

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ООП ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАНТОВ
 ПО НАПРАВЛЕНИЮ **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,**
 магистерская программа «**Биокаталитические процессы в пищевых технологиях**»
 ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ
 СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 2 ГОДА

Наименование дисциплины	ХИМИЯ ВКУСА ЦВЕТА И АРОМАТА
Интерактивные формы обучения	Интерактивные лекции, учебные фильмы, ознакомление при проведении лабораторного практикума в режиме on-line с новейшими мировыми достижениями в указанной области науки.
Цели освоения дисциплины	
Целями освоения дисциплины «Химия вкуса, цвета и аромата» являются ознакомление с теоретическими воззрениями в данной области, изучение основ теории вкуса и теории цветности, а также приобретение практических навыков по синтезу и исследованию веществ, обеспечивающих вкус, цвет и аромат, в том числе и с использованием методов органолептического анализа.	
Место дисциплины в структуре ООП	
Дисциплина входит в вариативную часть и относится к обязательным дисциплинам, предусмотренных учебным планом подготовки магистров по программе «Биокаталитические процессы в пищевых технологиях» направления магистратуры 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья».	
Основное содержание	
МОДУЛЬ 1. ХИМИЯ ВКУСА. МОДУЛЬ 2. ХИМИЯ ЦВЕТА. МОДУЛЬ 3. ХИМИЯ АРОМАТА	
Формируемые компетенции	
Выпускник должен обладать следующими компетенциями: - способен к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2); - способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13)	
Образовательные результаты	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать основы химии вкуса, цвета и аромата продуктов питания из растительного сырья для конструирования и проведения органолептического анализа новых пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности; уметь использовать знания химии вкуса, цвета и аромата продуктов питания из растительного сырья для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач в профессиональной деятельности; владеть сенсорными методами определения вкуса, цвета и аромата продуктов питания из растительного сырья.	
Взаимосвязь дисциплины с профессиональной деятельностью выпускника	
Базовые теоретические знания и практические навыки, полученные в результате освоения данной дисциплины, позволят будущим специалистам успешно работать на предприятиях пищевой промышленности, где неотъемлемой частью является оценка готовой продукции по вкусу, цвету и аромату.	
Ответственная кафедра	
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии	

Начальник УМУ _____



Н.Е. Гордина