

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.2 «Химия ароматических соединений»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Химия ароматических соединений» являются

а) формирование знаний, умений и навыков по вопросам химии ароматических соединений, приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания из животного сырья;

б) обучение технологии получения продуктов питания повышенной пищевой ценности, с улучшенными характеристиками и увеличенным сроком хранения;

в) обучение способам применения методов анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

2. Содержание дисциплины «Химия ароматических соединений»:

Методы исследования веществ запаха и вкуса, образование их в процессе обработки сырья животного происхождения.

Вещества, обуславливающие вкус и запах продуктов животного происхождения, приготовленных различными способами.

Способы получения ароматизаторов для придания продуктам вкуса и запаха собственного натуральному животному сырью.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) понятия: химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий;

б) оценку пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания;

в) общие закономерности: химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при хранении сырья;

г) источники загрязнения сырья и пищевых продуктов, медико-биологические требования к продуктам питания;

д) теории питания (сбалансированного, рационального, адекватного);

е) основы биохимии пищеварения;

ж) пищевые добавки, основные их классы, химическую природу и их применение;

з) роль пищевой химии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья.

2) Уметь:

а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) осуществлять постановку и проведение эксперимента;

в) применять методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

г) анализировать, оформлять и правильно делать выводы по полученным результатам с учетом знаний о химическом составе пищевого сырья и готовых продуктов;

д) использовать прикладные программы для получения, обработки и интерпретации данных результатов исследований;

е) правильно толковать проблемы, стоящие перед пищевой отраслью;

ж) творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

3) Владеть:

а) современными методами идентификации основных соединений, входящих в состав сырья, полупродуктов и готовых продуктов;

б) современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, способами повышения качества и пищевой ценности, вырабатываемых продуктов;

г) методами оценки свойств пищевого сырья животного происхождения, пищевой продукции на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики;

д) техникой химических лабораторных работ.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.