

Аннотация к рабочей программе дисциплины Б.1.В.ДВ.4.1

«Органическая химия в пищевых биотехнологиях»

Цель изучения дисциплины: составление представления о химических превращениях основных компонентов пищи – белков, жиров, углеводов в процессе производства, транспортирования, хранения и переработки пищевых продуктов, а также понять роль органических пищевых добавок применяемых при производстве различных продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» относится к вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Содержание дисциплины: белки, углеводы, липиды, пищевые биологически активные добавки, пищевые загрязнители.

Требования к результатам освоения дисциплины

Студент в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины должен обладать следующими компетенциями: ОПК-5; ПК-9, 14.

ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-9	Знание методов идентификации, оценка качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
ПК-14	Способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать: основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; основные методы оценки качества и идентификации товаров, способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации.

Уметь: использовать математические и естественнонаучные методы для решения товароведных задач; применять физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности; проводить оценку товаров на основании действующих нормативных документов; владеть методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.

Владеть: методами оценки качества товаров; физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации товаров. правилами проведения идентификации.