

Наименование дисциплины		ХИМИЯ ДУШИСТЫХ ВЕЩЕСТВ					
Курс	2	Семестр	3	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 68 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение основных классов ароматических соединений и получение необходимых для практической деятельности знаний по теоретическим основам синтеза душистых веществ.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в перечень дисциплин по выбору цикла естественнонаучных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе таких как «Органическая химия», «Химия природных органических соединений».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семи н	СРС	Всего час.
1.	Классификация и общие сведения о душистых веществах. Отдельные представители душистых веществ	16	-	16	-	38	70
2.	Определение функциональных групп душистых веществ. Разделение и исследование смеси душистых веществ	18	-	18	-	38	74
Формируемые компетенции							
- умение логически верно, аргументировано и ясно строить письменную и устную речь (ОК- 2); - умение работать с компьютером как средством управления информацией (ПК – 2); - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК – 14).							
Образовательные результаты							
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:							
знать:							
- строение и свойства душистых веществ, наиболее широко используемых в практике их получения; - закономерности синтеза душистых веществ.							
уметь:							
- использовать номенклатуру и классификацию душистых веществ исходя из их строения; - использовать полученные знания при разработке душистых веществ и их композиций, предназначенных для использования в составе парфюмерно-косметических продуктов.							
владеть:							
- методами получения и превращения душистых веществ, - методами исследования физико-химических свойств душистых веществ; - физико-химическими методами анализ растительного сырья, содержащего душистые вещества; - закономерностями синтеза душистых веществ.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции; выполнение индивидуальных заданий с презентацией							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
д.х.н., доцент Никифорова Т.Е.							