

НАНОБИОТЕХНОЛОГИИ И ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Цель изучения дисциплины – сформировать специалистов, умеющих обоснованно и результативно применять существующие и проводить новые исследования в области нанобиотехнологий и высокотехнологичных производств пищевых продуктов; изучени научно-теоретических основ нанобиотехнологии и высокотехнологичных производств пищевых продуктов, основанных на новейших инновационных технологиях, дающих возможность создавать конкурентно способную продукцию высокого качества и низкой себестоимости в условиях постоянного повышения уровня экологичности, внедрения систем программного обеспечения, автоматического контроля качества и экологии.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- основы нанобиотехнологии и высокотехнологичных производств пищевых продуктов, основанных на новейших инновационных технологиях, дающих возможность создавать конкурентно способную продукцию высокого качества -высокотехнологичных производств в области экологически безопасных производств пищевых продуктов;

- основы получения наноматериалов и основные характеристик промышленных нанообъектов;

Уметь:

- применять углубленные знания в области организации экологически безопасного производства пищевых продуктов;

- определять основные характеристики промышленных нанообъектов;

Владеть:

- методами высокотехнологичных производств продуктов питания на основе молока и его составных частей; безалкогольного пива, с использованием экологически безопасных методов и др.;

- методами внедрения систем ISO и HACCP на предприятиях по производству продуктов питания.

Содержание дисциплины служит основой для научно-исследовательской работы и подготовки диссертации.

Длительность изучения: один семестр.