Практическое занятие № 12

Тема: Современная структура и функциональная роль пробиотических продуктов

Цель занятия: На основании анализа современной научно-технической литературы изучить применение пробиотиков в производстве пищевых продуктов и функциональную роль пробиотических продуктов

Основные вопросы:

1. Современные направления применения пробиотических культур в производстве мясных продуктов

2. Современные пробиотические культуры, применяемые в производстве мясных продуктов

3. Современные направления применения молочнокислых симбиотических продуктов в производстве мясных продуктов

4. Основные преимущества применения пробиотических культур в производстве мясных продуктов

5. Влияние пробиотических культур на изменение состава и свойств мясных продуктов

6. Современные пробиотические культуры, применяемые в хлебопекарном производстве

7. Основные преимущества применения пробиотических культур в производстве хлебобулочных изделий

8. Влияние пробиотических культур на изменение состава и свойств хлебобулочных изделий

9. Функциональная роль пробиотических продуктов

Задание:

Практическое занятие проводится в режиме on-line. Для закрепления теоретического материала необходимо подготовиться по основным вопросам.

Методические рекомендации к выполнению задания:

При подготовке к практическим занятиям необходимо использовать конспект лекций, электронные ресурсы, размещенные в «АИС Университет», рекомендуемую литературу, указанную в силлабусе. На ответ одного вопроса отводится 5-7 минут.

Форма отчетности:

Устный опрос.

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

Максимальный оценочный балл: 100 % при выполнении требования методических рекомендаций.