Практическое занятие № 11

Тема: Современные достижения в биотехнологии различных групп созревающих сыров

Цель занятия: изучить современные достижения в биотехнологии различных групп созревающих сыров и оценке их качества

Основные вопросы:

1. Современная классификация сыров

2. Процессные и продуктовые инновации в биотехнологии различных групп созревающих сыров

3. Современные методы обеспечения качества и безопасности различных групп созревающих сыров

Задание:

Создать технологическую карту биотехнологии одного вида сыра с применением процессной или продуктовой инновации на основе библиографического поиска с электронного ресурса <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

Методические рекомендации к выполнению задания: Технологическая карта биотехнологии одного вида сыра составляется на основе следующей таблицы. В таблице последовательно указываете каждый технологический процесс производства сыра с указанием технологических режимов. Количество строк в таблице зависит от количества технологических процессов

Технологическая карта биотехнологии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование сыра)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Технологический процесс | Технологические режимы | Описание инновации |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Форма отчетности: Технологическая карта биотехнологии одного вида сыра

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

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