Практическое занятие № 9

Тема: Инновационные технологии кисломолочных продуктов

Цель занятия: изучить инновационные технологии кисломолочных продуктов

Основные вопросы:

1. Пищевая нанотехнология как одна из инновационных технологий кисломолочных продуктов

2. Использование лиофилизированных заквасок прямого внесения в производстве кисломолочных продуктов

3. Применение ультразвуковых кавитационных технологий в производстве кисломолочных продуктов

4. Современные методы обеспечения качества и безопасности кисломолочных продуктов

5. Биосенсорная технология определения качества кисломолочных продуктов

Задание:

Подготовить презентацию в формате MS PowerPoint по одному из трех основных вопросов практического задания на основании патентного поиска с электронного ресурса <https://kazpatent.kz/kk>, библиографического поиска с электронного ресурса https://www.elibrary.ru/defaultx.asp.

Методические рекомендации к выполнению задания:

При создании презентации необходимо придерживаться следующих правил:

- оформить титульный лист. На нем располагается: название университета, название кафедры, название дисциплины, тема презентации, Ф.И.О. магистранта;

- привести план презентации;

- оформить слайды в едином формате, стиле и цветовой гамме;

- в презентации не должно быть ничего лишнего. Каждый слайд должен представлять собой звено, логически связанное с темой повествования, и работать на общую идею презентации. Можно использовать анимацию;

- презентация должна заканчиваться итоговым слайдом, на котором следует поместить основные выводы по материалам презентации, список использованной литературы.

Форма отчетности:

презентация в объеме не менее 10 страниц, шрифт 14, интервал - 1,5.

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

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