Практическое занятие № 7

Тема: Актуальные направления применения пробиотиков в производстве пищевых продуктов

Цель занятия: изучить актуальные и инновационные направления применения пробиотиков в производстве пищевых продуктов

Основные вопросы:

1. Класс микроорганизмов, используемых для приготовления пробиотиков

2. Современная классификация пробиотиков

3. **Механизмов положительного влияния пробиотиков на организм**

**4.** Современные технологии применения пробиотиков в молочной промышленности

5. Современные технологии применения пробиотиков в мясной промышленности

6. Современные технологии применения пробиотиков в производстве хлебобулочных изделий

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. Тестирование проводится 17.10.2020 г. посредством допуска в «АИС Университет».

До начала занятий подготовить технологическую схему (в виде блок-схемы) технологии производства одного из видов пищевых продуктов для демонстрации совместного доступа при устном ответе.

Форма отчетности:

Форма отчетности: описание блок-схемы основных этапов биотехнологического процесса производства пробиотического пищевого продукта.

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

Максимальный оценочный балл: 100 % при выполнении требования методических рекомендаций, при отсутствии блок-схемы макисмальных оценочный балл понижается на 10 %.