Практическое занятие № 8

Тема: Основные направления развития биотехнологии кисломолочных продуктов

Цель занятия: изучить актуальные и современные направления развития биотехнологии кисломолочных продуктов

Основные вопросы:

1. Мировые тренды в развитии биотехнологии кисломолочных продуктов

2. Молочнокислое брожение как основной биохимический и физико-химический процесс при производстве кисломолочных продуктов

3. Группы кисломолочных продуктов в зависимости от применяемых при их производстве заквасочных микроорганизмов

4. Современные направления совершенствования технологии приготовления заквасок

5. Современная концепция «Пробиотики и функциональное питание»

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 в режиме.

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

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