Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.10.202<u>4 15:18:45</u>

Уникальный программный к юч: МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

// Попова O.M./

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина

ПРИКЛАДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация

Технология и проектирование предприятий

общественного питания

индустрии питания

Направленность

(профиль)

Квалификация

выпускника

Нормативный срок

обучения

Форма обучения

2 года

Заочная

Магистр

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Симакова Инна Владимировна, профессор

Разработчик(и): профессор, Симакова И. В.

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования	
	в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций	
	на различных этапах их формирования, описание шкал	
	оценивания	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы,	
	необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или)	
	опыта деятельности, характеризующих этапы формирования	
	компетенций в процессе освоения образовательной	
	программы	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры	
	оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта	
	деятельности, характеризующих этапы их формирования	14

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Прикладные технологии в индустрии питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВОпо направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ и науки РФ от 14 августа 2020 г. N 1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Прикладные технологии в индустрии питания»

K	омпетенция	Индикаторы	Этапы	Виды занятий	Оценочные
Код			формиро вания компете нции в процесс е освоени я ОПОП (семестр	для формировани я компетенции	средства для оценки уровня сформированнос ти компетенции
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствова нию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 — Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	3	лабораторные занятия	Собеседование, лабораторная работа
ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.1 — Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;	3	/лабораторны е занятия	Собеседование, лабораторная работа

Примечание:

Компетенция ОПК— 2 — также формируется в ходе освоения дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», а также в ходе защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-2 — также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», а также в ходе прохождения технологической, организационно-управленческой, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

No	Наименование	Краткая характеристика	Представление оценочного
Π/Π	оценочного средства	оценочного средства	средства в ФОС
		средство контроля,	вопросы по темам
1	собеседование	организованное как	дисциплины:
		специальная беседа	- перечень вопросов для
		педагогического работника	устного опроса
		с обучающимся на темы,	- задания для
		связанные с изучаемой	самостоятельной работы
		дисциплиной и	
		рассчитанной на выяснение	
		объема знаний	
		обучающегося по	
		определенному разделу,	
		теме, проблеме и т.п.	
2	лабораторная работа	средство, направленное на	лабораторные работы
		изучение практического	
		хода тех или иных	
		процессов, исследование	
		явления в рамках заданной	
		темы с применением	
		методов, освоенных на	
		лекциях, сопоставление	
		полученных результатов с	
		теоретическими	
		концепциями,	
		осуществление	
		интерпретации полученных	
		результатов, оценивание	
		применимости полученных	
		результатов на практике	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ π/π	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируе мой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Гелеобразование (желатинизация, застудневание)	ОПК-2, ПК-2	Собеседование/лабораторная работа/самостоятельная работа
2.	Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Эмульгирование. Пенообразование	ОПК-2, ПК-2	Собеседование /лабораторная работа/самостоятельная работа
4.	Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Сферификация	ОПК-2, ПК-2	Собеседование /лабораторная работа/самостоятельная работа
5.	Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Дегидратирование	ОПК-2, ПК-2	Собеседование /лабораторная работа/самостоятельная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Прикладные технологии в индустрии питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Индикаторы	Показатели и критерии оценивания результатов обучения				
компетенци	достижения	ниже	пороговый	продвинутый	высокий	
и, этапы	компетенций	порогового	уровень	уровень	уровень	
освоения		уровня	(удовлетвори	(хорошо)	(отлично)	
компетенци		(неудовлетвори тельно)				
И		тельно)				
1	2	3	4	5	6	

	Г		Γ .	Γ .	Г
ОПК- 2 -	ОПК-2.1 —	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс
Способен	Применяет	не знает	Я	Я	Я
разрабатыва	принципы	значительной	демонстриру	демонстриру	демонстриру
ТЬ	совершенство	части	ет знания	ет знание	ет знание в
мероприятия	вания	программного	только	материала,	фундаментал
ПО	технологичес	материала,	основного	не допускает	ьных
совершенств	ких	плохо	материала,	существенны	разделах
ованию	процессов	ориентируется в	но не знает	X	техники и
технологиче	производства	фундаментальн	деталей,	неточностей	технологии
ских	продукции	ых разделах	допускает		производства
процессов	различного	техники и	неточности,		продуктов
производств	назначения	технологии	допускает		питания,
а продукции		производства	неточности в		практики
различного		продуктов	формулировк		применения
назначения		питания, не	ах, нарушает		материала,
		знает практику	логическую		исчерпываю
2 курс		применения	последовател		ще и
		материала,	ьность в		последовател
		допускает	изложении		ьно, четко и
		существенные	программног		логично
		ошибки	о материала		излагает
					материал,
					хорошо
					ориентируетс
					яв
					материале,
					не
					затрудняется
					с ответом
					при
					видоизменен
					ии заданий
ПК-2	ПК-2.1 –	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс
Способен		не знает	я	я	я
анализирова	Совершенств	значительной	демонстриру	демонстриру	демонстриру
ТЬ	ует режимы и	части	ет знания	ет знание	ет знание в
технологиче	параметры	программного			
	технологичес	* *	только	материала, не допускает	алгоритме разработки
ские	кого процесса	материала,	основного	=	
процессы	*	плохо	материала,	существенны	НОВОГО
производств	для	ориентируется в	но не знает	х неточностей	ассортимента
а и услуг	получения	алгоритме	деталей,	нсточностей	продукции
предприятий	продукции с	разработки	допускает		различного
индустрии	заданными	НОВОГО	неточности,		назначения и
питания как	свойствами;	ассортимента	допускает		выработку
объект		продукции	неточности в		его в
управления		различного	формулировк		производстве
2 курс		назначения и	ах, нарушает		ННЫХ
		выработку его в	логическую		условиях,
		производственн	последовател		практики
		ых условиях, не	ьность в		применения
		знает практику	изложении		материала,
		применения	программног		исчерпываю

материала,	о материала	ще и
допускает		последовател
существенные		ьно, четко и
ошибки		логично
		излагает
		материал,
		хорошо
		ориентируетс
		ЯВ
		материале,
		не
		затрудняется
		с ответом
		при
		видоизменен
		ии заданий

3.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Лабораторная работа

Тематика тем лабораторных работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Прикладные технологии в индустрии питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем лабораторных работ:

- 1. Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Гелеобразование (желатинизация, застудневание)
- 2. Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Дегидратирование

Примеры задач, решаемых на лабораторных занятиях:

Лабораторная работа №4. Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Сферификация.

Цель работы: применить теоретические знания на практике, отработать на лабораторном занятии технику прямой сферификации.

Приготовить:

- *вариант №1:* создать гелевую сферу минимального размера методом прямой сферификации,
- *вариант №2:* создать гелевую сферу из сока вишни методом прямой сферификации.

3.2 Собеседование

3.2.1 Вопросы рубежного контроля

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях:

- 1. Основные приемы научной (молекулярной) гастрономии.
- 2. Инновационное оборудование для авангардной кухни.
- 3. Инновационные ингредиенты для научной гастрономии.
- 4. В чем отличие традиционной технологии производства охлажденной кулинарной продукции от инновационной (КЭЧ технологии)?
- Какие процессы происходят при хранении охлажденной и замороженной кулинарной продукции?
- 6. Техника прямойсферификции.
- 7. Техника обратнойсферификации.
- 8. Использование жидкого азота в авангардной кухне.
- 9. Карбонизация. Техника. Назначение и применение в авангардной кухне.
- 10. Шприцевание и массирование. Сущность процессов и применение в в авангардной кухне.
- 11. Ингредиенты для создания инновационной продукции

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение:

- 1. Что понимается под термином «инновация»?
- 2. Роль эмульгаторов в авангардной кухне?
- 3. Структурообразовтели в авангардной кухне?
- 4. Усилители вкуса и аромата в авангардной кухне?
- 5. Назначение термомикса в авангардной кухне?
- 6. Назначение гомогенизатора «Пакоджет» в авангардной кухне?
- 7. Назначение ультразвуковых гомогенизаторов в авангардной кухне?
- 8. Назначение роторного испарителя в авангардной кухне?
- 9. Принципы применения сосуда Дьюра?
- 10. Установки вакуумного маринования в авангардной кухне

3.2.2 Промежуточная аттестация

-вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания 3 семестр – зачет.

Вопросы, выносимы на зачет

- 12. Основные приемы научной (молекулярной) гастрономии.
- 13. Инновационное оборудование для авангардной кухни.
- 14. Инновационные ингредиенты для научной гастрономии.
- 15.В чем отличие традиционной технологии производства охлажденной кулинарной продукции от инновационной (КЭЧ технологии)?
- 16. Какие процессы происходят при хранении охлажденной и замороженной кулинарной продукции?
- 17. Техника прямой сферификции.
- 18. Техника обратной сферификации.
- 19. Использование жидкого азота в авангардной кухне.
- 20. Карбонизация. Техника. Назначение и применение в авангардной кухне.
- 21. Шприцевание и массирование. Сущность процессов и применение в в авангардной кухне.
- 22. Ингредиенты для создания инновационной продукции.
- 23. Что понимается под термином «инновация»?
- 24. Роль эмульгаторов в авангардной кухне?
- 25. Структурообразовтели в авангардной кухне?
- 26. Усилители вкуса и аромата в авангардной кухне?
- 27. Назначение термомикса в авангардной кухне?
- 28. Назначение гомогенизатора «Пакоджет» в авангардной кухне?
- 29. Назначение ультразвуковых гомогенизаторов в авангардной кухне?
- 30. Назначение роторного испарителя в авангардной кухне?
- 31. Принципы применения сосуда Дьюра?
- 32. Установки вакуумного маринования в авангардной кухне

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Прикладные технологии в индустрии питания» осуществляется через проведение текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой

исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Уровень освоения компетенци и		о пятибалльной системе куточная аттестация)*		Описание
высокий	«отлично»	«зачтено »	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено »	«зачтено (хорошо) »	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетвор ительно»	«зачтено »	«зачтено (удовлет воритель но)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
_	«неудов- летвори- тельно»	«не зачтено»	«не зачтено(неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные

Уровень	Отметка по пятибалльной системе			Описан	ние	
освоения	(промежуточная аттестация)*					
компетенци						
И						
				продолжить о	бучени	е или приступить
				к профессион	альной	деятельности по
				окончании		образовательной
				организации	без	дополнительных
				занятий		

4.2.1 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

- знания: методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий; инновационного специализированного оборудования и современных технологий авангардной кухни.; основных приемов инновационной гастрономии;
- умения: разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции современного оборудования использованием новых технологий;применять инновационное оборудование современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов;
- производства навыками: широкого владение И подготовки высокой полуфабрикатов вкусоассортимента степени готовности, ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, для производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует:
	- знание методологии разработки нового ассортимента
	продукции индустрии питания различного назначения с
	использованием современного оборудования и новых
	технологий; инновационного специализированного
	оборудования и современных технологий авангардной кухни.;
	основных приемов инновационной гастрономии, четко и
	логично излагает материал, хорошо ориентируется в
	материале, не затрудняется с ответом при видоизменении
	заданий;
	- умение разрабатывать новый ассортимент
	индустриальной продукции с использованием современного

	оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов; - успешное и системное владение навыками производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, для производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.
хорошо	обучающийся демонстрирует:
Aopomo	- знание методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий; инновационного специализированного оборудования и современных технологий авангардной кухни.; основных приемов инновационной гастрономии, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции с использованием современного оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов; -умение в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том
	числе, и для молекулярной кухни, для производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций,
	отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
удовлетворительно	-знания только основного материала, касающегося методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий; инновационного специализированного оборудования и современных технологий авангардной кухни.; основных
	приемов инновационной гастрономии; но не знает деталей,

допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;

-в целом успешное, но не системное умение разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции с использованием современного оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов;

-в целом успешное, но не системное владение навыками производства подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусоароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусоароматических полуфабрикатов; композиций, отделочных применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

неудовлетворительно

обучающийся:

- не знает методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий;инновационного специализированного оборудования И современных технологий авангардной кухни.;основных приемов инновационной гастрономии; не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;
- разрабатывать ассортимент умеет новый индустриальной продукции с использованием современного оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии авангардной кухни нового ассортимента продуктов питания; при разработке применять знания влияния химических процессов, механической, термической криогенной обработки И продуктов, а также инновационных ингредиентов;
- обучающийся не владеет методикой производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, для производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

4.2.2. Критерии оценки собеседования при текущем, рубежном контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

- знания: методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий; инновационного специализированного оборудования и современных технологий авангардной кухни.; основных приемов инновационной гастрономии;
- умения: разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции использованием современного оборудования c И новых технологий;применять инновационное оборудование и современные нового технологии авангардной кухни при разработке ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов;
- владение навыками: производства И подготовки широкого полуфабрикатов высокой вкусоассортимента степени готовности. ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, для производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

Критерии оценки собеседования

отлично	обучающийся демонстрирует:					
	- знание методологии разработки нового ассортимента					
	продукции индустрии питания различного назначения с					
	использованием современного оборудования и новых					
	технологий; инновационного специализированного					
	оборудования и современных технологий авангардной кухни.;					
	основных приемов инновационной гастрономии, четко и					
	логично излагает материал, хорошо ориентируется в					
	материале, не затрудняется с ответом при видоизменении					
	заданий;					
	- умение разрабатывать новый ассортимент					
	индустриальной продукции с использованием современного					
	оборудования и новых технологий; применять инновационное					
	оборудование и современные технологии авангардной кухни					
	при разработке нового ассортимента продуктов питания;					
	применять знания влияния химических процессов,					
	механической, термической и криогенной обработки					
	продуктов, а также инновационных ингредиентов;					
	- успешное и системное владение навыками					

	производства и подготовки широкого ассортимента
	полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-
	ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов;
	подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни,
	для производства и подготовки широкого ассортимента
	полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-
	ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов;
	применения фундаментальных знаний науки о питании для
	решения практических задач авангардной кухни.
хорошо	обучающийся демонстрирует:
	- знание методологии разработки нового ассортимента
	продукции индустрии питания различного назначения с
	использованием современного оборудования и новых
	технологий; инновационного специализированного
	оборудования и современных технологий авангардной кухни.;
	основных приемов инновационной гастрономии, не допускает
	существенных неточностей;
	- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы,
	умение разрабатывать новый ассортимент индустриальной
	продукции с использованием современного оборудования и
	новых технологий; применять инновационное оборудование и
	современные технологии авангардной кухни при разработке
	нового ассортимента продуктов питания; применять знания
	влияния химических процессов, механической, термической и
	криогенной обработки продуктов, а также инновационных
	ингредиентов;
	-умение в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы
	или сопровождающееся отдельными ошибками производства и
	подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой
	степени готовности, вкусо-ароматических композиций,
	отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том
	числе, и для молекулярной кухни, для производства и
	подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой
	степени готовности, вкусо-ароматических композиций,
	отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных
	знаний науки о питании для решения практических задач
	авангардной кухни.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	-знания только основного материала, касающегося
	методологии разработки нового ассортимента продукции
	индустрии питания различного назначения с использованием
	современного оборудования и новых технологий;
	инновационного специализированного оборудования и
	современных технологий авангардной кухни.; основных
	приемов инновационной гастрономии; но не знает деталей,
	допускает неточности, допускает неточности в формулировках,
	*
	нарушает логическую последовательность в изложении
	программного материала;
	-в целом успешное, но не системное умение разрабатывать
	новый ассортимент индустриальной продукции с
	использованием современного оборудования и новых
	технологий; применять инновационное оборудование и

современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов;

-в целом успешное, но не системное владение навыками производства подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусоароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, ДЛЯ производства и подготовки широкого ассортимента высокой степени готовности, полуфабрикатов вкусоароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

неудовлетворительно

обучающийся:

- не знает методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий;инновационного специализированного авангардной оборудования И современных технологий кухни.;основных приемов инновационной гастрономии; не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;
- не умеет разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции с использованием современного оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической И криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов;
- обучающийся не владеет методикой производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой готовности, вкусо-ароматических степени композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, ДЛЯ производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой вкусо-ароматических степени готовности, композиций. отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

Siled -

Разработчик: докт. техн. наук, профессор Симакова И.В.