Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:05
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Попова О.М./
«18» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ПРИКЛАДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и проектирование предприятий индустрии питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Симакова Инна Владимировна, профессор**

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

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»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию 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	/лабораторные 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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	лабораторная работа	средство, направленное на 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	лабораторные работы

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой 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 компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6

ОПК- 2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения 3 семестр	ОПК-2.1 – Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в фундаментальных разделах техники и технологии производства продуктов питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание в фундаментальных разделах техники и технологии производства продуктов питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-2 Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления 3 семестр	ПК-2.1 – Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в алгоритме разработки нового ассортимента продукции различного назначения и выработку его в производственных условиях, не знает практику применения	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программног	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание в алгоритме разработки нового ассортимента продукции различного назначения и выработку его в производственных условиях, практики применения материала, исчерпываю

		материала, допускает существенные ошибки	о материала		ще и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении 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. Эмульгирование
3. Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Пенообразование
4. Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. Сферификация
5. 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)?
5. 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 компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная 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	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	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-	«не	«не зачтено	Обучающийся обнаружил пробелы в

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	летвори-тельно»	зачтено»	(неудовлет-ворительно)»	знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной 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 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;
- **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.

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: - 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 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.
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; - 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 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 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;
- **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.

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 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.
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; - 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 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.

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