

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:45
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 » *сентября* 20 *21* 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	Заочная
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 ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования 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, застуднение)	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 и, 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

<p>ОПК- 2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>2 курс</p>	<p>ОПК-2.1 – Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>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</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>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</p>
<p>ПК-2 Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления</p> <p>2 курс</p>	<p>ПК-2.1 – Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;</p>	<p>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</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание в алгоритме разработки нового ассортимента продукции различного назначения и выработку его в производственных условиях, практики применения материала, исчерпываю</p>

		материала, допускает существенные ошибки	о материала		ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в 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)?
5. Какие процессы происходят при хранении охлажденной и замороженной кулинарной продукции?
6. Техника прямой сферификации.
7. Техника обратной сферификации.
8. Использование жидкого азота в авангардной кухне.
9. Карбонизация. Техника. Назначение и применение в авангардной кухне.
10. Шприцевание и массажирование. Сущность процессов и применение 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. Структурообразователи 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 сферификации.
18. Техника обратной сферификации.
19. Использование жидкого азота в авангардной кухне.
20. Карбонизация. Техника. Назначение и применение в авангардной кухне.
21. Шприцевание и массажирование. 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. Структурообразователи 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
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				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	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
----------------	--

	<p>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;</p> <p>- 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.</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- 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;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее 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;</p> <p>- 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.</p>
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- 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,</p>

	<p>допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <p>-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;</p> <p>-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.</p>
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none">- 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
----------------	---

	<p>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.</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 содержащее 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	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>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;</p> <p>-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.</p>
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. _