

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые системы»**

**1. Описание показателей и критериев оценивания знаний аспиранта, описание шкал оценивания**

При оценивании знаний аспиранта по дисциплине «Пищевые системы» используется 5-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 5-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Аспирант твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	5	<i>Отлично</i>
Аспирант проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне знания, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	4	<i>Хорошо</i>
Аспирант обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные умения систематизировать материал и делать выводы.	3	<i>Удовлетворительно</i>
Аспирант не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень знаний.	2	<i>Неудовлетворительно</i>

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний и (или) опыта деятельности.**

№ пп	Вопрос/Задача
1	Какие методы исследований могут быть задействованы в целях входного контроля качества зернового и молочного сырья?
2	Объясните на примерах, какие критерии должны быть учтены при выборе сырья на этапе моделирования продукта с заданной пищевой ценностью?
3	Назовите классификационные группы продуктов функционального и специализированного назначения. Какие принципы заложены в основу данных классификаций?
4	Приведите пример оптимизации процессов для любой отрасли

№ пп	Вопрос/Задача
	пищевых производств.
5	Назовите основные критерии, учитываемые при подборе технологических режимов пищевых и перерабатывающих производств.
6	Охарактеризуйте современные подходы к созданию пищевых продуктов с заданными структурно-механическими свойствами.
7	Поясните на примерах, какие дополнительные показатели должны быть включены в НТД при витаминизации пищевых продуктов? Следует ли вносить дополнительные показатели в перечень регламентируемых показателей качества при разработке и производстве ахлоридных, безглютеновых и безлактозных изделий?

3. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.