

**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	Назовите возможные области применения ротационных вискозиметров. Приведите примеры с конкретными пищевыми системами.
2	Где проявляются поверхностные свойства пищевых систем? В каких технологических процессах они важны? Приведите примеры.

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