

Задание 1 / 3

Прочитайте текст «Классический бисквит», расположенный справа, и выполните задание.

Какое количество ингредиентов необходимо взять для выпекания классического бисквита в форме диаметром 18 см?

Запишите **один** ответ в каждой строке.

Ингредиенты	Количество	Единицы измерения
Яйца	<input type="text"/>	шт.
Сахар	<input type="text"/>	г
Мука	<input type="text"/>	г
Кукурузный крахмал	<input type="text"/>	г
Ванильный сахар	<input type="text"/>	ч. л.
Разрыхлитель	<input type="text"/>	ч. л.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Бисквит – это мучной хлебобулочный продукт.

Расчёт количества ингредиентов для приготовления классического бисквита идёт от одного яйца. На одно яйцо необходимо взять:

30 г сахара,
25 г муки,
6 г кукурузного крахмала,
0,5 чайной ложки ванильного сахара,
1/2 чайной ложки разрыхлителя.

На форму для выпекания диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. При увеличении диаметра формы на каждые 3-5 см, необходимо добавить ещё одно яйцо.



Задание 2 / 3

Прочитайте текст «Классический бисквит», расположенный справа, и выполните задание.

Какое количество яиц нужно взять для изготовления классического бисквита в форме диаметром 20 см?

Запишите ответ в виде числа.

шт.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Бисквит – это мучной хлебобулочный продукт.

Расчёт количества ингредиентов для приготовления классического бисквита идёт от одного яйца. На одно яйцо необходимо взять:

30 г сахара,
25 г муки,
6 г кукурузного крахмала,
0,5 чайной ложки ванильного сахара,
1/2 чайной ложки разрыхлителя.

На форму для выпекания диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. При увеличении диаметра формы на каждые 3-5 см, необходимо добавить ещё одно яйцо.



Задание 3 / 3

Прочитайте текст «Классический бисквит», расположенный справа, и выполните задание.

У домохозяйки осталось 200 г муки. Хватит ли ей этого количества муки для изготовления классического бисквита диаметром 26 см?

Отметьте верный ответ.

- ☐ Хватит муки
- ☐ Не хватит муки

Объясните свой ответ.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Бисквит – это мучной хлебобулочный продукт.

Расчёт количества ингредиентов для приготовления классического бисквита идёт от одного яйца. На одно яйцо необходимо взять:

30 г сахара,
25 г муки,
6 г кукурузного крахмала,
0,5 чайной ложки ванильного сахара,
1/2 чайной ложки разрыхлителя

На форму для выпекания диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. При увеличении диаметра формы на каждые 3-5 см, необходимо добавить ещё одно яйцо.



Задание 1 / 3. Классический бисквит

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:

- **Содержательная область оценки:** количество
- **Компетентностная область оценки:** применять
- **Контекст:** образовательный
- **Уровень сложности:** низкий
- **Формат ответа:** задание с несколькими краткими ответами
- **Объект оценки:** выполнять увеличение в несколько раз, действия с рациональными числами
- **Максимальный балл:** 2

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ:

Балл	Содержание критерия																					
2	Записаны числа:																					
	<table><tr><th>Ингредиенты</th><th>Количество</th><th>Единицы измерения</th></tr><tr><td>Яйца</td><td><input type="text" value="4"/></td><td>шт.</td></tr><tr><td>Сахар</td><td><input type="text" value="120"/></td><td>г</td></tr><tr><td>Мука</td><td><input type="text" value="100"/></td><td>г</td></tr><tr><td>Кукурузный крахмал</td><td><input type="text" value="24"/></td><td>г</td></tr><tr><td>Ванильный сахар</td><td><input type="text" value="2"/></td><td>ч. л.</td></tr><tr><td>Разрыхлитель</td><td><input type="text" value="2"/></td><td>ч. л.</td></tr></table>	Ингредиенты	Количество	Единицы измерения	Яйца	<input type="text" value="4"/>	шт.	Сахар	<input type="text" value="120"/>	г	Мука	<input type="text" value="100"/>	г	Кукурузный крахмал	<input type="text" value="24"/>	г	Ванильный сахар	<input type="text" value="2"/>	ч. л.	Разрыхлитель	<input type="text" value="2"/>	ч. л.
	Ингредиенты	Количество	Единицы измерения																			
	Яйца	<input type="text" value="4"/>	шт.																			
	Сахар	<input type="text" value="120"/>	г																			
	Мука	<input type="text" value="100"/>	г																			
	Кукурузный крахмал	<input type="text" value="24"/>	г																			
	Ванильный сахар	<input type="text" value="2"/>	ч. л.																			
Разрыхлитель	<input type="text" value="2"/>	ч. л.																				
1	5 ответов даны верно, один ответ не дан или дан неверно.																					
0	Другие варианты, или ответ отсутствует.																					

Задание 2 / 3. Классический бисквит

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:

- **Содержательная область оценки:** количество
- **Компетентностная область оценки:** применять
- **Контекст:** образовательный
- **Уровень сложности:** низкий
- **Формат ответа:** задание с кратким ответом
- **Объект оценки:** сравнивать величины
- **Максимальный балл:** 1

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ:

Балл	Содержание критерия
1	Записано число 4.
0	Другой ответ, или ответ отсутствует.

Задание 3 / 3. Классический бисквит

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:

- **Содержательная область оценки:** количество
- **Компетентностная область оценки:** рассуждать
- **Контекст:** образовательный
- **Уровень сложности:** высокий
- **Формат ответа:** комплексное задание с выбором ответа и объяснением
- **Объект оценки:** сравнивать величины
- **Максимальный балл:** 2

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ:

Балл	Содержание критерия
2	<p>Выбран ответ «Хватит» и приведено верное объяснение.</p> <p><i>Пример возможного решения 1:</i> На форму диаметром 18 см необходимо взять 4 яйца. На форму диаметром 21-23 см – 5 яиц. На форму диаметром 24-28 см – 6 яиц, следовательно, на форму диаметром 26 см необходимо взять 6 яиц. $25 \times 6 = 150$ г муки необходимо на 6 яиц. $150 < 200$, значит, 200 г муки хватит.</p> <p><i>Пример возможного решения 2:</i> $(5 - 3) : 2 + 3 = 4$; $18 + 4 = 22$; $22 + 4 = 26$, надо дополнительно взять 2 яйца, всего 6 штук.</p>
1	<p>Выбран ответ «Хватит» и приведено объяснение, которое содержит пробелы в обосновании. Объяснение: «100 г муки хватает на бисквит диаметром 18 см, значит, 200 г муки хватит на бисквит, диаметр которого составляет 36 см» оценивается 0 баллов.</p>
0	<p>Другой ответ, или ответ отсутствует.</p>