



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		шт.
Сахар		г
Мука		г
Кукурузный крахмал		г
Ванильный сахар		ч. л.
Разрыхлитель		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



Прочтите 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																						
Записаны числа:																							
2	<table border="1"><thead><tr><th>Ингредиенты</th><th>Количество</th><th>Единицы измерения</th></tr></thead><tbody><tr><td>Яйца</td><td>4</td><td>шт.</td></tr><tr><td>Сахар</td><td>120</td><td>г</td></tr><tr><td>Мука</td><td>100</td><td>г</td></tr><tr><td>Кукурузный крахмал</td><td>24</td><td>г</td></tr><tr><td>Ванильный сахар</td><td>2</td><td>ч. л.</td></tr><tr><td>Разрыхлитель</td><td>2</td><td>ч. л.</td></tr></tbody></table>	Ингредиенты	Количество	Единицы измерения	Яйца	4	шт.	Сахар	120	г	Мука	100	г	Кукурузный крахмал	24	г	Ванильный сахар	2	ч. л.	Разрыхлитель	2	ч. л.	
Ингредиенты	Количество	Единицы измерения																					
Яйца	4	шт.																					
Сахар	120	г																					
Мука	100	г																					
Кукурузный крахмал	24	г																					
Ванильный сахар	2	ч. л.																					
Разрыхлитель	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	Другой ответ, или ответ отсутствует.