

КУЛИНАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Наташа и Оля учатся в кулинарном колледже. Они изучают технологии приготовления различных блюд. На занятиях по теме «Каши и блюда из круп» при вычислении массы готового продукта обучающиеся считают, что:

- 1 порция – это 200 граммов готовой каши;
- из 1 кг пшённой крупы получается 4 кг готовой каши;
- для приготовления 1 кг готовой каши пшённой необходимо 0,8 л жидкости, из которой 40 % составляет вода и 60% – молоко.

Задание 1 / 2

Прочитайте текст «Кулинарный колледж» и выполните задание.

На практическом занятии Наташа и Оля получили задание определить количество порций каши пшённой, которое можно приготовить из 3 кг пшена.

Сделайте расчёты и приведите ответ.

Ответ _____ порций

Задание 2 / 2

Прочитайте текст «Кулинарный колледж» и выполните задание.

Наташа и Оля должны рассчитать, сколько литров воды и сколько литров молока необходимо для приготовления 1 кг каши пшённой.

Сделайте расчёты и приведите ответ.

Ответ _____ л. воды

_____ л. молока

Задание 1 / 2. Кулинарный колледж

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:

- **Содержательная область оценки:** количество
- **Компетентностная область оценки:** применять
- **Контекст:** образование/профессиональная деятельность
- **Уровень сложности:** низкий
- **Формат ответа:** задание с кратким ответом
- **Объект оценки:** отношение пропорциональных величин, реальные расчёты
- **Максимальный балл:** 1

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ:

Балл	Содержание критерия
1	Дан верный ответ: 60 порций.
0	Другие ответы.

Задание 2 / 2. Кулинарный колледж

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:

- **Содержательная область оценки:** количество
- **Компетентностная область оценки:** формулировать
- **Контекст:** образование/профессиональная деятельность
- **Уровень сложности:** низкий
- **Формат ответа:** задание с несколькими краткими ответами
- **Объект оценки:** отношение пропорциональных величин, нахождение процента от числа, реальные расчёты
- **Максимальный балл:** 1

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ:

Балл	Содержание критерия
1	Даны верные ответы: 0,32 л воды и 0,48 л молока.
0	Другие ответы.