

ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНАЯ ГРАМОТНОСТЬ (7 класс)

Характеристики заданий и система оценивания

| ЗАДАНИЕ 1. МОЛОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (1 из 5) МФГ_ЕС_7_036_01 | |
|--|--|
| ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ: <ul style="list-style-type: none">• Содержательная область оценки: живые системы• Компетентностная область оценки: научное объяснение явлений• Контекст: глобальный• Уровень сложности: низкий• Формат ответа: задание с выбором нескольких верных ответов• Объект оценки: объяснять принцип действия технического устройства или технологии• Максимальный балл: 1• Способ проверки: программный | |
| Система оценивания: | |
| Балл | Содержание критерия |
| 1 | Выбраны ответы: 1 (обеззараживание), 3 (увеличение срока хранения) и никакие другие. |
| 0 | Выбраны другие варианты ответа, или ответ отсутствует. |

| ЗАДАНИЕ 2. МОЛОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (2 из 5) МФГ_ЕС_7_036_02 | |
|--|--|
| ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ: <ul style="list-style-type: none">• Содержательная область оценки: живые системы• Компетентностная область оценки: научное объяснение явлений• Контекст: личный• Уровень сложности: средний• Формат ответа: задание с выбором одного верного ответа• Объект оценки: распознавать, использовать и создавать объяснительные модели и представления• Максимальный балл: 1• Способ проверки: программный | |
| Система оценивания: | |
| Балл | Содержание критерия |
| 1 | Выбран ответ 2 (Погибают бактерии, но не их споры). |
| 0 | Выбран другой вариант ответа, или ответ отсутствует. |

ЗАДАНИЕ 3. МОЛОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (3 из 5) МФГ_ЕС_7_036_03**ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:**

- **Содержательная область оценки:** физические системы
- **Компетентностная область оценки:** научное объяснение явлений
- **Контекст:** глобальный
- **Уровень сложности:** средний
- **Формат ответа:** задание на установление последовательности
- **Объект оценки:** применять соответствующие естественно-научные знания для объяснения явления
- **Максимальный балл:** 2
- **Способ проверки:** программный

Система оценивания:

| Балл | Содержание критерия |
|-------------|--|
| 2 | В выпадающих меню выбраны следующие ответы: пастеризованное (1), консервированное (4), ультрапастеризованное (2), стерилизованное (3). |
| 1 | Допущены любые две ошибки |
| 0 | Другой ответ, или ответ отсутствует. |

ЗАДАНИЕ 4. МОЛОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (4 из 5) МФГ_ЕС_7_036_04**ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:**

- **Содержательная область оценки:** живые системы
- **Компетентностная область оценки:** интерпретация данных и использование научных доказательств для получения выводов
- **Контекст:** местный
- **Уровень сложности:** средний
- **Формат ответа:** задание с кратким ответом
- **Объект оценки:** анализировать, интерпретировать данные и делать соответствующие выводы
- **Максимальный балл:** 1
- **Способ проверки:** программный

Система оценивания:

| Балл | Содержание критерия |
|-------------|--------------------------------------|
| 1 | Дан ответ: витаминов / витамины. |
| 0 | Другой ответ, или ответ отсутствует. |

ЗАДАНИЕ 5. МОЛОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (5 из 5) МФГ ЕС 7 036 05**ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАДАНИЯ:**

- **Содержательная область оценки:** живые системы
- **Компетентностная область оценки:** интерпретация данных и использование научных доказательств для получения выводов
- **Контекст:** местный
- **Уровень сложности:** средний
- **Формат ответа:** задание с развернутым ответом
- **Объект оценки:** анализировать, интерпретировать данные и делать соответствующие выводы
- **Максимальный балл:** 1
- **Способ проверки:** экспертный

Система оценивания:

| Балл | Содержание критерия |
|-------------|---|
| 1 | Дан ответ, отражающий мысль о наличии/отсутствии витаминов в молоке с разными видами обработки, о свойствах технологий пастеризации и стерилизации и их влиянии на продукты питания, влияние типа обработки пищи на жизнедеятельность живых организмов. |
| 0 | В ответе не отражена идея взаимосвязи процессов пастеризации/стерилизации с продуктами питания и их влиянии на живые организмы, или ответ отсутствует. |