

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.