

ПРОМІЖНА ПІДСУМКОВА РОБОТА

8 клас, ІІ семестр

ОЦІНЮВАННЯ РОБОТИ

Загальна характеристика роботи

Проміжна підсумкова робота об'єднана за чотирма тематичними блоками, кожний з яких містить по 4 завдання різних типів. Загалом робота містить **16 завдань** різних типів, які стосуються єдиного стимульного матеріалу — ситуації "Створення ідеального салату для спортсменів".

Деякі завдання необхідно виконувати, позначаючи відповіді шляхом вибору однієї або кількох відповідей, установлення відповідності чи передбачають вибір послідовності подій. Інші передбачають надання короткої чи розгорнутої відповіді або розгорнутої комплексної відповіді з розрахунками та творче завдання зі створення реклами.

Різновиди завдань у роботі

Тип	Різнovid	№ завдання
Закрите завдання (Selected-response)	Завдання з вибором однієї правильної відповіді (1x4)	1, 2, 4, 6
	Завдання з вибором двох правильних відповідей (2x4)	3
	Завдання на встановлення послідовності та відповідності	5, 7, 8
Відкрите завдання (Constructed Response Items)	Завдання на ведення короткої розгорнутої відповіді	9, 10
	Завдання на введення розгорнутої відповіді	11
	Розгорнута комплексна відповідь	12, 13
	Комбіноване завдання	14
	Завдання на проведення розрахунків	15
Виконавче завдання	Завдання на створення творчого продукту	16

Бланк оцінювання за групами результатів

Кожне завдання можна оцінити за однією чи двома групами результатів.

Розподіл балів за групами результатів

№ завдання	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Загальна кількість балів
1	2				2
2	2				2
3			2		2
4			1		1
5	2				2
6	2				2
7	4				4
8		3			3
9			3		3
10		3			3
11				4	4
12		3			3
13				3	3
14		3			3
15			6		6
16				5	5
Разом	12	12	12	12	48

Після перевірки відповідей учня / учениці набрані ним / нею бали переводять у шкалу 1 - 12 відповідно до Схем переведення до кожної групи результатів. Оскільки кількість “сирих” балів, якими оцінено завдання за певної групою результатів, збігається з кількістю балів у шкалі 1- 12, Схема переведення не потрібна.

Перевірка відповідей на завдання

Перевірка відповідей проводиться відповідно до вимог, описаних нижче для кожного завдання, і передбачає нарахування певної кількості “сірих” балів за виконання конкретного завдання залежно від якісних та/або кількісних характеристик відповіді.

Нижче до кожного завдання наведено таку інформацію:

1. Указівка на номер завдання.
2. Скорочена версія завдання (для унаочнення).
3. Указівка на максимально можливий бал, який можна отримати, якщо повністю й правильно виконати завдання (**Максимально можливий бал**).
4. Узагальнений опис критеріїв, які беруться до уваги під час перевірки відповіді (**Критерії**).
5. Докладний опис того, чим має характеризуватися правильна відповідь на максимально можливий бал, а також орієнтовний приклад такої відповіді (**Опис правильної відповіді**).
6. Опис процедури нарахування балів за відповідь (**Нарахування балів**).

Завдання 1

1. На підготовчому етапі проєкту, перш ніж обирати інгредієнти, ви повинні провести аналіз наявних салатів для спортсменів / спортсменок. Яка інформація **НЕ** є ключовою для цього аналізу?

- А Харчова цінність (білки, жири, вуглеводи).
- Б Колірна гама та оформлення.
- В Наявність вітамінів та мінералів.
- Г Вартість інгредієнтів для школи.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

2 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	2	0	0	0	2

Критерії: вибір єдиної правильної відповіді.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має обрати таку відповідь – Б

Нарахування балів: схема

Відповідь на завдання з вибором однієї правильної відповіді оцінюємо в 0 або 2 бали:

- 2 бали — якщо вказано правильну відповідь;
- 0 балів — якщо вказано неправильну відповідь, або вказано більше ніж одну відповідь, або відповіді не надано.

Завдання 2

2. Обираючи інгредієнти для спортсменів / спортсменок, зверніть увагу на продукти, які забезпечують швидке відновлення енергії. Який інгредієнт найкраще підійде для цієї мети?

А Свіжий огірок.

Б Курка, приготовлена на парі.

В Листовий салат.

Г Грецький йогурт.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

2 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	2	0	0	0	2

Критерії: вибір єдиної правильної відповіді.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має обрати таку відповідь – Г.

Нарахування балів: схема

Відповідь на завдання з вибором однієї правильної відповіді оцінюємо в 0 або 2 бали:

- 2 бали — якщо вказано правильну відповідь;
- 0 балів — якщо вказано неправильну відповідь, або вказано більше ніж одну відповідь, або відповіді не надано.

Завдання 3

3. Яких правил безпечної праці слід дотримуватись при роботі з ножом?

Оберіть ДВІ правильні відповіді.

- А** Тримати ніж вістрям до себе.
- Б** Різати овочі без обробної дошки.
- В** Використовувати лише гострий ніж.
- Г** Передавати ніж іншій людині ручкою вперед.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

2 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	2	0	2

Критерії: вибір двох правильних відповідей.

Опис правильної відповіді: учень / учениця повинна обрати такі відповіді – **В, Г**.

Нарахування балів: схема

- 2 бали – обрано обидві правильні відповіді (В і Г).
- 1 бал – обрано одну з двох правильних відповідей.
- 0 балів – не обрано жодної правильної відповіді або обрано неправильні відповіді.

Завдання 4

4. Під час приготування салату для спортсменів ви залишили очистки від овочів. Як екологічно відповідально вчинити із цими відходами?

- А Викинути у звичайне сміття, бо це найпростіший спосіб.
- Б Змити в раковину, щоб не залишалося сміття на кухні.
- В Винести до компостної ями, щоб там перетворилися на добрива.
- Г Залишити на дошці до кінця уроку, нехай прибирає наступна група.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

1 бал.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	1	0	1

Критерії: вибір єдиної правильної відповіді.

Опис правильної відповіді:

учень / учениця має обрати таку відповідь - **В**

Нарахування балів: схема

Відповідь на завдання з вибором однієї правильної відповіді оцінюємо в 0 або 1 бал:

- 1 бал — якщо вказано правильну відповідь;
- 0 балів — якщо відповіді не надано.

Завдання 5

5. Установіть логічну послідовність дій, які повинен виконати дієтолог-кухар для створення «Салату перемоги», що відповідає науковим вимогам до здорового харчування спортсменів та виключає шкідливі речовини.

- А Обґрунтування заміни промислових соусів на натуральні заправки (наприклад, олію з лимонним соком) для уникнення трансжирів та надлишку консервантів.

- Б** Аналіз наукових даних про потреби спортсменів у макронутрієнтах (білки для відновлення м'язів, складні вуглеводи для поповнення глікогену).
- В** Вибір інгредієнтів, що є природними джерелами необхідних нутрієнтів, та визначення їхньої оптимальної кількості в рецепті.
- Г** Складання фінального рецепту «Салату перемоги», включно з розрахунком енергетичної цінності.

Учень / учениця встановлює послідовність дій. До кожного рядка інформації, позначеної цифрою, добирає відповідник, позначений літерою.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

2 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	2	0	0	0	2

Критерії: Установлення правильної послідовності всіх етапів.

Опис правильної відповіді:

учень / учениця має обрати таку послідовність: **1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г**.

Нарахування балів:

Відповідь на завдання оцінюємо в 0,5 бала за кожну правильну відповідь:

- 2 бали — якщо всі чотири відповідності встановлено правильно;
- 1,5 бала — якщо три відповідності встановлено правильно;
- 1 бали — якщо дві відповідності встановлено правильно;
- 0,5 бала — якщо одна відповідність встановлена правильно;
- 0 балів — якщо відповіді неправильні або відповідей не надано.

Завдання 6

6. На конструкторському етапі ви розробляєте рецептуру. Яка послідовність дій є найбільш раціональною?

- А** Вибір соусу, визначення кількості інгредієнтів, обробка продуктів.
- Б** Підбір інгредієнтів, розрахунок порцій, вибір способу обробки продуктів.

В Оформлення салату, вибір інгредієнтів, розрахунок порцій.

Г Визначення порцій, вибір соусу, оформлення.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

2 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	2	0	0	0	2

Критерії: вибір єдиної правильної послідовності.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має обрати правильну послідовність – **Б**.
Нарахування балів:

- 2 бали - за вибір варіанта Б.
- 0 балів - якщо відповіді не надано.

Завдання 7

7. Установіть відповідність між інгредієнтом та його основною корисною властивістю для спортсмена / спортсменки.

Інгредієнти	Властивості
1 Куряче філе	А Джерело вуглеводів для швидкого відновлення енергії
2 Помідори	Б Містить білок для відновлення м'язів
3 Оливкова олія	В Джерело антиоксидантів та вітаміну С
4 Солодка картопля (батат)	Г Містить здорові жири для поліпшення роботи серця та судин

Учень / учениця встановлює відповідність між інгредієнтом і його основною корисною властивістю та до кожного рядка інформації, позначеної цифрою, добирає відповідник, позначений літерою.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

4 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	4	0	0	0	4

Критерії: правильне поєднання всіх пар.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має обрати таку відповідність - 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А

Нарахування балів схема:

Відповідь на завдання з вибором правильного поєднання:

- 4 бали – учень / учениця правильно встановив / ла всі 4 відповідності.
- 3 бали – учень / учениця правильно встановив / ла 3 відповідності.
- 2 бали – учень / учениця правильно встановив / ла 2 відповідності.
- 1 бал – учень / учениця правильно встановив / ла 1 відповідність.
- 0 балів – учень / учениця не встановив / ла жодної правильної відповідності.

Завдання 8

8. Установіть відповідність між декоративним елементом та інгредієнтом, який можна використати для його створення у салаті.

Декоративний елемент	Інгредієнт / Техніка
<p>1</p> 	<p>А Нарізання вареного буряка й сиру дрібними кубиками, що укладаються в певному порядку</p>
<p>2</p> 	<p>Б Укладання порізаних інгредієнтів (наприклад, оливок, моркви) по колу</p>
<p>3</p> 	<p>В Нарізання варених овочів (картоплі, моркви) у формі ромбів та їх розміщення у вигляді орнаменту</p>

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

3 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	3	0	0	3

Критерії: правильне поєднання всіх пар.

Опис правильної відповіді:

учень / учениця має обрати таку відповідність - 1-Б, 2-В, 3-А.

Нарахування балів схема:

Відповідь на завдання з вибором правильного поєднання:

- 3 бали – учень / учениця правильно встановив / ла всі 3 відповідності.
- 2 бали – учень / учениця правильно встановив / ла 2 відповідності.
- 1 бал – учень / учениця правильно встановив / ла 1 відповідність.
- 0 балів – учень / учениця не встановив / ла жодної правильної відповідності.

Завдання 9

9. Ви готуєте салат для спортсменів / спортсменок. Яким способом краще обробити овочі (відварити, посмажити, запекти чи залишити сирими тощо), щоб зберегти максимальну кількість вітамінів? Поясніть свою відповідь.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

3 бали.

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	3	0	3

Критерії: названо правильний метод та надано логічне пояснення.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має надати конкретні та логічні пояснення.

Учень / учениця має надати орієнтовно таку відповідь: Сирі овочі містять найбільше корисних речовин, тому що під час варіння, смаження або запікання частина вітамінів, особливо вітаміну С та деяких груп В, руйнується від високої температури.

Якщо овочі хочеться трохи обробити, можна використати **коротке парове приготування**: воно допомагає зберегти більше вітамінів, ніж варіння у воді чи смаження.

Це допоможе спортсменам отримати більше корисних речовин для енергії, відновлення та підтримки здоров'я.

Нарахування балів: схема

Відповідь на завдання на надання короткої розгорнутої відповіді оцінюємо в 0, 1, 2 або 3 бали:

- 3 бали – названо правильний метод (або кілька) і дано чітке, правильне пояснення.
- 2 бали - названо правильний метод, дано неточне пояснення.
- 1 бал – названо правильний метод, але пояснення відсутнє або неточне.
- 0 балів – відповідь неправильна або відсутня.

Завдання 10

10. Ви хочете, щоб ваш салат не тільки смакував, але й мав привабливий вигляд. Назвіть одну техніку декоративного оформлення страви (наприклад, нарізання, викладання, подача), яку ви використовуєте, і поясніть коротко (1–2 речення), як вона допоможе задовольнити смак і очікування вашої цільової аудиторії — шкільних спортсменів / спортсменок.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

3 бали

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	3	0	0	3

Критерії: указано відповідність техніки, обґрунтування для цільової аудиторії, логіка та якість пояснення.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має вказати відповідність технік, обґрунтування цільової аудиторії, логіку та якість пояснення.

Учень / учениця має надати орієнтовну відповідь: техніка - карвінг (нарізання зірочками, спіралями) / багатошаровість (викладання шарами). Спортсмени цінують естетику та креативність, а яскраве та незвичайне оформлення підвищує апетит і асоціюється зі здоровим, продуманим харчуванням.

Нарахування балів: схема:

Відповідь на завдання на надання короткої розгорнутої відповіді оцінюємо в 0, 1, 2 або 3 бали:

- 3 бали - названо конкретну техніку, пояснення є повним, логічним і чітко орієнтованим на спортсменів.
- 2 бали - названо техніку, але пояснення недостатньо розкрите, або зв'язок із цільовою аудиторією не цілком очевидний.
- 1 бал - техніка названа, але пояснення відсутнє, поверхове ("бо красиво") або не пов'язане з аудиторією.
- 0 балів - відповідь відсутня або не стосується питання.

Завдання 11

11. Юні кулінари, вітаю! Турнір завершився, і ваші салати мали шалений успіх! Тепер час підбити підсумки та проаналізувати свої кулінарні тріумфи й виклики. Поділіться своїми найважливішими висновками.

Дайте відповідь на питання: "Яка головна перевага вашого салату для спортсменів / спортсменок?" Відповідь має містити не більше ніж два речення.

Проаналізуйте свою роботу. Який етап у роботі над проєктом (наприклад, планування, підготовка інгредієнтів, оформлення) був для вас найскладнішим і чому? Відповідь має містити не більше ніж три речення.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

4 бали

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	0	4	4

Критерії: указано чіткий опис салату + перевага пов'язана з потребами спортсменів (енергія, відновлення, корисні речовини). Чітко названо етап + аргументовано пояснено причину складнощів.

Опис правильної відповіді: учень / учениця має надати орієнтовну відповідь:

Мій салат "Енергія чемпіона" містить авокадо, яйце, шпинат та насіння чіа.

Головна перевага — високий вміст білків та здорових жирів, що допомагає спортсменам швидше відновлювати м'язи після навантажень.

Найскладнішим було оформлення салату, тому що потрібно було поєднати кольори та текстури інгредієнтів, щоб страва виглядала естетично, але при цьому зберегла корисні властивості.

Нарахування балів: схема

- 4 бали – учень / учениця надав / надала чіткий опис салату + перевага, пов'язана з потребами спортсменів (енергія, відновлення, корисні речовини). Аргументовано пояснено причину складнощів.
- 3 бали – учень / учениця надав / надала повну відповідь на одне питання, а на інше — часткову або загальну.
- 2 бали – учень / учениця надає часткові або загальні відповіді на обидва питання.
- 1 бал – учень / учениця надає відповідь лише на одне з двох питань, і ця відповідь є частковою або дуже загальною.
- 0 балів – відповідь відсутня або не відповідає питанню.

Завдання 12

12. «Концепція подачі: від тарілки до враження»

Виберіть один із двох стилів салатів:

- **Традиційний український** (з використанням звичних продуктів: буряк, морква, картопля, зелень, квашені або свіжі овочі).
- **Сучасний фітнес-салат** (із поєднанням сучасних інгредієнтів: кіноа, авокадо, курка, насіння, оливкова олія тощо).

Розробіть ескіз салату (намалюйте, який вигляд матиме салат на тарілці).
Напишіть обґрунтування свого вибору, пояснивши, чому ви обрали саме цей стиль.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

3 бали

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	3	0	0	3

Критерії: враховуємо наявність ескізу, що відповідає обраному стилю, та логічне обґрунтування вибору.

Опис правильної відповіді: учень / учениця обирає один зі стилів (традиційний або фітнес). Малює ескіз, де візуально відображено ключові інгредієнти та подачу. В обґрунтуванні пояснює, чому цей стиль підходить для спортсменів. Приклад (для фітнес-салату): "Я вибрав сучасний фітнес-салат, бо його інгредієнти (кіноа, авокадо) асоціюються зі здоровим харчуванням у спортсменів. Така подача виглядає сучасно і підкреслює енергетичну цінність страви, що важливо для цільової аудиторії".

Нарахування балів: схема

Відповідь на завдання оцінюємо в 3 бали:

- 3 бали – чітке зображення з усіма інгредієнтами, продумана композиція, візуально відповідає обраному стилю. Глибина обґрунтування (пояснення вибору стилю з огляду на корисність, смак, актуальність).
- 2 бали - ескіз: зрозумілий, але менш деталізований. Достатнє обґрунтування, але без глибокого аналізу користі продуктів. Присутність елементів оригінальності.
- 1 бал - ескіз: схематичний, без деталей. Коротке обґрунтування, без пояснення користі продуктів. Стандартне рішення.
- 0 балів - якщо відповідь неправильна або відповіді не надано.

Кількість балів пропорційно зменшується, якщо не відповідає заявленій тематиці.

Завдання 13

13. Прочитайте цікаві факти про салати в історії та сучасній дієтології. Оберіть характеристики, які можуть бути притаманні вашому салату.

➤ **Факт 1: Салат-енергія**

«У Стародавньому Римі солдати перед битвою їли страву зі шматочків овочів, сиру та оливок, заправлену оливковою олією. Це була їхня «батарея» — джерело швидкої енергії та сили для переможних боїв».

➤ **Факт 2: Салат-захисник**

«У сучасному спорті салати з темно-зеленими листовими овочами (шпинат, рукола) називають «природними захисниками». Вітаміни та антиоксиданти в них допомагають організму швидше відновлюватися після навантажень та захищають клітини від пошкоджень».

➤ **Факт 3: Салат-конструктор**

«Найкорисніші салати — це ті, що поєднують різні кольори. Червоний (помідори, перець) — для серця, зелений (огірки, авокадо) — для енергії, жовтий (кукурудза, перець) — для імунітету. Кожен колір — це різні вітаміни!»

Оберіть одну або кілька характеристик для свого салату з поданих фактів (наприклад: «енергія», «захисник», «конструктор»).

Аргументуйте свій вибір. Поясніть, чому саме ця характеристика важлива для спортсменів / спортсменок:

- назвіть інгредієнти, які ви оберете, щоб надати салату цю властивість;
- дайте таку назву своєму салату, яка відображатиме обрану характеристику.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

3 бали

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	0	3	3

Критерії: урахуємо чітку, логічну аргументацію, чому обрана характеристика важлива саме для спортсменів (пов'язану з відновленням, силою, захистом, енергією). Конкретні інгредієнти (мінімум 3-4), які прямо забезпечують обрану властивість / кольори. Назву салату, яка відображає обрану характеристику.

Опис правильної відповіді: правильна відповідь має бути структурованою, логічною та повністю відповідати вимогам завдання з використанням наданих фактів.

Учень / учениця має надати орієнтовну відповідь: я обираю характеристику «Салат-захисник».

Ця характеристика важлива для спортсменів, тому що організм після тренувань потребує захисту та швидкого відновлення. Темно-зелені листові овочі, а також овочі різних кольорів містять багато вітамінів, антиоксидантів і мінералів. Вони допомагають клітинам відновлюватися, підтримують імунітет і заряджають енергією.

Інгредієнти мого салату

шпинат або рукола (захист клітин, відновлення)

помідори (вітамін С, здоров'я серця)

огірок (гідратація, мінерали)

солодкий жовтий перець (імунітет)

оливкова олія (корисні жири для енергії)

насіння кунжуту або соняшника (білок і мікроелементи)

Назва мого салату

«Захисник енергії»

Такий салат допоможе спортсменам швидше відновитися після навантаження, підтримати м'язи та імунітет і отримати природний заряд сил.

Нарахування балів: схема

- 3 бали - відповідь містить всі елементи (характеристика, аргументація, інгредієнти, назва). Аргументація чітка та переконлива, інгредієнти безпосередньо відповідають обраній властивості. Відповідь є цілісною та якісною.
- 2 бали - відповідь містить **3 з 4 елементів** АБО всі 4 елементи, але **один** із них є **слабко аргументованим** чи **неповним** (наприклад, аргументація загальна, а не сфокусована на спортсменах, або названо лише 2 інгредієнти).
- 1 бал - відповідь містить **2 з 4 елементів** (наприклад, обрано характеристику та названо інгредієнти, але немає аргументації та назви). АБО виконано всі 4 елементи, але **два** з них є **нечіткими / неправильними**.
- 0 балів - відповідь відсутня або не стосується запитання.

Завдання 14

14. Ви хочете, щоб ваш салат був не лише корисним, але й виділявся завдяки мистецтву подачі (карвінг, темперування, креативне сервірування тощо).

Назвіть 2 способи вивчення успішного досвіду декоративної подачі страв (аналіз соцмереж, опитування учасників минулих турнірів тощо).

Запропонуйте 2 унікальні ідеї художнього оформлення салату, які підкреслюють його спортивну тематику.

Обґрунтуйте, як мистецтво подачі вплине на популярність вашого салату серед спортсменів та спортсменок.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

3 бали

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	3	0	0	3

Опис правильної відповіді: учень / учениця має надати комплексну письмову відповідь, яка містить:

- 2 чітко названі способи вивчення досвіду декоративної подачі страв.
- 2 унікальні ідеї художнього оформлення салату (із застосуванням карвінгу, сервірування тощо), які прямо підкреслюють спортивну тематику.
- Логічне обґрунтування, як саме мистецтво подачі вплине на популярність страви серед спортсменів та спортсменок.

Нарахування балів: схема

- 3 бали - завдання виконано повністю та логічно. Успішно виконано всі три частини завдання: названо 1 спосіб, запропоновано 1 унікальну ідею зі спортивною тематикою та надано чітке обґрунтування впливу на популярність.

- 2 бали - завдання виконано з однією неточністю. Вказано 2 з 3 частин завдання (наприклад, є спосіб та ідея, але відсутнє обґрунтування). АБО виконано всі 3 частини, але ідея оформлення не пов'язана зі спортивною тематикою.
- 1 бал - у завданні вказано лише 1 спосіб вивчення досвіду, АБО запропоновано лише 1 загальну ідею оформлення, АБО надано лише обґрунтування без способів чи ідей.
- 0 - балів - відповідь відсутня або не стосується запитання.

Завдання 15

Ваша команда створила ідеальний салат для спортсменів. Тепер для продажу його на шкільному ярмарку вам потрібно розрахувати повну собівартість однієї порції.

Заповніть таблицю для розрахунку вартості інгредієнтів на одну порцію салату, використовуючи подані дані.

Назва інгредієнта	Вага (г)	Ціна за 1 кг (грн)	Вартість (грн)
Куряче філе	100	150	
Помідори	60	90	
Огірки	50	50	
Листовий салат	30	130	
Оливкова олія	20	250	
Всього:			

Розрахуйте додаткові витрати. Врахуйте витрати, які становлять 30% від вартості інгредієнтів (наприклад, електроенергія, вода, одноразовий посуд тощо).

Визначте повну собівартість. Обчисліть загальну собівартість однієї порції салату.

Сформулюйте висновок: Напишіть, яка ціна буде рентабельною для продажу салату, якщо ви плануєте отримати прибуток у розмірі 40% від його повної собівартості.

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

6 балів

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	6	0	6

Критерії: правильність математичних розрахунків на всіх етапах.

Опис правильної відповіді: учень/учениця має виконати правильні розрахунки .

Вартість інгредієнтів:

- Куряче філе: $0.1 \text{ кг} \times 150 \text{ грн} = 15.00 \text{ грн}$
- Помідори: $0.06 \text{ кг} \times 90 \text{ грн} = 5.40 \text{ грн}$
- Огірки: $0.05 \text{ кг} \times 50 \text{ грн} = 2.50 \text{ грн}$
- Салат: $0.03 \text{ кг} \times 130 \text{ грн} = 3.90 \text{ грн}$
- Олія: $0.02 \text{ кг} \times 250 \text{ грн} = 5.00 \text{ грн}$
- **Всього:** 31.80 грн

Додаткові витрати (30%): $31.80 \text{ грн} \times 0.30 = 9.54 \text{ грн}$

Повна собівартість: $31.80 \text{ грн} + 9.54 \text{ грн} = 41.34 \text{ грн}$

Рентабельна ціна (прибуток 40%): $41.34 \text{ грн} \times 1.40 = 57.88 \text{ грн}$.

Висновок: "Рентабельною буде ціна близько 58 грн."

Нарахування балів: схема

- 6 балів - усі відповіді надано правильно
- 2 бали – правильно заповнена таблиця вартості інгредієнтів.
- 1 бал – правильно розраховані додаткові витрати.
- 1 бал – правильно розрахована повна собівартість.
- 2 бали – правильно розрахована фінальна ціна та сформульовано висновок.
- 0 балів - відповідь відсутня або неправильна.

Завдання 16

Створіть салат, який стане легендою школи!

Ваш улюблений салат уже існує — він смачний, корисний та ідеально підходить для активних людей! Тепер ваша місія — зробити його відомим серед шкільних спортсменів та спортсменок.

Уявіть, що створюєте контент для шкільного Instagram або TikTok. Вам потрібно заповнити рекламний бриф у вигляді таблиці. Це допоможе вам чітко подумати над тим, для кого ви створюєте, що хотіли б сказати і який вигляд це матиме.

Пам'ятайте! Ваш текст має бути коротким (до 30 слів), енергійним і зрозумілим для спортсменів та спортсменок. Візуальний образ — це те, що побачать інші: опишіть його так, щоб з'явився відеоряд! Хештег має бути унікальним і легко запам'ятовуватися.

Заповніть таблицю:

Елементи реклами	Ваш варіант
Рекламний текст (не більше 30 слів)	
Цільова аудиторія	
Ключові кольори: (2–3 кольори, які передають енергію, свіжість або силу)	
Опис фізичного образу	
Авторський хештег	

УКАЗІВКИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ

Максимально можливий бал

5 балів

Розподіл балів між групами результатів

Група результатів	ГР1	ГР2	ГР3	ГР4	Разом балів
Кількість балів	0	0	0	5	5

Критерії: заповнення всіх полів таблиці відповідно до вимог (креативність, доцільність, лаконічність).

Опис правильної відповіді: відповідь є творчою, але має відповідати логіці завдання.

Орієнтовна відповідь:

Рекламний текст: "Зарядись на перемогу! Наш салат 'Чемпіон' – це твій найсмачніший крок до рекорду. Свіжість та енергія в кожній ложці для справжніх лідерів!"

Цільова аудиторія: учасники шкільних спортивних змагань, активні учні.

Ключові кольори: зелений (свіжість), жовтий (енергія), червоний (сила).

Опис фізичного образу: усміхнений спортсмен / спортсменка у формі після тренування з апетитом їсть яскравий салат. Динамічна зйомка, сонячне світло.

Авторський хештег: #СалатЧемпіонівШколи_ (номер школи)

Нарахування балів: схема

- По 1 балу за кожен заповнений пункт, якщо відповідь креативна, доцільна та відповідає поставленим умовам.
- 0 балів - відповідь відсутня або неправильна.

Бланк перевірки відповідей учня / учениці

№ завдання	Критерій / Ключ	Група результатів	Максимальний бал	Отриманий бал
1	Б	ГР1	2	
2	Г	ГР1	2	
3	В, Г	ГР3	2	

№ завдання	Критерій / Ключ	Група результатів	Максимальний бал	Отриманий бал
4	В	ГР3	1	
5	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	ГР1	2	
6	Б	ГР1	2	
7	1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А	ГР1	4	
8	1-Б, 2-В, 3-А	ГР2	3	
9	Обґрунтована відповідь	ГР3	3	
10	Назва техніки + пояснення	ГР2	3	
11	Перевага салату Найскладніший етап	ГР4	4	
12	Ескіз + обґрунтування вибору стилю	ГР2	3	
13	Вибір характеристики, аргументація, назва	ГР4	3	
14	Способи дослідження, ідеї оформлення,	ГР2	3	
15	Правильні розрахунки + висновок про ціну	ГР3	6	
16	Заповнена рекламна таблиця	ГР4	5	

Зведений бланк за групами результатів

Група результатів	Завдання	Максимальний “сирій” бал	Отриманий бал	Бал у шкалі 1 – 12
ГР1	1, 2, 5, 6, 7	12		
ГР2	8, 10, 12, 14	12		
ГР3	3, 4, 9, 15	12		
ГР4	11, 13, 16	12		