Критерии оценивания (для жюри) ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

Максимальное количество баллов за теоретический тур–25 баллов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Номер**  **вопроса** | **Мах балл** | **Правильный ответ** |
| **Общая часть** | | |
| 1 | 1 | А-2,Б-3,В-4,Г-1 |
| 2 | 1 | в |
| 3 | 1 | Информирует потребителя о трех действиях–  переработка, раздельный сбор, сортировка. |
| 4 | 1 | 1-В,2-А,3-Б |
| 5 | 1 | б |
| **Специальная часть** | | |
| 1 | 1 | г |
| 2 | 1 | б |
| 3 | 1 | 63/6=10,5→ 11 пачек |
| 4 | 1 | в |
| 5 | 1 | в |
| 6 | 1 | 1-б,2-а,3-в |
| 7 | 1 | 1-в,2-а,3-б |
| 8 | 1 | а,в, г |
| 9 | 1 | а,в, д |
| 10 | 1 | б |
| 11 | 1 | 1-г,2-а,3-в,4-б |
| 12 | 1 | 1-в,2-б,3-а,4-г |
| 13 | 1 | а,в |
| 14 | 1 | 1-б,2-а,3-д,4-г,5-е, 6-в |
| **15.Кейс-задание (творческое задание)** | | |
| 15.1 | 1 | Ответ: например, жареная, запечѐнная с овощами,  запечѐнная в сливках, запечѐнная в фольге и т.п. |
| 15.2 | 1 | Ответ: например, минтай, горбуша, форель, сельдь,  морковь, сливки, и т.п. |
| 15.3 | 1 | Ответ: например, нож, скребок для удаления чешуи,  миска, сковорода, дуршлаг, лопатки, фольга и т.п. |
| 15.4 | 3  «3» балла – технология не нарушена;  «2» балла – в описании технологии допущена неточность;  «1» балл – перечислены операции с нарушением последовательности. | Ответ: например,   1. Охлаждѐнноефилегорбуши промыть. 2. Филе сложить в миску. Посолить морской солью, посыпать перцем, прованскими травами (специями для рыбы), полить лимонным соком. Оставить мариноваться на 10 -15 минут. 3. Подготовить кусок фольги, сложив ее в три слоя. Смазать фольгу оливковым маслом и выложить маринованную рыбу кожей вниз. 4. Сложить фольгу в виде лодочки, оставив открытым немного верха. Поставить запекать рыбу в разогретую до 180°C духовку, на 15 минут. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 1. Рыбу в фольге достать из духовки и посыпать тертым сыром. Снова поставить в духовку до расплавления сыра (на 5 -7 минут). 2. Подавать рыбу можно прямо в фольге, по желанию с любым гарниром. Ножом осторожно поддевать рыбу, мякоть легко снимается, а кожица остается на фольге. |
| *В творческом задании не может быть единственного правильного ответа. Главное,*  *чтобы ответ был внутренне непротиворечивым, то есть ответы на все пункты должны выстраиваться в единую цепочку.* | | |