Критерии оценивания (для жюри) ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

Максимальное количество баллов за теоретический тур – 25 баллов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ном ер воп**  **роса** | **Мах балл** | **Правильный ответ** |
| **Общая часть** | | |
| 1 | 1 | 1 – ленточный, 2 – сетчатый, 3 - замкнутый |
| 2 | 1 | 36000:10:12 = 300 |
| 3 | 1 | 0 |
| 4 | 1 | дизайнер интерфейсов |
| 5 | 1 |  |
| **Специальная часть** | | |
| 1 | 1 | а, б, г |
| 2 | 1 | в |
| 3 | 1 | пэчворк (лоскутная пластика) |
| 4 | 1 |  |
| 5 | 1 | Участки швейной машины, где происходит ***трение*** деталей, необходимо смазывать машинным маслом. Это облегчает ***вращение*** механизмов машины, уменьшает ***износ*** деталей,  способствует бесшумной работе машины. |
| 6 | 1 | г |
| 7 | 1 | г, д |
| 8 | 1 | б |
| 9 | 1 | игла |
| 10 | 1 | 1в, 2г, 3б, 4а |
| 11 | 1 | Жилет *прилегающего* силуэта, *одно*-бортный. Воротник -  *"апаш"* (название фасона воротника). Застѐжка *на три пуговицы* (вид застежки) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 12 | 1 | 1-б, 2-г, 3-а, 4-в |
| 13 | 1 |  |
| 14 | 1 | 1-в, 2-г, 3-а, 4-б |
| 15 | 1 | Решение: 50 × 53 × 0,35 = 927,5 ккал.  Ответ: 927,5 ккал |
| **16.Кейс-задание (творческое задание)** | | |
| 16.1 | 1 | Ответ: названия, например, фрикасе из индейки, куриное филе в сливочном соусе под сыром, курица запечѐнная в фольге целиком  и т.п. Продукты, например, куриное филе, ножки и бедра индейки, лук, морковь, чеснок, сливки, сыр и т.п. |
| 16.2 | 1 | Ответ: например, кастрюля, сотейник, сковорода, фольга, нож,  тѐрка и т.п. |
| 16.3 | 3  «3» балла – технология не нарушена;  «2» балла – в описании технологии допущена неточность;  «1» балл – перечислены операции с нарушением последователь ности. | Ответ: например,   1. Куриное филе промойте, обсушите бумажными полотенцами и нарежьте крупными кусочками по 4-5 см. 2. Мясо птицы сложите в миску, посолите, поперчите и посыпьте сладкой паприкой. Хорошо перемешайте, распределяя сухие ингредиенты по кусочкам курицы. Оставьте мариноваться на 15-20 минут. 3. Чеснок очистите, нарежьте пластинками и обжарьте на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета, 0,5-1 минуту. Обжаренный чеснок извлеките - он больше не понадобится. 4. В масло с чесночным ароматом выложите кусочки куриного филе и обжарьте на огне чуть выше среднего, иногда помешивая, 5-6 минут, до золотистой румяной корочки. 5. Затем влейте 100-120 мл воды. Уменьшите огонь до минимума и тушите курицу 10-12 минут. 6. Сыр натрите на мелкой тѐрке. Укроп мелко нарежьте. В миске соедините сливки, сыр и укроп. Всѐ перемешайте. 7. Влейте в сковороду сливочный соус с сыром. Тушите куриное филе на небольшом огне, помешивая, ещѐ 3-5 минут (до растворения сыра и загустения соуса). 8. Подавайте к столу в горячем виде, дополнив любым гарниром (отварным рисом, картофелем или спагетти). |
| *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.* | | |