

**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	$63/6=10,5 \rightarrow 11$ 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, запечённая с овощами, запечённая в сливках, запечённая 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	<p>Ответ: например,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охлаждённое филе горбуши 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°С духовку, на 15 минут.
	«3» балла – технология не нарушена; «2» балла – в описании технологии допущена неточность; «1» балл – перечислены операции с нарушением последовательности.	

		<p>5. Рыбу в фольге достать из духовки и посыпать тертым сыром. Снова поставить в духовку до расплавления сыра (на 5 -7 минут).</p> <p>6. Подавать рыбу можно прямо в фольге, по желанию с любым гарниром. Ножом осторожно поддевать рыбу, мякоть легко снимается, а кожица остается на фольге.</p>
<p><i>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.</i></p>		