

## **1. Теоретический тур**

### **Эталон**

Для удобства подсчета результатов теоретического конкурса за каждый правильно выполненный тест участник конкурса получает один балл. Если тест выполнен неправильно или только частично – ноль баллов. Не следует ставить оценку в полбалла за тест, выполненный наполовину.

За выполнение творческого задания участник конкурса получает – 6 баллов.

<b>1.</b> <b>В</b>	<b>2.</b> <b>А</b>	<b>3.</b> <b>Б</b>	<b>4.</b> <b>А</b>	<b>5.</b> <b>А</b>	<b>6.</b> <b>Б</b>
<b>7.</b> <b>Б</b>	<b>8.</b> <b>Г</b>	<b>9.</b> <b>Г</b>	<b>10.</b> <b>А; Г</b>	<b>11.</b> <b>Г</b>	<b>12.</b> <b>А-3; Б-4; В-2; Г-1</b>
<b>13.</b> <b>В</b>	<b>14.</b> <b>Б</b>	<b>15.</b> <b>В</b>	<b>16.</b> <b>А</b>	<b>17.</b> <b>А</b>	<b>18.</b> <b>Б</b>
<b>19.</b> <b>Копировальные стежки</b>					

## 20. Критерии оценивания творческого задания

№ п/п	Критерий	Количество баллов	Фактическое количество баллов
1	Составление меню завтрака, включающее рисовую молочную кашу.	1	
2.	Перечисление продуктов, которые потребуются для приготовления завтрака	2	
3	Описание технологии приготовления рисовой молочной каши. (Засчитывать, если перечислены основные технологические операции).	3	
	<b>Итого:</b>	<b>6</b>	

### Приготовление рисовой молочной каши.

Продукты	Количество, г	Технология приготовления
Крупа рисовая	250	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В кипящую воду всыпьте подготовленный рис и варите 20 мин, периодически помешивая.</li> <li>2. Влейте горячее молоко, размешайте и продолжайте варку при слабом кипении в течение 30—40 мин, добавив соль и сахар.</li> <li>3. Готовую кашу положите в тарелку и полейте растопленным сливочным маслом</li> </ol>
Вода	300	
Молоко	500	
Сахар	30	
Масло сливочное	75	
Соль	По вкусу	