

**МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЧЛЕНОВ ЖЮРИ
(КЛЮЧИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ)
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР**

Максимальное количество баллов за теоретический тур – 30 баллов

Номер вопроса	Мах балл	Правильный ответ
Общая часть		
1.	1	Сталевар/металлург
2.	1	Конвекция
3.	1	Транспортная логистика
4.	1	Постоянный ток
5.	1	ОТВЕТ: 50300 рублей; 14700 рублей Решение: 1) Семья потратила на одежду $27600:4=6900$ рублей. 2) Общие текущие расходы $27600+6900+15800=50300$ рублей 3) Средства, идущие на накопления $65000-50300=14700$ рублей
6.	1	а
Специальная часть		
1.	1	Макраме
2.	1	в
3.	1	а, в, г
4.	1	1-в, 2-а, 3-б
5.	1	б
6.	1	а, в, д
7.	1	1-в, 2-е, 3-д, 4-б, 5-а, 6-г
8.	1	1-е, 2-в, 3-д, 4-б, 5-г, 6-а
9.	1	1-в, 2-г, 3-б, 4-д, 5-а
10.	1	а, б, ж
11.	1	Обметывание срезов деталей изделия
12.	1	Длину стежка
13.	1	длина низа юбки в готовом виде $L = 2\pi R = 2 \times 3,14 \times 70 = 440$ см Количество фестонов $440/8=55$
14.	1	Да, может, для изделий из сильно растяжимых тканей и трикотажных полотен
15.	1	а
16.	1	1-е, 2-б, 3-в, 4-ж, 5-д, 6-з, 7-а, 8-г
17.	1	б
18.	1	$50 \times 52 \times 0,15 = 390$ ккал
19.	1	б

Кейс-задание (творческое задание)		
1.	1	Ответ: Названия, например, жареная, запечённая с овощами, запечённая в сливках, запечённая в фольге и т.п. продукты, например, минтай, горбуша, форель, сельдь, морковь, сливки, и т.п.
2.	1	Ответ: например, нож, скребок для удаления чешуи, миска, сковорода, дуршлаг, лопатки, фольга и т.п.
3.	3 балла – технология не нарушена; 2 балла – в описании технологии допущена неточность; 1 балл – перечислены операции с нарушением последовательности.	Ответ: например, 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°C духовку, на 15 минут. 5. Рыбу в фольге достать из духовки и посыпать тертым сыром. Снова поставить в духовку до расплавления сыра (на 5 -7 минут). 6. Подавать рыбу можно прямо в фольге, по желанию с любым гарниром. Ножом осторожно поддевать рыбу, мякоть легко снимается, а кожица остается на фольге.
<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>		