Приложение 2

ПРОТОКОЛ

инструктажа по работе на оборудовании
по компетенции «Поварское дело»
от «28» января 2021г.

№ п/п	Участник			Инструктаж провел	
	Ф.И.О.	Год рождения	Подпись	Ф.И.О.	Подпись
1	Анисенков Александр Сергеевич	26.03.2001		Нестерова С.С.	
2	Войцеховская Валентина Васильевна	29.04.2003		Нестерова С.С.	
3	Думчева Надежда Андреевна.	01.05. 2001		Нестерова С.С.	
4	Мовчан Денис Андреевич	17.04.2001		Нестерова С.С.	
5	Ковалева Ольга Алексеевна	28.06.2001		Нестерова С.С.	
6	Семина Любовь Александровна	19.09.2001		Нестерова С.С.	
7	Степочкин Иван Петрович	19.01.2002		Нестерова С.С.	
8	Туфанова Жейран Рашидовна	31.03.2002		Нестерова С.С.	
9	Борисенкова Анна Александровна	18.08.2001		Нестерова С.С.	
10	Муравская Анастасия Дмитриевна	05.07.2002		Нестерова С.С.	
11	Эргашова Дильноза Хамсаджановна	18.11.2002		Нестерова С.С.	
12	Касилка Екатерина Владимировна	10.05.2002		Нестерова С.С.	
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	14.10.2000		Нестерова С.С.	
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	22.01.2003		Нестерова С.С.	
15	Мирова Екатерина Ивановна	20.12.2002		Нестерова С.С.	

Технический эксперт: Андронович К.П._____
(Ф.И.О., подпись)

Приложение 7

ПРОТОКОЛ

ознакомления с оборудованием и рабочим местом
по компетенции «Поварское дело»
от «28» 01.2021г.

№ п/п	Ф.И.О. участника	Подпись
1	Анисенков Александр Сергеевич	
2	Войцеховская Валентина Васильевна	
3	Думчева Надежда Андреевна.	
4	Мовчан Денис Андреевич	
5	Ковалева Ольга Алексеевна	
6	Семина Любовь Александровна	
7	Степочкин Иван Петрович	
8	Туфанова Жейран Рашидовна	
9	Борисенкова Анна Александровна	
10	Муравская Анастасия Дмитриевна	
11	Эргашова Дильноза Хамсаджановна	
12	Касилка Екатерина Владимировна	
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	
15	Мирова Екатерина Ивановна	

Ответственный эксперт : Андронович Клавдия Петровна (Ф.И.О., подпись)

ПРОТОКОЛ

инструктажа по охране труда и технике безопасности на рабочем месте

по компетенции « Поварское дело»

от «28» 01.2021г.

№ п/п	Участник			Инструктаж провел	
	Ф.И.О.	Год рождения	Подпись	Ф.И.О.	Подпись
1	Анисенков Александр Сергеевич	26.03.2001		Нестерова С.С.	
2	Войцеховская Валентина Васильевна	29.04.2003		Нестерова С.С.	
3	Думчева Надежда Андреевна.	01.05. 2001		Нестерова С.С.	
4	Мовчан Денис Андреевич	17.04.2001		Нестерова С.С.	
5	Ковалева Ольга Алексеевна	28.06.2001		Нестерова С.С.	
6	Семина Любовь Александровна	19.09.2001		Нестерова С.С.	
7	Степочкин Иван Петрович	19.01.2002		Нестерова С.С.	
8	Туфанова Жейран Рашидовна	31.03.2002		Нестерова С.С.	
9	Борисенкова Анна Александровна	18.08.2001		Нестерова С.С.	
10	Муравская Анастасия Дмитриевна	05.07.2002		Нестерова С.С.	
11	Эргашова Дильноза Хамсаджановна	18.11.2002		Нестерова С.С.	
12	Касилка Екатерина Владимировна	10.05.2002		Нестерова С.С.	
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	14.10.2000		Нестерова С.С.	
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	22.01.2003		Нестерова С.С.	
15	Мирова Екатерина Ивановна	20.12.2002		Нестерова С.С.	

Технический эксперт Андронович Клавдия Петровна _____

(Ф.И.О) (подпись)

ПРОТОКОЛ

распределения рабочих мест (жеребьевка)
по компетенции «Поварское дело»
от « 28» 01.2021г.

Ф.И.О. участника	№ рабочего места	Подпись
Анисенков Александр Сергеевич	1	
Войцеховская Валентина Васильевна	5	
Думчева Надежда Андреевна.	7	
Мовчан Денис Андреевич	4	
Ковалева Ольга Алексеевна	3	
Семина Любовь Александровна	9	
Степочкин Иван Петрович	2	
Туфанова Жейран Рашидовна	10	
Борисенкова Анна Александровна	6	
Муравская Анастасия Дмитриевна	15	
Эргашова Дильноза Хамсаджановна	14	
Касилка Екатерина Владимировна	12	
Блинкова Анастасия Сергеевна	8	
Федорчук Анастасия Сергеевна	13	
Мирова Екатерина Ивановна	11	

Ответственный эксперт: Нестерова Светлана Сергеевна _____
(Ф.И.О., подпись)

ПРОТОКОЛ

ознакомления с критериями оценки
по компетенции «Поварское дело»
от « 28» 01.2021г.

№ п/п	Ф.И.О. участника	Подпись
1.	Анисенков Александр Сергеевич	
2.	Войцеховская Валентина Васильевна	
3.	Думчева Надежда Андреевна.	
4.	Мовчан Денис Андреевич	
5.	Ковалева Ольга Алексеевна	
6.	Семина Любовь Александровна	
7.	Степочкин Иван Петрович	
8.	Туфанова Жейран Рашидовна	
9.	Борисенкова Анна Александровна	
10	Муравская Анастасия Дмитриевна	
11	Эргашова Дильноза Хамсаджановна	
12	Касилка Екатерина Владимировна	
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	
15	Мирова Екатерина Ивановна	

Ответственный эксперт: Андронович Клавдия Петровна _____
(Ф.И.О., подпись)

ПРОТОКОЛ

ознакомления со штрафными санкциями участников
по компетенции «Поварское дело»
от «28» 01.2021г.

№ п/п	Ф.И.О. участника	Подпись
1	Анисенков Александр Сергеевич	
2	Войцеховская Валентина Васильевна	
3	Думчева Надежда Андреевна.	
4	Мовчан Денис Андреевич	
5	Ковалева Ольга Алексеевна	
6	Семина Любовь Александровна	
7	Степочкин Иван Петрович	
8	Туфанова Жейран Рашидовна	
9	Борисенкова Анна Александровна	
10	Муравская Анастасия Дмитриевна	
11	Эргашова Дильноза Хамсаджановна	
12	Касилка Екатерина Владимировна	
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	
15	Мирова Екатерина Ивановна	

Ответственный эксперт: Андронович Клавдия Петровна

(Ф.И.О., подпись)

Сводная ведомость
оценки конкурсного задания участников отборочного тура
по компетенции «Поварское дело»
от « 28» 01.2021г.

№ п/п	Ф.И.О. участника	Количество баллов	Место
1.	Анисенков Александр Сергеевич	33	**1**
2.	Думчева Надежда Андреевна.	31	**3**
3.	Войцеховская Валентина Васильевна	30	4
4.	Мовчан Денис Андреевич	29	5
5.	Ковалева Ольга Алексеевна	27	6
6.	Семина Любовь Александровна	27	6
7.	Степочкин Иван Петрович	32	**2**
8.	Туфанова Жейран Рашидовна	27	6
9.	Борисенкова Анна Александровна	27	6
10.	Эргашова Дильнуза Хамсаджановна	27	6
11.	Муравская Анастасия Дмитриевна	27	6
12	Касилка Екатерина Владимировна	29	5
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	29	5
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	29	5
15	Мирова Екатерина Ивановна	29	5

Ответственный эксперт: Директор ООО кафе «Элит»_____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1._____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

2. _____ _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)

ВЕДОМОСТЬ

регистрации участников на конкурсной площадке
по компетенции «Поварское дело»
от «28» января 2021г.

№ п/п	Ф.И.О. участника	Специальность /профессия	Группа
1	Анисенков Александр Сергеевич	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-18
2	Войцеховская Валентина Васильевна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18
3	Думчева Надежда Андреевна.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
4	Мовчан Денис Андреевич	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
5	Ковалева Ольга Алексеевна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
6	Семина Любовь Александровна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
7	Степочкин Иван Петрович	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
8	Туфанова Жейран Рашидовна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
9	Борисенкова Анна Александровна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	42 ПКД-17
10	Муравская Анастасия Дмитриевна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18
11	Эргашова Дильноза Хамсаджановна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18
12	Касилка Екатерина Владимировна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18
13	Блинкова Анастасия Сергеевна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18
14	Федорчук Анастасия Сергеевна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18
15	Мирова Екатерина Ивановна	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	31 ПКД-18

Абраменкова В.Н. _____
Ф.И.О. ответственного
за проведение мероприятия
(подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Эргашова Дильноза Хамсаджановна

По компетенции «Поварское дело»

От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**2**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**2**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**3**
	Итого	**27**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Муравская Анастасия Дмитриевна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**2**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**2**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**3**
	Итого	**27**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +» А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:
1. _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника)Борисенкова Александра Александровна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**2**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**2**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**3**
	Итого	**27**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участник) Туфанова Жейран Рашидовна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	3
2	Качество блюда	2
3	Время подачи	2
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	2
5	Чистота тарелки при подаче блюда	2
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	2
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	2
8	Стиль и креативность блюда	3
9	Текстура всех компонентов блюда	3
10	Вкус всех компонентов блюда	3
11	Общая гармоничность блюда	3
	Итого	27

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Степочкин Иван Петрович
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**3**
3	Время подачи	**3**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**3**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**3**
	Итого	**32**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +»_____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Семина Любовь Александровна

По компетенции «Поварское дело»

От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**2**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**2**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**3**
	Итого	**27**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» А.В.Бондарчук

(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова

Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович

(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника Ковалева Ольга Алексеевна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	3
2	Качество блюда	2
3	Время подачи	2
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	2
5	Чистота тарелки при подаче блюда	2
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	2
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	2
8	Стиль и креативность блюда	3
9	Текстура всех компонентов блюда	3
10	Вкус всех компонентов блюда	3
11	Общая гармоничность блюда	3
	Итого	27

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Касилка Екатерина Владимировна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**3**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**3**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**2**
	Итого	**29**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Блинкова Анастасия Сергеевна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	3
2	Качество блюда	3
3	Время подачи	2
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	3
5	Чистота тарелки при подаче блюда	3
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	2
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	2
8	Стиль и креативность блюда	3
9	Текстура всех компонентов блюда	3
10	Вкус всех компонентов блюда	3
11	Общая гармоничность блюда	2
	Итого	29

Ответственный эксперт: Директор кафе «+» А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Федорчук Анастасия Сергеевна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**3**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**3**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**2**
	Итого	**29**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +»_____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
(Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Мирова Екатерина Ивановна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**3**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**3**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**2**
	Итого	**29**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Мовчан Денис Андреевич
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**3**
3	Время подачи	**2**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**3**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**2**
	Итого	**29**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит+» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Войцеховская Валентина Васильевна
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	3
2	Качество блюда	3
3	Время подачи	3
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	3
5	Чистота тарелки при подаче блюда	3
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	2
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	2
8	Стиль и креативность блюда	2
9	Текстура всех компонентов блюда	3
10	Вкус всех компонентов блюда	3
11	Общая гармоничность блюда	3
	Итого	30

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)

2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О.участника) Думчева Надежда Андреевна.
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	**3**
2	Качество блюда	**3**
3	Время подачи	**3**
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	**3**
5	Чистота тарелки при подаче блюда	**3**
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	**2**
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	**2**
8	Стиль и креативность блюда	**3**
9	Текстура всех компонентов блюда	**3**
10	Вкус всех компонентов блюда	**3**
11	Общая гармоничность блюда	**3**
	Итого	**31**

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)

Ведомость оценки конкурсного задания

участника отборочного тура

(Ф.И.О. участника) Анисенков Александр Сергеевич
По компетенции «Поварское дело»
От « 28» 01.2021г.

№ п/п	Критерии оценки (объективные/субъективные)	Количество набранных баллов
1	Внешний вид блюда	3
2	Качество блюда	3
3	Время подачи	3
4	Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	3
5	Чистота тарелки при подаче блюда	3
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	3
7	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	3
8	Стиль и креативность блюда	3
9	Текстура всех компонентов блюда	3
10	Вкус всех компонентов блюда	3
11	Общая гармоничность блюда	3
	Итого	33

Ответственный эксперт: Директор кафе «Элит +» _____ А.В.Бондарчук
(Ф.И.О., подпись)

Эксперты:

1. _____ С.С.Нестерова
Ф.И.О.,подпись)
2. _____ К.П.Андронович
(Ф.И.О.,подпись)