

## Оценка работы (объективная)

№	Наименование критерия	Номер студента/Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Спецодежда соответствует требованиям	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
2	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
3	Рациональное использование электроэнергии	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
4	Наличие брака в работе	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
5	Расточительность	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
6	Соответствие приёмов приготовления	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
7	Список продуктов соответствует планированию меню	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
Итого баллов (максимально – 21)								

## Оценка работы (субъективная)

№	Наименование критерия	Номер студента/Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Организация и планирование производственного процесса	0 – 1 – 2 – 3						
2	Персональная гигиена	0 – 1 – 2 – 3						
3	Рабочее место (стол, плита, пол)	0 – 1 – 2 – 3						
4	Рабочее место - холодильники	0 – 1 – 2 – 3						
5	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0 – 1 – 2 – 3						
6	Техника безопасности на рабочем месте	0 – 1 – 2 – 3						
7	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0 – 1 – 2 – 3						
8	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0 – 1 – 2 – 3						
9	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении блюда для усложнения блюда	0 – 1 – 2 – 3						
Итого баллов (максимально – 27)								

### Оценка презентации (объективная)

№	Наименование критерия	Номер студента /Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Время подачи	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
2	Компоненты блюда отражены в меню	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
3	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
4	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
5	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов						
Итого баллов (максимально – 18)								

### Оценка презентации (субъективная)

№	Наименование критерия	Номер студента /Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Внешний вид блюда	0 – 1 – 2 – 3						
2	Стиль и креативность блюда	0 – 1 – 2 – 3						
3	Текстура всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3						
4	Вкус всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3						
5	Общая гармоничность блюда	0 – 1 – 2 – 3						
Итого баллов (максимально – 15)								

### Оценка презентации (субъективная)

№	Наименование критерия	Номер студента /Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Внешний вид блюда	0 – 1 – 2 – 3						
2	Стиль и креативность блюда	0 – 1 – 2 – 3						
3	Текстура всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3						
4	Вкус всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3						
5	Общая гармоничность блюда	0 – 1 – 2 – 3						
Итого баллов (максимально – 15)								

**Таблица №6 - Общий результат**

Наименование критерия	№ эксперта	Номер студента/Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
<b>Оценка работы - субъективная</b>	1							
	2							
	3							
<b>Оценка презентации-субъективная БЛЮДО ИЗ ПТИЦЫ</b>	1							
	2							
	3							
<b>Итого баллов:</b>								
<b>Среднее количество баллов:</b>								
<b>Оценка работы - объективная</b>	<b>единая</b>							
<b>Оценка презентации-объективная</b>	<b>единая</b>							
<b>Общее количество баллов:</b>								
<b>Место</b>								