

**Название вида работ**

**Кондитерское дело**

	<b>Критерии</b>	<b>Оценка</b>
A	Мизанплас / Санитарное состояние	17,00
B	Моделирование	11,00
C	Шоколадные конфеты	17,00
D	Mystery basket* (Безопасность и соблюдение санитарных норм, креативное приготовление еды, создание собственных рецептов, украшение готовой продукции ): Plated Dessert	11,00
E	Презентационное произведение: Сахар	17,00
F	Mystery basket: дополнительный десерт	12,00
G	Миниатюры	15,00
	<b>Итого</b>	<b>100,00</b>

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
A1	Мизанплас							
		О	Портфолио		Портфолио должно содержать изображение изделий, способ изготовления продукции и образцы изделий из акрила. Если в портфолио отсутствуют "Изображения изделий", следует отнять 0,4 Если в портфолио отсутствует "Способ изготовления", следует отнять 0,4 Если в портфолио отсутствует "Образец изделия из акрила", следует отнять 0,2		1	1,00
		П	Подготовка инструментов и оборудования		Подготовка инструментов и оборудования представляет собой использование надлежащих инструментов для применения соответствующих технологий и соблюдения требований техники безопасности.		1	2,00
A2	Санитарное состояние - День 1	П	Первичная обработка сырьевых материалов		Обработка сырьевых материалов в процессе технологии изготовления.		1	2,00
		П	Рабочий процесс - День 1		Демонстрация хороших навыков и умений быстрой работы и минимизация отходов производства. Правильное расставление приоритетов и эффективное планирование рабочего процесса с выполнением работы в установленные сроки.		1	1,00
		П	Изготовление полуфабрикатов - День 1		Основные принципы, лежащие в основе правильно комбинированных ингредиентов при изготовлении продукции. Разнообразие ингредиентов, использованных для выпечки и других кондитерских изделий, с учётом времени года, наличия продуктов, их хранения и использования.		1	1,00
		П	Санитарное состояние - Отходы производства - День 1		Гигиена питания и законодательство, относящееся к изготовлению и расположению продукции. Эффективное и чистое выполнение работы с обращением особого внимания на рабочую зону. Важность минимизации отходов производства и срока годности продукции.		1	1,00
A3	Санитарное состояние - День 2							
		П	Рабочий процесс - День 2		Демонстрация хороших навыков и умений быстрой работы и минимизация отходов производства. Правильное расставление приоритетов и эффективное планирование рабочего процесса с выполнением работы в установленные сроки.		4	1,00
		П	Изготовление полуфабрикатов - День 2		Основные принципы, лежащие в основе правильно комбинированных ингредиентов при изготовлении продукции. Разнообразие ингредиентов, использованных для выпечки и других кондитерских изделий, с учётом времени года, наличия продуктов, их хранения и использования.		4	1,00

**Критерий А**

**Общая оценка**

**17,00**

A4	Санитарное состояние - День 3	П	Санитарное состояние - Отходы производства - День 2		Гигиена питания и законодательство, относящееся к изготовлению и расположению продукции. Эффективное и чистое выполнение работы с обращением особого внимания на рабочую зону. Важность минимизации отходов производства и срока годности продукции.	4	1,00	
		П	Рабочий процесс - День 3		Демонстрация хороших навыков и умений быстрой работы и минимизация отходов производства. Правильное расставление приоритетов и эффективное планирование рабочего процесса с выполнением работы в установленные сроки.	3	1,00	
		П	Изготовление полуфабрикатов - День 3		Основные принципы, лежащие в основе правильно комбинированных ингредиентов при изготовлении продукции. Разнообразие ингредиентов, использованных для выпечки и других кондитерских изделий, с учётом времени года, наличия продуктов, их хранения и использования.	3	1,00	
A5	Санитарное состояние - День 4	П	Санитарное состояние - Отходы производства - День 3		Гигиена питания и законодательство, относящееся к изготовлению и расположению продукции. Эффективное и чистое выполнение работы с обращением особого внимания на рабочую зону. Важность минимизации отходов производства и срока годности продукции.	3	1,00	
		П	Рабочий процесс - День 4		Демонстрация хороших навыков и умений быстрой работы и минимизация отходов производства. Правильное расставление приоритетов и эффективное планирование рабочего процесса с выполнением работы в установленные сроки.	2	1,00	
		П	Изготовление полуфабрикатов - День 4		Основные принципы, лежащие в основе правильно комбинированных ингредиентов при изготовлении продукции. Разнообразие ингредиентов, использованных для выпечки и других кондитерских изделий, с учётом времени года, наличия продуктов, их хранения и использования.	2	1,00	
		П	Санитарное состояние - Отходы производства - День 4		Гигиена питания и законодательство, относящееся к изготовлению и расположению продукции. Эффективное и чистое выполнение работы с обращением особого внимания на рабочую зону. Важность минимизации отходов производства и срока годности продукции.	2	1,00	
Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
B1	Моделирование	О	Время		в 10-минутном диапазоне Для 1 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,25 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,50 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,75 Для 4 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 1 балл	2 для каждого типа: 4 типа = 8 единиц	7	1,00
		О	Количество		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,25 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,50 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,75 Для 4 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 1 балл	4 типа разнообразия	7	1,00
		О	Разнообразие		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,25 - при перевесе или недовесе Для 2 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,50 - при перевесе или недовесе Для 3 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,75 - при перевесе или недовесе Для 4 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 1 балл - при перевесе или недовесе	Минимум 50g Максимум 80g	7	2,00
		О	Вес		Методы и средства моделирования, формовки, окрашивания и представления созданных форм. Гладкие ручные пресс-формы из марципана в виде фигурок, фруктов, животных и т.д.		7	2,00
		П	Формовка		Креативный дизайн объёмных фигурок, художественно-оформительская работа.		7	0,50
		П	Креативность		Гармоничный дизайн объёмных фигурок.		7	0,50
		П	Гармония				7	0,50

**Критерий В**    **Общая оценка**    **11,00**

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
		П	Общее впечатление		Визуальное восприятие образцов/муляжей с использованием смоделированных форм. Представляют собой стильные и выдержанные в определенной цветовой гамме образцы марципановых форм, а также муляжи изделий, выполненные из акрила.		7	1,00
		П	Сочетание цветов		Оформленные в цвете образцы с использованием разнообразных техник, включая набрызгивание краски при помощи воздуха, рисование кистью, оживление окраски пламенем, использование цветного марципана, компоновка цветов, демонстрация художественного вкуса в отражении заданной тематики.		7	1,00
		П	Тематика		Карнавал		7	1,00
C1	Шоколадные конфеты	О	Количество		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,34 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,66 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 1 балл	15x3 типов 45 образцов	4	1,00
		О	Разнообразие		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,34 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,66 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 1 балл	3 типа	4	1,00
		О	3 темперированных цвета (белый, молочный и темный)		Использование в работе глазури из темного, молочного и белого шоколада Для 1 типа с несоответствующим показателем "Цвет" следует отнять 0,34 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Цвет" следует отнять 0,66 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Цвет" следует отнять 1 балл	3 типа цветов	4	1,00
		О	Вес		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,34 - при перевесе или недовесе Для 2 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,66 - при перевесе или недовесе Для 3 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 1 балл - при перевесе или недовесе	Минимум 10г Максимум 15г	4	1,00
		О	Время				4	0,50
		О	Высота образца			Максимум 30 см	4	0,50
		П	Темперирование / Блеск		Темперирование шоколада необходимо для получения изделия с блестящим покрытием без следов жирового или сахарного поседения		4	2,00
		П	Формовка / Использование шоколадной глазури для декорирования		Использование шоколада в качестве глазури, наполнителя, отдельных слоёв, сладкого сиропа для выравнивания поверхности и размера изделия в учет наполнителей. Правильное изготовление и умелое использование шоколадной глазури.		4	1,00
		П	Консистенция		Изготовление шоколада с соответствующей консистенцией характерно высокого качества вследствие правильного использования способов получения продукции и комбинации различных текстур.		4	1,00
		П	Вкусовые качества		Оригинальный тип, баланс и гармоничное сочетание и различия, в результате которых получается аромат ингредиентов, использованных в рецепте отдельно или в сочетании.		4	2,00
		П	Общее впечатление - Образец / Шоколад		Представляет собой стильный шоколад, выполненный на заказ или на продажу, визуальное восприятие отдельной продукции или в комбинации при гармоничном сочетании всех элементов, представление различных видов декорирования для каждого вида продукции "Шоколад" с акцентом на тематике, а также выставочных изделий из акрила.		4	1,00
		П	Тематика		Карнавал		4	1,00
		П	Образец / Креативность		Креативный дизайн, который отражает личный стиль, оригинальность, художественно-оформительскую работу. Дизайн образцов изделий должен отражать инновационность, степень сложности выполнения и различные виды техник, используемые при изготовлении продукта.		6	1,00
		П	Образец / Различные техники		Дизайн образцов изделий должен отражать художественный вкус.		6	1,00
		П	Образец / Умения и навыки декорирования		Креативный дизайн, который представляет собой грациозность и искусство форм, их утонченность и изысканность представления, мастерство выполнения и наличие художественного чутья.		6	1,00
		П	Образец / Изящество				6	1,00

Критерий С      Общая оценка      17,00

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
D1	Десерт в глазури: Mystery Basket	О	Время		в 10-минутном диапазоне		3	1,00
		О	Количество		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,16 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,32 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,48 Для 4 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,64 Для 5 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,80 Для 6 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 1 балл	6 единиц	3	1,00
		О	Ингредиенты для Mysterious Basket были указаны в описании		Форма поставщика является частью Тестового проекта для определения: какой ингредиент был выбран и где он был использован. В случае отсутствия 1° "Выбранный ингредиент" и "Область применения", следует отнять 0,33 В случае отсутствия 2° "Выбранный ингредиент" и "Область применения", следует отнять 0,66 В случае отсутствия 3° "Выбранный ингредиент" и "Область применения", следует отнять 1 балл		3	1,00
		О	Ингредиенты, указанные в форме поставщика в графе "Область применения"		Ингредиенты для Mystery Basket, указанные в форме поставщика в графе "Область применения", должны быть различимы на вкус. Если первый (1°) ингредиент не различим на вкус, следует отнять 0,66. Если второй (2°) ингредиент не различим на вкус, следует отнять 1,30. Если третий (3°) ингредиент не различим на вкус, следует отнять 1 балл.		3	2,00
		П	Вкусовые качества		Десерты в глазури должны иметь соответствующий аромат и быть выполнены в соответствующей цветовой гамме, отличаться инновационностью, быть оригинальным по типу, балансу, гармоничному сочетанию и контрасту.		5	2,00
		П	Консистенция		Десерты в глазури должны иметь преимущественно инновационный вкус и хорошо сбалансированный аромат и сочетание ингредиентов, указанных в рецепте, с правильным использованием приёмов и техник изготовления продукции и сочитанием различных текстур, соответствующих типу.		3	1,00
		П	Креативность / Оригинальность		Десерты в глазури должны подходить для различных типов сервировок и случаев, как например: шведский стол, банкет, торжественный ужин, и отражать традиционно классические и современные тенденции в креативном множестве.		3	1,00
		П	Общее впечатление		Соответствие высоким стандартам, гармоничное сочетание всех элементов. зрительное восприятие.		3	1,00
		П	Тематика		Карнавал		3	1,00
E1	Презентационное произведение: Сахар	О	Время		в 10-минутном диапазоне		6	0,50
		О	Размер		Изготовление образцов изделий согласно заданным размерам. В случаях "Превышение максимального размера" следует отнять 1 балл В случаях "Меньше минимального размера" следует отнять 1 балл	Максимальные размеры 50x50x100(высота) см Минимальные размеры 50x50x70(высота) см минимум 3	6	1,00
		О	Количественная техника		Изготовление образца изделия с применением следующих техник: сыпучий сахарный песок, тянутый, заварной сахар, пастила, грильяж, сахарная пудра и т.д., демонстрирующего степень сложности. Максимум 5 - Минимум 3		6	0,50
		П	Методы и приёмы		Креативный дизайн, который отражает инновационность, оригинальность, художественно-оформительскую работу.		6	2,00
		П	Креативность		Креативный дизайн, который представляет собой грациозность и искусность форм, их утонченность и изысканность представления, мастерство выполнения и наличие художественного чутья.		6	2,00
		П	Изысканность		Дизайн, отражающий завершенность и гладкость конечной отделки изделий.		6	1,50
		П	Окончательная отделка				6	1,50

Критерий D      **Общая оценка**      **11,00**

Критерий E      **Общая оценка**      **17,00**

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка	Критерий F	Общая оценка	12,00
		П	Дизайн		Дизайн, который отражает личный стиль, сочетаемость и компоновку элементов.			6	2,00		
		П	Общее впечатление		Дизайн образцов изделий должен отражать художественный вкус работы в целом и гармоничного сочетания всех элементов изделия, визуальное восприятие.			6	2,00		
		П	Тематика		Карнавал			6	2,00		
		П	Сочетание цветов		Цветные образцы Сахара, гармоничное сочетание цветов.			6	2,00		
F1	Дополнительный десерт: Mystery Basket	О	Время		в 10-минутном диапазоне		2	1,00			
		О	Ингредиенты для Mystery Basket были указаны в описании формы поставщика.		Форма поставщика является частью Тестового проекта для определения: какой ингредиент был выбран и где он был использован. В случае отсутствия 1° "Выбранный ингредиент" и "Область применения", следует отнять 0,33 В случае отсутствия 2° "Выбранный ингредиент" и "Область применения", следует отнять 0,66 В случае отсутствия 3° "Выбранный ингредиент" и "Область применения", следует отнять 1 балл		2	1,00			
		О	Ингредиенты, указанные в форме поставщика в графе "Область применения", были фактически использованы.		Ингредиенты для Mystery Basket, указанные в форме поставщика в графе "Область применения", должны быть различимы на вкус. Если первый (1°) ингредиент не различим на вкус, следует отнять 0,66. Если второй (2°) ингредиент не различим на вкус, следует отнять 1,30. Если третий (3°) ингредиент не различим на вкус, следует отнять 1 балл.		2	2,00			
		О	Вес		Необходимо убедиться, что продукция имеет соответствующий вес. В случаях "Перевес" следует отнять 1 балл В случаях "Недовес" следует отнять 1 балл	Максимум 1300g Минимум 1000g	2	1,00			
		П	Умения и навыки декорирования		Отличные умения и навыки декорирования декоративного образца, представленного в дополнительном блюде.		2	1,00			
		П	Консистенция		Изготовление дополнительного блюда с соответствующей консистенцией характерно высокого качества вследствие правильного использования способов получения продукции и комбинации различных текстур.		2	2,00			
		П	Вкусовые качества		Выпечка тортов, пирожных и других десертов высокого качества с изысканным ароматом и сочетанием вкусов и оригинальных по тилу, балансу и гармоничному сочетанию и контрастам.		2	2,00			
		П	Общее впечатление		Гармоничное сочетание всех элементов, зрительное восприятие.		2	1,00			
		П	Тематика		Карнавал		2	1,00			
Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка	Критерий G	Общая оценка	15,00
G1	Миниатюры	О	Количество		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,34 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 0,66 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Количество" следует отнять 1 балл	15 изделий	5	1,00			
		О	Разнообразие		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,34 Для 2 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 0,66 Для 3 типа с несоответствующим показателем "Разнообразие" следует отнять 1 балл	3 типа	5	1,00			
		О	Вес		Для 1 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,34 - при перевесе или недовесе Для 2 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 0,66 - при перевесе или недовесе Для 3 типа с несоответствующим показателем "Вес" следует отнять 1 балл - при перевесе или недовесе	между 20 и 30g	5	1,00			
		О	Время		в 10-минутном диапазоне		5	1,00			
		П	Консистенция		Изготовление миниатюр на основе бисквитного печенья и кекса, включая сладкие сочетания с соответствующей консистенцией характерно высокого качества вследствие правильного использования способов получения продукции и комбинации различных текстур.		5	2,00			

			Изготовление изделий преимущественно высокого качества с изысканным ароматом, хорошо сбалансированными ингредиентами и сочетанием вкусов оригинальных по типу, балансу, гармоничному сочетанию и контрастам.	5	2,00
	П	Вкусовые качества	Представление нескольких различных приёмов и методов в отношении мучных кондитерских изделий, степень сложности.	5	1,00
	П	Методы и приёмы	Качественная отделка всех элементов изделия: пульверизация, глазирование, расформовка, нарезание и т.д. и видимость окончательной отделки и чистоты готовых изделий.	5	1,00
	П	Окончательная отделка	Представление различных видов декорирования для каждого изделия, относящегося к модулю с акцентом на тематике, художественно-оформительской работе.	5	2,00
	П	Декорирование	Гармоничное сочетание всех элементов, зрительное восприятие.	5	2,00
	П	Общее впечатление	Карнавал	5	1,00
	П	Тематика			

Конкурс **Итоговая оценка** **100,00**