

1 смена

**Компетенция «Кондитерское дело»  
Итоговый оценочный лист**

Номер рабочего места	Наименование образовательной организации	Соблюдение санитарных норм (соответствие форменной одежды требованиям санитарии) (max 5), суммарное значение	Организация рабочего места и рабочего процесса (max 5), суммарное значение	Оформление десерта (наличие единой композиции десерта) (max 5), суммарное значение	Презентация десерта (творческий подход к презентации, знание технологии приготовления изделия, грамотные ответы на дополнительные вопросы) (max 5), суммарное значение	Оценка блюда (вкус, запах, цвет, текстура, креативность, техника) (max 30), суммарное значение	Итого баллов (за блюдо)	Место
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе»	16	12	20	20	84	152	II место
2	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шатковский агротехнический техникум»	17	17	13	11	42	100	
3	Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ	20	20	19	19	93	171	I место

4	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Выксунский индустриальный техникум»	17	17	12	17	61	124	
5	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нижегородский техникум отраслевых технологий»	17	15	15	16	68	131	
6	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»	17	13	17	16	82	145	III место

2 смена

**Компетенция «Кондитерское дело»**  
**Итоговый оценочный лист**

Номер рабочего места	Наименование образовательной организации	Соблюдение санитарных норм (соответствие форменной одежды требованиям санитарии) (max 5), суммарное значение	Организация рабочего места и рабочего процесса (max 5), суммарное значение	Оформление десерта (наличие единой композиции десерта) (max 5), суммарное значение	Презентация десерта (творческий подход к презентации, знание технологии приготовления изделия, грамотные ответы на дополнительные вопросы) (max 5), суммарное значение	Оценка блюда (вкус, запах, цвет, текстура, креативность, техника) (max 30), суммарное значение	Итого баллов (за блюдо)	Место
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Семеновский индустриально-художественный техникум»	19	20	14	14	72	139	
2	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лысковский агротехнический техникум»	19	20	13	12	52	116	

3	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пильнинский агропромышленный техникум»	19	20	15	15	66	135	
4	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Борский губернский колледж»	19	19	18	16	72	144	