

1 смена

**Компетенция «Поварское 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 блюда (наличие единой композиции блюда, оригинальность) (max 5), суммарное значение	Презентация блюда (творческий подход к презентации блюда, знание технологии приготовления изделия, грамотные ответы на дополнительные вопросы, правильная технологическая карта) (max 5), суммарное значение	Оценка блюда (вкус, запах, цвет, текстура, доведение до готовности блюда, использование новых технологий, сложность блюда) (max 30), суммарное значение	Итого баллов (за блюдо)	Место
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства»	18	18	7	7	34	84	
2	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ветлужский	18	18	12	12	56	116	

	лесоагротехнический техникум»							
3	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сосновский агропромышленный техникум»	19	16	14	11	38	98	
4	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нижегородский авиационный технический колледж	18	18	19	16	64	135	
5	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бутурлинский сельскохозяйственный техникум»	18	18	13	12	49	110	
6	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вьксунский индустриальный техникум»	17	16	15	13	60	121	

2 смена

**Компетенция «Поварское 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 блюда (наличие единой композиции блюда, оригинальность) (max 5), суммарное значение	Презентация блюда (творческий подход к презентации блюда, знание технологии приготовления изделия, грамотные ответы на дополнительные вопросы, правильная технологическая карта) (max 5), суммарное значение	Оценка блюда (вкус, запах, цвет, текстура, доведение до готовности блюда, использование новых технологий, сложность блюда) (max 30), суммарное значение	Итого баллов (за блюдо)	Место
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Балахнинский технический техникум»	14	15	12	11	33	85	
2	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чкаловский техникум транспорта и	17	11	10	9	29	76	

	информационных технологий»							
3	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нижегородский индустриальный колледж»	17	14	16	14	54	115	
4	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пильнинский агропромышленный техникум»	19	19	18	19	97	172	I место
5	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Борский губернский колледж»	19	19	18	17	72	145	III место
6	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сеченовский агротехнический техникум»	15	16	11	14	41	97	

3 смена

**Компетенция «Поварское 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 блюда (наличие единой композиции блюда, оригинальность) (max 5), суммарное значение	Презентация блюда (творческий подход к презентации блюда, знание технологии приготовления изделия, грамотные ответы на дополнительные вопросы, правильная технологическая карта) (max 5), суммарное значение	Оценка блюда (вкус, запах, цвет, текстура, доведение до готовности блюда, использование новых технологий, сложность блюда) (max 30), суммарное значение	Итого баллов (за блюдо)	Место
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»	19	18	16	14	55	122	
2	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Починковский сельскохозяйственный техникум»	19	18	13	13	43	106	

3	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»	19	18	14	12	63	126	
4	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нижегородский колледж малого бизнеса»	19	18	17	15	49	118	
5	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нижегородский техникум отраслевых технологий»	19	18	19	20	37	113	
6	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»	19	18	16	14	43	110	

4 смена

**Компетенция «Поварское 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 блюда (наличие единой композиции блюда, оригинальность) (max 5), суммарное значение	Презентация блюда (творческий подход к презентации блюда, знание технологии приготовления изделия, грамотные ответы на дополнительные вопросы, правильная технологическая карта) (max 5), суммарное значение	Оценка блюда (вкус, запах, цвет, текстура, доведение до готовности блюда, использование новых технологий, сложность блюда) (max 30), суммарное значение	Итого баллов (за блюдо)	Место
1	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»	18	19	17	16	63	133	
2	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Городецкий губернский колледж»	18	19	14	14	59	124	

3	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Варнавинский технологический техникум»	18	19	13	13	43	106	
4	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лысковский агротехнический техникум»	18	19	18	16	71	142	
5	Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ	19	19	19	19	90	166	II место
6	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства»	18	19	15	15	60	127	