

Протокол проведения конкурса "Авторское блюдо" секция "Кондитерское искусство"

№	Ф.И. участника конкурса	Мастер/куратор	№ группы	Критерии оценивания						Общее кол-во баллов	Место
				Внешний вид, оформление, дизайн изделия	Соблюдение технологии приготовления	Правильность оформления нормативной технологической документации	Сложность приготовления	Оригинальность сочетания продуктов	Вкус		
				10 баллов	10 баллов	10 баллов	10 баллов	10 баллов	10 баллов		
1.	Бабкина Елизавета	Вьюн М.С., Кремса Т.А.	ПиКД 113	8,67	8,33	7,33	7,33	7,00	7,33	46,00	
2.	Коротков Кирилл	Жалалова А.Д.	ПК 407	6,00	6,67	4,67	6,67	6,67	6,33	37,00	
3.	Забирова Ляйсан	Селезнева И.В.	ПК 200	8,00	8,67	8,33	9,00	8,33	8,33	50,67	
4.	Азизова Азиза	Селезнева И.В.	ПК 200	8,33	8,00	7,00	8,00	7,33	7,67	46,33	
5.	Сыскова Надежда	Селезнева И.В.	ПК 200	8,67	8,33	7,67	7,67	7,00	7,33	46,67	
6.	Гнатенко Анастасия	Юшкова А.С.	ОП 331	7,33	8,67	8,67	7,67	7,33	8,33	48,00	
7.	Марданян Вардуи	Филатова О.Ю.	ПК 208	8,33	8,67	7,67	7,67	8,67	8,33	49,33	
8.	Смолина Евгения	Колесникова Н.Д.	ПиКД 213	8,33	7,67	7,33	7,00	7,67	7,33	45,33	
9.	Дегтярева Анна	Колесникова Н.Д.	ПиКД 213	9,33	9,67	9,33	9,00	9,00	9,33	55,67	1 место
10.	Хамидуллина Леана	Колесникова Н.Д.	ПиКД 213	9,00	8,67	7,67	9,33	8,67	8,00	51,33	2 место
11.	Вялых Егор	Колесникова Н.Д.	ПиКД 213	8,00	9,67	7,67	8,67	7,67	9,33	51,00	3 место
12.	Валеева Ксения	Кулахметов Р.Ф.	ПиКД 117	7,00	8,00	7,33	7,67	7,67	8,33	46,00	
13.	Самситдинова Зарина	Кулахметов Р.Ф.	ПиКД 117	5,33	5,67	4,67	5,33	5,00	5,67	31,67	

Заболотная П.Д., менеджер по подбору персонала ООО «Рестостар»

Хрычева К.А., шеф-кондитер ООО «Оливер»

Гайнигаллямов Е.В., шеф-повар сети мягких ресторанов «Своя компания»

Протокол проведения конкурса "Авторское блюдо" секция "Кулинарное искусство"

№	Ф.И. участника конкурса	Мастер/куратор	№ группы	Критерии оценивания						Общее количество баллов	Место
				Внешний вид, оформление, дизайн изделия	Соблюдение технологии приготовления	Правильность оформления нормативной технологической документации	Сложность приготовления	Оригинальность сочетания продуктов	Вкус		
				10 баллов	10 баллов	10 баллов	10 баллов	10 баллов	10 баллов		
1.	Копп Виктория	Филатова О.Ю.	ПК 208	6,67	8,67	9,33	7,33	8,33	6,67	47,00	2 место
2.	Баев Владислав	Селезнева И.В.	ПК 200	7,00	9,00	8,67	6,67	6,67	6,33	44,33	3 место
3.	Драченина Юлия	Обухова К.Е.	ПК 308	7,67	9,67	8,67	7,00	7,33	8,00	48,33	1 место
4.	Цивенко Виолетта	Юшкова А.С.	ОП 331	6,33	8,67	9,33	6,67	5,00	6,33	42,33	
5.	Панов Илья	Вьон М.С., Кремса Т.А.	ПиКД 113	5,00	8,67	9,33	4,67	5,00	7,00	39,67	
6	Рубцова Ефросиния	Жалолва А.Д.	ПК 407	6,67	8,33	7,00	6,00	8,00	6,67	42,67	
7	Магдеев Артур	Климуш М.Н.	ПиКД 114	7,00	6,67	8,00	4,67	6,33	6,00	38,67	
8	Пономарева Елизавета	Шамко Н.А.	ПК 207	5,67	9,00	9,33	5,00	6,33	6,00	41,33	
9	Зимин Илья	Шамко Н.А.	ПК 207	5,33	8,33	9,33	5,00	7,33	5,33	40,67	

Заболотная П.Д., менеджер по подбору персонала ООО «Рестостар»

Хрычева К.А., шеф-кондитер ООО «Оливер»

Гайнигаллямов Е.В., шеф-повар сети мягких ресторанов «Своя компания»