

Код	Субкритерий	Тип аспекта	Аспект	Судейский балл	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
А Мучные кондитерские изделия								49,00
1	Работа. День 1							
		И	Наличие заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа		в случае дозаказа сырья, вычесть 0,5		1	0,50
		И	Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.		при нарушении, вычесть 0,5		2	0,50
		И	Содержание всех рабочих поверхностей и оборудования в чистоте, по самым высоким стандартам (осмотр бокса после работы).		при нарушении вычесть 0,5		2	0,50
		И	Соблюдение санитарных требований к производству, хранению и реализации готовой продукции.		Готовая продукция с кремом хранится в холодильнике. Соблюдено товарное соседство: готовая продукция на разных полках с п/ф, п/ф закрыты крышками/пленкой. При нарушении вычесть 1,00		2	1,00
		И	Наличие аллергенов в мучных кондитерских изделиях		при заполнении таблицы допущена ошибка, вычесть 0,5		2	0,50
		И	Соблюдение правил деления органических и не органических отходов (осмотр бокса после работы)		при нарушении вычесть 0,5		2	0,50
		И	Подготовка, тестирование, использование оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации.		при нарушении вычесть 0,5		3	0,50
		И	Использование профессионального инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением.		при нарушении вычесть 0,5		3	0,50
		С	Организация рабочего процесса и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	1,00
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего процесса, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			
				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Своевременная уборка рабочего места в соответствии с производственными стандартами в процессе работы				1	1,00
				0	Рабочее место в процессе работы не убирается (перегружено инвентарем, инструментами, участник не может найти нужный инвентарь и т.д.)			
				1	Рабочее место убирается периодически, но допускает начало новой операции без предварительной уборки			
				2	Участник проводит своевременную уборку рабочего места после завершения каждой операции			
				3	Участник демонстрирует высокий уровень профессионализма, четко выполняет операции с своевременной уборкой рабочего места			
		С	Соблюдение правила личной гигиены кондитера, обращая внимание на внешний вид				2	0,50
				0	неряшливый вид, наличие плохих привычек, наличие маникюра, наличие украшений			
				1	спецодежда опрятная, но возможны незначительные помарки, присутствуют элементы плохих привычек, допускает ошибки при использовании перчаток			

				2	спецодежда чистая и опрятная, отсутствуют плохие привычки, правильное и рациональное использование перчаток			
				3	безупречный, опрятный вид, строго соблюдает и выполняет санитарно гигиенические требования			
		С	Владение техниками подготовки и обработки сырья к использованию.				4	0,50
	4			0	не владеет навыками подготовки и обработки сырья			
				1	владеет навыками базовой обработки сырья, но может допускать незначительные ошибки в процессе			
				2	уверенно демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
				3	превосходно владеет и демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
		С	Минимизация количества отходов (осмотр бокса после работы на наличие остатков сырья, полуфабрикатов, готовых изделий)				4	0,50
				0	грубое пренебрежение рациональным использованием сырья. Сырье не используется повторно. Некоторые ингредиенты			
				1	слабые попытки экономии сырья, случайное повторное использование. Материалы, возвращенные на склад, некорректно упакованы			
				2	продукты вторично использованы правильно, небольшое количество остатков возвращено на склад в хорошем состоянии, упаковано для дальнейшего использования			
				3	последовательное использование корректной вторичной переработки материалов. Заказано точное количество сырья, возврат минимальный и реалистичный			
		С	Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками ведения технологического процесса).				5	1,00
				0	участник не владеет технологией приготовления большинством п/ф изделий модуля			
				1	демонстрирует навыки владения технологическим процессом приготовления п/ф изделий модуля, но может незначительно ошибиться в некоторых из них или в последовательности выполнения операций в целом			
				2	демонстрирует отличное владение навыками изготовления компонентов изделий модуля, грамотно выстраивает технологический процесс			
				3	безупречная работа, последовательно выстраивает технологический процесс, превосходно владеет технологией изготовления всех компонентов изделий модуля, а также сборкой и отделкой изделий			
2	Презентация. Антреме							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала, нет на презентации вычьсть 0,25		1	0,25
		И	Портфолио		на презентационном столе, нет во время подачи изделий, вычьсть 0,25		1	0,25
		И	Количество, 2 шт		нет 2 шт. вычьсть 0,25		5	0,25
		И	Вес антреме без декора (800 - 1000 г без декора)		800- 1000 г без декора, вычьсть 0,25		5	0,25
		И	Использование основного компонента – мусс фруктовый/ягодный		нет компонента мусс фруктовый/ягодный, вычьсть 0,25		5	0,25
		И	Температура подачи антреме от +1 до +10		не соответствует диапазону температуры от +1 до +10, вычьсть 0,25		5	0,25
		С	Общее впечатление украшенного антреме				5	1,00
				0	Изделие не представлено, брак (развалилось, растрескалось, бесформенное, инородные включения и т.д.);			

				1	стандартное исполнение, имеет отделку и декорировано, годно к использованию, но недостаточно привлекательное			
				2	визуально привлекательный антреме, виден индивидуальный стиль, приятное визуальное впечатление от украшенного антреме			
				3	превосходное впечатление от украшенного антреме, правильная форма, сложный декор, потрясающее использование цветов и форм для достижения максимального эффекта, все внешние элементы выполнены потрясающе			
		С	Техника изготовления (сложность): антреме (многокомпонентность и качество исполнения каждого компонента)				5	2,00
				0	не представлено, брак			
				1	стандартное исполнение (3 компонента – выпечной п\ф, мусс, фруктовая вставка);			
				2	более 3 компонентов, на разрезе аккуратные, ровные слои, соответствующий баланс текстур заданных компонентов			
				3	шедевр, превосходно изготовленное антреме, многокомпонентное качественное исполнение, с использованием различных техник сборки			
		С	Отделка антреме.				5	0,50
				0	отделка отсутствует, брак			
				1	отделка выполнена стандартным образом, покрытие ровное, но имеются недочеты, что сказывается на внешнем виде изделия			
				2	отделка выполнена качественно и аккуратно			
				3	отделка выполнена превосходно, в сложной технике, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
		С	Текстура антреме, общая				5	1,00
				0	не представлено / брак			
				1	соответствует заявленным видам, но имеет незначительные замечаниями по текстуре 1 из компонентов, хотя пригоден для использования			
				2	соответствует заявленному виду, имеет текстуры всех компонентов хорошего качества			
				3	соответствует заявленному виду, имеет идеальные текстуры всех компонентов			
		С	Вкус общий				5	1,00
				0	не представлен/ брак, или вкусы сильно конфликтуют, неприятное сочетание			
				1	слабовыраженный или излишне выраженный вкус одного из компонентов антреме в соответствии с заявленным видом. Незначительное присутствие посторонних привкусов и запахов (например: очень кислый и т. д.)			
				2	вкус достаточно приятный, завершённый и сбалансированный, без посторонних привкусов и запахов			
				3	превосходно сбалансированный вкус с приятным послевкусием, вкусовые оттенки всех компонентов сочетаются и дополняют друг друга			
		С	Общая тема.				5	0,50
				0	не представлена/ брак (грубая работа);			
				1	тема присутствует, но неявно выражена			
				2	тема четко определена, раскрыта, ярко выражена			
				3	тема отлично раскрыта, хорошо включена в сюжет, композиционно выстроена			
3	Презентация. Эклер глазированный							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала не представлено, вычьсть 0,25		1	0,25
		И	Количество, 10 шт		нет 10 шт - вычьсть 0,25;		5	0,25

		И	Вес, 70 – 80 г		не соответствует диапазону 70 - 80 г, вычьсть		5	0,25
		С	Общее впечатление				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак			
				1	изделие производит хорошее визуальное впечатление, могут присутствовать незначительные дефекты			
				2	изделие производит отличное визуальное впечатление, виден творческий подход к работе			
				3	производит потрясающее визуальное впечатление, виден индивидуальный стиль, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
		С	Техника изготовления эклер				5	2,00
				0	изделие не представлено/ брак			
				1	выполнено в соответствии с требованиями, есть незначительные замечания по форме, размеру, объему, однородности цвета и т. д.;			
				2	изделия правильной формы, имеют ровные грани, однородного цвета, достаточный объем			
				3	выполнено превосходно, эклеры идеальной формы, равномерно пропечённые, имеют большую полость			
		С	Текстура общая				5	1,50
				0	не представлен/ брак			
				1	пригоден для использования, но имеет 1 или 2 незначительных замечания по текстуре заварного п\ф, наполнения или глазури			
				2	имеет хорошие текстуры заварного п\ф, наполнения, глазури без замечаний			
				3	идеальные текстуры всех компонентов изделия			
		С	Вкус общий					
				0	не представлен, или вкусы сильно конфликтуют, неприятное сочетание		5	1,50
				1	слабовыраженный вкус / излишне выраженный вкус в соответствие с заявленным. Незначительное присутствие посторонних привкусов и запахов (например: горчит, кислый и т.д.);			
				2	вкус достаточно приятный, завершённый и сбалансированный, без посторонних привкусов и запахов			
				3	превосходно сбалансированный вкус с приятным послевкусием, вкусовые оттенки сочетаются и дополняют друг друга			
		С	Отделка, декорирование				5	1,50
				0	не представлено/ брак, отделка отсутствует			
				1	изделие глазировано, но имеет незначительные замечания в качестве исполнения (неровности, потеки и т.д.)			
				2	отделка выполнена качественно, гляцевый ровный слой, отражает современные тенденции			
				3	отделка выполнена превосходно, в сложной технике, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
4	Презентация. Десерт на тарелке Павлова							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала не представлено, вычьсть 0,25		1	0,25
		И	Количество: 4 порции		не представлено 4 порции, вычьсть 0,25		5	0,25
		И	компонентов: Крем дипломат, соус, свежие ягоды		нет одного компонента - вычьсть 0,1; нет 2 компонента - вычьсть 0,2		5	0,25
		И	Идентичность всех порций по внешнему виду		нет идентичности, вычьсть 0,5		5	0,50
		С	Общее впечатление				5	1,50
				0	не представлено/брак			
				1	изделие производит слабое визуальное впечатление, выполнено с незначительными дефектами; базовый дизайн, недостает украшений			

				2	изделие производит хорошее визуальное впечатление, выполнено без дефектов; аккуратная и хорошо организованная подача, имеет простое элегантно украшение			
				3	изделие выполнено безупречно, производит потрясающее визуальное впечатление, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
		С	Текстура общая				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак			
				1	текстуры компонентов соответствуют заявленным видам, возможны минимальные отклонения, но нет баланса текстур заявленных видов			
				2	текстуры компонентов соответствуют заявленным видам,элементы десерта сбалансированы друг с другом			
				3	текстуры всех компонентов идеальны, соответствуют заявленным видам, отлично сбалансированы в целом (при дегустации всех компонентов)			
		С	Вкус крема Дипломат, из дегустационной порции				5	0,50
				0	не представлен/ брак (вкус подгоревшего молока);			
				1	недостаточно/ излишне выраженный вкус в соответствие с заявленным. Незначительное присутствие посторонних привкусов и запахов (например, чрезмерно яичный вкус)			
				2	вкус достаточно приятный, без посторонних привкусов и запахов, с отчетливым оттенком, указанным в портфолио			
				3	превосходно сбалансированный вкус с приятным послевкусием, соответствует заявленному			
		С	Текстура крема Дипломат, из дегустационной порции				5	0,50
				0	не представлено/ брак (плохая эмульсия, зернистая текстура, крем расслоился, подгорел);			
				1	текстура компонентов соответствует заявленному виду, возможны минимальные отклонения (недостаточная/ излишняя плотность);			
				2	текстура соответствует заявленному виду, крем однородной, гладкой текстуры, равномерного цвета			
				3	пышная однородная, гладкая текстура, с хорошей эмульсией, крем хорошо сохраняет форму, повод для гордости			
		С	Вкус (баланс вкуса)				5	2,00
				0	изделие не представлено/ брак (неприятный вкус);			
				1	выраженный вкус, соответствующий заявленному, но недостаточно сбалансирован			
				2	вкус изделия выраженный, гармоничный, сбалансированный			
				3	изделие имеет ярко-выраженный вкус и аромат, идеально сбалансирован, с приятным послевкусием			
5	Работа. День 2							
		И	Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		при нарушении вычесьть 0,5		2	0,50
		И	Содержание всех рабочих поверхностей и оборудования в чистоте, по самым высоким стандартам (осмотр бокса после		при нарушении вычесьть 0,5		2	0,50
		И	Соблюдение санитарных требований к производству, хранению и реализации готовой продукции		Готовая продукция с кремом хранится в холодильнике. Соблюдено товарное соседство: готовая продукция на разных полках с п/ф, п/ф закрыты крышками/пленкой. При нарушении вычесьть 1,00		2	1,00
		И	Соблюдение правил деления органических и не органических отходов (осмотр бокса после работы)		при нарушении вычесьть 0,5		2	0,50
		И	Использование оборудования в соответствие с инструкциями по эксплуатации.		при нарушении вычесьть 0,5		3	0,50

		И	Использование профессионального инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением.		при нарушении вычсть 0,5		3	0,50
		С	Организация рабочего процесса и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	1,00
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего места, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			
				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Своевременная уборка рабочего места в соответствии с производственными стандартами в процессе работы				1	1,00
				0	Рабочее место в процессе работы не убирается (перегружено инвентарем, инструментами, участник не может найти нужный инвентарь и т.д.)			
				1	Рабочее место убирается периодически, но допускает начало новой операции без предварительной уборки			
				2	Участник проводит своевременную уборку рабочего места после завершения каждой операции			
				3	Участник демонстрирует высокий уровень профессионализма, четко выполняет операции с своевременной уборкой рабочего места			
		С	Соблюдение правила личной гигиены кондитера, обращая внимание на внешний вид				2	0,50
				0	неряшливый вид, наличие плохих привычек, наличие маникюра, наличие украшений			
				1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, изредка присутствуют элементы плохих привычек, допускает ошибки при использовании перчаток			
				2	спецодежда чистая и опрятная, но возможны незначительные помарки на фартуке, отсутствуют плохие привычки, правильное и рациональное использование перчаток			
				3	чистый, опрятный вид, строго соблюдает и выполняет санитарно гигиенические требования			
		С	Владение техниками подготовки и обработки сырья к использованию.				4	0,50
				0	не владеет навыками подготовки и обработки сырья			
				1	владеет навыками базовой обработки сырья, но может допускать незначительные ошибки в процессе			
				2	уверенно демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
				3	превосходно владеет и демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
		С	Минимизация количества отходов (осмотр бокса после работы на наличие остатков сырья, полуфабрикатов, готовых изделий)				4	0,50
				0	рациональным использованием сырья. Сырье не используется рационально. Некоторые ингредиенты утилизированы как отходы			
				1	слабые попытки экономии сырья, случайное повторное использование. Материалы, возвращенные на склад, некорректно упакованы			

				2	продукты вторично использованы правильно, небольшое количество остатков возвращено на склад в хорошем состоянии, упаковано для дальнейшего использования			
				3	последовательное использование корректной вторичной переработки материалов. Заказано точное количество сырья, возврат минимальный и реалистичный			
		С	Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками ведения технологического процесса).				5	1,00
				0	участник не владеет технологией приготовления большинством п/ф изделий модуля			
				1	демонстрирует навыки владения технологическим процессом приготовления п/ф изделий модуля, но может незначительно ошибиться в некоторых из них или в последовательности выполнения операций в целом			
				2	демонстрирует отличное владение навыками изготовления компонентов изделий модуля, грамотно выстраивает технологический процесс			
				3	безупречная работа, последовательно выстраивает технологический процесс, превосходно владеет технологией изготовления всех компонентов изделий модуля, а также сборкой и отделкой изделий			
6	Презентация. Кекс Финансье							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала, нет на презентации вычьсть 0,25		1	0,25
		И	Количество:10 штук		нет 10 шт - вычьсть 0,25;		5	0,25
		И	Использование выпеченного п/ф – Финансье		если выпечной п\ф не соответствует финансье (портфолио), вычьсть 0,25		5	0,25
		И	Идентичность всех кексов по форме и размеру		не соответствует, вычьсть 0,25		5	0,25
		И	Погрешность в весе изделий до 3 грамм		не соответствует, вычьсть 0,26		5	0,25
		С	Общее впечатление				5	0,50
				0	изделие не представлено/ брак;			
				1	изделие производит хорошее визуальное впечатление, выполнено с незначительными дефектами, но пригодно к использованию			
				2	изделие производит отличное визуальное впечатление, виден творческий подход к работе			
				3	производит потрясающее визуальное впечатление, виден индивидуальный стиль, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
		С	Техника изготовления кексов				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак; (подгорели/ инородные включений при разрезе, нецелостность и т. п.);			
				1	выполнено в соответствии с требованиями, есть незначительные замечания по форме, однородности цвета и т. д.			
				2	кексы прямоугольной формы, имеют четкие, ровные грани, однородного цвета, поверхность выпуклая			
				3	выполнено превосходно, кексы идеальной формы, хорошо поднявшиеся, с выпуклой поверхностью, равномерно пропечённые без закала и следов непромеса на разрезе.			
		С	Текстура				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (не пропеченный/ подгоревший/ присутствие инородных включений при разрезе и т. п.)			
				1	текстура соответствует заявленному виду, но имеет незначительные замечания (недостаточно/ излишне плотная, недостаточно пропеченный и т. п.)			

				2	текстура соответствуют заявленному виду, мягкая, связанная, разрыхленная, равномерно пористая, без пустот и уплотнений, изделие хорошо пропечено, без закала и следов непромеса			
				3	текстура идеально соответствует заявленному виду, хорошо режется, держит форму			
		С	Вкус				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (не пропеченный/ подгоревший/ присутствие инородных включений при разрезе и т. п.);			
				1	изделия со сдобным вкусом и характерным ароматом, недостаточно/ излишне выраженный вкус в соответствие с заявленным, баланс вкуса проявляется не в полной мере			
				2	вкус изделия сбалансированный; имеет гармоничное, приятное послевкусие			
				3	вкус изделия превосходный, сбалансированный, имеет гармоничное вкусовое сочетание с приятным послевкусием			
		С	Отделка и декорирование				5	0,50
				0	не представлено/ брак, отделка отсутствует			
				1	отделка есть, но имеет незначительные замечания в качестве исполнения (неровности, потеки и т.д.);			
				2	отделка выполнена качественно, отражает современные тенденции			
				3	отделка выполнена превосходно, в сложной технике, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
7	Презентация. Печенье песочное							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала, нет на презентации, вычесьть 0,25		1	0,25
		И	Количество: 250 – 300 грамм		нет заданного количества, вычесьть 0,25		5	0,25
		И	Идентичность изделий по форме		нет идентичности по форме, вычесьть 0,25		5	0,25
		С	Общее впечатление				5	0,50
				0	изделие не представлено/ брак			
				1	изделие производит хорошее визуальное впечатление, выполнено с незначительными дефектами, но пригодно к использованию			
				2	изделие производит отличное визуальное впечатление, виден творческий подход к работе			
				3	производит потрясающее визуальное впечатление, виден индивидуальный стиль, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
		С	Техника изготовления печенья				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак; (подгорели/ инородные включений при разрезе, нецелостность и т. п.);			
				1	в соответствие с используемой техникой изготовления (нарезное/ отсадное), есть незначительные замечания по форме, однородности цвета и т. д.			
				2	в соответствие с используемой техникой изготовления (нарезное/ отсадное), имеют четкие, ровные грани, однородного цвета			
				3	выполнено превосходно в соответствующей технике, идеальной формы, равномерно пропечённые без закала и следов непромеса на разрезе			
		С	Текстура				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (не пропеченный/ подгоревший/ нерассыпчатый, плотный, жесткий и т. п.);			

				1	текстура соответствует заявленному виду, но имеет незначительные замечания (недостаточно/ излишне плотная, рассыпчатая, недостаточно пропеченный и т. п.)			
				2	текстура соответствуют заявленному виду рассыпчатая, сухая, при надавливании крошится			
				3	текстура идеально соответствует заявленному виду, рассыпчатая, сухая, нежная, при надавливании крошится			
		С	Вкус				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (не пропеченный/ подгоревший/ присутствие инородных включений при разрезе и т. п.)			
				1	изделия со сдобным вкусом и характерным ароматом, недостаточно/ излишне выраженный вкус в соответствие с заявленным, баланс вкуса проявляется не в полной			
				2	вкус изделия сбалансированный; имеет гармоничное, приятное послевкусие			
				3	вкус изделия превосходный, сбалансированный, имеет гармоничное вкусовое сочетание с приятным послевкусием			
Б Кондитерские изделия								11,00
1	Работа. Маршмеллоу							
		И	Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.		при нарушении вычесьть 0,5		2	1,00
		И	Использование оборудования в соответствие с инструкциями по эксплуатации.		при нарушении вычесьть 0,5		3	0,50
		И	Использование профессионального инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением.		при нарушении вычесьть 0,5		3	0,50
		С	Организация рабочего процесса и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	0,50
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего процесса, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			
				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Своевременная уборка рабочего места в соответствии с производственными стандартами в процессе работы				1	0,75
				0	Рабочее место в процессе работы не убирается (перегружено инвентарем, инструментами, участник не может найти нужный инвентарь и т.д.)			
				1	Рабочее место убирается периодически, но допускает начало новой операции без предварительной уборки			
				2	Участник проводит своевременную уборку рабочего места после завершения каждой операции			
				3	Участник демонстрирует высокий уровень профессионализма, четко выполняет операции с своевременной уборкой рабочего места			
		С	Соблюдение правила личной гигиены кондитера, обращая внимание на внешний вид				2	0,50
				0	неряшливый вид, наличие плохих привычек, наличие маникюра, наличие украшений			

				1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, присутствуют элементы плохих привычек, допускает ошибки при использовании перчаток			
				2	спецодежда чистая и опрятная, но возможны незначительные помарки на фартуке, отсутствуют плохие привычки, правильное и рациональное использование перчаток			
				3	чистый, опрятный вид, строго соблюдает и выполняет санитарно гигиенические требования.			
		С	Владение техниками подготовки и обработки сырья к использованию				4	0,50
				0	не владеет навыками подготовки и обработки сырья			
				1	владеет навыками базовой обработки сырья, но может допускать незначительные ошибки в процессе;			
				2	уверенно демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
				3	превосходно владеет и демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
		С	Минимизация количества отходов (осмотр бокса после работы на наличие остатков сырья, полуфабрикатов, готовых изделий)				4	0,50
				0	грубое пренебрежение рациональным использованием сырья. Сырье не используется повторно. Некоторые ингредиенты утилизированы как отходы			
				1	слабые попытки экономии сырья, случайное повторное использование. Материалы, возвращенные на склад, некорректно упакованы			
				2	продукты вторично использованы правильно, небольшое количество остатков возвращено на склад в хорошем состоянии, упаковано для дальнейшего использования			
				3	последовательное использование корректной вторичной переработки материалов. Заказано точное количество сырья, возврат минимальный и реалистичный			
		С	Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками ведения технологического процесса).				5	1,00
				0	участник не владеет технологией приготовления изделий модуля			
				1	технологическим процессом приготовления изделия, но может незначительно ошибиться в некоторых из них или в последовательности выполнения операций в целом			
				2	демонстрирует отличное владение навыками изготовления изделия, грамотно выстраивает технологический процесс			
				3	безупречная работа, последовательно выстраивает технологический процесс, превосходно владеет технологией изготовления изделия, а также формовкой и отделкой изделий			
2	Презентация. Маршмеллоу							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала не представлено на презентацию вычесть 0,25		1	0,25
		И	Количество, 20 шт.		нет 20 шт - вычесть 0,5;		5	0,50
		И	Идентичность изделий по форме и размеру		нет идентичности вычесть 1		5	1,00
		С	Общее впечатление				5	0,50
				0	изделия не представлено/ брак			
				1	изделия производит хорошее визуальное впечатление, но недостаточное ровное по форме			
				2	изделия производит отличное визуальное впечатление, виден творческий подход к работе, форма одинаковая			

				3	изделия производит потрясающее визуальное впечатление, изделия идентичны, виден индивидуальный стиль, соответствует современным тенденциям в кондитерском искусстве			
		С	Техника изготовления. Формовка с помощью кондитерского мешка.				5	1,00
				0	техника работы не продемонстрирована/ навыки работы с кондитерским мешком отсутствуют			
				1	имеет навыки работы с кондитерским мешком, но при отсадке допускает значительные отличия в форме и размере изделий			
				2	демонстрирует хорошее владение навыками работы с кондитерским мешком. Изделия имеют незначительную разницу по форме и размеру			
				3	демонстрирует отличное владение навыками работы с кондитерским мешком. Изделия идентичны по форме, размеру			
		С	Текстура				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (текстура не соответствует заявленному виду: расплывчатая, с комочками, присутствие инородных включений при разрезе и т. п.)			
				1	текстура соответствует заявленному виду, но имеет нарушения в технологии приготовления (не стабильная, слишком плотная и т. п.), но пригодна для использования;			
				2	текстура соответствует заявленному виду: равномерная, мелкопористая, легко поддающаяся разламыванию, определенной плотности слегка упругая;			
				3	текстура идеально соответствует заявленному виду, изделие имеет ровные, четкие грани			
		С	Вкус				5	1,00
				0	не представлено/брак (неприятный вкус).			
				1	недостаточно/ излишне выраженный вкус в соответствие с заявленным. Незначительное присутствие посторонних привкусов и запахов (например: горчит, кислый и т. п.);			
				2	вкус изделия сбалансированный, достаточно приятный, без посторонних привкусов и запахов			
				3	вкус изделия превосходный, сбалансированный, имеет гармоничное вкусовое сочетание с приятным послевкусием			
В Шоколад								13,00
1	Работа. Шоколад	И	Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.		при нарушении вычесьть 0,5		2	0,5
		И	Сдача бокса в первоначальном состоянии: убедитесь, что все поверхности вымыты, оборудование в комплекте, инвентаризация инвентаря и инструментов выполнена в положенное время = 30 мин)		при нарушении вычесьть 0,5		2	0,5
		И	Использование оборудования в соответствие с инструкциями по эксплуатации.		при нарушении вычесьть 0,5		3	0,5
		И	Использование профессионального инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением.		при нарушении вычесьть 0,5		3	0,5
		С	Организация рабочего процесса и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	0,50
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего процесса, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			

				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Своевременная уборка рабочего места в соответствии с производственными стандартами в процессе работы				1	0,75
				0	Рабочее место в процессе работы своевременно не убирается (перегружено инвентарем, инструментами, участник не может найти нужный инвентарь и т.д.)			
				1	Рабочее место убирается периодически, но допускается начало новой операции без предварительной уборки)			
				2	Участник проводит своевременную уборку рабочего места после завершения каждой операции			
				3	Участник демонстрирует высокий уровень профессионализма, четко выполняет операции с своевременной уборкой рабочего места			
		С	Соблюдение правила личной гигиены кондитера, обращая внимание на внешний вид				2	0,50
				0	неряшливый вид, наличие плохих привычек, наличие маникюра, наличие украшений			
				1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, присутствуют элементы плохих привычек, допускает ошибки при использовании перчаток			
				2	спецодежда чистая и опрятная, но возможны незначительные помарки на фартуке, отсутствуют плохие привычки, правильное и рациональное использование перчаток			
				3	чистый, опрятный вид, строго соблюдает и выполняет санитарно гигиенические требования			
		С	Владение техниками подготовки и обработки сырья к использованию.				4	0,50
				0	не владеет навыками подготовки и обработки сырья			
				1	владеет навыками подготовки и обработки сырья, но может допускать незначительные ошибки в процессе			
				2	уверенно демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
				3	превосходно владеет и демонстрирует техники подготовки и обработки сырья			
		С	Минимизация количества отходов (осмотр бокса после работы на наличие остатков сырья, полуфабрикатов, готовых изделий)				4	0,50
				0	грубое пренебрежение рациональным использованием сырья. Сырье не используется повторно. Некоторые ингредиенты			
				1	слабые попытки экономии сырья, случайное повторное использование. Материалы, возвращенные на склад, некорректно упакованы			
				2	продукты вторично использованы правильно, небольшое количество остатков возвращено на склад в хорошем состоянии, упаковано для дальнейшего использования			
				3	последовательное использование корректной вторичной переработки материалов. Заказано точное количество сырья, возврат минимальный и реалистичный			
		С	Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками ведения технологического процесса).				5	1,00
				0	участник не владеет техникой изготовления данного вида конфет			

				1	демонстрирует навыки владения технологическим процессом, но может незначительно ошибиться в некоторых из них или в последовательности выполнения			
				2	демонстрирует отличное владение навыками изготовления, данного конфет, грамотно выстраивает технологический процесс			
				3	безупречная работа, последовательно выстраивает технологический процесс, превосходно владеет технологией изготовления			
2	Презентация. Шоколад							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала не представлено на презентацию вычесть 0,25		1	0,25
		И	Количество. 15 шт		нет 15 шт, вычесть 0,25		5	0,25
		И	Вес от 7 г до 15 г. Погрешность между изделиями 1-2 грамма.		Вес не соответствует вычесть 0,25		5	0,25
		С	Общее впечатление				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (нецелостный корпус, дно)			
				1	слабое визуальное впечатление, хотя конфеты пригодны к использованию и имеют целостный корпус и дно			
				2	конфеты соответствуют хорошим стандартам, имеют привлекательный внешний вид (форма, блеск);			
				3	потрясающее визуальное впечатление от готовых конфет (идеальные форма, равномерный блеск).			
		С	Темперирование				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (корпус мягкой структуры, нецелостный корпус, дно);			
				1	корпус твердой структуры, матовая или глянцевая поверхность, незначительные следы жирового или сахарного поседения			
				2	корпус твердой структуры, матовая или глянцевая поверхность, без следов поседения, при разрезании хрустит			
				3	результат темперирования потрясающий, равномерная матовая или яркая глянцевая поверхность, при разрезании звонкий хруст			
		С	Техника изготовления (формовки) в соответствие с заданным видом				5	1,50
				0	изделия не представлены/ брак (не целостное дно или стенки)			
				1	изделия одинаковой формы, имеют ровные, четкие грани, но могут присутствовать незначительные замечания (пузырьки, толстые стенки и/или дно);			
				2	изделия одинаковой формы, имеют ровные, четкие грани, равномерный тонкий корпус и дно			
				3	превосходная техника формовки, идеально ровные грани, равномерный тонкий корпус и дно.			
		С	Текстура начинки (начинок) в соответствие с заданным видом конфет.				5	1,00
				0	изделие не представлено/ брак (текстура не соответствует заявленному виду, у корпусных – не контрастная)			
				1	текстура соответствует заявленному виду, но имеет нарушения в технологии приготовления (неоднородная, расслоилось, не стабильная, слишком жесткая и т. п.);			
				2	соответствует заявленным видам без замечаний			
				3	превосходные текстуры соответствуют заявленным видам			
		С	Вкус				5	2,00
				0	не представлено/брак (неприятный вкус)			
				1	вкус характерный заявленному виду без посторонних привкусов и запахов			
				2	ярко выраженный гармоничный вкус, соответствует заявленному виду			

				3	превосходно сбалансированный, ярко выраженный, с приятным послевкусием.			
Г Моделирование из различных материалов								13,00
1	Работа. Моделирование							
		И	Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		при нарушении вычсть 0,5		2	0,50
		И	Использование профессиональных инструментов, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением		при нарушении вычсть 0,5		3	0,50
		С	Организация рабочего процесса и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	1,00
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего процесса, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			
				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Своевременная уборка рабочего места в соответствии с производственными стандартами в процессе работы				1	0,25
				0	Рабочее место в процессе работы своевременно не убирается (перегружено инвентарем, инструментами, участник не может найти нужный инвентарь и т.д.)			
				1	Рабочее место убирается периодически, но допускается начало новой операции без предварительной уборки)			
				2	Участник проводит своевременную уборку рабочего места после завершения каждой операции			
				3	Участник демонстрирует высокий уровень профессионализма, четко выполняет операции с своевременной уборкой рабочего места			
		С	Обращение с отходами (минимизации количества отходов).				4	0,50
				0	рациональным использованием сырья. Сырье не используется повторно. Некоторые ингредиенты утилизированы как отходы			
				1	слабые попытки экономии сырья, случайное повторное использование. Материалы, возвращенные на склад, некорректно упакованы (соединены без учета цвета)			
				2	продукты вторично использованы правильно, небольшое количество остатков возвращено на склад в хорошем состоянии, упаковано для дальнейшего использования с разделением по цвету			
				3	последовательное использование корректной переработки материалов. Заказано точное количество сырья, возврат минимальный и реалистичный			
		С	Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками ведения технологического процесса).				5	1,00
				0	участник не владеет навыками моделирования			
				1	демонстрирует базовые навыки владения технологическим процессом, но может незначительно ошибиться в некоторых из них			
				2	демонстрирует отличное владение навыками моделирования			

				3	безупречная работа, последовательно выстраивает технологический процесс, превосходно владеет различными техниками моделирования, окрашивания и декорирования			
2	Презентация. Моделирование							
		И	Время подачи		в пределах 10 минутного интервала не представлено на презентацию вычсть 0,25		1	0,25
		И	Количество, 2 шт		нет 2 шт вычсть 0,5		5	0,50
		И	Вес, 60–80 г, погрешность между изделиями 1–2 грамма				5	0,5
		И	Идентичность		нет идентичности по внешнему виду, цвету, весу - вычсть 1		5	1,00
		С	Общее впечатление				5	2,00
				0	не представлено или фигурки неряшливы и непригодны к использованию			
				1	тусклое впечатление, хотя фигурки пригодны к использованию и могут отделяться от презентационной тарелки			
				2	Описанифигурки соответствуют хорошим стандартам, украшения использованы, чтобы создать общее стильное впечатление, фигурки могут быть отделены от презентационной тарелки судейской оценки			
				3	потрясающая гармония всех элементов и украшения, создан драматический персонаж, визуальное впечатление велико, фигурки могут быть отделены от презентационной тарелки.			
		С	Формовка (техника изготовления)				5	2,00
				0	не представлено/ брак/ сломано			
				1	демонстрация владения базовыми техниками, присутствие мелких трещин, заломов, следов склейки			
				2	демонстрация владения различными техниками, наличие мелких, качественно выполненных деталей. Изделие гладкое, без следов склейки			
				3	демонстрация владения большим диапазоном различных техник, наличие мелких, качественно выполненных деталей. Превосходное, качественное исполнение			
		С	Окрашивание, сочетание цвета				5	2,00
				0	не представлено или низкий уровень окрашивания, цвета несочетаемые и плохо применены			
				1	базовый уровень окрашивания, который является приемлемым			
				2	хороший стандарт окрашивания, поднимающий визуальную привлекательность			
				3	творческое сочетание цветов, которое улучшает визуальное впечатление от изделия и отвечает стандартам мастерства			
		С	Отражение темы				5	1,00
				0	не представлено или не отражена тема			
				1	фигурки созданы вручную в достаточно базовом стиле, без воображения, но соответствующие стандартам и отражают тему			
				2	вручную созданные фигурки с некоторой оригинальностью и воображением, тема хорошо видна			
				3	фигурки созданы вручную живо и оригинально отражают тему, ясно отвечают всем требованиям на высоком уровне мастерств			
Д Презентационная скульптура из изомальта								14,00
1	Работа.							
		И	Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		при нарушении вычсть 0,5		1	1,00
		И	Сдача бокса в первоначальном состоянии: убедитесь, что все поверхности вымыты, оборудование в комплекте, инвентаризация инвентаря и инструментов выполнена в положенное время = 30 мин)		при нарушении вычсть 0,5		2	0,50

		И	Использование оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации и профессионального инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением.		при нарушении вычесьть 0,5		3	0,50
		С	Организация рабочего процесса и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	1,00
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего процесса, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			
				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Организация и подготовка рабочих мест. Эффективное планирование работы в целях организации рабочего времени.				1	0,25
				0	отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса			
				1	хорошая организация рабочего процесса, но незначительные замечания в планировании операций и этапов процесса			
				2	чёткая организация рабочего процесса, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс			
				3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, уровень выполнения задания выше, чем предписывают стандарты			
		С	Соблюдение правила личной гигиены кондитера, обращая внимание на внешний вид				2	0,50
				0	неряшливый вид, наличие плохих привычек, наличие маникюра, наличие украшений			
				1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, присутствуют элементы плохих привычек, допускает ошибки при использовании перчаток			
				2	спецодежда чистая и опрятная, но возможны незначительные помарки на фартуке, отсутствуют плохие привычки, правильное и рациональное использование перчаток			
				3	чистый, опрятный вид, строго соблюдает и выполняет санитарно гигиенические требования			
		С	Обращение с отходами (минимизации количества отходов).				4	0,50
				0	грубое пренебрежение рациональным использованием сырья. Сырье не используется повторно. Некоторые элементы			
				1	слабые попытки экономии сырья, случайное повторное использование. Остатки, возвращенные на склад, некорректно упакованы (соединены без учета цвета);			
				2	материал вторично использован правильно, небольшое количество остатков возвращено на склад в хорошем состоянии, упаковано для дальнейшего использования с разделением по цвету			
				3	последовательное использование корректной вторичной переработки материала. Заказано точное количество сырья, возврат минимальный и реалистичный			
		С	Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками работы с изомальтом при изготовлении фигуры).				5	1,00

				0	участник не имеет навыков работы с изомальтом			
				1	демонстрирует навыки владения базовыми техниками, но может незначительно ошибиться в некоторых из них или в последовательности выполнения			
				2	демонстрирует отличное владение навыками работы с изомальтом, грамотно выстраивает технологический процесс			
				3	безупречная работа, превосходно владеет разнообразными техниками работы с изомальтом, а также сборкой фигуры.			
2	Презентация. Презентационная							
		И	Время презентации		в пределах 10 минутного интервала не представлено на презентацию вычсть 0,25		1	0,25
		И	Высота фигуры минимум 50 см.		Не соответствует размер, вычсть 0,5		5	0,50
		И	Использование минимум 3 техник работы с изомальтом		Нет 3 техники, вычсть 0,5		5	0,50
		С	Техники (сложность)					
				0	не представлено/ брак\ упала		5	2,00
				1	демонстрация владением базовыми (простыми) техниками, но с замечаниями			
				2	демонстрация владением различными техниками, включая сложные, на профессиональном уровне			
				3	владение широким спектром техник, в совершенстве, демонстрация превосходного результата, как в изготовлении, так и в сборке			
		С	Прочность структуры				5	1,00
				0	фигура сломана/ упала/ присутствует внешняя или внутренняя поддержка			
				1	фигура стоит без помощи дополнительных конструкций, но сложно переносить на презентационный стол в связи с хрупкостью, т. к. начинает падать или падают детали			
				2	прочно стоит, все детали на месте			
				3	абсолютно стабильна и закончена			
		С	Дизайн.Креативность				5	1,00
				0	не хватает оригинальности, нет баланса, работа в основном выполнена с применением молдов			
				1	базовые идеи, виден результат работы воображения, детали на основе молдов занимают значительное место в скульптуре			
				2	продемонстрирована оригинальность идеи, высокий уровень экспрессивности, хороший баланс композиции и искусственных элементов, в основном ручная работа;			
				3	креативный дизайн, сильная экспрессивность, хорошо сбалансированная композиция, высокий уровень оригинальности, минимальное использование молдов – приоритет ручной работе			
		С	Мастерство, искусство				5	1,50
				0	не представлено/ недостаточно проработано, грубое исполнение, недостает привлекательности			
				1	сборка недостаточно аккуратная, соединения неловкие, присутствуют отпечатки пальцев рук, очевидны места склейки			
				2	чистая сборка, соединения в основном незаметные, лишь небольшие следы склейки			
				3	невероятное изящество сборки, соединения аккуратные и незаметные, осторожная работа с отсутствием отпечатков пальцев и других следов			
		С	Окрашивание (цветовая композиция).				5	1,00
				0	не представлено/ цвета не координированы или неэффективны некоторые элементы с неприятным цветом требуют координации, однако есть удачные сочетания			
				1	в основном привлекательная и хорошо сбалансированная цветовая			

				3	согласованное и гармоничное сочетание оттенков, тонов и цветовой схемы в скульптуре использовано для достижения мастерского эффекта			
		С	Тема	0	не представлена/ брак (грубая		5	1,00
				1	тема присутствует, но неявно выражена			
				2	тема четко определена, раскрыта, ярко выражена			
				3	тема отлично раскрыта, хорошо включена в сюжет, композиционно выстроена			
							Итого:	100,00