

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Карнаухов, Сергей Андреевич Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1		1.00	Количество			0.34
			Если не хватает экземпляров 1 вида, вычесть 0.34			
			Если не хватает экземпляров 2 видов, вычесть 0.66			
			Если не хватает экземпляров 3 видов, вычесть 1 балл			
			Всего 15x3 вида – 45 шт.			
O2		1.00	Ассортимент (3 вида)			0.34
			Если не хватает 1 вида, вычесть 0.34			
			Если не хватает 2 видов, вычесть 0.66			
			Если не хватает 3 видов, вычесть 1 балл			
			Всего 3 вида			
O3		1.00	Использование 3 видов шоколада при темперировании (белый, молочный, горький)			0.66
			Если отсутствует 1 вид, вычесть 0.34			
			Если отсутствуют 2 вида, вычесть 0.66			
			Если отсутствуют 3 вида, вычесть 1 балл			
			Всего 3 вида			
O4		1.00	Вес			0.34
			Если 1 вид не соответствует требованиям по Весу, вычесть 0.34 – перевес или недовес			
			Если 2 вида не соответствуют требованиям по Весу, вычесть 0.66 – перевес или недовес			
			Если 3 вида не соответствуют требованиям по Весу, вычесть 1 балл – перевес или недовес			
			Максимум 15 г			
O5		0.50	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)			0.50

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Карнаухов, Сергей Андреевич Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S1		2.00	Темперирование/блеск	9	8	9	10	10	1.87
S2		1.00	Техника формовки/отделки	8	8	9	8	9	0.83
S3		1.00	Текстура	8	8	9	8	9	0.83
S4		2.00	Вкус	9	9	10	8	9	1.80
S5		1.00	Демонстрационный продукт/Шоколад	10	8	9	8	10	0.90
			Общее впечатление						
			Необходимо красиво представить шоколадные изделия для подачи или продажи, оценивается						
			сочетание всех элементов презентации и презентация продукции на акриле.						
S6		1.00	Демонстрационный продукт/Шоколад	8	8	9	9	9	0.87
			Тема						
			Презентация модуля с акцентом на тему «Тысяча и одна ночь», различные украшения						
			Демонстрационном продукте.						
S7		1.00	Демонстрационный продукт	8	8	9	8	10	0.83
			Креативность						
			Креативный продукт, отражающий индивидуальный стиль, оригинальность,						
S8		1.00	Демонстрационный продукт	9	9	8	8	8	0.83
			Техники						
			Презентация Демонстрационного продукта, иллюстрирующая инновационный подход,						
S9		1.00	Демонстрационный продукт	8	9	8	8	8	0.80
			Навыки декорирования						
			Презентация Демонстрационного продукта, иллюстрирующая навыки декорирования и						

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Нестеров, Константин Валерьевич Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1		1.00	Количество			0.34
			Если не хватает экземпляров 1 вида, вычесть 0.34			
			Если не хватает экземпляров 2 видов, вычесть 0.66			
			Если не хватает экземпляров 3 видов, вычесть 1 балл			
			Всего 15x3 вида – 45 шт.			
O2		1.00	Ассортимент (3 вида)			0.34
			Если не хватает 1 вида, вычесть 0.34			
			Если не хватает 2 видов, вычесть 0.66			
			Если не хватает 3 видов, вычесть 1 балл			
			Всего 3 вида			
O3		1.00	Использование 3 видов шоколада при темперировании (белый, молочный, горький)			0.66
			Если отсутствует 1 вид, вычесть 0.34			
			Если отсутствуют 2 вида, вычесть 0.66			
			Если отсутствуют 3 вида, вычесть 1 балл			
			Всего 3 вида			
O4		1.00	Вес			0.66
			Если 1 вид не соответствует требованиям по Весу, вычесть 0.34 – перевес или недовес			
			Если 2 вида не соответствуют требованиям по Весу, вычесть 0.66 – перевес или недовес			
			Если 3 вида не соответствуют требованиям по Весу, вычесть 1 балл – перевес или недовес			
			Максимум 15 г			
O5		0.50	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)			0.50

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Нестеров, Константин Валерьевич Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S1		2.00	Темперирование/блеск	10	9	10	9	9	1.87
S2		1.00	Техника формовки/отделки	10	9	9	8	9	0.90
S3		1.00	Текстура	8	8	8	9	8	0.80
S4		2.00	Вкус	8	9	9	9	9	1.80
S5		1.00	Демонстрационный продукт/Шоколад	8	9	9	9	9	0.90
			Общее впечатление						
			Необходимо красиво представить шоколадные изделия для подачи или продажи, оценивается						
			сочетание всех элементов презентации и презентация продукции на акриле.						
S6		1.00	Демонстрационный продукт/Шоколад	8	9	9	9	10	0.90
			Тема						
			Презентация модуля с акцентом на тему «Тысяча и одна ночь», различные украшения						
			Демонстрационном продукте.						
S7		1.00	Демонстрационный продукт	9	8	8	9	8	0.83
			Креативность						
			Креативный продукт, отражающий индивидуальный стиль, оригинальность,						
S8		1.00	Демонстрационный продукт	9	8	8	9	9	0.87
			Техники						
			Презентация Демонстрационного продукта, иллюстрирующая инновационный подход,						
S9		1.00	Демонстрационный продукт	8	8	8	9	8	0.80
			Навыки декорирования						
			Презентация Демонстрационного продукта, иллюстрирующая навыки декорирования и						

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Шемякина, Екатерина Алексеевна Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1		1.00	Количество			1.00
			Если не хватает экземпляров 1 вида, вычесть 0.34			
			Если не хватает экземпляров 2 видов, вычесть 0.66			
			Если не хватает экземпляров 3 видов, вычесть 1 балл			
			Всего 15х3 вида – 45 шт.			
O2		1.00	Ассортимент (3 вида)			1.00
			Если не хватает 1 вида, вычесть 0.34			
			Если не хватает 2 видов, вычесть 0.66			
			Если не хватает 3 видов, вычесть 1 балл			
			Всего 3 вида			
O3		1.00	Использование 3 видов шоколада при темперировании (белый, молочный, горький)			1.00
			Если отсутствует 1 вид, вычесть 0.34			
			Если отсутствуют 2 вида, вычесть 0.66			
			Если отсутствуют 3 вида, вычесть 1 балл			
			Всего 3 вида			
O4		1.00	Вес			0.66
			Если 1 вид не соответствует требованиям по Весу, вычесть 0.34 – перевес или недовес			
			Если 2 вида не соответствуют требованиям по Весу, вычесть 0.66 – перевес или недовес			
			Если 3 вида не соответствуют требованиям по Весу, вычесть 1 балл – перевес или недовес			
			Максимум 15 г			
O5		0.50	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)			0.50

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Шемякина, Екатерина Алексеевна Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O6		0.50	Демонстрационный продукт			0.50
			Высота			
			Максимум 30 см			

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Шемякина, Екатерина Алексеевна Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S1		2.00	Темперирование/блеск	10	9	10	9	9	1.87
S2		1.00	Техника формовки/отделки	10	10	10	10	9	1.00
S3		1.00	Текстура	9	9	9	10	10	0.93
S4		2.00	Вкус	10	10	10	10	10	2.00
S5		1.00	Демонстрационный продукт/Шоколад	10	9	9	10	10	0.97
			Общее впечатление						
			Необходимо красиво представить шоколадные изделия для подачи или продажи, оценивается						
			сочетание всех элементов презентации и презентация продукции на акриле.						
S6		1.00	Демонстрационный продукт/Шоколад	10	10	9	8	10	0.97
			Тема						
			Презентация модуля с акцентом на тему «Тысяча и одна ночь», различные украшения						
			Демонстрационном продукте.						
S7		1.00	Демонстрационный продукт	10	10	10	8	9	0.97
			Креативность						
			Креативный продукт, отражающий индивидуальный стиль, оригинальность,						
S8		1.00	Демонстрационный продукт	10	10	9	9	9	0.93
			Техники						
			Презентация Демонстрационного продукта, иллюстрирующая инновационный подход,						
S9		1.00	Демонстрационный продукт	10	10	10	10	9	1.00
			Навыки декорирования						
			Презентация Демонстрационного продукта, иллюстрирующая навыки декорирования и						

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 2

Competitor Name Шемякина, Екатерина Алексеевна Member 12

Sub Criterion День 2 Sub Criterion ID C1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 03-03-2016 14:17:38

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S10		1.00	Демонстрационный продукт	10	9	10	10	10	1.00
			Мастерство/Искусность						
			Презентация Демонстрационного продукта, отражающая элегантность и чистоту форм,						