



























Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 1

Competitor Name Карнаухов, Сергей Андреевич Member 12

Sub Criterion День 1 Sub Criterion ID F1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 02-03-2016 16:48:17

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1		1.00	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)			0.90
O2		1.00	Тайные ингредиенты идентифицированы в приложенном описании.			0.65
			Если не хватает одного «Выбранного ингредиента» в «Использованных», вычесть 0.33			
			Если не хватает двух «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 0.66			
			Если не хватает трех «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 1 балл			
			Всего 3 ингредиента			
O3		2.00	Ингредиенты, указанные в приложенном описании, должны быть действительно использованы.			1.65
			Если на вкус четко не ощущается 1 ингредиент, вычесть 0.66			
			Если на вкус четко не ощущаются 2 ингредиента, вычесть 1.30			
			Если на вкус четко не ощущаются 3 ингредиента, вычесть 2 балла			
			Всего 3 ингредиента			
O4		1.00	Вес (максимум 1300 г) без украшений			0.85

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 1

Competitor Name Карнаухов, Сергей Андреевич Member 12

Sub Criterion День 1 Sub Criterion ID F1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 02-03-2016 16:48:17

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S1		1.00	Навыки декорирования	<del>7</del>	<del>7</del>	7	7	7	0.70
			Необходимо продемонстрировать высокие навыки декорирования при украшении						
S2		2.00	Текстура	<del>7</del>	<del>7</del>	7	7	7	1.40
			Десерт с адекватной текстурой высокого качества, демонстрирующий корректное						
			соответствующих типу продукта.						
S3		2.00	Вкус	<del>8</del>	8	8	<del>9</del>	8	1.60
			Десерт с высококачественным вкусом и ароматом, а также их сочетанием; аутентично						
			гармоничные сочетания и контрасты.						
S4		1.00	Общее впечатление	<del>8</del>	<del>7</del>	7	7	7	0.70
			Гармония всех элементов, визуальное впечатление.						
S5		1.00	Тема «Тысяча и одна ночь»	<del>7</del>	<del>7</del>	7	7	7	0.70

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 1

Competitor Name Нестеров, Константин Валерьевич Member 12

Sub Criterion День 1 Sub Criterion ID F1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 02-03-2016 16:48:17

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1		1.00	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)			0.85
O2		1.00	Тайные ингредиенты идентифицированы в приложенном описании.			1.00
			Если не хватает одного «Выбранного ингредиента» в «Использованных», вычесть 0.33			
			Если не хватает двух «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 0.66			
			Если не хватает трех «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 1 балл			
			Всего 3 ингредиента			
O3		2.00	Ингредиенты, указанные в приложенном описании, должны быть действительно использованы.			1.82
			Если на вкус четко не ощущается 1 ингредиент, вычесть 0.66			
			Если на вкус четко не ощущаются 2 ингредиента, вычесть 1.30			
			Если на вкус четко не ощущаются 3 ингредиента, вычесть 2 балла			
			Всего 3 ингредиента			
O4		1.00	Вес (максимум 1300 г) без украшений			0.80

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 1

Competitor Name Нестеров, Константин Валерьевич Member 12

Sub Criterion День 1 Sub Criterion ID F1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 02-03-2016 16:48:17

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S1		1.00	Навыки декорирования	<del>9</del>	9	9	<del>8</del>	8	0.87
			Необходимо продемонстрировать высокие навыки декорирования при украшении						
S2		2.00	Текстура	<del>9</del>	<del>9</del>	9	9	9	1.80
			Десерт с адекватной текстурой высокого качества, демонстрирующий корректное						
			соответствующих типу продукта.						
S3		2.00	Вкус	<del>8</del>	<del>9</del>	8	8	9	1.67
			Десерт с высококачественным вкусом и ароматом, а также их сочетанием; аутентично						
			гармоничные сочетания и контрасты.						
S4		1.00	Общее впечатление	<del>9</del>	9	9	<del>8</del>	8	0.87
			Гармония всех элементов, визуальное впечатление.						
S5		1.00	Тема «Тысяча и одна ночь»	<del>8</del>	<del>8</del>	8	8	8	0.80



Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 1

Competitor Name Шемякина, Екатерина Алексеевна Member 12

Sub Criterion День 1 Sub Criterion ID F1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 02-03-2016 16:48:17

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1		1.00	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)			1.00
O2		1.00	Тайные ингредиенты идентифицированы в приложенном описании.			1.00
			Если не хватает одного «Выбранного ингредиента» в «Использованных», вычесть 0.33			
			Если не хватает двух «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 0.66			
			Если не хватает трех «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 1 балл			
			Всего 3 ингредиента			
O3		2.00	Ингредиенты, указанные в приложенном описании, должны быть действительно использованы.			2.00
			Если на вкус четко не ощущается 1 ингредиент, вычесть 0.66			
			Если на вкус четко не ощущаются 2 ингредиента, вычесть 1.30			
			Если на вкус четко не ощущаются 3 ингредиента, вычесть 2 балла			
			Всего 3 ингредиента			
O4		1.00	Вес (максимум 1300 г) без украшений			0.95

Skill Number 32 Skill Кондитерское дело - Confectioner/Pastry Cook Competition Day 1

Competitor Name Шемякина, Екатерина Алексеевна Member 12

Sub Criterion День 1 Sub Criterion ID F1

Marking Scheme Lock 02-03-2016 08:38:28 Mark Entry Lock 02-03-2016 16:48:17

Aspect ID	WSSS Section	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - Description	Expert Score (Out of 10)					Mark Awarded
				1	2	3	4	5	
S1		1.00	Навыки декорирования	<del>9</del>	9	<del>8</del>	9	9	0.90
			Необходимо продемонстрировать высокие навыки декорирования при украшении						
S2		2.00	Текстура	<del>7</del>	7	8	<del>9</del>	9	1.60
			Десерт с адекватной текстурой высокого качества, демонстрирующий корректное						
			соответствующих типу продукта.						
S3		2.00	Вкус	<del>9</del>	<del>8</del>	9	9	9	1.80
			Десерт с высококачественным вкусом и ароматом, а также их сочетанием; аутентично						
			гармоничные сочетания и контрасты.						
S4		1.00	Общее впечатление	<del>8</del>	8	<del>9</del>	8	8	0.80
			Гармония всех элементов, визуальное впечатление.						
S5		1.00	Тема «Тысяча и одна ночь»	<del>8</del>	8	8	<del>9</del>	8	0.80