**Сводная ведомость баллов по конкурсу по специальности *Технология продукции общественного питания***

**Председатель жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Левченко П.М.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер участника** | **Внешний вид** | **Санитарное состояние рабочего**  **места** | **Работа с весами** | **Использование основных продуктов** | | | | **Использование дополнительных продуктов**  **/допускается 10% от массы блюда/** | **Всего баллов по практическому**  **заданию** | **Теоретическое**  **задание** | **Всего баллов** |
| **Приготовление полуфабриката** | **Тепловая обработка**  **полуфабриката** | **Современное оформление блюда** | **Вкусовые качества блюда** |
|  | до  3 б. | до 7 б. | до 3 б. | до 5 б. | до 7 б. | до 15 б. | до 10 б. | За каждый лишний % минус 1 б. | Общий итог баллов | до 50 б. |  |
| 1. | 3 | 5 | 2 | 3 | 6 | 11 | 10 |  | 40 | 23 | 63 |
| 2. | 3 | 5 | 2 | 4 | 5 | 12 | 8 |  | 39 | 23 | 62 |
| 3. | 2 | 5 | 2 | 4 | 4 | 10 | 6 |  | 33 | 26 | 59 |
| 4. | 3 | 4 | 2 | 3 | 4 | 10 | 9 |  | 35 | 21 | 56 |
| 5. | 3 | 7 | 2 | 5 | 6 | 14 | 9 |  | 46 | 48 | 94 |
| **Номер участника** | **Внешний вид** | **Санитарное состояние рабочего**  **места** | **Работа с весами** | **Использование основных продуктов** | | | | **Использование дополнительных продуктов**  **/допускается 10% от массы блюда/** | **Всего баллов по практическому**  **заданию** | **Теоретическое**  **задание** | **Всего баллов** |
| **Приготовление полуфабриката** | **Тепловая обработка**  **полуфабриката** | **Современное оформление блюда** | **Вкусовые качества блюда** |
|  | до  3 б. | до 7 б. | до 3 б. | до 5 б. | до 7 б. | до 15 б. | до 10 б. | За каждый лишний % минус 1 б. | Общий итог баллов | до 50 б. |  |
| 6. | 3 | 5 | 2 | 4 | 5 | 9 | 7 |  | 35 | 24 | 59 |
| 7. | 3 | 6 | 3 | 4 | 5 | 13 | 8 |  | 42 | 30 | 72 |
| 8. | 3 | 6 | 2 | 4 | 5 | 10 | 7 |  | 37 | 25 | 62 |
| 9. | 2 | 6 | 2 | 4 | 6 | 15 | 6 |  | 41 | 25 | 66 |
| 10. | 2 | 5 | 2 | 4 | 5 | 15 | 10 |  | 43 | 25 | 68 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер участника** | **Внешний вид** | **Санитарное состояние рабочего**  **места** | **Работа с весами** | **Использование основных продуктов** | | | | **Использование дополнительных продуктов**  **/допускается 10% от массы блюда/** | **Всего баллов по практическому**  **заданию** | **Теоретическое**  **задание** | | **Всего баллов** |
| **Приготовление полуфабриката** | **Тепловая обработка**  **полуфабриката** | **Современное оформление блюда** | **Вкусовые качества блюда** |
|  | до  3 б. | до 7 б. | до 3 б. | до 5 б. | до 7 б. | до 15 б. | до 10 б. | За каждый лишний % минус 1 б. | Общий итог баллов | | до 50 б. |  |
| 11. | 3 | 6 | 2 | 4 | 5 | 8 | 5 |  | 33 | 26 | | 59 |

**Председатель жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.М. Левченко**

***/подпись/***