

Skill name

Поварское дело - Cooking

Criteria	Mark
A Демонстрация навыков по нарезке овощей (в том числе раб	24,40
B Finger food	4,30
C Десерт	4,30
D Демонстрация навыков по приготовлению соусов (в том числ	23,30
E Холодная закуска - Рыба	4,35
F Горячее блюдо - Мясо	4,55
G Горячая закуска Вегетарианская - Паста (в том числе работа	26,05
H Горячее блюдо - Птица	4,55
I Консоме из птицы	4,20

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
A1	работа модуля 1	O	Рациональное использование электроэнергии		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		1	0,80
		O	Наличие брака в работе		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		5	2,00
		O	Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		5	2,00
		O	Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		3	0,50
		O	Корректное использование мусорных баков(пищевые)не пищ		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		3	0,50
		O	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		6	1,00
		O	Список продуктов соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		O	Список продуктов сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,80
		O	Корректировка списка продуктов в день С-1		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		O	Дозаказ продуктов во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,60
		J	Организация и планирование производственного процесса	0 1 2 3	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие п участник способен устанавливать приоритеты и управ участник правильно расставляет приоритеты в выполн организация рабочего процесса чёткая в режиме мног		1	0,80
		J	Персональная гигиена	0 1 2 3	грязная спецодежда, плохие привычки снятие пробы п спецодежда имеет незначительные загрязнения, нали спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снят спецодежда чистая на протяжении всего рабочего вре		3	0,80
		J	Рабочее место	0 1 2 3	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место пе пол и рабочие поверхности с незначительными загряз пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инве пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго		3	0,80
		J	Корректное использование разделочных досок(соблюдение ц	0 1	выбирает не правильный цвет разделочной доски единичные нарушения при выборе цвета разделочной		3	0,80

A2	Демонстрация навыков по нарезке овощей	J	Рабочее место - холодильники	2 3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок соблюдается цветовая маркировка разделочных досок	3	0,80	
		J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0 1 2 3	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства холодильники с незначительными загрязнениями, без нарушения товарного соседства холодильники чистые, без нарушения товарного соседства холодильники чистые, без нарушения товарного соседства	5	2,00	
		J	Техника безопасности на рабочем месте	0 1 2 3	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию кухонного инвентаря и оборудования демонстрирует слабые знания по выбору и использованию кухонного инвентаря и оборудования демонстрирует хорошие знания по выбору и применению кухонного инвентаря и оборудования демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и применению кухонного инвентаря и оборудования	3	0,80	
		J	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью приготовления	0 1 2 3	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием соблюдаются правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием	4	0,80	
		J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки продуктов	0 1 2 3	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюда Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюда Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки рецепта Выбирает разнообразные ингредиенты для разработки рецепта	6	2,00	
		J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования	0 1 2 3	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки продуктов проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки продуктов хорошие знания о различных методах тепловой обработки продуктов отличные знания о различных методах тепловой обработки продуктов	6	2,00	
		O	Время подачи	0 1 2 3	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, у которого отсутствуют необходимые навыки использования кухонного инвентаря и оборудования	2	0,80	
		O	Результат техники нарезки соответствует размеру		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	5	2,00	
Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
B1	Finger food	O O O O O J	Время подачи Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием Чистота тарелки при подаче блюда Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием Внешний вид блюда	0 1 2 3	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	2 4 4 7 7 7	0,50 0,20 0,20 0,20 0,20 0,50	

		J	Стиль и креативность блюда	0 1 2 3	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или ст Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стил Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в се Блюдо демонстрирует исключительную креативность и	7	0,50	
		J	Текстура всех компонентов блюда	0 1 2 3	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, со Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ Блюдо отличается разнообразием текстурных элемент	7	0,50	
		J	Вкус всех компонентов блюда	0 1 2 3	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основ Вкусы отдельных компонентов соответствуют основны Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнос Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким о	7	0,50	
		J	Общая гармоничность блюда	0 1 2 3	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эл Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базов Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают Компоненты блюда исключительно гармонируют межд	7	0,50	
		J	Качество блюда	0 1 2 3	Неудовлетворительное качество приготовленного блю Нормальное качество приготовленного блюда, с недос Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничн Отличное качество приготовленного блюда, превосход	7	0,50	
Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
C1	Десерт	O	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополн	2		0,50
		O	Компоненты блюда отражены в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	4		0,20
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным за		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	4		0,20
		O	Чистота тарелки при подаче блюда		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7		0,20
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7		0,20
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7		0,10
		J	Внешний вид блюда	0 1 2 3	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуа Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основ Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, Блюдо демонстрирует исключительную визуальную со	7		0,40
		J	Стиль и креативность блюда	0 1 2 3	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или ст Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стил Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в се Блюдо демонстрирует исключительную креативность и	7		0,50
		J	Текстура всех компонентов блюда	0 1 2 3	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, со Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ Блюдо отличается разнообразием текстурных элемент	7		0,50
		J	Вкус всех компонентов блюда			7		0,50

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
		J	Общая гармоничность блюда	0 1 2 3	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основ Вкусы отдельных компонентов соответствуют основны Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнос Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким ф		7	0,50
		J	Качество блюда	0 1 2 3	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эл Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базов Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают Компоненты блюда исключительно гармонируют межд		7	0,50
				0 1 2 3	Неудовлетворительное качество приготовленного блю Нормальное качество приготовленного блюда, с недос Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничн Отличное качество приготовленного блюда, превосход			
D1	работа модуля 2	O	Рациональное использование электроэнергии		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		1	0,80
		O	Наличие брака в работе		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		5	2,00
		O	Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		5	2,00
		O	Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		3	0,50
		O	Корректное использование мусорных баков(пищевые)/не пищ		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		3	0,50
		O	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		6	1,00
		O	Список продуктов соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		O	Список продуктов сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,80
		O	Корректировка списка продуктов в день С-1		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		O	Доказка продуктов во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		J	Организация и планирование производственного процесса	0 1 2 3	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие п участник способен устанавливать приоритеты и управ участник правильно расставляет приоритеты в выполн организация рабочего процесса чёткая в режиме мно		1	0,80
		J	Персональная гигиена	0 1 2 3	грязная спецодежда, плохие привычки снятия пробы п спецодежда имеет незначительные загрязнения, нали спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снят спецодежда чистая на протяжении всего рабочего вре		3	0,80
		J	Рабочее место	0 1 2 3	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место не пол и рабочие поверхности с незначительными загряз пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инве пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго		3	0,80
		J	Корректное использование разделочных досок(соблюдение ц	0 1 2 3	выбирает не правильный цвет разделочной доски единичные нарушения при выборе цвета разделочной соблюдается цветовая маркировка разделочных досок соблюдается цветовая маркировка разделочных досок		3	0,80
		J	Рабочее место - холодильники	0 1	холодильники грязные, с нарушением товарного сосед холодильники с незначительными загрязнениями, без		3	0,80

D2	Демонстрация навыков по приготовлению соуса	J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	2 3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства холодильники чистые, без нарушения товарного соседства	5	2,00																	
		J	Техника безопасности на рабочем месте	0 1 2 3	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию кухонного инвентаря и оборудования демонстрирует слабые знания по выбору и использованию кухонного инвентаря и оборудования демонстрирует хорошие знания по выбору и применению кухонного инвентаря и оборудования демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и применению кухонного инвентаря и оборудования			3	0,80															
		J	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью приготовления	0 1 2 3	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием соблюдаются правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием					4	0,50													
		J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки продуктов	0 1 2 3	Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюда Выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюда Выбирает разнообразные ингредиенты для приготовления блюда Выбирает разнообразные ингредиенты для приготовления блюда							6	2,00											
		J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования	0 1 2 3	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки продуктов проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки продуктов хорошие знания о различных методах тепловой обработки продуктов отличные знания о различных методах тепловой обработки продуктов									6	2,00									
		O	Время подачи	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование											2	0,70							
		O	Текстура соуса	1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование													7	0,50					
		O	Вкус соуса	2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, у которого истек срок годности															7	0,50			
				3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования																	7	0,50	
					Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная единица = 0,1 балла Нет = 0 баллов																			Годно/негодно в плане
			Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Годно/негодно в плане																				
			Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов			Годно/негодно в плане																		
Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description					Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section													
E1	Холодная закуска - Рыба	O	Время подачи						Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная единица = 0,1 балла Нет = 0 баллов		2	0,50												
		O	Компоненты блюда отражены в меню						Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		4	0,20												
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием						Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		4	0,25												
		O	Чистота тарелки при подаче блюда						Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		7	0,20												
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием						Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		7	0,10												
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием						Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		7	0,10												
		J	Внешний вид блюда					0 1 2 3	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные требования к внешнему виду Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, соответствует требованиям к внешнему виду Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую		7	0,50												
		J	Стиль и креативность блюда	0 1 2	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в оформлении				7	0,50														

		J	Текстура всех компонентов блюда	3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и		7	0,50
		J	Вкус всех компонентов блюда	0 1 2 3	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, со Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ Блюдо отличается разнообразием текстурных элемент		7	0,50
		J	Общая гармоничность блюда	0 1 2 3	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основ Вкусы отдельных компонентов соответствуют основны Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнос Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким ф		7	0,50
		J	Качество блюда	0 1 2 3	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эл Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базов Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают Компоненты блюда исключительно гармонируют межд		7	0,50
				0 1 2 3	Неудовлетворительное качество приготовленного блю Нормальное качество приготовленного блюда, с недос Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничн Отличное качество приготовленного блюда, превосход			
Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
F1	Горячее блюдо - Мясо	O O O O O O J	Время подачи Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным за Чистота тарелки при подаче блюда Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием Внешний вид блюда		Да = максимальное количество баллов Каждая дополн Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		2 4 4 7 7 7 7	0,50 0,20 0,35 0,20 0,20 0,10 0,50
		J	Стиль и креативность блюда	0 1 2 3	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуа Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основн Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, Блюдо демонстрирует исключительную визуальную со		7	0,50
		J	Текстура всех компонентов блюда	0 1 2 3	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или ст Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стил Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в се Блюдо демонстрирует исключительную креативность и		7	0,50
		J	Вкус всех компонентов блюда	0 1 2 3	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, со Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ Блюдо отличается разнообразием текстурных элемент		7	0,50
				0 1 2 3	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основ Вкусы отдельных компонентов соответствуют основны Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнос Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким ф			

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
		J	Общая гармоничность блюда	0 1 2 3	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эл Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базов Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают Компоненты блюда исключительно гармонируют межд	7		0,50
		J	Качество блюда	0 1 2 3	Неудовлетворительное качество приготовленного блю Нормальное качество приготовленного блюда, с недос Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничн Отличное качество приготовленного блюда, превосход	7		0,50
G1	работа модуля 3	O	Рациональное использование электроэнергии		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		1	0,90
		O	Наличие брака в работе		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		5	2,00
		O	Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		5	2,00
		O	Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		3	0,50
		O	Корректное использование мусорных баков(пищевые)/не пищ		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		3	0,50
		O	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		6	1,00
		O	Список продуктов соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		O	Список продуктов сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,80
		O	Корректировка списка продуктов в день С-1		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,90
		O	Доказ продуктов во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		8	0,70
		J	Организация и планирование производственного процесса	0 1 2 3	рабочий процесс без четкой организации, отсутствие п участник способен устанавливать приоритеты и управ участник правильно расставляет приоритеты в выполн организация рабочего процесса четкая в режиме мно		1	0,90
		J	Персональная гигиена	0 1 2 3	грязная спецодежда, плохие привычки снятия пробы п спецодежда имеет незначительные загрязнения, нали спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снят спецодежда чистая на протяжении всего рабочего вре		3	0,80
		J	Рабочее место	0 1 2 3	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место пе пол и рабочие поверхности с незначительными загряз пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инве пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго		3	0,80
		J	Корректное использование разделочных досок(соблюдение L	0 1 2 3	выбирает не правильный цвет разделочной доски единичные нарушения при выборе цвета разделочной соблюдается цветовая маркировка разделочных досок соблюдается цветовая маркировка разделочных досок		3	0,80
		J	Рабочее место - холодильники	0 1 2 3	холодильники грязные, с нарушением товарного сосед холодильники с незначительными загрязнениями, без холодильники чистые, без нарушения товарного сосед холодильники чистые, без нарушения товарного сосед		3	0,80
		J	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и исполь		5	2,00

G2	Вегетарианская - Паста	J	Техника безопасности на рабочем месте	1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию	3	0,80
				2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению		
				3	демонстрирует отличные знания и компетенции по вы		
		J	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью п	0	не соблюдаются правила техники безопасности при ра	4	0,50
				1	соблюдаются общие правила техники безопасности пр		
				2	соблюдаются правила техники безопасности при рабо		
		J	Знание и применение приемов приготовления и тепловой об	3	строго соблюдаются правила техники безопасности пр	6	2,00
				0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обр		
				1	проявление знаний о различных традиционных метода		
		J	Применение и использование кухонного инвентаря и оборуд	2	хорошие знания о различных методах тепловой обраб	6	2,00
				3	отличные знания о различных методах тепловой обра		
				0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование		
		O	Время подачи	1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборуд	2	0,50
				2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, у		
				3	демонстрирует выдающиеся навыки использования ку		
		O	Компоненты блюда отражены в меню	0	Да = максимальное количество баллов Каждая дополн	4	0,20
				1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		
				2	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным за	0	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	4	0,25
				1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		
2	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал						
O	Чистота тарелки при подаче блюда	0	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7	0,20		
		1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал				
		2	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал				
O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	0	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7	0,20		
		1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал				
		2	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал				
O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	0	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7	0,10		
		1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал				
		2	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал				
J	Внешний вид блюда	0	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал	7	0,50		
		1	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуа				
		2	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основн				
J	Стиль и креативность блюда	3	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление,	7	0,50		
		0	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную со				
		1	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или ст				
J	Текстура всех компонентов блюда	2	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стил	7	0,50		
		3	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в се				
		0	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и				
J	Вкус всех компонентов блюда	1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не	7	0,50		
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ				
		3	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ				
J	Общая гармоничность блюда	0	Блюдо отличается разнообразием текстурных элемент	7	0,50		
		1	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основ				
		2	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основны				
J	Общая гармоничность блюда	3	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнос	7	0,50		
		0	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким с				
		1	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эл				
J	Общая гармоничность блюда	2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базов	7	0,50		
		3	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают				
		0	Компоненты блюда исключительно гармонируют межд				

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Sub) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
		J	Качество блюда	0 1 2 3	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее		7	0,50
H1	Горячее блюдо - птица	O O O O O O J	Время подачи Компоненты блюда отражены в меню Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием Чистота тарелки при подаче блюда Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием Внешний вид блюда		Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная деталь Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов		2 4 4 7 7 7 7	0,50 0,20 0,35 0,20 0,20 0,10 0,50
		J	Стиль и креативность блюда	0 1 2 3	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные элементы Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, гармонично Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую		7	0,50
		J	Текстура всех компонентов блюда	0 1 2 3	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов		7	0,50
		J	Вкус всех компонентов блюда	0 1 2 3	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразием вкусов Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким спектром вкусов		7	0,50
		J	Общая гармоничность блюда	0 1 2 3	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эстетике Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовые требования Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают основные требования Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой		7	0,50
		J	Качество блюда	0 1 2 3	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее		7	0,50

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark	
11	Консоме из птицы	O	Время подачи		Да = максимальное количество баллов Каждая дополн		2	0,50	
		O	Компоненты блюда отражены в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		4	0,20	
		O	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным за		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		4	0,20	
		O	Чистота тарелки при подаче блюда		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		7	0,20	
		O	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		7	0,10	
		O	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль бал		7	0,10	
		J	Внешний вид блюда				7	0,40	
						0 Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуа			
						1 Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основн			
						2 Блюдо производит хорошее визуальное впечатление,			
						3 Блюдо демонстрирует исключительную визуальную со			
		J	Стиль и креативность блюда					7	0,50
						0 Блюдо не демонстрирует никакой креативности или ст			
						1 Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стил			
				2 Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в се					
				3 Блюдо демонстрирует исключительную креативность и					
J	Текстура всех компонентов блюда					7	0,50		
				0 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не					
				1 Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, со					
				2 Текстуры отдельных компонентов соответствуют основ					
				3 Блюдо отличается разнообразием текстурных элемент					
J	Вкус всех компонентов блюда					7	0,50		
				0 Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основ					
				1 Вкусы отдельных компонентов соответствуют основны					
				2 Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнос					
				3 Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким с					
J	Общая гармоничность блюда					7	0,50		
				0 Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, эл					
				1 Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базов					
				2 Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают					
				3 Компоненты блюда исключительно гармонируют межд					
J	Качество блюда					7	0,50		
				0 Неудовлетворительное качество приготовленного блю					
				1 Нормальное качество приготовленного блюда, с недос					
				2 Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничн					
				3 Отличное качество приготовленного блюда, превосход					