



ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
среди студентов среднего и высшего профессионального образования по
профессии «Кондитер»

ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ

конкурсного изделия: Торт бисквитно-кремовый «Любимый букет»

№ УЧАСТНИКА	Время сдачи конкурсного задания	Качество бисквита (легкая, пышная структура, пористая, при надавливании пружинит, цвет мякиша желтый)	Качество крема (пышная однородномаслянистая масса, слегка кремового цвета, вкус сладкий с добавлением ванили и коньяка или десертного вина)	Художественное оформление торта (Соблюдение тематики. Сочетание цветовой гаммы. Качество изготовления элементов оформления)	Вкус торта	Соответствие веса торта	Организация рабочего места (рациональность размещения посуды и инвентаря, наличие посторонних предметов на рабочем месте)	Соблюдение правил охраны труда, санитарных требований и личной гигиены (соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием, соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук, пользование полотенцем, аккуратность в работе), соблюдение санитарных правил на рабочем месте (поддержание чистоты, соблюдение товарного соседства, санобработка яиц))	СУММА БАЛЛОВ	РЕЙТИНГОВОЕ МЕСТО УЧАСТНИКА
18	14:00	58	69	134	47	10	3	8	329	1
22	12:47	71	65	125	40	0	5	10	316	2
23	13:35	58	48	128	38	0	5	10	287	3
29	12:13	56	57	118	34	10	4	8	287	3
3	13:42	64	46	112	37	10	3	9	281	4
21	12:30	53	57	95	35	10	3	8	261	5
13	13:48	55	54	99	31	0	4	9	252	6
4	13:07	50	54	83	33	0	4	9	233	7
2	13:18	52	50	70	30	10	5	10	227	8

