

Оценка презентации (объективная)

№	Наименование критерия		Номер студента /Оценка						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Время подачи	Да = 3 балла Нет = 0 баллов							
2	Компоненты блюда отражены в меню	Да = 3 балла Нет = 0 баллов							
3	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов							
4	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = 3 балла Нет = 0 баллов							
5	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов							
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов							
Итого баллов (максимально – 18)									

Оценка презентации (субъективная)

№	Наименование критерия		Номер студента /Оценка						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Внешний вид блюда	0 – 1 – 2 – 3							
2	Стиль и креативность блюда	0 – 1 – 2 – 3							
3	Текстура всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3							
4	Вкус всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3							
5	Общая гармоничность блюда	0 – 1 – 2 – 3							
Итого баллов (максимально – 15)									

Оценка презентации (субъективная)

№	Наименование критерия		Номер студента /Оценка						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Внешний вид блюда	0 – 1 – 2 – 3							
2	Стиль и креативность блюда	0 – 1 – 2 – 3							
3	Текстура всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3							
4	Вкус всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3							
5	Общая гармоничность блюда	0 – 1 – 2 – 3							
Итого баллов (максимально – 15)									

Таблица №6 - Общий результат

Наименование критерия	№ эксперта	Номер студента/Оценка						
		1	2	3	4	5	6	7
Оценка работы - субъективная	1							
	2							
	3							
Оценка презентации- субъективная БЛЮДО ИЗ ПТИЦЫ	1							
	2							
	3							
Итого баллов:								
Среднее количество баллов:								
Оценка работы - объективная	единая							
	единая							
Общее количество баллов:								
Место								