Приложение 1

**Критерии оценивания**

**Ведомость № 1**

**Теоретический этап**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  №  | Номер конкурсанта  | Количество балловтеоретическогоэтапа (макс.40 б.) |
| 1 | 1 |  |
| 2 | 2 |  |
| 3 | 3 |  |
| 4 | 4 |  |
| 5 | 5 |  |
| 6 | 6 |  |

Экспертная группа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Ведомость № 2**

**Практический этап**

**Задание № 1 «Презентация вина»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Номер конкурсанта  | По 5-ти балльной системе  |
| 1 | 1 |  |
| 2 | 2 |  |
| 3 | 3 |  |
| 4 | 4 |  |
| 5 | 5 |  |
| 6 | 6 |  |

Экспертная группа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Ведомость № 3**

**Практический этап**

**Задание № 2 «Складывание салфеток»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии оценивания | ДА/НЕТ | Оценка участника (складывается из количества положительных ответов) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Креативность и сложность выбранных элементов | д/н |  |  |  |  |  |  |
| Четкие и ровные складки | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Соблюдение времени | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Разрешенное использование дополнительного инвентаря | д/н |   |   |   |   |   |   |
| Правильно выбранная сторона | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Правильность сложения, техника | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |

Экспертная группа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Ведомость № 4**

**Практический этап**

**Задание № 3 «Предварительная сервировка стола»**

|  |
| --- |
| Предварительная сервировка стола |
| **Критерии оценивания**  | ДА/НЕТ | Оценка участника (складывается из количества положительных ответов) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Положение скатерти, симметрия, расположение, правильно выбранная сторона | д/н |   |   |   |   |   |   |
| Салфетки, одинаковое расположение, правильная техника сложения | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Приборы отполированы, симметричны, правильно расположены | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Посуда отполированы, симметричны, правильно расположены | д/н |   |   |   |   |   |   |
| Стекло отполировано, симметрично и правильно расположено | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Симметричны все предметы на столе | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Декорирование стола | д/н |  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |

Экспертная группа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Ведомость № 5**

**Практический этап**

**Задание № 4 «Встреча гостей»**

|  |
| --- |
| Предварительная сервировка стола |
| **Критерии оценивания**  | ДА/НЕТ | Оценка участника (складывается из количества положительных ответов) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Манера поведения, дружелюбность, услужливость, вежливость, общее отношение к гостям, умение держаться, природная натуральность | д/н |   |   |   |   |   |   |
| Встреча гостей, соблюдение этикета, помощь гостю, представление себя | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Заказ: блюда не перепутаны, вынесены курсами, напитки и хлеб, подобраны приборы под блюда, бокалы подобраны под напитки | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Очередность напитков, представление, налитие, нет проливов, уровень, правильная процедура открытия | д/н |   |   |   |   |   |   |
| Уборка со стола  | д/н |   |   |   |   |   |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |

Экспертная группа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Сводная ведомость**

**Критерии оценивания конкурсантов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  №  | Номер конкурсанта | Количество балловтеоретическогоэтапа (макс.40) | Количество баллов практического этапа | Итого количество баллов |
| Задание 1 | Задание 2 | Задание 3 | Задание 4 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Экспертная группа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/