**烹饪专业（西餐）烹调赛项（菜点）评分表**

**Соревнование по квалификации профессии повара (европейская кухня) на звание ”Мастер шелкового пути - Чемпионат Пекина 2019” среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран ”Шелкового пути”**

**Лист оценки готового блюда**

第场 Номер участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_工位号Номер позиции:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核内容 Оценка  | 考核要点 Моменты оценки | 配分 Максимальный балл  | 考核标准 Критерии оценки | 扣分Точки вычета | 得分Набранный балл |
| 色泽Цвет | 主、配料色泽自然、和谐，符合菜肴色泽要求。Сочетание ингредиентов по цвету  | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 形态Внешний вид  | 形态整齐、刀工处理规整，符合菜肴形态标 Форма аккуратная, соответствует спецификации блюда. | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 口味Вкус  | 口味纯正，符合菜肴口味的标准。Вкус соответствует готовому блюду | 20 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 口感Дегустация | 口感适度，符合菜肴口感的标准。Вкус соответствует стандарту блюда | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 装盘Отделка  | 装配合理、主配料搭配适当、色彩协调、外观整齐美观Состав блюда соответствует рецептуре  | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 成熟度Готовность блюда  | 成熟度符合菜品要求Срок приготовления соответствует требованиям к пищевым продуктам | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 卫生Санитария | 个人卫生及器皿卫生、操作卫生符合食品卫生要求 Личная гигиена и гигиена труда соответствуют требованиям | 5 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 Вычет 1～4 баллов за несоответствие |  |  |
| 合计Итого | 100 | 应得分Итого |  |

评分人：Подписи комиссии 核分人：Фамилия Имя