

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Светлана Крылова

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>26.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>25.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>25.50</u> 32.00

**TOTAL** 76.50  
100.00

Marks **76.50**  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

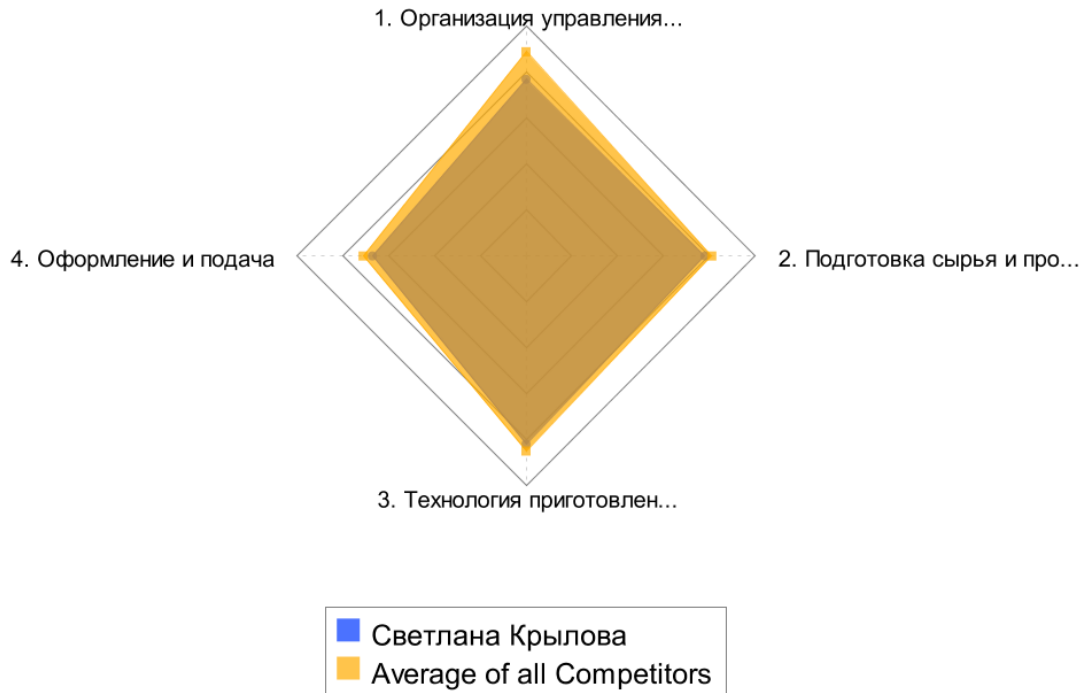
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	18.50 / 24.00
2	14.00 / 18.00
3	28.00 / 34.00
4	16.00 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Татьяна Шлянина

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>32.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>28.50</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>26.00</u> 32.00

**TOTAL** 86.50  
100.00

Marks 86.50  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

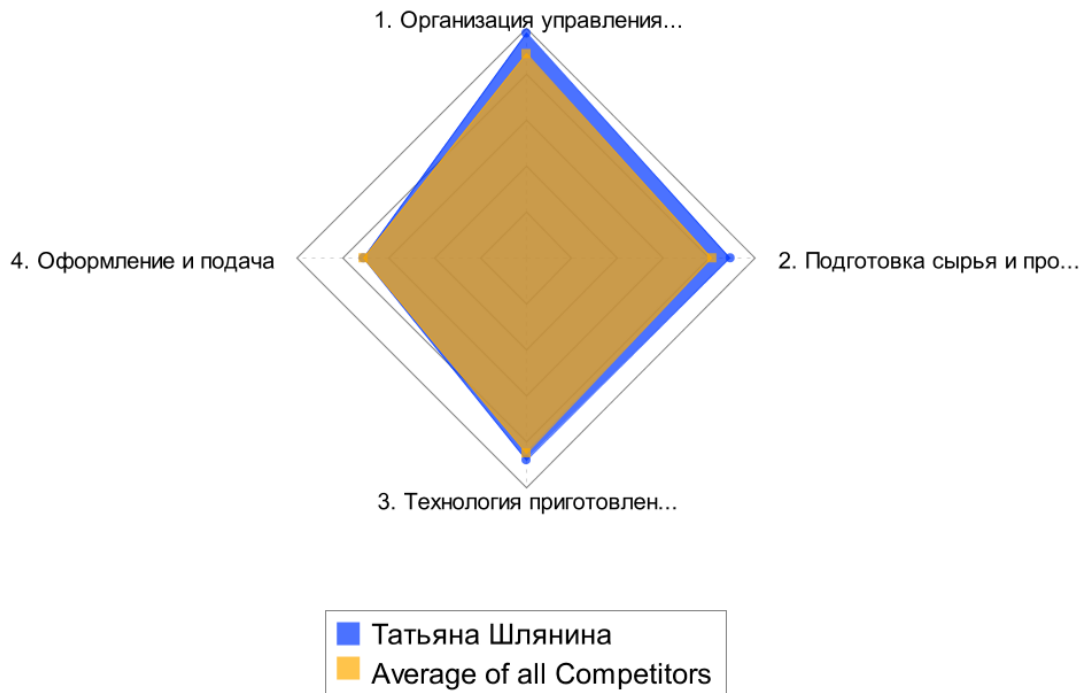
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	23.50 / 24.00
2	16.00 / 18.00
3	30.00 / 34.00
4	17.00 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Елизавета Савельева

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>31.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>28.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>27.50</u> 32.00

**TOTAL** 87.00  
100.00

Marks 87.00  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

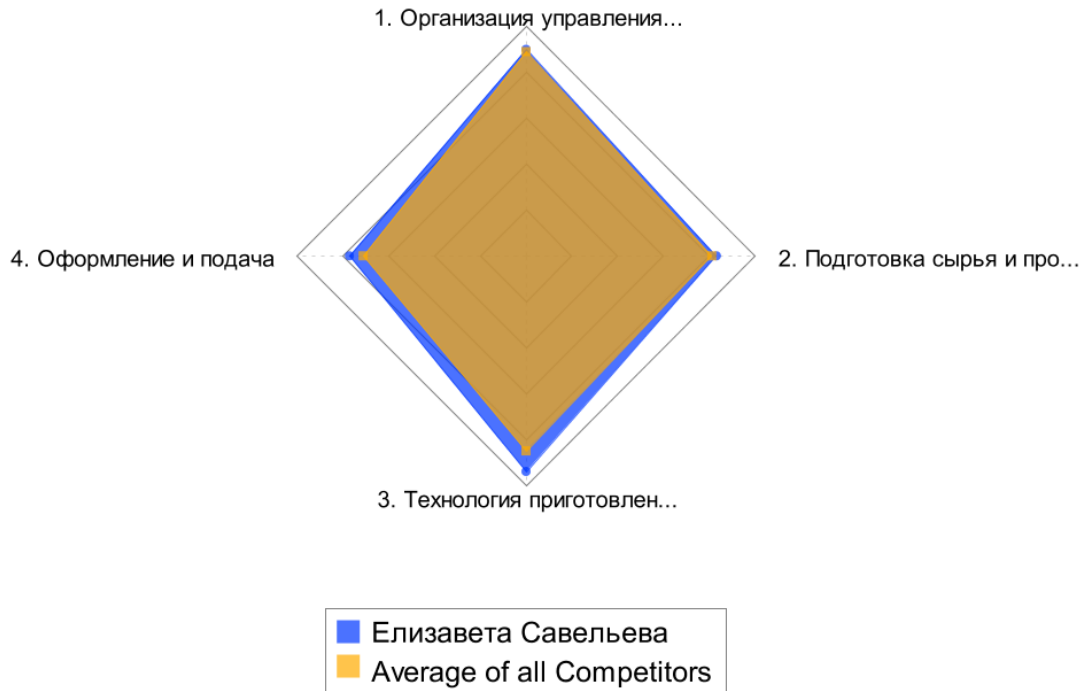
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	21.50 / 24.00
2	15.00 / 18.00
3	32.00 / 34.00
4	18.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Татьяна Гуськова

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>33.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>30.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>30.00</u> 32.00

**TOTAL** 93.50  
100.00

Marks **93.50**  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

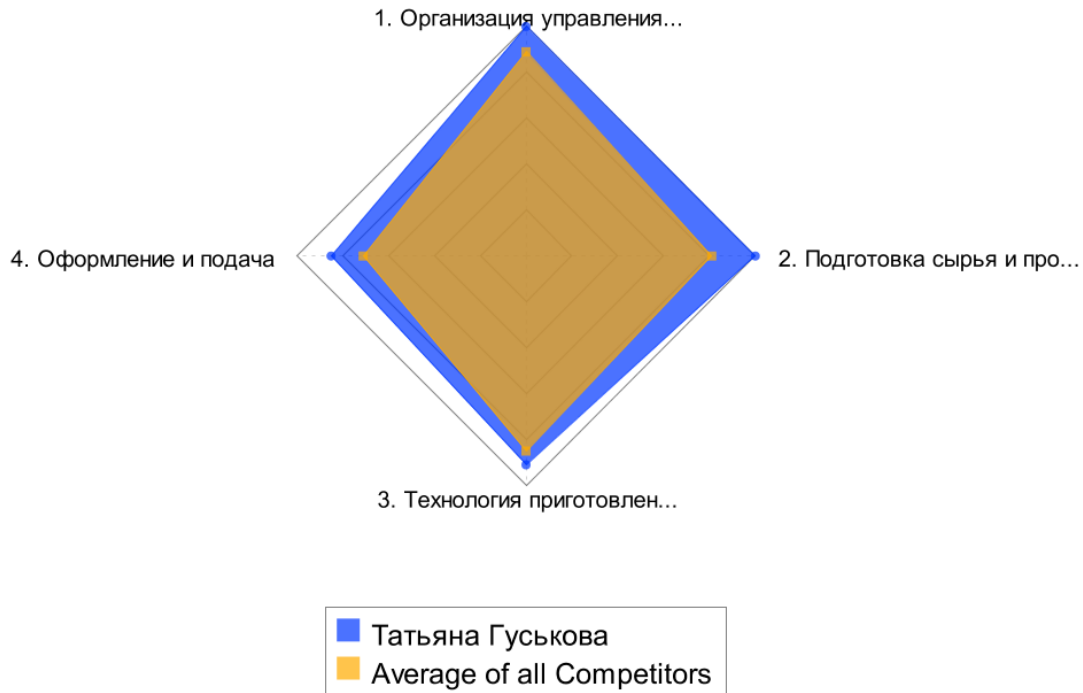
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	24.00 / 24.00
2	18.00 / 18.00
3	31.00 / 34.00
4	20.50 / 24.00



# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Алина Москвина

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>33.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>27.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>28.00</u> 32.00

**TOTAL** 88.50  
100.00

Marks **88.50**  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

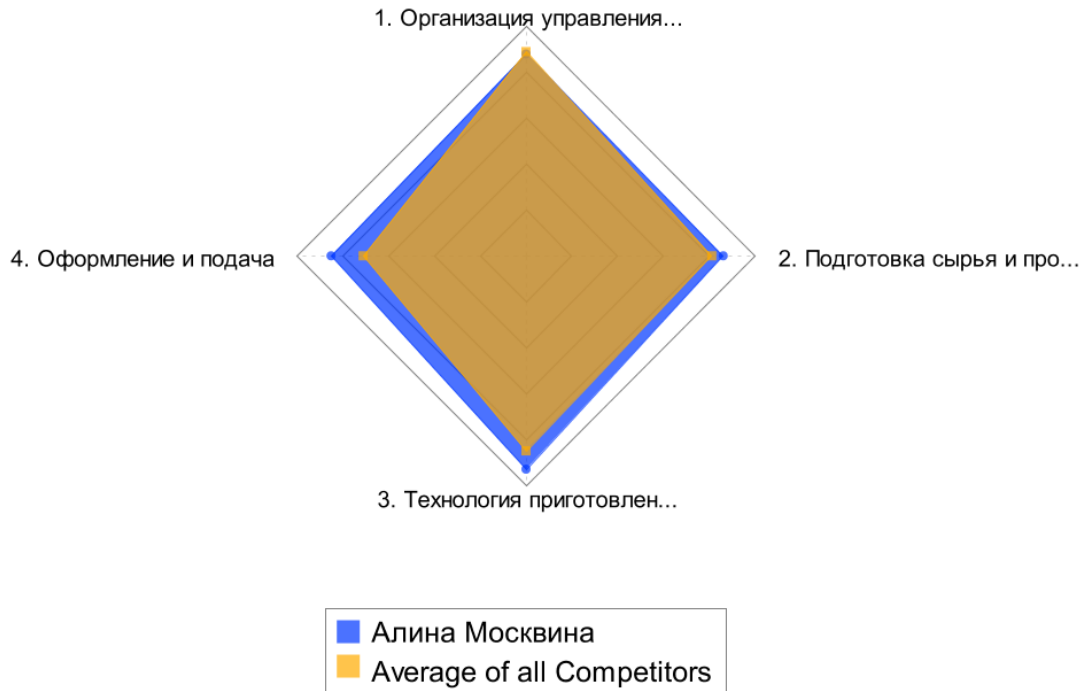
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	21.00 / 24.00
2	15.50 / 18.00
3	31.50 / 34.00
4	20.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Руслана Молдабекова

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>29.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>26.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>25.50</u> 32.00

**TOTAL** 81.00  
100.00

Marks **81.00**  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

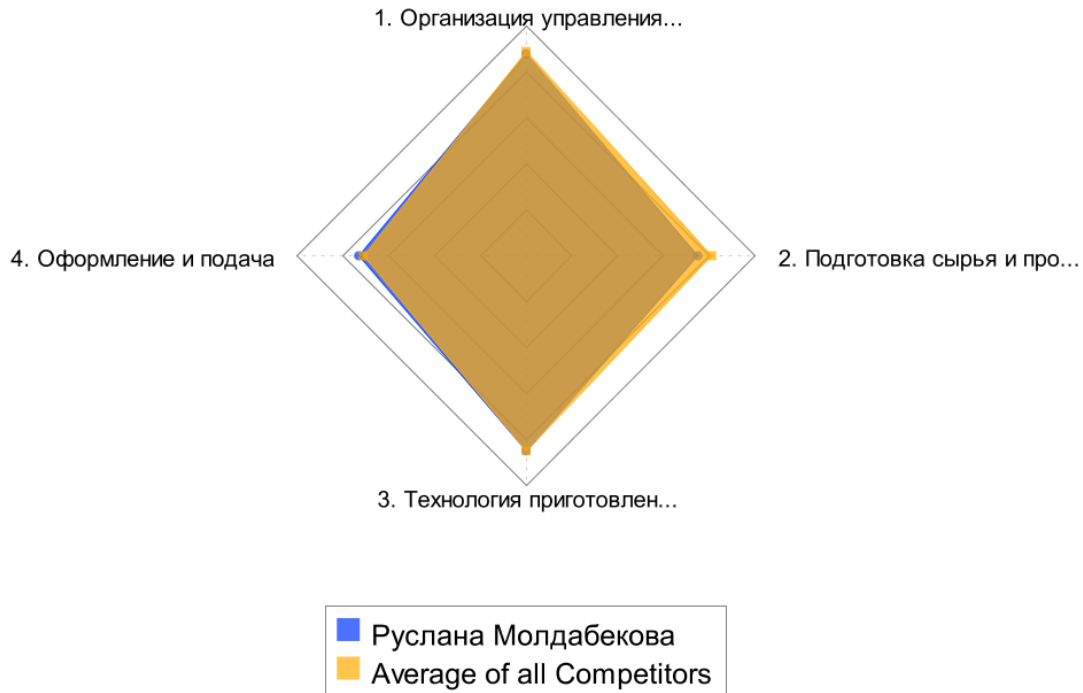
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	21.00 / 24.00
2	13.50 / 18.00
3	29.00 / 34.00
4	17.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Наталья Осипова

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>24.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>20.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>22.00</u> 32.00

**TOTAL** 66.50  
100.00

Marks **66.50**  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

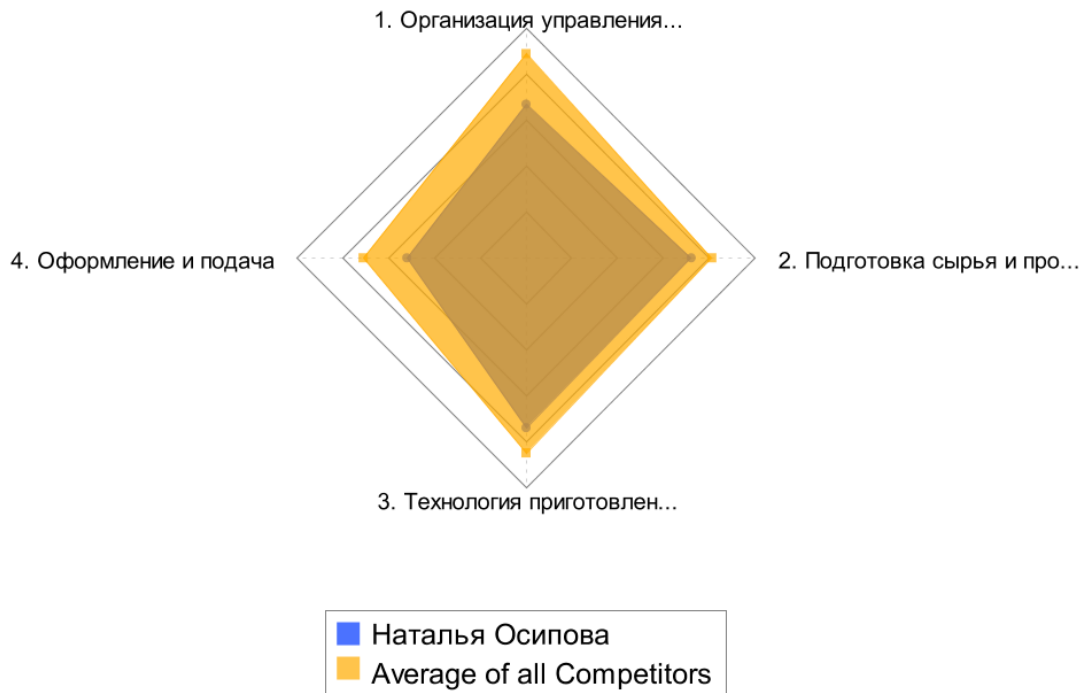
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	16.00 / 24.00
2	13.00 / 18.00
3	25.00 / 34.00
4	12.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Никита Марковский

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>21.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>20.50</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>19.50</u> 32.00

TOTAL	<b>61.50</b>
	100.00

Marks	<b>61.50</b>
Maximum	100.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

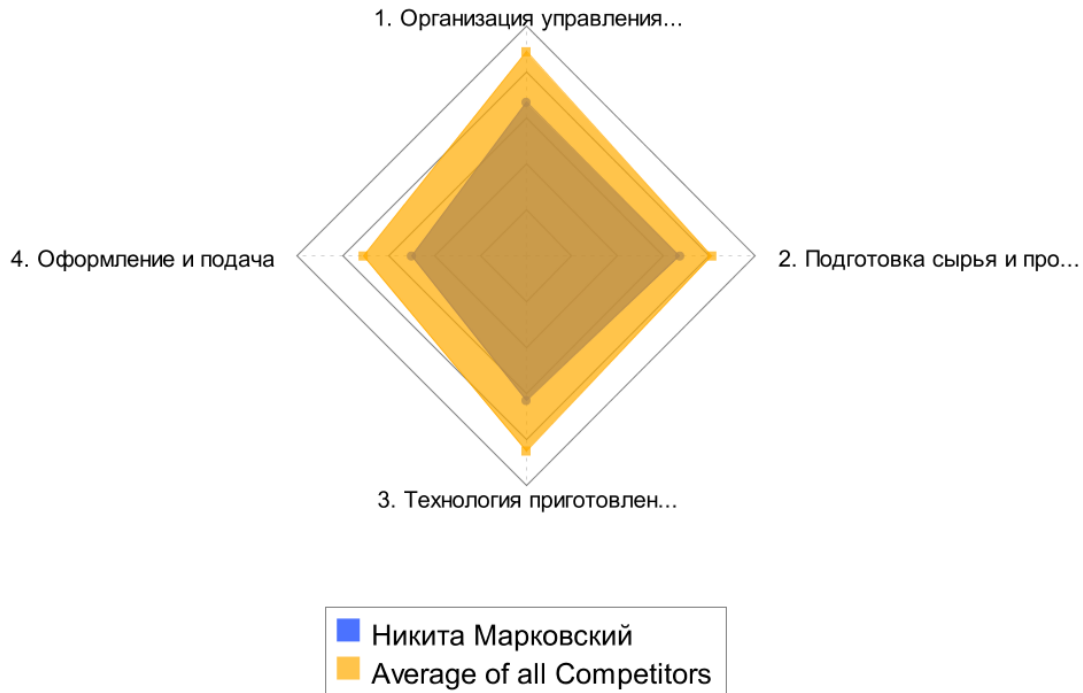
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	16.00 / 24.00
2	12.00 / 18.00
3	21.50 / 34.00
4	12.00 / 24.00



# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Геннадий Синенко

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>24.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>24.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>21.50</u> 32.00

**TOTAL** 69.50  
100.00

Marks 69.50  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

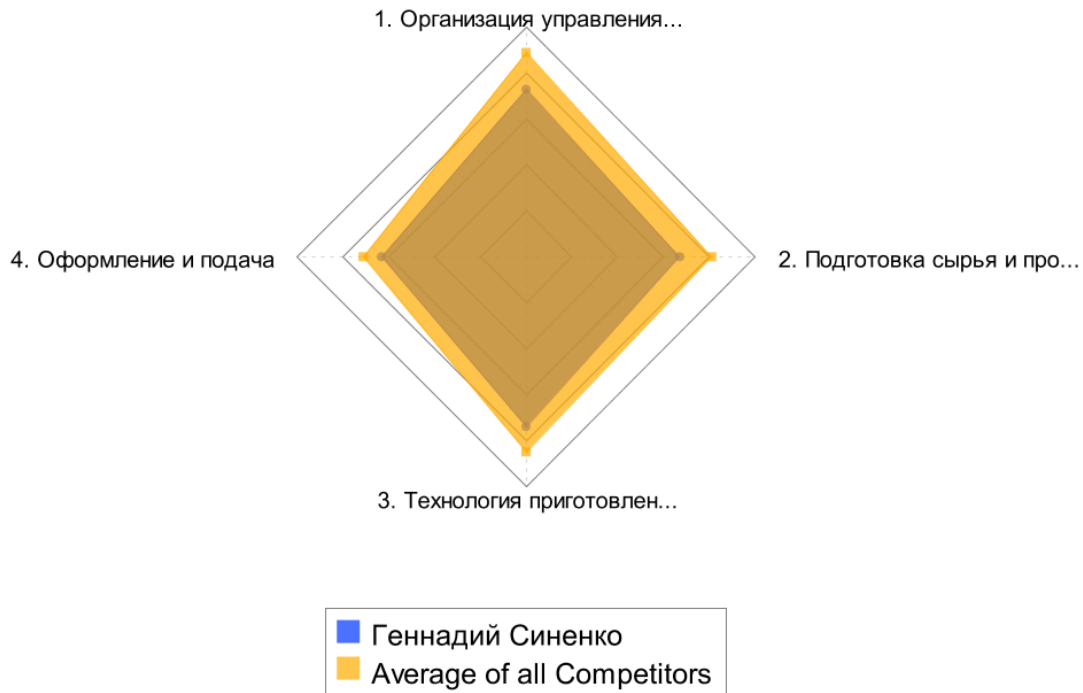
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	17.50 / 24.00
2	12.00 / 18.00
3	25.00 / 34.00
4	15.00 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Владислав Шатило

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>20.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>23.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>25.00</u> 32.00

**TOTAL** 68.50  
100.00

Marks **68.50**  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

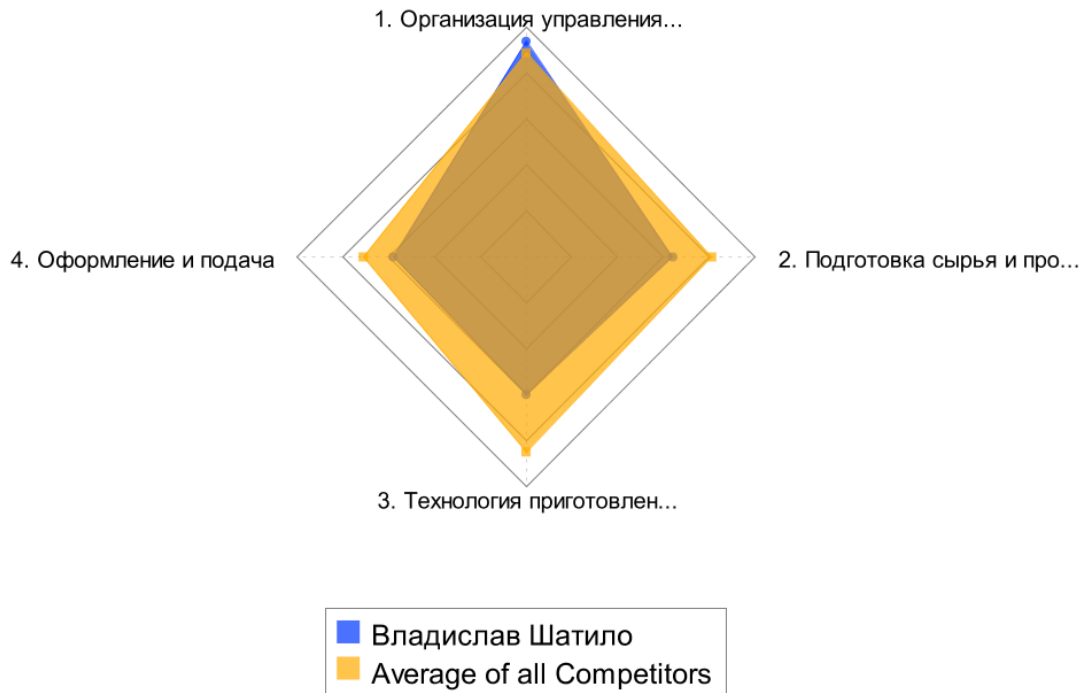
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	22.50 / 24.00
2	11.50 / 18.00
3	20.50 / 34.00
4	14.00 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Дарья Султангалиева

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>33.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>27.50</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>27.50</u> 32.00

**TOTAL** 88.00  
100.00

Marks 88.00  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

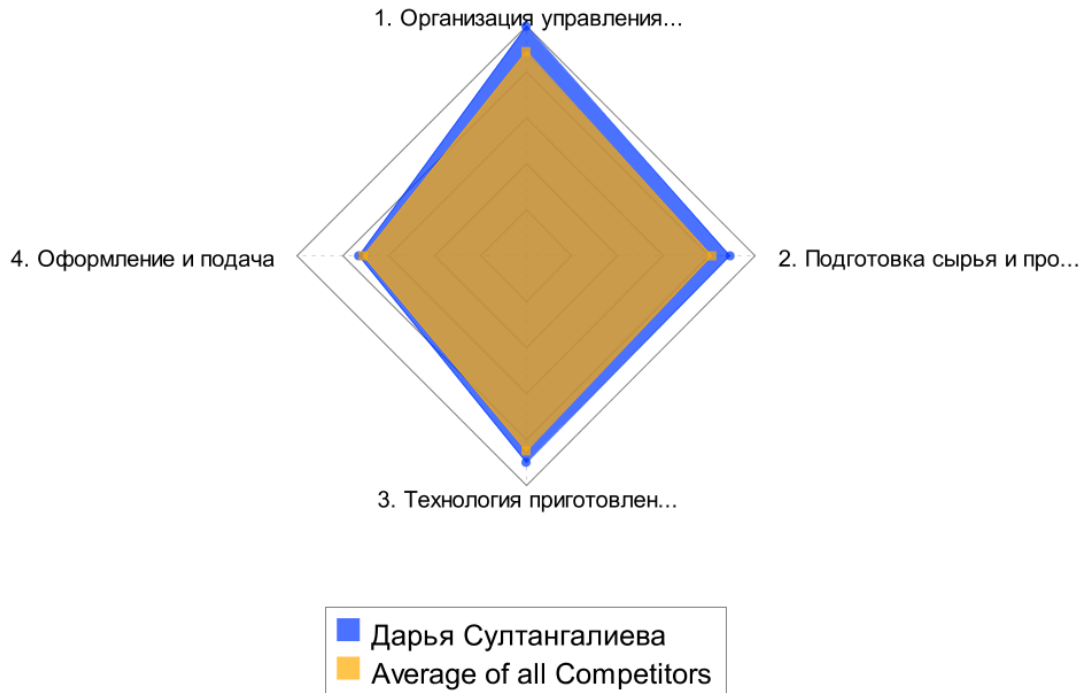
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	24.00 / 24.00
2	16.00 / 18.00
3	30.50 / 34.00
4	17.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Евгения Мареева

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>29.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>28.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>26.00</u> 32.00

**TOTAL** 83.00  
100.00

Marks 83.00  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

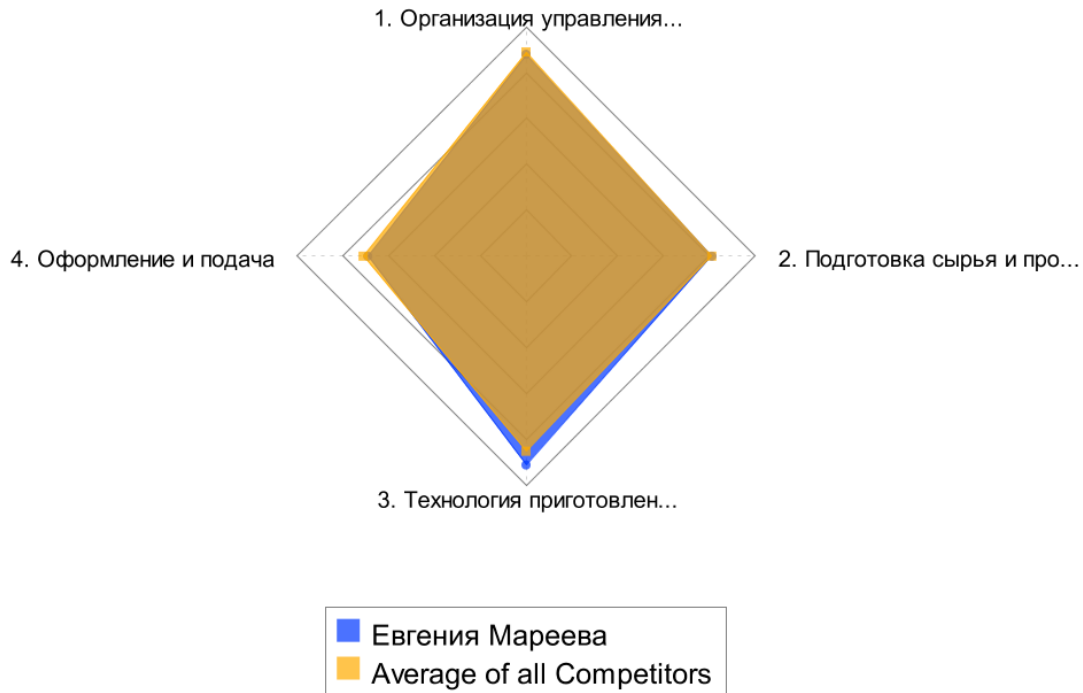
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	21.00 / 24.00
2	14.50 / 18.00
3	31.00 / 34.00
4	16.50 / 24.00



# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Виктория Ершова

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>28.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>25.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>29.00</u> 32.00

<b>TOTAL</b>	<u>82.00</u> 100.00
--------------	------------------------

Marks	<u>82.00</u>
Maximum	100.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

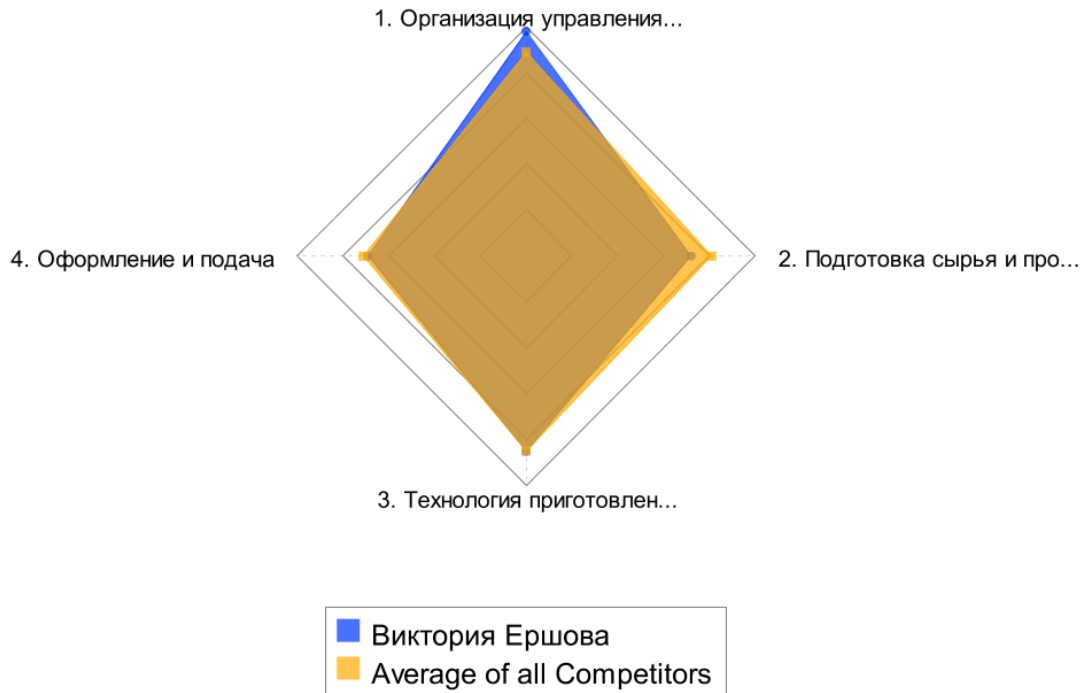
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	23.50 / 24.00
2	13.00 / 18.00
3	29.00 / 34.00
4	16.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Людмила Висыч

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>30.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>27.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>29.00</u> 32.00

<b>TOTAL</b>	<u>86.00</u> 100.00
--------------	------------------------

Marks	<u>86.00</u>
Maximum	100.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

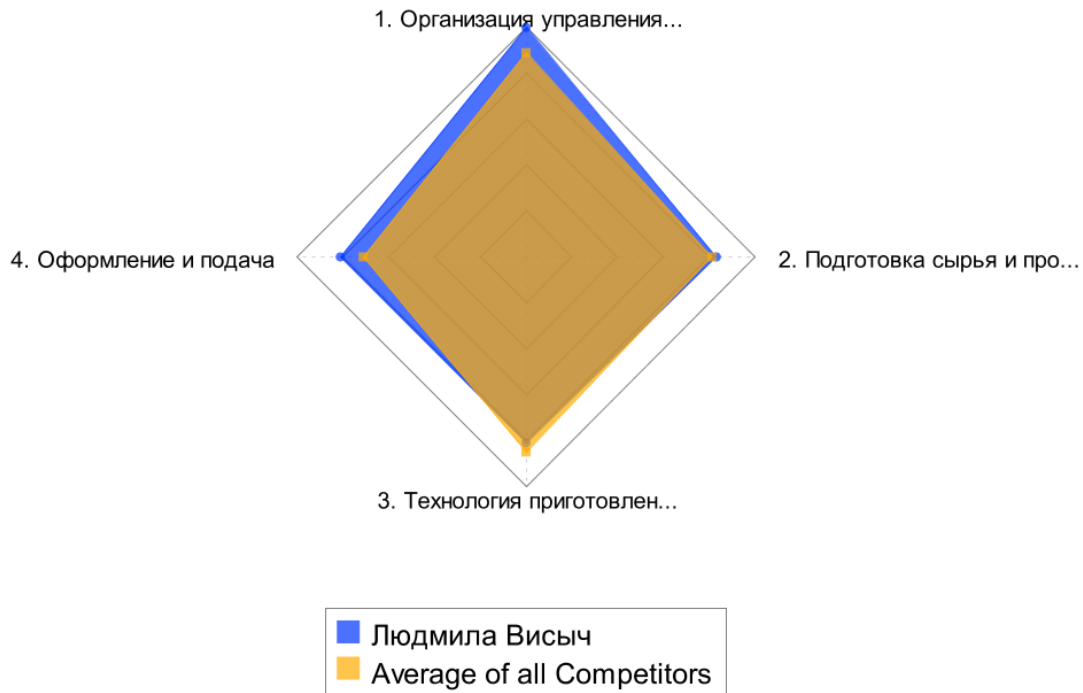
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	24.00 / 24.00
2	15.00 / 18.00
3	27.50 / 34.00
4	19.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Елена Кузьмина

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>34.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>31.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>31.50</u> 32.00

**TOTAL** 97.00  
100.00

Marks 97.00  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

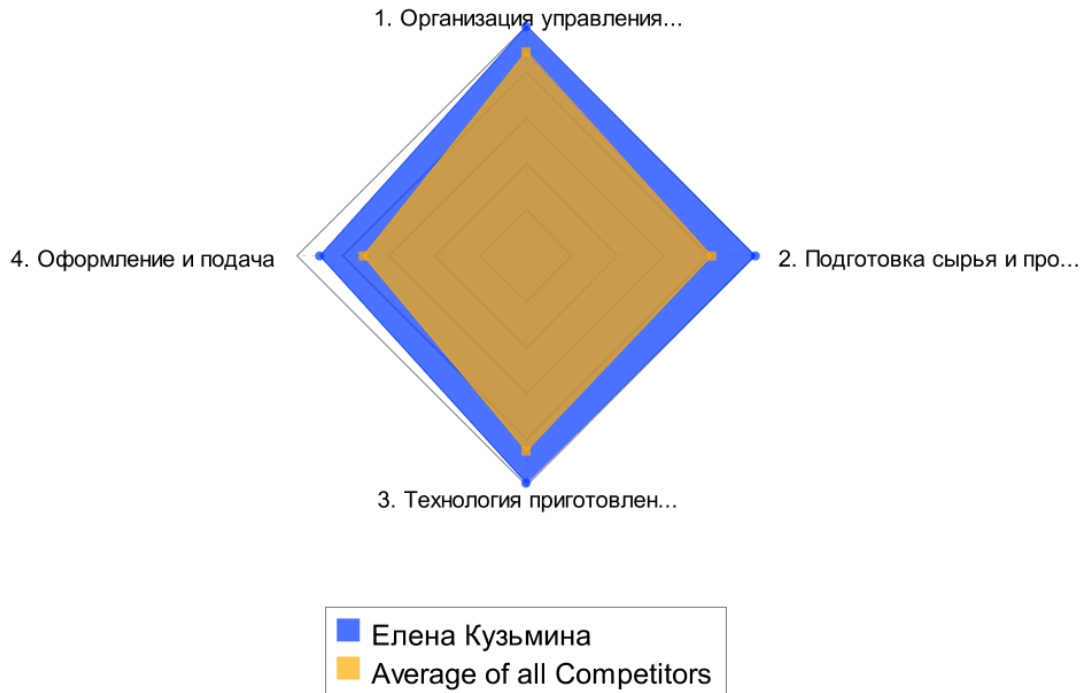
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	24.00 / 24.00
2	18.00 / 18.00
3	33.50 / 34.00
4	21.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Анжелика Прокудович

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>34.00</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>30.00</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>31.00</u> 32.00

<b>TOTAL</b>	<u>95.00</u> 100.00
--------------	------------------------

Marks	<u>95.00</u>
Maximum	100.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

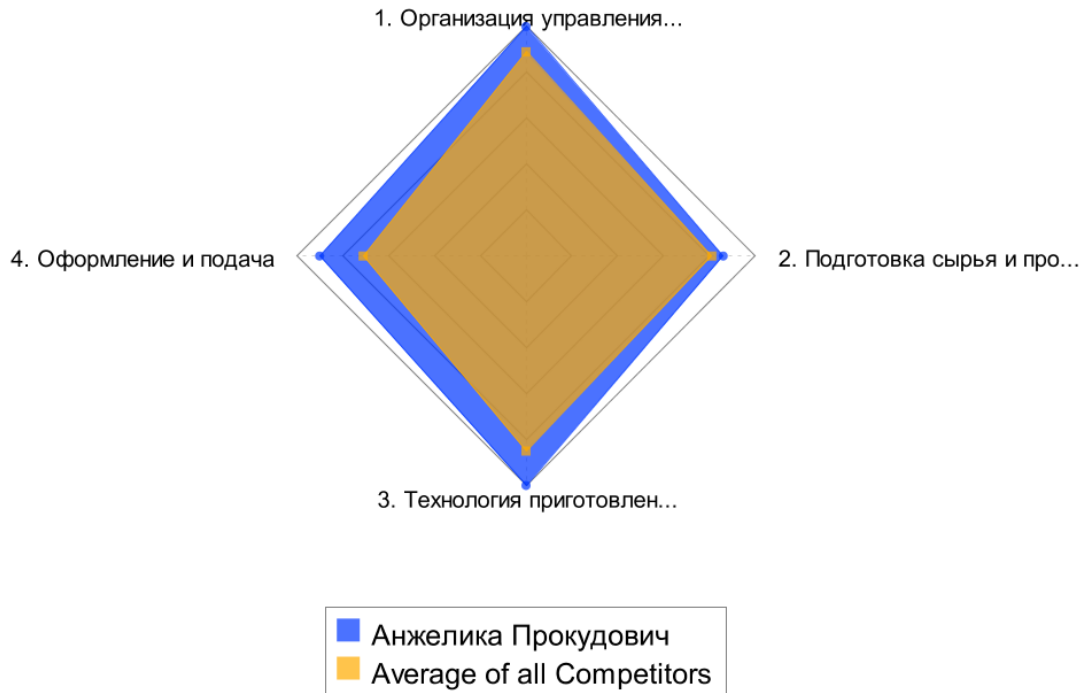
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	24.00 / 24.00
2	15.50 / 18.00
3	34.00 / 34.00
4	21.50 / 24.00



# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Дарья Каленых

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>31.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>24.50</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>28.00</u> 32.00

**TOTAL** 84.00  
100.00

Marks 84.00  
Maximum 100.00

### Final Results

### Standardised Score WorldSkills Scale

### Placing / Medal

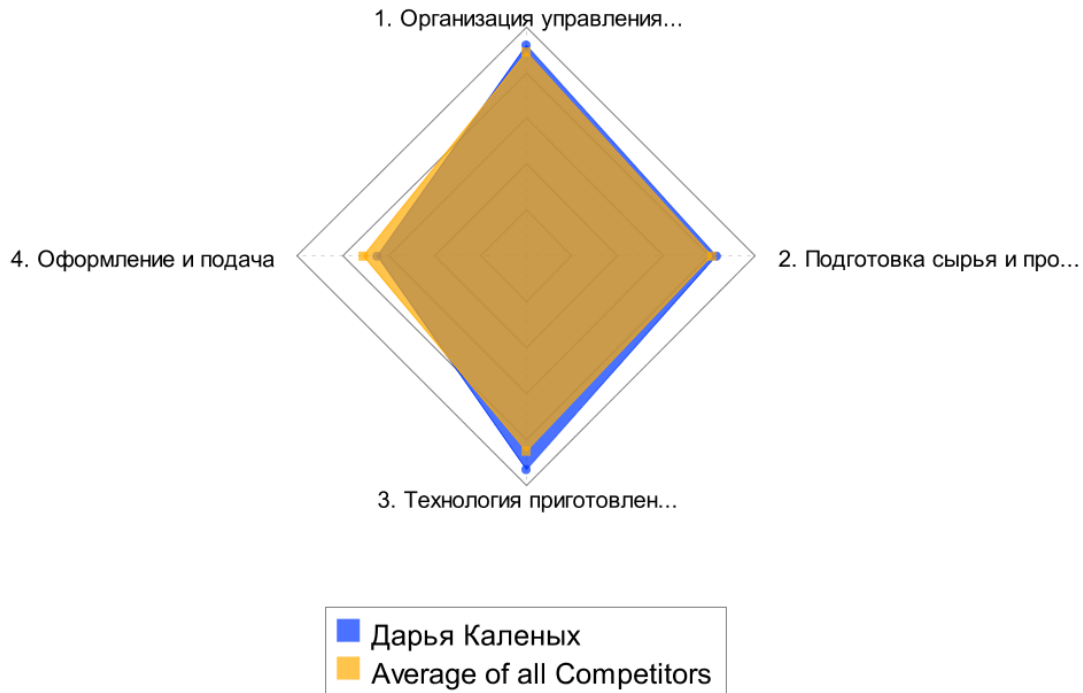
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	22.00 / 24.00
2	15.00 / 18.00
3	31.50 / 34.00
4	15.50 / 24.00

# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

Skill 1 - Кондитер-оформитель

Competitor Екатерина Шайхутдинова

Criterion	Description	Day 1
A	Изделия из бисквитного полуфабриката с кремом	<u>28.50</u> 36.00
B	Изделия из песочного теста	<u>24.50</u> 32.00
C	Изделия из заварного теста	<u>25.50</u> 32.00

<b>TOTAL</b>	<u><b>78.50</b></u> 100.00
--------------	-------------------------------

Marks	<u><b>78.50</b></u>
Maximum	100.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

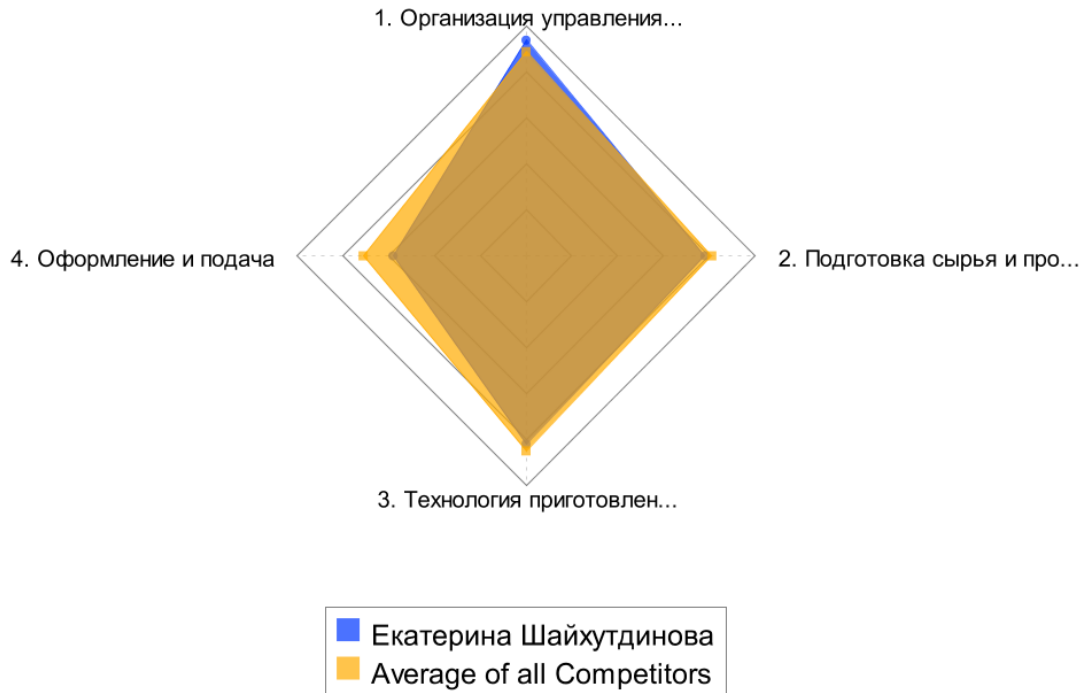
# Result Summary



## Демонстрационный экзамен

### WorldSkills Standards Specification Performance

There is a WorldSkills Standards Specification for each skill competition. It specifies the knowledge, understanding, skills, and capabilities that underpin international best practice in technical and vocational performance.



1	22.50 / 24.00
2	14.00 / 18.00
3	28.00 / 34.00
4	14.00 / 24.00