

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Анастасия Давидова

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>30.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>27.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>27.00</u> 30.00					

TOTAL	84.00
	100.0

Marks	84.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

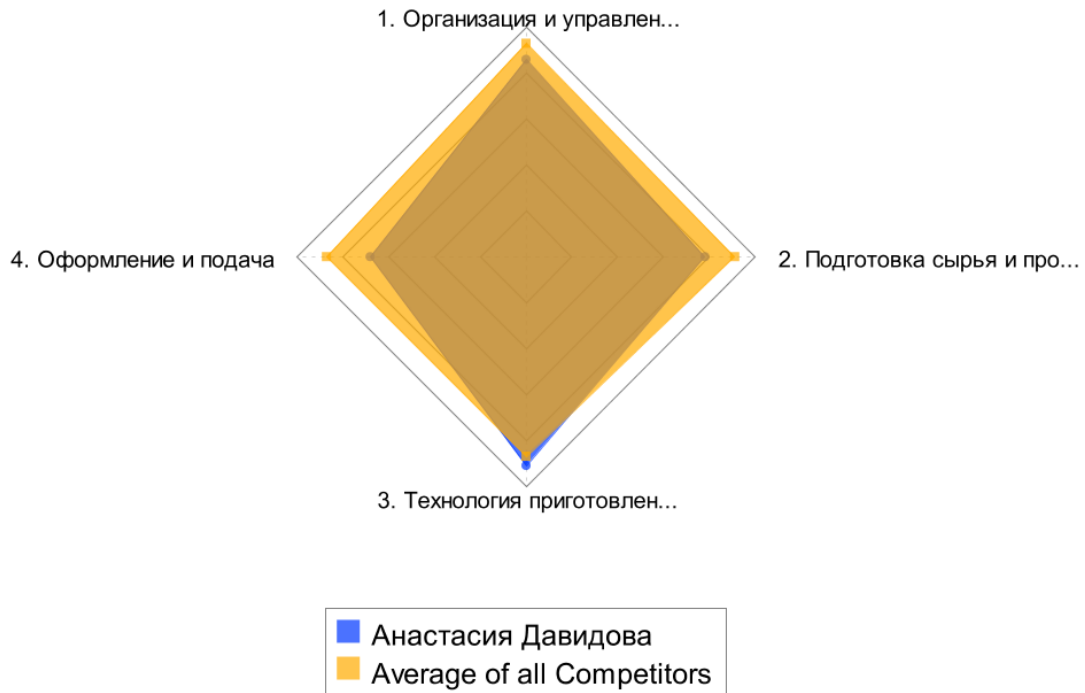
Result Summary



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	15.50 / 18.00
2	15.50 / 20.00
3	43.50 / 48.00
4	9.50 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Анна Бурухина

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>36.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>28.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>27.00</u> 30.00					

TOTAL	91.00
	100.0

Marks	91.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

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 / 18.00
2	19.00 / 20.00
3	43.00 / 48.00
4	13.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Милана Аубакирова

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>35.25</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>29.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>26.00</u> 30.00					

TOTAL	90.25
	100.0

Marks	90.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

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 / 18.00
2	17.25 / 20.00
3	43.50 / 48.00
4	12.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Анастасия Костырева

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>35.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>23.50</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>27.00</u> 30.00					

TOTAL	85.50
	100.0

Marks	85.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

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	17.00 / 18.00
2	17.50 / 20.00
3	40.50 / 48.00
4	10.50 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Анжелика Агалакова

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>33.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>29.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>26.00</u> 30.00					

TOTAL	88.00
	100.0

Marks	88.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

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	16.50 / 18.00
2	19.00 / 20.00
3	39.50 / 48.00
4	13.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Виктория Фельк

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>29.50</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>31.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>21.50</u> 30.00					

TOTAL	82.00
	100.0

Marks	82.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

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	17.00 / 18.00
2	18.00 / 20.00
3	36.00 / 48.00
4	11.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Марина Денисова

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>38.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>32.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>30.00</u> 30.00					

TOTAL	<u>100.0</u> 100.0
--------------	-------------------------------------

Marks	<u>100.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

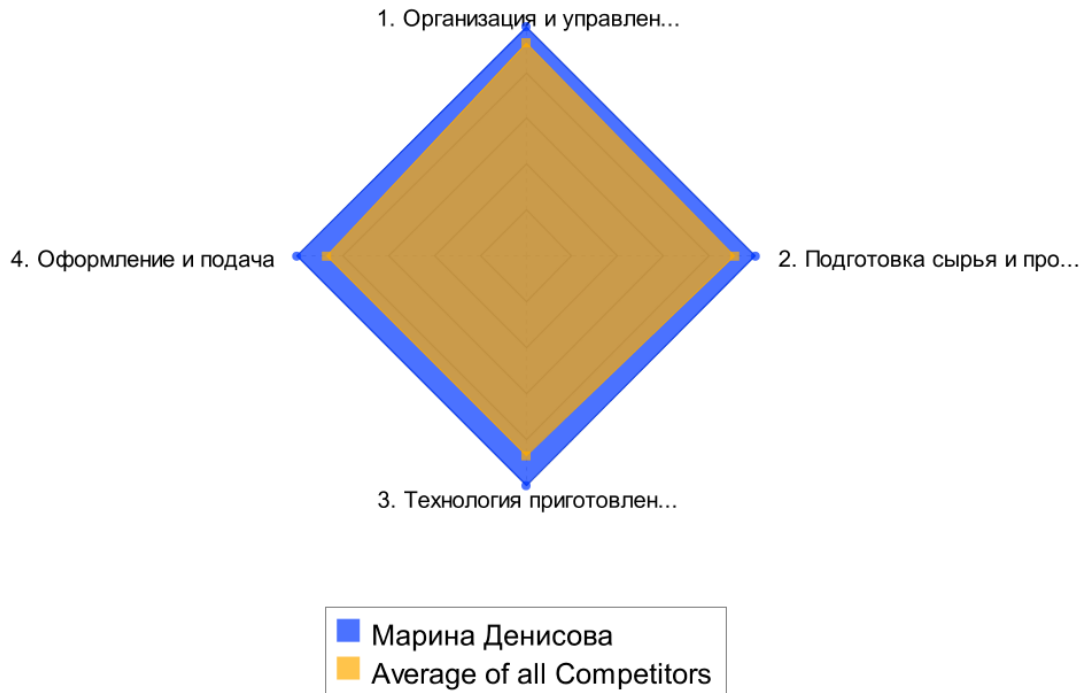
Result Summary



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	18.00 / 18.00
2	20.00 / 20.00
3	48.00 / 48.00
4	14.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Галина Мурзина

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>32.50</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>27.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>28.00</u> 30.00					

TOTAL	87.50
	100.0

Marks	87.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

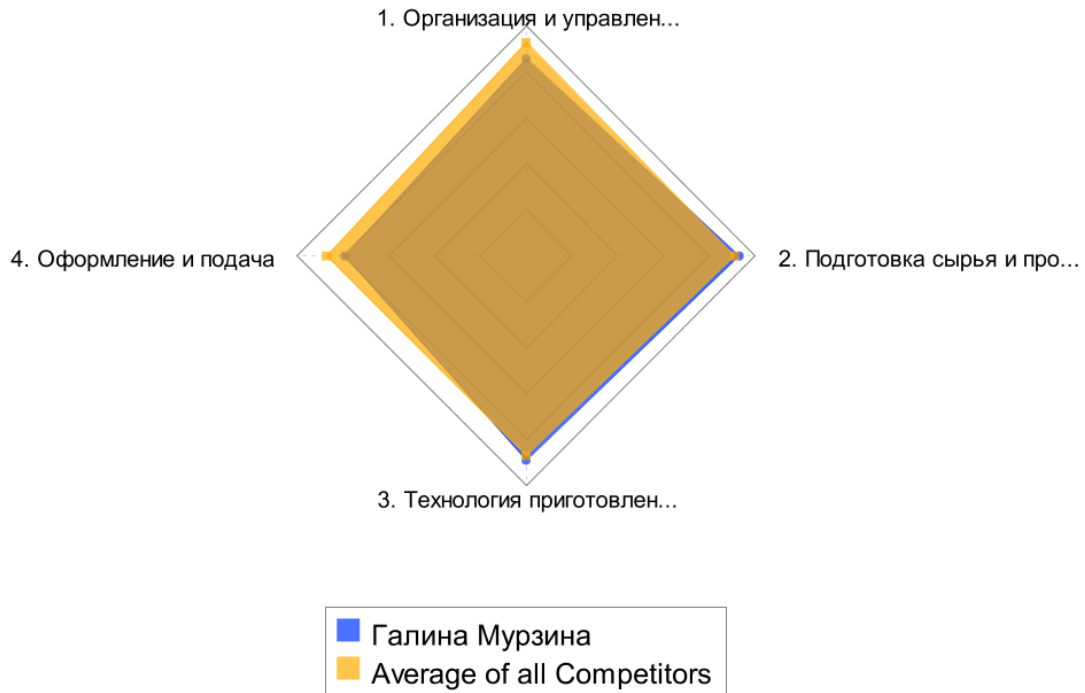
Result Summary



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	15.50 / 18.00
2	18.50 / 20.00
3	42.50 / 48.00
4	11.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Евгений Мыльцев

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>34.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>29.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>27.50</u> 30.00					

TOTAL	90.50
	100.0

Marks	90.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

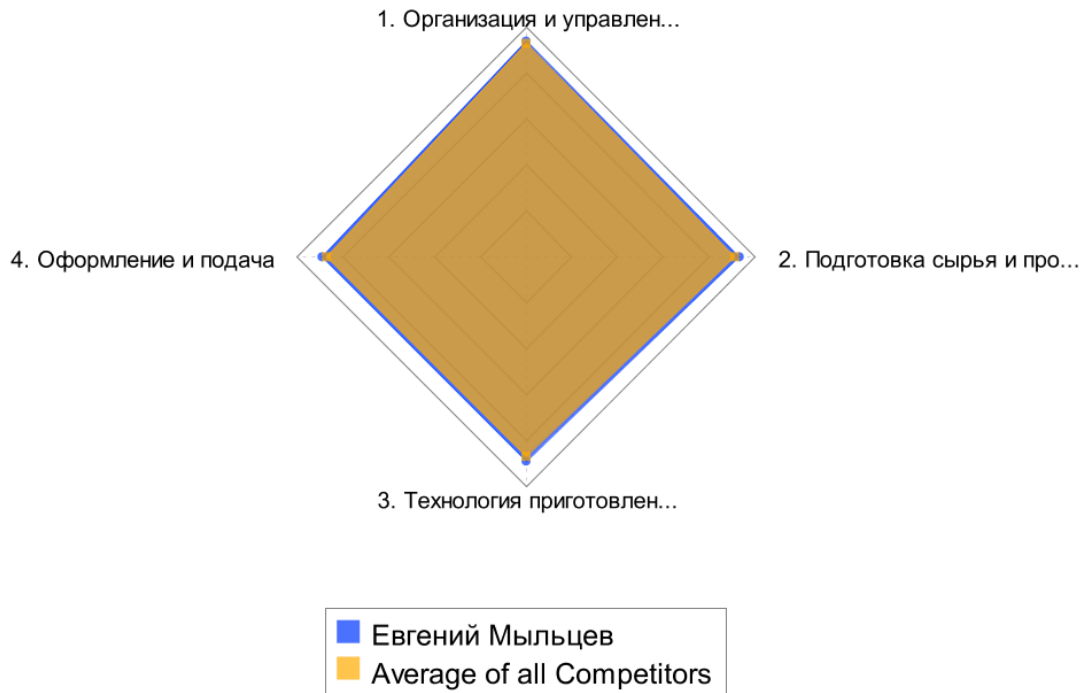
Result Summary



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	17.00 / 18.00
2	18.50 / 20.00
3	42.50 / 48.00
4	12.50 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Виктория Мартынова

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>35.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>30.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>28.00</u> 30.00					

TOTAL	<u>93.00</u> 100.0
--------------	------------------------------

Marks	<u>93.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

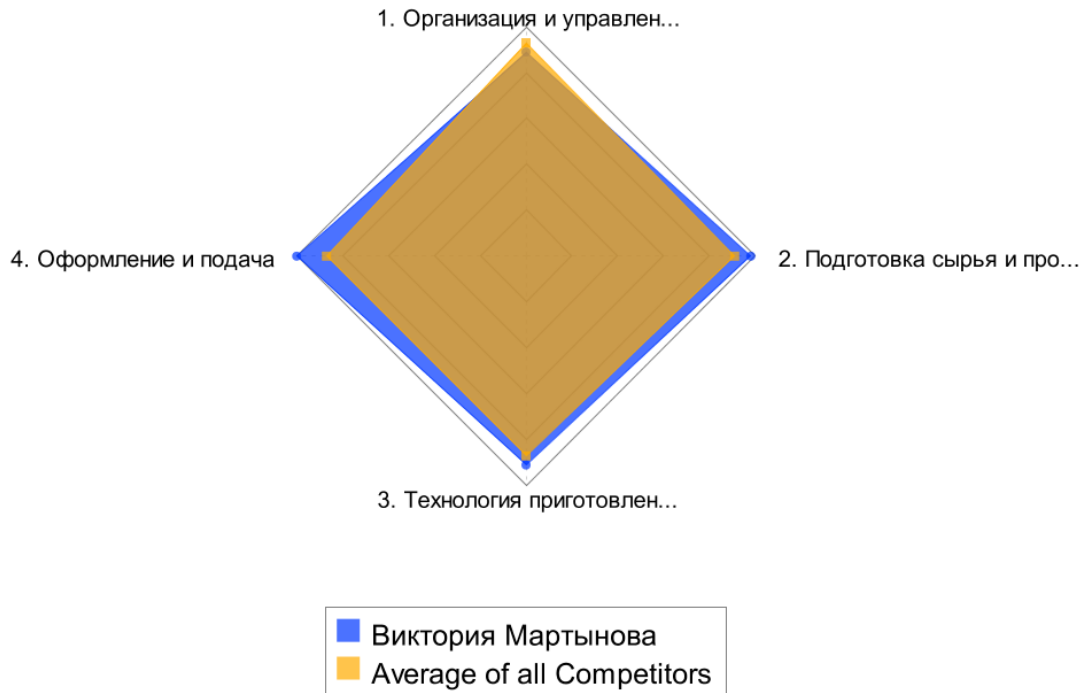
Result Summary



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 / 18.00
2	19.50 / 20.00
3	43.50 / 48.00
4	14.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Валентина Шарипова

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>29.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>30.50</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>27.00</u> 30.00					

TOTAL	86.50
	100.0

Marks	86.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

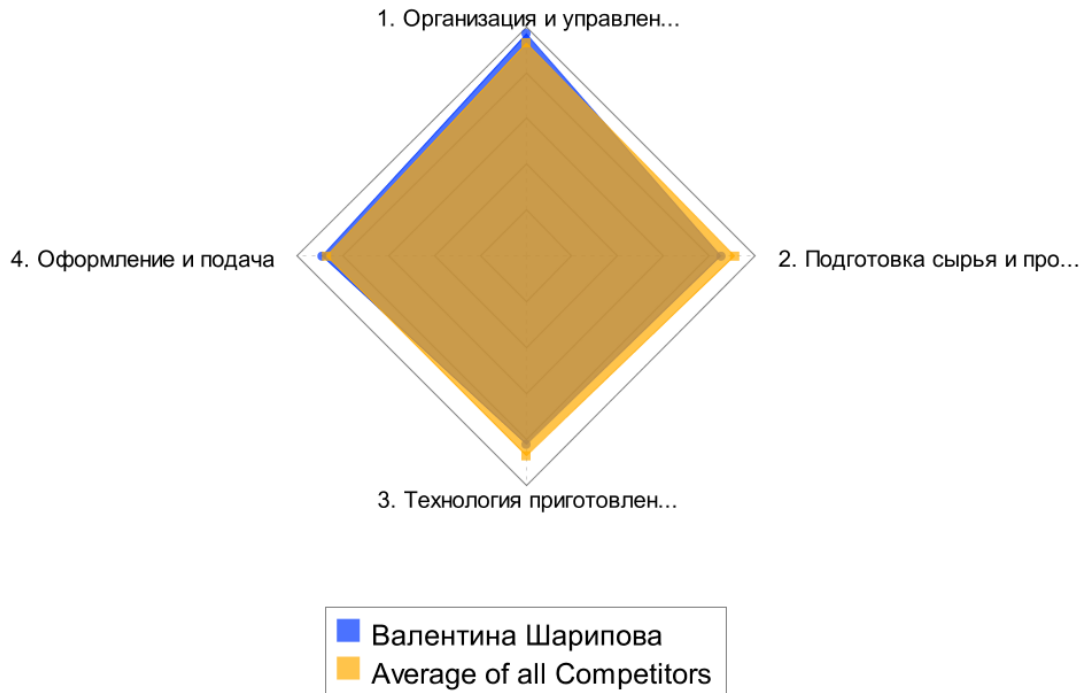
Result Summary



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 / 18.00
2	17.00 / 20.00
3	39.50 / 48.00
4	12.50 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Ригина Баландина

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>32.50</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>24.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>28.50</u> 30.00					

TOTAL	85.00
	100.0

Marks	85.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

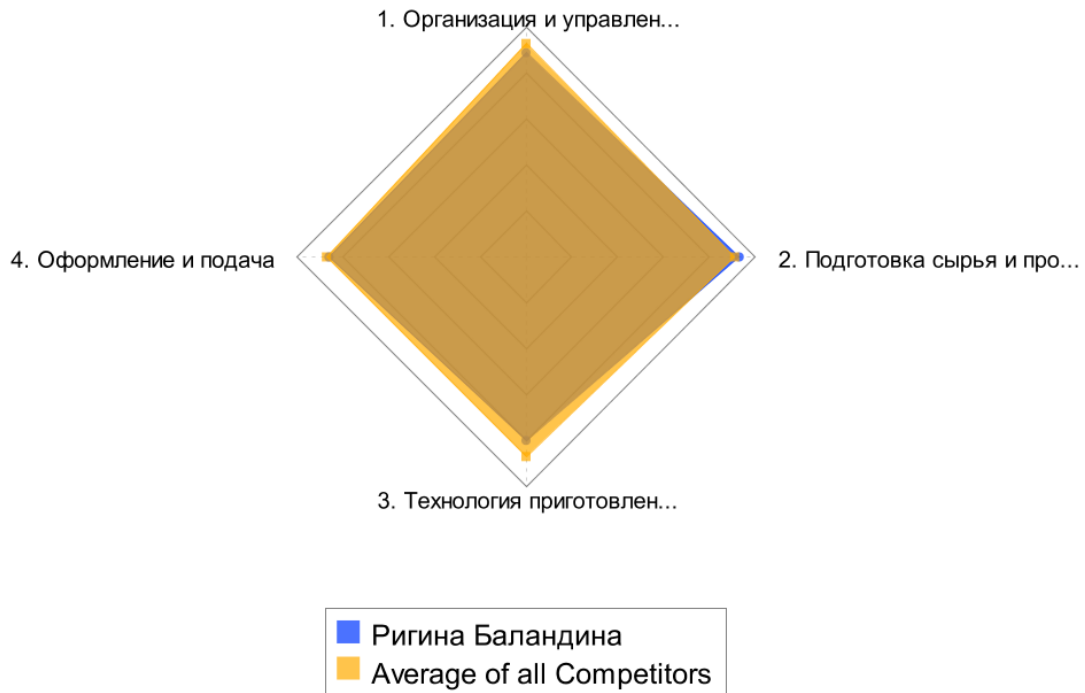
Result Summary



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 / 18.00
2	18.50 / 20.00
3	38.50 / 48.00
4	12.00 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Вероника Моорг

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>37.00</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>29.00</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>25.50</u> 30.00					

TOTAL	91.50
	100.0

Marks	91.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale

Placing / Medal

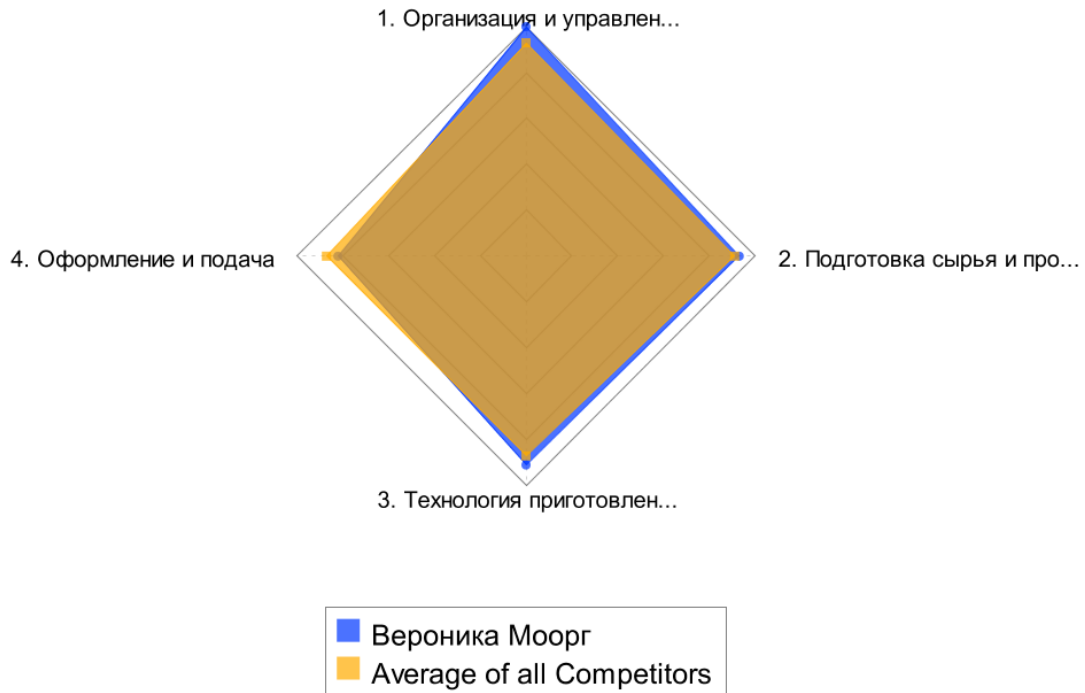
Result Summary



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	18.00 / 18.00
2	18.50 / 20.00
3	43.50 / 48.00
4	11.50 / 14.00

Result Summary



Демонстрационный экзамен

Skill 17 - Кондитер-оформитель

Competitor Алина Шартнер

Criterion	Description	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
A	Приготовление изделий из бисквитного теста	<u>32.50</u> 38.00					
B	Приготовление изделий из заварного теста	<u>27.50</u> 32.00					
C	Приготовление изделий из песочного теста	<u>29.50</u> 30.00					

TOTAL	89.50
	100.0

Marks	89.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maximum	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Final Results

Standardised Score WorldSkills Scale
Placing / Medal

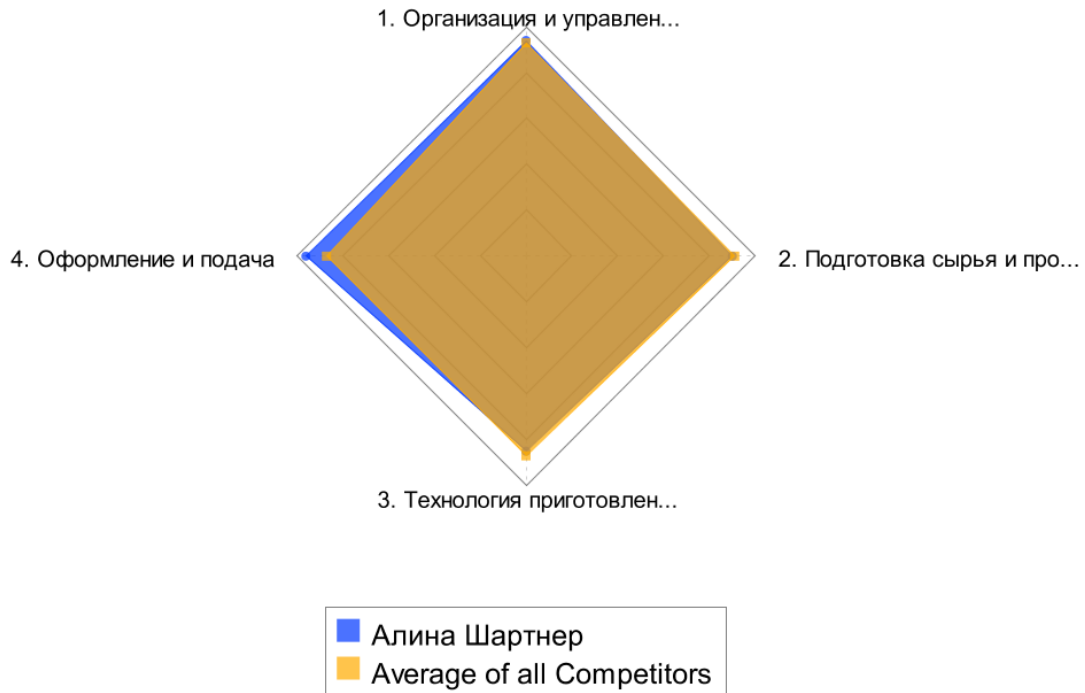
Result Summary



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	17.00 / 18.00
2	18.00 / 20.00
3	41.00 / 48.00
4	13.50 / 14.00