

## KARTA OCENY

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		<b>PASZTET</b>						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			<b>1P</b>	<b>2P</b>	<b>3P</b>	<b>4P</b>	<b>5P</b>	<b>6P</b>
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5						
2.	Estetyka i sposób prezentacji	0-2						
3.	Pracochłonność dania	0-3						
<b>RAZEM</b>								

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		<b>ŻUREK</b>						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			<b>1Ż</b>	<b>2Ż</b>	<b>3Ż</b>	<b>4Ż</b>	<b>5Ż</b>	<b>6Ż</b>
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5						
2.	Estetyka i sposób prezentacji	0-2						
3.	Pracochłonność dania	0-3						
<b>RAZEM</b>								

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		<b>BABKA</b>						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			<b>1B</b>	<b>2B</b>	<b>3B</b>	<b>4B</b>	<b>5B</b>	<b>6B</b>
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5						
2.	Estetyka i sposób prezentacji	0-2						
3.	Pracochłonność dania	0-3						
<b>RAZEM</b>								

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		<b>STROIK WIELKANOCNY</b>						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			<b>1S</b>	<b>2S</b>	<b>3S</b>	<b>4S</b>	<b>5S</b>	<b>6S</b>
1.	Estetyka	0-3						
2.	Dobór materiałów	0-2						
3.	Pracochłonność - technika	0-5						
<b>RAZEM</b>								

-----  
podpis członka komisji konkursowej