

| L.p. | Kryteria oceny | ilość punktów | NUMER DRUŻYNY | | | | | |
|-------------|--|---------------|---------------|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Ocena receptury, dobór składników | 0-15 | | | | | | |
| 2. | Organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, porządek, czystość | 0-15 | | | | | | |
| 3. | Dobór technik i metody wykonania | 0-10 | | | | | | |
| 4. | Staranność wykonywanych czynności | 0-15 | | | | | | |
| 5. | Ocena estetyki wyrobu, sposób dekoracji | 0-15 | | | | | | |
| 6. | Ocena organoleptyczna wyrobu | 0-20 | | | | | | |
| 7. | Stopień wykorzystania pobranego surowca/produktu (minimalizowanie odpadów) | 0-15 | | | | | | |
| Suma | | 105 | | | | | | |

Członek Jury –

.....

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II