

KARTA OCENY

Oferta nr

Ocena próbki przez członka Zespołu Degustacyjnego: /imię i nazwisko/

Kryterium „Degustacja”, określona na podstawie próbek dań:

	Podkryteria			SUMA
	smak	konsystencja	wygląd zewnętrzny i sposób podania	
I śniadanie: pasta rybna i bułka				
kakao niesłodzone				
II śniadanie: galaretką z owocami				
zupa pomidorowa z makaronem				
danie główne mięsne: gołąbek w sosie pieczarkowym				
kompot niesłodzony				
podwieczorek: ciasto lub drożdżówka				
kolacja: sałatka jarzynowa i pieczywo mieszane				
herbata niesłodzona				
			RAZEM	

a) smak (max 3 pkt):

- 0 pkt – nieprawidłowy: smak wyraźnie nieodpowiedni dla rodzaju ocenianej próbki dań (potrawy lub napoju), w szczególności z wyraźnym niepożądanym posmakiem, nadmiernym lub niedostatecznym przyprawieniem, wyraźną kwaśnością, goryczą, słonością, słodyczą lub inną cechą smakową nieodpowiednią dla danego rodzaju produktu, która istotnie obniża jego jakość sensoryczną
- 1 pkt - dostateczny: smak zasadniczo odpowiedni dla rodzaju próbki dań (potrawy lub napoju) i możliwy do zaakceptowania, jednak występują zauważalne niedoskonałości, w szczególności niewystarczająca intensywność smaku, niepełne zbilansowanie poszczególnych smaków albo niewłaściwie dobrane lub nierównomierne przyprawienie, które nie powodują wyraźnie negatywnego odbioru produktu

- 2 pkt – dobry: smak prawidłowy i odpowiedni dla rodzaju próbki dań (potrawy lub napoju); poszczególne smaki są właściwie zbilansowane, przyprawienie jest odpowiednie, a smak poszczególnych składników jest wyraźny i zgodny z charakterem potrawy lub napoju; brak istotnych nieprawidłowości smakowych
- 3 pkt - bardzo dobry: smak prawidłowy i bardzo dobrze dostosowany do rodzaju próbki dań (potrawy lub napoju); poszczególne smaki są harmonijnie zbilansowane, przyprawienie jest właściwie dobrane i równomierne, a smak składników jest wyraźny, wzajemnie się uzupełnia i podkreśla charakter ocenianej potrawy lub napoju; nie występują niepożądane posmaki ani inne zauważalne nieprawidłowości smakowe.

b) konsystencja (max 3 pkt) :

- 0 pkt – nieprawidłowy: konsystencja lub właściwości fizyczne wyraźnie nieodpowiednie dla rodzaju ocenianej próbki dań (potrawy lub napoju), w szczególności zbyt rzadka, zbyt gęsta, wodnista, grudkowata, nadmiernie twarda, nadmiernie rozgotowana, sucha lub w inny sposób nieprawidłowa; utrudniające spożywanie potrawy lub napoju albo powodujące wyraźnie negatywne wrażenie sensoryczne
- 1 pkt - dostateczny: konsystencja lub właściwości fizyczne zasadniczo odpowiednie dla rodzaju próbki dań (potrawy lub napoju), jednak z zauważalnymi niedoskonałościami, w szczególności niewielkim odstępstwem od właściwej gęstości, płynności, miękkości, twardości, spoistości, jednolitości lub struktury, odpowiednio do charakteru ocenianego produktu; nie powodują istotnych trudności w jego spożywaniu
- 2 pkt – dobry: konsystencja lub właściwości fizyczne odpowiednie dla rodzaju próbki dań (potrawy lub napoju), prawidłowe pod względem cech charakterystycznych dla danego produktu, w szczególności gęstości, płynności, miękkości, twardości, spoistości, jednolitości lub struktury; brak istotnych nieprawidłowości, a produkt zachowuje właściwe właściwości fizyczne i jest łatwy do spożycia
- 3 pkt – bardzo dobry: konsystencja lub właściwości fizyczne w pełni odpowiadają charakterowi próbki dań (potrawy lub napoju) i są bardzo dobrze dostosowane do jego rodzaju; właściwe dla danego produktu cechy, w szczególności gęstość, płynność, miękkość, twardość, spoistość, jednolitość lub struktura, są harmonijne i prawidłowo zachowane; właściwości fizyczne produktu dodatkowo podkreślają jego walory sensoryczne i jakość

c) wygląd zewnętrzny i sposób podania (max 3 pkt):

- 0 pkt - nieprawidłowy: wygląd próbki dań (potrawy lub napoju) jest nieodpowiedni dla jego rodzaju, nieestetyczny lub nieapetyczny; występują wyraźne nieprawidłowości w zakresie przygotowania lub podania, w szczególności nieprawidłowa barwa, zniekształcenie, rozpadanie się potrawy, nieestetyczne rozmieszczenie składników lub nieuzasadniony charakterem produktu nadmiar płynu lub tłuszczu; potrawa lub napój wywołuje wyraźnie negatywne wrażenie wizualne
- 1 pkt - dostateczny: wygląd próbki dań (potrawy lub napoju) zasadniczo prawidłowy i odpowiedni dla jego rodzaju, jednak z zauważalnymi niedoskonałościami w zakresie estetyki, kolorystyki, kształtu, formy, sposobu podania lub rozmieszczenia składników; potrawa lub napój jest akceptowalny pod względem wizualnym, lecz nie wyróżnia się estetyką
- 2 pkt - dobry: wygląd próbki dań (potrawy lub napoju) estetyczny i apetyczny, odpowiedni dla jego rodzaju; prawidłowa kolorystyka, kształt i forma, właściwe rozmieszczenie składników oraz estetyczny sposób podania; brak istotnych nieprawidłowości wpływających na odbiór wizualny
- 3 pkt - bardzo dobry: wygląd próbki dań (potrawy lub napoju) jest bardzo estetyczny, apetyczny i atrakcyjny wizualnie, w pełni odpowiada jego rodzajowi; kolorystyka jest właściwa i harmonijna, zachowany jest odpowiedni kształt i struktura potrawy lub właściwe cechy wizualne napoju, a składniki potrawy są starannie i estetycznie rozmieszczone; sposób podania podkreśla walory potrawy lub napoju, a całość wywołuje zdecydowanie pozytywne wrażenie wizualne.

Grojec, dnia

.....

(Podpis członka Zespołu Degustacyjnego)