



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: فنادی

فهرست محتوای پروژه

- ۱- توضیح مختصر راجع به پروژه
- ۲- دستورالعمل اجرای پروژه
- ۳- نقشه کار عملی
- ۴- دستورالعمل کارشناس مسئول
- ۵- ارزشیابی
- ۶- لیست ابزار
- ۷- لیست مواد مصرفی
- ۸- مشخصات جعبه ابزار
- ۹- لیست تجهیزات کارگاه
- ۱۰- نقشه های سازه



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

نام رشته:

شماره ملی رشته:

شماره جهانی رشته:

توضیح مختصر راجع به پروژه

پروژه حاضر جهت ارزشیابی مهارت ، خلاقیت و ابتکار جوانان شرکت کننده در مسابقات ملی مهارت رشته قنادی و برای سه روزکاری (۲۰ساعت) طراحی شده است . قابل ذکر است که ارزشیابی بصورت کیفی و با تکیه بر دقت ، سرعت ، مهارت و قدرت خلاقیت افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد .

در این پروژه شرکت کنندگان باید موارد زیر را بر اساس دستورالعمل تهیه و تزئین نمایند .

۱-تهیه کیک نامزدی دوطبقه (شش ضلعی و گرد) -تهیه آسینینگ رویال و کره ای

۲-تهیه شیرینی مربایی

۳-تهیه شکلات نوتلا با فنجان شکلاتی

۴-شیرینی دانمارکی

۵-رولت (تزئین تنه درخت) و تهیه مارسپیان یا آسینینگ جهت تهیه عروسک حیوانی

۶-تارت موس آلبالو

۷-نان صبحانه



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

نام رشته: قنادی

شماره ملی رشته: ۱۶

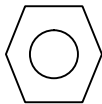
شماره جهانی رشته: ۳۲

دستورالعمل اجرای پروژه

۱- کیک نامزدی دو طبقه

برای تهیه کیک نامزدی، پس از پخت کیک اسفنجی در دو شکل شش ضلعی و گرد برش داده و یک قطعه نان کیک 10×10 سانتی متری از کیک جهت داوری کنار گذاشته جهت داوری تحویل مسئول داده و کیکها را آستر کشی کرده و جهت تزئین تا روز دوم در یخچال نگه دارید. روز دوم کیکها را تزئین نموده و با شش مدل ماسوره کار شود. کیکها را پس از تزئین بر رویهم نصب نمایند (به روش اصولی و صحیح) فاصله دو طبقه کیک ۱۵ سانتی متر باشد.

آیسینگ رویال و آیسینگ کره ای تهیه و گل رز و گل هایی به دلخواه تهیه نموده و پس از آماده شدن بر روی کیک نصب نمایند



رنگ کیک با نظر شرکت کننده (سایه روشن) انجام شود.

اندازه قطر کیک شش ضلعی ۵۰ سانتی متر و قطر کیک گرد ۲۲ سانتی متر باشد.

۲- شیرینی مربایی

شیرینی مربایی را در ۵ مدل: ستاره، گرد، گل پنج پر، چهار گوش، مدل راویولی برش و تزئین نمایید.

توجه: مدل راویولی بدین طریق انجام می شود که مارمالاد مابین دو لایه خمیر شیرینی قرار می گیرد.

در تزئین شیرینی مربایی دو نوع مارمالاد استفاده شود.

۳- شکلات نوتلا

شکلات نوتلا با تزئین دو مدل کار انجام شود.

برای انجام یک مدل تزئین فنجان شکلاتی تهیه و شکلات نوتلا در آن قرار گیرد و مدل دوم به دلخواه تزئین شود.

۴- شیرینی دانمارکی

۵- رولت



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

دستورالعمل اجرای پروژه

۴- شیرینی دانمارکی

شیرینی دانمارکی در چهار شکل سه گوش، کراسانت، پنجه ای و فرفره ای تهیه شود و با تزئین دلخواه با موادی مثل شکلات و انواع مغز بادام و پسته و کنجد و تهیه شود از هر یک از اشکال، شیرینی حداقل ۴ عدد تهیه، در دیس چیده و روی آن روکش نایلونی کشیده شود.

۵- رولت

رولت ۸ تخم مرغی تهیه شود و لای رولت خامه دو رنگ استفاده شود. تزئین رولت: $\frac{1}{3}$ رولت برش تک نفره با تزئین کامل انجام شود. و $\frac{2}{3}$ باقیمانده رولت مدل تنه درخت ایستاده باشد.

دو نوع عروسک حیوانی از مارزپیان و یا آسینینگ تهیه و کنار رولت قرار داده شود.

۶- تارت موس آلبالو

تارت آلبالو را در دو مدل تک نفره و معمولی تهیه و تزئین نمایند.

سه عدد تارت یک نفره تهیه و تزئین شود. (در قالب کیک یزدی بزرگ)

یک تارت در قالب معمولی تهیه و تزئین شود. (قطر قالب بین ۲۰ الی ۲۵ سانتی متر باشد). (کرم

به دلخواه تهیه شود)

۷- نان صبحانه

نان صبحانه با مخمر تهیه شود. و حداقل سه مدل کار و تزئین شود.



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

دستورالعمل کارشناس مسئول

المپیاد ملی مهارت مرحله استانی براساس مرحله استانی دوره ششم برنامه ریزی شده است و در سه روز پی در پی انجام می شود . کارشناس مسئول وسایل و مواد را در اختیار هر شرکت کننده قرار می دهد و سالن آزمون و سالن داوران باید جدا از همدیگر باشد و هیچ شرکت کننده ای داور را ملاقات نکند و در پایان هر مرحله کاری ، کارهای انجام شده کد گذاری شده و به سالن داوران انتقال داده شود و طبق بارم بندی ها ، امتیاز بندی شده و کارها به محل بایگانی (یخچال ویترونی بزرگ) انتقال یابد .



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲		شماره ملی رشته: ۱۶	نام رشته: قنادی
برنامه زمان بندی آزمون به شرح زیر است .			
ساعت پایان	ساعت شروع		
۱۲/۳۰	۸/۳۰	۱-تهیه کیک (پخت کیک) برش کیک تا حد آستر کشی	روز اول
۱۳	۱۲/۳۰	۲-داوری (یک قطعه کیک جهت تشخیص بافت کیک)	
۱۶	۱۴	۳-تهیه شیرینی مربایی	
۱۷	۱۶	۴-تهیه شکلات نوتلا	
۱۷/۳۰	۱۷	۵-نظافت کارگاه	
۱۷/۳۰	۱۷	۶-داوری شیرینی مربایی	
۱۲/۳۰	۸/۳۰	۱-تزئین کیک	روز دوم
۱۳	۱۲/۳۰	۲-تهیه آسینینگ کره ای و رویال جهت تزئین کیک و نصب کیک	
۱۷/۳۰	۱۴	۳-داوری کیک	
۱۷/۳۰	۱۴	۴-تزئین شکلات	
۱۸	۱۷/۳۰	۵-شیرینی دانمارکی	
۱۸	۱۷/۳۰	۶-داوری شیرینی دانمارکی و شکلات	
۱۸	۱۷/۳۰	۷-نظافت	
۹/۳۰	۸/۳۰	۱-تهیه رولت	روز سوم
۱۲/۳۰	۹/۳۰	۲-تهیه تارت موس آلبالو	
۱۲/۳۰	۹/۳۰	۳-تهیه نان	
۱۳	۱۲/۳۰	۴-داوری نان	
۱۷	۱۴	۵-تزئین رولت و تهیه آسینینگ مارسپان	
۱۷	۱۴	۶-تزئین تارت موس آلبالو	
۱۷/۳۰	۱۷	۷-داوری رولت و تارت موس آلبالو	
۱۸	۱	۸-نظافت و تحویل کارگاه به مسئول کارگاه	



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

ارزشیابی

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	کیک نامزدی	۳۰		
۲	شیرینی مربایی	۱۰		
۳	شیرینی دانمارکی	۱۸		
۴	شکلات نوتلا	۶		
۵	رولت	۱۴		
۶	تارت موس آلبالو	۱۲		
۷	نان صبحانه	۱۰		
	جمع	۱۰۰		



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

نام رشته: فنادی	شماره ملی رشته: ۱۶	شماره جهانی رشته: ۳۲
نام شرکت کننده:	شماره شرکت کننده:	استان:

ارزشیابی کیک نامزدی

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	عالی	بارم	شرح کار	رتبه
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	تهیه به روش صحیح و مرغوبیت بافت کیک	۱
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	برش کیک	۲
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	آستر کشی	۳
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	بکار بردن میوه و مغز لای کیک	۴
		۱	۲	۳	۴	۵	۵	فرم دادن خامه و استفاده از ۵ ماسوره	۵
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	طرز تهیه آسینینگ کره ای	۶
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	طرز تهیه آسینینگ رویال	۷
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	نصب دوطبقه کیک	۸
		۰/۸	۱/۶	۲/۴	۳/۲	۴	۴	ترتیب نهایی	۹
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	طعم	۱۰
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	سرعت العمل و بهداشت	۱۱
							۳۰	جمع:	



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

استان:

شماره شرکت کننده:

نام شرکت کننده:

ارزشیابی شیرینی مربایی

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	بسیار خوب	بارم	شرح کار	رتبه
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	عمل آوری خمیر شیرینی	۱
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	برش و قالب زنی	۲
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	پخت	۴
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	تزئین نهایی	۵
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	طعم	۶
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	بهداشت و سرعت عمل	۷
							۱۰		جمع:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



انسان محور
موسسه تحقیقات و فناوری خوراکی

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

استان:

شماره شرکت کننده:

نام شرکت کننده:

ارزیابی شیرینی دانمارکی

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	بسیار خوب	بارم	شرح کار	رتبه
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	برش خمیر	۱
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	کیفیت و طعم کرم مخصوص دانمارکی	۲
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	قطر متناسب با شکل خمیر	۳
		۰/۸	۱/۶	۲/۴	۳/۲	۴	۴	ورقه کردن خمیر به همراه روغن	۴
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	پخت مناسب	۵
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	تزئین مناسب	۶
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	طعم	۷
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	تخلل و نرمی شیرینی	۸
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	سرعت العمل و بهداشت	۹
							۱۸		جمع:



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

استان:

شماره شرکت کننده:

نام شرکت کننده:

ارزیابی شکلات فوتلا

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	بسیار خوب	بارم	شرح کار	رتبه
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	بافت شکلات	۱
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	تزئین	۲
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	طعم	۳
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	تهیه فنجان شکلات جهت تزئین	۴
							۶		جمع:



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

استان:

شماره شرکت کننده:

نام شرکت کننده:

ارزیابی رولت

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	بسیار خوب	بارم	شرح کار	رتبه
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	کیفیت و پخت نان	۱
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	طعم و درصدامه	۲
		۰/۶	۱/۴	۲/۲	۳	۳/۵	۳/۵	شکل (برشهای تک نفره و تنه درخت)	۳
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	تزئین نهایی	۴
		۰/۸	۰/۲	۰/۳	۰/۴	۰/۵	۰/۵	سرعت عمل و بهداشت	۵
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	طرز تهیه مارسیپان حیوانی	۶
							۱۴		جمع:



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

استان:

شماره شرکت کننده:

نام شرکت کننده:

ارزشیابی تارت موس آلبالو

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	بسیار خوب	بارم	شرح کار	رتبه
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	تهیه تارت (بافت و کیفیت نهایی)	۱
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	تهیه موس آلبالو (بافت و کیفیت نهایی)	۲
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	تزئین	۳
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۱/۶	۲	۲	طعم نهایی	۴
		۰/۲	۰/۴	۰/۶	۰/۸	۱	۱	سرعت العمل و بهداشت	۵
							۱۲		جمع:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



انبار آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله استانی)

شماره جهانی رشته: ۳۲

شماره ملی رشته: ۱۶

نام رشته: قنادی

استان:

شماره شرکت کننده:

نام شرکت کننده:

ارزشیابی نان صبحانه

ملاحظات	نمره اکتسابی	نامطلوب	ضعیف	قابل قبول	خوب	عالی	بارم	شرح کار	ردیف
		%۲۰	%۴۰	%۶۰	%۸۰	%۱۰۰			
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	بافت	۱
		۰/۴	۰/۸	۱/۲	۱/۶	۲	۲	عمل آوری خمیر	۲
		۰/۶	۱/۲	۱/۸	۲/۴	۳	۳	شکل	۳
		۰/۸	۰/۲	۰/۳	۰/۴	۰/۵	۰/۵	سرعت العمل و بهداشت	۴
		۰/۶	۰/۸	۱	۱/۲	۱/۵	۱/۵	طعم	۵
							۱۰		جمع: