



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی



مركز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : قنادی

۱- توضیحات مختصر راجع به پروژه

۲- دستورالعمل‌های اجرایی پروژه

۳- نقشه های کار عملی

۴- برگ ارزشیابی



دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : **قنادی**

## توضیحات مختصر راجع به پروژه

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات مهارت جهانی و کشوری در سالهای گذشته می باشد که جهت ارزش یابی ، مهارت رشته قنادی و برای مدت ۲۱ ساعت کاری در ۳ روز طراحی در نظر گرفته شده است و قابل ذکر می باشد که ارزش یابی ، کیفی و با تکیه بر دقت ، سرعت ، مهارت و قدرت خلاقیت و اعتماد به نفس افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد . در این پروژه شرکت کنندگان باید موارد زیر را بر اساس دستورالعمل تهیه و تزئین نمایند.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : **قنادی**

- ۱- تهیه دو عدد کیک گرد خامه ای با روکش ترکیبی مارسیبان و فوندانت و تزئین با گلپایی از فوندانت
- ۲- تهیه خمیر دانمارگی و کرم با تیسیر یا کاستاردو تهیه ۳ مدل شرینی دانمارکی بشکلهای عینکی، کراسانت و رول ساده با تزئین
- ۳- دسر دو رنگ کرم پرتقال و ژله توت فرنگی با تزئین خامه و میوه
- ۴- تهیه مافین شکلاتی با تزئین کرم رویال و ترافل شکلاتی
- ۵- تهیه مربای به



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : قنادی

## ارزشیابی

### ارزشیابی : کیک دو طبقه گرد

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	مرغوبیت پخت کیک و بافت کیک			
۲	برش لایه های کیک به اندازه صحیح			
۳	فرم دادن خامه			
۴	مرطوب کردن کیک و لایه گذاری با میوه و خامه			
۵	تهیه خمیر فوندانت و ترکیب با خمیر مارسپان			
۶	آستر کشی و قراردادن خمیر ترکیبی بر روی کیکها			
۷	قراردادن کیک کوچک بر روی کیک بزرگ با رعایت نکات صحیح			
۸	تزئین نهایی با گل‌هایی از قالب داوودی از خمیر فوندانت با رنگهای صورتی یا زرد با برگهای سبز			
۹	طعم و مزه کیک			
۱۰	سرعت عمل			
۱۱	بهداشت و ایمنی			
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				
۱۶				
۱۷				
۱۸				
۱۹				
۲۰				
۲۱				
۲۲				
۲۳				
۲۴				
	جمع:			



دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری  
سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : قنادی

### ارزشیابی

ارزشیابی : مربای به

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	آماده سازی و برش به			
۲	پخت اولیه به			
۳	ترکیب با شکر			
۴	پخت کامل مربا، رنگ و قوام			
۵	طعم و مزه			
۶	سرعت عمل			
۷	بهداشت و ایمنی			
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				
۱۶				
۱۷				
۱۸				
۱۹				
۲۰				
۲۱				
۲۲				
۲۳				
۲۴				
	جمع:			

امضاء کارشناسان :



دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : قنادی

## ارزشیابی

ارزشیابی : مافین شکلاتی

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	آماده سازی و ترکیب مواد			
۲	مرغوبیت پخت کیک و بافت کیک			
۳	تهیه کرم رویال			
۴	تزئین کیک مافین با کرم رویال و ترافل شکلاتی			
۵	شکل ظاهری			
۶	سرعت عمل			
۷	بهداشت و ایمنی			
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				
۱۶				
۱۷				
۱۸				
۱۹				
۲۰				
۲۱				
۲۲				
۲۳				
۲۴				
	جمع:			

امضاء کارشناسان :



دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : قنادی

## ارزشیابی

ارزشیابی : دوسر رنگ (کرم پرتقال و زله)

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	طرز تهیه و آماده سازی زله			
۲	آماده سازی پودر ژلاتین			
۳	طرز تهیه مواد کرم پرتقال			
۴	ترکیب کردن ژلاتین به کرم			
۵	تزئین مرحله نهایی			
۶	طعم و مزه			
۷	سرعت عمل			
۸	بهداشت و ایمنی			
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				
۱۶				
۱۷				
۱۸				
۱۹				
۲۰				
۲۱				
۲۲				
۲۳				
۲۴				
	جمع:			

امضاء کارشناسان :



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دوازدهمین دوره مسابقات ملی مهارت نمونه کشوری

سال ۱۳۹۰

شماره جهانی : .....

رشته : قنادی

## ارزشیابی

ارزشیابی : خمیر دانمارکی

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	مراحل صحیح کار و تهیه خمیر دانمارکی			
۲	مراحل آماده سازی خمیر (لارفتن)			
۳	تهیه و پخت کرم کاستارد یا پاتیسیر			
۴	برش خمیر و قرار دادن کرم داخل آن			
۵	اندود کردن خمیر			
۶	تزئین نهایی شیرینی			
۷	طعم و مزه شیرینی			
۸	سرعت عمل			
۹	بهداشت و ایمنی			
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				
۱۶				
۱۷				
۱۸				
۱۹				
۲۰				
۲۱				
۲۲				
۲۳				
۲۴				
	جمع:			

امضاء کارشناسان :