



بیست و یکمین دوره مسابقات ملی مهارت

(نمونه پروژه مرحله کشوری)

رشته : قنادی

کد جهانی رشته : ۳۲

مدت زمان پروژه : ۱۵ ساعت



فهرست:

- ۳ شرح رشته
- ۴ توضیح مختصر در مورد پروژه
- ۵ دستورالعمل اجرای پروژه :
- ۷ نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)
- ۸ نقشه های پروژه
- ۹..... ارزشیابی:



شرح رشته

قنادها متخصصان بسیار ماهری هستند که طیف گسترده ای از اقلام گوناگون و عمدتاً شیرین را تولید می کنند. آنها محصولات قنادی مختلفی مانند شکلات، آب نبات، انواع بیسکویت، دسرهای گرم و سرد و انواع کیک را برای خدمات در هتل ها و رستوران ها یا برای فروش در مغازه ها و فروشگاه های تخصصی تولید می کنند. آنها همچنین ممکن است با استفاده از شکلات، شکر، یخ، مارزیپان یا سایر مواد تزئینی، قطعات نمایشی را به طرز استادانه ای تولید کنند. برخی ممکن است در تولید کیک های تزئین شده خاص تخصص داشته باشند.

در حرفه قنادی سطح بالایی از دانش و مهارت تخصصی مورد نیاز است. قناد ها سال ها آموزش دیده اند تا سطح مهارت های مورد نیاز را توسعه دهند. آنها در طیف گسترده ای از تکنیک های تخصصی برای تولید و تزئین شیرینی مهارت دارند. استعداد هنری و استعداد غذا شناسی در کنار توانایی کار موثر و اقتصادی برای دستیابی به نتایج برجسته در چارچوب های زمانی تعیین شده، بودجه ها و محدودیت های غذایی مورد نیاز است. در برخی شرایط، قنادها باید مستقیماً با مشتریان کار کنند، بنابراین مهارت های خوب خدمات رسانی به مشتری در کنار توانایی بحث در مورد نیازهای مشتری و ارائه مشاوره و راهنمایی لازم است. قنادها باید کیفیت مواد تشکیل دهنده را در نظر بگیرند و در سطح بالایی از بهداشت و سلامت و ایمنی مواد غذایی کار کنند.



توضیح مختصر در مورد پروژه

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات مهارت جهانی و کشوری در سال های گذشته می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته قنادی و برای مدت ۱۵ ساعت طراحی و در نظر گرفته شده است. رقابت کنندگان باید عکس چاپ شده نمونه پروژه را روی کاغذ گلاسه در مدت مسابقات همراه داشته باشند و مطابق با عکس کار خود را تحویل دهند.

قابل ذکر است که ارزشیابی کیفی با تکیه بر دقت، سرعت، مهارت، قدرت خلاقیت و اعتماد به نفس افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد. شرکت کنندگان باید موارد زیر را بر اساس دستور العمل تهیه و تزئین نمایند.

۱- کیک با تزئین آیسینگ

۲- تندیس ایزومالت

۳- دسر

تبصره: در صورت مشاهده ابزار یا مواد مصرفی اضافی در مدت مسابقه آیتم مربوطه هنگام نمره دهی حذف خواهد شد.



دستورالعمل اجرای پروژه:

کیک با تزئین آیسینگ:

کیک شیفون گرد با روکش فوندانت و تزئینات رویال آیسینگ

۱- کیک شیفون گرد به قطر ۲۳ الی ۲۵ سانتیمتر و ارتفاع ۲۳ الی ۲۵ سانتیمتر

۲- لایه گذاری با فیلینگ کارامل و فیلینگ میوه ای

۳-۲۰ گرم از فیلینگ ها در دو کاسه یک بار مصرف با برچسب نام خانوادگی جداگانه تحویل داده شود.

۴- گاناش کشی با تکنیک شارپ ایج

۵- روکش فوندانت

۶- استفاده از تکنیک آیسینگ کار با برس روی کیک (مطابق با الگوی داده شده) و تکنیک رشته ای آیسینگ (string) روی

دیواره (مطابق با الگوی داده شده)

۷- ساخت ۸ گل شکوفه چهار پر با آیسینگ

۸- ساخت دو پروانه با آیسینگ (مطابق با الگوی داده شده)

۹- استفاده از دو ماسوره

۱۰- قطر و ارتفاع کیک نهایی ۲۵ سانت

تندیس ایزومالت

در این آیتم حداقل ۳ تکنیک بدون قالب و ۳ تکنیک با قالب استفاده شود. این تندیس باید دارای پایه بی رنگ، برای بقیه اجزاء سفید صدفی و یک رنگ دلخواه استفاده گردد.

۱- ساخت پایه اول مربع به طول ضلع ۱۵ سانت و ارتفاع ۱/۵ سانت

۲- ساخت پایه دوم گرد به قطر ۱۲ سانت و ارتفاع ۲/۵ سانت

۳- ساخت رینگ به قطر ۹/۵ سانت

۴- ساخت رینگ به قطر ۱۳/۵

۵- ساخت رینگ به قطر ۲۱/۵

۶- ساخت دو عدد گل رز، دو عدد غنچه

۷- ساخت روبان ۳ عدد



۸- ساخت برگ سه عدد با وینر و سه عدد با دست

۷- ارتفاع کار ۳۵ الی ۴۰ سانتی متر باشد.

طراحی یک نوع دسر:

۱- دسر از سه لایه مجزا با سه نوع بافت متفاوت تهیه شود

۲- یک لایه از دسر کارامل همراه با بادام باشد.

۳- یک لایه از دسر کیک اسفنجی بادام باشد.

۴- یک لایه از دسر موس نسکافه باشد.

۵- روکش مخملی کرم رنگ

۶- دیزاین نهایی

-دیواره: نواری از شکلات

-روی دسر: با حلقه باز از شکلات تلخ با پایه گرد کوچک و یک اشک طلایی پر

۷- ۳ عدد شوپلیت شود.



نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)

با همین چیدمان به تعداد رقابت کنندگان سالن پر شود.



مایکروویو



فر برقی



گاز ۴ شعله



یخچال و فریزر



سینک



صندلی



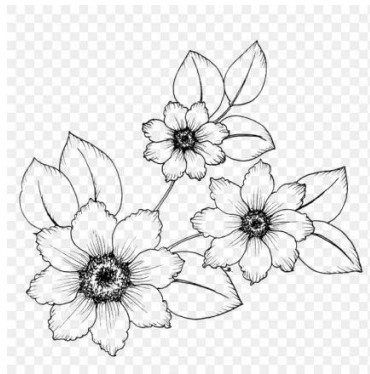


نقشه های پروژه

دیواره کیک



طرح روی کیک



طرح متناسب با کیک پرینت شود.



ارزشیابی: کیک با تزئین آیسینگ

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه فیلینگ کاراملی مناسب به صورت اصولی	۲		
۲	تهیه فیلینگ میوه ای مناسب به صورت اصولی	۲		
۳	طعم و بافت فیلینگ	۲		
۴	برش کیک به طور صحیح و فیلینگ گذاری	۱		
۵	تهیه گاناش به صورت اصولی	۱		
۶	گاناش کشی با تکنیک شارپ ایچ	۲		
۷	به کارگیری روش اصولی ترکیب رنگ فوندانت	۱		
۸	کاور کردن اصولی کیک با فوندانت	۲		
۹	تهیه آیسنگ با غلظت مناسب	۱		
۱۰	براق و یکدست بودن آیسینگ	۱		
۱۱	ساخت اصولی گل شکوفه	۱		
۱۲	ساخت اصولی پروانه	۲		
۱۳	تکنیک اصولی کار با برس روی سطح کیک	۲		
۱۴	تکنیک اصولی رشته ای دیواره	۲		
۱۵	کار با ماسوره	۱		
۱۶	هماهنگی بافت کیک و فیلینگ	۱		
۱۷	اندازه گیری قطر و ارتفاع کیک تا ۲۵ سانت	۲		
۱۸	ترکیب رنگ نهایی	۲		
۱۹	تزئین نهایی	۴		
۲۰	استفاده مناسب و صرفه جویی از مواد خوراکی	۱		
۲۱	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۲۲	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		



ارزشیابی: تندیس ایزومالت

ارزشیابی			
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی
	ملاحظات		
۱	پخت صحیح شکر	۳	
۲	پایه اول مربع به طول ضلع ۱۵ سانت و ارتفاع ۱/۵ سانت	۲	
۳	پایه دوم گرد به قطر ۱۲ سانت و ارتفاع ۲/۵ سانت	۲	
۴	ساخت یک عدد رینگ به قطر ۹/۵ سانت	۱	
۵	ساخت یک عدد رینگ به قطر ۱۳/۵	۱	
۶	ساخت یک عدد رینگ به قطر ۲۱/۵	۱	
۷	ساخت دو عدد گل رز	۳	
۸	براق بودن و نازکی گلبرگ ها	۲	
۹	ساخت سه قطعه روبان	۳	
۱۰	ساخت سه عدد برگ با وینر و سه عدد دست ساز	۳	
۱۱	نحوه صحیح رنگ آمیزی	۲	
۱۲	دیزاین نهایی	۳	
۱۳	سرعت عمل و ایمنی	۱	
۱۴	استفاده مناسب و صرفه جویی مواد خوراکی	۱	



ارزشیابی: دسر مدرن

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	مرغوبیت بافت کیک	۲		
۲	مرغوبیت بافت لایه کارامل و بادام	۲		
۳	طعم و مزه لایه کارامل بادام	۲		
۴	استفاده صحیح از مغزهای داده شده در محصول نهایی	۱		
۵	مرغوبیت بافت موس	۲		
۶	طعم و مزه موس	۲		
۸	هماهنگی بافت لایه های دسر	۲		
۹	هماهنگی طعم لایه های دسر	۲		
۱۰	کیفیت و رنگ آمیزی صحیح روکش مخملی	۳		
۱۱	تمپرینگ صحیح شکلات و آماده کردن تزیینات	۴		
۱۲	تزیین نهایی کار	۵		
۱۳	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۴	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		
۱۵	استفاده مناسب و صرفه جویی مواد خوراکی	۱		

توضیحات:

خطای مجاز در هنگام امتیاز دهی به صورت زیر است:

- در تهیه کیک خطای مجاز ± 5 میلیمتر و به ازای هر $0/5$ سانتیمتر یک نمره کسر می گردد.
- در تهیه قطعات پایه های تندیس ایزومالت خطای مجاز ± 5 میلیمتر و به ازای هر $0/5$ سانتیمتر خطا، ۱ نمره کسر می گردد.
- در تهیه قطعات پایه های تندیس ایزو مالت خطای مجاز ± 5 میلیمتر و به ازای هر $0/5$ سانتیمتر خطا، ۱ نمره کسر می گردد.
- در تهیه تندیس ایزومالت خطای مجاز ± 5 میلیمتر و به ازای هر ۱ سانتیمتر خطا، $0/5$ نمره کسر می گردد.