



بیست و یکمین دوره مسابقات ملی مهارت

(نمونه پروژه مرحله کشوری)

رشته: نانهای حجیم

کد جهانی رشته: ۴۷

مدت زمان پروژه: ۲۲ ساعت



فهرست:

Error! Bookmark not defined.....	شرح رشته
۳	توضیح مختصر در مورد پروژه
۴	دستورالعمل اجرای پروژه :
۵	نحوه چیدمان کارگاہی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)
Error! Bookmark not defined.....	نقشه های پروژه
۶	ارزشیابی:



توضیح مختصر در مورد پروژه :

- پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات کشوری و جهانی می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته نانهای حجیم و برای مدت ۲۲ ساعت طراحی و در نظر گرفته شده است.
- رقابت کنندگان عکس چاپ شده نمونه پروژه را در مدت مسابقات همراه داشته باشند
- 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 مورد زیر را بر اساس دستور العمل تهیه و تزیین نمایند:

۱- تهیه نان شیرمال فانتزی سه مدل که یکی از نانها مغزدار باشد.

۲- تهیه نان کروسان

۳- تهیه نان گاتا

۴- تهیه نان سیمیت

۵- تهیه ۲ مدل نان خمیر ترش برای صبحانه

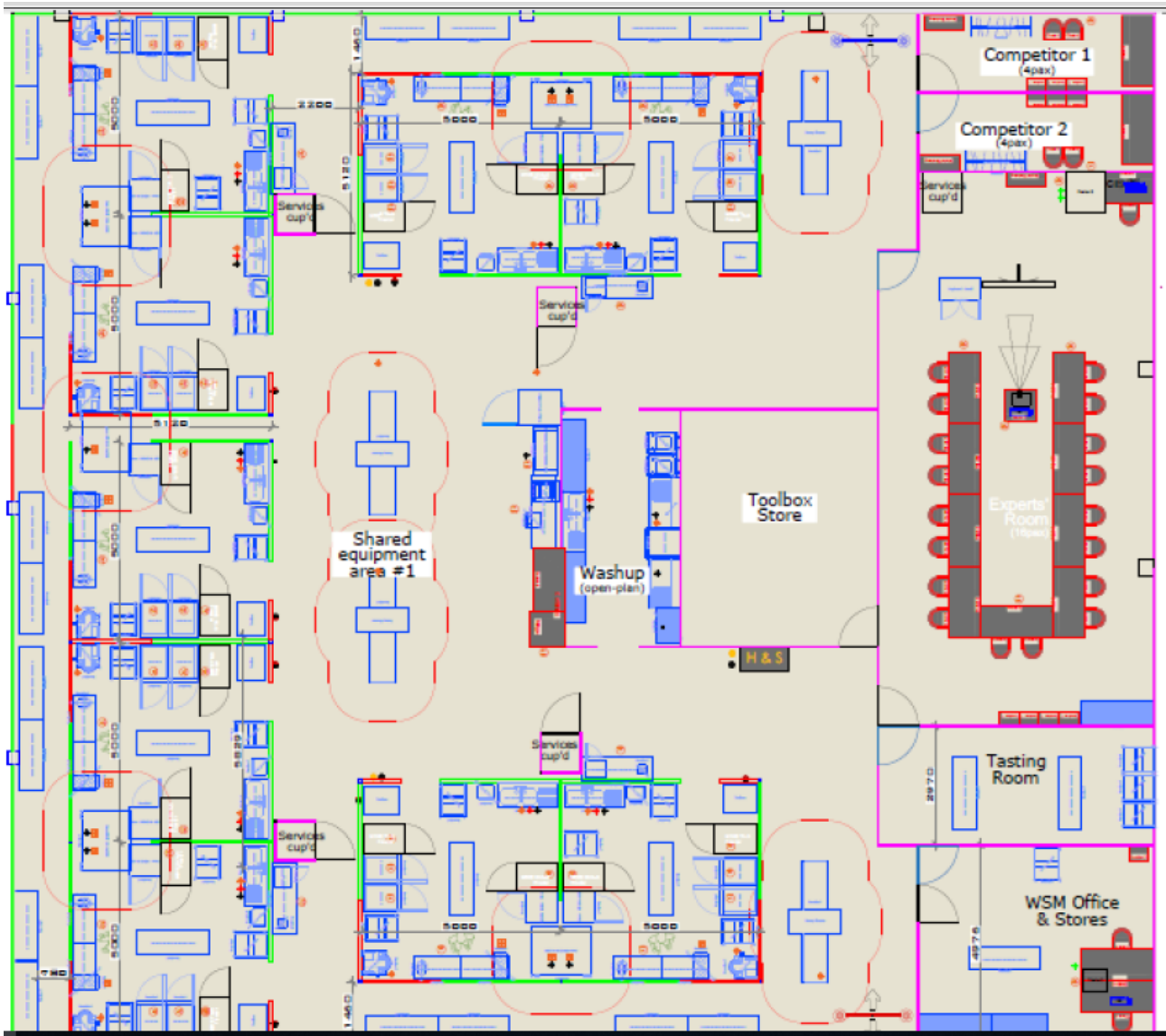


دستورالعمل اجرای پروژه :

- ۱- تهیه نان شیرمال فانتزی سه مدل (یکی از نانها مغزدار) مطابق با دستورالعمل
- ۲- تهیه نان کروسان مطابق با دستورالعمل
- ۳- تهیه نان گاتا بر اساس دستورالعمل
- ۴- تهیه نان سیمیت بر اساس دستورالعمل
- ۵- تهیه ۲ مدل نان خمیر ترش برای صبحانه بر اساس دستورالعمل



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



توضیح:

۱- چیدمان کارگاهی با توجه به وجود امکانات و تجهیزات در سطح استانها انجام می گردد.

۲- کارگاه ها بهتر است در یک ردیف در طول سالن کنار هم قرار گیرند و به وسیله پارکیشن از هم جدا شوند.

۳- اتاق داوران بهتر است روبروی کارگاه ها باشد.



ارزشیابی: تهیه نان شیرمال فانتزی سه مدل (یکی از نانها مغزدار)

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	ترکیب مواد اولیه و خمیرگیری	۴		خمیرگیری مطلوب
۲	فرم دهی خمیر	۶		تناسب شکل
۳	ایجاد شکل ظاهری	۴		شکل متقارن - سطوح مساوی - همگن بودن پوسته
۴	تخمیر نهایی و پخت	۴		آماده بودن خمیر
۵	ایجاد طعم و بافت	۴		حفره های یکنواخت - دیواره های مناسب - بوی مطلوب - مزه مطلوب
۶	ایمنی و بهداشت کار	۲		
۷	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی	۱		
	جمع کل	۲۵		



ارزشیابی: تهیه نان لایه ای (کروسان - پن شکلات)

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه مواد اولیه و خمیرگیری	۲		خمیرگیری مطلوب
۲	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی در آن	۲		
۳	فرم دهی خمیر	۵		شکل متقارن - سطوح مساوی - همگن بودن پوسته
۴	تخمیر نهایی و پخت	۴		آماده بودن خمیر
۵	شکل ظاهری	۵		حفره های یکنواخت - دیواره های مناسب - بوی مطلوب - مزه مطلوب
۶	طعم و بافت	۵		
۷	ایمنی کار و بهداشت	۲		
	جمع کل	۲۵		

ارزشیابی: تهیه نان گاتا

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه مواد اولیه	۱		خمیرگیری مطلوب
۲	طریقه آماده کردن کره لا	۲		
۳	گرفتن خمیر	۳		شکل متقارن - سطوح مساوی - همگن بودن پوسته
۴	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی در آن	۲		
۵	بررسی بافت خمیر و مواد میانی آن	۳		حفره های یکنواخت - دیواره های مناسب - بوی مطلوب - مزه مطلوب
۶	بررسی طعم و مزه	۲		
۷	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۸	بهداشت محیط کار	۱		
	جمع کل	۱۵		



ارزشیابی: تهیه نان سیمیت ترکیه

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه مواد اولیه و خمیرگیری	۲		خمیرگیری مطلوب
۲	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی در آن	۱		
۳	فرم دهی خمیر	۲		
۴	شکل ظاهری نان	۳		شکل متقارن-سطوح مساوی- همگن بودن پوسته
۵	طعم و بافت نان	۲		حفره های یکنواخت- دیواره های مناسب- بوی مطلوب- مزه مطلوب
۶	تخمیر نهایی و پخت	۳		
۷	ایمنی و بهداشت محیط کار	۲		
	جمع کل	۱۵		

ارزشیابی: تهیه ۲ مدل نان خمیر ترش برای صبحانه

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه مواد اولیه	۲		خمیرگیری مطلوب
۲	آماده کردن خمیر ترش	۳		
۳	گرفتن خمیر اولیه و استراحت آن	۳		
۴	استفاده و صرفه جویی در مواد	۱		
۵	بررسی بافت خمیر	۳		شکل متقارن-سطوح مساوی- همگن بودن پوسته
۶	بررسی شکل ظاهری خمیر نان	۳		حفره های یکنواخت- دیواره های مناسب-
۷	بررسی طعم و مزه	۲		بوی مطلوب- مزه مطلوب
۸	طریقه سرو نان	۱		
۹	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۰	بهداشت محیط کار	۱		
	جمع کل	۲۰		