



## **بیستمین دوره مسابقات ملی مهارت**

**(مرحله کشوری)**

**رشته: نانهای حجیم**

**کد جهانی رشته: ۴۷**

**مدت زمان پروژه: ۱۸ ساعت**



## فهرست

- ۱- توضیحات مختصر پروژه
- ۲- دستورالعمل اجرای پروژه
- ۳- نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)
- ۴- نقشه های پروژه
- ۳- جدول ارزشیابی
- ۵- جدول مواد مصرفی مورد نیاز
- ۶- جدول تجهیزات و ابزار کارگاهی
- ۷- جدول ابزار همراه مورد نیاز رقابت کننده



## توضیح مختصر راجع به 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 ۱۸ ساعت طراحی و در نظر گرفته شده است.
- رقابت کنندگان عکس چاپ شده نمونه 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 موارد زیر را بر اساس دستور العمل تهیه و تزئین نمایند.

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

۲- تهیه نان سبزیجات

۳- تهیه نان کروسان

۴- تهیه نان گاتا

۵- تهیه نان سیمیت

۶- تهیه ۲ مدل نان خمیر ترش برای صبحانه



## دستورالعمل اجرای پروژه:

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



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

**کارگاه ها بهتر است در یک ردیف در طول سالن کنار هم قرار گیرند و به وسیله پارتیشن از هم جدا شوند. اتاق داوران بهتر است روبروی کارگاه ها باشد.**



## پروژه ها

ردیف	پروژه	نمره
۱	تهیه نان شیرمال فانتزی سه مدل که یکی از نانها مغزدار باشد	۲۰
۲	تهیه نان سبزیجات	۱۵
۳	تهیه نان کروسان	۲۰
۴	تهیه نان گاتا	۱۵
۵	تهیه نان سیمیت	۱۵
۶	تهیه ۲ مدل نان خمیر ترش برای صبحانه	۱۵
	<b>جمع کل</b>	۱۰۰



## ارزشیابی

ارزشیابی: تهیه نان شیرمال فانتزی ۳ مدل که یکی از آنها مغزدار باشد.

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه مواد اولیه	۱		
۲	تهیه و آماده کردن مایع خمیر ترش	۲		
۳	گرفتن خمیر	۳		
۴	آماده سازی مواد میانی خمیر	۳		
۵	بافت خمیر	۳		
۶	شکل ظاهری	۳		
۷	طعم و مزه	۳		
۸	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۹	بهداشت محیط کار	۱		
	جمع کل	۲۰		



## ارزشیابی

ارزشیابی : تهیه نان سبزیجات				
ملاحظات	نمره اکتسابی	بارم	شرح کار	ردیف
		۱	تهیه مواد اولیه	۱
		۲	آماده کردن خمیر مایع	۲
		۲	آماده کردن سبزیجات و مواد میانی	۳
		۲	آماده سازی خمیر و استراحت دادن آن	۴
		۲	بافت خمیر	۵
		۲	شکل ظاهری	۶
		۲	طعم و مزه	۷
		۱	سرعت عمل و ایمنی	۸
		۱	بهداشت محیط کار	۹
		۱۵	جمع کل	





## ارزشیابی

ارزشیابی : تهیه نان کروسان				
ملاحظات	نمره اکتسابی	بارم	شرح کار	ردیف
		۲	تهیه مواد اولیه	۱
		۲	آماده کردن مخمر	۲
		۱	طریقه گرفتن خمیر	۳
		۲	طریقه آماده کردن کره لا	۴
		۳	نحوه وردنه زدن و لارفتن خمیر	۵
		۱	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی در آن	۶
		۲	بافت خمیر	۷
		۲	مواد میانی خمیر	۸
		۱	شکل ظاهری	۸
		۱	طعم و مزه	۹
		۲	سرعت عمل و ایمنی کار	۹
		۱	بهداشت محیط کار	۱۰
		۲۰	جمع کل	



## ارزشیابی

ارزشیابی : تهیه نان گاتا				
ملاحظات	نمره اکتسابی	بارم	شرح کار	ردیف
		۱	تهیه مواد اولیه	۱
		۲	تهیه و آماده کردن مایع خمیر ترش	۲
		۲	طریقه آماده کردن کره لا	۳
		۲	گرفتن خمیر	۴
		۲	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی در آن	۵
		۲	بافت خمیر و مواد میانی آن	۶
		۲	طعم و مزه	۷
		۱	سرعت عمل و ایمنی	۸
		۱	بهداشت محیط کار	۹
		۱۵	جمع کل	



## ارزشیابی

ارزشیابی : تهیه نان سیمیت				
ملاحظات	نمره اکتسابی	بارم	شرح کار	ردیف
		۱	تهیه مواد اولیه	۱
		۲	آماده کردن مایع خمیر ترش	۲
		۲	گرفتن خمیر	۳
		۱	استفاده مناسب از مواد و صرفه جویی در آن	۴
		۲	بافت خمیر	۵
		۳	شکل ظاهری نان	۶
		۲	طعم و مزه	۷
		۱	سرعت عمل	۸
		۱	بهداشت محیط کار	۹
		۱۵	جمع کل	



## ارزشیابی

ارزشیابی : تهیه ۲ مدل نان خمیر ترش برای صبحانه				
ملاحظات	نمره اکتسابی	بارم	شرح کار	ردیف
		۱	تهیه مواد اولیه	۱
		۲	آماده کردن خمیر ترش	۲
		۲	نحوه گرفتن خمیر اولیه و استراحت آن	۳
		۱	استفاده و صرفه جویی در مواد	۴
		۲	بافت خمیر	۵
		۲	شکل ظاهری خمیر نان	۶
		۲	طعم و مزه	۷
		۱	طریقه سرو نان	۸
		۱	سرعت عمل و ایمنی	۹
		۱	بهداشت محیط کار	۱۰
		۱۵	جمع کل	