



# **بیستمین دوره مسابقات ملی مهارت**

**(مرحله کشوری)**

**رشته : قنادی**

**کد جهانی رشته : ۳۲**

**مدت زمان پروژه : ۱۶ 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

شرح کار عمومی:

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات مهارت جهانی و کشوری در سال های گذشته می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته فنادی و برای مدت ۲۰ 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 کرم کره ای (باتر کریم)

۲- بیسکویت با تزئین آیسینگ

۳- تندیس شکلات



## دستورالعمل اجرای پروژه:

### کیک با تزئین کرم کره ای (باتر کریم):

کیک شیفون گرد با روکش کرم کره ای و تزئینات گل ها و برگ های برجسته

کیک شیفون گرد به قطر ۱۸ الی ۲۰ سانتیمتر و ارتفاع ۲۰ الی ۲۲ سانتیمتر، فیلینگ گذاری شده با کرم کره ای مناسب دیواره کیک با گل های (رز، داوودی، شکوفه و لاله) از هر کدام حداقل ۴ عدد و برگ های مناسب برجسته با پالت های مخصوص و روی کیک به وسیله ماسوره با سه عدد گل همراه برگ با کرم کره ای مناسب تزئین شود.

ارتفاع کیک کاور شده بدون تزئین ۲۹ تا ۳۱ سانت شود.

ارتفاع کیک نهایی ۳۵ سانت شود.

### طراحی بیسکویت با تزئین آیسینگ:

تهیه دو عدد بیسکویت مناسب طبق الگوی تعیین شده (طول ۱۵ الی ۱۶ سانتیمتر و عرض ۱۱ الی ۱۲ سانتیمتر)، تزئین نهایی و رنگ آمیزی مناسب همراه با ۵ تکنیک روی آیسینگ

یک عدد بدون تزئین

یک عدد طبق الگوی داده شده تزئین شود.

### تندیس شکلات:

تهیه تندیس شکلاتی مطابق با اندازه های داده شده، حداقل از ۲ تکنیک بدون قالب و ۳ تکنیک با قالب استفاده شود. این تندیس باید دارای ارتفاع ۳۰ تا ۳۵ سانتی متر و عرض ۲۰ تا ۲۵ سانتی متر باشد.

۱- ساخت پایه به طول ضلع ۱۵ سانتیمتر و ارتفاع ۲ سانتی متر و بافت موزاییکی

۲- ساخت پایه گرد به قطر ۸ سانتیمتر و ارتفاع ۳ سانتیمتر



۳- ساخت حلقه با قطر ۲۱/۵ سانتیمتر و ضخامت ۲ سانت

۴- ساخت حلقه با قطر ۱۳/۵ سانتیمتر و ضخامت ۲ سانت

۵- ساخت گوی در سه سایز دلخواه

۶- ساخت یک گل رز و یک گل داوودی و یک گل نیلوفر همراه با برگ با شکلات

۷- استفاده از دو تکنیک خمیر شکلات برای تزیین

۸- رنگ آمیزی گلبرگ گل ها و برگ



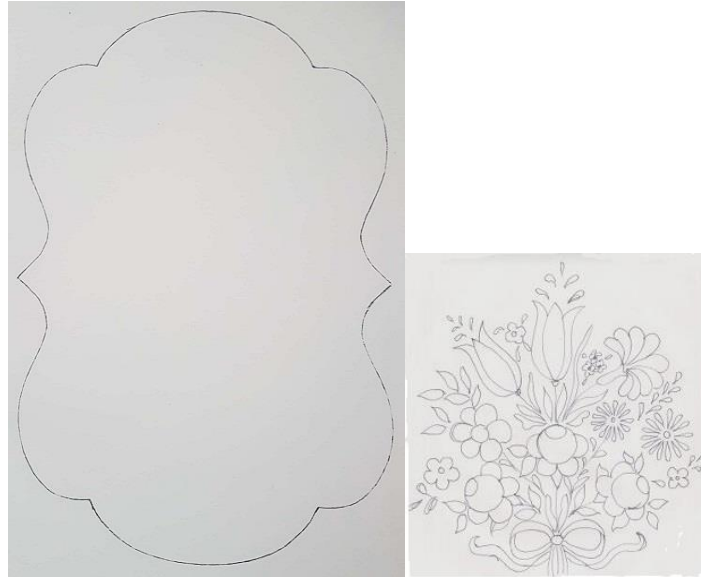
## **نحوه چیدمان کارگاهی (بر اساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)**

**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.**



## نقشه های پروژه

### ۲- آیسینک





## ارزشیابی

ارزشیابی : کیک با تزئین کرم کره ای				
ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه کرم کره ای مناسب فیلینگ به صورت اصولی	۲		
۲	طعم و مزه و بافت کرم کره ای مناسب فیلینگ	۲		
۳	تهیه کرم کره ای مناسب برای روکش و تزئین	۲		
۴	بافت مناسب کرم کره ای مناسب روکش	۱		
۵	برش کیک به طور صحیح و فیلینگ گذاری	۱		
۶	کاور کردن با کرم کره ای مناسب	۱		
۷	اندازه گیری ارتفاع کیک کاور شده بین ۲۹ تا ۳۱ سانت	۲		
۸	گل های برجسته رز دیواره و برگ	۲		
۹	گل های برجسته داوودی دیواره و برگ	۲		
۱۰	گل های برجسته شکوفه و لاله دیواره	۲		
۱۱	کار با ماسوره (گل ها و برگ مناسب)	۲		
۱۲	اندازه گیری ارتفاع کیک تا ۳۵ سانت	۲		
۱۳	ترکیب رنگ نهایی	۲		





		۴	تزیین نهایی	۱۴
		۱	استفاده مناسب و صرفه جویی از مواد خوراکی	۱۵
		۱	سرعت عمل و ایمنی	۱۶
		۱	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱۷



ارزشیابی : بیسکویت با تزئین آیسینگ

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	تهیه خمیر بیسکویت و فرم دادن آن مطابق با طرح داده شده (طول ۱۵ تا ۱۶ و عرض ۱۱ تا ۱۲)	۲		
۲	بافت و طعم و پخت مناسب بیسکویت	۳		
۳	آماده سازی صحیح آیسینگ در غلظت های مختلف	۴		
۴	پر کردن اصولی رویه بیسکویت با آیسینگ	۴		
۵	آماده سازی و ترکیب رنگ	۳		
۶	انتقال صحیح طرح روی آیسینگ	۱		
۷	استفاده از ۵ تکنیک مختلف	۶		
۸	تزئین نهایی طرح داده شده	۶		
۹	استفاده مناسب و صرفه جویی از مواد خوراکی	۱		
۱۰	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۱	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		



## ارزشیابی : تندیس شکلات

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	نحوه صحیح تمپر شکلات	۴		
۲	آماده کردن خمیر شکلات برای تزئین به دو روش	۲		
۳	ساخت پایه به طول ضلع ۱۵ سانتیمتر و ارتفاع ۲ سانتی متر و بافت موزاییکی	۳		
۴	ساخت پایه گرد به قطر ۸ سانتیمتر و ارتفاع ۳ سانتیمتر	۳		
۵	ساخت حلقه با قطر ۲۱/۵ سانتیمتر و ضخامت ۲ سانت	۳		
۶	ساخت حلقه با قطر ۱۳/۵ سانتیمتر و ضخامت ۲ سانت	۳		
۷	ساخت گوی در سه سایز دلخواه	۳		
۸	ساخت یک گل رز و یک گل داوودی همراه با برگ با شکلات	۲		
۹	استفاده از دو تکنیک خمیر شکلات برای تزئین	۲		
۱۰	رنگ آمیزی اصولی گلبرگ گل ها و برگ	۲		
۱۱	اندازه گیری ارتفاع تندیس بین ۳۰ تا ۳۵ سانت	۳		
۱۲	دیزاین نهایی	۵		
۱۳	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۴	استفاده مناسب و صرفه جویی مواد خوراکی	۱		
۱۵	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		



**توضیحات:**

**خطای مجاز در هنگام امتیاز دهی به صورت زیر است:**

- در لایه گذاری و تزیین نهایی خطای مجاز ارتفاع و قطر کیک  $\pm 5$  میلیمتر و به ازای هر  $0/5$  سانتیمتر یک نمره کسر می گردد.
- در تهیه بیسکویت خطای مجاز  $\pm 5$  میلیمتر و به ازای هر  $0/5$  سانتیمتر یک نمره کسر می گردد.
- در تهیه قطعات پایه های تندیس شکلات خطای مجاز  $\pm 5$  میلیمتر و به ازای هر  $0/5$  سانتیمتر خطا، ۱ نمره کسر می گردد.
- خطای مجاز ارتفاع تندیس شکلات  $\pm 2$  سانتیمتر و به ازای هر ۱ سانتی متر خطا، ۱ نمره کسر می گردد.