

**بیست و دومین دوره
مسابقات ملی
مهارت ایران**

**22nd
I.R. IRAN
NATIONAL SKILLS
COMPETITION**

بیست و دومین دوره مسابقات ملی مهارت

(نمونه پروژه مرحله کشوری)

رشته : قنادی

کد جهانی رشته : ۳۲

مدت زمان پروژه : ۱۹ ساعت



توضیح مختصر در مورد پروژه بیست و دومین دوره :

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات مهارت جهانی در سال های گذشته می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته قنادی و برای مدت ۱۶ ساعت طراحی و در نظر گرفته شده است.

قابل ذکر است که ارزشیابی کیفی و کمی 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- ساخت تاپر با استفاده از خمیر فوندانت

۲- ساخت چرخ و فلک بابیسکویت و تزئین با آیسینگ

۳- دسر سیب

۴- ساخت پایه ایزومالت برای قرار دادن دسر

تبصره ۱: در صورت مشاهده ابزار یا مواد مصرفی خارج از لیست های داده شده در مدت مسابقه آیتم مربوطه هنگام نمره دهی حذف خواهد شد.

تبصره ۲: در صورت وجود و مشاهده خمیر آماده یا قطعات آماده شده قبل از شروع و در مدت مسابقه، آیتم مربوطه حذف می گردد.

تبصره ۳: لباس کار باید مطابق با رنگ و مشخصات اعلام شده (کت شف سفید، شلوار رسمی مشکی، کلاه) آماده گردد. به لباس هایی خارج از فرم و رنگ اعلام شده اجازه استفاده داده نمی شود. پیش بند کار باید پارچه ای به رنگ مشکی باشد.

تبصره ۴: کفش کار استاندارد، به رنگ مشکی باشد. کفش باید محکم بوده، پنجه و پاشنه آن بسته باشد. پوشیدن کفش های بند دار (ورزشی) با دمپایی مجاز نمی باشد.

تبصره ۵: در صورت وجود و مشاهده تلفن همراه روشن یا خاموش، هندزفری، ساعت هوشمند یا هرگونه وسیله هوشمند دیگر که همراه با رقابت کننده در مدت مسابقه باشد، آیتم مربوطه حذف خواهد شد.

تبصره ۶: صحبت کردن رقابت کننده ها با بازدید کنندگان در مدت مسابقه مجاز نیست. در صورت مشاهده آیتم مربوطه حذف خواهد شد.



دستورالعمل اجرای پروژه :

۱- ساخت تاپر با استفاده از خمیر فوندانت

- رقابت کنندگان باید ۱ عدد فیل، ۱ عدد خرگوش و ۱ عددخرس را مطابق با الگوی داده شده ساخته و ارائه دهند.
- وزن مدل‌ها باید حداقل ۶۰ گرم و حداکثر ۸۰ گرم باشد.
- هیچ پایه خارجی یا قطعه نمایشی اضافی نباید در ارائه به کار برده شود.
- هرمدل باید به گونه ای ساخته شود که بتوان آن را به راحتی از ظرف (برای وزن کردن) جدا کرد.
- استفاده از قالب، مولد مجاز نیست و همه مدل‌ها باید با دست ساخته شوند. استفاده از ابزارهای مدل‌سازی مجاز است.
- برای ساخت مدل‌ها فقط می‌توان از فوندانت، چسب فوندانت و رنگ‌ها استفاده کرد.
- مدل‌ها باید مستقیماً روی صفحه مناسب ارائه شوند.
- رنگ‌های قابل استفاده:
- آبی، سبز، زرد، قرمز، سیاه، سفید، قهوه ای می باشند.

۲- چرخ و فلک بابیسکویت و تزئین با آیسینگ

- تهیه بیسکویت های مناسب طبق الگوهای تعیین شده
- اجرای ۵ تکنیک (تافتینگ، کار با ماسوره، ترک، استنسیل، خیس روی خیس و تکنیک گیپور) با آیسینگ
- سرهم کردن قطعات به طوری که چرخ و فلک بچرخد.
- تزئین نهایی

۳- دسر سیب

- دسر از چهار لایه مجزا با چهار نوع بافت متفاوت تهیه شود.
- استفاده از دارچین در تهیه دسر مجاز نمی باشد.
- یک لایه از دسر شامل سیب قطعه شده همراه با پوره سیب به قطر ۱۶ سانتیمتر باشد.
- یک لایه از دسر شامل کرمی است که مخلوطی از پوره موز و توت فرنگی یا تمشک به قطر ۱۶ سانتیمتر باشد.
- یک لایه از دسر، کراست پسته با دکوآز یا بافت اسفنجی به قطر ۱۶ سانتیمتر و ضخامت ۱ تا ۱/۵ سانتیمتر باشد.
- یک لایه از دسر موس سیب باشد.
- در تهیه کرم موز و توت فرنگی یا تمشک و موس سیب، پنیر ماسکارپونه استفاده گردد.
- روکش براق
- دمای سرو دسر ۴ تا ۱۴ درجه سانتیگراد باشد.
- وزن دسر باید حداقل ۹۰۰ گرم و حداکثر ۱۳۰۰ گرم و قطر دسر ۱۸ سانتیمتر بدون تزئینات باشد.



- دیزاین نهایی دسر با ۳ نوار با عرض نیم سانتیمتر (نوارها حالت فنری و نوار ساده داشته باشند) از شکلات ، ۳ عدد غنچه گل رز با خمیر شکلات ، ۳ برگ با شکلات یا خمیر شکلات با دست و کمر بند شکلات به عرض ۲ سانتیمتر و سنجاقک ایزومالت

۴- ساخت پایه با ایزومالت برای قرار دادن دسر

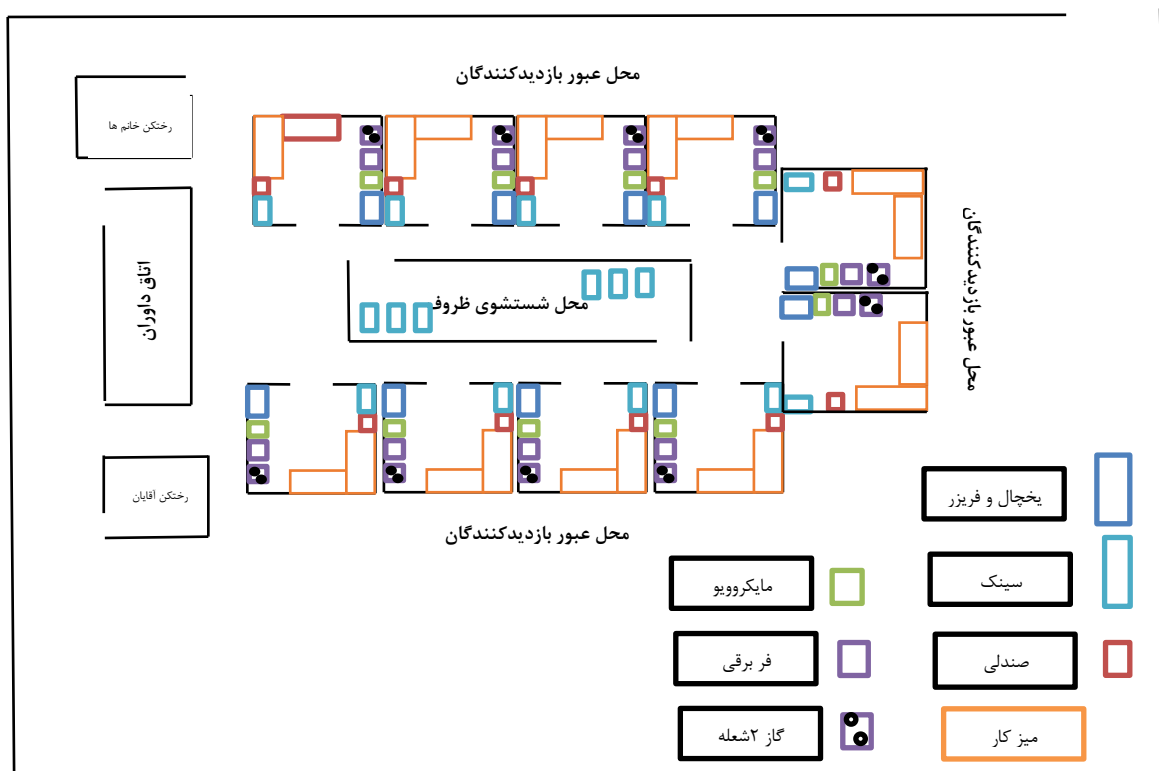
در این آیتم حداقل ۴ تکنیک بدون قالب و ۳ تکنیک با قالب استفاده شود.

- ساخت قطعه های پایه با ایزومالت و سر هم کردن آن
- ساخت دو عدد گل رز، دو عدد غنچه رز
- ساخت روبان سه رنگ ۲ عدد
- ساخت برگ ۴ عدد با دست
- ساخت سنجاقک برای تزیین روی دسر
- ارتفاع پایه با تزیینات ۴۰ سانتی متر باشد.
- استفاده از مولدیا قالب برای ساخت پایه مجاز است.
- پایه باید با دسر ارائه شود و پایه و دسر مکمل هم باشند.
- تزیین نهایی
- قرار دادن پایه ایزومالت روی صفحه مناسب و قرار دادن دسر روی پایه به طوری که به راحتی بتوان آن را جابه جا نمود.



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

با همین چیدمان به تعداد رقابت کنندگان سالن پر شود.

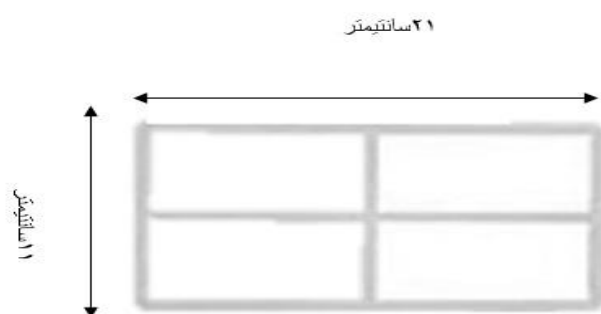
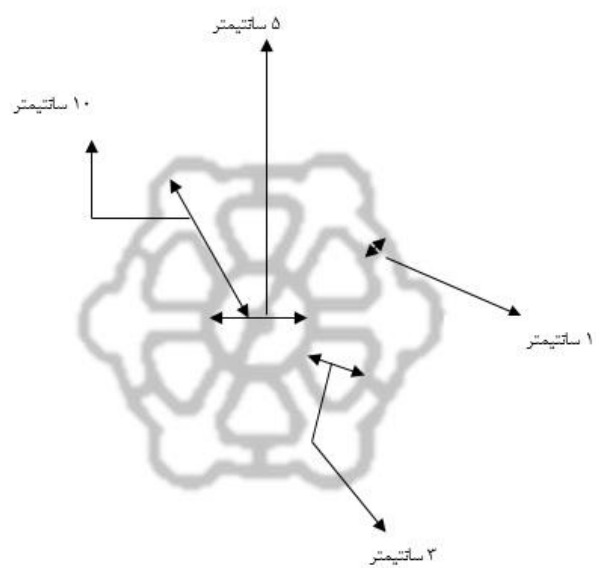
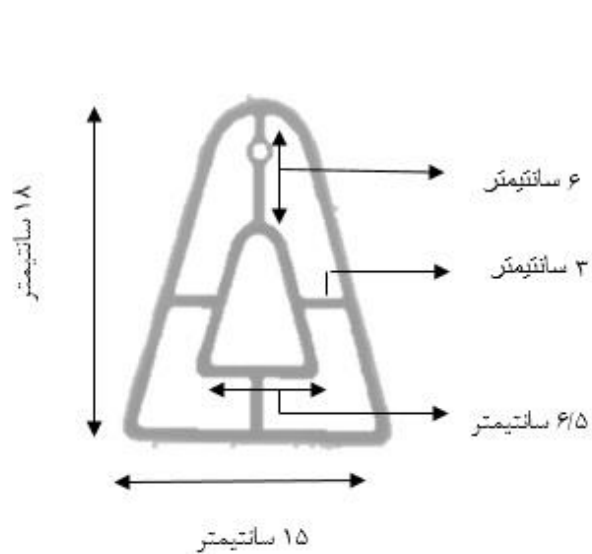


نقشه های پروژه:

الگوی تاپر با استفاده از خمیر فوندانت



الگوی چرخ و فلک بابیسکویت و تزئین با آیسینگ





الگوی دسر سیب

