

**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 : نانواپی

کد جهانی رشته : ۴۷

مدت زمان پروژه : ۱۶ 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 نانوائی 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. نان به شکل بافت (Winston Braid , six strand high braid)

۲. کانولی (Cannoli)

۳. نان خمیر ترش با آرد گندم

۴. کروسان دو رنگ (Croissant)

۵. محصول نمایشی (Showpiece) با تم اقیانوس

تبصره ۱: در صورت مشاهده ابزار یا مواد مصرفی خارج از لیست های داده شده در مدت مسابقه آیتیم 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، آیتیم مربوطه حذف می گردد.

تبصره ۳: لباس کار باید مطابق با رنگ و مشخصات اعلام شده (کت شف سفید، شلوار رسمی سفید، ساق دست سفید، 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 سفید باشد.

تبصره ۴: کفش کار استاندارد، به رنگ سفید باشد. کفش باید محکم بوده، پنجه و پاشنه آن بسته باشد. پوشیدن کفش های بند دار (ورزشی) یا 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، آیتیم مربوطه حذف خواهد شد.

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



دستورالعمل اجرای پروژه:

- دو کاستارد با دو طعم مختلف برای استفاده در محصولات زیر با استفاده از مواد اولیه موجود در لیست مواد مصرفی آماده گردد.

(۱) کروسان و دنیش، (۲) کانولی

- ۵۰ گرم از هر طعم کاستارد در یک کاسه یکبار مصرف کوچک همراه با برچسب نام و نام خانوادگی و استان رقابت کننده همزمان با کانولی تحویل داده شود.

۱. نان به شکل بافت

- ۱۰٪ کره (در مقایسه با وزن کل آرد) در خمیر استفاده گردد.
- دو نوع نان عبارتند از وینستون برید (Winston Braid) و شش رشته‌ای بافته‌شده (six strand high braid)
- از هرمدل نان دو عدد پخته شود.
- پس از پخت در فر بدون تزئین و پوشش ارائه شود.
- وزن هر نان بعد از پخت ۶۵۰ گرم باشد.

۲. کانولی – (سرخ شده)

- ۱۰ عدد را با استفاده از کاتر گرد و قالب مخصوص کانولی آماده کرده، سرخ شود.
- ۸ عدد با هر دو کاستارد پر گردد. ۲ عدد از کانولی‌ها بدون فیلینگ باشد.
- قسمت خارجی نان کانولی تزئین نشود.

۳. نان خمیر ترش یا گندم

- (در روز اول مسابقه باید ۵۰ گرم خمیر مادر یا استارتر و دستور تهیه آن در همراه با نمونه کارها به داوران ارائه شود)
- باید از استارتر با خمیرمایه طبیعی در این خمیر استفاده شود.
- برای تولید این آیتم فقط استفاده از آرد گندم مجاز است.
- می‌توان از سبب برای استراحت استفاده کرد.
- پخت این محصول بدون قالب‌گیری می‌باشد. قبل از قرار دادن در فر، می‌توان پودرپاشی کرد یا برش داد.
- ۲ عدد نان به سبک کانتیننتال (continental)، راسته یا وین (سبک ساده) (straight or Vienna style loaves) با وزن پخت ۶۵۰ گرم



- ۲ عدد نان به سبک گرد/بوله/کاب (round/boule/cobb style loaves) با وزن پخت ۶۵۰ گرم. (می‌توانید از دانه‌ها برای تزئین بیرون استفاده کنید).

۴. کروسان دو رنگ و دنیش

- وزن و شکل همه نان‌ها باید تا حد امکان یکسان باشد.
- یک طعم کاستارد در کروسان با خمیر دو رنگ استفاده می‌شود.
- طعم دوم کاستارد در دنیش (پس از پخت) استفاده می‌شود.
- ۵ عدد کروسان دو رنگ، پر شده با کاستارد (وزن نهایی هر کروسان ۹۰ گرم).
- ۵ عدد دنیش (شکل دلخواه، اما همه شکل‌ها یکسان) که با یکی از کاستاردها پر شده و با میوه موجود تزئین گردد (وزن نهایی هر دنیش ۹۰ گرم).

۵. محصول نمایشی (Showpiece)

- پایه محصول نمایشی باید قطری بین ۳۰ تا ۴۰ سانتی‌متر مربع، به صورت گرد داشته باشد. ارتفاع محصول نمایشی باید بین ۳۵ تا ۴۰ سانتی‌متر باشد.
- باید قطعاتی از نان با خمیر ترش در محصول نمایشی وجود داشته باشد.
- در محصول نمایشی باید از ۴ موجود دریایی و ۳ گیاه دریایی که با خمیر نان در مدت رقابت پخته شده استفاده گردد.
- استفاده از قطعات نمایشی ایزومالت یا شکر همراه با قطعات نمایشی نان مجاز می‌باشد.
- محصول نمایشی باید بتواند توسط شرکت‌کننده (و داوران) از روی میز نمایش به صورت یکپارچه بلند شود.
- روی میز نمایش روی صفحه کار مربعی ارائه شود. و در صورت نیاز بتوان از تخته ارائه شده برای جابجایی استفاده کرد.
- تمام اجزای محصول نمایشی باید از مواد خوراکی ساخته شده باشند.
- استفاده از قالب‌ها و شابلون‌ها برای این محصول مجاز است.
- قطعات نمایشی در مدت انجام پروژه همراه با بقیه آیتم‌ها پخته شود.



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

با همین چیدمان به تعداد رقابت کنندگان سالن پر شود.

