

**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**



## فهرست

۳	توضیح مختصر در مورد پروژه بیست و دومین دوره
۴	دستورالعمل اجرای پروژه
۶	نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)
Error! Bookmark not defined.	نقشه های پروژه
Error! Bookmark not defined.	ارزشیابی
Error! Bookmark not defined.	فهرست مواد مصرفی
Error! Bookmark not defined.	فهرست تجهیزات و ابزار کارگاهی
Error! Bookmark not defined.	فهرست تجهیزات و ابزار همراه رقابت کننده



### 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 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 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، 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:

- 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)

- ۱۲ عدد را با استفاده از کاتر گرد و قالب مخصوص کانولی آماده کرده، سرخ شود.
- ۱۰ عدد با هر دو کاستارد پر گردد. ۲ عدد از کانولی‌ها بدون فیلینگ باشد.
- قسمت خارجی نان کانولی تزئین نشود.
- طول هر نان ۹ سانتی‌متر باشد که از انتهای خمیر از هر طرف اندازه‌گیری می‌شود.

### 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 سبد 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).

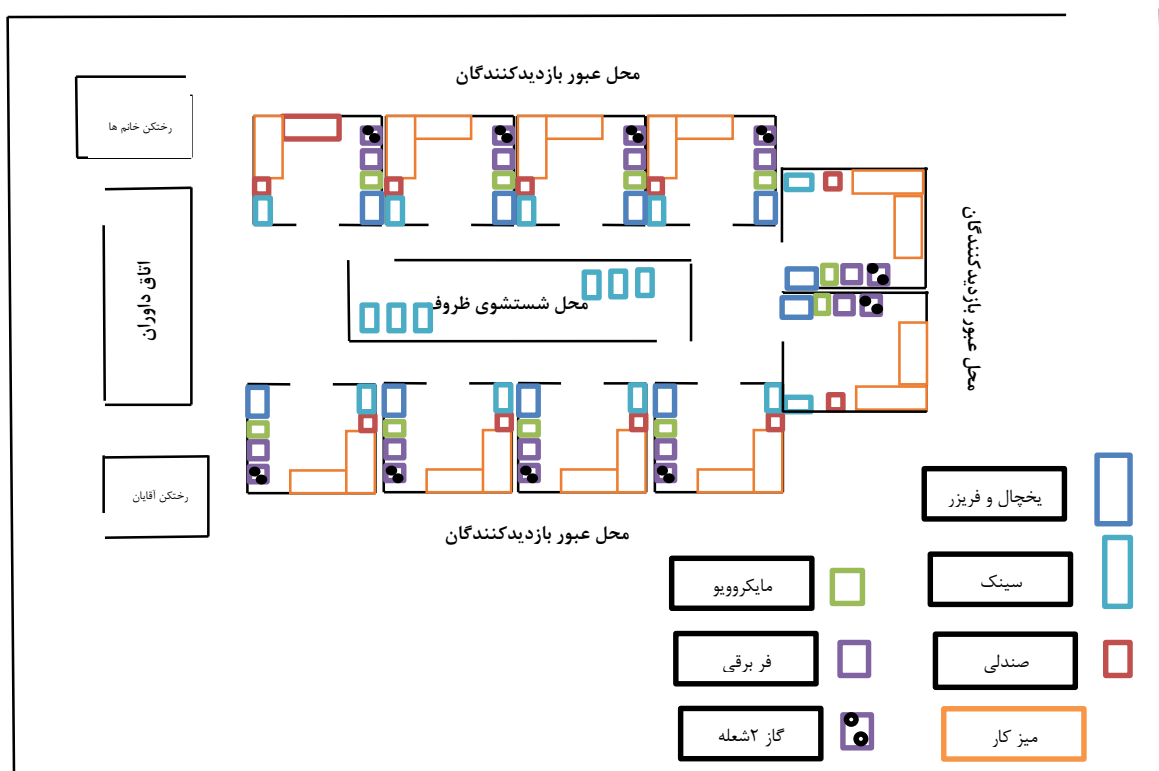
#### ۵. محصول نمایشی (Showpiece)

- پایه محصول نمایشی باید قطری بین ۳۰ تا ۴۰ سانتی‌متر مربع، به صورت گرد داشته باشد. ارتفاع محصول نمایشی باید بین ۵۰ تا ۶۰ 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.





ارزشیابی:

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	نان به شکل بافت	۱۸		
۲	کانولی	۱۸		
۳	نان خمیر ترش	۲۰		
۴	کروسان و دنیش	۲۲		
۵	محصول نمایشی	۲۲		
		۱۰۰		



**ارزشیابی: نان به شکل بافت**

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	آماده سازی خمیر	۱		
۲	کیفیت خمیر	۱		
۳	تخمیر مناسب خمیر	۱		
۴	چانه گیری	۱		
۵	شکل دهی خمیر به شکل بافت مورد نظر	۲		
۶	پخت نان	۱		
۷	بافت بدون حفره بزرگ هوا، ساختار سلولی هموار	۲		
۸	رنگ مناسب نان بعد از پخت	۱		
۹	براق بودن سطح نان	۱		
۱۰	عطر و طعم نان	۱		
۱۱	تعداد نان	۱		
۱۲	وزن نهایی نان	۱		
۱۳	چیدمان و تزیین نهایی	۱		
۱۴	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۵	استفاده مناسب و صرفه جویی در مواد خوراکی	۱		
۱۶	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		





ارزشیابی: کانولی

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	آماده سازی خمیر	۱		
۲	کیفیت خمیر	۱		
۳	تخمیر مناسب خمیر	۱		
۴	چانه گیری	۱		
۵	شکل دهی خمیر	۱		
۶	پخت نان	۱		
۷	بافت نان سرخ شده بدون حفره بزرگ هوا با ساختار سلولی هموار. یکنواخت و متصل به هم بودن نان	۱		
۸	رنگ مناسب نان بعد از سرخ شدن	۱		
۹	آماده کردن فیلینگ	۱		
۱۰	طعم فیلینگ	۱		
۱۱	پر کردن نان با فیلینگ	۱		
۱۲	طعم و مزه نان با فیلینگ	۱		
۱۳	تعداد نان	۱		
۱۴	وزن نهایی نان	۱		
۱۵	چیدمان و تزیین نهایی	۱		
۱۶	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۷	استفاده مناسب و صرفه جویی در مواد خوراکی	۱		
۱۸	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		



ارزشیابی: نان خمیر ترش با آرد گندم

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	آماده سازی خمیر	۱		
۲	کیفیت خمیر	۱		
۳	تخمیر مناسب خمیر	۱		
۴	چانه گیری	۱		
۵	شکل دهی خمیر	۱		
۶	آرد پاشی و برش روی خمیر	۱		
۷	پخت نان	۱		
۸	رنگ مناسب نان بعد از پخت	۲		
۹	بافت با حفره های هوای متوسط قابل مشاهده و ساختار سلولی باز نان	۲		
۱۰	عطر و طعم نان	۲		
۱۱	تعداد نان	۱		
۱۲	وزن نهایی نان	۱		
۱۳	چیدمان و تزیین نهایی	۲		
۱۴	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۵	استفاده مناسب و صرفه جویی در مواد خوراکی	۱		
۱۶	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		



**ارزشیابی: کروسان دورنگ و دنیش**

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	آماده سازی خمیر	۱		
۲	کیفیت خمیر	۱		
۳	تخمیر مناسب	۱		
۴	لایه گذاری خمیر	۱		
۵	آماده کردن خمیر رنگی	۱		
۶	لایه گذاری با خمیر رنگی خمیر	۱		
۷	قرار دادن فیلینگ در کروسان	۱		
۸	فرم دادن کروسان	۱		
۹	فرم دادن دنیش	۱		
۱۰	پخت نان ها	۱		
۱۱	بافت بدون حفره بزرگ هوا، ساختار سلولی هموار داخل و بیرون نان	۱		
۱۲	رنگ مناسب نان بعد از پخت	۱		
۱۳	براق بودن سطح نان ها	۱		
۱۴	عطر و طعم نان ها	۱		
۱۵	تعداد نان ها	۱		
۱۶	وزن نهایی کروسان	۱		
۱۷	وزن نهایی دنیش	۱		
۱۸	تزئین نهایی کروسان	۱		
۱۹	تزئین نهایی دنیش با کرم و میوه	۱		
۲۰	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۲۱	استفاده مناسب و صرفه جویی در مواد خوراکی	۱		
۲۲	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		



ارزشیابی: محصول نمایشی

ارزشیابی				
ردیف	عنوان پروژه	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	قطر پایه قطعات نمایشی	۱		
۲	ارتفاع قطعات نمایشی	۱		
۳	تعداد موجودات دریایی	۱		
۴	شکل ظاهری موجودات دریایی	۴		
۵	تعداد گیاهان دریایی	۱		
۶	شکل ظاهری گیاهان دریایی	۳		
۷	خلاقیت	۳		
۸	پایداری قطعات نمایشی هنگام جابه جایی	۲		
۹	تزئین نهایی	۳		
۱۰	سرعت عمل و ایمنی	۱		
۱۱	استفاده مناسب و صرفه جویی مواد خوراکی	۱		
۱۲	بهداشت محیط کار با بازدید غرفه توسط داوران	۱		

خطای مجاز در هنگام امتیاز دهی به صورت زیر است:

-به ازای کامل نبودن هر کدام از نان ها در آیتم های مختلف یک نمره کسر می گردد.

-در آیتم های مختلف به ازای هر ۲۰ گرم اضافه وزن ۱ نمره کسر می گردد.

-در آیتم کانولی به ازای ۲ میلیمتر خطا ۱ نمره کسر می گردد.

-در تهیه قطعات نمایشی به ازای هر ۵/۰ سانتیمتر خطا، ۱ نمره کسر می گردد.

-در آیتم قطعات نمایشی به ازای آماده نبودن هر کدام از قطعات تزئینی ۱ نمره کسر می گردد.