

KEPĖJO RUNGTIES UŽDUOTIS

1. Komandos sudarymas:
 - 1.1. Komandą sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandos sudėtis paaiškės susitikimo dieną.
 - 1.2. Galima 3 mokinių komanda, jei:
 - 1.2.1. konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;
 - 1.2.2. vienas iš dalyvių diskvalifikuojamas;
 - 1.2.3. dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.
2. Susitikimo diena:
 - 2.1. Visiems konditerių rungties dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
 - 2.2. Vertinimo komisija paskelbia komandos sudėtį.
 - 2.3. Su patiekimo indais ir privalomomis panaudoti žaliavomis bus supažindinta instruktažo metu.
 - 2.4. Kiekviena komanda privalo sukurti:
 - a) dviejų forminių kvietinės tešlos duonų ir dviejų padinių proginių duonų receptus , užrašyti jų receptūras, gamybos proceso trumpus aprašymus, pilną naudojamų žaliavų sąrašą. Išorinis kontaktas draudžiamas.
 - b) 20 vienetų tradicinių kruasanų be įdaro ir 20 vienetų pasirinktinės formos kruasanų su saldžiu įdaru receptūras.
Receptūroms sukurti skiriama 90 min.
 - 2.5. Mokiniai gali naudotis tik savo užrašais. Draudžiama naudotis knygomis bei mobiliojo ryšio priemonėmis.
 - 2.6. Sukurto gaminio receptūra užrašoma oficialioje formoje, patvirtinama dalyvio parašu ir pateikiama vertinimo komisijai.
 - 2.7. Pateikta receptūra yra galutinė ir negali būti keičiama.
 - 2.8. Kai receptūra yra pateikta, konkurso dalyviai skatinami palaikyti ryšį su savo mokytojais ir komandos draugais.
 - 2.9. Dalyviai supažindinami su užduoties atlikimo vieta – įranga bei priemonėmis.
3. Konkurso diena:
 - 3.1. Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą bei avalynę.
 - 3.2. Dalyviai (komanda) atlieka praktinę užduotį, kurios metu:
 - 3.2.1. pagal savo sudarytą receptūrą pagamina:
 - a) dvi formines kvietinės tešlos duonas (svoris 500 gramų) ir dvi padines progines duonas naudojant pasirinktas žaliavas iš sąrašo (svoris 500 gramų);
 - b) 20 vienetų tradicinės formos kruasanų be įdaro (svoris 80 g) ir 20 vienetų pasirinktinės formos kruasanų/sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių su saldžiu įdaru (svoris 110-120g).
 - 3.2.2. kepiniams ruošti naudoja tik organizatorių produktų sąrašė nurodytas žaliavas;
 - 3.2.3. apipavidalina ir puošia gaminius;
 - 3.2.4. visus pusgaminius ir papuošimus komandos gamina konkurso metu.
 - 3.3. Dalyviai naudojami konkurso organizatorių siūlomu inventoriu ir įrengimais. Smulkų inventorių ir formeles galima atsivežti.

- 3.4. Užduočiai atlikti skiriamos 4 valandos. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriamos baudos taškai.
4. Svarbu:
- 4.1. Užduoties atlikimo metu draudžiama naudotis mobiliojo ryšio priemonėmis.
 - 4.2. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.
 - 4.3. Papildoma informacija dėl konkurso organizavimo teikiama: Rasa Virginija Venterienė, mob. +370 610 61 157, el. p. rasa.venteriene@mpcentras.lt.
5. Pateikiami užduoties vertinimo kriterijai (1 priedas) ir receptūros lapas (2 priedas), produktų sąrašas (3 priedas), įrengimų ir inventoriaus sąrašas (4 priedas).

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.		Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Higiena	8	
1.1.	Apranga	2	
1.2.	Pasiruošimas darbui	2	
1.3.	Higiena darbo metu	4	
2.	Darbo technika	40	
2.1.	Tinkamas inventoriaus ir įrengimų panaudojimas	5	
2.2.	Komandinis darbas	10	
2.3.	Darbo organizavimas	5	
2.4.	Tvarumas	5	
2.5.	Darbo vietos sutvarkymas	5	
2.6.	Profesinių įgūdžių demonstravimas	10	
3.	Gaminio kokybės įvertinimas	50	
3.1.	Užduoties išpildymas	10	
3.2.	Gaminio išvaizda	10	
3.3.	Gaminio skonis	20	
3.4.	Gaminio tekstūra	5	
3.5.	Gaminio svoris	5	
4.	Gaminio pristatymas	2	
Viršijant skirtą laiko limitą taikomi baudos balai: 10 min. – 3 balai.			
Papildomos užduoties faktinis vertinimas tai abiejų mokinių vertinimo suma.			

KEPINIŲ RECEPTŪROS

(dviejų forminių kvietinės tešlos duonų ir dviejų padinių proginės duonų receptai)

Gaminio pavadinimas	2 forminės kvietinės tešlos duonos	2 padinės proginės duonos
Receptūra		
Gamybos būdas, aprašymas		

Komandos numeris: __________
(parašas)_____
Dalyvio vardas, pavardė_____
(parašas)_____
Dalyvio vardas, pavardė

KEPINIŲ RECEPTŪROS

(20 vientų tradicinių kruasanų be įdaro ir 20 vientų pasirinktinės formos kruasanų su saldžiu įdaru)

Gaminio pavadinimas	20 tradicinių kruasanų be įdaro	20 pasirinktinės formos kruasanų su saldžiu įdaru
Receptūra		
Gamybos būdas, aprašymas		

Komandos numeris: __________
(parašas)_____
Dalyvio vardas, pavardė_____
(parašas)_____
Dalyvio vardas, pavardė

PRODUKTŲ IR ŽALIAVŲ SĄRAŠAS

Sausi produktai	Pieno produktai, kiaušiniai	Kiti produktai
Kvietiniai miltai, 550D Ruginiai miltai (sijoti) Ruginiai miltai (pilno grūdo) Cukrus Dodo cukrus „Light muscovado“ (rudasis) Druska Lazdyno riešutai Migdolų riešutai Žemės riešutai Mielės Sausos mielės Kmynai Sezamas Aguonos Avižiniai dribsniai Sėlenos Sėmenys linų Moliūgų sėklos Sausas salyklos Saulėgrąžos Džiovinti abrikosai Džiovintos slyvos Rūkytos slyvos Baltas šokoladas Pieniškas šokoladas Juodas šokoladas Migdolų drožlės Kokoso drožlės Cukraus pudra Netirpi cukraus pudra Kukurūzų krakmolai	Kiaušiniai Sviestas 82 proc. Pienas Jogurtas Fermentinis sūris Kietasis sūris „Džiugas“ Grietinė 36% Grietinė 30% Sutirštintas saldintas pienas Kreminis sūris „filadelfija“ Kreminis sūris „mascarpone“ Karamelinis įdaras Šokoladinis įdaras Migdolinis įdaras Sluoksniavimo margarinas Karamelinis sutirštintas pienas „Rududu“	Braškės šviežios Avietės šviežios Mėtų lapeliai švieži Obuolių džemas Juodųjų serbentų džemas Vyšnių džemas Mangų tyrė Pasiflorų tyrė Šilauogių švieži Citrinos Apelsinai Cinamono milteliai Vanilinis cukrus Vanilės ankštis Aliejus saulėgrąžų Aliejus rapsų Alyvuogių aliejus Natūralus medus Salyklos (šlapiai) Konservuotos alyvuogės žalios ir juodosios Saulėje džiovinti pomidorai Morkos (šviežios) Džiovinti svogūnai Jelapeno pipirai konservuoti Rozmarinas šakelėmis Viduržemio jūros prieskoniai Čiobrelio prieskoniai Neutralus dekoravimo gelis Maistiniai dažai riebaluose tirpūs gėliniai (raudona, žalia, geltona, mėlyna) Rugiagėlės džiovintos Pabarstukai

ĮRENGIMŲ IR INVENTORIAUS SĄRAŠAS

Elektrinė viryklė
Indukcinė viryklė
Tešlos kočiojimo mašina
Konvekinė kepimo krosnis
Duonos peiliai
Elektrinės svarstyklės
Peiliukai maži
Forma įsegamu dugnu
Forma kepimui
Tešlos pjaustyklės
Peilis
Sietas
Šluotelė plakimui
Pinti padėklai duonų ir kruasanų pateikimui
Riešutų smulkinimo įrenginys
Šokolado tirpinimo vonelė
Trintuvė
Grandiklis metalinis
Grandiklis plastikinis
Pjaustymo lenta
Skarda
Kočėlas
Vienkartiniai konditeriniai maišeliai (įvairių dydžių)
Antgalių rinkinys
Darbo stalas
Silikoninių mentelių
Liniuočių