

KONDITERIJOS RUNGTIES UŽDUOTIS

1. Komandos sudarymas:
 - 1.1. Komandą sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandos sudėtis paašškės 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 konditerijų 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 modernų desertą, užrašyti jo receptūrą, gamybos proceso trumpą aprašymą, pilną naudojamų žaliavų sąrašą. Išorinis kontaktas draudžiamas. Gaminiai 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 4 porcijas po 120-150 g modernaus deserto, kurį sudaro: „braunis“, keptas sūrio kremas (pyragas), vaisiai iš pateikto sąrašo (švieži, šaldyti, tyrės arba jų mišinys), kremas arba putėsiai, padažas, dekoracijos.
 - 3.2.2. papildoma užduotis: kiekvienas mokinys privalo ranka užrašyti šokoladu nurodytus žodžius ant tuščios lėkštės. Komisija šiuos žodžius paskelbs konkurso metu.
 - 3.2.3. gaminiui ruošti naudoja tik organizatorių produktų sąrašė nurodytas žaliavas;
 - 3.2.4. apipavidalina ir puošia gaminius pavasario tematika;
 - 3.2.5. visus pusgaminius ir papuošimus komandos gamina konkurso metu.
 - 3.3. Dalyviai naudojami konkurso organizatorių siūlomu inventoriu ir įrengimais. Smulkų inventorių ir formėles galima atsivežti.
 - 3.4. Užduočiai atlikti skiriamos 3 valandos ir po to 30 min susitvarkymui. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriami 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.

4.4. 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	4		
1.1.	Apranga	1		
1.2.	Pasiruošimas darbui	1		
1.3.	Higiena darbo metu	2		
2.	Darbo technika	30		
2.1.	Tinkamas inventoriaus ir įrengimų panaudojimas	5		
2.2.	Komandinis darbas	5		
2.3.	Darbo organizavimas	5		
2.4.	Tvarumas	5		
2.5.	Darbo vietos sutvarkymas	5		
2.6.	Profesinių įgūdžių demonstravimas	5		
3.	Gaminio kokybės įvertinimas	50		
3.1.	Užduoties išpildymas	5		
3.2.	Deserto išvaizda	10		
3.3.	Deserto skonis	20		
3.4.	Deserto tekstūra	4		
3.5.	Deserto svoris	1		
3.6.	Deserto modernumas	5		
3.7.	Deserto harmonija	5		
4.	Papildomos užduoties įvertinimas	6		
4.1.	Individualus kiekvieno mokinio vertinimas	3	3	
	Maksimali balų suma:	100		
Viršijant skirtą laiko limitą taikomi baudos balai: 10 min. – 3 balai.				
Papildomos užduoties faktinis vertinimas tai abiejų mokinių vertinimo suma.				

MODERNAUS DESERTO RECEPTŪROS LAPAS

Modernaus deserto pavadinimas		
Receptūra		
	Gamybos būdas, aprašymas	

Komandos numeris: _____

(parašas)_____
Dalyvio vardas, pavardė_____
(parašas)_____
Dalyvio vardas, pavardė

PRODUKTŲ IR ŽALIAVŲ SĄRAŠAS

Sausi produktai	Vaisiai, uogos	Pieno produktai, kiaušiniai	Kiti produktai
Kvietiniai miltai, 550D Migdolų miltai Rudasis cukrus <i>Dark muscovado</i> Rudasis cukrus <i>Light muscovado</i> Cukrus <i>Golden caster</i> Cukraus pudra Kakava Bulvių krakmolai Kukurūzų krakmolai Kepimo milteliai Soda Druska Lazdyno riešutai Migdolų riešutai Pistacijų riešutai Žemės riešutai Baltas šokoladas Pieniškas šokoladas Juodas šokoladas Želatina (lapeliai – gold) Agaras Pektinas Neutralus standiklis	Citrinos Apelsinai Aviečių tyrė Mangų tyrė Pasiflorų tyrė Juodųjų serbentų tyrė Šviežios avietės Šviežios šilauogės Šviežia mėta Šaldytos vyšnios Šaldytos avietės Šaldytos spanguolės	Kiaušiniai Sviestas 82 proc. Grietinė 36 proc. Grietinė 30 proc. Sutirštintas saldintas pienas Karamelinis sutirštintas pienas Pienas Kreminis sūris <i>Filadelfija</i> Kreminis sūris <i>Mascarpone</i>	Cinamono milteliai Vanilinis cukrus Vanilės ankštis Aliejus saulėgrąžų Aliejus rapsų Natūralus medus Gliukozė Kakavos sviestas Neutralus dekoravimo gelis Maistiniai gėliniai dažai riebaluose tirpūs (mėlyni, raudoni, žali, geltoni)

ĮRENGIMŲ IR INVENTORIAUS SĄRAŠAS

Plakimo mikseris	Forma įsegamu dugnu
Indukcinė viryklė	Žiedas tortams, pyragaičiams
Konvekinė kepimo krosnis	Trintuvė
Konvekinė rotacinė kepimo krosnis	Žirklys
Padinė kepimo krosnis	Grandiklis metalinis
Mikrobangų krosnelė	Grandiklis plastikinis
Šaldytuvas	Pjaustymo lenta
Šaldymo kamera	Kepimo skarda
Šoko kamera	Kočėlas
Rankinis mikseris	Vienkartiniai konditeriniai maišeliai
Rankinis blenderis	Darbo stalas
Elektrinės svarstyklės	Termomikseris
Indų plovimo mašina	Riešutų smulkinimo įrenginys
Puodas	Šokolado tirpinimo vonelė
Samtis	Silikoniniai kilimėliai
Konditerinė mentelė	Silikoninės mentelės
Peilis	Sietas
Tešlos pjaustyklė (ratukas)	Šluotelė plakimui
Keptuvė	Konditeriniai antgaliai
Svėrimo indeliai	