



Lietuvos Respublikos profesinio mokymo
įstaigų mokinių meistriškumo konkursas
„AEHT-LT 2024“
4 priedas

KONDITERIŲ KONKURSO UŽDUOTIS

I. TIKSLAS

- Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, apimančias visas specialybės sritis.
- Gebėti dirbti komandoje, ugdyti socialinius ir tarpasmenius įgūdžius, dalintis patirtimi ir žiniomis.

II. KOMANDOS SUDARYMAS

- Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
- Galima 3 mokinių komanda jei:
 - konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;
 - vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

III. SUSITIKIMO DIENA

- Konkurso instruktažai ir komandų paskelbimai vyriausio teisėjo ir kitų teisėjų; tik konkurso dalyviams.
- Su lėkštėmis ir specialiomis žaliavomis bus supažindinta instruktažo metu.
- Pasibaigus instruktažui, kiekviena komanda turės pusantros valandos (90 min.) aprašyti savo gaminio receptūrą. Šiuo laiku, visi pašaliniai kontaktai yra draudžiami.
- Informacijos ieškojimas yra ribotas, mokiniai gali naudotis tik savo užrašais. Knygos draudžiamos.
- Kai receptas yra pabaigiamas, jis turi būti pateiktas vyriausiam teisėjui su trumpu meniu.
- Darbo plano aprašymas ir pilnas naudojamų žaliavų sąrašas. Ant jų turi pasirašyti dalyviai ir vyriausiasis teisėjas.
- Pateikti receptai yra galutiniai ir negali būti keičiami.
- Kai receptūros yra pateiktos, konkurso dalyviai yra skatinami palaikyti ryšį su savo mokytojais.





- Konkurso dalyviams leidžiama susipažinti su savo darbo vietomis.
- Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.

IV. KONKURSO DIENA

- Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.
- Dalyviai (komanda) atlieka praktinę užduotį, kurios metu:
 - pagal savo sudarytą receptūrą pagamina 4 porcijas modernaus deserto, kurį sudaro plikyta tešla, kremas arba musas, traškus elementas ir padažas;
 - būtina panaudoti kreminį sūrį „Filadelfija“ ir slaptąjį ingredientą, kurį burtų keliu išsitrauksite konkurso pradžioje (rudasis cukrus, migdolų miltai, žalioji citrina);
 - gaminiui ruošti naudoja organizatorių produktų sąrašė nurodytas žaliavas;
 - apipavidalina ir puošia gaminius pavasario tematika.
- Visus pusgaminius (papuošimus) dalyviai (komanda) gamina konkurso metu.
- Dalyviai naudojami konkurso organizatorių siūlomu inventoriumi.
- Praktinės užduoties atlikimo laikas 3 valandos. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriami baudos taškai.

V. SVARBU

- Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.
- Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.





Priedas nr. 1

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.		Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	<i>Pasiruošimas darbui</i>	5	
1.1.	Asmeninis pasiruošimas: apranga, avalynė, asmens higiena, darbo sauga ir darbo higiena gamybos metu	5	
2.	<i>Darbo technika</i>	25	
2.1.	Asmeniniai įgūdžiai	10	
2.2.	Komandinio darbo organizavimas	15	
3.	<i>Gaminio kokybės vertinimas</i>	70	
3.1.	Skonis	25	
3.2.	Užduoties išpildymas	20	
3.3.	Sudėtingumas	20	
3.4.	Patiekimas	5	
	Maksimali balų suma	100	

Viršijant skirtą laiko limitą taikomi baudos balai : 10 min. - 3 taškai.





Priedas nr. 2

PRODUKTŲ SĄRAŠAS

SAUSI PRODUKTAI	VAISIAI, UOGOS, DARŽOVĖS	PIENO PRODUKTAI, KIAUŠINIAI	KITA
Miltai (kvietiniai) Cukrus Cukraus pudra Kakava Bulvių krakmolos Kukurūzų krakmolos Kepimo milteliai Soda Druska Lazdyno riešutai Graikiniai riešutai Migdolų riešutai Pistacijų riešutai Baltas šokoladas Pieniškasis šokoladas Juodas šokoladas Želatina (lapeliai - gold) Agaras Pektinas	Citrinos Apelsinai Špinatai (Švieži / šaldyti) Bananai Aviečių tyrė Mėlynių tyrė Mangų tyrė Pasiflorų tyrė Juodųjų serbentų tyrė Šviežios avietės Šviežios šilauogės Šviežios braškės Šaldytos vyšnios Šviežia mėta	Sviestas 82% Kiaušiniai Grietinė 35% Grietinė 30% Sutirštintas saldintas pienas Karamelinis sutirštintas pienas Kreminis sūris Filadelfija Kreminis sūris Mascarpone	Cinamono milteliai Vanilinis cukrus Vanilės pasta Vanilės ankštis Romo pasta Kokosų pienas Aliejus (saulėgrąžų, rapsų) Dirbtinis medus Maistiniai dažai (žalia, geltona, raudona) Gliukozė Kakavos sviestas



Priedas nr. 3

ĮRENGIMAI IR INVENTORIUS

ĮRENGIMAI, INVENTORIUS	SPECIFIKACIJA
Elektrinė viryklė	
Konvekinė kepimo krosnis	
Šaldytuvas	
Šaldymo kamera	
Rankinis mikseris/blenderis	
Elektrinės svarstyklės	
Gruzdintuvė	
Termomikseris	
Konditerinė krosnis	
Indukcinė viryklė	
Šoko kamera	
Puodas	1,9 l ir 2,5 l
Samtis	30 cm
Dekoravimo peilis	20 cm
Peilis	
Peilis - ratukas	
Konditerinis antgalis vamzdeliams	
Sietas	20 cm., 10 cm.
Šluotelė plakimui	27 cm
Keptuvė	28 cm
Forma įsegamu dugnu	28 cm ir 20,5 cm,
Forma išimamu dugnu	24 cm
Forma kepimui	25x11 cm
Žiedas tortams, slankiojantis	16,5-32 cm, 6 cm
Forma kepimui, slankiojanti	19x28x34x54
Metaliniai dubenys	





Trintuvė	
Grandiklis	35 cm
Pjaustymo lenta	50x60x1,5 cm
Pjaustymo lenta	40x30x2 cm
Skarda	60x40x2 cm
Kočėlas	
Antgalių rinkinys	16T/17T
Presas, citrusiniams 2 dalių	
Vienkartiniai konditeriniai maišeliai	40 cm
Grandiklis plastikinis	12x9 cm
Grandiklis metalinis	13x10 cm
Darbo stalas	
Žirklys	

