

## **KONDITERIŲ KONKURSO UŽDUOTIS**

### **TIKSLAS**

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

### **KOMANDOS SUDARYMAS**

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

### **SUSITIKIMO DIENA**

5. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
6. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
7. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.

### **KONKURSO DIENA**

8. Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.
9. Dalyviai (komanda) atlieka praktinę užduotį, kurios metu:
  - 9.1. pagal savo sudarytą receptūrą pagamina 4 porcijas modernaus deserto, kurį sudaro kapota tešla, plikytas kremas, traškus elementas ir padažas;
  - 9.2. būtina panaudoti slaptąjį ingredientą, kuris bus pristatytas konkurso pradžioje;
  - 9.3. gaminiui ruošti naudoja organizatorių produktų sąrašė nurodytas žaliavas;
  - 9.4. apipavidalina ir puošia gaminius pavasario tematika.
10. Visus pusgaminius (papuošimus) dalyviai (komanda) gamina konkurso metu.
11. Dalyviai naudojami konkurso organizatorių siūlomu inventoriumi.

12. Praktinės užduoties atlikimo laikas 3 valandos. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriami baudos taškai.

**SVARBU**

13. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.

14. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.

15. Iškilus klausimams dėl konkurso užduoties galite kreiptis į Klaipėdos turizmo mokyklos Viešbučių ir restoranų verslo skyriaus vedėją Vilma Mockienę tel.nr. 861558582, el. p. vilma.mockiene@ktm.lt

---

## VERTINIMO KRITERIJAI

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

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