



Aeg ja koht: lõppvõistlus 02.02.2023 kl 10.00-16.00 ruum B123

Korraldaja: Teko toiduainetöötluste valdkond Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel, Kaspar Kütt

Osavõtjad: Teko kondiitri eriala ja pagar-kondiitri eriala II kursuse õppijad

Žürii: koostööpartnerite esindajad ja ettevõttepoolsed praktikajuhendajad

Autasustatakse kolme paremat osalejat.

Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli nii vabariiklikel kui rahvusvahelistel võistlustel.

Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel osalevad PK21-PE/PV ja KO22-KE/KV õpilased. Toimub rühmasisene konkurss võistluskohale.

Võistluse teema: SÕBRAPÄEVA TRÜHVLIID

Võistlusülesanne: Iga võistleja valmistab etteantud juhendi järgi ja kaunistab kahes erinevas stiilis trühvliit (15 tk + 15 tk kaaluga á 15 g). Võistlustöö valmistamiseks on aega 4 tundi.

Eelvoor: Rühmasisesed konkursid toimuvad perioodil 28.11-23.12, igast rühmast kaks parimat registreeruvad Teko MV 2023-le

LÕPPVOOR:

Kõik võistlejad valmistavad võistlusel etteantud juhendi järgi trühvleid.

Võistleja saab korraldajalt võistlusjuhendi ja tehnoloogia kaardid.

Trühvliid eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna korraldaja poolt antud karpides.

Kooli poolt töövahendid ja tooraine. Võistlejad kindlustatakse tööks vajaliku toorainega vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Lisaks on kasutada kaunistamiseks tooraineid valikus

Tooraine: kullaläige, hõbeläige, vaseläige, nonparell.

Töövahendid: pliit, mikrolaineahi, nõud, termomeeter, pritskotid, väikevahendid.

Spetsiifilised töövahendid (näit tülled, vormid, voolimistarvikud jms) on võistlejal kaasas.

Teko Komm 2023 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus) 30 punkti
- trühvliite välimus ja sisu 25 punkti
- trühvliite maitseomadused 25 punkti
- tööhügieen (töökoha puhtus, isiklik hügieen) 10 punkti
- kommete tutvustus 10 punkti
- ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja võetakse maha ühekordselt lõpp-punkti summast

Kui koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote maitseomadused olid paremad.