



Aeg ja koht: lõppvõistlus 02.02.2023 kl 10.00-16.00 ruum B014

Korraldaja: Teko toiduainetöötluste valdkond,
Eha Martma, Jevgeni Kirilahha

Osavõtjad: Tekopagar-kondiitri eriala I kursuse ja
abipagari eriala 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 PK22-PE/PV ja AP22-AV/AU õpilased.
Toimub rühmasisene konkurss võistluskohale.

Võistluse teema: PIDULIK KOHUPIIMAKORP

Võistlusülesanne: valmistada 20 marjadega kohupiimakorpi (20 tk à 100 g).

Võistlustöö valmistamiseks on aega 4 tundi.

Eelvoor: rühmasisesed konkursid toimuvad perioodil 28.11-23.12, kaks parimat registreeruvad
Teko MV 2023-le.

LÕPPVOOR:

- Võistleja valmistab etteantud juhendi järgi tooted
- Võistleja saab korraldajalt võistlusjuhendi ja tehnoloogia kaardi
- Korbid eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna korraldaja poolt antud alusel.

Kooli poolt antavad töövahendid ja tooraine: Võistlejad kindlustatakse tööks vajaliku tooraine
ja töövahenditega kooli poolt.

Toorainete loetelu tehnoloogilises juhendis.

Teko Pagar 2023 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus) 50 punkti
- toote välimus ja sisu 30 punkti
- toote tutvustus 10 punkti
- tööhügieen (töökoha puhtus, isiklik hügieen) 10 punkti
- ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja võetakse maha
ühelikordsest lõpp-punkti summast
- kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote
maitseomadused olid paremad.