



Aeg ja koht: 30.01.2025 kell 09.00–16.00 B014

Korraldaja: Tallinna Teeninduskool

Osavõtjad: Teko kondiitri ja pagar-kondiitri erialade õpilased
Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel osalevad PK 24PE/PV1/PV2, AP24 AE/AV ja KO24KES õpilased. Teko Pagar on individuaalvõistlus. Eelnevalt toimub võistluskohale rühmasisene konkurss.

Võistluse teema: pärmitainast sarvesai

REGISTREERU: <https://forms.office.com/e/PnnnUj8d7J>

Kriteeriumid:

- Võistlusel valmistatakse: pärmitainast sarveke 20 tk, netokaaluga a´ 75 g.

Eelvoor

- Igas õpperühmas toimub rühmasisene võistlus, kaks parimat registreeruvad Teko MV 2025
- Kõik võistlejad valmistavad võistlusel ette antud juhendi ja omaloomingulise täidise järgi tooted.
- Ette on antud taigna baasretsept ja lisakomponendid.
- Lisakomponendi valik on:
 - seemned (lina,-seesami,-kõrvitsa, päevalilleseemned),
 - juust (*mozzarella*, parmesan, eesti juust, sinihallitusjuust, toorjuust),
 - päikesekuivatatud tomatid,
 - vorst/sink (*chorizo*, peekon, sink).
- Lisandeid on ette nähtud kokku 200 g!
- Komponente valib võistleja ise ja täiendab nendega tehnoloogilist kaarti.
- Tehnoloogilisele kaardile kirjutab võistleja taina ja saiade valmistamise tehnoloogia.
- Eeltäidetud tehnoloogiline kaart on juhendi lahutamatuks osaks.



Registreerimise kuupäev hiljemalt 14.01.2025 kell 23.59

- Täidetud tehnoloogiline kaart saadetakse võistluse korraldajale: piret.parnaku@teeninduskool.ee hiljemalt 15.01.2025 kell 16.00!

Lõppvoor

- Võistlus toimub 30.01.2025 õppelaboris B 014.
- Võistleja saab korraldajalt võistlusjuhendi. Paberil täiendatud tehnoloogiline kaart tuleb osalejale kaasa võtta.
- Spetsiifilised töövahendid on võistlejal kaasas.
- Tooted eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna, korraldaja poolt antud alusel.

Teko Pagar 2025 hindamiskriteeriumid

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus) 25 punkti
- välimus ja sisu (vastavus tehnoloogilisele kaardile) 25 punkti
- maitseomadused (konsistents, maitsesobivus) 30 punkti
- toote tutvustus 10 punkti
- tööhügieen 5 punkti
- tööohutus 5 punkti
- kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote maitseomadused olid paremad.

Ajakasutus: võistlustööde valmistamiseks on aega 4 tundi. Ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja võetakse ühekordselt maha lõpp-punktisummast.

Autasustamine: kolme paremat osalejat autasustatakse medali, diplomi ja kingitusega.

Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli