

ПОЛОЖЕННЯ
про III Відкритий фестиваль
«ВАРЕНИКИ-ШОСТКА-ФЕСТ-2018»

I. Загальні положення

1.1. Цим положенням регулюється процедура проведення III Відкритого фестивалю «Вареники-Шостка-Фест-2018» (далі – Фестиваль).

1.2. Мета Фестивалю:

- створення сприятливих умов для самовизначення і самореалізації молоді, підтримка та стимулювання розвитку творчої особистості;
- виховання патріотизму, поваги до культурних цінностей Українського народу, його історико-культурного надбання і традицій;
- створення максимально сприятливих умов для морального, естетичного виховання молоді;
- створення максимально сприятливих умов для виховання молоді в дусі взаємоповаги й толерантності.

1.3. У Фестивалі можуть брати участь учні загальноосвітніх шкіл віком від 14 років, студентська молодь (учні професійно-технічних навчальних закладів, студенти технікумів, коледжів, вищих навчальних закладів), фізичні особи та члени їх родин, представники підприємств та організацій усіх форм власності.

Вікові категорії учасників фестивалю:

- учні загальноосвітніх шкіл віком від 14 років;
- студентська молодь (учні професійно-технічних навчальних закладів, студенти технікумів, коледжів, вищих навчальних закладів);
- дорослі (працездатні особи віком від 18 років).

1.4. Команда учасників Фестивалю складається з двох осіб, що належать до однієї вікової категорії.

1.5. Для участі у Фестивалі необхідно подати заявку (Додаток 1 до Положення або [електронний варіант](#)). Заявка подається до оргкомітету не пізніше, ніж за 2 календарні дні до відкриття Фестивалю, у зручній для учасників спосіб (усіма видами пошти або особисто).

Поштова адреса оргкомітету:

Оргкомітет Фестивалю

ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»

вул. Воронізька, буд. 38, м. Шостка, Сумська обл., 41100.

E-mail: vpu19@ukr.net

Якщо один навчальний заклад (підприємство, організацію) будуть представляти кілька команд, то заявки заповнюються на кожну команду окремо.

1.6. Команди, які не мають можливості бути особисто присутніми на відкритті Фестивалю, надають до оргкомітету разом із заявкою презентацію команди, заповнену за шаблоном, розробленим оргкомітетом і розміщеним на сайті училища <http://vpu19.ucoz.ua/>, та оригінальний рецепт вареників. Презентація та оригінальний рецепт надсилаються на електронну пошту ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ» не пізніше, ніж за 2 календарні дні до відкриття Фестивалю.

1.7. Рецепт вареників та соусу до нього надається в електронному вигляді і містить наступні розділи: назва страви, інгредієнти, опис технології приготування, фото готової страви. Оргкомітет не має права передчасно (до завершення практичної частини фестивалю) розголошувати зміст наданих рецептів. Допускається приготування конкурсної страви за іншою рецептурою.

1.8. На підставі презентації та рецепту оргкомітет і журі проводять відбір учасників Фестивалю. Презентація або її частина оприлюднюється під час відкриття Фестивалю (в якості частини загальної урочистої програми). Рецепт презентують учасники команди під час виконання практичної частини Фестивалю.

II. Організаційне забезпечення Фестивалю

2.1. Замовники й організатори Фестивалю:

- Державний професійно-технічний навчальний заклад «Шосткинське вище професійне училище»;
- Шосткинський міський благодійний фонд «Перспектива».

За підтримки:

- Шосткинського міського виконавчого комітету;
- Шосткинської районної державної адміністрації.

Адреса оргкомітету:

41100, м. Шостка Сумської обл., вул. Воронізька, буд. 38

Тел. (факс): (05449) 2-15-14

E-mail: vpu19@ukr.net

2.2. Рівень оригінальності представленої рецептури та рівень професійності технологічного процесу приготування учасниками Фестивалю визначає спеціальне журі. До складу журі Фестивалю запрошуються фахівці ресторанного господарства, шеф-кухарі ресторанних підприємств міста Шостка.

2.3. Терміни проведення урочистих заходів:

<i>Дата</i>	<i>Зміст заходу</i>	<i>Місце проведення</i>
15.11.2018	Відкриття Фестивалю	ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»
22.01.2019	Підведення підсумків Фестивалю	ЦЕВ «Юність» м. Шостка

III. Порядок проведення Фестивалю

3.1. Фестиваль проводиться у три етапи:

<i>№ п/п</i>	<i>Терміни проведення</i>	<i>Завдання та зміст етапів, місце проведення</i>
I етап (відбірковий)	До 10.11.2018	Подання заявок на участь у Фестивалі. Надання презентації команди та рецепту вареників (за неможливості бути особисто присутніми на відкритті Фестивалю). Відбір учасників. (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»)
	15.11. 2018	Відкриття Фестивалю: представлення команд (виступи у вигляді самопрезентації «Дозвольте відрекомендуватися»): ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»
II етап (змагання команд за віковими групами)	19.11.2018 – 28.12.2018 (за окремим графіком)	Проведення практичної частини Фестивалю (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»)
III етап (фінальний)	22.01.2019	Підведення підсумків та нагородження учасників Фестивалю (ЦЕВ «Юність» м. Шостка)

3.2. Графік проведення практичної частини оголошується на відкритті Фестивалю (15.11.2018) та оприлюднюється на сайті ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище».

IV. Категорії команд-учасників Фестивалю за рівнем професійної підготовки

4.1. За рівнем професійної підготовки команди-учасники Фестивалю розподіляються на п'ять категорій:

Юні аматори (команди, до складу яких входять учні загальноосвітніх шкіл віком від 14 років);

Аматори-студенти (команди, до складу яких входять учні професійно-технічних навчальних закладів, студенти технікумів, коледжів, вищих навчальних закладів, що отримують первинну професійну освіту, не пов'язану з харчовими технологіями та ресторанним господарством);

Майбутні професіонали (команди, до складу яких входять учні професійно-технічних навчальних закладів, студенти технікумів, коледжів, вищих навчальних закладів, що отримують первинну професійну освіту, пов'язану з харчовими технологіями та ресторанним господарством);

Фанати вареників (команди, до складу яких входять працездатні особи віком від 18 років, чия безпосередня професійна діяльність не пов'язана з харчовими технологіями та ресторанним господарством);

Метри кулінарії (команди, до складу яких входять працездатні особи віком від 18 років, чия професійна діяльність безпосередньо пов'язана з харчовими технологіями та ресторанним господарством).

V. Вимоги до учасників Фестивалю

5.1. Фестиваль проводиться на базі лабораторій кухарів та кондитерів ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ».

5.2. Команда повинна мати бейжі з назвою команди та ім'ям учасника.

5.3. Команді надається робоче місце, електрична плита, інвентар та посуд.

5.4. Для презентації страви команди можуть використовувати свій посуд, прилади, атрибути сервірування.

5.5. До початку практичної частини команда готує (відповідно до обраних рецептів) наступні напівфабрикати: замішане тісто для вареників, начинку для вареників, а також забезпечує себе іншими інгредієнтами, необхідними для приготування соусів, приправ тощо.

5.6. Усі команди-учасниці під час проведення фінального змагання, крім вареників, готують соус, який за смаковими та поживними якостями повинен відповідати основній страві.

5.7. Усі харчові продукти і напівфабрикати, що використовуються для приготування страви, повинні відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

5.8. Кожна команда здійснює на своєму робочому місці приготування трьох порцій вареників та (за необхідності) соусу з дотриманням техніки безпеки та виробничої санітарії.

5.9. По завершенню кулінарного процесу кожна команда проводить презентацію приготованої страви.

5.10. Хід кулінарного процесу приготування конкурсних страв:

- підготовка робочого місця (15 хвилин);
- доготування начинки (20 хвилин);
- формування виробів (30 хвилин);
- доведення страви до кулінарної готовності (20 хвилин);
- приготування соусу (20 хвилин);
- оформлення та подача страви (10 хвилин);
- презентація та захист страви (до 5 хвилин);
- прибирання робочого місця (15 хвилин).

Разом: 2 год. - 2 год. 15 хв.

VI. Технологія оцінювання практичної частини Фестивалю

6.1. Журі Фестивалю визначає особливості кожної команди, сутність кулінарного задуму та креативний підхід до його реалізації за наступними показниками:

- ✓ зовнішній вигляд учасників (креативність спецодягу, охайність, відповідність санітарним нормам);

- ✓ презентація страв (візуальне подання виробів, їх зовнішній вигляд, апетитність, гармонійне поєднання рецептури та стилю презентації);
- ✓ органолептичні показники страви (естетичність, гармонійність (поєднання продуктів, кольору й запаху), смакові якості);
- ✓ доцільний вибір способу сервіровки, уміння викликати інтерес до страви;
- ✓ творчий підхід до приготування страви (новизна ідеї, оригінальність виконання);
- ✓ захист роботи (уміння розкрити загальну концепцію задуму, довести доцільність обраної рецептури та особливостей технологічного процесу).

6.2. Кожен член журі одноосібно визначається з рівнем креативності та професіоналізму по кожній команді.

6.3. Журі Фестивалю визначає номінації в межах кожної категорії за результатами спостереження за роботою команд, шляхом колегіального обговорення та прийняття відповідного рішення простою більшістю голосів.

6.4. Рішення журі є остаточним й оскарженню не підлягає.

6.5. Журі не має права розголошувати результати Фестивалю до офіційного оприлюднення.

VII. Нагородження учасників Фестивалю

7.1. Нагородження команд-учасників буде проведено під час урочистого закриття Фестивалю 22.01.2019 в ЦЕВ «Юність» (м. Шостка).

7.2. Усі команди-учасники Фестивалю отримують Дипломи номінантів, що мають наступні градації:

- ❖ Диплом гран-прі (не більше одного з числа всіх команд-учасниць);
- ❖ Диплом переможця (не більше однієї відзнаки в кожній категорії команд);
- ❖ Диплом номінанта (кількість та види номінацій по кожній категорії команд визначає журі Фестивалю).

7.3. Спонсори, меценати та інші організації можуть нагородити учасників Фестивалю своїми індивідуальними призами та пам'ятними подарунками.

VIII. Інформаційний супровід Фестивалю

8.1. Хід Фестивалю рекламується та висвітлюється на офіційному сайті ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», у соціальних мережах, а також на каналах місцевого телебачення та радіо.

8.2. До інформаційного супроводу Фестивалю можуть долучатись усі бажаючі засоби масової інформації України.

Додаток 1
до ПОЛОЖЕННЯ
про III Відкритий фестиваль
«ВАРЕНИКИ-ШОСТКА-ФЕСТ-2018»

ЗАЯВКА
на участь у III Відкритому фестивалі «Вареники- Шостка-Фест-2018»

Назва команди _____

Категорія _____

Прізвище, ім'я, по батькові учасників, моб. телефон

Відомча приналежність команди (назва навчального закладу/ підприємства/ організації,
адреса, e-mail) _____

Відомості про керівника команди (для категорії учнівської та студентської молоді):
ПІБ (повністю), посада, місце роботи, **моб. тел.** _____

Заявка на необхідний посуд, інвентар із зазначенням кількості (у довільній формі)

СКЛАД
організаційного комітету
III Відкритого фестивалю «Вареники-Шостка-Фест-2018»

- Скомороха Н.П. - заступник директора з навчально-виховної роботи ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», голова оргкомітету;
- Шевченко О.Ф. - директор Шосткинського міського центру соціальних служб для дітей, сім'ї та молоді, заступник голови оргкомітету (за згодою);
- Ануфрієва Т.М. - методист ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету;
- Олбок В.А. - учень групи 07-18 (Ікурс), голова учнівського самоврядування ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету;
- Рибкіна Г.С. - викладач ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету;
- Рогова Л.М. - викладач ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету;
- Мартитненко Н.О. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету;
- Мосенцева О.О. - старший майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету;
- Щасна Н.В. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член оргкомітету.