

ПОЛОЖЕННЯ
про відкритий Інтернет-конкурс
на кращий рецепт українського борщу

I. Загальні положення

1.1. Цим положенням регулюється процедура проведення відкритого Інтернет-конкурсу на кращий рецепт українського борщу (далі – Конкурс).

1.2. Мета Конкурсу:

- популяризація української кухні й національних традицій серед найширших верств населення як в Україні, так і в міжнародному співтоваристві;
- впровадження нових сучасних форм проведення дозвілля на основі національних українських традицій і звичаїв із застосуванням новітніх інформаційних технологій;
- збереження і вдосконалення давньої традиції українського народу як основи національної гордості українців у кулінарії – страви БОРЩ;
- поширення корисної інформації про культуру приготування і споживання всіх різновидів борщу;
- пропаганда розвитку української культури, сімейних цінностей як основи особистісного виховання кожного Українця.
- виховання різних верств населення у дусі патріотизму, поваги до культурних цінностей Українського народу, його історико-культурних надбань і традицій;
- створення максимально можливих і сприятливих умов для морального, естетичного виховання населення, для підтримання позитивного заряду енергії на період стресової ситуації;

1.3. У Конкурсі можуть брати участь фізичні особи віком від 15 років незалежно від статі, професії, національності, місця проживання чи навчання.

1.4. Участь у Конкурсі є безкоштовною.

1.5. Для участі у Конкурсі необхідно подати заявку (Додаток 1 до Положення), та оригінальний рецепт борщу з описом технології приготування (критерії вибору рецептів див. у пунктах 4.5; 5.1). Заявка з рецептом борщу та (по можливості) фото- чи відеозвіт з покроковим описом приготування борщу подається до оргкомітету, починаючи з моменту оприлюднення положення про Конкурс і до моменту офіційного припинення карантину. Відповідальність за зміст і якість наданих фото- або відеоматеріалів несуть учасники Конкурсу.

Поштова адреса оргкомітету:

Оргкомітет Конкурсу

ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»

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

E-mail: vpu19@ukr.net

1.6. Рецепт борщу та супутніх інгредієнтів до нього надається в електронному вигляді і містить наступні розділи: відомості про автора рецепта (заявка), назва страви, рецептурний клас (див. п. 4,5), інгредієнти, опис технології приготування, фото- або відеоматеріали (за можливості; не менше трьох світлин, з описом етапів приготування). Оргкомітет має право передчасно (до завершення організаційної, відбіркової та експертної частини Конкурсу) оприлюднювати зміст наданих рецептів на сайті ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ» для проведення інтернет-голосування, результати якого будуть враховуватись експертною групою та журі при визначенні переможця.

1.7. Надання матеріалів на Конкурс є автоматичним підтвердженням згоди учасника з положенням про Конкурс та правом оргкомітету на обробку, використання та зберігання персональних даних відповідно до Закону України «Про захист персональних даних».

1.8. Усі матеріали, надані на Конкурс, не редагуються, не рецензуються і не повертаються.

1.9. Організатори Конкурсу не несуть відповідальності за розміщення матеріалів учасників без їхньої згоди третіми особами та порушення ними авторських прав.

II. Організаційне забезпечення Конкурсу

2.1. Замовники й організатори Конкурсу:

- Державний професійно-технічний навчальний заклад «Шосткинське вище професійне училище»;
- Шосткинський міський благодійний фонд «Перспектива»;
- Громадська організація «Академія інноваційних технологій».

За підтримки Народного депутата України Ігоря Молотка.

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 технологічного процесу приготування визначає спеціальне журі. До складу журі Конкурсу запрошуються фахівці ресторанного господарства, шеф-кухарі ресторанних підприємств міста Шостка.

III. Порядок проведення Конкурсу

3.1. Конкурс проводиться у три етапи:

<i>№ n/n</i>	<i>Терміни проведення</i>	<i>Завдання та зміст етапів, місце проведення</i>
I етап (організаційний)	До закриття карантину	Подання заявок на участь у Конкурсі разом з рецептами борщу, фото- чи відеоматеріалами (електронний або традиційний письмовий варіант); оприлюднення рецептів на сайті училища. (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»)
II етап (експертний)	Протягом двох тижнів з дня офіційного закриття карантину	Аналіз рецептів, пробне приготування борщу фахівцями експертної групи за відібраними десятьма рецептами, остаточне визначення та оприлюднення кращих рецептів. (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»).
III етап (практичний, фінальний)	Протягом місяця з дня оприлюднення результатів II етапу	Проведення практичної частини Конкурсу: ПРИГОТУВАННЯ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЯ БОРЩУ АВТОРАМИ РЕЦЕПТІ (10 кращих рецептів; за окремим графіком). (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ») <u>Примітка.</u> За необхідності організатори Конкурсу забезпечують проїзд, харчування та проживання іногородніх учасників Конкурсу.

3.2. Заявки та рецепти від учасників Конкурсу надходять до оргкомітету, який передає їх до експертної групи з числа фахівців ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ».

3.3. Графік проведення практичної частини Конкурсу оприлюднюється на сайті ДПТНЗ «Шосткинське вище професійне училище»: <https://vpu19.ucoz.ua/>

IV. Вимоги до учасників Конкурсу

4.1. Конкурс проводиться на базі лабораторії кухарів ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ».

4.2. Учасник Конкурсу повинен мати іменний бейдж.

4.3. Учасникам надається робоче місце, електрична плита, інвентар та посуд.

4.4. Для презентації страви учасники можуть використовувати свій посуд, прилади, атрибути сервірування.

4.5. Учасники заздалегідь на власний розсуд обирають рецепти борщу, що відповідають одному з п'яти рецептурних класів борщів, а саме:

- борщ на основі кісткового бульйону;
- борщ на основі м'ясного бульйону (свинина, яловичина, баранина);
- борщ на основі бульйону з птиці;
- борщ на основі грибного бульйону;
- вегетаріанський борщ (на воді або овочевих відварах).

4.6. До початку практичної частини учасник готує (відповідно до обраного рецепту) напівфабрикати, необхідні для приготування борщу (бульйон, нашинковані чи нарізані овочі), а також забезпечує себе іншими інгредієнтами, необхідними для приготування страви (приправи, заправки, пампушки тощо).

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

4.8. Кожен учасник на своєму робочому місці готує три напівпорції борщу з дотриманням техніки безпеки та виробничої санітарії.

4.9. По завершенню кулінарного процесу кожен учасник проводить презентацію приготованої страви (у довільній формі).

4.10. Хід кулінарного процесу приготування конкурсних страв:

- підготовка робочого місця (15 хвилин);
- приготування борщу за обраним рецептом (50-60 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. 15 хв. – 2 год. 30 хв.

V. Технологія оцінювання практичної частини Конкурсу

5.1. Журі Конкурсу визначає особливості кожного учасника, сутність кулінарного задуму та креативний підхід до його реалізації за наступними показниками:

- ✓ зовнішній вигляд учасника (креативність спецодягу, охайність, відповідність санітарним нормам);
- ✓ презентація страви (візуальне подання борщу, зовнішній вигляд порцій, апетитність, гармонійне поєднання рецептури та стилю презентації);
- ✓ органолептичні показники страви (естетичність, гармонійність (поєднання продуктів, кольору й запаху), смакові якості);
- ✓ доцільний вибір способу сервіровки, вміння викликати інтерес до страви;
- ✓ творчий підхід до приготування страви (новизна ідеї, оригінальність виконання);
- ✓ захист роботи (вміння розкрити загальну концепцію задуму, довести доцільність обраного рецепту та особливостей технологічного процесу).

5.2. Кожен член журі одноосібно визначається з рівнем креативності та професіоналізму по кожному учаснику.

5.3. Журі Конкурсу визначає номінації в межах кожної категорії за результатами спостереження за роботою учасників, шляхом колегіального обговорення та прийняття відповідного рішення простою більшістю голосів.

5.4. Рішення журі є остаточним й оскарженню не підлягає.

5.5. Журі не має права розголошувати результати Конкурсу до офіційного оприлюднення.

VI. Нагородження учасників Конкурсу

6.1. Переможець Конкурсу отримує Диплом гран-прі та премію в розмірі 2000 грн.

6.2. Інші учасники фінального етапу Конкурсу отримують Дипломи лауреатів.

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

VII. Інформаційний супровід Конкурсу

7.1. Хід Конкурсу рекламується та висвітлюється на офіційному сайті ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», у соціальних мережах, а також на каналі місцевого телебачення ПАТ «Шосткинська телекомпанія «Телеком-Сервіс».

Методист

Тамара АНУФРІЄВА

Додаток 1
до ПОЛОЖЕННЯ
про відкритий Інтернет-конкурс на
кращий рецепт борщу

Заявка

на участь у відкритому Інтернет-конкурсі на кращий рецепт борщу

Прізвище, ім'я, по батькові учасника _____

Дата народження _____

Місце проживання (навчання) _____

Контактні дані учасника (адреса, моб. тел., e-mail) _____

П.І.П. супроводжуючої особи (для неповнолітніх учасників) _____

Місце роботи (або реєстрації) супроводжуючої особи _____

Контактні дані супроводжуючої особи (адреса, моб. тел., e-mail) _____

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

Додаток 2
до ПОЛОЖЕННЯ
про відкритий Інтернет-конкурс на
кращий рецепт борщу

**Склад
експертної групи
відкритого Інтернет-конкурсу на кращий рецепт борщу**

- Мосенцева О.О. - старший майстер виробничого навчання відділення харчових технологій та ресторанного сервісу ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», голова експертної групи;
- Бистрицька В.П. - викладач професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар» ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Шатських Н.С. - викладач професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар» ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Горшечнікова С.М. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Мартиненко Н.О. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Мисик М.Г. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Пенська А.В. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Блажева Н. В. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Малишок Н.В. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Антоневич С.В. - майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи;
- Кузьміна Н.М. - шеф-кухар їдальні ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», член експертної групи.