



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-
ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

пр.Пушкіна, 36, м. Дніпро, 49006, тел/факс 31-25-82, 31-85-26, 32-08-97
E-mail: nmcptodp@ukr.net, <http://nmc-ptd.dp.ua/>, код ЄДРПОУ 19097120

05.11.2024 № 13/3-9

НМЦ ПТО

Керівникам

Про запрошення до участі
в онлайн-конкурсі
«Гарбузовий маєток 2025»
ЗП(ПТ)О областей

Шановні колеги!

В межах співпраці Навчально-методичного центру центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області з ГО «Асоціація рестораторів та готельєрів м. Дніпро» з 01.11.2024р. по 15.04.2025р. заплановано проведення Всеукраїнського гастрономічного відео конкурсу «Гарбузовий маєток 2025».

Просимо сприяти розповсюдженню інформації серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти області, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників з професії «Кухар».

Заздалегідь вдячні.

Додаток:

1. Положення про проведення on-line кулінарного конкурсу «Гарбузовий Маєток 2025» на 7 арк. в 1 прим.

З повагою,

В.о. директора

Олена ГРИШАСВА

Додаток №1
до листа НМЦ ПТО
у Дніпропетровській області
від 05.11.2024 № 13/3-9



Гастрономічний код нації



Положення про проведення on-line кулінарного конкурсу «Гарбузовий маєток 2025»



ГАРБУЗОВИЙ МАЄТОК

Дніпро, 2024

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Це Положення визначає Порядок проведення Всеукраїнського конкурсу «Гарбузовий маєток 2025».

2. Організаторами конкурсу є Громадська організація «Асоціація рестораторів та готельєрів м. Дніпро», Громадська Спілка «GASTRO CLUB» та Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області.

3. Основна ідея:

- нова кулінарно-кондитерська сторінка у гастрономічній історії України;
- показати всю різноманітність використання гарбуза у гастрономічному поєднанні з локальними продуктами України.

МЕТА КОНКУРСУ

1. Залучити здобувачів освіти, майстрів виробничого навчання, викладачів професійно-теоретичної підготовки до приготування страв з гарбуза з акцентом на українську кухню.

2. Дати можливість для охочих поділитись з мешканцями України своїми рецептами для створення нової історії кондитерського мистецтва України.

3. Донести мешканцям України та Європи нову сторінку в гастрономічній історії України.

4. Верстка електронної версії книги «Гарбузовий маєток».

ТЕРМІНИ ПРОВЕДЕННЯ

Конкурс буде проводитись в три етапи:

перший – прийом заявок-анкет з 01.11.2024 до 24:00 28.02.2025 ;

другий (відбірковий) – з 01.03.2025 по 20.03.2025;

третій етап (фінальний) – 21.03. 2025 по 15.04.2025 року..

Оцінювати роботу учасників будуть відомі шеф-кухарі, представники громадських організацій і об'єднань.

ВИМОГИ ДО УЧАСНИКІВ КОНКУРСУ

Конкурс буде проводитись серед закладів професійної (професійно-технічної) освіти, які у конкурсі представлятимуть:

- здобувачі освіти;
- майстри виробничого навчання та викладачі професійно-теоретичної підготовки;
- шеф-кухарі.

АКРЕДИТАЦІЯ УЧАСНИКІВ КОНКУРСУ

Попередня акредитація учасників:

1. Заповнення GOOGLE форми за посиланням:

<https://forms.gle/zjq72n4846sY6F9g9>

2. Готовий та вірно оформлений конкурсний матеріал прохання надсилати на пошту конкурсу (за вказаним у додатку прикладом):

harbuzfest2022@gmail.com

МЕХАНІКА ДЛЯ УЧАСНИКІВ ЗА КАТЕГОРІЯМИ

1. Кожен учасник конкурсу може максимально надати **1рецепт**.

2. Подання матеріалу на конкурс «Гарбузовий Маєток 2024»:

* заявка встановленого зразка (Додаток 1);

* рецепт та технологія приготування (Додаток 2);

* особисте фото учасника;

* логотип закладу освіти;

* вимога до оформлення фото: фото автора та страви (одне фото учасника та два фото готового гастро виробу) горизонтальні в пропорціях: 1,5 ширина на 1 висоти розміром не менше 150x100 мм з роздільною здатністю 300 dpi. **Фото процесу надсилати не треба.**

* вимога до оформлення тексту (рецепт та технологія приготування): поля сторінки – по 2 см, шрифт- Times New Roman, кегель-10, інтервал-1, абзац - 0,6 см.

3. У цьому конкурсі всі учасники повинні перед поданням конкурсного матеріалу переглянути рецепти попереднього конкурсу.

За кожним учасником конкурсу залишається індивідуальна відповідальність за плагіат або подачу подібних рецептів, які вже були у конкурсі у 2022-2023 роках. У разі виявлення таких порушень організатор залишає за собою право надати цьому учаснику статус "Дискредитації"

Посилання на конкурсний матеріал 2022-2023:

https://drive.google.com/drive/folders/16bAtlSjH8CQ3TPIFZv1VaRoJ4d_McGRv?usp=sharing

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

1. Оригінальність та особливість рецептів - від 1 до 20 балів.

2.Складність приготування та дотримання технології приготування страв – від 1 до 15 балів.

3.Презентація конкурсної страви, творчий підхід: оригінальність, простота, новизна та дотримання кулінарної моди(самих страв) - від 1 до 15 балів.

БЕЗПЕКА КОНКУРСУ

Усі учасники конкурсу, надаючи конкурсний матеріал, несуть самостійну особисту відповідальність за інформацію, яку вони виставляють до громадської уваги. Також учасники конкурсу несуть особисту індивідуальність за плагіат або копіювання чужих ідей чи інформації.

У разі з'ясування таких фактів учасники, а також заклад освіти будуть дискваліфіковані.

Надаючи у конкурс свою інформацію, учасник дає згоду на друк та соціалізацію своєї інформації.

Надсилаючи конкурсну анкету, кожен учасник дає згоду на обробку персональних даних.

Кожен учасник конкурсу несе самостійну індивідуальну відповідальність за особисту інформацію, особисті дані.

НАГОРОДЖЕННЯ

1.Журі обирає за кількістю балів переможців у кожній категорії.

2.Призовими вважаються перші 3 місця, інші набувають статусу учасника конкурсу. Журі може виступити з пропозицією до організаторів запровадити унікальну номінацію щодо нагородження.

3. Перші 3 призові місця - учасники отримують нагороду від організатора та іменний диплом.

4. Інші учасники отримують від організатора пам'ятні іменні дипломи в електронному форматі. Всі електронні дипломи будуть виставлені на Google Диск, за цим посиланням <https://drive.google.com/drive/folders/1soZFxOO8-OWkSkUR0WoamR8v-F5mdwot?usp=sharing> можна буде завантажити саме Ваш екземпляр диплома.

**Заявка для участі в конкурсі
« Гарбузовий Маєток 2024»**

особисте фото	Прізвище _____
	Ім'я _____
	По батькові _____
	Дата народження _____
	З якого міста учасник _____
	Контактний номер телефону _____

Адреса електронної пошти _____

Якщо учасник представляє заклад чи юридичну особу, то назва

Рід занять (професія) _____

Виберіть свою категорію участі в конкурсі:

Назва рецепту _____

Додаток:

Заповнюючи дану форму, надаю згоду на обробку особистих персональних даних своєї заяви, згідно з Законом України «Про захист персональних даних», відповідно до вимог діючого законодавства, в рамках проведення фестивалів-конкурсів, та з метою комунікації з організаторами конкурсу .

Надаю згоду _____

Також даю згоду на використання організаторами своїх особистих даних та свого рецепту для подальшої верстки електронної книги «Гарбузовий Маєток»

Надаю згоду _____

Так само даю свою згоду на використання своїх особистих даних та рецепту у друкованій версії цієї книги.

Надаю згоду _____

Дата _____

**ПРИКЛАД КОНКУРСНОГО МАТЕРІАЛУ
« Гарбузовий Маєток 2024»**



Прізвище: Макарник			
Ім'я: Олена			
По батькові: Володимирівна			
Дата народження 19.07.2004			
З якого міста учасник: Дніпро			
Контактний номер телефону: 067-895-89-96			



Адреса електронної пошти: restorator0707@gmail.com

Якщо учасник представляє заклад чи юридичну особу, то назва: Професійний ліцей

Рід занять (професія): здобувач освіти, професія: кухар

Виберіть свою категорію участі в конкурсі:

Назва рецепту:

Гарбуз у шоколаді з мигдалем.

Додаток:

Заповнюючи дану форму, надаю згоду на обробку особистих персональних даних своєї заяви, згідно з Законом України «Про захист персональних даних», відповідно до вимог діючого законодавства, в рамках проведення фестивалів-конкурсів, та з метою комунікації з організаторами конкурсу .

Надаю згоду_ так (Макарник)

Також даю згоду на використання організаторами своїх особистих даних та свого рецепту для подальшої верстки електронної книги «ШОКОЛАД»

Надаю згоду_ так (Макарник)

Так само даю свою згоду на використання своїх особистих даних та рецепту у друкованій версії цієї книги.

Надаю згоду__ так (Макарник)

Дата __ 17.07.2023

Основні інгредієнти за сировиною та технологія приготування.

Гарбуз у шоколаді з мигдалем.

Гарбуз - 1,8 кг

Шоколад чорний (80%) - 250 г

Пластівці мигдальні – 2-3 ст. ложки

2 кружки Гарбуза приблизно 23 см в діаметрі і товщиною близько 25 мм, вага кожного кружка - близько 900 г. Гарбуз попередньо необхідно охолодити.

Кожен круг гарбуза треба розрізати на 8 секторів. З кожного отриманого шматочка зріжте кірки, щоб вийшов гострий трикутник із стійкою основою.

Принагідно видаліть всі кісточки.

На паровій бані розтопіть шоколад.

Утримуючи кавуновий трикутник рукою біля основи, полийте його верхівку розтопленим шоколадом і посипте відразу ж щіпкою мигдальних пластівців.

Акуратно поставте готові гарбузові трикутники на основу.

