

# **ПОЛОЖЕННЯ**

## **про конкурс «Прабабусині смаколики»**

### **1. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС**

1.1. Це Положення визначає порядок проведення конкурсу відеороликів регіональної кулінарної майстерності «Прабабусині смаколики» (далі – Конкурс).

1.2. Організаторами Конкурсу є Факультет туризму (далі - Організатори).

1.3. Цей конкурс створений для абітурієнтів та студентів, які здатні приготувати страву за давніми рецептами.

1.4. Учасники продемонструють свою здатність працювати над створенням та презентацією страв, приготовлених за давніми рецептами.

**МЕТА КОНКУРСУ:** Представити стародавню регіональну кухню як культурне надбання і частину нематеріальної спадщини країн. Відобразити регіональне та національне різноманіття кулінарних традицій.

**ТЕМА КОНКУРСУ:** Приготування автентичних давніх страв регіональної кухні, їх популяризація.

**УЧАСНИКИ КОНКУРСУ:** До участі запрошуються абітурієнти та студенти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника всіх спеціальностей.

### **2. ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД**

2.1. Учасники повинні бути одягнені у невідкритому верхньому одязі (кітель шеф-кухаря, фартух, сорочка, вишиванка). Учасник буде оцінюватися за належний зовнішній вигляд впродовж усього заходу, починаючи від етапу підготовки робочого місця до етапів презентації та аналізу.

### **3. ОЦІНЮВАННЯ**

3.1. Загальна максимальна кількість балів – 60 в т. ч.

3.2. Судді будуть оцінювати наступні категорії:

- Презентація 15
- Безпека та санітарія 10
- Зовнішній вигляд страви 10
- Оригінальність рецепту 10
- Фотографія приготовленої страви 10
- Ступінь складності 5

3.2. Оцінка здійснюється виключно за цими критеріями (Див. Оціночний бланк суддів конкурсу «Прабабусині смаколики» у Додатку 1).

### **4. ПІДГОТОВКА ДО КОНКУРСУ**

4.1. Куратори, викладачі, наставники, члени родини повинні допомагати учасникам у підготовці до конкурсу; тим не менше, вони не повинні розробляти меню. Їхня кваліфікована допомога повинна обмежуватися пропозиціями й рекомендаціями щодо меню та технічними порадами.

4.2. Учасники повинні застосувати різні способи теплової обробки продуктів. Учасникам дозволяється використовувати додаткові техніки за їхнього бажання.

4.3. Кожен учасник повинен буде забезпечити собі робоче місце ( при можливості на виробництві або в домашніх умовах). Робочою поверхнею має бути виробничий стіл розміром до 1,5 м. Усі приготування їжі повинні відбуватися на цих робочих поверхнях.

4.4. Кожен учасник для приготування страв використовує необхідну кількість сировини та приготує по 1 порції основної страви. Рецептури підбирають самостійно.

4.5. У письмовій формі учасники повинні надати перелік усіх інгредієнтів, які вони планують використовувати у приготуванні страв, з зазначенням кількості та ваги.

4.8. Дозволяється використання продуктів, вирощених у домашніх умовах (на присадибних ділянках та фермах).

4.9. Учасники повинні забезпечити весь необхідний їм додатковий виробничий інвентар для приготування їжі, який вони обрали (невеликий посуд, розділювальні дошки, металеві миски, харчові бокси, щипці кухарські, лопатки, рукавички, достатню кількість паперових рушників, а також ганчірки та відра/пакети для сміття).

4.10. Учасники конкурсу повинні підібрати посуд для подачі страв. Акцент буде робитися на просту презентацію на тарілці. Розміри/технічні характеристики цих тарілок будуть надані до початку події (за запитом).

4.11. Учасники повинні підготувати рецепти до страв, що вони будуть презентувати.

## **5. ХІД КОНКУРСУ**

5.1. Конкурс відбувається у такі етапи:

- Підготовка робочого місця (10 хвилин)
- Нарізування (15 хвилин)
- Приготування страв (60 хвилин)
- Прибирання робочого місця (10 хвилин)
- Презентація (5 хвилин)

## **6. НАВИЧКИ НАРІЗУВАННЯ**

6.1. Учасники відберуть форми нарізки та наріжуть продукти, які вони збираються використовувати для приготування своїх страв.

## **7. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ**

7.1 Змагання з приготування їжі триває 60 хвилин, включаючи презентацію страви.

7.2. Демонстрація страви має відбуватися у супроводі таблички назви на підставці.

## **8. ОРГ ПИТАННЯ І ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ:**

8.1. Оргкомітет конкурсу визначається деканом факультету туризму і повинен складатися з фахівців, здатних професійно оцінити проекти.

8.2. Оргкомітет конкурсу встановлює призові місця:  
за перше місце – одноразова стипендія від декана факультету - 1000 грн.;  
за друге і третє місце + 50 балів з дисципліни циклу професійної підготовки (будь-якої, крім тих, з яких оцінки вже виставлені).

8.3. Конкурсна робота повинна складатися з:

- фотографія приготовленої страви;
- презентація з рецептом, докладним описом приготування у вигляді відеоролика;
- фотографія учасника з приготовленою стравою;

8.4. В онлайн-конкурсі оцінюється не смак страви, а форма подачі відеоматеріалу, оригінальність, актуальність й історичність рецепта, візуальна краса.

Подання робіт розпочинається 15 лютого по 28 лютого 2021 року.

Оголошення результатів відбудеться 10 березня.

Отже, стартуємо з новим кулінарним конкурсом «Прабабусині смаколики».

Готуйте та насолоджуйтесь. Буде круто, якщо ви зможете розказати історію страви, зазначити її коріння. Особливо цікаво прочитати про ваші сімейні традиції – може, є якісь байки чи кумедні історії, пов'язані самі з цим рецептом. До конкурсу приймаються салати, закуски, перші та другі страви, десерти, випічка та напої, які готуються з продуктів, доступних і простих.