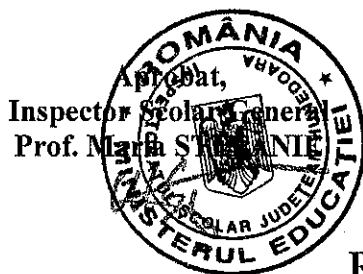


Ministerul Educației

Inspectoratul Școlar Județean Hunedoara

Liceul Tehnologic „Grigore Moisil” Deva



Avizat,
Inspector Școlar pentru
activități extrașcolare
Prof. Sorina COBORI

REGULAMENTUL

Proiect Tradiții și obiceiuri „TURUL VIRTUAL AL GASTRONOMIEI HUNEDORENE”

ORGANIZATOR:

LICEUL TEHNOLOGIC „GRIGORE MOISIL” DEVA

Adresa: Str. T. Maiorescu, Nr.24, cod. 330030,

loc. Deva, jud. Hunedoara

Tel/Fax: 0254221280/0254221206

E-mail: moisildeva@yahoo.com Web: www.moisildeva



GENERICUL CONCURSULUI:

„Trebuie să mâncăm ca să trăim, nu să trăim ca să mâncăm” - Moliere

În cadrul concursului elevii vor prezenta produsele culinare, respectând tematica impusă anual.

Tema propusă pentru Ediția a III-a, anul 2024:

„Preparate Culinare din Regiunea de vest”

GRUP ȚINTĂ:

Concursul se adresează elevilor claselor VIII și a IX, X, XI, XII-a și învățământ profesional / dual, pasionați de gastronomie, cadrelor didactice .

Scopul proiectului

Asigurarea cadrului educațional care să favorizeze formarea comportamentului pentru gustul tradițional local al rețetelor.

Argument

Istoria bucătăriei românești este strâns împletită cu istoria țării și un rezultat al poziției sale geografice. Așezate la intersecția drumurilor între Apus și Răsărit, bucătăria românească este una de sinteză. Popoarele cu care am intrat în contact au contribuit fiecare la îmbogățirea bucătăriei românești. Borșurile și mâncărurile de legume reprezintă influența vecinilor de la sud sau de la est. Pilafurile, ciulamaua, tocănița, tuslamaua, musacaua, ghiveciul, zacusca, ardeii umpluți, pe lângă baclava sau sarailie sunt mâncăruri care atestă contactul cu civilizațiile greacă, bulgară sau turcă.

Gastronomia imperiului austro-ungar a influențat zona Ardealului și Banatului și, cu anumite limite Bucovina.

Bucătăria românească poate fi definită ca un tot unitar, dar din punct de vedere al structurii mâncărilor, al tehnologiei de realizare, al asocierii materiilor prime sau produse finite, acestea diferă, ceea ce conduce la particularități regionale. Fiecare regiune are un specific aparte, care s-a menținut, s-a completat și s-a îmbogățit din punct de vedere sortimental și calificativ, particularizare pe care o are bucătăria hunedoreana.

Obiectivele specifice ale proiectului

- Stabilirea relațiilor de colaborare între 50 de cadre didactice și inter cunoașterea a sute de elevi cu aceleași pasiuni;
- Conștientizarea elevilor în legătură cu importanța cunoașterii și transmiterii unor cunoștințe culinare care promovează tradiția hunedoreană în domeniul gastronomic.
- Familiarizarea elevilor cu noțiuni care definesc domeniul culinar.
- Dezvoltarea la elevi a simțului estetic privind prezentarea produselor culinare hunedorene
- Realizarea și menținerea unor contacte permanente între școala, organizații, instituții cu aceleași interese
- Realizarea materialelor de diseminare a proiectului

DESFĂȘURAREA PROIECTULUI:

- **Promovarea proiectului** pe site-urile www.ltgmoisildeva.ro, www.palatulcopiilordeva.ro, www.isj.hd.edu.ro, și pe site-urile unităților partenere, expedierea invitațiilor de către organizator în luna februarie 2024
- **Înscrierea** se face pe baza formularului din Anexa 1.
- **Desfășurarea proiectului** 1 februarie-30 iunie
- **Vizualizarea materialelor:** 1-20 aprilie 2024 în vederea jurizării
- **Realizarea preparatului culinar** – 17 mai 2023
- **Jurizarea** va avea loc în perioada 21 aprilie - 30 mai 2024.
- **Premierea:** Se vor acorda premiile I, II, III și premiul de creativitate pentru fiecare secțiune. Diplomele și premiile vor fi expediate/ înmânate de către organizator, în perioada 17 mai - 5 iunie 2024.
- **Diseminare:** Lucrările participante la concurs vor fi cuprinse într-un slideshow ce urmează a fi distribuit participanților și publicat pe site-ul instituției, în perioada 5-30 iunie 2024 și în mediul online.

REGULAMENTUL CONCURSULUI:

Proiectul este fără taxă de participare.

Secțiunea I:

Film - elevi clasele VIII-XII și învățământ profesional/dual – participare indirectă/online

Filmulețele cu preparatele realizate vor fi expediate la LICEUL TEHNOLOGIC „GRIGORE MOISIL” DEVA în perioada 1 martie – 30 martie 2024.

Realizarea unui filmulețului cu un preparat culinar tradițional Regiunea de vest – participare online

Lucrările vor fi trimise organizatorului online. Filmele vor respecta următoarele caracteristici: format Mpeg2/avi, tema ediției, durata maximă 10 minute, originalitate, **maxim 2 autori (elevi), un singur cadru didactic coordonator**. Pentru film se completează pe lângă fișa de înscriere și fișa filmului din Anexa 1A.

Fișierul va fi denumit astfel: nume_prenume_scoala

Ex: Rișcan_Marcela_LiceulTehnologicGrigoreMoisil

Fișierul de înscriere se trimite prin e-mail.

Secțiunea II:

Fotografie - elevi clasele VIII-XII și învățământ profesional/dual – participare indirectă/online

Fotografiile cu preparatele realizate vor fi expediate la LICEUL TEHNOLOGIC „GRIGORE MOISIL” DEVA în perioada 1 martie – 30 martie 2024.

Lucrările expediate prin poștă vor avea formatul A4 fără passpartou, vor fi listate pe hârtie fotografică și vor respecta tema ediției. Pe verso-ul lucrării, în partea dreaptă jos, va fi specificat: Titlul lucrării, numele și prenumele elevului realizator, clasa, numele și prenumele cadrului didactic îndrumător, instituția, localitatea și județul.

Pentru participarea online, lucrările vor avea ca denumire datele de mai sus. Lucrările expediate prin e-mail, vor avea o dimensiune de minim 1Mpx.

Se acceptă doar lucrări realizate de către elevi, se admite prelucrarea digitală.

Fiecare lucrare are un singur autor. Nu se admit doi sau mai mulți profesori coordonatori pentru o singură lucrare.

Secțiunea III:

Realizarea unui preparat culinar din regiunea de vest - elevi clasele VIII-XII și învățământ profesional/dual – participare directă

Elevi vor realiza un preparat culinar tradițional din regiune de vest, **cu care s-au înscris în concurs**, în atelierul de gastronomie de la Liceul Tehnologic Grigore Moisil Deva, în data de 17 mai 2024.

Persoanele care doresc să participe, vor trimite fișa de înscriere până în data de **30 martie 2024** pe următoarele adresele de e-mail: **danielacraciun65@yahoo.com** și **condratgabriela@yahoo.com**

Vă rugăm să solicitați confirmarea de primire.

Vor fi eliminate din concurs lucrările cu caracter obscen, cele care conțin mesaje violente și cu caracter rasist, cele care imită alte lucrări sau sunt preluate de pe internet.

Informații suplimentare se pot obține de la:

- **Prof. Rișcan Marcela Elisabeta** –Telefon **0722780742**
- **Prof. Condrat Elena Gabriela** – Telefon **0735517056**

Coordonatori,

- prof. Riscan Marcela Elisabeta
- prof. Benea Luminița Mariana

Echipa de proiect:

- Prof. Condrat Elena Gabriela
- Prof. Crăciun Daniela
- Prof. Varga Anca Larina
- Prof. Bitere Cecilia Mioara
- Prof. Andrica Ciprian

Parteneri implicați în proiect:

- Inspectoratul Școlar Județean Hunedoara – implicare în promovarea activității, Str. Gh.Barițiu, Nr. 2, Deva, Tel: 0254213315 – responsabil, Inspector școlar pentru activitatea extrașcolară prof. Sorin Cobori, Inspector școlar Invatamantul Profesional si Tehnic prof. Cioara Luiza Dana
- Școala Gimnazială Certeju de Sus, Str. Principală, NR 143, Tel. 0254648715
- Școala Gimnazială Soimus, nr. 304, tel. 0254-237 322
- Școala Gimnazială Saguna Deva, AL. Viitorului, Nr. 9, tel. 0254 227 434
- Școala Gimnazială Vetel, Tel. 0254-237 721
- Școala Gimnazială Băița, Strada Principală, nr.150, Tel. 0254 683 233
- Școala Gimnazială "Hadrian Daicoviciu" Orăștioara de Sus, Nr. 45, Tel. 0254246501
- Palatul Copiilor Deva Str. Mihai Eminescu, Nr.17, cod. 330030, tel. 0254215720
- S.C. GIOVIS DELIVERY S.R.L, str. Mihai Eminescu, Bloc I, tel. 0763691164
- S.C. AUCHAN ROMÂNIA SA. Deva, Calea Zarandului, nr. 87, tel. 0747126798
- Liceul Tehnologic Sebeș, jud. Alba, str. Dorin Pavel, nr. 2, Tel: 0258731010
- Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Arad, jud. Arad Str. Lucian Blaga, Nr.15, Tel. 0257281547
- Liceul Tehnologic „Avram Iancu” Sibiu, Jud. Sibiu, str. Movilei, nr. 8, tel. 026921025

DIRECTOR,
PROF. BENEĂ LUMINIȚA MARIANA



Anexa 1
Nr. Înreg. _____/_____

Concursului tradiții și obiceiuri

„TURUL VIRTUAL AL GASTRONOMIEI HUNEDORENE”

FORMULAR DE ÎNSCRIERE

Unitatea de învățământ:

.....

Adresa unității de învățământ:

.....

Telefon:.....

E-mail:.....

E-mail unde doriți să primiți rezultatele concursului:

Secțiunea

Nr. crt	Numele și prenumele elevului	clasa	Titlul lucrării	Cadru didactic îndrumător/ autor
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

COORDONATOR,
TELEFON:

DIRECTOR,

.....

Anexa 1A

Nr. Înreg. _____/_____

Concursului tradiții și obiceiuri

„TURUL VIRTUAL AL GASTRONOMIEI HUNEDORENE”

FIȘA FILMULUI

TITLUL: _____

GENUL: _____

DURATA: _____

FORMAT: _____

TIPUL: _____

REZOLUȚIE: _____

REALIZATOR(nume și prenume elev, clasa): _____

INSTITUȚIA: _____

COORDONATOR: _____

DATE DE CONTACT COORDONATOR: _____