



Fascination of Plants Day May 18th 2019

ПЕТИ МЕЖДУНАРОДЕН ДЕН НА ОЧАРОВАНИЕТО НА РАСТЕНИЯТА

Шуменският университет „Епископ Константин Преславски“ има удоволствието да Ви покани да отбележим заедно Петият международен ден на очарованието на растенията на 16 май 2019 г. с програма под мотото „**Никой не е по-голям от хляба**“.

Международният ден на очарованието на растенията се провежда под егидата на Европейската организация за растителна наука (EPSO), Брюксел, Белгия. Целта е да се привлечат колкото се може повече хора по света, очаровани от растенията и ентузиазирани от важността на приложението им в голям брой области.

В България инициативата се подкрепя от:

1. Агробиоинститут на Селскостопанска академия, гр. София
2. Биологически факултет на СУ „Свети Климент Охридски“, гр. София
3. Факултет по природни науки на ШУ „Епископ Константин Преславски“, гр. Шумен

ПРОГРАМА

1. Откриване на Пети международен ден на очарованието на растенията – 2019 в Шуменския университет – 16 май, 10.00-10.15 ч.

Описание: Представяне на инициативата „Пети международен ден на очарованието на растенията – 2019“. Представяне на програмата, с която Шуменския университет ще участва в инициативата.

Участници: Преподаватели, служители, студенти, гости, медии.

Място на провеждане: зала 202.

2. Научен семинар „От зърното до хляба“ – 16 май, 10.15-12.00 ч., 13.00-15.00 ч.

Описание: Участие с доклади и постери по всички теми, свързани с историята, настоящето и бъдещето на зърнопроизводството за хляб, хлебни, макаронени и сладкарски изделия; място в кухнята на различни народи; информация за традиционни и нетрадиционни растения, от които може да се приготвят; традиции и обичаи, в които се използват; използване на добавки към брашното за хляб – предимства и недостатъци; нетрадиционни приложения на хляба и др. Докладите и постерите, представени на научния семинар, ще бъдат издадени в специален сборник, който ще бъде публикуван в електронен формат от Университетското издателство. Участието с доклад е желателно да бъде придружено с презентация с продължителност 10-15 минути. Участието с постер трябва да бъде съпроводено с изпращането на текст, който ще бъде публикуван. Указания за оформянето на текста на доклада или постера за публикуване можете да видите в края на програмата.

Участници: Зърнопроизводители; представители на фирми за търговия със семена за посев, зърно или препарати за растителна защита; производители на хляб, хлебни, макаронени и сладкарски изделия; преподаватели; служители; учители; студенти; ученици.

Размерите на постерите са: 70 см широчина и 100 см височина. Ориентация: портрет.

Място на провеждане: зала 202.

Заявки за участие (участници и тема) се приемат до 10 май на e-mail: d.zahariev@shu.bg

3. Изложба „Минало, настояще и бъдеще на хляба, хлебните и сладкарските изделия“ – 15 и 16 май

Описание: Представяне на исторически данни за хляба и растенията, от които се приготвя (включително археологически находки); как се е приготвяло брашно и хляб в древността (видове мелници, изпичане в каменни пещи); хлебните и сладкарските изделия в менюто на царете; хлебните и сладкарските изделия в различните национални кухни; хлябът в народните традиции и обичаи; разнообразие от хляб, хлебни и сладкарски изделия днес; как ще изглежда хлябът на бъдещето?

Участията са разделени в две секции:

1. Секция „Постери“
2. Секция „Рисунки“

Награждаването на победителите в конкурса ще бъде на 16 май от 16.30 ч.

Участници: Зърнопроизводители; представители на фирми за търговия със семена за посев, зърно или препарати за растителна защита; производители на хляб, хлебни, макаронени и сладкарски изделия; преподаватели; служители; учители; студенти; ученици. Участниците във всяка секция са разделени в следните групи: 1. Ученици до 8 клас, 2. Ученици до 12 клас, 3. Студенти, 4. Възрастни.

Размерите на постерите са: 70 см широчина и 100 см височина. Ориентация: портрет.

Място на провеждане: 2 и 3 етаж на Корпус 1.

Заявки за участие (участници и тема) се приемат до 10 май на e-mail: j.dimitrova@shu.bg

4. Литературен конкурс „Най-вкусният хляб“ – от 1 април до 10 май.

Описание: Конкурсът включва участие с есе или с кратък разказ по темата „Най-вкусният хляб“.

Участията са разделени в две категории:

1. Категория „Есе“
2. Категория „Кратък разказ“

Награждаването на победителите в конкурса ще бъде на 16 май от 16.30 ч.

Участници: 1. Ученици до 8 клас, 2. Ученици до 12 клас, 3. Студенти, 4. Възрастни.

Място на провеждане: Участието е с изпращане на есе или кратък разказ в посочения срок на e-mail. В рамките на една седмица журито на конкурса се запознава с произведенията и излъчва победителя във всяка категория.

Заявки за участие (участници и тема), придружени от есе или кратък разказ, ще се приемат до 10 май на e-mail: j.dimitrova@shu.bg

5. Конкурс за най-вкусен хляб, хлебни и сладкарски изделия „Приготвено от мен“ – 16 май, 15.30-16.30 ч.

Описание: Всички изделия, участващи в конкурса, трябва да са подготвени предварително.

Участията са разделени в две категории:

1. Категория „Хляб и хлебни изделия“
2. Категория „Сладкарски изделия“

Участници: 1. Ученици до 8 клас, 2. Ученици до 12 клас, 3. Студенти, 4. Възрастни.

Място на провеждане: пред сградата на Ректората (при хубаво време) или във фойейето на третия етаж.

Заявки за участие (участници и категория) се приемат до 10 май на e-mail: t.kaschieva@shu.bg

6. Кулинарна изложба с дегустация за най-добър професионален производител „Мастър шеф на хлебните и сладкарските изделия“ – 16 май, 15.30-16.30 ч.

Описание: Всички изделия, участващи в изложбата, трябва да са подготвени предварително.

Участията са разделени в две категории:

1. Категория „Хлебни изделия“
2. Категория „Сладкарски изделия“

Участници: Производители на хлебни изделия и производители на сладкарски изделия.

Място на провеждане: пред сградата на Ректората (при хубаво време) или във фоайето на третия етаж.

Заявки за участие (участници и категория) се приемат до 10 май на e-mail: t.kaschieva@shu.bg

7. Презентиране на „Карлсберг България“ АД под мотото „Има ли течен хляб? Има разБИРА се!“ – 15.30-16.30 ч.

Описание: Представяне на продуктовата гама на компанията.

Място на провеждане: пред сградата на Ректората (при хубаво време) или във фоайето на третия етаж.

8. Награждаване на победителите в обявените конкурси – 16.30-17.00 ч.

Място на провеждане: пред сградата на Ректората (при хубаво време) или в зала 202.

Указания за оформяне на текста за публикуване на доклад или постер

Формат: Paper Size A4, portrait, Margins: Top – 2 cm, Bottom – 2.2 cm, Left – 1.9 cm, Right – 1.9 cm, Header – 0 cm, Footer – 0 cm

Заглавие – Times New Roman, Font Size 14pt, Bold, Centered, Paragraph spacing – After 6pt

Автори – Times New Roman, Font Size 12pt, Bold, Centered, Paragraph spacing – After 6pt

Адрес – Times New Roman, Font Size 12pt, Italyc (E-mail Regular), Centered

Резюме – Times New Roman, Font Size 11pt, Bold & Italic, Justified, Paragraph spacing – Before 12pt, After 6pt

Ключови думи – Times New Roman, Font Size 11pt, Bold&Italic, Justified, Paragraph spacing – Before 6pt, After 12pt

Основен текст – Times New Roman, Font Size 11pt, Justified, Paragraph First Line – 1 cm

Фигури – Times New Roman, Font Size 11pt, Centered, Paragraph spacing – Before 3pt, After 6pt. Фигурите трябва да бъдат интегрирани в текста и да имат номерация и наименование под тях.

Таблицы – Times New Roman, Font Size 11pt, Centered, Paragraph spacing – Before 6pt, After 3pt. Таблиците трябва да бъдат интегрирани в текста, номерирани и с наименование над тях.

Литература – Times New Roman, Font Size 11pt, Justified, Paragraph First Line – 1 cm. Използваните източници се подреждат по азбучен ред на фамилията на първия автор. Първо са източниците на кирилица, а след това – на латиница. Използвайте следния стандарт:

За книги:

Захариев, Д., Ж. Димитрова, М. Касчиева, П. Бойчева, Л. Танева, 2015, Албум на лечебните растения в България, Изд. „Химера”, Шумен, 523 с.

За статии:

Zahariev, D., 2016, Biodiversity of relict vascular plants in Bulgaria, International Journal of Research Studies in Biosciences 4 (1): 38–51.

За Интернет сайтове:

Хлябът в битата на българина, <https://bulgarianhistory.org/hlqba-v-bitata-na-bulgarina/> [достъп на 10.04.2019]