

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОНКУРСЕ ЮНЫХ КУЛИНАРОВ
ПРОГРАММЫ**

«РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ».

2021-2022

(размещается

на сайте Национальной Ассоциации Кулинаров dreamchef.ru

на сайте программы «Разговор о правильном питании» www.prav-pit.ru)

ООО «Нестле Россия»
и
Национальная Ассоциация Кулинаров
объявляют
Конкурс юных кулинаров программы
«Разговор о правильном питании» 2021-2022

Организаторы:

ООО «Нестле Россия», г. Москва, Павелецкая пл., д.2, стр.1.
Национальная Ассоциация Кулинаров, г. Москва, Рижский пр., д.11

1. Общие положения

Настоящее положение о Конкурсе юных кулинаров 2021-2022 (далее Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса, устанавливает требования к предоставляемым на Конкурс материалам, критерии их оценки; порядок определения и награждения победителей.

2. Цели и задачи Конкурса

Ц е л ь к о н к у р с а: формирование у учащихся основ культуры питания за счет развития у них кулинарных навыков и умений, социально-бытовой компетентности, а также интереса к народным кулинарным традициям.

З а д а ч и к о н к у р с а:

Развивать у детей интерес к приготовлению пищи

Побуждать детей вести здоровый образ жизни, соблюдать правила правильного питания, изучать кулинарные традиции своего края и страны, а также других стран

Создавать условия и побуждать детей и родителей к совместной деятельности, поддерживать кулинарные традиции

3. Жюри конкурса

Жюри Конкурса проводит оценку предоставленных материалов. Решение жюри считается принятым, если за него проголосовало более половины его членов.

Результаты Конкурса оформляются информационным письмом.

С о с т а в ж ю р и:

Председатель Жюри – Президент Ассоциации Кулинаров России
В.Б. Беляев

Члены жюри:

руководитель программы «Разговор о правильном питании» А.
Макеева

координатор программы «Разговор о правильном питании» С.
Роговая

члены Национальной Ассоциации Кулинаров

4. Условия конкурса

Конкурс проводится в четыре этапа.

4.1. Сроки проведения Конкурса – 30.09.2021 - 15.09.2022 гг.,
включая подведение итогов и объявление результатов.

4.2. Участники конкурса

В конкурсе могут принять участие классы обучающихся образовательных учреждений и воспитанники кружков учреждений дополнительного образования, использующие программу «Разговор о правильном питании» под руководством педагога (далее «Участники»). Возраст участников – 7 – 13 лет, количество участников не ограничено.

4.3. Конкурсные работы

На конкурс принимаются творческие работы учащихся, представляющие собой описание приготовления блюд, а также фото и видео материалы, иллюстрирующие приготовление (далее – «Работа»)

4.4. Требования к конкурсным работам

Конкурсные работы должны полностью соответствовать требованиям, перечисленным в Положении.

Конкурсные работы должны обязательно демонстрировать коллективную работу класса или группы. Работы выполненные одним учащимся или воспитанником не принимаются.

Для участия в Конкурсе не принимаются материалы:

- превышающие 1 (один) Мегабайт;

- не являющимися авторскими работами Участников конкурса;

- содержащие изображение логотипа товарного знака, продукции и/или иного упоминания бренда «Nestle» или каких-то других компаний.

Принимая участие в Конкурсе, учащиеся школ, педагог, под руководством которого выполняется Работа, а также законные представители Участников-родители соглашаются с тем, что представленные ими Работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения в специальной педагогической прессе, на сайте программы «Разговор о правильном питании» www.prav-pit.ru, для показа на открытых мероприятиях, включения в демонстрационные материалы, посвященные программе, и использование в иных источниках без дополнительного согласия и без уплаты какого-либо вознаграждения.

Участники гарантируют, что созданные ими лично Работы не были ранее воспроизведены, распространены путем продажи или иного отчуждения, публично показаны, доведены до всеобщего сведения. Права на такие материалы не отчуждены, не заложены, не переданы по договорам иным лицам.

Участники гарантируют, что созданные ими лично Работы не являются предметом незаконной переработки другого охраняемого законом произведения.

Участники гарантируют, что предоставленные ими Работы не нарушают авторские права и иные права интеллектуальной собственности третьих лиц, и, в случае, предъявления претензий третьими лицами Организатору относительно использования предоставленных участниками материалов, участники обязуются урегулировать такие претензии самостоятельно и за свой счет.

4.5. Призовой Фонд конкурса включает:

4.5.1. Сувениры с логотипом программы стоимостью не более 200 рублей каждый. Вручение сувениров Участникам осуществляется курьерской

доставкой за счет средств Организатора.

4.5.2. Сувениры с логотипом программы, стоимостью не более 500 рублей каждый. Вручение призов Участникам осуществляется курьерской доставкой за счет средств Организатора.

4.5.4. 4 кулинарных мастер-класса, проводимых шеф-поваром программы «Разговор о правильном питании». Все расходы по организации мастер-класса обеспечивает ООО «Нестле Россия»

4.5.3. Приз с логотипом программы, стоимостью не более 4000 рублей. Вручение призов Участникам осуществляется курьерской доставкой за счет средств Организатора

5. Итоги конкурса и поощрение участников.

5.1. Первый тур.

Участники, не прошедшие во второй тур, получают Сертификаты участников первого тура.

Участники, прошедшие во второй тур, получают Дипломы победителей первого тура.

Сертификаты и Дипломы доступны для скачивания по завершению первого этапа и подведению итогов. Итоги размещаются в личном кабинете и на странице конкурса.

5.2. Второй тур.

Участники, прошедшие в третий тур, получают Дипломы победителей второго тура и награждаются сувенирами, указанными в п. 4.5.1.

Дипломы доступны для скачивания по завершению второго тура и подведению итогов. Итоги размещаются в личном кабинете и на странице конкурса.

5.3. Третий тур

4 класса, набравших максимальное количество баллов в третьем туре, получают звание Классов Победителей конкурса. Они награждаются Дипломами Национальной ассоциации Кулинаров России и Сувенирами, указанными в п. 4.5.2. Классы также награждаются кулинарным мастер-классом, в соответствии с п.4.5.3

Педагоги классов-победителей награждаются призами, указанными в п.4.5.4.

6.Порядок проведения Конкурса.

6.1. Первый тур - «Кулинарные традиции нашего региона».

Участники - классы под руководством педагога

Проводится на сайте программы www.prav-pit.ru

Период проведения - 30.09.2021 - 30.12.2022 г., включая сроки подведения итогов.

В рамках тура Участники должны:

выбрать традиционное блюдо, которое готовится в их крае или области
выяснить рецепт приготовления этого блюда

приготовить выбранное блюдо

подготовить презентацию- исследование в соответствии с требованиями (Приложение 1)

загрузить презентацию на сайте www.prav-pit.ru в срок до 25.12.2021

Жюри конкурса оценивает работы Участников по 3-х бальной системе на основании критериев, указанных в Приложении 2.

На второй тур переходят Участники, набравшие не менее 6 баллов.

Информация об итогах первого тура размещается на сайте www.prav-pit.ru
30.12.2021 г.

6.2. Второй тур. «Кулинарный глобус».

Участники – классы под руководством педагога

Проводится на сайте программы www.prav-pit.ru

Период проведения **10.01.2022 - 15.03.2022 г.**, включая сроки подведения итогов

В рамках тура Участники должны:

Выбрать традиционное блюдо народов других стран

выяснить рецепт приготовления этого блюда

приготовить выбранное блюдо

подготовить презентацию в соответствии с требованиями (Приложение
загрузить презентацию на сайте www.prav-pit.ru в срок до 10.03.2022

Жюри конкурса оценивает работы Участников по 3 бальной системе на основании критериев, указанных в Приложении 3.

На второй этап переходят Участники, набравшие в туре не менее 6 баллов.

Информация об итогах тура размещается на сайте www.prav-pit.ru

15.03.2022 г.

6.3. Третий тур - «Кулинарная загадка».

Участники – классы под руководством педагога.

Период проведения: **15.03.2021 - 30.04.2022 г.**, включая сроки подведения итогов

В рамках этапа Участники должны:

- разыскать рецепт традиционного блюда народной кухни своей страны или других стран, в котором обязательно должны быть использованы 3 ингредиента, определение которых Участниками происходит случайным образом с помощью технологии, размещенной в личном кабинете Участников.

-подготовить видеоролик, демонстрирующий приготовление блюда учащимися класса. Продолжительность видео ролика – не более 5 минут, не более 70 мб.

- загрузить видео ролик на сайте www.prav-pit.ru в срок до 25.04.2022. Дополнительно нужно загрузить файл в формате word с описанием рецепта и способа приготовления блюда, а так же указанием города, школы, класса, ФИО педагога.

Жюри конкурса выбирает 4 Победителей, на основании критериев, указанных в Приложении 4.

Приложение 1.

Презентация должна включать:

- титульный слайд (название блюда, город, полное наименование школы, класс, ФИО педагога)
- слайд с рассказом о блюде (история названия, история происхождения, связано ли с какими либо народными праздниками, рецепт, описанием приготовления блюда)
- 3-4 слайда: фотоколлаж из фотографий учащихся, демонстрирующих приготовление блюда. **Важно, чтобы фотографии подтверждали участие в конкурсе класса или группы учащихся или воспитанников детских садов. Индивидуальные конкурсные работы не рассматриваются.**
- 5 слайд – фотографии с готовым блюдом

Приложение 2.

Критерии оценки Конкурсных работ Первого тура.

- Оригинальность рецепта и соответствие его национальным традициям питания;
- Подробный и четкий рассказ о блюде, а также описание рецепта приготовления (список ингредиентов и их количество, технологию приготовления)
- Красота и оригинальность в оформлении блюда;

Каждый параметр оценивается в 3 балла. Максимальное количество баллов – 9.

Приложение 3.

Критерии оценки Конкурсных работ Второго тура.

- Оригинальность рецепта и соответствие его национальным традициям питания;
- Подробный и четкий рассказ о блюде, а также описание рецепта приготовления (список ингредиентов и их количество, технологию приготовления)
- Красота и оригинальность в оформлении блюда;

Каждый параметр оценивается в 3 балла. Максимальное количество баллов – 9.

Приложение 4.

Критерии оценки Конкурсных работ Третьего тура

- Оригинальность рецепта и соответствие его национальным традициям питания;
- Наглядность в демонстрации этапов приготовления блюд;
- Соблюдение правил гигиены и техники безопасности;
- Красота и оригинальность в оформлении блюда
- Умение работать в коллективе, участие родителей;

Каждый параметр оценивается в 3 балла. Максимальное количество баллов – 15

