**Положение**  
**о проведении дистанционного районного конкурса национальных блюд**  
**«Кухни России»**

**I. Общие положения**

1.1. Положение о проведении дистанционного районного конкурса национальных блюд «Кухни России» (далее – Положение) определяет порядок организации, проведения и подведения итогов районного конкурса национальных блюд «Кухни России» (далее – конкурс).

1.2. Организатором конкурса является администрация Соболевского муниципального района.

1.3. К участию в конкурсе приглашаются жители Соболевского муниципального района.

**II. Цели и задачи конкурса**

Конкурс проводится дистанционно, приурочен к мероприятиям, посвященным Дню России:

- демонстрация многообразия национальных блюд народов России, разнообразие и самобытность культур различных этносов, проживающих на территории Соболевского муниципального района;

- возрождение и популяризация многообразия традиций национальной кухни;

- популяризация здорового питания и здорового образа жизни;

- сохранение семейных рецептов приготовления блюд, направленное на пропаганду традиционных семейных ценностей;

- укрепление межнациональных связей.

**III. Порядок проведения конкурса**

3.1. МКУК КДЦ «Родник» осуществляет подготовку и проведение конкурса (обеспечивает информирование жителей района о проводимом конкурсе и его условиях, формирует состав жюри конкурса, создает условия для работы жюри: подведение итогов конкурса и награждения победителей). МКУК «Соболевская библиотека», МКУК КДЦ «Родник» и МКУК «Соболевская районный историко-краеведческий музей» формируют призовой фонд в виде ценных подарков для награждения победителей.

3.2 Заявки и конкурсные работы принимаются c 01 по 15 июня 2020 года в социальной группе***: https://chat.whatsapp.com/Bwok67NFJMcl3qE2vLBoMq***

3.3. Участники конкурса представляют фото-презентацию поэтапного приготовления блюда, демонстрирующее творческие способности кулинаров, отражающее традиции национальной кухни при приготовлении блюд из рыбы. При подготовке домашнего задания участники особое внимание должны уделить особенностям определенной национальной кухни, национальному колориту, оформлению стола, ассортименту блюд, обычаям подачи блюд.

Заявка с конкурсным материалом должна содержать:

- фото-презентацию поэтапного приготовления блюда;

- изображения в формате jpg, pdf: фотография автора (коллектива) с этим блюдом - доказательство авторского приготовления и отдельная фотография блюда - для оценивания работы. Изображение блюда на одной фотографии должно дополнять изображение блюда на другой фотографии. Фотоматериалы должны быть представлены без сжатия.

- В текстовом документе представляется рецепт блюда (ингредиенты, количество или вес), описание технологии приготовления блюда.

- Заявку и согласие на обработку конкурсных материалов (текстовый документ).

3.4. Конкурс проводится по следующим номинациям:

«Выпечка с использованием рыбных продуктов»;

«Вторые горячие рыбные блюда»;

«Закуски из рыбы».

3.5. Критерии оценки представленных на конкурсное испытание заданий:

- уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс/композиция) (до 5 баллов);

- применение атрибутики, отражающей быт представителей этноса (до 2 баллов);

- качество конкурсных материалов (чёткое фотоизображение, просмотр всех элементов блюда, подробное и чёткое описание технологии приготовления, оформления и сервировки блюда) (до 3 баллов).

**IV. Финансовые условия**

Расходы, связанные с проведением конкурса, посвящённого Дню России, производятся за счет средств, предусмотренных мероприятиями муниципальной программы «Развитие культуры в Соболевском муниципальном районе Камчатского края».

**V. Подведение итогов конкурса и награждение участников**

5.1. Жюри проводит конкурсный отбор по номинациям конкурса. Итоговая оценка определяется суммированием баллов по критериям, указанным в п. 3.5. настоящего Положения.

Оценки выставляются каждым членом жюри в оценочном листе конкурса (приложение 2), итоги конкурса оформляются протоколом.

5.2. По итогам конкурса жюри будут определены победители в номинациях. Победители награждаются грамотами за 1-е, 2-е, 3-е места и ценными призами. Участники конкурса получают сертификаты участника.

5.3. Жюри при подведении итогов конкурса вправе определить одного или несколько победителей в каждой номинации, учредить дополнительные номинации. Решение жюри пересмотру не подлежит.

Приложение 1

к Положению

о проведении дистанционного

районного конкурса национальных

блюд «Кухни России»

Соболевский муниципальный район

ЗАЯВКА

на участие в дистанционном районном конкурсе национальных блюд «Кухни России»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника (-ов)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

контактный телефон

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заявляю(-ем) об участии в номинации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

К заявке прилагаю(-ем):

фото \_\_\_\_ шт.

рецепт\_\_\_\_\_\_

согласен (-ы) на обработку конкурсных материалов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

дата подпись участника (-ов)

Приложение 2

Оценочный лист дистанционного районного конкурса национальных блюд

«Кухни России» в номинации «Выпечка с использованием рыбных продуктов»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Участник (-и)  Критерии оценки |  |  |  |  |  |  |
| - уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс/композиция)  **(до 5 баллов)** |  |  |  |  |  |  |
| - применение атрибутики, отражающей быт представителей этноса **(до 2 баллов)** |  |  |  |  |  |  |
| - качество конкурсных материалов (чёткое фотоизображение, просмотр всех элементов блюда, подробное и чёткое описание технологии приготовления, оформления и сервировки блюда)  **(до 3 баллов)** |  |  |  |  |  |  |

Оценочный лист дистанционного районного конкурса национальных блюд

«Кухни России» в номинации «Закуски из рыбы»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Участник (-и)  Критерии оценки |  |  |  |  |  |  |
| - уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс/композиция)  **(до 5 баллов)** |  |  |  |  |  |  |
| - применение атрибутики, отражающей быт представителей этноса **(до 2 баллов)** |  |  |  |  |  |  |
| - качество конкурсных материалов (чёткое фотоизображение, просмотр всех элементов блюда, подробное и чёткое описание технологии приготовления, оформления и сервировки блюда)  **(до 3 баллов)** |  |  |  |  |  |  |

Оценочный лист дистанционного районного конкурса национальных блюд

«Кухни России» в номинации «Вторые горячие рыбные блюда»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Участник (-и)  Критерии оценки |  |  |  |  |  |  |
| - уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс/композиция)  **(до 5 баллов)** |  |  |  |  |  |  |
| - применение атрибутики, отражающей быт представителей этноса **(до 2 баллов)** |  |  |  |  |  |  |
| - качество конкурсных материалов (чёткое фотоизображение, просмотр всех элементов блюда, подробное и чёткое описание технологии приготовления, оформления и сервировки блюда)  **(до 3 баллов)** |  |  |  |  |  |  |