

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ – детский сад № 193

Т.Г. Неволлина
Приказ № 25/2024 от 23.04.2024 г.

Положение

о дистанционном кулинарном конкурсе «По рецепту Прабабушки» для воспитанников 5 – 7 лет муниципальных дошкольных образовательных организаций города Екатеринбурга, участников Пилотного проекта «Азбука. Екатеринбург»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения Городского дистанционного кулинарного конкурса «По рецепту Прабабушки» (далее Мероприятие) для воспитанников 5-7 лет муниципальных дошкольных образовательных организаций города Екатеринбурга, участников Пилотного проекта «Азбука. Екатеринбург»

1.2. Организация и проведение Мероприятия регламентируются Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Указом Президента РФ от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года

1.3. Организатором Мероприятия является МБДОУ – детский сад № 193 Октябрьского района города Екатеринбурга (далее – Организатор).

1.4. Информация о Мероприятии (положение, форма заявки или ссылка для электронной регистрации, информация о составе жюри, составе участников и результатах Мероприятия) размещается на официальном сайте Организатора <https://ds193.caduk.ru> в специализированном разделе Мероприятия (далее – сайт Организатора).

1.5. Конкурс проводится в рамках реализации Пилотного проекта «Азбука. Екатеринбург».

2. Цель и задачи конкурса

2.1. Цель: Развитие семейных кулинарных традиций, популяризации национальных культур еды и пропаганды принципов традиционного питания в современной жизни.

2.2. Задачи:

- активизировать познавательную, интеллектуальную и творческую инициативу воспитанников ДОУ;
- организовать совместное изучение (дети и представители старших поколений) семейных кулинарных традиций;
- создать условия для развития интереса детей к семейным кулинарным традициям в процессе изучения кулинарных рецептов как одного из направлений семейного воспитания;
- продемонстрировать многообразие национальных кулинарных рецептов народов Российской Федерации и других стран, в которых родились и (или) проживают воспитанники ДОУ;
- способствовать развитию уважения у детей к знаниям и кулинарному опыту старших представителей своих семей и как следствие чувство гордости за свою семью.

3. Условия организации и порядок проведения конкурса

3.1 Сроки проведения конкурса

Конкурс проводится в один этап: 01.04.2024 - 26.04.2024 г.

Сроки подачи заявки на участие и направления презентаций: 01.04.2024 - 14.04.2024 г.

Экспертиза (работа жюри): 15.04.2024 – 24.04.2024 г.

Подведение итогов: 25.04.2024 - 26.04.2024 г.

Награждение участников (рассылка благодарственных писем) с 30.04.2024 – 03.05.2024 г.

Награждение победителей и призёров во время проведения Фестиваля по итогам реализации городского Пилотного проекта «Азбука Екатеринбург».

3.2. Участники конкурса:

Воспитанники 5-7 лет муниципальных дошкольных образовательных организаций, участники Пилотного проекта «Азбука. Екатеринбург».

Квоты участия от одной дошкольной образовательной организации:

- не более 1 заявки от одной образовательной организации в каждой возрастной группе (5-6 лет, 6-7 лет). Форма участия: заочная

3.3. Организация Конкурса:

Конкурс проводится в один этап. Участникам Конкурса предлагается создать презентацию в соответствии с требованиями к конкурсным работам и презентациям (Приложение № 1).

Заполнить заявку на участие по ссылке <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdzTrwwva6Iz39mEph08oSNOq549G9bUeAfBIiRWImprHuSuA/viewform?usp=sharing>

Оценивание высланных материалов осуществляется в соответствии с критериями, указанными в настоящем положении (Приложение № 2)

По результатам экспертизы жюри составляется рейтинг участников, формируется список призёров и победителей Конкурса «По рецепту Прабабушки» и размещается на сайте Организатора. Участники обязаны самостоятельно ознакомиться с размещенной информацией.

3.4. Принимая участие в Конкурсе, участники, родители (законные представители) несовершеннолетних воспитанников соглашаются с требованиями данного положения и дают согласие на предоставление, использование и обработку персональных данных в соответствии с нормами Федерального закона № 152-ФЗ от 27 июля 2006 (в действующей редакции) «О персональных данных» (фамилия, имя, отчество, наименование дошкольной образовательной организации, возраст, контактный телефон, электронная почта, результаты участия в мероприятии, вид и степень диплома).

4. Оргкомитет и жюри

Для оценивания конкурсных заданий создается жюри. Состав жюри утверждается приказом Заведующего МБДОУ - детского сада № 193.

Результаты Конкурса жюри представляет не позднее 26.04.2024 г.

5. Подведение итогов конкурса

5.1. Все участники Конкурса, награждаются благодарственными письмами Организатора.

5.2. Победители и призёры определяются в каждой возрастной группе участников и награждаются дипломами во время проведения Фестиваля по итогам реализации городского Пилотного проекта «Азбука Екатеринбург».

5.3. Апелляции по итогам Конкурса не предусмотрены. Оценочные листы не выдаются. Жюри не обсуждает и не ведет переписку с участниками по вопросам оценивания работ и итогов Конкурса.

**Требования к заданиям Городского дистанционного кулинарного конкурса
«По рецепту Прабабушки»**

Требования к конкурсным работам:

- соответствие теме конкурса;
- история рецепта;
- эстетика оформления работы;
- фотографии должны быть сделаны участниками конкурса в период его проведения (взятые из Интернета фото к участию в конкурсе не принимаются!).

Требования к оформлению презентации:

- презентация создается в программе Microsoft PowerPoint;
- количество слайдов – до 8 слайдов;
- первый слайд - титульный, на котором размещается информация о дошкольной образовательной организации, ФИО ребёнка и семьи, принимавших участие в мероприятии, название блюда;
- последующие слайды представляют собой этапы приготовления блюда.

**Критерии и шкала оценивания дистанционного конкурса
«По рецепту Прабабушки»**

Критерии	
Соответствие теме конкурса (старинный, семейный рецепт)	<p>Баллы 0- 4 баллов, где: 0 баллов – не соответствует данному критерию 1- 2 балла – частично соответствует данному критерию 3 балла – в значительной степени соответствует данному критерию 4 балла – в полной мере соответствует данному критерию.</p>
Поэтапное, четкое, понятное описание рецепта и процесса приготовления	
Фото в процессе приготовления, участие ребенка в приготовлении блюда	
Креативный подход к оформлению блюда	
Фото готового блюда крупным планом в хорошем качестве	
Доступность приготовления блюда	
Эстетика оформления блюда	
Оригинальное изложение материалов презентации	
«Баланс традиции и инновации»: внесение новизны в блюдо при сохранении рецепта	
<i>Итого максимальный балл</i>	