ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении   конкурса кулинарных фото-рецептов

кухни российских немцев «Es schmeckt gut»

 **1. Общие положения**

 1.1. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения конкурса кулинарных фото-рецептов «Es schmeckt gut» в 2019 году (далее – Конкурс).

1.2. Организатором Конкурса является Областное государственное автономное учреждение культуры «Томский областной Российско-немецкий Дом».

1.3. Целью конкурса является сбор рецептов национальной кухни российских немцев Томской области.

1.4. Конкурс не является коммерческим. Участие в конкурсе осуществляется на безвозмездной основе.

1.5. В конкурсе может  принять участие любой житель Томской области  (далее – участники конкурса), возраст участников не ограничен.

1.6. Конкурс проводится с 10 по 21 января  2019 года: прием заявок на участие в Конкурсе и  кулинарных фото-рецептов, проведение общественного голосования за рецепты участников Конкурса, определение победителей Конкурса;

1.7. Место проведения: г. Томск, ул. Красноармейская, 71 - Областное государственное автономное учреждение культуры «Томский областной Российско-немецкий Дом»

 1.8. Заявки на участие в конкурсе и кулинарные фото-рецепты направляются не позднее 31 января 2019 года на электронную почту: **pr.rnd16@gmail.com**.

1.9. Победители Конкурса определяются посредством голосования членов Конкурсного жюри.

1.10. По итогам Конкурса издаются брошюра с **фото-рецептами** победителей.

1.11. Справки по Конкурсу можно получить в Томском областном Российско-немецком Доме по  телефону: 8 (3822) 52-17-25.

1.12. Участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с Положением.

**2. Требования к участникам и работам Конкурса**

2.1. Участники  Конкурса представляют кулинарные рецепты  в следующих категориях:

Супы, закуски (холодные, горячие);

Горячее основное блюдо;

Сладкие блюда.

2.2.  Каждый участник Конкурса  представляет кулинарный  рецепт блюда кухни российских немцев в письменном виде согласно Приложению к данному Положению. Фотографии предлагаемого блюда являются обязательным.

2.3. Приветствуется описание истории блюда.

 **3. Жюри конкурса**

 3.1. Определение победителей осуществляется Конкурсным жюри, в состав которого входят эксперты кухни российских немцев.

Членов Конкурсного жюри  определяет организатор Конкурса.

 **4**. **Критерии судейства**.

 4.1.   Каждое блюдо оценивается по следующей системе:

- оригинальность блюда - 5 баллов;

- соответствие национальным традициям - 5 баллов;

- чёткость описания приготовления - 5 баллов;

- наличие фотографии готового блюда - 5 баллов;

-  презентация блюда: описание истории блюда - 5 баллов.

Максимальное  количество баллов, которые может набрать участник  Конкурса – 25 баллов.

 **5. Организация награждения участников и победителей Конкурса**

5.1. Победитель определяется по количеству набранных баллов.

Победитель награждается ценным подарком.

5.2. Все участники Конкурса награждаются дипломами участника.

5.3. Победители Конкурса в каждой категории награждаются ценными подарками.

5.4. Результаты Конкурса объявляются жюри сразу после его завершения.

5.5. Информация о победителях конкурса размещается на информационном портале Немцы Томской области [www.tomdeutsche.ru](http://www.tomdeutsche.ru).

Приложение
К  Положению о проведении
конкурса кулинарных фото-рецептов

кухни российских немцев «Es schmeckt gut»

АНКЕТА-ЗАЯВКА

Участника конкурса кулинарных рецептов «Es schmeckt gut»

Фамилия, имя, отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактныйтелефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Категория блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Я даю Организаторам конкурса кулинарных фото-рецептов кухни российских немцев «Es schmeckt gut» согласие на обработку своих персональных данных на срок проведения конкурса.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

Подпись               Фамилия и инициалы                              Дата

 Рецепт

1. Используемые ингредиенты, количество, объем (масса) используемых ингредиентов
2. Поэтапный способ приготовления (с указанием времени приготовления, если требуется - температуры)

3. Фото готового блюда.

4. История блюда