

Regulamin konkursu
Master Chef 2024 "Polskich Olimpijczyków"
podczas obchodów Dnia Dziecka
w Szkole Podstawowej nr 3 w Zielonce

I. Informacje ogólne

- zapisy do konkursu przyjmuje Pani Izabela Milewska do dnia 13.05.2024
- finał konkursu odbywa się w dniu 28.05.2024
- konkurs odbywa się dwuetapowo:
 - eliminacje: ocenie podlega **film** pokazujący przygotowanie potrawy
 - finał: ocenie podlega **publiczne przygotowanie**, podanie i zaprezentowanie potraw
- uczestnicy muszą dostarczyć podpisaną przez rodzica zgodę (załącznik 1) na udział w konkursie do 13.05.2024.
- uczestnicy mogą zgłosić się indywidualnie lub w parach

II. Zasady dotyczące eliminacji

1. Warunkiem udziału jest złożenie filmu oraz zgody do dnia 13.05.2023
2. Wymagania techniczne dotyczące filmu
 - a. dotyczy przygotowania potrawy
 - b. jest nagrany na nośnik pamięci lub udostępniony przez link publiczny
 - c. trwa maksymalnie 5 minut
3. Film będzie oceniany zgodnie z punktacją poniższych kryteriów (maksymalnie 12 pkt)
Uwaga: na ocenę nie będzie miała wpływu techniczna jakość filmu i jego montaż

	Kryterium dotyczące filmu	maksymalna ilość punktów
1.	Prezentuje kolejno: użyte składniki, sposób przyrządzenia potrawy, efekt końcowy Ocenie podlega: estetyka, oryginalność i atrakcyjność	3
2.	Zawiera narrację dotyczącą użytych składników i techniki wykonywania potrawy Ocenie podlega: kultura i precyzja	3
3.	Zawiera osobną planszę z zapisanym przepisem na potrawę Ocenie podlega: jednoznaczność i dokładność	2
4.	Zawiera informacje (plansza lub narracja) wyjaśniające powiązanie potrawy z tematem przewodnim konkursu: 2024 - Rok Polskich Olimpijczyków Ocenie podlega: pomysłowość, ilość informacji na temat przewodni	3
5.	Zawiera osobną planszę z podpisem autora (lub pary autorów), informacją dotyczącą źródeł pochodzenia użytych materiałów np. zdjęć, muzyki itp. (zgodnie z przestrzeganiem praw autorskich) oraz informację dotyczącą zakresu ewentualnej technicznej pomocy osób trzecich (np. rodzin autorów) Ocenie podlega: kompletność	1

4. Do finału przechodzą 4 najwyżej ocenione filmy:
 - z klas 1-3: 4 uczestników
 - z klas 4-8: 4 uczestników

III. Zasady dotyczące finału

1. Finał będzie odbywał się i będzie oceniany w dwóch turach: dla **klas 1-3** i dla **klas 4-8**
 2. Podczas finału uczestnicy:
 - przygotowują potrawę o zadanej tematyce: **naleśnik**
 - należy przygotować minimum 4 porcje potrawy do degustacji przez jury
 - przygotowywana potrawa jest powiązana z tematem przewodnim konkursu:
2024 - Rok Polskich Olimpijczyków
 - wykonują wszystkie czynności niezbędne do wykonania potrawy (zabronione jest wcześniejsze wykonywanie fragmentów przepisu na daną potrawę)
 - mają ograniczony czas do **20 minut**
 - mogą korzystać z telefonów komórkowych
 - muszą stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy (włosy upięte, obowiązkowo nosić rękawiczki, mieć widzialny fartuch)
 - korzystają z przyniesionych przez siebie produktów i narzędzi oraz z produktów i narzędzi dostępnych na miejscu
 - odpowiadają na pytania prowadzącego dotyczące przygotowania potrawy i powiązania z tematem przewodnim
 3. Podczas pracy uczestnicy mogą korzystać z dostępnych na miejscu sprzętów kuchennych:
 - deska do krojenia*
 - blender i wysokie naczynie do blendowania
 - trzepaczki
 - miski i talerze kuchenne
 - patelnia (średnica xx)
 - jedнопalnikowa kuchenka indukcyjna
 - gorąca woda w czajniku
- * Uwaga: nóż do krojenia uczestnik przynosi własny, którym potrafi bezpiecznie się posługiwać (patrz III pkt. 4 ust. b)
4. Uczestnicy powinni przynieść do pracy:
 - a. wszystkie produkty i narzędzia niezbędne do wykonania i podania zaplanowanych potraw z wyjątkiem narzędzi dostępnych na miejscu
 - b. wszystkie przyniesione narzędzia kuchenne muszą być dostosowane do umiejętności i możliwości uczestników i mogą być wykorzystywane jedynie podczas konkursu
 - c. produkty i narzędzia powinny być zapakowane w sposób pozwalający na ich bezpieczny transport
 5. Ocena prac konkursowych
 - Skład jury: dwóch specjalistów z zakresu tematyki konkursu, jeden nauczyciel, jeden uczeń
 - Jury będzie oceniać każdą z konkurencji osobno w skali 1-6, w każdej z konkurencji będą oceniane następujące kryteria
 - Zwycięstwo należy do uczestnika, który zdobędzie najwięcej punktów

	Kryteria dotyczące potraw
1.	walory smakowe potrawy
2.	pomysłowość / oryginalność przepisu i wykonania
3.	oryginalność uzasadnienia wyboru potrawy
4.	higiena i bezpieczeństwo podczas pracy oraz porządek na stanowisku pracy
5.	estetyka i pomysłowość dekoracji i podania potrawy
6.	powiązanie potrawy i jej podania do tematu przewodniego 2024 - Rok Polskich Olimpijczyków

*Załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu Master Chef podczas obchodów Dnia Dziecka
w Szkole Podstawowej nr 3 w Zielonce*

Wyrażam zgodę na udział mojego dziecka, kl na udział
w konkursie Master Chef w dniu 28.05.2024 r. w SP3 w Zielonce.

Oświadczam, że:

- zapoznałem się z regulaminem konkursu Master chef i omówiłem go szczegółowo z moim dzieckiem;
- mam świadomość, jakiego rodzaju potrawy i czynności kulinarne planuje wykonać moje dziecko podczas konkursu i zapoznałem je z niezbędnymi do tego zasadami bezpieczeństwa;
- mam świadomość, jakiego rodzaju narzędzia i produkty kulinarne planuje przynieść do szkoły moje dziecko i zapoznałem je z niezbędnymi zasadami bezpiecznego z nich korzystania.

Data,
czytelny podpis rodzica

---- Zgoda rodzica -----<-----

*Załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu Master Chef podczas obchodów Dnia Dziecka
w Szkole Podstawowej nr 3 w Zielonce*

Wyrażam zgodę na udział mojego dziecka, kl na udział
w konkursie Master Chef w dniu 28.05.2024 r. w SP3 w Zielonce.

Oświadczam, że:

- zapoznałem się z regulaminem konkursu Master chef i omówiłem go szczegółowo z moim dzieckiem;
- mam świadomość, jakiego rodzaju potrawy i czynności kulinarne planuje wykonać moje dziecko podczas konkursu i zapoznałem je z niezbędnymi do tego zasadami bezpieczeństwa;
- mam świadomość, jakiego rodzaju narzędzia i produkty kulinarne planuje przynieść do szkoły moje dziecko i zapoznałem je z niezbędnymi zasadami bezpiecznego z nich korzystania.

Data,
czytelny podpis rodzica