

**Положение
о общешкольном конкурсе на лучшее блюдо национальной кухни среди
обучающихся 1-х классов
«Национальное блюдо»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует статус и порядок проведения конкурса на лучшее блюдо национальной кухни среди обучающихся 1-х классов (далее – Конкурс).

Настоящее Положение определяет требования к участникам, программе Конкурса, критериям оценки блюд.

2. Цели и задачи

- сохранение и развитие преемственности поколений;
- знакомство с особенностями национальной кухни;
- обмен кулинарным опытом;
- популяризация семейных традиций.

В заявке указываются:

Ф. И.О. участника, возраст

Класс

Название и рецепт представляемого блюда (информационные карточки (18x12 см.) с указанием состава ингредиентов)

3. Номинации Конкурса

1. «Лучшее национальное блюдо»;
2. «Блюдо – «экзотика»;
3. «Блюдо – дебют»

4. Порядок проведения Конкурса

Конкурс проходит в три этапа:

1. Приготовление заявленного блюда

Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для показа **домашнего** (национального) задания и конкурсных показов обеспечивают сами участники. Посуда должна соответствовать современным стандартам **безопасности** пищевых продуктов.

2. Формирование национального стола «Легенды земли родной» (презентация блюд) Блюда могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Оформление должна быть дополнена элементами быта народа, **музыкальным** сопровождением и работой аниматорской группы по представлению культуры народа.

3. Работа жюри, защита и оценка приготовленных блюд, подведение итогов. При защите национального блюда участник не более 1-2 минут представляет его концепцию, **историю** появления и рецепт.

5. Критерии оценки блюд

- 1) органолептические показатели: внешний вид, гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов - 25 баллов;
- 2) презентация блюда: эстетичность, визуальное представление изделий, художественное исполнение, правильный выбор сервировочной посуды - 20 баллов;
- 3) мастерство: соблюдение технологии приготовления, уровень сложности, чистота исполнения – 15 баллов;
- 4) творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения - 10 баллов

6. Подведение итогов Конкурса

Победители и призеры определяются в каждой номинации конкурса.

7. Награждение

7.1. Победители и призеры Конкурса награждаются грамотами. Итоги конкурса выставляются на сайт образовательного учреждения