**Kulinarny turniej historyczny 2022**

**Regulamin**

**Organizatorzy Turnieju**

**§ 1**

1. Organizatorem kulinarnego turnieju historycznego jest Cech Rzemiosł Spożywczych, Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych oraz Instytut Historii i Archiwistyki Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie

2. Współorganizatorem kulinarnego turnieju historycznego jest Muzeum Krakowa, Archiwum Narodowe w Krakowie oraz Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa.

3. Osobą odpowiedzialną za przeprowadzenie kulinarnego turniej historycznegoz ramienia Cechu jest: Hubert Stawski, z ramienia Instytutu Historii i Archiwistyki: Dr Marcin Gadocha.

**Cele kulinarnego turnieju historycznego**

**§ 2**

1. Celem kulinarnego turnieju historycznego jest:
2. upowszechnienie wiedzy o dawnych i współczesnych kulinariach;
3. rozwijanie zainteresowań związanych z dziejami i dziedzictwem kulinarnym Krakowa i Małopolski;
4. rozwijanie zainteresowań związanych z polskimi i światowymi dziejami oraz dziedzictwem kulinarnym;
5. promocja produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych;
6. upowszechnianie wiedzy o zasobach cechowych, muzealnych i archiwalnych;
7. upowszechnianie wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania;
8. promocja wiedzy o rekonstrukcjach kulinarnych i wystawach muzealnych;
9. promocja szkolnictwa akademickiego związanego z muzealnictwem, turystyką historyczną, historią i archiwistyką.

**Uczestnicy**

**§ 3**

1. Kulinarny turniej historyczny skierowany do studentów studiów I i II stopnia, studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych.

**Zadania do wykonania**

**§ 4**

1. Zadaniem jest przygotowanie pracy z zakresu:
2. produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych;
3. kuchni staropolskiej lub światowej;
4. projektu szlaków kulinarnych;
5. projektu scenariuszy rekonstrukcji kulinarnych;
6. projektu wystawy o tematyce kulinarnej;
7. analizy tekstu źródłowego dotyczącego kulinariów.
8. Pracę można przygotować w następujący sposób:
9. prezentacja multimedialna (nie więcej niż 20 slajdów z samodzielnie wykonanymi zdjęciami, bądź z zachowaniem praw autorskich zdjęć pobranych z domeny publicznej, wraz z warstwą tekstową oraz bibliografią końcową);
10. pracy historycznej (nie więcej niż 20 tys. znaków ze spacjami, z przypisami i bibliografią końcową).
11. Prace w pliku podpisanych wyłącznie tytułem pracy wskazanym w metryczce (załącznik nr 1) należy przesłać w formie:
12. elektronicznej na adres [turniej@cech.pl](mailto:turniej@cech.pl) do 7 września 2022.

**Kryteria oceny**

**§ 5**

1. Ocenie podlegają wyłącznie samodzielnie zrealizowane przez studentów prace przygotowane w sposób określony w § 4 regulaminu kulinarnego turnieju historycznego.

2. Kryteria oceny prac i ich wartość punktowa:

a) wartości dokumentalne i badawcze: od 0 do 10 pkt;

b) innowacyjność: od 0 do 10 pkt;

d) oryginalność: od 0 do 10 pkt;

e) poprawność językowa: od 0 do 5 pkt.

**Jury**

**§ 6**

1. Ocena prac zostanie przeprowadzona przez jury powołane przez Cech Rzemiosł Spożywczych, Instytut Historii i Archiwistyki UP im. KEN, Muzeum Krakowa, Archiwum Narodowe w Krakowie, Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa.

2. Na pierwszym posiedzeniu członkowie jury wybiorą spośród siebie przewodniczącego, mogą także przyjąć regulamin pracy.

3. Decyzje jury są ostateczne i nieodwołalne.

**Zwycięzcy i nagrody**

**§ 7**

1. Na podstawie oceny dokonanej przez jury przyznane zostaną nagrody dla autorki/autora pracy, która uzyska najwyższy wynik.

2. Jury może przyznać wyróżnienia.

3. Przewidywane nagrody to:

a) m.in.: sprzęt elektroniczny, książki naukowe, historyczne gry planszowe.

4. Ogłoszenie wyników i nagrodzenie zwycięzców będą miały charakter uroczysty i odbędą się w Sali Cechowej 5.10.2022, w siedzibie Cechu, ul. Westerplatte 18.

**Prawa autorskie**

**§ 8**

1. Prace przesłane nie będą zawracane autorom.

2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do wykorzystania prac uczestników kulinarnego konkursu historycznego w przedsięwzięciach służących realizacji celów statutowych Cechu oraz ich nieodpłatnego publikowania we fragmentach lub w całości z zachowaniem praw autorskich w dniu gali finałowej 05.10.2022.

3. Dane osobowe uczestników podlegają ochronie zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r.

2. Dane osobowe uczestników podlegają ochronie zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.).

**Postanowienia ogólne**

**§ 9**

1. Regulamin kulinarnego turnieju historycznego dostępny jest w siedzibie Cechu oraz na stronie www.cech.pl.

2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany w regulaminie kulinarnego turnieju historycznego.

3. Informacja o zmianach w regulaminie zostanie opublikowana na stronie www.cech.pl.

4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym regulaminie decyzje podejmują organizatorzy.