

# **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 turnieju historycznego z 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:
  - a) upowszechnienie wiedzy o dawnych i współczesnych kulinariach;
  - b) rozwijanie zainteresowań związanych z dziejami i dziedzictwem kulinarnym Krakowa i Małopolski;
  - c) rozwijanie zainteresowań związanych z polskimi i światowymi dziejami oraz dziedzictwem kulinarnym;
  - d) promocja produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych;
  - e) upowszechnianie wiedzy o zasobach cechowych, muzealnych i archiwalnych;
  - f) upowszechnianie wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania;
  - g) promocja wiedzy o rekonstrukcjach kulinarnych i wystawach muzealnych;
  - h) promocja szkolnictwa akademickiego związanego z muzealnictwem, turystyką historyczną, historią i archiwistyką.

## **Uczestnicy**

### **§ 3**

1. Kulinaryny 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:
  - a) produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych;
  - b) kuchni staropolskiej lub światowej;
  - c) projektu szlaków kulinarnych;
  - d) projektu scenariuszy rekonstrukcji kulinarnych;
  - e) projektu wystawy o tematyce kulinarnej;
  - f) analizy tekstu źródłowego dotyczącego kulinariów.
2. Pracę można przygotować w następujący sposób:
  - a) 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);
  - b) pracy historycznej (nie więcej niż 20 tys. znaków ze spacjami, z przypisami i bibliografią końcową).
3. Prace w pliku podpisanych wyłącznie tytułem pracy wskazanym w metryczce (załącznik nr 1) należy przesłać w formie:
  - a) elektronicznej na adres [turniej@cech.pl](mailto:turniej@cech.pl) do 21 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 zwracane 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](http://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](http://www.cech.pl).
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym regulaminie decyzje podejmuje organizatorzy.