**Номинация ««Видео-рецепт**

**«Сибирское блюдо для крепкого здоровья»»:**

Выполняется учащимися или детскими коллективами (не более 3-х авторов в одной работе).

Взрослые (педагоги, воспитатели, родители) консультируют и помогают детям, но не являются исполнителями работы;

**Возрастные категории участников:**

- дети 6 – 7 лет,

- дети 8 – 11 лет,

- дети 12 – 14 лет,

- дети 15 – 17 лет.

**Порядок проведения I этапа Конкурса:**

I этап Конкурса проводится на базе образовательных организаций по 16 января 2024 года (включительно).

**Конкурсные работы предоставляются в свою образовательную организацию.**

**К работе прилагается:**

- сопроводительная записка (приложение 5);

- согласие законного представителя участника на обработку персональ-ных данных (приложение 6);

- согласие педагога на обработку персональных данных (приложение 7).

**Требования к конкурсным работам:**

5.4. Номинация «Видео-рецепт «Сибирское блюдо для крепкого здоровья»»:

- в видео должно быть показано приготовление полезного сибирского блюда, которое поможет ребенку и семье в целом сохранить и повысить иммунитет;

- в видео должно быть представлено блюдо аутентичной кухни, приготовленное в соответствии с местными традициями из традиционных ингредиентов, в соответствии с местными рецептами. Возможно приготовление традиционного блюда, готовящегося на территории Сибири в прошлом;

- время воспроизведения 3-5 минут;

- приготовление блюда в работе может быть выполнено как самостоятельно учащимися или детскими коллективами (не более 3-х человек) под присмотром взрослых, так и в процессе совместной семейной деятельности;

- работа (видеорецепт) предоставляется в электронном виде по ссылкам (адресам), предоставленным организаторами этапов проведения Конкурса;

- качество видеоработ: форматы предоставления файла: mpeg 4,

разрешение не более 1280 х 720р, физический размер файла не более 300 Мб, звук: 16 бит, стерео;

- к ссылке прикрепляется информация с указанием темы, подробной информации об авторе (фамилия, имя автора, класс, группа, образовательная организация и ФИО руководителя). Эти сведения должны быть внесены в Сопроводительную записку (приложение 5).

При использовании в работе идей и текстов, не принадлежащих автору, обязательна ссылка на источник информации.

**Работы, не соответствующие перечисленным требованиям к оформлению и содержанию, на Конкурс приниматься не будут.**

**Критерии оценки конкурсных творческих работ:**

Каждая работа оценивается по 5-ти критериям:

- Отражение темы в работе, практическая, социальная значимость работы.

- Глубина раскрытия темы.

- Форма представления материала (подача и качество видеосъемки), эстетичность работы.

- Реализация - наличие творческой составляющей в работе.

- Креативность и оригинальность исполнения.

Работы, предоставленные на Конкурс, будут оцениваться путем выставления, баллов от 0 до 100 за каждый критерий, где

0 - работа не соответствует заданному критерию,

20 - работа соответствует заданному критерию на 20 %

40 - работа соответствует заданному критерию на 40 %

60 - работа соответствует заданному критерию на 60 %

80 - работа соответствует заданному критерию на 80 %

100 - работа полностью соответствует заданному критерию на 100 %.

Максимально возможное количество баллов одной конкурсной творческой работы - 500 баллов.

Победители определяются по максимальному количеству набранных баллов в каждой возрастной категории.