REGULAMIN WYDZIAŁOWEGO KONKURSU KULINARNEGO

„Świąteczne ciasto makowe”

ORGANIZATORZY:

Władze oraz Komisja ds. Promocji i Współpracy z Pracodawcami Wydziału Biologii Uniwersytetu Gdańskiego

TERMIN KONKURSU:

15 grudnia 2017 r.

CELE I ZAŁOŻENIA KONKURSU:

1. Promocja i kultywowanie tradycji wypieku ciasta domowego.
2. Wyszukiwanie domowych receptur.
3. Aktywizacja oraz integracja społeczności akademickiej.

ZASADY UCZESTNICTWA:

1. Konkurs skierowany jest do studentów, doktorantów, pracowników Wydziału Biologii i pracowników administracyjnych i ma charakter otwarty.

2. Przedmiotem konkursu jest upieczenie domowego **ciasta makowego** nawiązującego tradycją do Świąt Bożego Narodzenia oraz dołączenie receptury.

3. Uczestnikami konkursu mogą być osoby indywidualne – reprezentanci jednostek organizacyjnych Wydziału lub przedstawiciele grup studenckich oraz doktoranckich (konkretnego rocznika, koła naukowego).

4. Uczestnicy dostarczają ciasto dnia **15 grudnia 2017 r.** w godzinach 9.00 – 10.00 do sali C305 (II piętro, sala Samorządu) budynku Wydziału Biologii UG, ul. Wita Stwosza 59.

5. Dostarczone do konkursu ciasto musi być własnoręcznym wyrobem osób zgłaszających (NIE MOŻE BYĆ KUPIONE W CUKIERNI).

6. Zgłoszenia do konkursu będą przyjmowane na formularzu zgłoszeniowym.

7. Wzięcie udziału w konkursie jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestników zgody na:

- przetwarzanie danych osobowych związanych z konkursem,
- nieodpłatnego prawa do wielokrotnego wykorzystania receptury ciasta zgłoszonego na konkurs oraz zdjęć z wizerunkiem bez konieczności każdorazowego ich zatwierdzania. Zgoda obejmuje wykorzystanie, utrwalenie, obróbkę i powielanie wykonanych materiałów za pośrednictwem dowolnych mediów w celach związanych z konkursem oraz w celach promocyjnych Organizatorów.

8. Ciasta oceniać będzie powołana przez Organizatorów komisja konkursowa złożona z przedstawicieli pracowników, doktorantów i studentów naszego Wydziału.

KRYTERIA OCENY WYPIEKÓW KONKURSOWYCH:

Komisja dokona oceny wypieków biorąc pod uwagę następujące kryteria:

1. wygląd i dekoracja ciasta,
2. walory smakowe,
3. zapach,
4. konsystencja,
5. zaskakujący element będący np.: składnikiem ciasta lub jego dekoracją

Członkowie komisji ocenią ciasta zgłoszone do konkursu przyznając punkty na karcie oceny.

NAGRODY:

Trzy pierwsze miejsca będą nagrodzone atrakcyjnymi upominkami.

Organizatorzy nie wykluczają przyznania wyróżnień.

Uczestnicy Wydziałowej Wigilii będą mieli możliwość degustacji ciast oraz oddania głosu w **Plebiscycie o Nagrodę Publiczności**.

Wszelkie pytania na temat konkursu proszę kierować na adres:
joanna.jakobkiewicz-banecka@biol.ug.edu.pl
lub
dorota.myslinska@biol.ug.edu.pl

WYDZIAŁOWY KONKURS KULINARNY

„Świąteczne ciasto makowe”

Formularz zgłoszeniowy

1. Imię i nazwisko…….

2. Afiliacja / kierunek i rok studiów …….

3. Numer telefonu……

4. Nazwa ciasta ……...

5. Receptura ciasta upieczonego na konkurs:

Zapoznałem(łam) się z Regulaminem i akceptuję podane warunki konkursu oraz wyrażam zgodę na przetworzenie moich danych osobowych przez Organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 20002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.)

…….. …….

(Data) (Podpis uczestnika)