

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АКСАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель Совета директоров
Новочеркасского территориального
объединения учреждений
профессионального образования
И. У. Потапов

« 31 » марта 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке проведении дистанционного конкурса
интерактивных презентаций «Национальные кухни России»,
посвященного «Году единства народов России»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи, порядок организации и проведения дистанционного конкурса интерактивных презентаций «Национальные кухни России», посвященного Году единства народов России (далее конкурс).

1.2. Организатор конкурса – Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Аксацкий техникум промышленных технологий и сервиса» (ГБПОУ «АТПТиС»).

1.3. Конкурс проводится в соответствии с планом работы Новочеркасского территориального Совета директоров учреждений профессионального образования Ростовской области на 2026 год.

1.4. Участниками конкурса выступают обучающиеся учебных заведений среднего профессионального образования очной формы обучения.

1.5. Участвовать можно как индивидуально, так и в составе команды (не более 3-х человек).

1.6. Количество конкурсных работ от профессиональной образовательной организации – не более 2-х.

1.7. Участие в Конкурсе является добровольным и бесплатным.

2. Цели и задачи конкурса

Цель Конкурса: популяризация культурного многообразия России через призму национальных кухонь, укрепление межнационального согласия и единства, а также сохранение кулинарных традиций народов страны.

Задачи конкурса:

- знакомство с историей и особенностями национальных блюд;
- развитие творческого потенциала участников;
- формирование толерантного отношения к культурному наследию разных народов;
- создание платформы для обмена опытом и знаниями в области кулинарии.

3. НОМИНАЦИИ КОНКУРСА

Конкурс проводится по следующим категориям:

- **«Вкус истории»** – *глубокое раскрытие исторических корней блюда и его значимости в культуре народа.*
- **«Традиции на экране»** – *презентация традиционного рецепта, бережно сохранённого в семье или регионе.*
- **«Гастрономическое открытие»** – *знакомство с малоизвестным блюдом или уникальной кулинарной традицией одного из народов России.*
- **«Этнографический взгляд»** – *презентация, наиболее полно отражающая связь блюда с обычаями, праздниками и обрядами народа.*

4. ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНКУРСА

4.1 Для организационно-методического обеспечения Конкурса создается постоянно действующий оргкомитет Конкурса

4.1.1 Оргкомитет Конкурса:

- действует в соответствии с настоящим положением;
- формирует состав жюри, утверждает порядок его работы;
- осуществляет непосредственное руководство подготовкой и проведением

Конкурса;

- анализирует и обобщает итоги Конкурса.

4.2 Жюри Конкурса:

- оценивает конкурсные работы согласно критериям;
- принимает решение по определению победителей и призеров в каждой номинации

Конкурса.

4.3 Требования к конкурсным работам

4.3.1. Конкурсная работа должна представлять собой интерактивную презентацию блюда, которая должна содержать:

- Первый слайд презентации – титульный, на котором указывается: Фамилия И.О. автора (полностью); название ОУ; название презентации; год создания.

- Историю и происхождение выбранного блюда.
- Подробный рецепт с пошаговым описанием приготовления.
- Культурные и этнические особенности, связанные с этим блюдом.
- Фотографии или видеоматериалы процесса приготовления и готового блюда.

4.3.2 Технические требования к презентации:

- Формат: PowerPoint (.pptx) или PDF с поддержкой интерактивных элементов.
- Объем: от 15 до 30 слайдов.
- Разрешение изображений: не менее 1920×1080 пикселей.
- Продолжительность демонстрации: от 7 до 10 минут.
- Язык: русский.

4.4 Критерии оценивания работ

№ п/п	Критерии	Количество баллов
1	Соответствие теме и номинации	0-10
2	Раскрытие темы	0-10
3	Практическая ценность	0-10
4	Интерактивность и мультимедийность	0-10
5	Структура и логика изложения	0-10
6	Качество оформления и дизайна	0-10
7	Оригинальность и креативность	0-10
8	Полнота и достоверность представленной информации	0-10
9	Языковая и стилистическая грамотность	0-10
10	Технические параметры	0-10
	ИТОГО	0-100

5. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

5.1 I этап – с 06.04. по 16.04 2026 года подача заявки (Приложение 1) вместе с ссылкой на облачное хранилище, содержащее презентацию на адрес электронной почты episheva.angela@mail.ru

II этап – с 16.04 по 20.04. 2026 года – экспертиза конкурсных работ в соответствии с критериями;

III этап – 20. 04. 2026 года – подведение итогов, определение победителей и призеров.

7.2 подача заявки на Конкурс означает согласие участника Конкурса с условиями его проведения и на обработку его персональных данных.

7.3 Работы без заявок по указанной форме не принимаются.

7.6 Представленные материалы не должны содержать элементов насилия, дискриминации или нарушений законодательства Российской Федерации.

6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

6.1 Жюри Конкурса проводит оценку работ участников на основе разработанных критериев в каждой номинации и фиксирует свои результаты в протоколы Конкурса.

6.2 Каждый член конкурсной комиссии заносит свои оценки в персональный протокол (форма протокола – Приложение 2). Конкурсная комиссия суммирует результаты протоколов всех членов жюри по каждому участнику в итоговом протоколе (форма протокола – Приложение 3) и передает в Оргкомитет для размещения на сайте техникума не позднее 30.04.2026 года в разделе «Олимпиады, конференции, фестивали, конкурсы», ссылка <https://aksay-pu56.gauo-riacro.ru/razdel-limpiady konferencii festivali konkursy/>

6.3 Количество победителей и призеров, занявших призовые места, не ограничено при условии, что они набрали одинаковое количество баллов.

6.4 Победители Конкурса, занявшие 1, 2 и 3 место награждаются Дипломами, остальные участники получают Грамоты за участие. Наградные документы будут размещены на сайте образовательной организации.

Контактная информация:

Адрес электронной почты: episheva.angela@mail.ru

Телефон: 8 (863-50) 5-52-48

Контактное лицо: Епишева Анжела Александровна

Форма заявки на участие в
Конкурсе

ЗАЯВКА
на участие в дистанционном конкурсе интерактивных презентаций
«Национальные кухни России»

Сведения об организации	
Полное наименование профессиональной образовательной организации в соответствии с Уставом организации	
Сокращенное наименование профессиональной образовательной организации	
Фактический адрес	
Номер телефона	
Адрес электронной почты	
Сведения о руководителе участника конкурса	
Фамилия, имя, отчество руководителя	
Должность	
Номер телефона	
Адрес электронной почты	
Сведения об участнике (участниках) Конкурса	
Фамилия, имя, отчество участника	
Должность	
Номинация	
Номер телефона	
Адрес электронной почты	

(личная подпись)

(фамилия, инициалы.)

ПРОТОКОЛ
оценивания работ участников
дистанционного конкурса интерактивных презентаций «Национальные кухни России»

№ п/п	ФИО участника, наименование образовательного учреждения	ФИО руководителя участника конкурса, должность	Соответствие теме и номинации 0-10	Раскрытие темы 0-10	Практическая ценность 0-10	Интерактивность и мультимедийность 0-10	Структура и логика изложения 0-10	Качество оформления и дизайна 0-10	Оригинальность и креативность 0-10	Полнота и достоверность представленной информации 0-10	Оригинальная подача материала, ИКТ 0-10	Возможность применения на практике (реальность и доступность условий)	Общая сумма баллов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2													

Член жюри _____
 Подпись _____ И.О. Фамилия _____

Председатель жюри _____
 Подпись _____ И.О. Фамилия _____

ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ
оценивания работ участников
дистанционного конкурса интерактивных презентаций «Национальные кухни России»

№ п/п	Номинация	Ф. И.О. участника (полностью)	Ф.И.О. руководителя, должность	Сокращенное наименование профессиональной образовательной организации	Количество баллов	Итог
1	2	3	4	5	7	8
1.						
2.						

Председатель жюри _____
 Подпись И.О. Фамилия

«__» _____ 20__ г.