

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
ВОЛГОГРАДСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ КАДРОВЫХ РЕСУРСОВ  
(ГБПОУ "ВПТКР")

Юридический адрес: Краснополянская ул., д. 11, Волгоград, 400075  
Фактические адреса: корпус № 1 - Краснополянская ул., д. 11, Волгоград, 400075 /  
корпус № 2 Школьный пер., д. 1, Волгоград, 400059  
Корпус № 1 - тел./факс (8442) 54-33-72 / Корпус № 2 - тел./факс (8442) 44-80-95  
E-mail: vptkr@volganet.ru сайт - www.vptkr.pф  
ОКПО 02508636, ОГРН 1023402986310, ИНН / КПП 3443901401 / 344301001

« 19 » 01 2024 г. № 11

Руководителям профессиональных  
образовательных организаций  
Волгоградской области

### ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Уважаемые руководители!

Базовая профессиональная образовательная организация и РУМЦ СПО Волгоградской области ГБПОУ «Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов» (далее ГБПОУ «ВПТКР») совместно с ГБПОУ «Себряковский технологический техникум» (далее ГБПОУ «СТТ») проводят II региональный фестиваль «Кухни народов мира» для студентов профессиональных образовательных организаций по профессиям и специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью (далее Фестиваль).

**Цель Фестиваля:** актуализация процесса профессионального самоопределения обучающихся, выявление профессиональных интересов; создание позитивной мотивации к осознанному выбору профессии.

**Основные формы работы в рамках Фестиваля:**

Для обучающихся

1. Мастерская «Приготовление блюд народов мира», предусматривающая приготовление кулинарного блюда и его презентацию.
2. Конкурс исследовательских работ «Потенциал развития», в рамках которого рассматриваются ранее выполненные исследовательские работы и проекты с сопроводительным материалом.
3. Конкурс видеороликов «Кулинария не имеет границ», предполагающий оценку экспертами предварительно выполненных видеороликов по заданной тематике.

Для преподавателей и мастеров производственного обучения, учителей общеобразовательных школ запланировано проведение дискуссионной площадки «Патриотическое воспитание молодежи: открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие новой звезды», которая проводится очно с возможностью одновременного подключения в формате удаленного доступа. Ссылка на подключение

будет выслана за день до начала Фестиваля на электронный адрес, указанный в заявке на участие.

Для участия в Фестивале необходимо до 15 февраля 2024 года подать заявку (приложение 1) на адрес электронной почты [metodctt@mail.ru](mailto:metodctt@mail.ru) с указанием в теме письма «Фестиваль».

Дата проведения: 16 февраля 2024 года.

Время проведения: 10.00 – 15.00.

Место проведения: Волгоградская область, г. Михайловка, ул. Энгельса, дом 12.

Контактные лица:

- Сидорова Наталья Юрьевна, заведующий отделением ГБПОУ «СТТ», тел.: +7(904)401-64-84;
- Павлова Надежда Александровна, мастер производственного обучения, тел.: +7(905)391-43-56;
- Иванова Марина Александровна, руководитель РУМЦ СПО, тел.: +7(961)067-66-64.

Приложение: на 12 л. в 1 экз.

Директор ГБПОУ «ВПТКР»



С.С. Полонский

Приложение № 1  
к Информационному письму о проведении  
регионального фестиваля «Кухни народов мира»  
для студентов профессиональных образовательных организаций  
по профессиям и специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм,  
учащихся общеобразовательных учреждений,  
в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью

## ОФОРМЛЯЕТСЯ НА БЛАНКЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

**Заявка на участие**  
регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов  
профессиональных образовательных организаций по профессиям и специальностям  
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся общеобразовательных учреждений,  
в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью

| ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ<br>ОРГАНИЗАЦИЙ В ФЕСТИВАЛЕ «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»   |   |
|---|---|
| Наименование образовательного учреждения (полностью)  |   |
| Ф.И.О студента (полностью)  |   |
| *Имеет ли студент статус инвалида или лица с ОВЗ, если да/, то уточнить нозологическую группу (нарушения слуха, нарушения зрения, нарушения ОДА). |   |
| *Какие условия требуются для участия в Фестивале обучающегося в соответствии с нозологией   |   |
| Ф.И.О. руководителя (полностью)   |   |
| Почтовый и юридический адрес образовательного учреждения  |   |
| Телефон/факс образовательного учреждения  |   |
| Ф.И.О. контактного лица, тел./факс; электронная почта   |   |
| Форма участия (выбрать)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мастерская «Приготовление блюд народов мира»</li> <li>• Конкурс учебно-исследовательских работ «Потенциал развития»</li> <li>• Конкурс видеороликов «Кулинария не имеет границ»</li> </ul> |
| ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТИИ ПЕДАГОГОВ В РАБОТЕ<br>ДИСКУССИОННОЙ ПЛОЩАДКИ  |   |
| Ф.И.О. участника дискуссионной площадки (полностью), должность  |   |
| Контактная информация (тел., адрес электронной почты)   |   |
| Тема выступления (при наличии)  |   |

Руководитель \_\_\_\_\_ /

Дата подачи заявки « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении II регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов профессиональных образовательных организаций по профессиям и специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок проведения II регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов профессиональных образовательных организаций по профессиям и специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью (далее Фестиваль).

1.3. Учредителями Фестиваля являются Ресурсный учебно-методический центр среднего профессионального образования (далее РУМЦ СПО), Базовая профессиональная образовательная организация (далее БПОО) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов» (далее ГБПОУ «ВПКР»).

1.4. Организатором и базой проведения Фестиваля является государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Себряковский технологический техникум» (далее Организатор).

### **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**

2.1. Цель Фестиваля: актуализация процесса профессионального самоопределения обучающихся, выявление профессиональных интересов; создание позитивной мотивации к осознанному выбору профессии.

2.2. Задачи Фестиваля:

- формирование у обучающихся устойчивых ценностных установок на труд как социально значимую деятельность;
- развитие региональной системы работы по самоопределению и профессиональной ориентации школьников;
- популяризация профессий и специальностей, входящих в УГПС 43.00.00 Сервис и туризм;
- формирование у обучающихся профессионального интереса к будущей профессии;
- реализация творческого потенциала и социальной активности обучающихся;
- выявление талантливых студентов.

### **3. УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ**

3.1. Участниками Фестиваля могут стать обучающиеся общеобразовательных учреждений и учреждений среднего профессионального образования, в том числе имеющие статус инвалидов и лиц с ОВЗ.

3.2. Количество участников от одной образовательной организации не ограничено.

3.3. При участии в фестивале обучающихся с инвалидностью и ОВЗ место выполнения конкурсных испытаний оборудуется согласно специальным требованиям к условиям.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

4.1. Общее руководство Фестивалем осуществляет организационный комитет (далее Оргкомитет).

4.2. Оргкомитет Фестиваля формируется Организатором по согласованию с учредителями.

В состав Оргкомитета Фестиваля могут быть включены: представители от профессиональных образовательных организаций и общеобразовательных учреждений Волгоградской области; социальные партнеры профессиональных образовательных организаций.

4.3. Оргкомитет проводит работу по подготовке и проведению Фестиваля, формирует состав экспертов, утверждает программу, список участников, смету расходов, решает иные вопросы организации Фестиваля.

4.4. Экспертные группы Фестиваля проводят жеребьевку участников Фестиваля; осуществляют оценку теоретических знаний и практических умений по результатам выполнения конкурсных заданий; осуществляют контроль правильности выполнения заданий, трудовых приемов, технологии производства работ, времени выполнения задания, соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности; подводят итоги, определяют победителей и призеров Фестиваля.

4.5. Программа Фестиваля включает:

*Для обучающихся*

- Мастерская «Приготовление блюд народов мира».
- Конкурс исследовательских работ «Потенциал развития».
- Конкурс видеороликов «Кулинария не имеет границ».

*Для педагогов*

Дискуссионная площадка «Патриотическое воспитание молодежи: «открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие новой звезды» (Жан Антельм Брийя - Саварен).

Во всех номинациях конкурсной программы могут быть предоставлены как индивидуально выполненные работы, так и работы авторских коллективов в количестве не более 3-х человек.

4.6. Описание конкурсных испытаний для обучающихся:

4.6.1. *Мастерская «Приготовление блюд народов мира»* предусматривает приготовление кулинарного блюда и его презентацию.

*На первом (подготовительном) этапе участники:*

- выбирают блюдо народной кухни;
- составляют технологическую карту;
- подготавливают (при необходимости) полуфабрикаты для приготовления и оформления блюда во время испытания.

*На втором этапе участники:*

- готовят блюдо;

- выполняют порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи;
- презентуют блюдо экспертной группе с представлением технологической карты и краткой истории возникновения кулинарного рецепта презентуемого блюда.

Время приготовления блюда – 30 минут.

Время презентации – не более 5 минут.

При оформлении и презентации блюда обучающийся должен применять средства индивидуальной защиты: белый халат (или китель и брюки профессиональные поварские), передник или фартук (белого цвета), головной убор – белый поварской колпак, профессиональная поварская безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой. Допускается использование бахил, халата и колпака одноразового использования.

Критерии оценки: оригинальность рецепта и соответствие его национальным традициям питания; подробный и четкий рассказ о блюде, а также комментарии процесса приготовления (список ингредиентов и их количество, последовательность этапов); красота и оригинальность в оформлении блюда; соблюдение техники безопасности (приложение 3).

4.6.2. В рамках Конкурса исследовательских работ «Потенциал развития» рассматриваются исследовательские работы и проекты с сопроводительным материалом.

Темы исследовательских работ:

- Моя будущая профессия.
- Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей.
- Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и кулинарных изделий.
- Сладкая профессия.
- Поварское дело не ремесло, а искусство.
- Знакомство с профессией повара-сушиста.
- Молекулярная кулинария.
- История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер.
- Роль профессии Повар, кондитер в мировой экономике.
- Теория цвета и композиции в кулинарии.
- Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

Текстовое описание исследовательской работы должно содержать:

- Титульный лист, с указанием темы работы, информация об ОО, руководителе, авторе работы.
- Содержание.
- Введение, которое отображает краткое содержание работы, ее основную мысль, цели и задачи исследования.
- Основную часть - отражение проблемы, на решение которой направлено исследование; анализ теоретического материала, полученного из литературных

источников по заданной проблеме; анализ и обобщение результатов исследования по заявленной теме.

- Выводы по содержанию работы.
- Список используемых информационных источников.
- Приложения (при наличии), в которых представлены материалы, собранные в результате проведенного исследования (схемы, таблицы, рисунки и т.д.). На материал, помещенный в приложениях, должны быть ссылки в основном тексте исследовательской работы.

Технические требования к оформлению исследовательской работы:

- Шрифт - Times New Roman, размер 14 кегль.
- Интервал – полуторный.
- Границы сверху и снизу – 2 см; слева – 3 см; справа – 1,5 см.
- Нумерация страниц - справа, внизу. На первой странице (титульном листе) номер не ставится.

Объем работы должен быть не более 20- 25 страниц.

Время защиты работы: 5-7 минут.

Наличие текста с описанием исследовательской работы является обязательным условием для допуска работы на Конкурс. Не допускается предоставление на конкурс только презентации, текста доклада, приложений без текста исследовательской работы.

Критерии оценки конкурсной работы: соответствие заявленной теме, актуальность, оригинальность; логика развертывания содержания, полнота раскрытия темы; практическая значимость работы; наличие самостоятельных суждений и обоснованных выводов; качество и эстетичность оформления работы; четкость, точность и лаконичность выступления при защите исследовательской работы, умение отвечать на вопросы и защищать свою точку зрения (приложение 4).

4.6.3. *Конкурс видеороликов «Кулинария не имеет границ»* предполагает оценку экспертами видеороликов по заданной тематике.

В видеоролике необходимо показать историю происхождения блюда, рецепт и пошаговое его приготовление.

На Конкурс предоставляются видеоролики, соответствующие тематике Конкурса, с материалом, снятым на цифровые фото-видео камеры, и смонтированные любыми доступными техническими средствами. Работа должна быть выполнена самостоятельно. Использование имеющегося в интернете материала не допускается.

На Конкурс не принимаются ролики рекламного характера, оскорбляющие достоинство и чувства других людей, не соответствующие тематике Конкурса. Ответственность за соблюдение авторских прав несет автор работы (коллектив участников), участвующий в Конкурсе с данной работой.

Направляя свою работу, автор (коллектив участников) автоматически дают право организаторам Конкурса на использование присланного материала (размещение в сети интернет, участие в творческих проектах и т.п.).

Предоставленные видеоролики возврату не подлежат.

Технические требования к видеоролику:

Формат видеоролика: AVI, MOV, MPEG, MP4. Минимальное разрешение видеоролика – 480x360 для 4;3. 480x272 для 16:9, не ниже 240 px (пикселей).

Ориентация – горизонтальная. Максимальная продолжительность видеоролика – не более 5 минут.

*Критерии оценки:* содержательность (соответствие тематике Конкурса); соответствие техническим требованиям; полнота отражения материала; креативность; соблюдение регламента времени (приложение 5).

#### 4.7. Описание мероприятий для педагогов.

Дискуссионная площадка «Патриотическое воспитание молодежи: открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие новой звезды» проводится очно с возможностью одновременного подключения в формате удаленного доступа. Ссылка на подключение будет выслана за день до начала Фестиваля на электронный адрес, указанный в заявке на участие.

Целью Дискуссионной площадки является активизация сотрудничества педагогов в инклюзивном профессиональном поле.

Задачи Дискуссионной площадки:

- обсуждение вопросов организации деятельности педагогов при создании условий организации патриотического воспитания инвалидов и лиц с ОВЗ;
- обмен опытом по организации патриотического воспитания в современных условиях среди обучающейся молодежи и инвалидов молодого возраста;
- формирование предложений по повышению эффективности процесса патриотического воспитания обучающейся молодежи и инвалидов, лиц с ОВЗ.

Участниками Дискуссионной площадки являются сотрудники, руководители образовательных организаций и педагоги, реализующие, в том числе, программы инклюзивного образования.

Тема выступления должна отражать различные аспекты организации патриотического воспитания среди обучающейся молодежи, в том числе с инвалидностью и ОВЗ. В выступлении необходимо сформулировать проблему и отразить свою точку зрения по ее решению. По продолжительности выступление не должно превышать 5 минут. Выступление может отражать единый подход небольшого коллектива участников от одной образовательной организации.

4.9. При участии в конкурсах обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья место выполнения ими конкурсных заданий оборудуется согласно требованиям к условиям соответствующей нозологической группы. Предусматривается возможность увеличения времени выполнения конкурсных заданий (при необходимости), о чем при подаче заявки сообщается Организаторам.

4.10. Для участия в Фестивале необходимо до 15 февраля 2024 года подать заявку (приложение 2) на адрес электронной почты [metodctt@mail.ru](mailto:metodctt@mail.ru) с указанием в теме письма «Фестиваль».

4.11. Дата проведения: 16 февраля 2024 года.

Время проведения: 10.00 – 15.00.

Место проведения: Волгоградская область, г. Михайловка, ул. Энгельса, 12.

Контактные лица:



– Сидорова Наталья Юрьевна, заведующий отделением ГБПОУ «СТТ», тел.: +7(904)401-64-84;

– Павлова Надежда Александровна, мастер производственного обучения, тел.: +7(905)391-43-56;

– Иванова Марина Александровна, руководитель РУМЦ СПО, тел.: +7(961)067-66-64.

## 5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ

5.1. Итоги Фестиваля будут опубликованы на сайтах БПОО ГБПОУ «Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов» <https://vptkr.ru/ru/> и ГБПОУ «Себряковский технологический техникум» (<http://sebrteh.ru/>) не позднее пяти рабочих дней после проведения мероприятия.

5.2. Победители и призеры Фестиваля награждаются дипломами I, II и III степеней.

5.3. Участники, не вошедшие в число победителей и призеров, получают сертификаты участников Фестиваля; руководители – благодарственные письма.

5.4. Участники дискуссионной площадки получают сертификаты.

**Состав организационного комитета  
регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов  
профессиональных образовательных организаций по профессиям и  
специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся  
общеобразовательных учреждений,  
в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Панфилов Сергей Николаевич   | - директор ГБПОУ «Себряковский технологический техникум»,<br>председатель оргкомитета.         |
| Зайцева Нина Николаевна      | - к.п.н., руководитель БПОО;<br>заместитель председателя оргкомитета                           |
| Члены оргкомитета:           |  |
| Иванова Марина Александровна | - руководитель РУМЦ СПО;   |
| Понарина Елена Анатольевна   | - заместитель директора по учебной<br>работе ГБПОУ «Себряковский<br>технологический техникум»; |
| Демченко Зоя Дмитриевна      | - заведующая учебно-методическим<br>отделом ГБПОУ «Себряковский<br>технологический техникум»;  |
| Сидорова Наталья Юрьевна     | - заведующая отделением ПКРС<br>ГБПОУ «Себряковский<br>технологический техникум».              |

**ОФОРМЛЯЕТСЯ НА БЛАНКЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

**ЗАЯВКА**

**на участие в региональном фестивале «Кухни народов мира» для студентов профессиональных образовательных организаций по профессиям и специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью**

| ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ В ФЕСТИВАЛЕ «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»  |   |
|---|---|
| Наименование образовательного учреждения (полностью)  |   |
| Ф.И.О студента (полностью)  |   |
| *Имеет ли студент статус инвалида или лица с ОВЗ, если да/, то уточнить нозологическую группу (нарушения слуха, нарушения зрения, нарушения ОДА). |   |
| *Какие условия требуются для участия в Фестивале обучающегося в соответствии с нозологией   |   |
| Ф.И.О. руководителя (полностью)   |   |
| Почтовый и юридический адрес образовательного учреждения  |   |
| Телефон/факс образовательного учреждения  |   |
| Ф.И.О. контактного лица, тел./факс; электронная почта   |   |
| Форма участия (выбрать)   | • Мастерская «Приготовление блюд народов мира»                |
|   | • Конкурс учебно-исследовательских работ «Потенциал развития» |
|   | • Конкурс видеороликов «Кулинария не имеет границ»            |
| ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТИИ ПЕДАГОГОВ В РАБОТЕ ДИСКУССИОННОЙ ПЛОЩАДКИ   |   |
| Ф.И.О. участника дискуссионной площадки (полностью), должность  |   |
| Контактная информация (тел., адрес электронной почты)   |   |
| Тема выступления (при наличии)  |   |

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Дата подачи заявки « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**Критерии оценки работ Мастерской  
«Приготовление блюд народов мира»  
в рамках регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов  
профессиональных образовательных организаций по профессиям и  
специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся  
общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью**

| №<br>п\п | Наименование критерия  | Количество<br>баллов |
|----------|--|----------------------|
| 1        | Оригинальность авторской идеи  | 25                   |
| 2        | Эстетический вид блюда   | 20                   |
| 3        | Презентация блюда, в т.ч.:<br>- представление технологической карты блюда – 5 баллов<br>- представление краткой истории возникновения блюда –10 баллов<br>- комментарии процесса приготовления блюда – 15 баллов | 30                   |
| 4        | Соблюдение техники безопасности во время приготовления блюда   | 10                   |
| 5        | Соблюдение времени приготовления блюда   | 10                   |
|          | Соблюдение времени презентации блюда   | 5                    |
| Итого    |  | 100                  |

**Критерии оценки исследовательских работ  
в рамках Конкурса исследовательских работ «Потенциал развития»  
регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов  
профессиональных образовательных организаций по профессиям и  
специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся  
общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью**

| № п\п | Наименование критерия  | Количество баллов |
|-------|--|-------------------|
| 1     | Соответствие работы заявленной теме  | 10                |
| 2     | Обоснование актуальности выбранной темы  | 7                 |
| 3     | Выбор средств и методов исследования, соответствующих поставленным целям                         | 8                 |
| 4     | Полнота раскрытия темы   | 15                |
| 5     | Наличие обоснованных выводов   | 10                |
| 6     | Практическая значимость работы   | 20                |
| 7     | Качество и эстетичность выполненной работы   | 5                 |
| 8     | Точность и лаконичность выступления при защите исследовательской работы                          | 20                |
| 9     | Четкость ответов на поставленные вопросы при защите проекта, умение отстаивать свою точку зрения | 5                 |
| Итого |  | 100               |

**Критерии оценки видеороликов**  
**В рамках Конкурса видеороликов «Кулинария не имеет границ»**  
**регионального фестиваля «Кухни народов мира» для студентов**  
**профессиональных образовательных организаций по профессиям и**  
**специальностям УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, учащихся**  
**общеобразовательных учреждений, в том числе для лиц с ОВЗ и инвалидностью**

| № п\п | Наименование критерия  | Количество баллов |
|-------|--|-------------------|
| 1     | Соответствие сюжета видеоролика заявленной тематике                        | 20                |
| 2     | Информационная насыщенность  | 30                |
| 3     | Логика развертывания содержания (имеет плавные переходы между фрагментами) | 10                |
| 4     | Использование звукового сопровождения                                      | 10                |
| 5     | Эстетичность оформления  | 15                |
| 6     | Соответствие техническим требованиям                                       | 10                |
| 7     | Соблюдение регламента времени  | 5                 |
| Итого |  | 100               |