КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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.впткр.рф
ОКПО 02508636, ОГРН 1023402986310, ИНН / КПП 3443901401 / 344301001

«09» 11 2026 г. № 580

Руководителям профессиональных
образовательных организаций
Волгоградской области

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Уважаемые руководители!

Головная 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 V 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.

Участники Фестиваля: обучающиеся общеобразовательных учреждений и учреждений среднего профессионального образования, в том числе имеющие статус инвалидов и лиц с ОВЗ; педагоги.

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 25 ноября 2026 года подать заявку (приложение 1) на адрес электронной почты metodctt@mail.ru с указанием в теме письма «Фестиваль».

Дата проведения: 30 ноября 2026 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 ГБПОУ «СТТ», тел.: +7(905)391-43-56;
- Шурыгина Ирина Юрьевна, заведующий РУМЦ СПО ГБПОУ «ВПТКР», тел.: +7(909)380-91-24.

Приложение: на 12 л. в 1 экз.

И.о. директора ГБПОУ «ВПТКР» О.А. Салищева

Шурыгина И.Ю.
8(909)-380-91-24

Приложение № 1
к Информационному письму о проведении
V 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
V 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 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 «____» _____ 2026 г.

П О Л О Ж Е Н И Е
о проведении V 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 V 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).

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

1.3. 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 учащиеся общеобразовательных учреждений и обучающиеся 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 приёмов, технологии производства работ, времени выполнения задания, соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности; подводят итоги, определяют победителей и призёров 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».

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;
- проводят презентацию блюда для экспертной группы 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); эстетика и оригинальность оформления 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 – TimesNewRoman, 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 25 ноября 2026 года подать заявку (приложение 2) на адрес электронной почты metodctt@mail.ru с указанием в теме письма «Фестиваль».

4.11. Дата проведения: 30 ноября 2026 года.

Время проведения: 10.00 – 15.00.

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

Контактные лица:

– Кизилова Елена Анатольевна, руководитель структурного подразделения ГБПОУ «СТТ», тел.: +7(904)772-59-29;

– Павлова Надежда Александровна, мастер производственного обучения, председатель ПЦК профессионального цикла профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ «СТТ» тел.: +7(905)391-43-56;

– Шурыгина Ирина Юрьевна, заведующий РУМЦ СПО ГБПОУ «ВПТКР», тел.: +7(909)380-91-24.

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.

Приложение № 1
к Положению о проведении
V 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

Состав организационного комитета
V 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

Иванова Нелля Николаевна	- И.о. директора ГБПОУ «Себряковский технологический техникум», председатель оргкомитета.
Зайцева Нина Николаевна	- к.п.н., руководитель БПОО; заместитель председателя оргкомитета
Члены оргкомитета:	
Шурыгина Ирина Юрьевна	- заведующий РУМЦ СПО ГБПОУ «Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов»;
Понарина Елена Анатольевна	- заместитель директора ГБПОУ «Себряковский технологический техникум»;
Демченко Зоя Дмитриевна	- заведующий учебно-методическим кабинетом ГБПОУ «Себряковский технологический техникум»;
Кизилова Елена Анатольевна	- руководитель структурного подразделения ГБПОУ «Себряковский технологический техникум».

Приложение № 2
к Положению о проведении
V 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 в V 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 «____»_____2026 г.

Приложение № 3
к Положению о проведении
V 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

Критерии оценки работ Мастерской
«Приготовление блюд народов мира»
в рамках V 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	Оригинальность авторской идеи	25
2	Эстетический вид блюда	20
3	Презентация блюда, в т.ч.: - представление технологической карты блюда – 5 баллов - представление краткой истории возникновения блюда –10 баллов - 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

Приложение № 4
к Положению о проведении
V 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

Критерии оценки исследовательских работ
в рамках Конкурса исследовательских работ «Потенциал развития»
V 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

Приложение № 5
к Положению о проведении
V 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

Критерии оценки видеороликов
Конкурса «Кулинария не имеет границ»
V 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