

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский (Приволжский) федеральный  
университет»

**СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
«ЛИЦЕЙ ИМЕНИ Н.И.  
ЛОБАЧЕВСКОГО»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор лицея

Е.Г. Скобельцына

« 01 апреля » 20 26 г.



## **Положение**

**Об организации кулинарного конкурса  
«Эбием рецептлары (секреты национальной кухни народов  
Татарстана)» и порядке его проведения в специализированной  
общеобразовательной школой-интернатом «Лицей имени Н.И.  
Лобачевского» федерального государственного автономного  
образовательного учреждения высшего образования «Казанский  
(Приволжский) федеральный университет»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок и правила проведения кулинарного конкурса «Эбиемнец рецептлары (секреты национальной кухни народов Татарстана)» (далее-Конкурс).

1.2. Конкурс проводится в специализированной общеобразовательной школе-интернате «Лицей имени Н.И. Лобачевского» федерального государственного автономного учреждения высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет» (КФУ) (далее Лицей).

1.3. Конкурс является культурно-массовым мероприятием, направленным на поддержку и развитие национальных кулинарных традиций народов, проживающих в Республике Татарстан, сохранение традиций и особенностей национальных кухонь.

1.4. Учредителем и организатором Конкурса является администрация Лицея.

## 2. Цели и задачи

2.1. **Цель Конкурса** – сформировать у учащихся осознание важности преемственности кулинарных традиций народов, проживающих в Татарстане

2.2. **Задачи Конкурса:**

2.2.1. приобщение молодежи к этнокультурному наследию (традициям, языку, национальной кухне) народов Татарстана;

2.2.2. формирование ценностей здорового образа жизни и гармоничного развития личности как основы внутренней и внешней культуры;

2.2.3. мотивация участников образовательного процесса к конкурсной деятельности и укрепление коллективных связей через совместную работу;

2.2.4. формирование у обучающихся навыков самопрезентации и демонстрации результатов своей деятельности.

## 3. Руководство Конкурса

3.1. Для проведения Конкурса организаторами создается Жюри Конкурса, персональный состав которого определяется организаторами Конкурса

**Жюри Конкурса:**

- оценивает качество представленных участниками материалов, созданных в соответствии с основными задачами конкурса;

- составляет итоговые протоколы оценки работ участников на всех этапах в соответствии с критериями оценки.

3.2. В состав жюри входят:

— Председатель жюри – Скобельцына Е.Г.;

— Заместитель председателя жюри – Романенко О.О.;

**Члены жюри:**

— Советник директора по воспитанию – Четвергова В.С.;

— Руководитель УМО учителей государственного (татарского) языка Республики Татарстан – Харисова Г.Ф.;

— Учитель труда (технологии) – Цумарев Д.С.;

— Педагог – организатор – Худякова Р.А.;

#### **4. Порядок и условия проведения Конкурса**

4.1. К участию в Конкурсе допускаются все обучающиеся 5-11 классов Лицея, их родители (законные представители), а также педагоги.

4.2. Форма проведения Конкурса – очно - заочная.

4.3. Конкурсные работы принимаются по следующим **номинациям**:

- Семейные рецепты;
- Национальный колорит;
- Блюдо-«экзотика»;
- Приз зрительских симпатий;
- Лучшее национальное блюдо;

4.4. Участникам предстоит выполнить следующие задания:

4.4.1. создать видеоролик о приготовлении национального блюда в домашних условиях;

4.4.2. продолжительность видеоролика не должна превышать 3-х минут.

4.4.3. в срок до 14 мая 2026 года видеоролик необходимо отправить на электронную почту лицея (Лицей имени Н.И. Лобачевского foto.lyceum@mail.ru) с пометкой «Эбием рецептлары».

— дополнительная информация о блюде: его история приготовления и интересные факты о нем (откуда родилась традиция?)

— озвучивать ролики участники могут на родном языке с сопровождением субтитров на русском языке (если озвучивают на русском языке, то субтитры необязательны).

4.5. Жюри Конкурса оценивает выступления конкурсантов по следующим **критериям**:

— Органолептические показатели: внешний вид, гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов - 5 баллов.

— Презентация блюда: эстетичность, визуальное представление изделий, художественное исполнение, правильный выбор сервировочной посуды - 5 баллов.

— Мастерство: соблюдение технологии приготовления, уровень ее сложности, соблюдение гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований в приготовлении – 5 баллов.

— Творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения - 10 баллов.

— Максимальный балл – 25 баллов.

#### **5. Подведение итогов Конкурса и награждение участников**

5.1. Жюри Конкурса определяет победителей и призеров в каждой номинации конкурса: **1 победитель и 2 призера**.

5.2. Победители и призеры награждаются дипломами, сертификатами и памятными призами 29 мая 2026 года.

5.3. Решения Жюри Конкурса являются окончательными и пересмотру не подлежат.

5.4. Итоги Конкурса публикуются на официальном сайте Лицея, а также передаются для размещения в другие информационные ресурсы

5.5. Контактное лицо по вопросам проведения и положению Конкурса: Худякова Р.А. – педагог-организатор Лицея (кабинет 3.4.), Харисова Г.Ф. - учитель государственного (татарского) языка