

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ
Е.Л. Шурунова
«11 марта» 2026 год



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации и проведении Областного конкурса
«Рецепты блюд национальной кухни»

Конкурс «Рецепты блюд национальной кухни» является одним из конкурсных мероприятий Областного краеведческого марафона «Народная мозаика: 175 лет единства и культуры», посвященного 175-летию Самарской губернии и 440-летию основания Самары, который проводится Областным центром детско-юношеского туризма и краеведения ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ. (см. Положение Марафон Народная мозаика).

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет условия, порядок организации и проведения Областного конкурса «Рецепты блюд национальной кухни» (далее – Конкурс), его организационное и методическое обеспечение, а также порядок участия в Конкурсе и определение победителей и призеров.
- 1.2. Учредителем Конкурса является министерство образования Самарской области (далее – Министерство).
- 1.3. Организатор – Государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования детей Центр развития творчества детей и юношества «Центр социализации молодежи» (далее – ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ).

2. Цель и задачи проведения Конкурса

- 2.1. Конкурс нацелен на популяризацию блюд национальной кухни, демонстрацию их разнообразия и сохранение уникальных рецептов народов, проживающих в Поволжье.
- 2.2. Задачи Конкурса:
 - развитие интереса обучающихся к разнообразию национальной кухни

- региона, повышение осведомлённости о традиционных блюдах;
- поддержка преемственности кулинарных национальных традиций народов, проживающих в Поволжье;
 - создание условий для обмена опытом приготовления блюд национальной кухни.

3. Участники Конкурса

В Конкурсе могут принимать участие обучающиеся образовательных организаций Самарской области, всех типов и видов независимо от ведомственной принадлежности.

4. Возрастные категории

4.1. Возрастные категории участников:

- первая возрастная группа – от 12 до 14 лет;
- вторая возрастная группа – от 15 до 18 лет.

4.2. Одну конкурсную работу могут представить один или два человека, не более.

5. Управление Конкурсом

- 5.1. Общее руководство подготовкой и проведением Конкурса осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет, Приложение 1).
- 5.2. Задачи Оргкомитета: подготовка и проведение Конкурса; информационное сопровождение; утверждение списка победителей Конкурса; осуществление иных функций, связанных с подготовкой и проведением Конкурса.
- 5.3. В целях определения победителей конкурсных этапов Конкурса формируется экспертная комиссия, состоящая из представителей общественных объединений, специалистов в области образования, культуры и сферы межнациональных взаимоотношений.
- 5.4. Оргкомитет оставляет за собой право вносить изменения в условия проведения Конкурса, оповестив об этом участников в официальной

группе программы «ЛИК» https://vk.com/lik_csm и группе «Рецепты национальной кухни с историей» <https://vk.com/club195938392> в социальной сети «ВКонтакте».

5.5. Решения экспертной комиссии обжалованию не подлежат.

6. Номинации Конкурса

Конкурс проводится по следующим номинациям:

6.1. «Блюда национальной кухни народов, проживающих в Самарской области»

В данной номинации могут быть представлены любые блюда национальной кухни народов, проживающих в Самарской области. Блюдо может быть ритуальным, праздничным, повседневным и др.

Сопроводительная информация должна включать: критерии национальной принадлежности, сведения о бытовании данного блюда в традиционной культуре этноса, отражение использования блюда и отношение к нему в повседневности и/или обрядовых практиках, содержательное изложение рецепта и способа приготовления.

6.2. «Блюдо национальной кухни по старинному рецепту»

В номинации презентуются блюда национальной кухни, приготовленные по уникальным рецептам, которые сохраняются на протяжении нескольких поколений в семьях самих участников или других жителей выбранного населенного пункта на территории Самарской области. Также могут быть презентованы блюда, приготовленные по старинным или забытым рецептам, изученным на основе архивных документов, музейных и библиотечных материалов, исследований этнографов.

Сопроводительная информация содержит: анализ и интерпретацию источника исследуемого рецепта, представление локальной уникальности бытования и приготовления блюда, отражение этнической специфики блюда, содержательное изложение рецепта и способа приготовления.

7. Сроки и условия проведения Конкурса

- 7.1. 1 этап - **до 18 апреля 2026 года – отборочный** этап Конкурса (дистанционно) – прием заявок и публикации конкурсных работ в группе ВКонтакте «Рецепты национальной кухни с историей», оценка представленных материалов, отбор участников очного этапа.
- 7.2. На очный этап приглашаются участники, рекомендованные экспертным советом заочного этапа. На электронную почту, указанную в заявке, будет направлено информационное письмо со списком участников и условиями проведения очного этапа по номинациям.
- 7.3. 2 этап Конкурса - **28 апреля 2026 года – очный** этап для номинации «Блюда национальной кухни народов, проживающих в Самарской области». Демонстрация и защита конкурсных работ в рамках проведения конкурса-фестиваля поликультурных коллективов образовательных организаций Самарской области «Самарское кольцо».
- Место проведения: ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ, по адресу: г. Самара, ул. Куйбышева, 131.
- 7.4. 2 этап Конкурса - **до 28 мая 2026 года – очный** этап для номинации «Блюда национальной кухни по старинному рецепту».
- Участники данной номинации презентуют блюдо на своей территории по согласованному с экспертами и утвержденному графику. Информация будет дополнительно отправлена на электронные почты, указанные в заявках.

8. Порядок проведения и требования к конкурсным работам отборочного этапа

- 8.1. На данном этапе необходимо приготовить блюдо, сделать 5-7 фотографий, отражающих процесс приготовления и обязательно конечный результат.
- 8.2. Подготовить сопроводительную информацию о выбранном блюде – описание рецепта и способа приготовления; кратко - этнографические сведения, кулинарные традиции, уникальные локальные сведения и другую информацию в соответствии с номинацией (см. пункт 6).

- 8.3. Подписаться на группу «Рецепты национальной кухни с историей» в ВКонтакте <https://vk.com/club195938392>
- 8.4. Создать в этой группе предложенный пост (Приложение 2), в котором в начале текста разместить информацию об участнике: фамилия и имя, учреждение, название блюда, хэштег #Национальная_кухня_ЛИК2026. Затем разместить сам текст. Прикрепить фотографии и опубликовать.
- 8.5. Скопированную ссылку на опубликованный пост, прикрепить при заполнении регистрационной формы:
<https://forms.yandex.ru/u/69c03bf09029024f538e5177>
- 8.6. Оценка конкурсных работ. Определение участников очного этапа, набравших наибольшее количество баллов.

9. Порядок проведения и требования к конкурсным работам очного этапа

- 8.6. Очный этап участников номинации «Блюда национальной кухни народов, проживающих в Самарской области».

Конкурсанты презентуют приготовленное блюдо в сопровождении устного рассказа, включающего информацию, прописанную в пункте 6.1, с использованием презентации (формат PDF или Powerpoint), этнической атрибутики в оформлении блюда, возможно использование традиционного костюма.

Регламент представления конкурсной работы – 5 -7 минут для демонстрации одного блюда. Ответы на вопросы жюри, дегустация.

- 8.7. Очный этап участников номинации «Блюдо национальной кухни по старинному рецепту».

Конкурсанты организуют презентацию конкурсной работы на своей территории в подходящем для мероприятия учреждении (на усмотрение конкурсанта). Презентация включает представление приготовленного

блюда, устный рассказ конкурсанта, включающий информацию, прописанную в пункте 6.2. Возможно привлечение к презентации блюда творческих коллективов или музейных активов.

Рекомендуется участие в презентации людей, предоставивших рецепты и информацию о блюдах, оказывающих помощь в сборе этнографических сведений и архивных документов, фотографий, в том числе записей и воспоминаний жителей населенного пункта.

Регламент представления конкурсной работы - 30 минут. Ответы на вопросы жюри, дегустация.

10. Критерии оценивания

10.1. Номинация «Блюдо национальной кухни народов, проживающих в Самарской области»

- полнота информации о представляемом блюде;
- грамотность описания приготовления;
- национальный колорит в оформлении и подаче блюда;
- качество фотографий процесса приготовления (для отборочного этапа);
- полнота ответа на вопросы жюри (для очного этапа).

10.2. Номинация «Блюдо национальной кухни по старинному рецепту»

- этнографическая подробность описания представляемого рецепта блюда;
- качество проведенной работы с источниками;
- аутентичность, территориальная принадлежность блюда;
- оригинальная подача конкурсной работы, творческих подход;
- качество фотографий процесса приготовления (для отборочного этапа);
- полнота ответа на вопросы жюри (для очного этапа)

11. Подведение итогов Конкурса

- 11.1. Итоги Конкурса подводятся решением жюри.
- 11.2. Порядок награждения определяет Оргкомитет.
- 11.3. Все участники Конкурса получают электронный сертификат участника.
- 11.4. Участники Конкурса, прошедшие на очный этап и занявшие 1, 2 и 3 места в номинациях и возрастных категориях награждаются дипломами ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ.

12. Персональные данные

- 11.1. В соответствии с требованиями статьи 9 федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных», подавая Заявку на участие в Конкурсе, Участники (обучающиеся, родители несовершеннолетних обучающихся, педагоги) выражают согласие на обработку Организатором своих персональных данных, включающих фамилию, имя, отчество, возраст, адрес электронной почты, контактный(е) телефон(ы).
- 11.2. Участники Конкурса (обучающиеся, родители несовершеннолетних обучающихся, педагоги), подавая заявку на участие, тем самым подтверждают, что ознакомлены с настоящим Положением, порядком и условиями, определяющими проведение Конкурса, а также с Правилами размещения и обработки персональных данных участников конкурсных и массовых мероприятий ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ, размещенными на официальном сайте по ссылке: <http://цсмсамара.рф/about/personal-data.php>.
- 11.3. Организаторы, гарантируют, что полученные персональные данные Участников обрабатываются в соответствии с требованиями законодательства в области персональных данных и исключительно в целях проведения Конкурса, определенных настоящим Положением.

13. Контакты

Контактные данные ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ:

443010, г. Самара, ул. Куйбышева, 131, каб.19

Гавриш Наталья Анатольевна – руководитель областной программы по развитию межкультурного взаимодействия в молодёжной среде «ЛИК»;

телефон: 8 (846) 332-01-62;

сайт ГБОУДОД ЦРТДЮ ЦСМ – цсмсамара.рф официальная группа в социальных сетях: https://vk.com/lik_csm

E-mail: csmlk@yandex.ru

ОРГКОМИТЕТ

Областного конкурса «Рецепты блюд национальной кухни»

№	Фамилия, имя, отчество	Место работы, должность
1	Шурунова Елена Леонидовна	И.о. директора государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей Центр развития творчества детей и юношества «Центр социализации молодёжи»
2	Огарева Галина Алексеевна	Заведующий отделом «ОЦДЮТК» государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей Центр развития творчества детей и юношества «Центр социализации молодёжи»
3	Гавриш Наталья Анатольевна	Методист отдела Центр социально-гуманитарных технологий государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей Центр развития творчества детей и юношества «Центр социализации молодёжи»

Предложенный пост в ВКонтакте

"Рецепты национальной кухни с историей"

Поиск 15

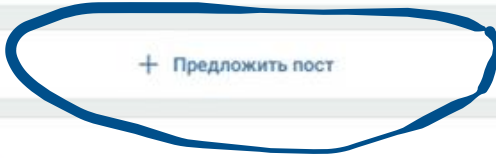
 **"Рецепты национальной кухни с историей"**
✓ Вы подписаны

Статьи



Мордовские купаты
Купаты- это особый вид сырых колб...
11 июн 2020 1 мин 25

Показать все 1

 + Предложить пост

88 ЗАПИСЕЙ

 "Рецепты национальной кухни с историей"

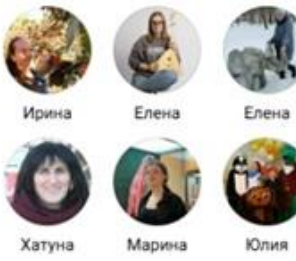
У каждого народа есть своя н
кухня, созданный ассортимент
полезных, блюд, которые сох

Подробная информация

Подписаны 5 друзей

 Елена, Елена,
2 друга

Подписчики 64

 Ирина Елена Елена
Хатуна Марина Юлия

Контакты 1

 Наталья Гавриш

 **ОБЛАСТНОЙ
ФЕСТИВАЛЬ-КОНКУРС
ПОДКУЛЬТУРНЫХ КОЛЛЕКТИВОВ**