Приложение № 6

Хакатон «Здоровьесберегающие технологии в современном образовании и культура безопасности»

Информация о проведении **11 декабря 2026 года** Хакатона «Здоровьесберегающие технологии в современном образовании и культура безопасности» для обучающихся и педагогических работников профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, реализующих программы среднего профессионального образования (далее – Хакатон).

Тема в 2026 году: мастер-класс «Педагогическая кухня: рецепты инноваций»

Мероприятие проводится в рамках студенческого патриотического форума «ПРОвоспитание» в форме Хакатона. Объявление о проведении Хакатона и сроки его проведения объявляются приказом министерства образования Новосибирской области (далее – министерство).

Хакатон проводится с целью создания и внедрения инновационных подходов в области здоровья и безопасности обучающихся через междисциплинарное взаимодействие участников, направленное на формирование культуры здорового образа жизни, применение профессиональных навыков на практике и разработку креативных идей с возможностью их реализации в образовательных учреждениях.

Хакатон проводится государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Новосибирской области «Новосибирский торгово-экономический колледж» (далее – организатор Хакатона) и государственным автономным учреждением дополнительного профессионального образования Новосибирской области «Новосибирский центр развития профессионального образования» (далее – оператор).

Хакатон - ограниченное по времени, динамичное мероприятие, предназначенное стимулировать появление новых решений и разработок, в том числе в области образовательной деятельности, технологий здоровьесбережения и безопасности.

Хакатон представляет собой командное соревнование, участникам которого предстоит разработать решение и (или) проект в соответствии с заданными кейсами (направлениями), а затем представить его на публичной защите.

Формат Хакатона позволяет объединить представителей различных сфер деятельности, с различным уровнем подготовки для совместного создания работоспособных моделей решения проблем в области здоровьесберегающих технологий. Творческая неформальная атмосфера Хакатона способствует созданию новых идей и проектов для развития образовательной среды.

Кейс (направление) - описание конкретной проблемы в сфере здоровьесбережения.

Участники Хакатона - обучающиеся по программам среднего профессионального образования и педагогические работники.

От одной образовательной организации участвует не более одной команды.

Проектная команда - группа участников численностью до 4 человек (от

одной образовательной организации 2 педагогических работника и 2 обучающихся старших курсов обучения), объединенных для выполнения кейса.

Результат - разработанное решение, соответствующее критериям, указанным в приложении 3, включая все материалы, созданные командой в ходе его разработки (далее - Результат).

Одна команда вправе представить только один Результат.

Команда-победитель - Проектная команда, Результат которой на Хакатоне признан лучшим в выделенном направлении по итогам процедуры оценивания экспертной комиссией на основании критериев.

Жюри - группа людей, осуществляющих экспертную оценку решений и (или) проектов.

Модераторы - группа специалистов, которые в рамках мероприятия оказывает консультативную помощь проектным командам.

Для организации и проведения Хакатона создается организационный комитет (далее - Оргкомитет).

Оргкомитет - группа людей, которая решает вопросы кадрового, ресурсного, технического, информационного и других видов обеспечения Хакатона, а также утверждает программу подготовки, порядок проведения Хакатона

Оргкомитет определяет и утверждает состав жюри и регламент его работы.

Состав жюри формируется из числа руководящих и педагогических работников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования, представителей общественных организаций, работников учреждений культуры, молодежной политики, представителей общественных организаций, работодателей и их объединений. В состав жюри не входят работники организаторов Хакатона.

Функции жюри:

- организация и проведение экспертизы деятельности участников Хакатона;
- подготовка экспертных заключений по результатам проведенной экспертизы;
- определение победителей и призеров Хакатона;
- подготовка предложений по совершенствованию организации и содержания Хакатона.

Итоги Хакатона жюри оформляет в виде протоколов, которые подписываются всеми членами жюри. Итоговый результат жюри является окончательным и обжалованию не подлежит. Жюри формирует рейтинг участников на основании суммы баллов, набранных участниками заочного этапа. Первые 5 команд-участников в рейтинге становятся участниками очного этапа Хакатона.

Хакатон проводится в два этапа: заочный и очный.

I этап – заочный.

Участник представляет имеющуюся (реально применённую или применяемую) педагогическую практику - урок, серию уроков, кейс, внеклассное мероприятие, практико-ориентированное занятие или иную форму работы, — которая требует доработки с учётом нового подхода в педагогической практике.

Состав представляемых материалов. Участник представляет пакет

материалов, включающий:

1. Аннотацию исходной практики: предмет (учебная дисциплина, модуль), целевая аудитория (класс, курс, группа), тема, цели и задачи, форма организации (урок, кейс, практикум и др.), период применения.

2. Описание исходной практики в её реальном виде: конспект урока (сценарий занятия), описание кейса, технологическая карта или иной рабочий документ - без косметической правки «под конкурс».

3. Самоанализ исходной практики: выявленные ограничения и проблемные зоны (например: пассивная позиция обучающихся, преобладание репродуктивных методов, отсутствие дифференциации, формальное оценивание, слабая связь с практикой/профессией).

4. Ожидаемые результаты и критерии их достижения: планируемые образовательные результаты обучающихся, способы их проверки (задания, продукты деятельности, наблюдение, самооценка).

Паспорт шеф-повара (визитка команды): название «кухни», состав бригады с распределением ролей, дисциплина и курс, тип занятия - по форме приложения А сценария.

Концепция рецепта на 1 страницу: название проекта; база - какой традиционный метод сохраняется как фундамент; секрет - авторский приём; подача - планируемый формат реализации (квест, интерактивный курс, кейс-шоу, симуляция); время готовки - реалистичные сроки внедрения; калорийность - ожидаемые результаты у обучающихся.

Сопроводительный абзац «Обещание гостю» (до 150 слов): почему вашей кухне нужен новый рецепт и что команда готова сделать для его внедрения после мастер-класса.

Требования к оформлению:

1. Материалы представляются в электронном виде в формате .docx или .pdf; презентации - в формате .pptx.

2. Объём описательной части - до 10 страниц (без приложения с исходным конспектом); шрифт Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал 1,15–1,5, поля стандартные.

3. Структура материалов должна соответствовать п. 2 настоящих Требований; каждый раздел нумеруется.

4. Имя файла формируется по образцу: Фамилия_Практика_2026 (например: Иванова_Урок_2026.docx).

5. Материалы не должны содержать персональных данных обучающихся (ФИО, фотографии, отметки в привязке к личности).

6. Материалы, представленные ранее на других мероприятиях, допускаются только с указанием этого факта и обязательным наличием доработанной версии.

Критерии оценки представленных материалов

Критерий	Максимальный балл
Реальность исходной практики (есть подтверждение применения, честный самоанализ)	5
Обоснованность выбора нового подхода (связь с проблемой исходной практики, а не «модное слово»)	10

Качество доработки: изменения реализованы в конспекте/кейсе методически корректно	15
Соответствие доработанной практики целям и планируемым результатам обучающихся	10
Сравнительный анализ «было — стало»: глубина и доказательность	10
Реалистичность ожидаемых результатов и способов их проверки	10
Рефлексивность и готовность к апробации доработанной практики	5
Соблюдение требований к оформлению	5
Итого	70

II этап – очное участие.

Хакатон включает в себя 5 этапов:

1) «Встреча гостей ресторана». Приветствие, вручение бейджей с «кухонными должностями», разминка «Кулинарный диктант педагогики»

Критерии оценки участников (максимум 10 баллов)

Критерий	Баллы	Дескрипторы уровня
Включённость в игровую рамку	0–2	2 балла - участник активно играет роль «кухонной должности» (с бейджа), включается в игру с первой минуты; 1 балл - участвует эпизодически, по побуждению ведущего; 0 баллов - остаётся в позиции наблюдателя, игровая рамка не принята
Точность педагогических аналогий	0–3	3 балла - все соответствия «кулинарный термин → педагогическое понятие» определены верно; 2 балла - одна-две неточности; 1 балл - верна примерно половина пар; 0 баллов - аналогии случайны или отсутствуют
Аргументированность ответа	0–2	2 балла - участник не только называет понятие, но и объясняет, почему аналогия работает (образец - реплика о закваске: «заставляет тесто подниматься, а группу - думать»); 1 балл — называет понятие без объяснения; 0 баллов - объяснения нет
Перенос на собственную практику	0–2	2 балла - самостоятельно приводит пример из своей практики («маринад в моей практике - это…»); 1 балл - приводит пример с подсказкой ведущего;

		0 баллов - не выходит за рамку предложенных примеров
Командность и коммуникация	0–1	1 балл - договаривается, дополняет коллег, соблюдает очерёдность; 0 баллов - работает в одиночку, перебивает, сбивает других

2) «Дегустация проблемы». Команды составляют «меню устаревшего ресторана», ведущий фиксирует барьеры на флипчарте;

Критерии оценки участников (максимум 10 баллов)

Критерий	Баллы	Дескрипторы уровней
1. Содержательность «меню устаревшего ресторана»	0–3	3 - команда назвала 3–5 конкретных элементов устаревшей практики, актуальных для своего предмета/СПО; 2 - элементы названы, но обобщённо; 1 - названо 1–2 банальных пункта; 0 - задание не выполнено
2. Точность и честность диагностики	0–2	2 - элементы реальны, названы из собственной практики; 1 - «социально одобряемые» ответы («лекция - это плохо»); 0 - избегание темы
3. Глубина ответов на провокационные вопросы	0–3	3 - ответы выходят на причины («гость уходит, потому что…»), есть личный опыт смены «рецепта»; 2 - ответы верные, но поверхностные; 1 - односложные; 0 - уклонение
4. Осмысление барьеров	0–1	1 - названы 1–2 реальных барьера внедрения нового (время, нормативные требования, страх внешней оценки); 0 - барьеры не названы или подменены оправданиями
5. Командность и коммуникация	0–1	1 - роли распределены по бейджам (стюард фиксирует «меню», дегустатор даёт обратную связь), работа согласована; 0 - хаотичная работа, роли не задействованы

3) «Секреты шеф-повара». Концептуальный разбор метафоры, карта ингредиентов, образец рецепта «Флип-класс с ИИ-сомелье»;

Критерии оценки участников (максимум 10 баллов)

Критерий	Баллы	Дескрипторы оценки
Владение рамкой «база - специи - секреты - подача»	0–3	3 - участник свободно раскладывает любой пример на четыре компонента; 2 - раскладывает с подсказкой; 1 - путает уровни (принимает специю

		за секрет); 0 - рамка не усвоена
Различение групп технологий	0–2	2 - верно относит приёмы к пяти группам карты ингредиентов (цифровые, проектное обучение, геймификация, коллаборативные, персонализация); 1 - 1–2 ошибки; 0 - не различает
Оценка рецепта-образца по рамке	0–2	2 - участник выделяет в «Флип-классе с ИИ-сомелье» базу, специю и секрет; 1 - выделяет частично; 0 - воспринимает образец как «готовое к копированию», без анализа
Продуктивные вопросы ведущему	0–2	2 - вопросы уточняющие и практико-ориентированные (например: «при какой наполняемости группы это работает?»); 1 - формальные вопросы; 0 - вопросов нет
Командность	0–1	1- обсуждает с командой, дегустатор фиксирует выводы; 0- пассивен

4) «Формирование бригад кухни» 5 команд по 4 человека («Русская классика», «Итальянская паста» и др.), роли, выдача кухонного набора, постановка задачи;

5) Приготовление блюда» Основная командная разработка проекта по трём вехам: «Выбор продуктов» (20 мин) → «Готовка» (40 мин) → «Сервировка» (20 мин);

6) «Подача блюд» Защита проектов перед дегустационной комиссией: 4 минуты на подачу, 1 минута на вопросы; голосование жетонами-звёздами

Критерий (вес 5 баллов)	5 баллов - «шеф-повар»	3–4 балла - «су-шеф»	1–2 балла - «стажёр»	0 баллов
1. Оригинальность идеи	Концепция неожиданная; метафора блюда органично связана с содержанием; решение не тиражирует известные образцы; есть авторская «фишка»	Идея узнаваема, но есть свежий ракурс или нестандартное сочетание методов; метафора используется частично	Идея повторяет известные решения без переосмысления; название рецепта декоративно, к содержанию не привязано	Концепция отсутствует или не связана с практикой
2. Практическая применимость	Проект привязан к конкретной дисциплине, курсу и типу занятия; этапы реализуемы силами команды в текущих	Привязка к практике есть, но этапы обобщены; часть	Проект декларативен: «внедрим цифровые технологии» без описания,	Проект невыполним или не доведён до описания этапов

	условиях; ресурсы названы	ресурсов требует согласования	как именно; привязка к дисциплине условна	
3. Инновационность решения	Сочетание не менее двух технологий из разных групп карты; используется современный цифровой инструмент; решение меняет роль студента	Одна инновационная технология, встроенная грамотно; роль студента меняется фрагментарно	Инновация сводится к смене оформления (презентация вместо мела); роль студента не меняется	Только традиционные методы без новации
4. Потенциал масштабирования	Решение переносимо на другие дисциплины/группы/ учебные заведения; описаны условия переноса и необходимые ресурсы; материалы воспроизводимы	Решение переносимо с существенными доработками; условия переноса названы частично	Решение сильно привязано к узким условиям (конкретный teacher, оборудование, контингент); перенос не описан	Решение разовое, невоспроизводимое
5. Чёткость презентации	Уложились в 4 минуты; логика «название — ингредиенты — процесс — результат — подача» выдержана; наглядно, живо, без чтения с листа; уверенные ответы на вопросы	Незначительный выход из регламента; логика в целом ясна; ответы на вопросы частичные	Регламент нарушен заметно; структура подачи рыхлая; чтение с листа; на вопросы ответа нет	Подача не состоялась или непонятна

7) «Комплимент от шефа». Награждение, рефлексия «Вкусовой отчёт».

Для участия в мероприятии участники не позднее 05.12.2026 предоставляют организатору Хакатона следующие документы:

1) заявка на участие в хакатоне согласно приложению 1 к настоящему положению;

2) согласие на обработку персональных данных согласно приложению 2 к настоящему положению.

Заявка, Паспорт и Концепция рецепта представляются организатору Хакатона в электронном виде по адресу **ntek@edu54.ru** с пометкой в теме письма «Хакатон».

Порядок проведения Хакатона

Регистрация участников Хакатона проводится **11 декабря 2026 года** с 9-00

до 9-45 по адресу: г. Новосибирск, ул. Каменская, д. 68.

При регистрации участники Хакатона (обучающиеся) предъявляют студенческие билеты, (педагогические работники) предъявляют удостоверение личности и заявку с подписью руководителя и печатью организации. Участников Хакатона сопровождают представители образовательных организаций, обучающимися которых они являются.

Очный этап Хакатона проводится в течение одного дня (180 минут).

Личное присутствие участников является обязательным в течение всего времени проведения Хакатона: в целях утверждения Проектных команд, посещения запланированных мероприятий и презентации всем составом команды итогового Решения перед экспертной комиссией.

В случаях, когда Проектная команда не может присутствовать полным составом ввиду уважительных причин, участники заблаговременно должны сообщить об этом модератору и поддерживать друг с другом обратную связь для получения необходимой информации.

Отсутствие Проектной команды в полном составе не допускается и может привести к дисквалификации из-за несоблюдения порядка проведения Хакатона.

Подведение итогов

Результат, представленный Проектными командами, оценивается жюри согласно критериям.

Итоги Хакатона подводятся на основании оценки Результатов команд. Команда, набравшая наибольшее количество баллов, становится победителем Хакатона. Команды, занявшие 2 и 3 места, становятся призерами Хакатона.

Победителям и призерам Хакатона вручаются дипломы министерства.

Все участники Хакатона получают сертификаты мероприятия от организаторов Хакатона.

Контактное лицо: Свиридонова Ольга Михайловна, зав. отделом по НМР, 224-08-18;

Чубинская Вера Сергеевна, методист НЦРПО, тел.: 89039036632.

Приложение 1

ЗАЯВКА
на участие в Хакатоне «Культура безопасности и технологии здоровья в современном образовании» для обучающихся и педагогических работников профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, реализующих программы среднего профессионального образования

Полное название образовательной организации_____
Юридический адрес организации_____
Телефон_____
Ф.И.О. директора_____
Количество участников от образовательной организации_____

1.	Название команды	
2.	Фамилия, имя, отчество (при наличии) капитана команды полностью	
3.	Состав команды: 1. фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью	
	2. фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью	
	3. фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью	
	4. фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью	
4.	Фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью методиста, подготовившего команду, квалификационная категория, контактный телефон, E-mail	

Директор_____/_____
(подпись) (ФИО (последнее при наличии))

Дата «_____»_____20___

Приложение 2

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных участника Хакатона «Культура безопасности и технологии здоровья в современном образовании» для обучающихся и педагогических работников профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, реализующих программы среднего профессионального образования

Я, _____

(Фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) полностью)

даю своё согласие государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению Новосибирской области «Новосибирский торгово-экономический колледж» - организатору Хакатона «Культура безопасности и технологии здоровья в современном образовании» для обучающихся и педагогических работников профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, реализующих программы среднего профессионального образования в рамках студенческого патриотического форума «ПРОвоспитание» (далее – Хакатон), находящемуся по адресу: 630091 г. Новосибирск, ул. Каменская, д. 68 и оператору Хакатона государственному автономному учреждению дополнительного профессионального образования Новосибирской области «Новосибирский центр развития профессионального образования», находящемуся по адресу: г. Новосибирск, ул. Ватутина, 61А на фото и видеосъемку в одетом виде, а также использование фото и видеоматериалов исключительно в целях размещения на сайте и в рекламных роликах, в том числе с целью распространения для всеобщего сведения по телевидению (в том числе путем ретрансляции), любыми способами (в эфир через спутник, по кабелю, проводу, оптическому волокну или посредством аналогичных средств), а также с использованием информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» целиком либо отдельными фрагментами звукового и визуального ряда рекламного видеоролика, обработку моих персональных данных, а именно:

- фамилия, имя, отчество (последнее при наличии);
- пол, возраст;
- дата и место рождения;
- место учебы (работы);
- номер телефона (рабочий, мобильный);
- адрес электронной почты, на совершение действий, предусмотренных п. 3 ст. 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» в целях организации участия в Хакатоне.

Настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной форме.

_____ _____

(подпись) (Ф.И.О. (последнее при наличии))

Дата «____»_____20_____

Приложение А. Паспорт шеф-повара (визитка команды)

Поле	Заполнение
Название кухни (команды)	
Шеф-повар (лидер)	
Су-шеф (хронометрист)	
Дегустатор (внутренний критик) + Стюард (оформитель карты)	
Дисциплина и курс, для которых готовим блюдо	
Тип занятия (лекция / практическое / лабораторное / внеурочка)	