



**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

ул. Ползунова, 36, г. Барнаул, 656035
телефон: 29-86-00, факс: 29-86-59
E-mail: educ@ttb.ru

Заместителям глав по социальным вопросам органов исполнительной власти районов и городских округов

Директорам центров помощи детям, оставшимся без попечения родителей

25.12.2020 № 23-05/14/1104

На №

Информируем, что при поддержке Министерства просвещения Российской Федерации Всероссийская общественная организация «Содружество выпускников детских домов «Дети всей страны» проводит 28.12.2020 для воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей из замещающих семей Всероссийский онлайн-марафон «Праздник к нам приходит» (далее – онлайн-марафон).

Просим организовать участие в онлайн-марафоне воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей из замещающих семей.

Информацию об итогах проведения онлайн-марафона (количество участников) просим направить в Министерство образования и науки Алтайского края на адрес электронной почты: makeenok@22edu.ru до 13.01.2021.

Приложение: на 6 л., в 1 экз.

Заместитель министра

Л.В. Исакова



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА

Каретный Ряд, д. 2, Москва, 127006
Тел. (495) 539-55-19. Факс (495) 587-01-13
E-mail: info@edu.gov.ru
ОГРН 1187746728840
ИНН/КПП 7707418081/770701001

23.12.2020 № ДГ-2501/07

О Всероссийском предновогоднем
онлайн-марафоне

Заместителям руководителей высших
органов исполнительной власти
субъектов Российской Федерации,
курирующим вопросы социальной
сферы

Министерство просвещения Российской Федерации информирует о проведении 28 декабря 2020 года для воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – соответственно воспитанники, Организация), а также детей из замещающих семей Всероссийского онлайн-марафона «ПРАЗДНИК К НАМ ПРИХОДИТ!» (далее – онлайн-марафон). Организатором онлайн-марафона при поддержке Минпросвещения России выступает Всероссийская общественная организация «Содружество выпускников детских домов «Дети всей страны» (далее – Организатор).

В рамках онлайн-марафона 28 декабря 2020 года во всех федеральных округах Российской Федерации пройдут предновогодние активности для воспитанников Организаций и детей из замещающих семей.

Мероприятия онлайн-марафона будут транслироваться в официальной группе Организатора https://vk.com/voo_svdd_dvs в социальной сети Вконтакте.

Просим оказать необходимое содействие Организатору в проведении онлайн-марафона на территории субъекта Российской Федерации, а также назначить ответственное лицо за взаимодействие с Организатором.

По всем вопросам, связанным с проведением онлайн-марафона, просим обращаться к контактному лицу от Организатора – Орловой Софье Михайловне, тел. 8 (925) 308-92-20.

Информацию об итогах проведения марафона просим направить по адресу электронной почты: svdd.detivseistrany@yandex.ru, не позднее 15 января 2021 года.

Приложение: на 8 л. в 1 экз.



Д.Е. Грибов

Машкова О.И.
(495) 587-01-10, доб. 3461

ПАМЯТКА

Как снимать видео в TikTok: пошаговая инструкция

Сверхпопулярное приложение TikTok открывает широкие возможности для съемки и размещения коротких видеороликов с целью самовыражения или просто, чтобы подурачиться и отлично провести время. Размещение видеороликов доступно любому, кто зарегистрирован в TikTok.

Как начать съемку в Тик Ток?

Необходимо зарегистрироваться в TikTok - скачайте приложение в Google Play для Android и AppStore для iOS и зарегистрируйтесь! Не забудьте придумать запоминающийся никнейм (имя в социальной сети), подобрать аватарку и составить яркое описание вашего профиля (не более 80-ти символов). Если имеются, оставьте ссылки на почту, ссылки на сайт, канал в Youtube и профиль в Instagram.

Как записать видео?

Для записи видео необходимо открыть мобильное приложение и нажать на «плюсик» в нижней части экрана.

Перед вами откроется черный экран с большим красным кругом и дополнительными функциями. Сначала нажимаем на круг. После нажатия начнется запись и после нажатия начнется запись и сверху отобразится синяя полоска, по которой определяем прошедшее и оставшееся для записи время. Стандартно можно записать 15 секундное видео.

Функция остановки записи доступна в любое время. Это необходимо для изменения места, переключения камеры, добавления реквизита. Чтобы остановить видео в процессе записи, нажмите на уже знакомый большой красный круг. Если видео уже отснято, но не прошло 15 секунд, нажимаем на галочку справа от кнопки записи.

Как добавить музыку в видео ТикТок?

Перед тем как начать снимать, можно добавить конкретную музыку или песню. Сверху у вас есть кнопка «Музыка» - нажмите на нее и выберите композицию из плейлиста, с телефона, персонального компьютера или ноутбука. Помимо этого, приложение умеет добавлять мелодии уже после съемки клипа. После завершения записи достаточно кликнуть кнопку «Музыка» в нижней части

приложения. Если еще не решили, какую песню наложить на ваше видео, воспользуйтесь готовыми категориями - «Комедии», «Любовь», «Новинки». Каждый плейлист отображается на отдельной вкладке. Удобство приложения заключается в том, что музыка уже обрезана под свой формат. После выбора мелодии нажмите на нее, а затем на розовую галочку для наложения.

Как наложить эффекты в TikTok-видео?

Для записи классных клипов обязательно тестируем следующие возможности: смена цвета глаз на ярко-синий оттенок; добавление интересного фона; изменение формы предметов, отснятых самостоятельно, применение кривых зеркал для изменения формы лица; наложение макияжа; очки и челка; выразительные серебристые слезинки и другие интересные функции. Эффектов в Тик Ток огромное количество. Чтобы выбрать подходящий, во время записи просто нажмите сенсорную кнопку «Эффекты» в углу слева. Появится целый набор грандиозных эффектов на любой вкус. Самые популярные - в разделе «Тренды».

Сохранение видеозаписи в ТикТок

После добавления эффектов и настройки видеоролика нажимаем «Далее». Добавляем краткое описание или название к видео – о чем оно (до 150 знаков с пробелами). Вставляем хэштеги, по которым любой пользователь сможет найти ваше творчество.

Кулинарный мастер-класс

Кулинарный мастер-класс в онлайн-формате состоит из ознакомительной части, приготовления новогоднего десерта.

Ведущий мастер-класса – российский шеф-повар, телеведущий, автор кулинарных книг Константин Ивлев.

Дата проведения кулинарного мастер-класса: 28 декабря 2020 года.

Трансляция осуществляется в группе Всероссийской общественной организации «Содружество выпускников детских домов «Дети всей страны» ВКонтакте https://vk.com/voo_svdd_dvs.

Участники кулинарного мастер-класса:

Воспитанники организаций для детей-сирот в возрасте от 10 до 18 лет включительно;

Воспитанники из замещающих семей.

Механизм реализации:

1. Администрация организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – Организация) просматривает мастер-класс, по желанию проводит подготовительные мероприятия по организации мастер-класса, а именно заранее подготавливаются ингредиенты для кулинарного мастер-класса, помещение, кухонная утварь.
2. Администрация Организации организует рабочее место для проведения мастер-класса;
3. Администрация Организации организует трансляцию ролика в кухне/столовой на интерактивной доске/телевизоре.
4. Администрация Организации распределяет несовершеннолетних по кухне в соответствии с возрастными особенностями и социальной дистанцией.
5. Мастер-класс проводится в присутствии сотрудников Организации.
6. Во время проведения мастер-класса осуществляется фото/видео фиксация процесса. Материалы направляются на электронную почту Содружества svdd.detivseistrany@yandex.ru с указанием названия учреждения и региона в теме письма.

Рецепт ленивого «Мильфей»

Ингредиенты:

- 100 г теста слоеного бездрожжевого;
- 500 г любого мягкого творожного сыра;
- 50 мл сахарного/медового сиропа;
- 60 г кукурузного/картофельного крахмала;
- 500 г замороженных ягод (вишня/черная смородина/клубника);
- 300 мл вишневого сока;
- 10 г сахарной пудры;
- 150 г сахара;
- 5 яиц;
- 2 г свежей мяты для оформления (при наличии).

Рецепт:

1. Тесто выложить на противень и выпекать в течение 20 мин при температуре 200 градусов. За 5 мин до готовности, смазать тесто сахарным/медовым сиропом при помощи кисти и выпекать дальше. Дать готовому тесту полностью остить. Далее — размять его руками.

2. Отделить белки от желтков. Взбить белки в хорошую пену. Смешать желток с сахаром и пробить в миксере до однородной массы. Добавить творожный сыр. На медленной скорости хорошо смешать до состояния однородности. Ввести в эту массу взбитый белок и вручную смешать до воздушной массы.

3. Ягоды уложить в сотейник, добавить вишневый сок, сахар и довести до кипения. Отдельно смешать воду с крахмалом. После доведения до кипения, влить в массу разведенный крахмал и затянуть до состояния киселя. Охладить.

4. В тарелку уложить ложку крема, на него мяту и сверху слой теста. Повторить так 3 раза. Посыпать сахарной пудрой. Готово!