



# МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

пр. Перемоги, 10, м.Київ, 01135, тел. (044) 481-32-21, факс (044) 481-47-96  
E-mail: mon@mon.gov.ua, код ЄДРПОУ 38621185

---

Департаменти (управління) освіти і  
науки обласних та Київської  
міської державних адміністрацій

Інститути післядипломної  
педагогічної освіти

Щодо проведення олімпіади  
з трудового навчання (технологій)

Положенням про Всеукраїнські учнівські олімпіади, турніри, конкурси з навчальних предметів, конкурси-захисти науково-дослідницьких робіт, олімпіади зі спеціальних дисциплін та конкурси фахової майстерності, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 22.09.2011 р. № 1099, що зареєстрований в Міністерстві юстиції України 17 листопада 2011 р. за № 1318/20056, передбачено проведення олімпіади з трудового навчання (технологій).

Міністерство надсилає методичні рекомендації щодо підготовки до IV етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання у 2016/2017 н. р.

Додаток на 4 стор.

Заступник Міністра

П. К. Хобзей

С. М. Дятленко  
481-32-07



Додаток

до листа Міністерства освіти і  
науки України *Вісн 23.12.16 N 1/9-666*

## **Методичні рекомендації щодо підготовки до IV етапу XXXV Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання**

Заключний етап Всеукраїнської олімпіади з трудового навчання (технологій) для учнів 9-х та 11-х класів цього року проходитиме в місті Полтава окремо за програмами обслуговуючі і технічні види праці під загальним гаслом «Барви рідного краю» і складатиметься з 3-х турів: комплексної роботи, творчого проекту та теоретичного туру.

Під час виконання робіт з обслуговуючих видів праці учасники можуть використовувати власні швейні машини; з технічних видів праці – власні ручні та електрифіковані інструменти, клеї, лакофарбові матеріали швидкого висихання.

**Теоретичний тур.** Учасникам протягом 1 год. (тут і надалі береться астрономічний час) буде запропоновано виконати тестові завдання за матеріалом навчальної програми з трудового навчання та технологій. Максимальна кількість балів за теоретичний тур – 20.

**Комплексна робота.** Загальна тематика комплексної роботи: «Надай нове життя старим речам».

Учні 9 класу створюватимуть нові авторські вироби з деталей запропонованих речей, що вже стали непридатними у використанні. З обслуговуючих видів праці учасники створюватимуть «Корисні речі для себе» із одягу, залишків швейного виробництва, фурнітури тощо. З технічних видів праці учасники створюватимуть «Корисні речі для дому» з елементів меблів, іграшок, тари, гумових та пластмасових виробів, виробів з тонкого листового металу тощо.

Учні 11 класу з обслуговуючих видів праці відновлюватимуть одяг за власним творчим вирішенням, не змінюючи їх функціонального призначення; з технічних видів праці – відновлюватимуть вироби з дерева (меблі, іграшки, предмети інтер'єру тощо) також за власним творчим вирішенням, не змінюючи їх функціонального призначення.

При виконанні завдань учасники матимуть можливість користуватися мережею Інтернет, друкованою літературою, матеріалами в електронному вигляді на будь-якому етапі виконання роботи.

Для виконання зазначеного завдання з обслуговуючих видів праці учасникам потрібно мати: набір для рукоділля (голки, нитки, нитки для вишивання, пряжа для в'язання, гачок для плетіння, спиці для в'язання, флізелін, синтепон тощо). Під час виконання роботи не можна використовувати готові аплікації, мережива, шматочки тканини для аплікацій та інші «домашні заготовки».

На виконання завдання передбачається 5 годин. Робота оцінюватиметься в 50 балів.

### **Творчий проект.**

Творчі проекти учасники IV етапу XXXV Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання виконуватимуть під час олімпіади. З урахуванням загального гасла олімпіади учасники з обслуговуючих видів праці працюватимуть за напрямом «Кулінарія», з технічних видів праці – за напрямом «Народні художні промисли». Пропонуються такі теми проектів.

9 клас технічні види праці – «Цукерниця».

*Вимоги:*

- кількість – 1 штука;
- виготовляється будь-якою технікою.

11 клас технічні види праці – «Набір гудзиків».

*Вимоги:*

- кількість – від 6 гудзиків;
- виготовляється будь-якою технікою;
- гудзики для одягу.

9 клас обслуговуючі види праці – «Печиво».

11 клас обслуговуючі види праці – «Цукерки».

*Вимоги:*

- кількість – не менше 5 штук;
- вага всього печива(цукерок) –  $500 \pm 200$  гр.;
- термін зберігання – більше 3-х днів без спеціальних умов;
- з натуральних інгредієнтів.

До творчого проекту учасники олімпіади додають в електронному вигляді **5-6 світлин** із зображенням проміжних і кінцевого результатів попередньо пропрацьованого проекту та **паспорт проекту** за формою згідно з додатком.

Для виконання творчого проекту учасники повинні мати покроковий рецепт чи послідовність виготовлення, матеріали та інструменти (обладнання) для їх обробки. Під терміном «матеріали» розуміємо матеріали, підготовлені для певного виду діяльності (оброблена солома; лоза для лозоплетіння; мотузка для плетіння; борошно; цукати, какао-порошок тощо), але не готові складники (шкіра з вигаптуваним візерунком; дерев'яна планка з різьбою чи шипами; склеєна деревина; зварений шоколад чи крем; заморожене тісто тощо). Організатори олімпіади забезпечать учасників духовками, міксерами, стандартним посудом, столярним та слюсарним інструментом.

Учасники олімпіади з технічних видів праці за 1-2 дні до творчого проекту матимуть можливість провести підготовчі роботи (до 1 години): склеювання та фарбування заготовок, інші операції, після виконання яких має пройти час для подальшої обробки матеріалів. Час, витрачений на підготовчі роботи не буде зараховуватися до загального хронометражу творчого проекту.

На виконання завдань з обслуговуючих видів праці відводиться 3 години, а з технічних видів праці – 5 годин. Максимальна кількість балів за виконання завдань – 50.

При оцінюванні творчих і комплексних робіт головними критеріями будуть функціональність, якість (смак) та естетичність запропонованих виробів. Також враховуватимуться оригінальність роботи та новизна в підході до вирішення завдань, відповідність вимогам.

### **Виставка творчих робіт.**

Під час проведення олімпіади проходитиме виставка творчих робіт відповідно до загального гасла олімпіади. Керівники команд оформлятимуть стенд області з творчого доробку учнів за період, що пройшов від минулої олімпіади.

Дипломанти I-го та II-го ступенів традиційно визначатимуться у таких номінаціях:

- упровадження інноваційних технологій;
- висока майстерність виконання виробів;
- збереження народних традицій;
- стиль оформлення стенду;
- презентація регіону.

### **Загальнокомандна першість.**

За результатами виступів усіх учасників визначаються переможці загальнокомандної першості. Для їх визначення додаються всі зайняті учасниками команди регіону місця, а зазначена сума ділиться на кількість учасників. Переможцем стає та команда, результат якої після математичних розрахунків є найменшим.

### **Учасники олімпіади.**

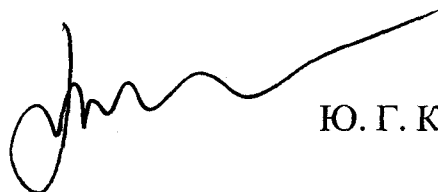
При формуванні команди слід особливу увагу звернути на квоту учасників олімпіади. Якщо квота регіону, згідно з рейтингом, становить парну кількість учасників, то мають бути представлені порівну обидві паралелі (9 клас і 11 клас), технічні та обслуговуючі види праці. Заміна учасника з 9-го класу додатковим учасником з 11-го класу чи навпаки не допускається.

До місця проведення олімпіади (м. Полтава) учні повинні прибувати організовано у супроводі керівника команди, маючи при собі:

- паспорт або свідоцтво про народження;
- учнівський квиток;
- медичну довідку про відсутність інфекційних хвороб та контакту з інфекційними хворими;
- спецодяг (додатково латексні рукавички та особистий рушник для роботи за напрямом «Кулінарія»);
- довідку про допуск до роботи на обладнанні навчальних майстерень (її може видати школа, районний або обласний орган управління освітою, обласний інститут післядипломної педагогічної освіти).

Просимо звернути увагу на правильне оформлення документації на учасників заключного етапу олімпіади (прізвище, ім'я, по батькові в називному відмінку - з документа, що засвідчує особу; повна назва закладу в називному відмінку - з гербової печатки закладу, де якому навчається учасник олімпіади).

Директор департаменту  
загальної середньої та дошкільної освіти



Ю. Г. Кононенко

Паспорт проекту

Автор \_\_\_\_\_

Вчитель \_\_\_\_\_

Повна назва школи та її адреса \_\_\_\_\_

**Рецепт приготування чи послідовність виготовлення**

Назва проекту

Час приготування (виготовлення) (хв.):

Кількість (шт.):

Компоненти, матеріали:

Покроковий рецепт приготування чи послідовність виготовлення:

Особисті поради з приготування (виготовлення):

Інше (з чим смакує? скільки зберігається? Поради по догляду тощо):

Описовий текст «Кулінарні традиції (народні художні промисли) рідного краю»  
(біля 600 знаків з пробілами):