



# МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

## Директорат дошкільної, шкільної, позашкільної та інклюзивної освіти

пр. Перемоги, 10 м. Київ, 01135, тел.(044)481-47-58, факс (044)481-32-87, e-mail: dps@mon.gov.ua

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

Інститути післядипломної  
педагогічної освіти

### Щодо методичних рекомендацій

Надсилаємо методичні рекомендації щодо підготовки до IV етапу  
XXXVIII Всеукраїнської учнівської олімпіади з технологій (трудового  
навчання).

Додаток: на 3 арк.

Генеральний директор

Олег ЄРЕСЬКО

Дятленко Оксана Миколаївна  
481-32-07



МОН № 1.1/751-22 від 18.01.2022

Підписав: Єресько Олег Вікторович  
Сертифікат: 58E2D9E7F900307B04000000C7693300A9EC9B00  
Дійсний: з 25.11.2021 13:21:11 по 25.11.2023 13:21:11

Додаток  
до листа Міністерства освіти і  
науки України

## **Методичні рекомендації щодо підготовки до IV етапу XXXVIII Всеукраїнської учнівської олімпіади з технологій (трудового навчання)**

Заключний етап Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання (технологій) для учнів 9-х та 11-х класів цього року проходитиме в місті Ужгород окремо за програмами з обслуговуючих та технічних видів праці 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, міксери, кухонне приладдя; з технічних видів праці – власні ручні та електрифіковані інструменти, клеї, лакофарбові матеріали швидкого висихання.

### **Теоретичний тур**

Учасникам протягом 2 год. (тут і надалі береться астрономічний час) буде запропоновано підготувати рішення заданої проблеми, презентувати це рішення всіма доступними способами (презентація, графічні зображення, усне пояснення тощо) та захистити його перед журі та конкурсантами. Оцінюватиметься буде як доречність самого рішення, так і вміння сформулювати, висловити та відстояти свою позицію. Максимальна кількість балів за теоретичний тур – 20.

### **Комплексна робота**

Учасники олімпіади проектуватимуть та виготовлятимуть виріб із запропонованого набору матеріалів. Під час комплексної роботи учасники матимуть можливість користуватися мережею Інтернет на будь-якому етапі.

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, сінтепон тощо). Під час виконання роботи не можна використовувати готові аплікації, мережива, шматочки тканини для аплікацій та інші «домашні заготовки».

На виконання усієї комплексної роботи передбачається 5 годин. Робота оцінюватиметься в 50 балів.

### **Творчий проект**

Творчий проект учасники виконують за наперед визначеною технологічною послідовністю.

Теми творчих проектів, які виконуватимуть учасники олімпіади:

9 клас технічні види праці – «Настінний годинник».

*Всі учасники отримують однакові годинникові механізми за розміром 55\*55\*15. Довжина найдовшої (є різної довжини) секундної стрілки 175.*

11 клас технічні види праці – «Дитяча еко іграшка» для дітей віком до 3 років.

**УВАГА!**

Виріб не повинен містити дрібних деталей, які може проковтнути дитина.

9 клас обслуговуючі види праці – «Профітролі».

*Вимоги:*

- кількість – 10 штук;
- діаметр не менше 5 см;
- з натуральних інгредієнтів;
- з солодкою начинкою.

11 клас обслуговуючі види праці – «Тістечка нарізні».

*Вимоги:*

- кількість – 10 штук;
- з натуральних інгредієнтів;
- з солодкою начинкою.

До творчого проекту учасники олімпіади з обслуговуючих видів праці додають рецепт приготування у довільній формі. Сам рецепт та форма його подачі оцінюються не будуть.

Для виконання творчого проекту учасники повинні мати матеріали та специфічні інструменти (обладнання) для їх обробки. До прикладу: для виготовлення профітролей потрібно мати спеціальні мішечки із потрібними насадками. 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 духовими шафами, токарними та свердлильними верстатами, верстакми, 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. Учасники олімпіади з обслуговуючих видів праці на другий день творчого проекту матимуть можливість провести завершальні роботи (до 0,5 години).

На виконання завдань з обслуговуючих видів праці в 9 класі відводиться 2,5 години, у 11 класі – 4 години, а з технічних видів праці – 5 години. Максимальна кількість балів за виконання завдань – 50.

При оцінюванні творчих і комплексних робіт головними критеріями з технічних видів праці будуть простота виробу та її функціональність, якість, естетичність та довершеність запропонованих виробів.

При оцінюванні творчих робіт головними критеріями з обслуговуючих видів праці будуть естетичність та смак.

Також враховуватимуться оригінальність роботи та новизна в підході до вирішення завдань, відповідність вимогам.

За порушення правил техніки безпеки під час виконання завдань учасники можуть позбавлятися до п'яти балів рішенням голови журі за вмотивованим поданням членів журі у присутності учасника, до кого ця норма застосовується.

### **Виставка творчих робіт**

По завершенню конкурсних випробувань проводитиметься виставка робіт учасників олімпіади IV етапу.

### **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. Ужгород) учні повинні прибувати організовано у супроводі керівника команди, маючи при собі:

- COVID-сертифікат про вакцинацію (для керівника команди);
- 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, в якому навчається учасник олімпіади).