



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)

Шановні колеги!

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 2017/2018 н. р.

Додаток на 4 стор.

З повагою
Заступник Міністра

Павло Хобзей

С. М. Дятленко
481-32-07



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

Заключний етап Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання (технологій) для учнів 9-х та 11-х класів цього року проходитиме в місті Кам'янець-Подільський 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; 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 технологічного спрямування. Максимальна кількість балів за теоретичний тур – 20.

Комплексна робота.

Учасники олімпіади проектуватимуть вироби із визначеного набору матеріалів. Під час комплексної роботи учасники матимуть можливість користуватися мережею Інтернет, друкованою літературою, матеріалами в електронному вигляді 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 завдання передбачається 5 годин. Робота оцінюватиметься в 50 балів.

Творчий проект.

Творчі проекти учасники IV етапу XXXVI Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання виконуватимуть під час олімпіади. Як і минулого навчального року 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 – «Брелок до ключів».

11 клас технічні види праці – «Корпус для флешки».

Вимоги:

- кількість – 1 штука;

- виготовляється будь-якою технікою.

9 клас обслуговуючі види праці – «Капкейки».

11 клас обслуговуючі види праці – «Бабусині пиріжки».

Вимоги:

- кількість – не менше 10 штук;

- з натуральних інгредієнтів.

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

Для виконання творчого проекту учасники повинні мати 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 духовими шафами, стандартним посудом, токарними та свердлильними верстатами, верстаками, 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 4 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.

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 проходить виставка робіт учасників. **Стенди областей цього року оформлятися не будуть.**

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.

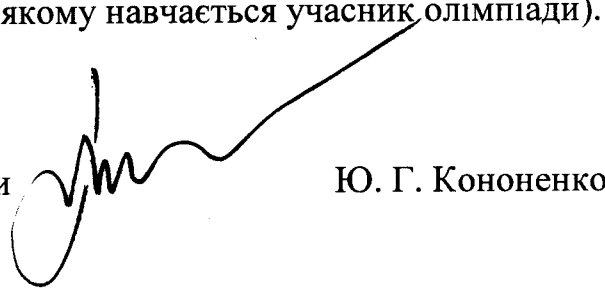
При формуванні команди слід особливу увагу звернути на квоту учасників олімпіади. Якщо квота регіону, згідно з рейтингом, становить парну кількість учасників, то мають бути представлені порівну обидві паралелі (9 клас і 11 клас), технічні та обслуговуючі види праці. Заміна учасника з 9-го класу додатковим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

До місця проведення олімпіади (м. Кам'янець-Подільський) 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);
- паспорт творчого проекту (Word) та 5-6 світлин (у форматі JPG) із зображенням проміжних і кінцевого результатів попередньо пропрацьованого проекту.

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).

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):