



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 2018/2019 н. р.

Додаток: на 4 стор.

Заступник Міністра

Павло Хобзей

О. М. Дятленко
481-32-07

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
№1/9-745 від 07.12.2018



Додаток
до листа Міністерства освіти і
науки України

**Методичні рекомендації
щодо підготовки до IV етапу XXXVII 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 Чернівці 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 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. Оцінюватися буде як доцільність самого вирішення проблеми, 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, 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 XXXVII 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 – «Підставка під чашку».

Вимоги:

- кількість – 2 штуки, об'єднані сюжетною лінією;
- виготовляється будь-якою технікою.

11 клас технічні види праці – «Креативна настільна лампа».

Вимоги:

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

9 клас обслуговуючі види праці – «Зефір»

Вимоги:

- кількість – не менше 6 штук (250гр);
- з натуральних інгредієнтів.

11 клас обслуговуючі види праці – «Рулет (завиванець) моєї родини».

Вимоги:

- кількість – 2 штуки;
- з натуральних інгредієнтів.

До творчого проекту учасники олімпіади з обслуговуючих видів праці додають рецепт приготування за формою згідно з додатком.

Для виконання творчого проекту учасники повинні мати матеріали та специфічні інструменти (обладнання) для їх обробки. До прикладу: для виготовлення зефіру потрібно мати міксери із запланованими характеристиками. 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, які виготовлятимуть зефір, на другий день після творчого проекту матимуть можливість провести завершальні роботи (до 30 хв.).

На виконання завдань з обслуговуючих видів праці в 9 класі відводиться 2 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 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 проходитиметься лише виставка робіт учасників. Стенди областей цього річ 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.

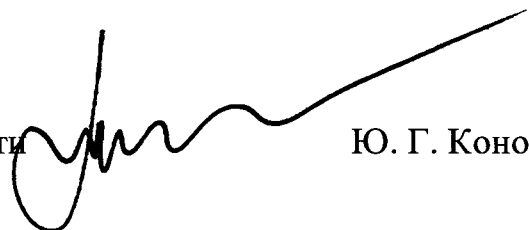
При формуванні команди слід особливу увагу звернути на квоту учасників олімпіади. Якщо квота регіону, згідно з рейтингом, становить парну кількість учасників, то мають бути представлені порівну обидві паралелі (9 клас і 11 клас), технічні та обслуговуючі види праці. Заміна учасника з 9-го класу додатковим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

До місця проведення олімпіади (м. Чернівці) 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, в якому навчається учасник олімпіади).

Директор департаменту
загальної середньої та дошкільної освіти



Ю. Г. Кононенко

Рецепт приготування

Назва проекту

Час приготування (хв.):

Кількість (шт.):

Компоненти, матеріали:

Покроковий рецепт приготування чи послідовність виготовлення:

Особисті поради з приготування:

Інше (з чим смакує? скільки зберігається? тощо):