Методичні рекомендації щодо підготовки до ІII етапу

Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання

у 2016/17 н.р.

ІІІ етап Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання проводиться відповідно до «Положення про Всеукраїнські учнівські олімпіади, турніри, конкурси-захисти науково-дослідницьких робіт, олімпіади зі спеціальних дисциплін та конкурси фахової майстерності», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 22.09.2011 №1099 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 17.11.2011 №1318/20056.

Олімпіада відбудеться у м.Біла Церква на базі **БНВО   
«Перша Білоцерківська гімназія - школа І ступеня» (*реєстрація, виставка творчих робіт, теоретичний тур, захист творчих робіт і практичний тур для дівчат, захист творчих робіт і практичний тур для частини хлопців)*** та Білоцерківської спеціалізованої школа І-ІІІ ступенів №1 з поглибленим вивченням слов'янських мов *(****захист творчих робіт і*** *практичний тур для іншої частини хлопців).*

ІІІ етап Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання проходитиме для учнів 9-х та 11-х класів і традиційно складатиметься з 3-х турів: теоретичного туру, комплексної роботи (практичного туру) та захисту творчого проекту (домашнього завдання).

**Зміст та оцінювання**

**Теоретичний тур.** Учасникам протягом 1 год. *(тут і надалі береться астрономічний час)* буде запропоновано дати відповіді на різні типи теоретичних завдань, що охоплюють основні види навчальної діяльності на уроках трудового навчання й технологій. Максимальна кількість балів за теоретичний тур – 30.

**Комплексна робота.** Учасникам олімпіади буде запропоновано виготовити виріб із визначеного набору матеріалів із застосуванням операцій ручної та механізованої обробки конструкційних матеріалів.

Після завершення виготовлення, учасники презентуватимуть свій виріб перед членами журі.

Для виконання зазначеного завдання *дівчатам* потрібно мати:

1. Інструменти для роботи індивідуального використання.
2. Креслярські інструменти.
3. Аркуш паперу для виготовлення викрійки формату А-1.

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

Під час роботи учасниці можуть використовувати власні швейні машини.

*Хлопці* повинні мати:

**9 клас**

1. Інструменти для розмічання, пиляння, стругання, збирання, оздоблення деревини ***різьбленням*** та ще одним ***іншим*** способом.
2. Набір свердл діаметром до 15 мм для виготовлення фігурних елементів деталей виробу.
3. Креслярські інструменти.

**11 клас**

1. Інструменти для розмічання, рубання, різання, обпилювання, зачищання *малих* деталей виробу з металу та їх художньої обробки.
2. Інструменти для художньої обробки деревини *різьбленням* та ще одним*іншим* способом.
3. Набір свердл діаметром до 12 мм.
4. Заклепки – 10 шт.
5. Викрутка.
6. Креслярські інструменти.

**Критерії оцінювання:**

* функціональність виробу та зручність у користуванні;
* привабливість (естетична цінність) виробу;
* володіння техніками обробки матеріалів та оздоблення виробу;
* оригінальність роботи та новизна у підході до вирішення завдань.

На виконання завдання передбачено 4 години. Робота оцінюватиметься в 60 балів.

За порушення правил техніки безпеки під час виконання завдання учасники можуть позбавлятися до п’яти балів рішенням Голови журі за вмотивованим поданням членів журі у присутності учасника, до якого ця норма застосовується.

**Захист проекту (домашнього завдання).**

Для участі у даному турі олімпіади учасникам необхідно представити вироби (домашні роботи) за відповідними напрямом. З обслуговуючих видів праці - за напрямом «Кулінарія», з технічних видів праці – за напрямом «Народні художні промисли».Пропонуються такі теми проектів:

**9 клас обслуговуючі види праці – «Печиво».**

**11 клас обслуговуючі види праці – «Цукерки».**

*Вимоги:*

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

**9 клас технічні види праці – «Цукерниця».**

*Вимоги:*

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

**11 клас технічні види праці – «Набір ґудзиків».**

*Вимоги:*

* кількість – від 6 ґудзиків;
* ґудзики прикріпити до жорсткої основи формату А4
* виготовляється будь-якою технікою;
* ґудзики для одягу.

До творчого проекту учасники олімпіади додають в електронному вигляді 6-10 світлин із зображенням проміжних і кінцевого результатів проекту (оформлених у вигляді презентації), які можна використати при захисті проекту та паспорт проекту за формою згідно з Додатком 1-2.

Під час захисту проекту (5-7 хв.) учні демонструють слайди, які ілюструють процес роботи над проектом і висвітлюють наступні питання:

* Які особливості виготовлення виробу?
* Які недоліки було виявлено під час випробування?
* Як вони були виправлені?
* Які застереження варто враховувати при виготовленні виробу?

Також учасники олімпіади дають відповіді на запитання членів журі щодо процесу виготовлення, особливостей конструкції (технічні види праці), підбору конструкційних матеріалів (сировини, продуктів) тощо (до 3 хв.).

Максимальна кількість балів за виконання завдань третього туру – 40.

Критерії оцінювання домашніх робіт:

* відповідність вимогам завдань;
* функціональність, якість (смак) та естетичність запропонованих виробів;
* володіння техніками обробки матеріалів;
* захист.

**Виставка творчих робіт**

Під час проведення олімпіади в актовій залі БНВО **«Перша Білоцерківська гімназія - школа І ступеня» проходитиме виставка домашніх робіт.**

Після оцінювання та захисту *роботи повертаються авторам*.

**Учасники олімпіади**

До місця проведення олімпіади учні повинні прибувати організовано у супроводі керівника команди, маючи при собі:

* учнівський квиток;
* медичну довідку про відсутність інфекційних хвороб та контакту з інфекційними хворими;
* довідку про інструктаж з правил безпечної праці та допуск до роботи на обладнанні навчальних майстерень.

Просимо звернути увагу на правильне оформлення документації на учасників 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).

Додаток 1

**Паспорт проекту**

1. Автор:
2. Вчитель:
3. Повна назва школи та її адреса:
4. Рецепт приготування чи послідовність виготовлення:
5. Назва проекту:
6. Час приготування (виготовлення) (хв.):
7. Кількість (шт.):
8. Компоненти, матеріали:
9. Покроковий рецепт приготування чи послідовність виготовлення:
10. Особисті поради з приготування (виготовлення):
11. Інше (з чим смакує? скільки зберігається? Поради по догляду тощо):
12. Описовий текст «Кулінарні традиції (народні художні промисли) рідного краю» (біля 600 знаків з пробілами):

Додаток 2

**Паспорт проекту**

1. Автор:

2. Клас:

3. Вчитель-керівник:

4. Повна назва школи та її адреса:

5. Назва проекту:

6. Час виготовлення 1шт(хв.):

7. Кількість (шт.):

8. Описовий текст (біля 600 знаків з пробілами):

9. Компоненти, матеріали для виготовлення виробу:

10. Покроковий процес - послідовність виготовлення з фотографіями:

11. Особисті поради з виготовлення:

|  |  |
| --- | --- |
| **Відповідальні особи:**  завідувач відділу методики викладання трудового навчання й технологій  КВНЗ КОР «Академія неперервної освіти» | Бащенко Олена Іванівна |
| Контактні телефони: | 097 82 57 147  066 10 49 414 |
| методист відділу методики викладання трудового навчання й технологій  КВНЗ КОР «Академія неперервної освіти» | Однорог Олександр Петрович |
| Контактний телефон: | 050 91 20 635 |