



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КОМУНАЛЬНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
**«ХЕРСОНСЬКА АКАДЕМІЯ НЕПЕРЕРВНОЇ ОСВІТИ»**  
ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ

вул. Покришева, 41, м. Херсон, 73034, тел. (0552)37-02-00, 41-08-10, 41-08-11, факс 37-05-92  
Web: <http://academy.ks.ua> E-mail: [suitti.ks@gmail.com](mailto:suitti.ks@gmail.com)

11.01.17 № 01-08/525

на № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

Начальникам відділів (управління)  
освіти  
Завідувачам районних (міських)  
методичних кабінетів

Про порядок проведення III етапу  
Всеукраїнської учнівської олімпіади  
з трудового навчання (технологій)  
у 2017 році

Комунальний вищий навчальний заклад «Херсонська академія неперервної освіти» Херсонської обласної ради надсилає методичні рекомендації щодо проведення III (обласного) етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання (технологій).

Ректор

А.М. Зубко

Гаврилюк Галина Михайлівна  
(0552) 37-02-00

## **Методичні рекомендації щодо проведення III етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання (технологій) у 2017 році**

Відповідно до наказу Управління освіти і науки Херсонської обласної державної адміністрації «Про проведення III етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад у 2016 році» 24-25 лютого 2017 року в м. Херсоні буде проводитись III етап Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання (технологій). Олімпіада традиційно складатиметься з 3-х турів (теоретичного, практичного й творчого).

**Учням необхідно мати із собою бейджик для номера, який вони отримують під час реєстрації.**

На теоретичному турі учасникам протягом 1 год. (тут і надалі береться астрономічний час) буде запропоновано виконати тестові завдання за змістом навчальних програм з предметів, а саме:

- 9 клас (технічні види праці): ручна і механічна обробка деревини та металів; побутова діяльність; матеріалознавство; графічна грамотність; проектно-технологічна діяльність;

- 9 клас (обслуговуючі види праці): ручна і механічна обробка тканини й волокнистих матеріалів; побутова діяльність; матеріалознавство; машинознавство; волого-теплова обробка матеріалів; вишивка; в'язання; проектно-технологічна діяльність;

- 11 клас (технічні та обслуговуючі види праці): технології обробки конструкційних матеріалів; проектно-технологічна діяльність; профорієнтація; інформаційно-комунікаційні технології.

Максимальна кількість балів за теоретичний тур – 50.

**Практичний тур** (виготовлення виробу із застосуванням ручних та механічних операцій обробки конструкційних матеріалів) складатиметься із поєднання практичної роботи з творчою.

Спочатку учні, користуючись наданим їм набором матеріалів, виготовлятимуть виріб за визначеними розмірами та умовами, а потім

оздоблюватимуть його в довільній формі. На виконання цього туру для учнів 9-х класів відведено 4 год., для учнів 11-х класів – 5 год.

Усі учасники змагань обов'язково повинні мати при собі робочий одяг (для технічних видів праці – захисні окуляри).

Окрім того, для виконання зазначеного туру учасникам олімпіади при собі додатково необхідно мати:

**Обслуговуючі види праці:**

9 клас: набір інструментів для виготовлення та декоративних матеріалів для оздоблення швейного виробу. Їх орієнтовний перелік може бути таким: голки, швацькі нитки № 40 декількох кольорів, ножиці, клаптик клейового матеріалу (до 0,5 м.), коса бейка, кант, мереживо, гудзики, саморобні аплікації й ін.).

11 клас: набір інструментів для виготовлення та декоративних матеріалів для оздоблення швейного виробу. Їх орієнтовний перелік може бути таким: голки; швацькі нитки № 40 декількох кольорів; ножиці; клаптик клейового матеріалу (45×65); на вибір - коса бейка, кант, декоративний шнур, мереживо; тасьма; аплікації; оздоблювальна фурнітура на тему рукоділля й ін.

**Обов'язковою умовою** зазначеного туру для учасників 11-го класу є створення домашньої заготовки. Це повинна бути саморобна аплікація на тему «Рукоділля» у межах габаритних розмірів 15×20. Вибір матеріалів й технік виготовлення аплікації довільний.

Дівчата, які приїдуть на олімпіаду з районів – повністю будуть забезпечені швейними машинами, проте їм дозволяється користуватись і власними швейними машинами. Учасницям, які представлятимуть м. Херсон – потрібно привезти швейні машини з собою.

Зауважимо, що всім керівникам команд, які нададуть власні швейні машини для роботи на практичному турі, слід заздалегідь перевірити їх надійність у роботі й справність!

Тканиною (планується використання тканини двох «кольорів-компаньйонів») для виготовлення швейного виробу будуть забезпечені всі учасниці олімпіади.

### **Технічні види праці:**

9 клас: контрольно-вимірювальний, столярний, слюсарний інструмент; лобзик з пилочками; пристосування «Ласточкин хвіст» для випилювання; різець токарний прохідний для верстата ТВ-6 – 1 шт.; різець токарний відрізний для верстата ТВ-6 – 1 шт.; плашка з плашкотримачем М6 – 1 шт.; свердла d 2,5; 5,2; 6,5; саморізи 15×3 (10 шт.); цвяхи L 15 (10 шт.); полотно ножівочне по металу; клей для деревини; шліфшкурка № 100; № 150; № 240; інструменти та матеріали для оздоблення виробу.

11 клас: контрольно-вимірювальний, столярний, слюсарний інструмент; лобзик з пилочками; пристосування «Ласточкин хвіст» для випилювання; різці токарні по дереву; свердла d 2,5; 4; 5,2; 10; набір перових свердл; набір надфілів; саморізи 15×3 (10 шт.); цвяхи L 20 (10 шт.); плоскогубці; круглогубці; ножиці по металу; шліф шкурка № 100; № 150; № 240; клей для деревини; інструменти та матеріали для оздоблення виробу.

Під час виконання практичного туру хлопці можуть використовувати електрифіковані інструменти, клеї, лакофарбові матеріали швидкого висихання (окрім лаку ПФ та нітролаку).

Оцінювання результатів практичного туру відбуватиметься за наступними орієнтовними критеріями: привабливість виробу; відповідність заданим розмірам, технологія розкрою виробу (для дівчат); якість технологічної обробки; творчий доробок та оздоблення виробу, його завершеність; культура праці та дотримання правил безпечної праці в роботі, тощо.

Максимальна кількість балів за практичний тур – 100.

**Творчий тур** проходитиме у вигляді захисту домашніх проектних робіт відповідно до наданих Міністерством освіти і науки України

методичних рекомендації щодо підготовки до IV етапу XXXV Всеукраїнської учнівської олімпіади з трудового навчання (лист від 23.12.16 № 1/9-666).

Творчі проекти за напрямом **«Народні художні промисли»** учасники з технічних видів праці повинні виконати вдома та презентувати під час творчого туру олімпіади.

9 клас – **«Цукерниця»**.

Вимоги до виробу: цукерниця (ємність для зберігання цукерок) повинна бути виготовлена для практичного (не декоративного) вжитку. При її створенні слід звернути увагу на напрям «Народні художні промисли», й використати відповідні техніки та оздоблення виробу.

11 клас – **«Набір гудзиків»**.

Вимоги до виробу: слід виготовити 8 гудзиків для одягу, застосувавши будь-яку техніку і матеріали (дерево, метал, пластмаса; шкіра; кістка й ін.), але враховуючі запропонований напрям «Народні художні промисли».

Творчі проекти за напрямом **«Кулінарія»** учасники з обслуговуючих видів праці повинні виконати вдома та презентувати під час творчого туру олімпіади.

9 клас – **«Печиво»**.

11 клас – **«Цукерки»**.

Вимоги до виробів: кондитерські вироби (10-12 шт.) учасники олімпіади виконують вдома, використовуючи для їх створення натуральні інгредієнти. Термін їх зберігання повинен бути більше 3-х днів без спеціальних умов.

Ураховуючи санітарно-гігієнічні вимоги до збереження харчових продуктів (їх транспортування на олімпіаду тощо), а також ефектної презентації творчого проекту просимо опорядити печиво чи цукерки відповідним чином. Наприклад, це можуть бути: декоративні тарелі; текстильні бокси; паперові футляри, поліетиленові торбинки, обгортки й т. ін.).

До творчого проекту учасники олімпіади повинні надати паспорт проекту за формою згідно з додатком. Не потрібно створювати до нього ще й мультимедійну презентацію.

Оцінювання результатів творчих учнівських проектів буде відбуватись за наступними орієнтовними критеріями:

- для *технічних видів праці*: відповідність вимогам умов проекту (напряму, паспорт проекту, захист), естетична цінність (привабливість виробу); функціональність та зручність у використанні, оригінальність та новизна у підході вирішення завдань;

- для *обслуговуючих видів праці*: відповідність вимогам умов проекту (напряму, паспорт проекту, захист), естетична цінність (привабливість виробу); смакові якості кондитерських виробів; оригінальність та новизна у підході вирішення завдань; опорядження кондитерських виробів.

Максимальна кількість балів за творчий тур – 50.

Отже, загальна максимальна кількість балів, яку може отримати учень за усі тури олімпіади, становитиме 200 балів.

**Під час проведення змагань проходитиме виставка творчих робіт, присвячених 35-річчю олімпіадного руху на Херсонщині під загальним гаслом «Барви рідного краю».**

**Керівникам команд необхідно оформити стенд району (міста) з творчого доробку учнів (не більше 5-6 виробів). Роботи бажано представити у різних техніках та з використанням різних технологій обробки конструкційних матеріалів, але урахувавши запропонований напряму «Барви рідного краю».**

**За результатами виставки буде визначено переможців і нагороджено грамотами у наступних номінаціях: висока майстерність виконання виробів; збереження народних традицій; упровадження інноваційних технологій.**

Реєстрація учасників олімпіади буде проводитись 24 лютого до 10.00 у приміщенні ЗОШ I-III ступенів № 44 (м. Херсон, вул. Академіка Тарле 10). У зв'язку із тим, що олімпіада ювілейна, урочисте відкриття заходу планується розпочати о 10.00. Прохання до керівників команд – вчасно забезпечити приїзд та реєстрацію дітей.

Під'їхати до школи можна:

- від автовокзалу маршрутними таксі № 9, 14, 30 до зупинки «Початок школи»;

- від залізничного вокзалу маршрутним таксі № 9 (в сторону Таврійського мікрорайону) до зупинки «Початок школи».

Поселення та проживання учасників олімпіади відбуватиметься на базі Херсонського обласного центру туристсько-краєзнавчої творчості учнівської молоді (пр. Ушакова 18). Учасникам команд із найбільш віддалених районів пропонується заїзд напередодні олімпіади – 23 лютого. Також можливе заселення зранку, 24 лютого, перед початком олімпіади.

У разі виникнення питань, пов'язаних із перебігом олімпіади, звертатись до завідувача науково-методичної лабораторії технологій КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти» Галини Михайлівни Гаврилук (моб. тел.: 050-728-17-47, ел. адреса: [galgav33@mail.ru](mailto:galgav33@mail.ru)).

## **Орієнтовний план оформлення паспорту проекту**

1 сторінка (титульна)

**Повна назва навчального закладу, де виконувався творчий проект**

**НАЗВА**

**Паспорт проекту**

**Виконавець:**

**Керівник:**

2, 3 сторінки

Потрібно представити описовий текст на тему «Кулінарні традиції (народні художні промисли) рідного краю» з обґрунтуванням у кінці, чому саме було обрано виготовлення такого проектного виробу (текст повинен займати не більше 2 сторінок).

4 сторінка

**Рецепт приготування**

**(послідовність виготовлення виробу)**

**Час:**

**Кількість:**

**Інструменти, матеріали, обладнання, потрібне для роботи:**

**Покроковий рецепт приготування (послідовність виготовлення виробу)  
(не більше 2-3 стор.).**

Остання сторінка

Особисті поради з приготування (виготовлення) виробу, доцільним також буде представлення гарного фото вже готового виробу (на 1 стор.).