

**Положение
о проведении районного Дня технологии
в 2015/2016 учебном году**

I. Общие положения:

- Районный День технологии проводится в рамках предметной декады среди учащихся общеобразовательных организаций Калининского района в виде конкурсов по разделам программы предмета «Технология».
- Районный День технологии проводится:
 - ФГБОУ ВПО «Челябинская государственная агроинженерная академия»;
 - ГБОУ СПО (ССУЗ) «Южно-Уральский многопрофильный колледж»;
 - Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средней общеобразовательной школой № 154 города Челябинска»;
 - СП МКУ «ЦОДОО» по Калининскому району;
 - Районным методическим объединением учителей технологии;

II. Цели и задачи:

- Активизация деятельности образовательных организаций по развитию интереса учащихся к предмету;
- Демонстрация достижений обучающихся;
- Содействие процессу самоопределения и самореализации учащихся в будущей профессиональной деятельности.

III. Участники Дня конкурсов и его содержание:

- Участниками мероприятий могут стать:
 - I возрастная группа – учащиеся 8-9 классов муниципальных общеобразовательных организаций района.

Форма участия:

- индивидуальная
- командная (4 человека – по одному участнику в каждой номинации).

II возрастная группа – учащиеся 10-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций района.

Форма участия – индивидуальная.

- День конкурсов проводится по следующим номинациям:

- «Дизайн – класс»
- «Карвинг – класс»
- «Повар – класс»
- «Техник – класс»
- «Инженер – класс»
- «Проект – класс»
- «Классная команда»
- «Агит – класс»

IV. Сроки и порядок проведения:

- День технологии проводится **09 апреля 2016г. на базе МАОУ «СОШ № 154 города Челябинска» с 10-00 часов**
- Регламент проведения Дня технологии:

Регистрация участников	с 10-00 до 10-30
Торжественное открытие дня технологии	с 10-30 до 11-00
Проведение конкурсов	с 11-00 до 12-30
Концерт творческих коллективов для зрителей и болельщиков конкурсов	с 11-00 до 12-30
Мастер-класс студентов и преподавателей	с 12-30 до 13-30

ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЮУМК»	
Подведение итогов, награждение победителей, торжественное закрытие	с 12-30 до 14-00

Заявки на конкурс направляются в СП МКУ «ЦОДОО» по Калининскому району до 21.03.2016 г. кабинет № 2301 (бумажный вариант)

V. Содержание и условия проведения конкурсов:

1. Конкурс «Дизайн – класс»

Конкурс проводится в кабинете технологии МАОУ СОШ № 154, который оснащен швейным оборудованием. В номинации участвует один представитель команды.

Участники конкурса в течение **90 минут** по заранее продуманному эскизу изготавливают небольшое изделие декоративно-прикладного характера, пригодное для украшения и использования на кухне (салфетку, прихватку, подставку под горячее, грелку и т.д.) Техника выполнения – произвольная.

Участники **приносят с собой все необходимые материалы, эскизы, выкройки, специфические инструменты. Раскрой и изготовление изделия участники производят в отведенное для конкурса время.**

Членам жюри участники представляют готовое изделие, эскиз (на листе формата А4) и этикетку размером 10х15 см.

Участник должен иметь спецодежду и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, фамилии, имени.

Критерии оценивания:

- соответствие эскиза и изделия; – 10 баллов
- качество дизайна, оригинальность, функциональность; - 10 баллов
- сложность и качество изготовления; - 10 баллов
- соблюдение техники безопасности и культуры труда; - 10 баллов

Общее количество баллов – 40.

2. Конкурс «Карвинг – класс»

Конкурс проводится в кабинете, который оснащен рабочими местами (столы, мойка). В номинации участвует один представитель команды.

Участники показывают умение фигурно нарезать овощи и фрукты, которые можно использовать для украшения блюд и сервировки стола.

Участники конкурса в течение **60 минут** выполняют одну композицию в соответствии с выбранной тематикой. Количество элементов композиции не ограничено.

Участники **приносят с собой все необходимые продукты, посуду, инструменты, приспособления.**

Членам жюри участники представляют оформленную работу и этикетку размером 10х15 см.

Участник должен иметь спецодежду и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, фамилии, имени.

Критерии оценивания:

- внешний вид, качество дизайна – 10 баллов
- оригинальность, сочетаемость элементов - 10 баллов
- степень сложности и качество изготовления - 10 баллов
- соблюдение техники безопасности, санитарных требований и культуры труда - 10 баллов

Общее количество баллов – 40.

3. Конкурс «Повар – класс»

Конкурс проводится в кабинете технологии, которой оснащен рабочими местами (столы, мойка, одна плита, электрический чайник). В номинации участвует один представитель команды.

Участники конкурса в течение **60 минут** готовят и оформляют порцию салата весом 150-200 граммов. Не допускается использование кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности (очищенных, нарезанных). Все пищевые продукты и полуфабрикаты,

используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

Участники **приносят с собой все необходимые продукты, посуду, инструменты, приспособления.**

Членам жюри участники представляют технологическую карту (на листе формата А4), оформленную работу и этикетку размером 10x15 см.

Участник должен иметь спецодежду и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, фамилии, имени.

Критерии оценивания:

- внешний вид, качество дизайна, оригинальность – 5 баллов
 - вкус, сочетаемость продуктов - 5 баллов
 - степень сложности и качество изготовления - 10 баллов
 - соблюдение технологии приготовления, санитарных требований - 10 баллов
 - соблюдение техники безопасности и культуры труда - 5 баллов
 - правильность оформления технологической карты - 5 баллов
- Общее количество баллов – 40.

4. Конкурс «Техник – класс»

Конкурс проводится в кабинете технологии, который оснащен оборудованием для обработки дерева и металла (два токарных станка по дереву, два сверлильных станка, верстаки). В номинации участвует один участник команды.

Участники конкурса в течение **90 минут** по заранее продуманному эскизу изготавливают небольшое изделие декоративно – прикладного характера, пригодное для украшения и использования на кухне (подставку под горячее, лопаточку, вазочку, разделочную доску и т.д.) техника выполнения – произвольная.

Участники **приносят с собой все необходимые материалы, эскизы, специфический инструмент.** Изготовление изделия участники производят в отведенное для конкурса время. Не допускается использование заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности (готовых к отделке и сборке).

Членам жюри участники представляют готовые изделия, эскиз (на листе формата А4), и этикетку размером 10x15 см.

Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду и нагрудную табличку (бейдж) с указанием учебного заведения, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- соответствие эскизу изделия – 5 баллов
 - качество дизайна - 10 баллов
 - оригинальность - 5 баллов
 - функциональность - 5 баллов
 - сложность и качество изготовления - 10 баллов
 - соблюдение техники безопасности и культуры труда - 5 баллов
- Общее количество баллов – 40.

5. Конкурс «Инженер – класс»

Конкурс проводится в кабинете, который оснащен рабочими местами (столы, мойка). В номинации участвует один представитель команды или индивидуальные конкурсанты.

Участники показывают умение конструировать полезную модель механизма, приспособления или машины из пищевых продуктов с последующей устной презентацией.

Участники конкурса заранее в домашних условиях готовят детали модели из пищевых продуктов. Создание полезной модели механизма или машины производится непосредственно во время проведения данного конкурса в течение **30 минут**. Количество элементов механизма – произвольное.

Участники **приносят с собой все необходимые продукты (клубни картофеля, морковь, кабачок, макаронные изделия, печенье и т.д.), инструменты для изменения размеров и формы продукта, оборудование и детали крепежа (разделочные доски, ножи, ножницы, скотч, зубочистки (большие и малые) и пр.), посуду, приспособления.**

Членам жюри участники представляют оформленную работу и этикетку размером 10х15 см. Участник должен сделать доклад в течение двух минут, в котором должен отразить назначение модели, ее преимущества, основные характеристики, возможности и пр. Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду и нагрудную табличку (бейдж) с указанием учебного заведения, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- идея, оригинальность и творчество – 10 баллов
 - функциональность модели, практическая значимость работы - 5 баллов
 - презентация модели, компетентность в ответах на вопросы - 5 баллов
 - степень сложности и качество изготовления - 10 баллов
 - соблюдение техники безопасности, санитарных требований и культуры труда - 10 баллов
- Общее количество баллов – 40.

6. Конкурс «Проект – класс»

Конкурс проводится в кабинете, который оснащен компьютерной техникой. В номинации участвует один представитель команды или индивидуальные конкурсанты.

Участники конкурса представляют мини-проект на выбранную тему. Мини-проект представляется в форме доклада и иллюстрируется электронной презентацией. Мини-проекты должны быть представлены на бумажном и электронном носителях. Участник должен сделать доклад в течение 5-7 минут. По окончании доклада выступающий должен ответить на вопросы членов жюри.

Примерные темы для конкурса:

- История возникновения и развития пищевого оборудования, пищевых производств.
- Новые виды продуктов питания.
- Информация о пищевых продуктах.
- История возникновения продукта питания, развития общественного питания.
- История национальных блюд.
- Анализ рецептов старины, ассортимента продуктов.
- Компьютеризация и автоматизация пищевых производств.
- Упаковочный дизайн.
- Проблемы утилизации пищевых отходов.
- Кулинарный дизайн продуктов общественного питания.
- Влияние способов обработки на пищевую ценность готовой кулинарной продукции.
- Влияние различных факторов на формирование национальной кухни.
- Традиции питания на Урале.
- Мировые кулинарные державы.
- Полезные свойства продуктов питания.
- История питания, изображенная в картинах великих художников или в литературных произведениях.
- пищевые добавки и т.д.

Мини-проект включает в себя:

1. Аналитическую записку, в состав которой входят: титульный лист, аннотация, основная часть, используемые источники, приложения.

Работа представляется в печатном виде со всеми приложениями, скрепленная в папку. Объем текста не должен превышать 10 стандартных страниц (бумага А4, поля 2 см, шрифт «Times New Roman», 14 пт, интервал одинарный, выравнивание по ширине страницы, нумерация внизу страницы).

2. Демонстрационный материал – презентация на электронных носителях, выполненная в графическом редакторе Power Point 97-2003. Количество слайдов – не более 15.

Участник должен иметь вторую обувь и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения , фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- оригинальность и творчество - 5 баллов
- сложность и трудоемкость – 5 баллов
- качество оформления работы и презентации - 10 баллов

- качество представления проекта - 10 баллов
 - практическая значимость работы - 5 баллов
 - компетентность в ответах на вопросы - 5 баллов
- Общее количество баллов – 40

7. Конкурс «Классная команда»

Конкурс проводится среди команд, принявших участие во всех номинациях.

При подведении итогов учитывается:

- оценки, набранные членами команды в индивидуальных конкурсах;
- активное участие членов команды и их болельщиков во всех мероприятиях;

8. Конкурс «Агит – класс»

Конкурс проводится как самостоятельный на сцене театрального зала школы. Тема выступлений – презентация образовательной области «Технология» и ее составных частей. Форма выступления – произвольная (стихотворение, КВН-сценка, презентация – агитка, реклама, миниатюра, мини-митинг и т.д.). Время выступления агитбригады не более 5-7 минут. Количество участников произвольное. При себе иметь вторую обувь.

Критерии оценивания:

- оригинальность и творчество - 10 баллов
- качество оформления и представления презентации – 15 баллов
- соответствие выступления заявленной теме – 15 баллов

Общее количество баллов – 40

VI. Жюри конкурсов:

- Формируется оргкомитетом из числа педагогических работников ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЮУМК»
- Оценивает все работы по вышеперечисленным критериям, определяет победителей и призеров по сумме баллов, принимает решение о награждении участников.
- Оформляет свои решения протоколами.

VII. Подведение итогов и награждение победителей:

Основанием для награждения служит итоговое заключение жюри:

- По каждой номинации определяются 3 призовых места. Победители награждаются дипломами.
- Участники, не занявшие призовые места, получают свидетельство участника Дня технологии.
- Команда, принявшая участие во всех номинациях, участвует в командном первенстве. Оценка определяется по сумме баллов, набранных членами команды во всех конкурсах. Победители награждаются дипломами.

КОНКУРС: <u>«Дизайн – класс»</u> НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ _____ ТЕХНИКА ВЫПОЛНЕНИЯ _____ АВТОР: _____ (фамилия, имя полностью) Учащий(ая)ся «__» класса МОУ № _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат «_____»

1. Инвентарь и посуда.2. Продукты:

№ п/п	Сырье	Расход сырья на 1 порцию, г
1.		
2.		
Масса готового изделия:		

3. Технология приготовления:4. Требования к качеству:

Муниципальное автономное (бюджетное) общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № _____
города Челябинска»

РАЙОННЫЙ ДЕНЬ ТЕХНОЛОГИИ

Конкурс «Проект – класс»

НАЗВАНИЕ КОНКУРСНОЙ РАБОТЫ

Автор:
ФИО,
Класс

**Руководитель
проекта:**
ФИО,
Должность

Челябинск 201 _____

Приложение 2
СП МКУ «ЦОДОО» по
Калининскому району
от _____ № _____

**ЗАЯВКА ОУ № _____
на участие в районном Дне технологии**

№ п/п	Наименование номинации	ФИО (полностью) участника	Класс	ФИО (полностью) руководителя	Контактный телефон
1	«Дизайн – класс»				
2	«Карвинг – класс»				
3	«Повар- класс»				
4	«Техник – класс»				
5	«Инженер – класс»				
6	«Проект – класс				
7	«Классная команда»				
8	«Агит - класс»				

Директор ОО № _____ /Ф.И.О./

День технологии
в 2015/2016 учебном году

4. Конкурс «Техник – класс»

Конкурс проводится в кабинете технологии, который оснащен оборудованием для обработки дерева и металла (два токарных станка по дереву, два сверлильных станка, верстаки). В номинации участвует один участник команды.

Участники конкурса в течение 90 минут по заранее продуманному эскизу изготавливают небольшое изделие декоративно – прикладного характера, пригодное для украшения и использования на кухне (подставку под горячее, лопаточку, вазочку, разделочную доску и т.д.) техника выполнения – произвольная.

Участники приносят с собой все необходимые материалы, эскизы, специфический инструмент. Изготовление изделия участники производят в отведенное для конкурса время. Не допускается использование заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности (готовых к отделке и сборке).

Членам жюри участники представляют готовые изделия, эскиз (на листе формата А4), и этикетку размером 10х15 см.

Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду и нагрудную табличку (бейдж) с указанием учебного заведения, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- соответствие эскизу изделия – 5 баллов
- качество дизайна - 10 баллов
- оригинальность - 5 баллов
- функциональность - 5 баллов
- сложность и качество изготовления - 10 баллов
- соблюдение техники безопасности и культуры труда - 5 баллов

Общее количество баллов – 40.