

Положение
о проведении «ДНЯ ТЕХНОЛОГИИ»
в Металлургическом районе города Челябинска
в 2019 – 2020 учебном году

I. Общие положения:

- Районный «День технологии» проводится в рамках реализации образовательного проекта «ТЕМП» и предметной декады среди учащихся общеобразовательных учреждений Металлургического района в виде конкурсов по разделам программы предметной области «Технология».
- Районный «День технологии» проводится:
 - Муниципальным казенным учреждением "Центр обеспечения деятельности образовательных организаций города Челябинска";
 - Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 73 г. Челябинска»;
 - ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»;
 - ПАО «ЧМК»;
 - Методическим объединением учителей технологии Металлургического района.

II. Цели и задачи :

- активизация деятельности общеобразовательных учреждений по развитию интереса обучающихся к предметной области «Технология», созданию условий для самореализации учащихся;
- демонстрация достижений, выявление уровня знаний и поддержка творческого потенциала обучающихся общеобразовательных учреждений района, пропаганда опыта работы общеобразовательных учреждений по формированию у школьников технологической культуры;
- популяризация технологического образования, формирование у детей и подростков устойчивого интереса к занятиям различными видами технологий, культуры комплексного применения обучающимися знаний в области технологического образования, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;
- содействие процессу самоопределения и самореализации обучающихся в будущей профессиональной деятельности;
- совершенствование уровня педагогического мастерства и профессиональных компетенций, стимулирование профессионального роста талантливых учителей общеобразовательных учреждений;
- создание единой информационной среды, позволяющей наладить деловые контакты между образовательными организациями.

III. Участники дня конкурсов и его содержание:

- 1) Участниками «Дня технологии» могут стать:
 - I возрастная группа ---- обучающиеся **8–9 классов** Муниципальных общеобразовательных организаций района. Форма участия:
 - индивидуальная,
 - командная
 - II возрастная группа ---- обучающиеся **10 – 11 классов** Муниципальных общеобразовательных организаций района. Форма участия:
 - индивидуальная,
 - командная
- 2) «День технологии» проводится по следующим номинациям:

- «Дизайн – класс»
- «Техник – класс»
- «Инженер - класс»
- «Повар – класс» по направлениям:
 - ~ «Съедобный креатив»
 - ~ «Вкусные сюрпризы»
 - ~ «Фруктовые фантазии»
- «Проект – класс»
- «Ретро – класс»
- «Классная команда»

За безопасность проезда к месту проведения «Дня технологии» и обратно, а также безопасность участников во время проведения мероприятий и соблюдения ими требований охраны труда и техники безопасности ответственность несёт образовательная организация, представившая участника, и конкретно педагоги, сопровождающие участников.

IV. Сроки и порядок проведения:

- «День технологии» проводится **04 апреля 2020 года с 10-00** часов на базе МАОУ «СОШ №73 г. Челябинска»
- Заявки на конкурс направляются в оргкомитет в срок до 30 марта 2020 г.
Заявки на конкурс отправляются образовательной организацией на электронный адрес МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»: mouchel73@mail.ru в двух вариантах одной папкой «День технологии ОУ № ____ »:
 - в электронном виде,
 - отсканированные (с подписью руководителя ОО и печатью).
- Регламент проведения «Дня технологии»:

Регистрация участников	с 9-30 до 10-00
Торжественное открытие дня технологии	с 10-00 до 10-30
Проведение конкурсов	с 10-00 до 11-30
Мастер–классы студентов и преподавателей Южно- Уральского многопрофильного колледжа	с 11-00 до 12-00
Презентации ПАО «ЧМК» и мастер-классы сотрудников	
Выставка конкурсных работ	с 11-30 до 12-30
Подведение итогов, награждение победителей, торжественное закрытие	с 12-30 до 13-00

V. Содержание и условия проведения конкурсов:

1. Конкурс «Дизайн – класс»

Конкурс проводится в кабинете технологии, который оснащён швейным оборудованием. В номинации участвуют индивидуальные конкурсанты по возрастным группам.

Участники конкурса в течение **90 минут** по заранее продуманному эскизу изготавливают небольшое **изделие декоративно-прикладного характера** (с использованием текстильных материалов, а также бумаги, стекла, природных материалов.....) пригодное для украшения и применения на кухне (салфетку, прихватку, подставку под горячее, грелку, интерьерное украшение и т.д.). Техника выполнения – произвольная.

Участники должны строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности, культуру труда, использовать инструменты и оборудование по назначению.

Участники **приносят с собой все необходимые материалы, эскизы, детали кроя, инструменты, клёнку (при необходимости). Раскрой изделия участники могут произвести заранее, а изготовление – в отведённое для конкурса время.** Не допускается использование заготовок и полуфабрикатов **высокой степени готовности.**

Членам жюри участники предоставляют готовое изделие, эскиз (на листе формата А4) и этикетку размером 10 x 15 см.

Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду (работа должна выполняться и представляться в специальной одежде) и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, класса, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- соответствие эскиза и изделия, соответствие назначению;
- качество дизайна, оригинальность, функциональность;
- сложность изготовления;
- качество изготовления;
- соблюдение техники безопасности и культуры труда.

Общее количество баллов – 40.

2. Конкурс «Техник – класс»

Конкурс проводится в кабинете-мастерской технологии, который оснащён оборудованием для обработки дерева, металла и т.д. (станки: два токарных по дереву, два сверлильных, четыре токарных по металлу; верстаки слесарные – 16, верстаки столярные – 11). В номинации участвуют индивидуальные конкурсанты по возрастным группам.

Участники конкурса в течение **90 минут** по заранее продуманному эскизу изготавливают небольшое **изделие декоративно-прикладного характера** (с использованием дерева, древесных материалов, металла, композиционных материалов....) пригодное для украшения и использования на кухне (подставку под горячее, лопаточку, вазочку, разделочную доску, подставку для яйца, полочку, подвесы для полотенец, декоративные крючки и т.д.). Техника выполнения – произвольная.

Участники должны строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности, культуру труда, использовать инструменты и оборудование по назначению. Запрещено использовать слесарное оборудование при работе с деревом и древесными материалами (например, слесарные тиски для закрепления заготовок из древесины). Нарушители могут быть удалены с конкурса.

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

Членам жюри участники предоставляют готовое изделие, эскиз (на листе формата А4) и этикетку размером 10 x 15 см.

Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду (работа должна выполняться и представляться в специальной одежде) и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, класса, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- соответствие эскиза и изделия, соответствие назначению;
- качество дизайна, оригинальность, функциональность;
- сложность изготовления;
- качество изготовления;
- соблюдение техники безопасности и культуры труда.

Общее количество баллов – 40.

3. Конкурс «Повар – класс»

Конкурс проводится в кабинетах, которые оснащены рабочими местами (столы, мойка). Имеются электрические плиты, электрические чайники, холодильник. В номинации участвуют индивидуальные конкурсанты по возрастным группам.

Конкурс проводится по следующим направлениям:

1. «Съедобный креатив»

Бутерброд – как искусство. Это конкурс бутербродного творчества. Бутерброд может превратиться из предмета банального перекуса в занимательное и оригинальное произведение искусства.

2. «Вкусные сюрпризы»

Конкурс холодных блюд и закусок, в которых одним из ингредиентов выступают любые овощи. Это: салаты и винегреты, холодные закуски, фаршированные холодные блюда и т.д.

3. «Фруктовые фантазии»

Конкурс холодных блюд и десертов, в которых одним из ингредиентов будут фрукты и ягоды, растущие в нашем регионе, а может и экзотические. Варианты блюд – любые.

Участники конкурса в течение **60 минут готовят и оформляют порцию блюда** (весом 150–250 грамм) или **бутерброды**. 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 должны строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности, культуру труда, санитарно-гигиенические нормы, использовать инструменты и оборудование по назначению.

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

Членам жюри участники предоставляют технологическую карту (на листе формата А4), оформленную работу и этикетку размером 10 x 15 см.

Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду (работа должна выполняться и представляться в специальной одежде и перчатках) и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, класса, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- внешний вид, качество дизайна, оригинальность;
- вкус, сочетаемость продуктов;
- доступность продуктов, входящих в рецепт;
- степень сложности и качество приготовления;
- соблюдение технологии обработки и приготовления продуктов, санитарных требований;
- соблюдение техники безопасности и культуры труда;
- правильность оформления технологической карты.

Общее количество баллов – 40.

4. Конкурс «Инженер – класс»

Конкурс проводится в кабинете, который оснащён рабочими местами (столы, мойка). В номинации участвуют индивидуальные конкурсанты по возрастным группам.

Участники показывают умение конструировать полезную модель механизма,

приспособления или машины из пищевых продуктов с последующей устной презентацией.

Участники конкурса могут **заранее в домашних условиях** подготовить некоторые детали модели из пищевых продуктов. Создание полезной модели **механизма или машины** производится непосредственно во время проведения данного конкурса в течение **60 минут**. Количество элементов механизма произвольное.

Участники должны строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности, культуру труда, санитарно-гигиенические нормы, использовать инструменты и оборудование по назначению.

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, зубочистки (большие и малые) и пр.), **посуду, приспособления, клеёнку**.

Членам жюри участники предоставляют оформленную работу и этикетку размером 10 x 15 см. Участник должен продемонстрировать механизм и сделать доклад в течение двух

минут, в котором отразить назначение модели, ее преимущества, основные характеристики, возможности и пр.

Участник должен иметь вторую обувь, спецодежду (работа должна выполняться и представляться в специальной одежде) и нагрудную табличку (бейдж) с указанием наименования учебного заведения, класса, фамилии и имени.

Критерии оценивания:

- идея, оригинальность и творчество;
- функциональность модели, практическая значимость работы;
- презентация модели, компетентность в ответах на вопросы;
- степень сложности модели;
- качество изготовления;
- соблюдение техники безопасности, санитарных требований и культуры труда.

Общее количество баллов – 40.

5. Конкурс «Ретро – класс»

Конкурс проводится в кабинете, который оснащён столами, компьютерной техникой. В номинации участвуют индивидуальные конкурсанты по возрастным группам.

Участники конкурса **заранее в домашних условиях** готовят **блюдо национальной кухни**.

Членам жюри участники предоставляют:

- порцию приготовленного и оформленного национального блюда и этикетку размером 10 x 15 см;
- на одном листе формата А4 – краткую аннотацию блюда (не более 0,5 страницы – чьё блюдо, когда готовили и подавали) и рецепт блюда (перечень необходимых продуктов и их количество, последовательность приготовления);
- электронную презентацию из 8-10 слайдов, показывающих приготовление участником данного блюда (своеобразный мастер-класс), которую участник сопровождает краткими комментариями.

Выступление участника может проходить **не более трёх** минут. По окончании доклада выступающий должен ответить на вопросы членов жюри.

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

Критерии оценивания:

- соответствие заявленной национальной кухне;
- внешний вид, качество дизайна, оригинальность;
- доступность продуктов, входящих в рецепт;
- степень сложности и качество приготовления;
- правильность и качество оформления аннотации, рецепта и презентации;
- качество представления работы;
- практическая значимость работы;
- компетентность в ответах на вопросы.

Общее количество баллов – 40.

6. Конкурс «Проект – класс»

Конкурс проводится в кабинете, который оснащён столами, компьютерной техникой. В номинации участвуют индивидуальные конкурсанты по возрастным группам.

Участники конкурса представляют мини–проект на выбранную тему. Мини–проект представляется в форме доклада и иллюстрируется электронной презентацией.

Мини–проекты представляются на **бумажном и электронном носителях**.

Участник должен сделать доклад **не более пяти** минут. По окончании доклада, выступающий отвечает 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;

- История развития общественного питания;
- Способы заготовки продуктов, используемые нашими предками;
- История национальных блюд;
- Анализ рецептов старины, ассортимента продуктов;
- Компьютеризация и автоматизация пищевых производств;
- Упаковочный дизайн;
- Проблемы утилизации пищевых отходов;
- Проблемы хранения и переработки продуктов питания;
- 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, традиции питания, изображенные 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 (образец оформления приведён в приложении), аннотация (не более 5 предложений, содержащих описание цели, задач и содержания работы), основная часть, используемые источники, приложения.

Работа представляется в печатном виде со всеми приложениями, скреплённая 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;
- сложность и трудоемкость;
- качество оформления работы и презентации;
- качество представления проекта;
- практическая значимость работы;
- компетентность в ответах на вопросы.

Общее количество баллов – 40.

7. Конкурс «Классная команда»

Конкурс проводится среди команд образовательных организаций, состоящих из нескольких участников. Итоги подводятся по возрастным группам. При подведении итогов учитываются оценки, набранные членами команды в индивидуальных конкурсах и количество участников.

VI. Жюри «Дня технологии»:

- Формируется оргкомитетом из числа педагогических работников и студентов Южно-Уральского многопрофильного колледжа.
- Оценивает все работы по вышеперечисленным критериям, определяет победителей и призёров 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 в I возрастной группе определяются три призовых места. Победители награждаются дипломами и призами.
- По каждой номинации во II возрастной группе определяются три призовых места. Победители награждаются дипломами и призами.
- В номинации «Повар-класс» итоги подводятся по конкурсным направлениям в каждой возрастной группе и соответственно определяются призовые места. Победители награждаются дипломами и призами.
- Участники, не занявшие призовые места, получают грамоту участника «Дня технологии».

Справки по телефонам: 217-73-06, 217-73-02

Васильева Татьяна Ильинична, заместитель директора по УВР МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»;

Чейшвили Наталья Ивановна, учитель технологии, член ГМО.

Образец таблички участника конкурса:

размер 15 x 10 см

КОНКУРС: <u>«Повар – класс»</u>
направление _____
наименование изделия _____
автор _____ (фамилия, имя полностью)
учащ____ся «____» класса МА(Б)ОУ «СОШ № ____ г. Челябинска»

КОНКУРС: <u>«Инженер – класс»</u>
наименование изделия _____
материал _____
автор _____ (фамилия, имя полностью)
учащ____ся «____» класса МА(Б)ОУ «СОШ № ____ г. Челябинска»

КОНКУРС: **«Ретро – класс»**

наименование изделия _____

блюдо _____ кухни

автор _____

(фамилия, имя полностью)

учащ____ся «____» класса

МА(Б)ОУ «СОШ № ____ г.Челябинска»

КОНКУРС: **«Техник – класс»**

наименование изделия – _____

(обработка _____)

автор _____

(фамилия, имя полностью)

учащ____ся «____» класса

МА(Б)ОУ «СОШ № ____ г.Челябинска»

КОНКУРС: **«Дизайн – класс»**

наименование изделия – _____

(обработка _____)

автор _____

(фамилия, имя полностью)

учащ____ся «____» класса

МА(Б)ОУ «СОШ № ____ г. Челябинска»

Приложение 2
к положению о районном «Дне технологии».

Муниципальное _____ общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № ____ г. Челябинска»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (изделия): «_____»

1. Инвентарь и посуда:

2. Продукты:

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

3. Технология приготовления:

4. Требования к качеству:

ЗАЯВКА

на участие в районном ДНЕ ТЕХНОЛОГИИ учащихся ОУ № _____

№ п/п	Наименование номинации	Фамилия, имя, отчество участника	Класс	Необходимое оборудование*	Ф.И.О. руководителя, контактный телефон
1.	«Дизайн – класс»			швейная машина, место для подключения электрооборудования...	
2.	«Инженер - класс»			рабочий стол.....	
3.	«Техник – класс»			верстак слесарный, станок сверлильный.... место для подключения электрооборудования	
4.	«Ретро-класс»				
5.	«Повар – класс»:				
	направление: «Съедобный креатив»			рабочий стол.....	
	направление: «Вкусные сюрпризы»			плита, рабочий стол.....	
	направление: «Фруктовые фантазии»			рабочий стол.....	
6.	«Проект – класс»				

Директор ОУ № _____ /Ф.И.О./ Дата подачи заявки _____
М.П.

* Перечислить только то оборудование, которое Вам необходимо.

Образец оформления титульного листа конкурсной работы

Муниципальное _____ общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № ____ г. Челябинска» РАЙОННЫЙ ДЕНЬ ТЕХНОЛОГИИ Конкурс «Проект - класс» <i>АНАЛИЗ РЕЦЕПТОВ СТАРИНЫ</i> Автор: ФИО, класс Руководитель: ФИО, должность Челябинск, 2020
--