

Рекомендации по использованию в образовательном процессе учебного пособия «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для 8 класса

К 2018/2019 учебному году издано новое учебное пособие «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для 9 класса (Столярова С.И., Юрченко Н.А., Н.Л. Кардаш *Трудовое обучение. Обслуживающий труд : учебное пособие для 8 класса учреждений общего среднего образования с русским (белорусским) языками обучения – Минск: Адукацыя і выхаванне, 2019*).


Его авторы – профессор кафедры общей и профессиональной педагогики УО «Республиканский институт профессионального образования», кандидат педагогических наук, профессор С.И. Столярова, специалист первой категории управления кадровой и организационной работы расчетного центра Национального банка Республики Беларусь, по специальности учитель обслуживающего труда и рисования Н.А. Юрченко, учитель высшей категории государственного учреждения образования «Средняя школа № 2 г. Дзержинска» Н.Л. Кардаш.



Цель учебного пособия заключается в создании условий для формирования основ компетентности учащихся в различных сферах трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности, декоративно-прикладного творчества, способствующей социализации личности в современных социально-экономических условиях.

Задачи учебного пособия направлены на формирование у учащихся знаний, умений и навыков в процессе выполнения учебно-познавательной и трудовой деятельности по обработке материалов и приготовлении пищи, ведению домашнего хозяйства, декоративно-прикладному творчеству, домоводству, выращиванию растений.

В начале каждого параграфа выделен мотивационный блок с рубриками: «Вы узнаете», «Вы научитесь». Эта информация поможет учащимся определить, чем они будут заниматься на уроке.

	Вы узнаете: что такое калорийность рациона питания, какие требования предъявляются к составлению меню.
	Вы научитесь: составлять меню на день.

В учебном пособии обозначены рубрики, используются тематические символы, фоновые заливки и шрифтовые выделения, которые помогут учащимся легко ориентироваться в изучаемом теоретическом материале.

В тексте учебного пособия на цветном фоне даны понятия, определения, теоретические сведения, наиболее важные для выполнения практической работы. *Например:*

<p>Приём — форма общения людей, собравшихся в честь какого-либо события.</p>

В конце каждого параграфа для лучшей организации обучения в рубрике



«Термины» вынесены основные термины, которые необходимо запомнить.
Например:



Химические волокна, искусственные и синтетические волокна, вискоза.

С помощью дополнительного материала вы познакомитесь с интересной информацией и расширите свой кругозор. Для этого предусмотрена рубрика



«Дополнительный материал». Например:



В качестве наполнителя для диванных подушек используют синтетические материалы. Наиболее популярны:

- *холлофайбер* — состоит из волокон, хорошо сохраняющих форму изделия. Он не впитывает влагу и неприятные запахи. Это негорючий материал;
- *комфорель* — выпускают в виде маленьких упругих шариков. Изделия с этим наполнителем легко принимают форму тела. Они отличаются лёгкостью в уходе;
- *холлофан* — состоит из переплетённых волокон, обеспечивающих сильную пружинистость материала. Похож на натуральный пух, но его можно стирать;
- *синтепон* — самый недорогой, но и самый недолговечный материал.



В каждом параграфе выделена рубрика «Давайте обсудим», в которой размещены вопросы и задания. Они могут относиться к тексту или иллюстрациям. Данные вопросы и задания направлены на конкретизацию изученного материала, могут содержать дополнительную информацию, отсутствующую в тексте параграфа или требующую дополнительных знаний из других областей или жизненного опыта учащихся. Эта рубрика предполагает коллективное обсуждение для определения верного варианта решения проблемы.

Например:



Как можно построить биссектрису прямого угла при моделировании диванной подушки прямоугольной формы? Предложите несколько вариантов. Выберите менее трудоёмкий. Обоснуйте свой выбор. Проще построить биссектрису угла при моделировании диванной подушки прямоугольной или квадратной формы. Почему?

Для приобретения практических умений в параграфах предусмотрены практические работы. В параграфах размещены примерные технологические (учебные) карты изделий, которые учащиеся смогут изготовить на уроках трудового обучения. Данные изделия размещены в пособии для примера. Учитель может предложить учащимся другие изделия для изготовления.

Технологическая карта (учебная) 3
Приготовление яиц, фаршированных сельдью с маслом

Продукты: филе сельди — 1 шт., яйца — 2 шт., сливочное масло — 1 ч. л., мелко нарезанная зелень петрушки (укропа) — 1 ч. л., майонез — 2 ст. л.

Оснащение: кастрюля, ножи, разделочные доски, тёрка, мясорубка, тарелка для подачи фаршированных яиц, столовая ложка, миска.

Оборудование: электрическая плита.

Последовательность приготовления

1. Сварить яйца вкрутую	
2. Очистить яйца и разрезать на две половинки	
3. Достать желтки	
4. Размять желтки ложкой (или натереть на терке)	
5. Нарезать филе сельди мелкими кубиками (или пропустить через мясорубку)	

Также в конце параграфа сформулированы вопросы и задания , которые помогут учащимся проверить свои знания.

Например:



1. Расскажите о химическом составе и пищевой ценности рыбы, нерыбных продуктов моря.
2. От чего зависит химический состав мяса рыбы?
3. Какое значение имеют рыба и нерыбные продукты моря в питании человека?
4. Какие нерыбные продукты моря наиболее популярны в нашей стране? Охарактеризуйте их кулинарное использование.
5. Какие виды рыб наиболее широко используют в питании в нашей стране?
6. По каким признакам вы определите, что рыба свежая?

Дополнительный материал размещён на Национальном образовательном портале (<http://e-vedy.ady.by>).

Электронная форма учебного пособия представляет собой учебное пособие в формате *pdf, который можно использовать с помощью компьютера, планшета, интерактивной доски и т.д. Принципиальным отличием электронной версии учебного пособия является его интерактивное оглавление, которое дает возможность перейти к интересующему параграфу и ссылки на интерактивные задания. Скачать электронную форму учебного пособия можно по ссылке <http://e-padruchnik.adu.by/>.