

Ковалько Ольга Александровна

учитель истории и обществознания

Фролова Марина Викторовна

учитель русского языка и литературы

Сундукова Татьяна Викторовна

учитель музыки

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

"Средняя школа №14 "Зеленый шум"

Волгоградская область, г.Волжский

**МАСТЕР-КЛАСС «МЕТОДИЧЕСКОЕ ПАРФЕ. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ
(ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СОБЫТИЯ
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)»**

Цель:

- Изучить технологию образовательного события внеурочной деятельности в рамках реализации ФГОС второго поколения;
- Апробировать технологию образовательного события внеурочной деятельности как эффективный метод внеурочной деятельности и как средство развития ключевых компетенций учащихся;
- Проанализировать эффективность применения технологии мониторинговым исследованием.

Задачи:

- Познакомить коллег с данной технологией.

Добрый день уважаемые коллеги, в прошлом учебном году в рамках реализации школьных программ развития и инновационной деятельности мы стали участниками проекта «Создание условий для реализации принципов индивидуализации» под руководством Софии Николаевны Зениной.

Начиная работу в нашей проектной группе, мы оттолкнулись от теории. Ведь индивидуализация – это процесс создания и осознания ребенком собственного опыта, в котором он проявляет себя, осознавая собственную деятельность, цели и прогнозирует свои результаты своей деятельности. Мы познакомились с разными технологиями индивидуализации обучения. Но себя мы увидели в технологии обучения в сотрудничестве, в основу которого положено педагогическое сопровождение. А реализовывать данную технологию мы стали через образовательные события внеурочной деятельности. Давайте вспомним, как это было.

Мы попробовали и у нас получилось. Не бойтесь, пробуйте и у вас все получится.

Мы готовы поделиться своим опытом. И приглашаем вас стать не просто наблюдателями, а активными участниками события, которое мы сейчас вместе с вами приготовим. Да, да, вы не ослышались. Именно приготовим. Я приглашаю вас на нашу педагогическую кухню.

Мы постараемся поделиться не только кулинарным рецептом, но и дадим методические советы, которые сделают ближе и понятнее технологию образовательного события внеурочной деятельности индивидуализации обучения.

Итак, давайте выберем участников образовательного события.
(выбор осуществляется через отгадывание кулинарных загадок)

(рассаживает участников)

- Удобно? Комфортно ли вам на нашей кухне?

Но мне кажется, кого-то не хватает на нашей кухне, кого? (повара)

(выход повара-ведущего мастер-класса)

Представьте себя летним жарким днем на берегу моря. Вы слышите шум прибоя и мечтаете о чем-то освежающем, холодном. Мимо вас проходит красивый загорелый парень, в руках которого вы видите бокал, а в нем сочная красная клубника, мелко порезанный апельсин, красиво играющие на солнце

кусочки киви, чувствуете вкус ананаса, приятную мякоть персика. И все это чуть запотевают от холодного мороженого, украшенного вишенкой.

- Ну что, у вас появилось желание приготовить Парфе?

Начнем?

- Всем участникам предлагается набор фруктов, мороженое и оговаривается задание – составить фруктово-ягодный коктейль, при этом оговорить что каждый из них – это определенный метод и форма работы с детьми.
- Проговариваются этапы технологии:
 1. Определение тематики события – ученик зритель, учитель артист
 2. Постановка целей и задач – ученик и учитель «вкусный собеседник»
 3. Подготовка к событию – ученик исполнитель, учитель дирижер
 4. Событие – ученик артист, учитель очарованный зритель.

(рефлексия)

Последний этап ОС – это рефлексия. Конечно, на каждом этапе она была промежуточная для корректировки работы группы, для проговаривания конечного результата.

А итоговая рефлексия проводится со всеми участниками события, ведь главный показатель состоявшегося события – это оценка результата общей работы команды и своего вклада.

Поднимите левую руку вверх. Каждый палец руки - это мой конкретный вопрос и только ответив на него, мы сможем его загнуть.

Первый вопрос – Что мы задумали сделать?

2- Как мы это сделали?

3 – Какие использовали материалы?

4 – Каков был порядок действий?

5 – У нас получилось, что задумали?

Уважаемые коллеги, большое спасибо, что посетили нашу педагогическую кухню. Мы надеемся, что наши методические советы по проектирования образовательного события пришлись вам по вкусу. А чтобы вы не забыли наши кулинарный рецепт, мы приготовили вам педагогические подсказки.

Уважаемые члены жюри, коллеги. Как мы сказали в начале нашей работы, десерт должен оставлять приятное послевкусие и желание попробовать его еще раз, попробуйте, и вы наше Парфе и мы надеемся, что у вас появится желание встретиться с нами еще раз.

Мы всем желаем вкусных событий!!!