

Государственное учреждение дополнительного образования  
«Дворец детей и молодежи г.Новополоцка»

Панорама инновационных портфелей  
«Опорная методическая площадка – региональному сообществу»

Опорная методическая площадка  
«Учебно-методический кабинет учреждения дополнительного  
образования детей и молодежи как организационно-методический  
центр развития профессионализма и творчества педагогов»



## *Кухня педагогических рецептов*

**Круглый стол с элементами  
сюжетно-ролевой игры**

г. Новополоцк

Печатается в соответствии с решением методического совета государственного учреждения дополнительного образования «Дворец детей и молодежи г.Новополоцка»

Составитель:  
заведующий информационно-методическим отделом  
Лапенко Любовь Васильевна

**Кухня педагогических рецептов.** Круглый стол с элементами сюжетно-ролевой игры / сост. Л.В.Лапенко; государственное учреждение дополнительного образования «Дворец детей и молодежи г.Новополоцка». – Новополоцк, 2018.

Издание содержит сценарий проведения заседания методической гостиной для руководителей методических объединений многопрофильного учреждения дополнительного образования детей и молодежи.

Издание адресуется педагогическим работникам учреждений дополнительного образования детей и молодежи.

© Государственное учреждение дополнительного образования «Дворец детей и молодежи г.Новополоцка»

## ЗАСЕДАНИЕ МЕТОДИЧЕСКОЙ ГОСТИНОЙ

### Круглый стол с элементами сюжетно-ролевой игры



#### *«Кухня педагогических рецептов»*

**Цель:** создание условий для самореализации методистов в творческих видах деятельности.

**Задачи:**

- создать комфортную обстановку, хорошее настроение для общения и взаимообучения;
- презентовать формы и методы работы методических объединений (МО).

**Понятие:** кухня – место приготовления различных кулинарных блюд. Качество блюда зависит от многих факторов: мастерства повара, качества продуктов, выбора рецепта, технологии приготовления и т.д.

**Ассоциации:** вкусно, блюдо, пища, рецепт, желание попробовать, чистота, что-то новое.

**Оформление, оборудование:**

Компьютер, мультимедийный проектор, экран, записи тематических песен, набор овощей, сладкое угощение, реквизит: фартуки, колпаки.



### ХОД МЕРОПРИЯТИЯ

*Звучит тематическая музыка, участники занимают места за столом.*

**Актуализация.**

**Ведущий.** Заканчивается учебный год, в течение которого наша «педагогическая кухня», можно сказать, работала успешно. А это значит, ваше «меню» было сбалансированным и питательным, разнообразным и (простите за нескромность) вкусным.

Каждый раз на заседаниях методических объединений смешивались в нужных пропорциях высокое и повседневное, смешное и серьезное, важное и забавное.

Вы как шеф-повар вашей «кухни», всегда требовали от своего «персонала» умения:

- Превращать ... сырой «полуфабрикат» в зрелый продукт.
- Составлять... изысканные «рецепты» занятий, мероприятий.
- Доводить ...любое начинание до нужной температуры.
- Заваривать... интересные дела.
- Замешивать... учащихся в единую семью.
- Лепить... молодые души.
- Перемалывать... трудности.

В вашем «бульоне» кипели подлинные страсти, истинные человеческие отношения. Это блюдо вы – методические кудесники – стремились всегда подавать горячим и свежим.

Вы все старались, чтобы «пища» ваших занятий была аппетитной и полезной, чтобы не снизилась свежесть наших отношений и острота восприятия.

Сегодня мы с вами в несколько неожиданном ракурсе. В течение года вы учили педагогов научным премудростям. А сейчас на моей «педагогической кухне» вы будете делиться секретами своего «кулинарного искусства».

Я предлагаю вам ответить на два вопроса:

- Каковы ваши ассоциации со словом **блюдо**?
- Какие факторы влияют на качество приготовления блюда? (*Качество блюда зависит от многих факторов: мастерства повара, качества продуктов, выбора рецепта, технологии приготовления.*)

А разве в работе методических объединений не так?! Сегодня мы попробуем приготовить полезное «методическое блюдо».

**Роли:**

*Технолог производства* – заместитель директора по воспитательной работе;

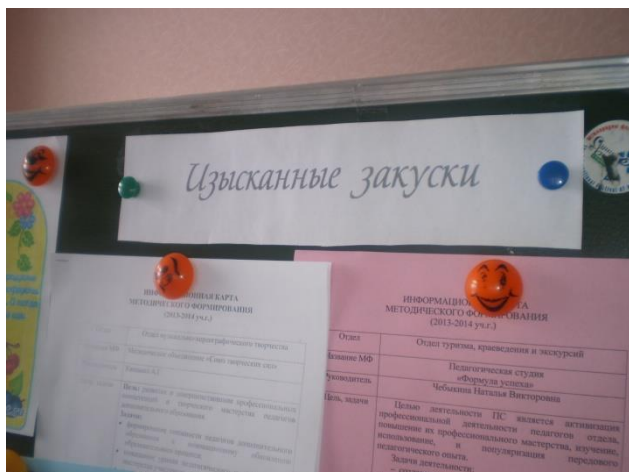
*Шеф-повар* – руководитель Методической гостиной;

*Поварята-подмастерья* – руководители методических объединений,



презентующие свои творческие наработки, идеи («блюда»);  
*Дегустаторы* – методисты.

### ***Блюдо «Изысканные закуски»***



Вы уже приготовили технологические карты своих методических объединений. Мы их видим на доске. Вносим их в раздел нашего меню как **изысканные закуски**. Вспоминаем, какие методические объединения работали у нас в этом учебном году (мультимедийная презентация). В кулинарии есть определённая технология приготовления блюда, т.е. технологическая карта.

Блюда, которые вы будете готовить для нашего меню, будут иметь следующую технологическую карту.

- Название «блюда».
- Цель приготовления «блюда».
- Состав, компоненты (содержание).
- Инвентарь (оборудование, оформление).



### ***Блюдо «Острые приправы»***

(для возбуждения интереса, активизации)

Предлагаю вам вспомнить и внести в наше меню игры, которые помогали вам пробудить интерес и активизировать педагогов к работе на заседании методического формирования (*участники получают бланки для работы*).



*Презентация игр*

### **Технология «Овощи»**

Перед участниками лежат разноцветные овощи. Предлагается выбрать тот, который соответствует его настроению.

### **Технология зарядка «Дюжина вопросов»**

Всем участникам предлагается выйти на свободное пространство аудитории. Затем предлагается система вопросов, на которые отвечает одновременно каждый участник, осуществляя соответствующие движения:

- ✚ «нет» – присесть на корточки,
- ✚ «ни да, ни нет» – обычная поза стоя,
- ✚ «да» – поднять руки вверх, приподнявшись на цыпочки.

Вопросы могут быть следующего содержания:

1. Вы пили сегодня кофе?
2. Нравится ли вам сегодня погода?
3. Завтракали ли вы сегодня?
4. Умеете ли вы петь?
5. Любите ли вы хорошо одеваться?
6. Нравится ли вам готовить?
7. Умеете ли вы пользоваться китайскими палочками?
8. Нравится ли вам работа?
9. Вы спали сегодня ночью?
10. Получаете ли вы удовольствие от прогулок пешком?
11. Умеете ли вы разговаривать более чем на двух языках?
12. Хорошее ли у вас настроение?

После последнего вопроса и ответа на него участников, педагог благодарит всех, просит занять свои места и предлагает зафиксировать их состояние на данный момент цветным шариком.



### *Блюдо*

#### *«Салат из экзотических технологий»*

**Целью** создания этого «блюда» является выявление положительных и отрицательных моментов в работе методического объединения и способов совершенствования повышения профессионального мастерства педагогов.

Разработайте технологию диагностики работы методического объединения (укажите основные пункты сбора информации, методики).



*Презентация методик*

### **Методика «ПиМ» (плюсы и минусы)**

**Цель:** выявление положительных и отрицательных моментов в работе методического объединения и способов совершенствования повышения профессионального мастерства педагогов.

**Инструкция к проведению.** Все участники делятся на группы по 3-4 человека. Каждая группа получает бланк, куда будет записывать мнения группы после обсуждения вопросов

### Бланк

«Плюсы» и «минусы»	Как усилить «плюсы» и ослабить «минусы»
1. Положительное	
2. Отрицательное	

Вопросы:

1. Какие положительные моменты характерны для повышения профессионального мастерства в рамках МО?
2. Какие проблемы и недостатки присущи организации работы МО?
3. Как усилить положительное и ослабить отрицательное в работе МО?

### **Обработка и интерпретация полученных результатов.**

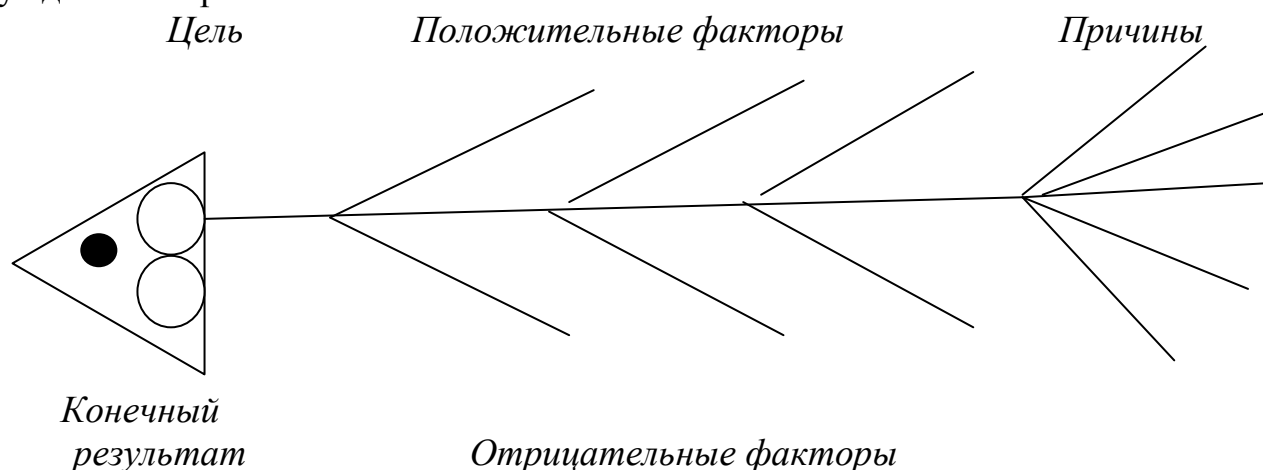
При изучении мнения участников обсуждения проводится ранжирование ответов. Обобщённые данные целесообразно включить в анализ работы МО.

### Методика «Рыбья кость»

**Цель:** выявление положительных и отрицательных моментов в работе методического объединения и способов совершенствования повышения профессионального мастерства педагогов.

### **Инструкция к проведению.**

Все участники делятся на группы по 3-4 человека. Каждая группа получает графическую схему, где будут записывать мнения группы после обсуждения вопросов.



В ходе проведения аналитической деятельности педагоги движутся от оценки полученного конечного результата через факторы положительно и отрицательно повлиявшие на ход и результат, к причинам появления этих факторов.

Вопросы:

1. Какую цель Вы ставили при посещении занятий МО?
2. Вами достигнут результат?
3. Положительно влияющие факторы на достижение результата.
4. Отрицательно влияющие факторы на ход достижения результата.
5. Причины появления этих факторов.

### ***Обработка и интерпретация полученных результатов.***

При изучении мнения участников проводится ранжирование ответов. Обобщённые данные целесообразно включить в анализ работы МО.



### ***Блюдо «Десерт впечатлений»***

Вам нужно провести рефлексию работы методического объединения, проводимых занятий, итогового занятия. Определите для себя эти методики и поделитесь с коллегами (Приложение 1).

### **Технология «Ресторан»**

**Повар:** Насытились?



- ✚ Я съел бы еще этого ...
- ✚ Больше всего мне понравилось ...
- ✚ Я почти переварил ...
- ✚ Этот ресторан ...
- ✚ Я переел ...
- ✚ Пожалуйста, добавьте ...



### **Технология «Чашка чая»**

Участникам раздаются нарисованные чашки. Каждому предлагается написать одно слово, которым они могут охарактеризовать проведённое мероприятие.

*Ведущий подводит итоги*



*взаимодействия, желает присутствующим удачи, терпения и творческого вдохновения на «педагогической кухне».*



## **ЛИТЕРАТУРА**

1. Макарова, Т.Н. Планирование и организация методической работы в школе/ Т.Н. Макарова. – Москва: Центр «Педагогический поиск». – 2013.
2. Александрова, М.А., Степанов, Е.Н. Обсуждаем проблемы воспитания. Методические разработки педагогических советов/ М.А. Александрова, Е.Н. Степанов. – Москва: Творческий Центр. – 2013.

**БЛАНКИ**

<b>Блюдо</b>	<b>Острые приправы</b>
Название игры, методики	
Цель	
Содержание	
Оборудование, оформление	

<b>Блюдо</b>	<b>Салат из экзотических технологий</b>
Название игры, методики	
Цель	
Содержание	
Оборудование, оформление	

<b>Блюдо</b>	<b>Десерт впечатлений</b>
Название игры, методики	
Цель	
Содержание	
Оборудование, оформление	

**Кухня педагогических рецептов. Круглый стол с элементами сюжетно-ролевой игры**

Ответственный за выпуск *Галина Ивановна Шалтан*  
Составитель *Л.В.Лапенко*  
Компьютерная верстка *Г.И.Шалтан*

Государственное учреждение дополнительного образования  
*«Дворец детей и молодежи г.Новополоцка»*

211440, г. Новополоцк, ул. Я.Коласа, 12.  
Тел.: 8(0214)50-36-43. E-mail: [imo214@mail.ru](mailto:imo214@mail.ru)  
<https://ddm-novopolotsk.schools.by/>



Государственное учреждение дополнительного  
образования  
*«Дворец детей и молодежи г.Новополоцка»*

211440, г. Новополоцк, ул. Я.Коласа, 12.  
Тел.: 8(0214)50-36-43. E-mail: imo214@mail.ru  
<https://ddm-novopolotsk.schools.by/>

