**Краевой конкурс «Лучшая методическая разработка в воспитании обучающихся» в 2022году**

Духовное и нравственное воспитание

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тематическое направление

**Мастер-класс «Сладкий подарок мамочке…»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема методической разработки

Бурлачеко Елена Сергеевна

учитель истории и обществознания

« МБОУ СОШ №8 имени А.Н. Докучая пос.Бичевой Муниципального образования Ленинградский район»

2022 год

**1.Пояснительная записка**

**Актуальность** – Основная задача, стоящая перед педагогом – формирование трудового и эстетического воспитания подрастающего поколения, сделать занятие интересным и захватывающим, воспитывать в учащихся уважение к культурым и семейным ценностям. Формирование нравственных качеств у учащихся, на мой взгляд, является важной задачей в работе классного руководителя и молодого педагога. Читать и рассказывать, объяснять и показывать. Ребенок как подсолнух: он поворачивается к добру, как к солнышку.

В. А. Сухомлинский говорил: «…Добрый ребенок не сваливается с неба. Его надо воспитывать».

 Предлагаемая методическая разработка внеклассного мероприятия «Сладкий подарок мамочке» предназначена для осуществления воспитательной работы с обучающимися как начальной ступени образования, так и среднего звена.

Подобная форма работы с обучающимися помогает в увлекательном и современном виде провести творческое занятие , активизировать творческое мышление, воображение, способствовать воспитанию эстетического вкуса, положительного отношения к празднику «День матери».

Подобные мероприятия могут проводиться перед такими праздниками, как «День матери», «Международный женский день». Данная методическая разработка может применяться при проведении внеклассных мероприятий, общешкольных, в каникулярное время.

**1.2Тематическое направление** – духовное и нравственное воспитание.

**Тема воспитательного мероприятия** – «Сладкий подарок мамочке….»

**1.3 Целевая аудитория** – обучающиеся 2-7 класс

**1.4 Роль и место воспитательного мероприятия в системе работы молодого педагога-** традиционные семейные ценности, преемственность поколений, любовь к матери, понимание ценности семьи и ответственности за её благополучие.В классе данная форма работы апробирована, успешно реализуется и положительно влияет на микроклимат коллектива.

**1.5 Цель:**

-изготовление сладких конфет , для подарка маме.

**Задачи:**

* воспитывать трудолюбие и усидчивость, нежное и благодарное отношение к мамам, способствовать развитию эстетического вкуса, формированию восприятия прекрасного
* воспитывать чувства уважения и любви к самому близкому человеку - маме;
* развивать коммуникативные навыки обучающихся, умение договариваться при выполнении коллективных заданий;
* способствовать процессу самопознания через создание условий для самовыражения;
* показать обучающимся определяющую роль матери в жизни любого человека, в воспитании детей;

**Планируемые результаты:**

* обучающиеся познакомятся с технологией приготовления сладких конфет.
* Закрепят знания о празднике «день матери»
* Сформируют навыки самостоятельной работы
* Закрепят коммуникативные навыки , умение работать в группе.

**1.6Форма проведения** – мастер-класс.

Мастер класс- современная форма проведения обучающего тренинг-семинара для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня, обмена передовым опытом, расширения кругозора.

**1.7 Педагогическая технология**

Для достижения планируемых результатов использовались элементы прикладной технологии, формы группового взаимодействия, ИКТ-технология.

**Методы и методические приемы**, используемые в ходе проведения мероприятия: словесные, наглядные, практические

**1.8 Ресурсы:**

Материальное: помещение для проведения мастер-класса, парты, перчатки, клеенка, головные уборы(косынки или поварские колпаки) глубокие миски для продуктов, скалки, разделочные доски, коробки из картона, ленты, набор продуктов, влажные салфетки;

технические средства –компьютер, принтер, мобильный телефон (дляфото-и видео съемки) проектор, мультимедийная доска;

канцелярские принадлежности-ножницы, бумага формата А4., клей карандаш.

Финансовое: затраты родительского комитетана приобретение 16 картонных упаковок, резиновые перчатки, набор продуктов – 2000 рублей

Профессиональное: составление сценария мастер-класса, подготовка презентации, распределение ролей.

 **1.9 Рекомендации по использованию методической разработки.**

Методическая разработка поможет учителю, классному руководителю показать детям, насколько важно быть добрым человеком, воспитывать бережное и теплое отношение не только к близким, но и ко всем окружающим людям. Использование данной разработки позволит развивать у обучающихся как индивидуальные творческие способности, так и социальные навыки коммуникации,.

**2. Основная часть:**

**2.1 Описание подготовки воспитательного мероприятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Направление, блок, модуль** | **Сроки реализации** | **Ответственные** | **Результаты** |
| 1 | Определение темы мероприятия | 24-25 ноября 2022 | Кл.руководитель 7 класса Е.С. Бурлаченко | Тема определена |
| 2 | Постановка цели и задач воспитательного мероприятия | Цели и задачи определены |
| 3 | Формирование ожидаемых результатов | Ожидаемые результаты сформированны |
| 4 | Составление планирования работы над мастер-классом |  | План работы составлен |
| 5 | Определение формы подарка для мамы, подбор рецепта | Рецепт подобран |
| 6 | Написание сценария мероприятия | Сценарий написан |
| 7 | Подготовка презентации к мероприятию | Презентация подготовлена |
| 8 | Подготовка необходимы принадлежностей и продуктов к мастер-классу | Принадлежности и продукты приобретены |
| 9 | Распечатать на бумаге А4 пожелания для мамы | Шаблоны пожеланий готовы |
| **Реализация мероприятия** |
| 10 | 1 часть мероприятия –теоретическая. Рассказать о празднике «День матери», провести инструктаж по технике безопасности и правилам поведения, во время проведения мероприятия | 25 ноября 2022года | Кл.руководитель 7 класса Е.С. Бурлаченко | Проведена презентационная часть занятияПроведен инструктаж |
| 11 | Распределение ролей среди учащихся, для подготовки необходимых заготовок для изготовления конфет | Роли распределены |
| 12 | Показ техники приготовление конфеты | Показан мастер-класс |
| 13 | Самостоятельная работа учащихся | Учащиеся самостоятельно сформировали конфеты |
| 14 | Упаковка и украшение подарка | Упаковали конфеты и приклеили пожелания |
| 15 | Фотосессия |  |  | Фотосессия проведена |

**2.2 Описание проведения воспитательного мероприятия**

**Сценарий внеклассного мероприятия**

**Мастер-класс** (от английского *masterclass: master -*лучший в какой-либо области+*class-*занятие, урок) - современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

При подготовке и проведении мастер-класса, главное – не сообщить и освоить информацию, а передать способы деятельности, будь то прием, метод, методика или технология. Передать продуктивные способы работы – одна из важнейших задач мастер - класса.

**Подготовка к мастер-классу**

При подготовке к мастер-классу нужно понять, какой способ его проведения будет эффективным. В мастер-классе важна наглядность, информация подкрепляется практическими навыками. Демонстрация опыта помогает быстро освоить навыки, связанные с тематикой мастер-класса.

Важна личность того, кто проводит мастер-класс. У него должна быть личная концепция работы, он эксперт, который умеет располагать людей и делать так, чтобы его слушали. Он должен иметь собственные приемы, которые отличают его от других мастеров и делают занятия особенными.

**Важнейшие особенности мастер-класса**

Принцип мастер-класса: «Я знаю, как это сделать, и я научу вас». Непрерывный контакт, индивидуальный подход к каждому слушателю – вот что отличает мастер-класс от всех остальных форм и методов обучения.

На мастер-классе никогда не будет лекции, доклада, разве что их отдельные элементы. Вместо этого - масса практических примеров, рекомендаций, технических приемов работы.

Мастер-классы будут особенно полезны для тех преподавателей, которые хотели бы разработать свою концепцию, иметь собственную авторскую образовательную программу. Они также нужны тем преподавателям, которые хотели бы освоить новую оригинальную образовательную технологию, методику, прием, повысить свое профессиональное мастерство.

Важно не только умело показать элементы своей работы, но и обсудить с коллегами полученные результаты, рассказать им, при помощи каких методов и приемов они были достигнуты.

Перед преподавателем, готовящимся к мастер - классу, стоит реальная практическая задача - поиск адекватных форм и способов представления своего опыта. Данное мероприятие отличается от обычных. Мероприятию присуща наглядность, подтверждающая опыт. В этом случае мастер-класс выполнит свою основную задачу - поделиться опытом за короткий промежуток времени.

**Тема мастер - класса: «Сладкий подарок для мамочки...»**

**Место занятия в структуре образовательного процесса:**внеклассное мероприятие

**Целевая аудитория:**учащиеся 2-7 классов

**Место проведения мастер – класса:**учебный кулинарный цех

**Цели мастер – класса:** изготовление сладких конфет , для подарка маме.

**Методическая:**активизация познавательной деятельности и раскрытие творческого потенциала слушателей

**Обучающая:**ознакомление с технологией приготовления десертов из печенья, сгущенки, орехов, кураги, чернослива, поэтапные операции и особенности подачи

**Развивающая:**развитие творческих способностей, пространственного мышления

**Воспитательная:**воспитание трудолюбия, аккуратности при выполнении технологического процесса, бережному и экономному отношению к продуктам

**Задачи мастер - класса:**

**Задачи:**

1. воспитывать трудолюбие и усидчивость, нежное и благодарное отношение к мамам, способствовать развитию эстетического вкуса, формированию восприятия прекрасного
2. воспитывать чувства уважения и любви к самому близкому человеку - маме;
3. развивать коммуникативные навыки обучающихся, умение договариваться при выполнении коллективных заданий;
4. способствовать процессу самопознания через создание условий для самовыражения;
5. показать обучающимся определяющую роль матери в жизни любого человека, в воспитании детей;
6. Ознакомление с инвентарем, инструментами, оборудованием, продуктами для проведения мастер – класса;
7. Практический показ по приготовлению десертов
8. Показ готовых десертов;
9. Подведение итогов мастер – класса.

**Методы ведения мастер – класса:**рассказ – объяснение в сопровождении презентации, практический показ по приготовлению десерта, дегустация и упаковка подарков.

**Материально – техническое оснащение:**

1. **Технические средства:**
* проектор;
* мультимедийная доска
* мобильный телефон.
1. **Инвентарь и инструменты:**
* бумажные формы (для кексов или вырезанные из бумаги);
* чашка для печенья;
* чашки для орехов, кураги и чернослива;
* перчатки;
* десертные тарелки для кокосовой стружки, миндальных лепестков, кукурузных хлопьев;
* ножницы.
* Ленты
* Коробки
* Клей карандаш
* Распечатанные пожелания
1. **Сырье:**
* Печенье шоколадной;
* курага;
* чернослив;
* сгущенное молоко;
* миндальные лепестки;
* орехи миндаль или фундук
* кокосовая стружка
* кукурузные хлопья.
1. **Дидактические материалы:**
* мультимедийное сопровождение мастер – класса;
* сценарий мастер – класса;

**Ход мастер – класса:**

1. **Организационный момент:**

Приветствие участников мастер – класса.

1. **Теоретическая часть:**

1.Актуализация темы мастер – класса

2. Сообщение темы и цели мастер – класса

3. История дня матери

**III. Практическая часть:**

1. Демонстрация используемого оборудования, инвентаря, продуктов необходимых для приготовления десерта и их характеристика.
2. Организация рабочего места с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил и охрана труда при приготовлении десертов.
3. Особенности приготовления десерта из печенья и сгущенного молока
4. Показ учителем технологии приготовления десерта.
5. Демонстрация готового десерта.

**IV.Заключительная часть:**

1. Заключительные слова мастера производственного обучения.
2. Дегустация и упаковка десерта

***Подготовительные работы:***

Перед проведением мастер - класса по приготовлению десерта из печенья и сгущенного молока учитель подготовила учебный класс. Организовала рабочее место с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил и охраны труда, подготовила продукты для приготовления десерта. Подготовила места для размещения слушателей. Сервировала стол для презентации десерта.

**Учитель:**Уважаемые ребята я рада приветствовать вас на нашем мастер – классе «Сладкий подарок мамочке». (слайд 1)

Сегодня мы поговорим о самых дорогих нам людях – мамах, и о празднике в их честь – о «Дне матери». Мамы ваших мам тоже мамы – они ваши бабушки. Возможно, мамы – ваши тети или сестры. Может быть, кто-то из ваших родных или знакомых ждет ребенка сейчас, и, значит, тоже скоро станет мамой. Этот праздник международный, в нашей стране он отмечается не первый год в последнее воскресенье ноября. Мы уже знаем, что есть праздник, посвященный бабушкам и дедушкам (пожилым людям), есть День отца. А сегодня поговорим о мамах, о празднике, который им посвящен, о символах и традициях, связанных с этим днем. (Слайд 2).

**Учитель.** – А какие наши мамы? Давайте составим коллективный портрет мам нашего класса. Подберите эпитет к словосочетанию «моя мама» и запишите его.

 *Предполагаемые ответы: обучающиеся напишут эпитеты – добрая, мудрая, любящая, заботливая и т. д. 1 вариант. Обучающиеся пишут по очереди на доске, лучше разноцветными мелками или маркерами. 2 вариант. Обучающиеся пишут на листах бумаги (например, на листе А4, разрезанном на 3 части вдоль) разноцветными маркерами, фломастерами, и по мере готовности прикрепляют листочки к доске. (слайд 3)*

**Учитель**. – Каждый из нас любит и уважает маму, хорошо к ней относится. А государство поддерживает матерей? В чём проявляется эта поддержка? Предполагаемые ответы может подсказать учитель: у мам маленьких детей есть длинный отпуск. Мамам выплачивается специальное пособие, мамам двух и более детей – материнский капитал. – Существуют ли награды для мам в нашей стране? В каком случае маму могут наградить медалью или даже орденом только за то, что она мама? *Предполагаемые ответы может подсказать учитель: обучающиеся могут вспомнить, что существуют ордена и медали для многодетных мам, что многодетным семьям выплачиваются пособия и т. Д*

**Учитель.** – Посмотрим небольшой видеоролик. Из него мы узнаем, что существуют какие же они, наши мамы.

Демонстрация социального видеоролика «Мамы» https://yandex.ru/video/preview/6956234499280662406 (слайд 4)

**Учитель.** - В нашей стране к женщине-матери всегда относились с уважением, благодарностью. Мудро наставляют нас народные пословицы: Нет друга нежнее матери.

При солнце тепло, а при матери добро.

Сердце матери лучше солнца греет.

Задумывались ли мы когда-нибудь над тем, что мама совершает ежедневный подвиг? Конечно – нет.

Ведь мы воспримем как само собой разумеющееся, что утром готов завтрак, в гардеробе висит чистая одежда, в доме порядок и уют. На самом деле, всё это сделано руками наших мам! Современные мамы занимаются не только домашним хозяйством. У них самые разнообразные интересы: они любят путешествовать и прыгать с парашютом, шить и читать книги, ходить в театр и кино, заниматься спортом и прекрасно фотографировать или рисовать картины. Многие мамы ещё и работают. Мама-врач ежедневно спасает жизни людей, мама-учитель помогает каждому ребёнку освоить школьный предмет, мама-учёный совершает научные открытия.

День матери – особый праздник! В этот день мы поздравляем самых близких и родных людей – наших мам. О матерях написаны поэмы и рассказы, стихотворения и романы.

Дагестанский поэт Расул Гамзатов писал:

По-русски «мама»,

по-грузински «нана»,

А по-аварски — ласково «баба».

 Из тысяч слов земли и океана

У этого — особая судьба (слайд5)

А сейчас  ***я хочу предложить вам игру*** под названием : *«****Знаю ли я свою маму?»***  (слайд6)
 Сейчас мы узнаем, как хорошо вы знаете своих мам.

/Вопросы задаются поочерёдно обеим командам./
Итак, вопросы:
1)Когда день рождения у мамы?
2)Любимый цвет.
3)Любимая песня.
4)Любимое блюдо.
5)Любимый певец или певица.
6)Какой праздник больше всего любит мама?
7)Любимая телепередача .
8)Любимое время года.
9) Мамина мечта.

10/ Кем мама мечтала стать в детстве?

11/ В какой школе мама училась?

12/ Какая любимая игрушка была в детстве у вашей мамы?

13/ Как ласково родители называли вашу маму в детстве?

14/Как училась мама в школе?

15/ Сколько братьев и сестёр у твоей мамы?

16/ Где родилась твоя мама?

*Ответы детей*

**Учитель-** Какими бы взрослыми, сильными, умными, красивыми мы ни стали, как бы далеко жизнь ни увела нас от родительского крова, мама всегда остается для нас мамой, а мы - ее детьми. Берегите своих матерей!

А сейчас, после того как вы ознакомились с история праздника и настроились на позитвный лад, мы переходим к практической части нашего мастер – класса. (сайд 7)

**Практическая часть**

Для приготовления десерта, необходимо подготовить все необходимое оборудование, инвентарь, посуду и продукты (учитель показывает оборудование, инвентарь и посуду, перечисляя какие операции, какие операции необходимо будет сделать).

Рабочее место должно быть организовано так, чтобы инвентарь и оборудование находились справа от меня, а продукты – слева, для удобства работы.

При приготовлении десерта, необходимо соблюдать санитарно – гигиенические нормы и правила по охране труда.. Соблюдая санитарно – гигиенические требования, работа с продуктами будет осуществляться в резиновых перчатках, так как при приготовлении десерта тепловая обработка производиться не будет.

Сегодня я продемонстрирую вам приготовление десерта, который каждому из вас будет под силу сделать .сТакой десерт станет прекрасным подарком вашим мамам.

Для приготовления десерта нам понадобятся следующие продукты

Для приготовления десертной массы:

*Печенье шоколадное*

*Сгущённое молоко*

Для начинки:

*Курага, чернослив, миндаль*

Для украшения:

*Кокосовая стружка, кукурузные хлопья, миндальная стружка*

Для приготовления десерта необходимо раскрошить печенье и смешать его со сгущенным молоком до состояния густой массы, похожей на пластилин..

После того, как масса готова я беру часть готовой массы и формирую небольшую лепешку. В середину лепешки кладу начинку –ядро миндаля. Скатываю массу в аккуратный шар так, что бы начинка осталась внутри.
Готовый шар с начинкой обвалять в миндальной стружке и положить в бумажную форму.

Таким же образом мы берем еще кусочек массы и для начинки кладем кусочек кураги, формируем шарик и обваливаем его в раскрошенных кукурузных хлопьях.

Третий десерт мы делаем по той же технологии, но начинкой станет чернослив, а обваливать готовый десерт мы будем в кокосовой стружке.

Готовые десерты выложить в картонные коробочки, предварительно можно на дно коробочки застелить яркую бумагу или специальную бумажную стружку. Коробку можно перевязать лентой и приклеить с помощью клея-карандаша пожелание.

**Заключительная часть**

**Учитель-**сегодня мы с вами познакомились с историей праздника «День матери» и приготовили прекрасный десерт с различными начинками для ваших мам.. Приготовление данного десерта не занимает много времени, не требует дорогостоящих продуктов, но станет приятным подарком маме или бабушке, так как он сделан вашими руками с любовью и старанием.. В заключение мастер – класса я хочу прочесть замечательные строки о маме, после чего вы сможете продегустировать десерт и попробовать, что же у нас получилось.

На свете добрых слов живёт немало.

 Но всех добрее и нежней одно:

Из двух слогов

Простое слово «мама»

И нету слов роднее, чем оно!

Ни усталости не зная.

Ни      покоя каждый час.

 Каждый день родная мама

 Всё тревожится о нас

 Нас баюкала, кормила,

У кровати пела нам.

Первой нас она учила

Добрым радостным словам.

 Сколько ночек не спалось ей,

Если вдруг болели мы

Сколько плакать довелось ей

В комнатушке среди тьмы.

Приложения:

Презентация.

Приложение 1. (фотографии)