

Пояснительная записка
Мероприятие по технологии в рамках урочной деятельности с участием родителей
«Ладощка к ладошке»

Школа создает условия для взаимодействия детей и родителей, что благотворно влияет на подрастающее поколение, прививает культуру и семейные ценности. Совместная деятельность родителей, детей и учителя помогает легко адаптироваться в современных жизненных условиях, укрепляя семейные традиции и уверенность нового поколения в завтрашнем дне. Без семьи, без помощи родителей школе не обойтись не только в обучении ребёнка, но и в воспитании.

Данное мероприятие способствует гармоничному развитию личности, ориентирует на правильный выбор и привитие общечеловеческих ценностей. Обучающиеся учатся выполнять работу с родителями, сотрудничать с одноклассниками, учителем. Новизна методической разработки «Ладощка к ладошке» заключается в том, что она предполагает современные педагогические технологии, позволяющие соединить, сдружить всех членов образовательного процесса – детей, родителей, учителей. В основе мероприятия – технология сотрудничества и коллективное творческое дело. Участники мероприятия - учащиеся 6-го класса и родители. Две группы, в каждой по 3 ученика и 3 родителя, всего 12. Члены жюри – учителя технологии, родители, учащиеся, всего 6 человек. Время проведения мероприятия - 90 минут. **Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный; практический.

Формы обучения: групповая, фронтальная.

Основные понятия и термины: сервировка, этикет, праздник «Масленица», блины, оладьи, традиции семьи.

Наглядно-демонстрационный материал: мультимедийные презентации, проверочный тест; посуда и другие принадлежности.

Оборудование: мультимедийный аппарат, доска интерактивная, технологическая карта «Приготовление блинов», «Приготовление оладий», спецодежда.

Планируемые образовательные результаты: Предметные умения: расширят знания о сервировке стола и правилах этикета; научатся складывать салфетки из ткани, сервировать стол к чаю, познакомятся с традиционными блюдами масленичной недели, технологией приготовления и подачей к столу. Метапредметные: универсальные учебные действия (УДД): регулятивные – научатся оценивать, правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки; познавательные – научатся ориентироваться в задании, анализировать, сравнивать, осуществлять поиск необходимой информации из разных источников; коммуникативные – научатся формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество с родителями и детьми, слушать родителей и одноклассников,

учителя, работать в группе со взрослыми; Личностные: сориентированы на плодотворную работу на мероприятии, соблюдение правил поведения и техники безопасности.

1. Конкретная образовательная ситуация. Мероприятие «Ладощка к ладошке» направлено на сотрудничество семьи и школы, а также передачу семейных традиций подрастающему поколению, на примере традиционного праздника «Масленица». В данном мероприятии принимают участие родители, которые помогают, направляют в приготовлении домашнего задания и масленичных блюд, а также помогают раскрыть семейные традиции по приготовлению блинов и оладий. Данное мероприятие актуально для воспитания, привитие семейных ценностей и имеет не только практическое, но и духовное значение в жизни ребенка.

2. Цель мероприятия «Ладощка к ладошке» - создать условия для взаимодействия родителей со школой, сплочения детей и родителей, передачи культурных традиций, а также для успешной социализации детей в обществе.

Задачи мероприятия:

- Познакомить с правилами сервировки стола к чаю, учить правилам современного этикета.
- Научить работать в группе взаимодействуя с родителями и детьми: выполнять домашние задания, готовить традиционные масленичные блюда, выполнять сервировку стола.
- Развивать наблюдательность, внимание.
- Воспитывать интерес к семейным традициям через сотрудничество родителей, детей, педагога при разработке совместных мероприятий через приготовления блюд.

3. Содержание мероприятия «Ладощка к ладошке». Мероприятие состоит из трех этапов.

- **Организационно-подготовительный этап.** Формирование групп-участников, выполнение заданий (составление презентаций, технологических карт, отработка приемов складывания салфеток). Консультирование родителей. Работа с родителями и обучающимися ба класса.

- **Технологический этап мероприятия «Ладощка к ладошке».** 1. Организационный момент мероприятия (3мин). 2. Презентация домашнего задания. (15 мин) 3. Творческая практическая деятельность «Приготовление масленичного блюда». (35 минут) 4. Сервировка стола и складывание салфеток. (7 минут) 5. Дегустация традиционных масленичных блюд, чайная пауза (20 минут).

- **Заключительный этап мероприятия «Ладощка к ладошке»** (10 минут). Подведение итогов: а) диагностика удовлетворенности родителей, б) диагностика удовлетворенности учащихся. 2. Награждение участников мероприятия. 3. Самодиагностика учителя по рефлексии полученного опыта организации взаимодействия с родителями в рамках конкретного мероприятия.

4. Жанр мероприятия – деловая игра «Соревнование».

5. **Правовые основы содержания мероприятия:** «Семейный кодекс» https://www.kadgeotrest.ru/assets/files/codecs_sem.pdf, «Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России» http://mosmetod.ru/files/metod/nachalnoe/orkse/fgos/konc_dnrj.pdf.

6. **Алгоритм включения родителей в образовательный процесс.**

№ п/п	Алгоритм включения родителей	Рассматриваемые вопросы и задания
1.	<p>а)Выступление на родительском собрании о мероприятии «Ладощка к ладошке».</p> <p>б)Проведение анкетирования на родительском собрании.</p>	<p>«План школьных внеклассных мероприятий на февраль». Мероприятие «Ладощка к ладошке». Этапы мероприятия:</p> <p>1.Организационно-подготовительный. Формирование групп-участников, выполнение заданий (составление презентаций, отработка приемов складывания салфеток). Консультирование родителей.</p> <p>2.Технологический этап мероприятия «Ладощка к ладошке».</p> <p>3. Заключительный этап. Подведение итогов. Награждение участников мероприятия.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">Анкета для родителей</p> <p>1. ФИО _____</p> <p>2. Хотели бы Вы принять участие в мероприятии «Ладощка к ладошке» вместе с ребенком для сохранения семейных традиций празднования «Масленицы»? Да _____ Нет _____</p> <p>Если вы согласны, оставьте контактные данные. Спасибо за сотрудничество!</p> <p>Контактный телефон для общения _____</p> <p>Адрес электронной почты _____</p> </div> <p>Родители осмысливают предложение педагога, отвечают на вопрос анкеты. Для родителей, которые согласны принять участие в мероприятии, предлагается график консультаций: Понедельник: 17.30-18.00; Среда: 13.25-13.55; Суббота 13.00-13.30</p>
2.	<p>Консультация родителей и обучающихся с педагогом.</p>	<p>Педагог вместе с родителями и обучающимися составляют план работы, собирают информацию, рецепты масленичных блюд и напитков, украшение стола к празднику - отбирают существенное, главное в информационных источниках. Разрабатывают презентации: «Традиционное масленичное блюдо моей семьи. Блины»; «Традиционное масленичное блюдо моей семьи. Оладьи».</p>
3.	<p>Составление сценария. Формирование банка</p>	<p>1. Составление сценария. Анализ готовых презентаций: «Традиционное масленичное блюдо моей семьи. Блины»; «Традиционное масленичное блюдо моей семьи. Оладьи». (через</p>

	презентаций и технологических карт для мероприятия «Ладощка к ладошке» с родителями и обучающимися.	индивидуальные консультации согласно графику и электронную почту, через интернет). 2. Анализ технологических карт «Приготовление блинов», «Приготовление оладий». 3. Корректировка, уточнение, согласованность выступлений на мероприятии «Ладощка к ладошке».
4.	Проведение мероприятия «Ладощка к ладошке» с участием родителей.	1. Представление команд. 2. Презентация «Традиционное масленичное блюдо моей семьи». 3. Совместная деятельность родителей и обучающихся при приготовлении масленичных блюд по технологической карте.
5.	Подведение итогов. Диагностика.	1. Диагностика удовлетворенности родителей мероприятием «Ладощка к ладошке». 2. Награждение команд.

7. Инструментарий включения родителей в мероприятие «Ладощка к ладошке»: 1. Мотивация и доброжелательный настрой всех участников мероприятия «Ладощка к ладошке»: родителей, обучающихся, педагога. 2. Сотрудничество педагогов с родителями при подготовке и проведению мероприятия: ознакомление родителей на родительском собрании с планом работы образовательной организации, перспективы развития в данном направлении, проведение совместных мероприятий с родителями для воспитания детей и привитию семейных традиций. 3. Анкетирование, выявление семей готовых к сотрудничеству в данном направлении. 4. Индивидуальный подход к каждой семье, обучающемуся и родителям: к формированию групп «Блинчики» и «Оладушки», разработке презентаций, технологических карт. 5. Консультирование участников мероприятия «Ладощка к ладошке» в школе согласно графику, по телефону, через электронную почту. 6. Приглашение родителей участников мероприятия и родителей, обучающихся из других классов в члены жюри для дальнейшего сотрудничества.

8. Разработка инструментария обратной связи - диагностика удовлетворенности родителей.

Анкета

Диагностика удовлетворенности родителей

1. Вам понравилась идея мероприятия? Да ___ Нет ___
2. Как вы думаете, мероприятие «Ладощка к ладошке» поможет семье укрепить семейные традиции и ценности? _____
3. Какие идеи можно реализовать на мероприятии в будущем? _____
4. С какими традициями вашей семьи смогли бы вы поделиться? _____
5. В каких мероприятиях вы бы могли участвовать вместе с детьми? _____

9. Психолого-педагогические основы коммуникации со взрослыми людьми. 1. Воспитание культуры поведения на мероприятии у обучающихся посредством общения с родителями, обучающимися и педагогом. 2. Развитие коммуникативной компетенции на мероприятии «Ладощка к ладошке» через совместную деятельность родителей и детей. 3. Приобретение опыта общения детей и родителей при проведении совместного мероприятия для накопления и сохранения культурного наследия семьи через изучение традиционного праздника «Масленица».

10. Разработка инструментов самодиагностики учителя по рефлексии полученного опыта организации взаимодействия с родителями в рамках мероприятия «Ладощка к ладошке».

Анкета

Самодиагностика полученного опыта организации взаимодействия с родителями

1. Достигла ли я цели мероприятия? Да ____ Нет ____
2. Что получилось? Что не получилось? _____
3. На каком этапе мероприятия были трудности и как можно преодолеть? _____
4. Какие методы и средства обучения можно применить для реализации совместного мероприятия с родителями? _____
5. Удовлетворены ли все участники мероприятия? Да ____ Нет ____
6. Какие темы мероприятий могут заинтересовать родителей и детей? _____
7. Какие я планирую провести мероприятия по сохранению семейных традиций? _____

Развернутый сценарий мероприятия «Ладощка к ладошке»

1. Организационный момент мероприятия. (3 мин)

Учитель: Здравствуйте участники мероприятия «Ладощка к ладошке»! Уважаемые родители, дети и члены жюри!

Сегодня мы собрались для того, чтобы научиться готовить традиционные семейные блюда на «Масленицу». Я представляю слово первой группе.

Командир первой команды: наша группа называется «Блинчики», меня зовут Максим Соловьев, и я представляю членов нашей команды: Светлана Васильевна, моя мама, Антон Михайлов и Анна Александровна; Евгения Глушкова и Наталия Борисовна.

Командир второй команды: наша группа называется «Оладушки», меня зовут Александр Титов, и я представляю членов нашей команды: Галина Владимировна, моя мама, Татьяна Петрова и Петр Алексеевич; Виктория Хамова и Анастасия Игоревна.

2. Презентация домашнего задания. (15 мин)

Учитель: Многие с детства любят традиционные блюда своей семьи: пироги, ватрушки, блины, пончики, оладьи и т.п. Почему? Да потому, что традиции, которые мы из поколения в поколение передаем, необходимы для

подрастающего поколения. В семейных традициях закладывается тепло, добро, любовь семейного очага. И сегодня представители от команд представят домашнее задание. «Традиционное масленичное блюдо моей семьи. Блины»; «Традиционное масленичное блюдо моей семьи. Оладьи».

Ученик Максим Соловьев: Я представляю презентацию «Традиционное блюдо моей семьи. Блины». В нашей семье очень любят праздник «Масленицу». Блин – это символ солнца. «Масленица» – это языческий праздник. У Масленицы каждый день недели имеет свое название: понедельник – встреча; вторник – заигрыш; среда – лакомка, разгул, перелом; четверг – «разгуляй-четверток», пятница – «тещины вечерки»; суббота – «золовкины посиделки», проводы; воскресенье – «прощеный день», еще его называют «Прощеное воскресенье». У нас в семье есть традиционный рецепт блинов, они называются «Боярские». Этим рецептом поделится моя семья.

Мама, Светлана Васильевна : блины «Боярские» для теста необходимы ингредиенты: мука пшеничная 2 стакана, мука гречневая 3 стакана, молоко 4 стакана, сливки 1 стакан, сахар 3 столовые ложки, соль 0,5 чайной ложки, масло сливочное 100 грамм, дрожжи 30 грамм, 5 яиц, масло растительное для выпекания блинов. Этот рецепт передается из поколение в поколение в нашей семье, от старших к младшим. Сегодня мы со своей командой приготовим блины и вас угостим! Спасибо за внимание!

Ученик Александр Титов: я представляю презентацию «Традиционное блюдо моей семьи. Оладьи». Как уже сказали праздную «Масленицу» семь дней. В последний день «Масленицы» принято сжигать чучело и просить прощение. В нашей семье в этот день все члены семь просят прощение друг у друга. После «Прощеного воскресения» наступает время Великого Поста, когда люди едят постную пищу и молятся, стараются делать только добрые дела, тем самым очищают свое тело и душу. После поста наступает праздник «Пасха». В нашей семье принято печь не только блины, но и оладьи. Оладьи принято готовить на простокваше или кефире. Оладьи «Пышные» этим рецептом поделилась моя бабушка Ольга Викторовна, научила делать оладьи.

Мама, Галина Владимировна: Оладьи «Пышные». Для теста необходимы ингредиенты: мука пшеничная 2,5 стакана, кефир 0,5 литра, сахар 4 столовые ложки, соли 0,5 чайной ложки, 3 яйца, 0,5 чайной ложки соды, масло подсолнечное для жарки. Подают оладьи, как и блины со сметаной, вареньем, сгущенным молоком. Спасибо за внимание!

Члены жюри оценивают презентации двух команд по критериям:

№ п/п		
1.	Культурные традиции праздника.	2
2.	Рецепт масленичного блюда.	2
3.	Фотографии с поэтапным приготовлением блюда.	2

4.	Семейные фотографии празднования «Масленицы».	2
5.	Грамотность речи, логичность выступления.	2
	Всего	10

Член жюри: первая команда получает 10 баллов, вторая команда получает 10 баллов. Презентации и защита презентации разработаны в соответствии с критериями.

3.Творческая практическая деятельность «Приготовление масленичного блюда» (35 минут).

Учитель: Приступаем ко второму заданию, готовим масленичное блюдо. Прежде чем приступить к приготовлению блюд, необходимо повторить правила техники безопасности. Ребята, расскажите правила техники безопасности с электрической плитой. Виктория: перед включением проверить исправность шнура, включать плиту и выключать только сухими руками; после закипания жидкости убавить нагрев плиты, диаметр конфорки должен соответствовать диаметру сковородки или кастрюли; пользоваться прихватками, снимать горячие продукты при помощи лопаток, наливать тесто на сковородку аккуратно и осторожно, чтобы не получить ожог, после приготовления пищи выключить плиту.

Учитель: Уважаемые родители и обучающиеся, необходимо надеть форму – фартук и косынку. Время строго ограничено, на задание осталось 33 минуты. Ваша задача – приготовить за это время семейное блюдо.

Участники мероприятия готовят «Масленичные блюда», работают в группе, выпекают блины, оладьи. Обучающиеся и родители, работают в группе – 1 человек готовит посуду и инвентарь, 2 человек готовит необходимые продукты, 3 замешивает тесто согласно «Технологической карте», которую составили ранее. Один участник представляет жюри технологическую карту, жюри оценивает по критериям.

№ п/п	Критерий	Баллы
1.	Ингредиенты.	2
2.	Этапы приготовления блюда.	2
3.	Фотографии с поэтапным приготовлением блюда.	2
4.	Оценка готового блюда по пятибалльной системе.	2
5.	Грамотность и логичность написания текста.	2
	Всего	10

Член жюри: первая команда получает 10 баллов, вторая команда получает 10 баллов. Технологические карты разработаны в соответствии в соответствии с критериями.

4.Сервировка стола и складывание салфеток (7 минут).

Учитель: сейчас мы с вами будем сервировать стол, и складывать салфетки. Сервировку стола начинают с накрытия стола скатертью. Края скатерти должны опускаться от края столешницы на 25-30 сантиметров ниже, но не

ниже сиденья стула. Сервируют стол тарелками, ставят так, чтобы от края тарелки до края стола было 2 сантиметра, сервируют стол стеклянной посудой, если это необходимо, ставят креманки или вазочки с вареньем, сметаной, гущенкой, раскладывают сложенные салфетки. Ставят вазу с цветами. По народной традиции блины и оладьи кушают, взяв блин или оладьи руками, если вы в обществе, то необходимо следовать общепринятым нормам, едят вилок и ножом, кладут вилок слева зубцами вверх и нож справа от тарелки, лезвием к тарелке. Кружку с блюдцем ставят перед тарелкой, чайную ложку перед тарелкой на 2 сантиметра, от неё. Салфетки можно складывать различным способом. Ребята из каждой группы продемонстрируют способы складывания салфеток.

Евгения Глушкова: я продемонстрирую прием складывания «Дыня». Складывают салфетку, используя приём «Складывание простого квадрата», затем каждый уголок закручиваем к внутреннему углу, последним закручиваем сложенный угол и у нас получается «Кусочек дыни». Прием складывания очень простой и красивый.

Татьяна Хамова: я продемонстрирую прием складывания «Простая шапка», используя приём «Складывание простого квадрата», потом складывают салфетку по диагонали, вкладывают один уголок в другой по линии сгиба, верхние края отгибают, «Простая шапка» готова.

Родители и обучающиеся складывают салфетки, дополняют сервировку стола салфетками и блюдами, расставляют приборы.

Члены жюри оцениваю домашнее задание «Складывание салфеток».

Критерии выполнения задания «Складывание салфеток»

№ п/п	Критерий	Баллы
1.	Объяснение четкое, грамотное, ясное и логичное, понятное для участников мероприятия.	2
2.	Этапы складывания салфетки демонстрируются самостоятельно.	1
3.	Сложенная салфетка имеет красивый, эстетический вид.	2
	Всего	5

Член жюри: первая команда получает 6 баллов, вторая команда получает 6 баллов, так как обучающиеся продемонстрировали наглядно приемы складывания салфеток и рассказали ход работы «Складывание салфеток».

5. Дегустация традиционных масленичных блюд (20 минут).

Учитель: Всем приятного аппетита! Участники: Спасибо! Участники мероприятия родители, обучающиеся, члены жюри дегустируют блюда, пьют чай, непринужденно ведут беседу, родители общаются с ребятами.

Учитель: Уважаемые участники мероприятия «Ладощка к ладошке»! По пятибалльной шкале оцените приготовленные семейные традиционные блюда на «Масленицу».

Блины «Боярские»
Оценка _____

Олады «Пышные»
Оценка _____

Ребята и родители передают членам жюри листочки оценивания блюд.
Ребята и родители убирают рабочее место, моют и складывают посуду.
Жюри подводит итоги работы мероприятия.

№ п/п	Конкурс	Команда «Блинчики» Баллы	Команда «Оладушки» Баллы
1.	Домашнее задание, презентация «Традиционное «Масленичное блюдо».	10	10
2.	Домашнее задание «Технологическая карта».	10	10
3.	Домашнее задание «Складывание салфеток».	5	5
4.	Оценка готового блюда по пятибалльной системе.	5	5
5.	Оценка сервировки стола.	5	5
	Всего	35	35

6. Заключительный этап мероприятия «Ладошка к ладошке».

Учитель: уважаемые родители! Просим Вас ответить на вопросы анкеты «Диагностика удовлетворенности родителей».

Родители отвечают на вопросы анкеты. Учитель: Ребята скажите, понравилось вам данное мероприятие?

Обучающиеся: очень понравилось, вместе с родителями у нас все получилось! Что нового узнали на мероприятии?

Обучающиеся: узнали о традициях и семейных рецептах приготовления масленичных блюд.

Учитель: в каких мероприятиях вам нравится участвовать? Хотели бы вы посетить мероприятия, направленные на сохранение и укрепление семейных традиций? Обучающиеся: хотели научиться печь традиционные изделия из дрожжевого теста: пирожки, ватрушки, открытые пироги, закрытые пироги.

Учитель: ответьте на вопросы: 1. Масленица это: **а) языческий праздник;** б) православный; в) всех народов. 2. Традиционными блюдами на масленичной неделе считаются: а) куличи; **б) блины;** в) олады. 3. Последний день масленицы называется: а) Вербное воскресенье; **б) Прощеное воскресенье.** 4. В последний день масленицы существует обычай: **а) сжигать чучело Масленицы;** б) устраивать кулачные бои; в) просить прощения. 5. Блин – это символ: **а) солнца;** б) земли; в) луны. 6. Что объединяет Масленицу и Пасху: а) Перов пост; б) Успенский пост; **в) Великий пост.** 7. Постный стол — это блюда: **а) из овощей, фруктов, круп, макаронных изделий, растительного масла;** б) из овощей, фруктов, мяса; в) из овощей, фруктов, круп, рыбы. 8. Праздничный стол принято накрывать: а) клеенкой; **б) скатертью.** 9. При сервировке стола вилку кладут: а) справа от тарелки зубцами вниз; **б) слева от тарелки зубцами**

вверх; в) перед тарелкой зубцами вниз. Ответы: 1.А. 2.Б, В. 3. Б. 4.А.,В. 5. А. 6.В. 7.А. 8. Б. 9.Б. Учитель: Ребята вы молодцы, справились с заданиями, знаете традиции праздника «Масленицы».

Член жюри: По итогам мероприятия «Ладощка к ладошке» первая команда получает 35 баллов, вторая команда получает 35 баллов, победило сотрудничество, и каждая команда награждается «Благодарственным письмом» - за взаимодействие и сотрудничество родителей, детей и школы, привитие семейных ценностей и традиций. Учитель: благодарю за сотрудничество и труд! Принимайте участие в мероприятиях! До встречи!

Самодиагностика мероприятия «Ладощка к ладошке» учителем. Составление плана работы в данном направлении.

Список источников (составитель презентаций к мероприятию И.Г. Кротова)

Презентация «Традиции Масленицы» https://docs.google.com/presentation/d/12ZqOpXNosAvRk9LMbWxd-2Q_zWkrY8Y52aSradIDMBc/edit#slide=id.i0

Презентация «Правила работы на кухне» https://docs.google.com/presentation/d/194QvejQhnwDLbnq84_mEeLkqU6CiHcceliaor_bvSBI/edit#slide=id.i0

Презентация «Сервировка стола» https://docs.google.com/presentation/d/1HmHa1E_5UiMEWcj8pPOYSQAk4jqKICPqL-QvRh_Vvig/edit#slide=id.i0

Презентация «Складывание салфеток» https://infourok.ru/prezentaciya_po_tehnologii_skladyvanie_salfetok_5_klass-388826.htm

Правовые основы содержания мероприятия: «Семейный кодекс» https://www.kadgeotrest.ru/assets/files/codecs_sem.pdf, «Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России» http://mosmetod.ru/files/metod/nachalnoe/orkse/fgos/konc_dnr.pdf