

## Программа мероприятий стажировки

Ведущий стажировки: Зырянова Ирина Вячеславовна, МБОУ СОШ № 64, заместитель директора

Участники стажировки: учителя всех уровней общего образования, заместители директора, педагоги – организаторы

Даты проведения стажировки: 06 – 08 мая 2024 года

Тема стажировки: «Педагогическая молекулярная кухня»: проектирование и проведение образовательных событий, обеспечивающих формирование ценностной ориентаций школьников (на основе авторского конструктора Р.В. Селюкова)

Адрес электронной почты: [flotiliya.98@mail.ru](mailto:flotiliya.98@mail.ru)

Город: Лесной, Свердловская область

Время (местное)	Событие	Формат	Результат	Ссылка на специальную группу стажировки в социальной сети
<b>День 1. 06.05.2024 г. Обратная сферификация или погружение.</b>				
9-00 – 9-30	Приветственный завтрак		Позитивный настрой на программу стажировки.	<a href="https://clck.ru/38xeXV">https://clck.ru/38xeXV</a>
	Спич директора МБОУ СОШ № 64, руководителей городской системы образования к участникам стажировки.	«Деловой «аперитив» с апельсиновым Макиато».		
	Знакомство с опытом и ожиданиями стажеров.	Тимбилдинг в стиле «высокой педагогической кухни» «Педагогическая клоше».		
9-30 – 9-40	Меню первого дня: краткое представление суммы технологий, позиций, форматов, продуктов стажировки.	Сервисная презентация «На уровне атомов».	Личностное целеполагание (бриф), очертания планов развития стажеров.	
9-40 – 10-40	Проблематизация, обсуждение и проектирование способов решения проблемы.	Сессия в стиле «высокой педагогической кухни» «Фруктовый министроне».	Заготовка карт, рецептура.	
11-00 – 13-00	Выход стажеров в пространство школы: образовательные события, выстроенные на авторском	Образовательная дегустация «Ассорти».	Освоение позиций: «эксперты», «исследователи»,	

	конструкторе Р.В. Селюкова.		«аналитики». Освоение понятий: «ценностная ориентация», «специальные образовательные среды», «тип отношений в среде», «модерация деятельности». Презентация технологии не через техническую карту, а через среду.	
13-30 – 14-00	Рефлексия с участниками стажировки на основе увиденного ими, выделение проблемных мест, фиксация вопросов.	Дальтон-час «высокой педагогической кухни» «Дискуссионные качели»	Выделение проблемных зон, фиксация вопросов.	
14-00 – 15-00	Презентация целостного представления технологии, положенной в основу стажировки по авторскому конструктору Р.В. Селюкова.	«Комплимент от шефа».	Формирование альтернативного взгляда на способы формирования ценностной ориентации школьников. Рефлексия действий самостоятельного профессионального продвижения на программе.	
15-00 – 16-00	Самостоятельная работа стажеров. Индивидуальное или групповое проектирование некоего события, которое отражает представленную технологию для решения конкретной задачи (проблемы).	«Повар – су-шеф – шеф».	Проекция событий (событий) в заявленной технологии.	

16-00 – 17-00	Самореингование спроектированных событий. Презентация оснований для рейтинга.	«Звездная классификация: педагогический Мишлен».	Проекция экспертных листов, отражающих систему оценки событий в заявленной технологии.	
<b>День 2. 07.05.2024 г. Су - вид или подготовка к пробам.</b>				
9-00 – 9-30	Активность на сплочение стажеров, настрой на работу.	Тимбилдинг в стиле «высокой педагогической кухни» «Педагогическая клоше».	Позитивный настрой на программу второго дня стажировки.	<a href="https://clck.ru/38xeXV">https://clck.ru/38xeXV</a>
9-30 – 9-40	Меню второго дня: краткое представление суммы технологий, позиций, форматов, продуктов стажировки.	Сервисная презентация «На уровне частиц».	Личностное целеполагание (бриф), планинг развития стажеров.	
9-40 – 11-00	Презентация и обсуждение доработанных моделей событий в заявленной технологии.	«Шефский стол».	Матрица событийных форматов ценностной ориентации школьников с учетом возраста, ведущего вида деятельности и предпочтительных ценностей для позиционирования их в определенном возрасте, иные коллективные и индивидуальные продукты. Подготовка дегустационного сета.	
11-15 – 13-00	Модельная апробация 3-4 идей событий в заявленной технологии на самих стажерах.	Образовательная дегустация «Фудпейринг».	Освоение позиции: «фасилитатор», «проектировщик», «наставник» Освоение понятий: «вызов в содержании»,	

			«фасилитация замыслов», «групповая коммуникация». «Защитый» способ: презентация содержания не через сценарии образовательных событий, а через само событие.	
13-30 – 14-30	Рефлексия с участниками стажировки на основе модельной апробации идей событий, выделение проблемных мест, фиксация вопросов.	Дальтон-час «Высокой педагогической кухни» - «Ресторан».	Выделение проблемных зон, фиксация вопросов.	
14-30 – 15-30	Самореинтование модельной апробации событий и презентация оснований для рейтинга.	«Звезды высокой педагогической кухни «Мишлен».	Определение 4 событий для проб третьего дня.	
15-30 – 17-00	Самостоятельная работа стажеров.	«Рецепты молекулярной педагогической кухни».	Корректировка экспертных листов. Доработка 4 моделей событий в заявленной технологии.	
<b>День 3. 08.05.2024 г. Самостоятельная работа на открытой кухне «Молекулярный перформанс».</b>				
9-00 – 9-10	Меню третьего дня: краткое представление суммы технологий, позиций, форматов, продуктов стажировки.	Сервисная презентация «На уровне молекул».	Личностное целеполагание (бриф), планинг развития стажеров.	<a href="https://clck.ru/38xeXV">https://clck.ru/38xeXV</a>
9-10 - 9-30	Подготовка к пробам стажеров.	«Мизанплас».	Готовность стажеров к пробам.	
9-30 – 12-00	Пробы стажеров со школьниками в среде МБОУ СОШ № 64.	Образовательная дегустация «Молекулярная кухня».	Приобретение опыта реализации событийных форматов ценностной ориентации школьников,	

			выстроенных на авторском конструкторе Р.В. Селюкова. Формирование способов переноса профессионального опыта в практику «здесь и сейчас».	
12-30 – 13-30	Рефлексия проб, включение стажеров в оценочную деятельность.	«Тайные агенты высокой педагогической кухни «Мишлен».	Презентация результатов не столько через продукты деятельности, а сколько через рефлексивные карты, иные инструменты развивающей оценки. Предполагаемые продукты деятельности: записная книжка «Душа шеф - повара: путь к совершенству», в основе которой - сет интересных педагогических форматов для описания профессионального опыта на основе рефлексивных действий, самостоятельного профессионального продвижения, иные коллективные и индивидуальные продукты.	<a href="https://clck.ru/38xeXV">https://clck.ru/38xeXV</a>
14-00 – 16-00	Завершение стажировки.	«Стайлинг от шефа»	Чек-бек от стажеров, отзывы, карты смыслов.	