**Мастер-класс Применение образовательных технологий на современных уроках.**

**Профессия «учитель» - сродни пекарю.**

Сколько существует человечество, столько и существуют извечные вопросы: Как обычный урок сделать необычным? Как любой материал представить интересным? На каком языке говорить с современными детьми?

Каждый учитель, на протяжении всего педагогического пути, ежедневно, пытается найти ответы на вопросы, интересующие всё педагогическое содружество ещё со времён Песталоцци. Пифагор например, считая гармонию одним из основных начал всего существующего, перенес это представление и на человека: *«Привести в гармонию различные душевные отправления, достигнуть надлежащего равновесия между телесною и душевною стороною человеческого существа».* Сократ в своих учениях, исходил из убеждения, что добродетель есть знание и что ей, поэтому, можно учиться. Платон, утверждал, что воспитание это могучее орудие в руках власти.

Я думаю, что если бы человечество знало точные ответы на эти вопросы, то, не существовало бы педагогики. А что такое ПЕДАГОГИКА? Как утверждает БСЭ: «Педагогика – наука о специально организованной целенаправленной и систематической деятельности по формированию человека, о содержании, формах и методах воспитания, образования и обучения».

С древности и до наших дней, каждый решает эту проблему по-своему, потому что на современном этапе формирования и развития личности 21 века, недостаточно предоставлять материал на уроке в традиционной форме. Что же можно сделать в этой ситуации? В первую очередь, опираться на свои корни, «где родился, так сказать, - там и сгодился». Процесс образования – это как приготовление хлеба. Существует множество рецептов, каждый учитель выбирает свой, тот самый вкусный на его счёт и пытается именно его разрекламировать и дать попробовать другим, но при этом, неизменно что-то добавляет самобытное, пикантное.

Технологию приготовления урока, а в нашем случае хлеба такова:

Наши предки для приготовления теста (*в начале года*), всегда брали новую кадку (*это и есть наш ребёнок с не засоренной головой)*. Просеивали муку через сито, чтобы отмести весь сор и оставить только самое ценное (*это предметные знания, из которых и состоит наш хлеб*). В него обязательно добавляли воду (*утолить жажду знаний*) заметьте – вода должна быть проточной, родниковой, чистой (*ключевой*), но не ледяной (*холодный душ – неожиданная контрольная*) и не кипяток (*авральное состояние, катастрофа и паника*), а нормальной комнатной температуры. Сюда конечно же добавляем опару приготовленную заранее (*а это и есть то, с чем мы идём на урок, заранее собранные цели, задачи, ожидаемые результаты, ну и риски*). Для связки добавляли яйцо, его можно взбить, а можно отделить Ж от Б (*это и есть личностный, предметный, надпредметный подход*) иногда ограничивались или желтком или белком. Для вкуса добавляли соли (*так и у нас соль предмета, его сущность «Соль песенки моей»*) щепотка, тут нужно очень серьёзно подойти, главное – не пересолить, но и недосолить тоже нельзя, (*без фанатизма*), здесь подойдёт чувство вкуса «гурмана», попробовать на вкус тогда хлеб будет сдобным и смачным. Всё это хорошенько вымесить (*заметьте, не электро венчиком, а собственными усилиями, до седьмого пота, да так, чтобы тесто отставало от рук, отваливалось, а не тянулось хвостом*), здесь конечно, без масла не обойтись, хоть пару ложек масла, но нужно (*а это и есть наша мотивация).* Затем, накрыть полотенцем, поставить в тёплое место на несколько часов и дать вызреть, подойти, так сказать. Так чего же мы, сегодня, требуем наших детей невозможного? Не успев дать им тему уже даём контрольную или ещё чего хуже – не объяснив тему, вызываем с ответом? А где «созреть»? Вернёмся к нашим баранам. Тесто пару раз нужно осадить (*чтоб не лезло без спросу, куда не следует*) и вот он тот долгожданный момент формирования хлеба. Берём нужную форму, если нам нужен кулич – то калабашку, если кирпич, то кароб, если лепёшка - то просто сформовать руками и на протвень, или в форму предварительно смазанные масло (*вот они снова наши мотивации*) аккуратно укладываем сформованное тесто, при этом мы можем придать ему ещё и всевозможных украшений узоров, косичек, петушков, просто вилкой поколоть (*наши методы*) Сверху обязательно смазываем яйцом (*личностный, предметный, надпредметный подход*) и только потом в заранее нагретую духовку (*а это создание комфортной обстановки*), тут тоже очень осторожно, будет чересчур жарко – всё спалим сверху обгорит, а знаний не получит, (простите, я всё о своём), будет внутри сырым; недогрето – тесто сядет и выйдет не кулич – а тюря, ну везде нужен опыт пекаря *(сколько за свою жизнь пришлось недопечь и спалить)* но, к сожалению, только так могут придти познания. А когда в комфортной температуре на +220 (при 36 градусах), уже через 5 минут пойдёт аромат, да такой смачный, что дождаться невозможно, тут главное не спугнуть, не стоит открывать дверцу духовки (*не мешать процессу, там идёт таинство созревания*) и в назначенный час нужно вынимать хлеб. Румяный, душистый, с аппетитной корочкой. Тут некоторые предпочитают посыпать его сверху кунжутом, тимяном, семечками подсолнечника, маком, сахарной пудрой, шоколадом, некоторые цукатами и прочими лакомствами (*вот они наши особенные предметные тонкости, всего лишь сверху основного кулича*). И заметьте, есть сразу тоже нельзя – «заворот кишок», так всегда говаривала моя бабка. Нужно, чтобы хлеб остыл, лишь только потом мы сможем отрезав смачный ломоть, вкусив насладиться своим трудом. Так приятного вам аппетита и хорошего кулинарного творчества.