

## Описание учебного модуля по технологии проектной деятельности по литературе.

–Информация об авторе:

**Белоусова Светлана Анатольевна**, учитель русского языка и литературы,  
МБОУ Озерновская СОШ № 47, Енисейский район

2) Название учебного модуля: «Литературное наследие Енисейска»

3) Предметная область: **Литература**

4) Возраст обучающихся: **15-16 лет** (9 класс)

5) Место реализации (Где будет реализовываться?)

На уроках

На элективном курсе (факультативе)

**Во внеурочном пространстве +**

Другое \_\_\_\_\_

6) Результат учебного модуля для обучающихся (Какой продукт сделают обучающиеся в результате реализации учебного модуля?) \_\_\_\_\_

*Два продукта (так как два индивидуальных проекта) проекта:*

1. *«Меню купеческого стола начала 20 века» по рассказу Елены Петровой «Гости».*
2. *«Галерея выдающихся жителей Енисейска (по книге Елены Петровой «Енисейские рассказы».*

7) Как будет организована демонстрация (презентация) продукта?

*Публично перед одноклассниками и учителями (приготовление некоторых блюд; презентация PowerPoint).*

8) Цель проекта (учебного модуля) для обучающихся<sup>1</sup> (в том числе четко обозначена связь между результатами и формированием глобальной компетентности и креативного мышления)

Для апробатора: **организация проектно-исследовательской деятельности учащихся с использованием платформы ГлобалЛаб**

Для обучающихся: **Изучение кулинарных традиций енисейского купечества XIX - начала XX века на основе текста рассказа Елены Петровой «Гости» из сборника «Енисейские рассказы».**

---

9) Обучающиеся в ходе работы приобретут знания, умения, опыт.

В области знаний:

- знания в предметных областях литературы, история о городе и его жителях, быте;
- целостное представление о своей малой родине.

В области умений:

- извлечение информации из разных источников;
- использование платформы ГлобалЛаб для работы с информацией;
- анализировать, обобщать информацию, делать выводы, сравнивать и др.;
- способы представления результатов исследований.

В области опыта:

- оформление индивидуального проекта на платформе ГлобалЛаб;
- работа в группах;
- планирование и корректировка этапов проекта;
- использование методов исследования;
- презентация результата своей деятельности.

Ценности:

- духовно-нравственные.

10) Организационно-педагогические условия <sup>2</sup>

Обоснование связи деятельности обучающихся в ходе реализации проекта и формирования глобальной компетентности и креативного мышления (способы и методы деятельности обучающихся).

***Формирование глобальных компетенций происходит в ходе работы над проектом, изучением литературных и исторических источников за счет осознания и понимания глобальных проблем, связанных с культурой и развитием общества, осмысление созидания, ответственность за результат своей деятельности. Формирование креативного мышления происходит на основе интерпретации информации, продумывании продукта и способа его презентации. Деятельность учащихся - поисковая, анализ и синтез информации, выстраивание коммуникации, планирование деятельности, рефлексия действий.***

Логика разворачивания работы над проектом.

---

<sup>2</sup> В организационно-педагогических условиях необходимо описать все этапы реализации учебного модуля, логику разворачивания деятельности обучающихся и саму деятельность обучающихся. Педагоги должны ответить на вопрос: Как надо организовать деятельность школьников, чтобы проект был реализован?

**В рамках проведения школьного мероприятия «Фестиваль проектов «Мой Енисейск» проводится презентация индивидуальных проектов учащихся по разным направлениям, но с единой тематикой. Для реализации мероприятия запланировано 10 часов в течение 5 недель из них 2 часа на уроках информатики (знакомство с платформой ГлобалЛаб), 8 часов в рамках учебного модуля «Литературное наследие Енисейска». По 2 часа в неделю.**

**Траектория работы над проектом предполагает выбор учащимися темы проекта, распределение в группы по области исследования, постановка цели и задач, планирование деятельности и ее коррекция на проектных встречах (группа и куратор), определение продукта деятельности, освоение возможностей платформы ГлобалЛаб и использование их для исследования, работу с источниками информации по теме проекта, анализ промежуточных результатов, создание продукта, его презентацию и рефлексии деятельности.**

**Для подготовки к фестивалю запланировано пять этапов работы над проектом:**

1. Ознакомительный:  
 место – урок информатики  
 время – 2 часа (1 неделя)

Задания для учащихся:

- зарегистрироваться на платформе ГлобалЛаб,
- заполнить личный профиль
- познакомиться с навигацией платформы
- принять участие в двух любых проектах и заполнить анкеты

2. «Замысливание» (идея детского проекта):  
 место – учебное занятие  
 время – 2 часа (2 неделя)

Задания для учащихся:

- выбрать предметную область, организовать в группы
- обсудить идеи возможных проектов
- выбрать свою идею, определить предполагаемый тип проекта и продукт
- сформулировать цель и задачи исследования по теме проекта

3. Практический. Реализация проекта<sup>3</sup>:  
 место – платформа ГлобалЛаб, кабинет куратора, учебное пространство дома

---

<sup>3</sup> Сколько времени потребуется для реализации, что будут делать ученики, где и как обсуждаются этапы реализации, какие вопросы и задания предлагаем учащимся, каким образом будет контролироваться (сопровождаться) деятельность школьников?

время – 4 часа учебного модуля, внеурочно в течение 3-4-й недели модуля, вторник 14.00, четверг 14.00, свободно организованное время учащимся

Задания для учащихся:

- изучить материалы по проекту (Рассказ Е. Петровой «Гости»)
- составить вопросы анкеты индивидуального исследования
- создать черновик проекта
- вступить в тематическую группу на платформе
- заполнить анкеты исследований других участников
- обсудить на групповой встрече с руководителем проекта (учителем) полученные результаты (контроль)
- систематизировать информацию по проекту
- скорректировать план продвижения по реализации проекта (самоконтроль)
- создать продукт

#### Критерии оценки деятельности учащихся на платформе

| ФИ уч-ся | Четкость формулировки вопросов (0/1 балл) | Отсутствие орфографических ошибок (0/1 балл) | Наличие разных типов вопросов в анкете (0/1 балл) | Полнота заполнения черновика проекта (0/1 балл) | Количество заполненных анкет (не менее 10) (0/1 балл) |
|----------|---|--|---|---|---|
|          |   |  |   |   |   |
|          |   |  |   |   |   |

#### 4. Аналитический:

место – кабинет куратора

время – 1 час учебного модуля, (5 неделя), вторник 14.00

Задания для учащихся:

- представить результаты индивидуальных проектов на групповой встрече с куратором проекта
- обсудить результаты, определить какой тип проекта получился, соотнести с идеей
- договориться о форме представления результатов проектов своей группы на фестивале

#### 5. Представление результатов:

место – конференция «Фестиваль проектов «Мой Енисейск»

время – 1 час (5 неделя)

Задания для учащихся:

- представить проект на конференции «Фестиваль проектов «Мой Енисейск»;
- ответить на вопросы аудитории.

Форма демонстрации (презентации) результата детского продукта-презентация, публичное выступление на конференции «Фестиваль проектов «Мой Енисейск».

Регламент выступления 5-7 минут, ответы на вопросы - до 15 минут от начала выступления, прослушивание проектов других учащихся (обязательное прослушивание участников своей группы, остальные по желанию), рефлексия работы над проектом 20 минут (общее обсуждение группы).

Критерии оценки представления результатов на фестивале:

| Критерий  | Уровни достижения   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | 0 баллов  | 1 балл  | 2 балла  |
| Обоснование актуальности проекта (Проблемное поле)  | Актуальность работы не обоснована   | Актуальность работы частично обоснована   | Актуальность работы обоснована   |
| Постановка цели и задач, соответствие им результата | цель не определена, отсутствуют связанные с ней задачи, нет связи задач с результатом | цель не четко сформулирована, задачи соответствуют частично, результат соответствует поставленным задачам | цель определена, ясно сформулирована, четко обоснована, задачи сформулированы в соответствии с целью, результат соответствует цели и задачам |
| Форма представления продукта                        | Выбор формы продукта не обоснован и не позволяет решить заявленную проблему           | Выбранные формы продукта не полностью обоснованы  | Выбор формы продукта обоснован   |
| Защита (представление результатов)                  | Презентация отсутствует; не отражает сущность проекта; ответы на вопросы отсутствуют  | Презентация не в полной мере отражает сущность продукта; ответы на вопросы даны неполно                   | Презентация наглядна, отражает сущность проекта; выступление поддерживает презентацию; ответы на вопросы аргументированы                     |
| Оригинальность                                      | Проект не оригинален.   | -   | Данный проект оригинален.  |

Критерии оценки детского продукта<sup>4</sup>

| Критерий | 0 баллов | 1 баллов | 2 балла |
|----------|----------|----------|---------|
|----------|----------|----------|---------|

<sup>4</sup> Опишите конкретные критерии/показатели/индикаторы, которые используются при оценке детского продукта. Например, результатом может быть – страница энциклопедии, глава в книге, макет чего-либо, стилизованная карта, статья в школьную газету, эскиз стенда, выставка, речь для публичного выступления, номер для концерта, костюм и т.п. Следовательно, в данном разделе необходимо привести критерии оценки страницы энциклопедии, главы в книге, макета и т.д. сделанной школьником. При этом стоит помнить, что критерии оценки зависят от формы продукта. Если планируется выставление отметок за работу в проекте, необходимо указать шкалу перевода баллов в отметку (например, 30 баллов – 5, 25 баллов – 4 и т.д.).

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| Общее оформление  | Продукт неэстетичен, имеет видимые дефекты отдельных деталей или сборки, логика нарушена (для письменных продуктов), имеются орфографические ошибки и др. | Продукт имеет незначительные погрешности                                  | Продукт эстетичен (соответствие формы и содержания, учет принципов гармонии, целостности, соразмерности и др.) |
| Практическая значимость                                 | Необходимость в использовании продукта отсутствует  | Узкая направленность использования продукта или возможная замена аналогом | Продукт имеет широкую направленность использования   |
| Новизна (преимущества перед аналогами)                  | Продукт не новый, обновлен дизайн, но функционал не изменен по сравнению с аналогом   | Продукт имеет преимущества перед аналогами                                | Ранее не существовал   |
| Оригинальность (своеобразие, необычность, уникальность) | Продукт не отличается своеобразием  | Продукт незначительно отличается от аналогов, не вызывает интерес         | Уникален, единственный в своем роде,   |
| Экологичность   | Явно наносит вред окружающей среде в ближайшей или долгосрочной перспективе   | Может наносить незначительный вред окружающей среде                       | Не вредит окружающей среде   |

Оценка за проект складывается из трех показателей:

- оценки деятельности учащихся на платформе (не менее 3 баллов);
- оценки представления результатов на фестивале (не менее 4 баллов);
- оценки детского продукта (не менее 5 баллов).

#### Шкала перевода баллов в отметку

| Отметка           | «3»   | «4»   | «5»   |
|-------------------|-------|-------|-------|
| Количество баллов | 12-18 | 19-22 | 23-25 |

Пример результата детского продукта (от автора проекта):

#### **«Меню купеческого стола конца XIX - начала XX века»**

##### **по рассказу Елены Петровой «Гости».**

- Наливки: кедровая, брусничная, мятная, а для дам земляничная и с черемуховым цветом.
- Налим жареный с репчатым луком и специями, тушенный в курином бульоне.
- Пельмени с опятами, к ним мокало из свежей сметаны с чесноком, укропом и зеленым луком.
- Жаркое из рябчиков, сдобренное клюквенным соком, смешанным с тертым хреном и сливками.
- Каравай, посыпанный сушеным конопляным семенем.

- Пироги с: пироги с рыбой, визигой, с капустой и яйцом, сладкие с привезённым яблоком, брусникой, сушеной земляникой.
- Пирог с осетриной и зеленым луком, политый растопленным рыбьим жиром, собранным из осетринных потрошков.
- Брусничная шаньга, обильно помазанная сметаной  
Соленые рыжики со сметаной и луком.
- Соленые огурчики, с рубленным чесноком.  
Блюда с квашеной капустой.  
Пареная в печи свекла с перцем, хреном и конопляным маслом.
- Картошка, политая растопленным соленым коровьим маслом и густо посыпанная укропом и зеленым луком.  
Малосолёная осетрина, сиг, щука.
- Вяленое и чуть подкопчённым мясо сохатого.
- Ломтики копченого окорока и свиное сало со множеством розовых нежных мясных прожилок.
- Соленая черемша.
- Клюква, политая медом.
- Икра черная осетровая и красная харьужовая.
- Соленый папоротник, с чесноком, перцем и маслом из жареных семечек
- Варенье земляничное, сосновое и царское из крыжовника с орехом.
- Чай и разные сорта меда - с ягодой и орехами.
- Шипучее цветочное вино и черносмородиновый мармелад.





11) Необходимые дидактические материалы для каждого этапа учебного модуля:

- 1. Презентация PowerPoint платформы ГлобалЛаб.**
- 2. Анкета ГлобалЛаб для индивидуального исследования, текст рассказа Елены Петровой «Гости».**
- 3. Текст рассказа Елены Петровой «Гости», критерии оценки работы на платформе ГлобалЛаб.**
- 4. Лист оценки проекта: соотнесение результата с идеей.**
- 5. Критерии оценки представления результатов, продукта.**

12) Описание необходимого оборудования для каждого этапа учебного модуля

Этап 1

Компьютер, доступ к сети интернет.

Этап 2

Компьютер, доступ к сети интернет.

Этап 3

Компьютер, доступ к сети интернет.

Этап 4

Компьютер, доступ к сети интернет.

Этап 5

Компьютер, доступ к сети интернет, проектор, экран.