Программа мероприятия трека 2 «Презентация опыта» Регионального проекта «Образовательный тур»

Тема мероприятия: Семинар-практикум «Календарные праздники».

Цель мероприятия: совершенствование профессиональных компетенций педагогов дошкольных образовательных организаций, работающих с дошкольниками с задержкой психического развития, в вопросах ознакомления детей с OB3 с календарными праздниками, доступными их восприятию, посредством составления интеллект-карт.

Участники (категория участников): педагоги (воспитатели и специалисты) групп компенсирующей направленности.

Максимальное количество участников: 25 человек

Форма взаимодействия: семинар-практикум в форме World Cafe (очно).

Ссылка на регистрацию: https://forms.yandex.ru/u/68ff034795add5c95af675cc

Дата проведения: 06.11.2025 Время проведения: 12.30 – 15.00

Место проведения: МАДОУ детский сад «Гармония», структурное подразделение – детский сад № 51 «Лесовичок», г. Новоуральск, ул. Чурина 14/1.

Краткое описание: в рамках семинара-практикума будут раскрыты педагогические приемы работы с детьми по вопросам развития и воспитания детей с когнитивными нарушениями.

Для оформления въезда в город по 21 октября 2025г. включительно выслать на электронный адрес lesovichok.51@mail.ru пакет документов с темой письма «Семинар_ дс_51. В пакете документов: ЗАЯВКА и СКАНКОПИИ паспорта (страницы с фото, датой выдачи, местом регистрации), СНИЛС.

При условии въезда на территорию города на личном автотранспорте с водителем, необходимо подать заявку и на водителя, с приложением всех документов согласно перечня.

Регламент	Содержание	Ответственный				
проведения:						
Время						
12.30-12.45	Визитная карточка «Давайте	Семенова Ю.В., заведующий				
	познакомимся». Настрой на	структурным подразделением				
	предстоящую работу.	- детский сад № 51				
		«Лесовичок»				
		Потапова Т.В., старший				
		воспитатель.				
World Cafe (Теоретическая часть)						
12.45-13.00	Small talk (смол-ток).	Панкратова Н.Е., учитель-				
	Введение в тему семинара-	дефектолог				
	практикума, актуализация	Потапова Т.В., старший				
	знаний участников семинара-	воспитатель				
	практикума по теме,					

определение целей и задач, решаемых в ходе мероприятия (с применением методов фасилитации групповой работы). 13.00-13.15 Активная мини лекция. Раскрытие сути применяемой технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: • Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; • Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) 14.20 14.40 Презентация актуали иму правоты на такари иму потагова Н.Е., учительная правоты и метода проектирования).										
(с применением методов фасилитации групповой работы). 13.00-13.15 Активная мини лекция. Раскрытие сути применяемой технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) Панкратова Н.Е., учительдефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель		_								
фасилитации групповой работы). 13.00-13.15 Активная мини лекция. Раскрытие сути применяемой технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) Панкратова Н.Е., учительдефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель										
работы). 13.00-13.15 Активная мини лекция. Раскрытие сути применяемой технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: • Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; • Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) Панкратова Н.Е., учительдефектолог Панкратова Н.Е., учительдефектолог Панкратова Н.Е., учительдефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель		(с применением методов								
13.00-13.15 Активная мини лекция. Раскрытие сути применяемой технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) Панкратова Н.Е., учительдефектолог Панкратова Н.Е., учительдефектолог Панкратова Н.Е., учительдефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель		фасилитации групповой								
Раскрытие сути применяемой технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) В фектолог Панкратова Н.Е., учительдефектолог Панкратова Н.Е., учительдефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель		работы).								
Технологии World Cafe (Практическая часть) 13.15 -14.00 «Презентация педагогического блюда»: Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) Панкратова Н.Е., учительдефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель	13.00-13.15	Активная мини лекция.	Панкратова Н.Е., учитель-							
World Cafe (Практическая часть) 13.15 - 14.00 «Презентация педагогического блюда»: • Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; • Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 - 14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» педагогических качеств (анализ коллективного опыта) Потапова Т.В., старший воспитатель		Раскрытие сути применяемой	дефектолог							
13.15 - 14.00 «Презентация педагогического блюда»:		технологии								
блюда»:		World Cafe (Практическая часть)								
Представление оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) В Панкратова Н.Е., учитель дефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель	13.15 -14.00	«Презентация педагогического	Панкратова Н.Е., учитель-							
оптимизированного варианта применения технологии в работе с детьми с ОВЗ;		блюда»:	дефектолог							
применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) применения технология вработь и вработь и образования воспитатель		• Представление								
применения технологии в работе с детьми с ОВЗ; Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) применения технология вработь и вработь и образования воспитатель		оптимизированного варианта								
• Практикум (с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) воспитатель										
(с применением методов фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Панкратова Н.Е., учитель-Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) воспитатель		работе с детьми с ОВЗ;								
фасилитации групповой работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Панкратова Н.Е., учитель-Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) воспитатель		• Практикум								
работы и метода проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Панкратова Н.Е., учитель-Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) потапова Т.В., старший воспитатель		(с применением методов								
проектирования). 14.00 -14.20 «Дегустация блюда». Панкратова Н.Е., учитель-Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) потапова Т.В., старший воспитатель		фасилитации групповой								
14.00 -14.20«Дегустация блюда».Панкратова Н.Е., учитель- дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта)Дефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель		работы и метода								
Оценка его «вкусовых» дефектолог педагогических качеств (анализ коллективного опыта) дефектолог Потапова Т.В., старший воспитатель		проектирования).								
педагогических качеств (анализ Потапова Т.В., старший коллективного опыта) воспитатель	14.00 -14.20	«Дегустация блюда».	Панкратова Н.Е., учитель-							
коллективного опыта) воспитатель		Оценка его «вкусовых»	дефектолог							
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		педагогических качеств (анализ	Потапова Т.В., старший							
14.20. 14.40. Презентация актуан ин у Панкратора Н.Б. унитен		коллективного опыта)	воспитатель							
14.20- 14.40 презентация актуальных панкратова п.е., учитель-	14.20- 14.40	Презентация актуальных	Панкратова Н.Е., учитель-							
условий на «кухне» World Cafe дефектолог		условий на «кухне» World Cafe	дефектолог							
World Cafe (Итоговая часть)		World Cafe (Итоговая	часть)							
14.40-15.00 Рефлексия «Слоеный пирог» на Семенова Ю.В., заведующий	14.40-15.00	Рефлексия «Слоеный пирог» на	Семенова Ю.В., заведующий							
флипчарте. структурным подразделением		флипчарте.	структурным подразделением							
Осмысление полученного - детский сад № 51		Осмысление полученного	- детский сад № 51							
опыта, анализ результатов «Лесовичок»		опыта, анализ результатов	«Лесовичок»							
работы, выводы. Потапова Т.В., старший		работы, выводы.	Потапова Т.В., старший							
воспитатель			воспитатель							

No॒	ФИО участника	Дата	Место	Должность	Адрес-	Контактный
п/п		рождения	работы		место	телефон
					постоянной	
					регистрации	

По вопросам организации работы и регистрации участников семинара обращаться в МАДОУ детский сад «Гармония» г. Новоуральска Свердловской области, детский сад № 51 «Лесовичок» по телефонам: 8-34370- 4-23-95, с.т. 8- 922-108-86-90 - заведующий детским садом Семёнова Юлия Владимировна,

с.т. 8-922-025-60-43 - старший воспитатель Потапова Татьяна Владимировна; по электронной почте: lesovichok.51@mail.ru

8 (34370) 42395, сот. 8 922 108 86 90, — Семенова Юлия Владимировна, заведующий структурным подразделением — детским садом № 51 «Лесовичок» эл. почта: lesovichok.51@mail.ru

При себе ИМЕТЬ ПАСПОРТ и сменную обувь!