

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования

Центр детского творчества пгт. Верхние Серги

План конспект мастер класса

Тема: Роспись имбирного пряника

педагог дополнительного образования:

Куреннова М.М.

пгт. Верхние Серги

2023 год

Пояснительная записка

Актуальность: заключается в ее соответствии конкретным социально-гуманитарным требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности предполагается адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Работа связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов.

Цель урока: сформировать представление о видах обрядового печенья, научить расписывать пряники, знакомить с пряничным искусством, знакомить с русскими обычаями, формирование глубоких и доверительных отношений детей и родителей в процессе совместной художественной деятельности; формирование основ базовой культуры личности учащегося посредством эффективного взаимодействия всех участников педагогического процесса – педагога, родителей, детей в условиях совместной творческой деятельности.

Задачи:

Образовательная: познакомить участников с видами обрядового печенья и научиться расписывать пряники.

Развивающая: развивать и формировать навыки учебной деятельности обучающихся через изучение традиций и обычаев.

Воспитательная: возбудить интерес к традициям русского народа, заинтересовать участников МК в продолжении традиций изготовления пряников у себя дома.

Ожидаемые результаты: практическое освоение участниками навыков в рамках транслируемого опыта; повышение педагогической культуры родителей, улучшить взаимопонимание родителей и детей в общей работе, возможность использовать полученные знания.

Тип занятия: комбинированное.

Форма организации: фронтальная, индивидуальная и коллективная.

Методы: информационный (словесный), иллюстративный.

Оборудование и материалы: Имбирные пряники, принадлежности для росписи пряников: одноразовые полиэтиленовые пакетики с глазурью, тарелки, салфетки, пряники, эскизы расписных пряников.

Ход занятия

1. Организационный момент: приветствие, проверка готовности к уроку и усвоению нового материала
2. Сообщение нового материала.
3. Целеполагание.
4. Самостоятельная работа участников МК.
5. Закрепление нового материала.

Информационная часть.

Пряники русские,

Сладкие, мятные,

К чаю ароматному

Угощение знатное.

Педагог:

Главное условие при кулинарных работах – это соблюдение санитарно-гигиенических правил. Чтобы не получить отравление или кишечное заболевание, необходимо тщательно вымыть руки с мылом (перед уроком дети вымыли руки).

Сегодня мы с вами собрались, чтобы побывать в «Пряничной стране», самим попробовать себя в качестве мастеров. Жизнь наших предков переплеталась с обычаями и обрядами, укладом которых было почитание отцов и дедов, связь с природой и трудом. Эти добрые времена утверждали и оставляли после себя добрые традиции. Об одной из них и поговорим сегодня. Много праздников чтит наш народ, а где праздник, там подарки и угощения, вкусные и нарядные пряники.

Слово «пряник» происходит от слова «пряность». У вас на столах находятся пакетики, прочитайте, что на них написано, понюхайте эти вещества. При замесе пряничного теста обязательно используются эти ароматные продукты.

Такие пряники очень популярны в наше время. Правда, пряник очень непростой и очень нарядный, в отличие от других русских пряников.

В нашей стране пряники делятся по способу производства – печатный, вырезной и лепной; а также – по месту производства – тульский, вяземский, городецкий.

А теперь скажите, какими узорами украшены эти пряники? Эти узоры состоят из разных линий (прямых, волнистых, ломаных), точек, капелек, сеточек.

Мастерица раньше расписывала пряники специальной палочкой. Сейчас для этой цели используют кулинарные принадлежности.

Необходимо придумать узор, которым вы украсите свои пряники и расписать их (Целеполагание).

Сейчас наш урок превращается в мастерскую, где для росписи будут использоваться только традиционные цвета глазури. В современной технологии росписи используются кондитерские посыпки, украшения из сахарной пудры.

Практическая часть

Основываясь на выше изложенном, предлагаю вам, попробовать расписать имбирный пряник. Ваша задача, как можно красивей и оригинально расписать пряники.

Предлагаю вам выбрать пряник (заранее подготовленные)

Затем берем кондитерские мешки заполные глазурью, которой будем заливать весь наш пряник. Отрезаем кончик, но совсем тоненький, чтоб можно было сделать аккуратную линию контура, проводим контур, отступая от края пряника. Уверенно и крепко держим глазурь. Далее расписываем свои пряники в свободной форме, так как вам хочется.

Вы можете придумать узор, которым украсите свои пряники, а мы в конце урока оценим ваши работы и посмотрим, у кого получился самый красивый пряник. Если вы испачкаете руки глазурью, можно вымыть их или вытереть салфеткой, которая у вас на столе.

Заключительная часть

- Завершая мастер класс мне очень важно знать ваше мнение?

В конце мастер-класс было выдано детям красивые коробочки и ленты, в которые каждый ребенок смог положить свой имбирный пряник и взять с собой домой.

Закрепление нового материала:

1. Какие виды пряников по способу изготовления вы узнали?

Какие пословицы вы знаете о пряниках? Как их понимаете?

«Воспитание кнутом и пряником»

«Без работы пряников не купишь»

«Ломается как пряник»

«И пряником не заманишь»