СОДЕРЖАНИЕ

Введение ………………………………………………………………………… 3стр.

Информационная карта мастер- класса для детей …………………………… 4 стр.

Ход мастер- класса……………………………………………………………… 5 стр.

Список литературы …………………………………………………………… 8 стр.

Приложение 1 …………………………………………………………………… 9 стр.

Приложение 2 11 стр.

**Введение**

Историю пряника можно сравнить с историей книги. Как вначале каждая книга изготовлялась вручную, в одном единственном экземпляре, так и пряник на заре своего существования каждый раз был произведением оригинальным. И как в связи с ростом спроса стали книги печатать с досок, сериями, так и пряники стали серийными, «тиражными», «печатными», тоже стали печатать со специальных досок. Начиная с XVI века, пряник быстро завоевывает рынок в русских стольных и дальних городах и селах. Писцовые книги второй половины XVI века сообщают о пряничниках Новгорода, Казани, Свияжска. А спустя век мастера пряничного дела появились и в иных городах, а таможенные книги Вологды, Великого Устюга, Тотьмы упоминают о них среди другого ввозимого товара. И, видимо, не случайно появление и начало повсеместного распространения пряника на Руси связано именно с XVI-XVII веками - веками Великих географических открытий, когда на рынках Европы появилось большое количество пряностей - душистого перца, корицы, имбиря, гвоздики, которые вошли неотъемлемыми компонентами в русский пряник. В связи с развитием на Руси земледелия в языческих ритуальных жертвоприношениях мясо животных и птиц стало постепенно заменяться изделиями из зерна. В Х XII веках обычай выпекать из теста изображения домашнего скота для ритуального пиршества был, по-видимому, повсеместно распространен среди восточных славян.

**Актуальность данного мастер- класса:**

Новые социально-экономические условия жизни нашего общества создали необходимость раннего самоопределения подрастающего поколения

Важную роль в приобщении детей к традиционному искусству народных традиций играют учреждения дополнительного образования. Одним из главных помощников в деле развития творческих способностей личности ребенка является искусство, в частности искусство народное, которое по своей наглядности, кажущейся простоте выполнения, образности и красочности, доступнее восприятию ребенка, чем профессиональное. Этому способствует изучение народных традиций, исторических уроков возникновения различных промыслов.

**Новизна**

При освоении данного мастер-класса формируется активная, деятельная позиция ребенка в познании. Это выражается в предоставлении ребенку определенной самостоятельности, свободе выбора элементов этой деятельности (изготовление изделий из теста и декорирование печатного пряника).

Истоки мастерства народных умельцев, могут служить истоками приемов и способов обработки лепных материалов в изготовлении печатного пряника. Занятия керамикой – эффективная форма приобщения детей к декоративно-прикладному искусству. Кроме того, она знакомит детей с технологией изготовления печатного пряника.

**Информационная карта**

**Мастер-класса для учащихся**

**педагога дополнительного образования муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования**

**г.Новосибирска**

**«Дом творчества «Октябрьский»**

**Голуб Валентины Федоровны**

**Объединение «Керамика»**

**Тема занятия: «Печатный пряник»**

**Направленность художественная**

**Время:** 45 минут.

**Возраст учащихся:** 7-10 лет

**Цель занятия:** Расширение представлений о традициях русского народа через изучение и изготовление «Печатного пряника»

**Задачи:**

Узнать и применять на практике различные виды декорирования.

• Формирование творческого подхода при лепке «Печатного пряника».

• Способствовать развитию культуры ребенка через знакомство с историческими традициями.

**Методическое оснащение занятия:**

1. Материально-техническая база:

– кабинет технологии;

–инструменты и приспособления: стеки, кисточки, карандаши, доски, краски, образцы оттисков;

– материалы: глина, красители.

2. Дидактическое обеспечение:

– технологическая карта на изготовление печатного пряника;

– выставка пряников, выполненных из различных материалов;

– образцы поузловой обработки печатного пряника.

3. Технические средства:

– музыкальный центр, ноутбук.

**Форма организации учебной деятельности:** фронтальная,индивидуальная.

**Методы обучения:**

Объяснительно-иллюстративный

Демонстрационный

Репродуктивный

Частично-поисковый (эвристический)

Исследовательский

**Тип занятия:** комбинированный

**Структура занятия:**

Организационный момент (2 минуты).

Этап подготовки учащихся к активному и сознательному усвоению нового материала (2 минуты).

Этап усвоения новых знаний (12 минут).

Этап применения знаний на практике (22 минуты).

Подведение итогов занятия (7 минут).

**Ход мастер-класса**

**1. Организационный момент:**

– приветствие;

- определение отсутствующих

- проверка готовности учащихся к занятию

- проверка подготовленности помещения к занятию

- организация к занятию

**2. Этап подготовки детей к активному и сознательному усвоению нового материала.**

*Педагог:*

Сообщает детям тему занятия, формулирует цель занятия.

Тема занятия: Расширение представлений о традициях русского народа через изучение и изготовление «Печатного пряника»

“Цель нашего занятия – расширить знания о традициях русского народа, и изготовить «Печатный пряник”.

Дети:

Настраиваются на занятие, воспринимают информацию.

**3. Этап усвоения новых знаний**

*Педагог:*

• Как давно появился на Руси «Печатный пряник»

• Какие пряности входят в состав рецепта «Печатного пряника» Затем читаю учащимся стих из сказки А.С. Пушкина «Сказка о рыбаке рыбке»

Старичок к старухе воротился.

Что ж? Пред ним царские палаты.

В палатах видит свою старуху,

За столом сидит она царицей,

Служат ей бояре да дворяне.

Наливают ей заморские вины;

Заедает она пряником печатным...

Что же такое печатные пряники, которые подавали к столу царским особам? Суть тут вот в чем - эти пряники отпечатывают (отформовывают) из теста в специальные деревянные формы-изложницы. Такие формы, которые повсеместно называли на Руси пряничными досками или "пряницами", имели обратный рельеф, или, как его еще называют, контррельеф. Красота и качество пряника в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли "знаменщиками". При изготовлении пряничных досок предпочтение отдавалось: клену, ореху, груше, березе, липе. Чем глубже углубления в контррельефе, тем толще и объемнее будет пряник.

Существовало два типа пряничных досок - "штучные", позволяющие сделать оттиск только одного пряника (достигали 1 аршина (около 71 см) в длину и 12 вершков (54см) в ширину), и "наборные", когда на доске размещались 2.4,8,16 и более "шашек" с одним и тем же или разными сюжетами. Перед употреблением пряничную доску протирают несколько раз льняным, оливковым или подсолнечным маслом. Это необходимо для того, чтобы тесто при печатании пряников не прилипало.

**4. Этап закрепления знаний**

Что же такое печатные пряники, которые подавали к столу царским особам? Суть тут вот в чем - эти пряники отпечатывают (отформовывают) из теста в специальные деревянные формы-изложницы. Такие формы, которые повсеместно называли на Руси пряничными досками или "пряницами", имели обратный рельеф, или, как его еще называют, контррельеф. Красота и качество пряника в значительной мере зависели от мастера, изготовившего пряничную доску. В старину таких умельцев называли "знаменщиками". При изготовлении пряничных досок предпочтение отдавалось: клену, ореху, груше, березе, липе. Чем глубже углубления в контррельефе, тем толще и объемнее будет пряник. Существовало два типа пряничных досок - "штучные", позволяющие сделать оттиск только одного пряника (достигали 1 аршина (около 71 см) в длину и 12 вершков (54см) в ширину), и "наборные", когда на доске размещались 2.4,8,16 и более "шашек" с одним и тем же или разными сюжетами. Перед употреблением пряничную доску протирают несколько раз льняным, оливковым или подсолнечным маслом. Это необходимо для того, чтобы тесто при печатании пряников не прилипало

. Для закрепления знаний, спросить у учащихся: • Какое дерево использовалось мастерами для изготовления пряничных досок

• Зачем пряничную доску протирали маслом С «Печатным пряником» было связано множество обычаев и поверий. Его подносили именинникам и молодоженам. Он употреблялся на рождественских праздниках, на масленичном гулянье и семейных торжествах. Его дарили любимым, ему приписывали магические и лечебные свойства... Ну и, конечно же, он был лакомством -- радостным, редкостным и для взрослых, и для детей. На «почетных», или «подносных», пряниках Вологодчины (их создавали специально для подношения почетным гостям) излюбленным мотивом были диковинные здания с башнями и развевающимися флагами, кони, птицы, корабли.

Для закрепления знаний, спросить у учащихся:

•Какие обычаи поверья связаны с «Печатным пряником»

•Кому и на какие праздники подносили «Печатный пряник»

Первый этап - от XVI- -XVII веков до XVIII века, когда на основе ритуального языческого печенья появляются на Руси пряники в виде рыб, птиц, женских фигур. Впоследствии эти формы переносятся на пряничные доски. Тогда же излюбленными мотивами становятся изображения льва, единорога, двуглавого орла, птицы-сирин. Появившись, пряничное искусство, как губка, начинает вбирать в себя традиции и образы других видов народного творчества: вышивки, резьбы по дереву. В XVIII веке на пряничных досках появляются сложные жанровые сюжеты, корабли, семейные и любовные пары, здания, корзины с цветами, столы с самоварами и снедью и т. д. Примерно с 70-х годов XIX века пряничные мастера начинают в круг привычных, традиционных сюжетов включать элементы нового городского быта. Связано это с появлением нового потребителя - городского мещанства. Пряничные мастера пытаются совместить устойчивые традиции народного искусства с быстрыми изменениями уклада жизни, ее темпов и потребностей.

Для закрепления знаний, спросить у учащихся: • Изображения каких животных используют в изготовлении досок для «Печатного пряника» Процесс этот идет и в наши дни. Бытующие сегодня тульские, московские, вяземские, городецкие и другие виды русского пряника свидетельствуют о том, что современность, отбирая и перерабатывая старые традиционные формы, ищет в них принципы, отражающие характерные особенности народного восприятия - чувство пропорции и меры. Ибо народное творчество, его многовековые традиции - те корни, без которых невозможно существование современного древа искусств.

**5. Этап применения знаний на практике**

***Практическая работа***

Рассматриваем и разбираем различные образцы, таблицы «Печатного пряника» и пряничных досок. Обращаю внимание учащихся на различные силуэты и формы животных в «Печатном прянике». Стилизованные приемы отображения, манера рисунка, различные виды декорирования уметь применять на практике. Далее учащимся предлагается начать изготовление своего «Печатного пряника» на различные темы

: • «Фирменный пряник»

• «К празднику» • «Различные животные»

• «Городской» «Сказочный персонаж»

• «По воображению»

**6. Подведение итогов занятия**

***Уборка рабочих мест***

***Заключительный инструктаж***

– анализ выполнения самостоятельной работы детьми

– разбор типичных ошибок детьми;

– вскрытие причин допущенных детьми ошибок.

– сообщение учителя о достижении цели занятия;

– объективная оценка результатов индивидуального труда детей на занятии.

Выставка готовых работ.

– Выразите свои ощущения, впечатления.

**Список литературы**

1. И. Панкевич, Полная энциклопедия быта русского народа - Москва: .

2. Издательство «Олма-Пресс», 1998. П. Рожнова, Русский народный календарь - Москва: Издательство «АПринт», 2001.

3. Л. Смусин, Журнал «Вокруг света», Пряник печатный - сентябрь 1973.

4. Г.Н. Чаянова, Соленое тесто - Москва: Издательство «Дрофа-Плюс», 2009.

5. Л. Люцкевич, Праздник своими руками - Москва: Издательство «Эксмо», 2008.

6. Выготский, Л.С. Синтез психологии и педагогики – прорыв в образовании. – М.: Издательство «Амрита-Русь», 2020.

7. Крегер, О., Голдстайн Д. Творческая личность. – М.: Издательство «Мануфактура Иванова», 2014.

8. Руденко, А.М. Основы педагогики и психологии. – Ростов на Дону, Издательство «Феникс» 2020.

**Список литературы для учащихся**

1. Вовикова, О. Лепим народную игрушку. – М.: Издательство «Мозаика Синтез», 2010.
2. Комарова, Т. С. Детское художественное творчество. – М.: 2009.
3. Лобанова, В. Искусство детям. – М.: Издательство «Мозаика Синтез», 2010.
4. Хааким Чаварра. Уроки керамики. Ручная лепка. – М.: 2008.
   * + 1. Зуевская, Е., Смирнов, А. Звери и птицы в рисовании. – М.: Дом печати – Вятка, 2015.
5. Калинина, Т. Первые успехи. – М.: Типография «Наука», 2009
6. Миснин-Латушко, Е. Пятнадцать ярких идей. – М.: Издательство «АСТ Пресс», 2014.

***Приложение 1***

**Технологическая карта на изготовление пряника «Солнышко»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Последовательность и содержание операций** | **Рисунок или графическое изображение** | **Инструменты, приспособления, материалы** |
| **1** | **Лепка шара** | C:\МАМА\Мастер-класс 06.11.2014\DSCN6230.JPG | **Соленое тесто, красители** |
| **2** | **Лепка из шара «лепешки» барельефа «круг»** | C:\МАМА\Мастер-класс 06.11.2014\DSCN6239.JPG | **Соленое тесто** |
| **3** | **Декорировать пряник при помощи простых форм** | C:\МАМА\Мастер-класс 06.11.2014\DSCN6241.JPG | **Соленое тесто, оттиск круга** |
| **4** | **Вылепить выразительный художественный образ пряника «солнышка»** | C:\МАМА\Мастер-класс 06.11.2014\DSCN6242.JPG | **Соленое тесто, стеки, штампики** |
| **5** | **Лепка мелких деталей в прянике с применением различных инструментов и штампиков** | C:\МАМА\Мастер-класс 06.11.2014\DSCN6243.JPG | **Соленое тесто, стеки, штампики** |
| **6** | **Декорировать пряник природными и другими материалами** | C:\МАМА\Мастер-класс 06.11.2014\DSCN6245.JPG | **Соленое тесто, горох, фасоль, пайетки, бисер** |

***Приложение 2***

**Пряник «Солнышко». Работы учащихся**

**  **

**  **

**  **