**Частное учреждение дополнительного образования**

**«Центр творческого развития и гуманитарного образования детей**

**«Духовное просвещение»**

**ПЛАН-КОСПЕКТ**

**уроков по программе Арт-студия: креативные технологии,**

**живописи, рисунка, лепки**

**для учащихся 1 – 4 классов**

**по теме:**

**«Тульский пряник»**

**Разработала: педагог**

**дополнительного образования**

**Могильникова Т.С.**

**ХМАО - Югра город Урай, 2017 г.**

**Урок № 1**

Тема: Тульский пряник.

**Цель:**

Слепить пряник из солёного теста. Научиться, его декорировать и расписать.

**Задачи:**

- **образовательные:** Рассказать краткую историю о происхождении тульского пряника. Познакомить с технологией изготовления тульского пряника.   
- **развивающая:** Развивать способности к восприятию и самостоятельному созданию пластической формы.  Развить интерес к лепке из соленого теста. Развивать интерес к истории и традициям русской народной культуры.  
- **воспитательная:** Воспитывать самостоятельность, инициативность, любознательность. Воспитывать желание сохранять русские традиции.

Оборудование: Компьютер, доска, телевизор, соленое тесто, краски гуашь , кисти , вода, баночка для воды, образец работы .

Ход урока:

***1.Организационный момент***

1 . Постановка цели урока:

- Здравствуйте, дети. Сегодня на уроке мы познакомимся с историей создания тульского пряника.

***2. Актуализация знаний***

Давайте поговорим о том, что такое тульский пряник? Узнаем историю его происхождения?

***3.Сообщение темы урока.***

- Сегодня на уроке мы будем лепить из соленого теста тульский пряник.

***4. Сообщение новых знаний***

Можно сказать, что в прянике, много интересных фактов об истории России. Мастеров в Туле было много, и каждый из них пек пряники по своим уникальным рецептам, которые хранились в строгой тайне и передавались только по наследству и исключительно по мужской линии. Ни один из мастеров никогда не пользовался гирями, на которых написан вес, чтобы "шпионы" не смогли вызнать, сколько по рецепту требуется муки, сколько мёда и т.д.

В 19-м веке в Туле было около десяти пекарей: Василий Сериков, считающийся прародителем фабрики, организовавший своё производство в 1870-м году, братья Белолипетские, Пётр Козлов, братья Гречихины, которые в 1900-м году потрясли весь мир, соорудив на Международной выставке в Париже из пряников целый павильон. Всех и не перечислишь.

Тульский пряник - печатный. Сделать его непросто. Сначала нужно изготовить дощечку для формы. Материал для неё вырезается из берёзы и должен "вылежаться" – от пяти до 20-ти лет. Когда дощечка просыхала, на неё наносили узор в зеркальном отражении. По этой форме и пекли пряники.  
 Уникальным можно считать пряник, форма которого использовалась всего один раз, в 1896-м году, ко дню коронации последнего российского императора Николая II. На этом прянике изображен профиль царственной особы.  
 Сегодня кондитерская фабрика Тулы печёт пряники по старинному рецепту. Существует легенда, согласно которой после войны решили возродить забытое искусство выпечки пряника. Однако все рецепты приготовления пряников умерли вместе с их изобретателями. Было решено собрать людей, которые когда-то имели хоть какое-то отношение к пряничной промышленности.  
 Пряники были разных видов и сортов, с начинкой и без начинки, с разными составом теста, степенью его насыщенности специями, выдержкой, качеством муки и формой - лепные, вырезные и печатные. Среди печатных пряников наиболее известны тульские сырцовые, медовые, сливочные, коричневые с мраморно-глянцевой поверхностью, зубчатым краем, золотистым тестом и фруктово-ягодной начинкой; тверские белые мятные; городецкие, приготовленные на меду из крутозамешенного теста; московские и петербургские заварные.  
 Темы изобразительных сюжетов самые разнообразные: стилистические изображения самовара, птицы Счастья, тульского Левши, соборов Тулы, тульского Кремля, видов Ясной Поляны, героев народных сказок и легенд; надписи в центре пряника - "Тульский пряник", "От всей души", "Подарок из Тулы", "Свадебный подарок", "С днём рождения"; "Клубничный", "Смородиновый", "Яблочный" и т. д. в соответствии с вкусовыми качествами начинки; "Оля", "Вера", "Таня" - именные пряники.

Изображение: Тульского пряника.



- Вот такая история у знаменитого тульского пряника.

***4. Закрепление знаний***

1. Рисуем эскиз тульского пряника и узора на нем.

2. Делаем эскиз в цвете.

3. Раскатываем соленое тесто.

4. Вырезаем прямоугольник.

5. Делаем стекой узорные края у нашего пряника, каждый по своему эскизу.

6. Раскатываем соленое тесто для узора на тульском прянике.

7. Декорируем тульский пряник по своему эскизу.

8. Сушим тульский пряник.

9. Красим тульский пряник.

10. Выставка работ.

11. Спасибо за урок!

***5. Подведение итогов урока***.

- Сегодня на уроке мы узнали историю тульского пряника. Научились лепить тульский пряник из солёного теста.

***Рефлексия***

- Сегодня на уроке я узнала историю тульского пряника.

- Мне было интересно лепить из соленого теста тульский пряник.

- Теперь я умею лепить тульский пряник с декором из соленого теста.

***Приложение***















