**творческая педагогическая мастерская**

Интегрированный урок технология и изобразительное исскуство

6 класс

**Тема урока: Осенние посиделки**

**Цель урока:** Завершая осеннюю тематику на уроках ИЗО , кулинарии по , отразить народное творчество в виде посиделок

Задачи:

Обучающие: Применение ранее полученных знаний и умений в практической деятельности; овладение приемами росписи пряничных изделии.

Развивающие:

выработка умений отбирать необходимый художественный материал; развивать мышление, творческое воображение и фантазию.

Воспитательные:

воспитывать чувства прекрасного; приобщать к наследию народного искусства через декоративно – прикладное творчество.

Тип урока: обощающий

.

Содержание урока,

1. Рассадить детей по группам
2. Приветствие

**Тема нашего урока: « Осенние посиделки»**

Сегодня Мы впервые решили объединить два предмета технологию и ИЗО, чтобы показать разнообразие русской кухни, расширить знания о традициях и художественном вкусе русского народа. Как никакая другая кухня мира, русская славится своими мучными изделиями. Во многих странах мира известны наши блины, пироги, куличи, кулебяки, расстегаи и, конечно, пряники.

Сегодня мы приглашаем вас поработать не просто на уроке, а в уютной творческой мастерской, где каждый имеет право высказываться по теме и представить свою индивидуальную творческую работу. Будем надеяться, что у нас всё непременно получиться.

3 .Приглашение в творческую мастерскую

**Звучит фонограмма «Осенней песни».**

Осень ………..особенно широко отраженно это время года в народном фольклере.

А вот и устное народное творчество : « В осеннем ненастье семь погод на дворе: сеет, веет, крутит, мутит, рвет, сверху льет и снизу метет.»

Обратите внимание на то, как точно подметил народ особенности осеннего периода

На календаре поздняя осень. Завершены работы на земле, урожай убран в закрома, в том числе самый главный урожай хлеба. Наступают длинные, тёмные вечера. На улице холодает и нам поскорей хочется очутиться дома, где тепло и уютно, где помимо уроков можно будет заняться каким-нибудь интересным делом. Это сейчас наши дома заполнила электротехника (телевизоры, компьютеры…) А раньше в старые добрые времена люди, в основном это крестьяне и ремесленники, вечерами при свечах занимались рукоделием или каким-нибудь ремеслом.

**4.Экскурсия по видам народных ремесел.**

Давайте обратим внимание на виды народных ремёсел и назовём их: глиняная игрушка, береста, резьба по дереву, вышивка, гобелен.(обсуждение)и почти каждая работа сопровождалась русскими народными песнями. Я предлагаю вам . окунутся в ту атмосферу народного творчества и представить себя мастерами по росписи пряников. Ребята заранее изготовили на уроках изо сувенирные пряники из соленого теста н и испекли песочные пряники на уроках технологии, осталось их только украсить .Известно , что любой мастер может все рассказать о своем изделии. Вот и мы с вами . что бы стать настоящими мастерами. Изучим историю возникновения пряников.( на столах лежат конверты , предложить ребятам самостоятельно изучить материал)

5.

Индивидуальная работа , изучение информационного материала

6. Групповое обсуждение изученной информации. Поиск главной мысли.

Определение главных факторов.

Меж групповой обмен изученной информации.

А сейчас я предлагаю вам совершить виртуальную экскурсию в город Тула на пряничную фабрику( просмотр видео фильма)

Не с чего было бы стряпать . если бы не труд человека .работающего на земле от ранней весны до поздней осени.

А из чего мы с вами будем печь пряники????

Мы с вами в этом году проходим виды теста, пробывали готовить изделия, узнавали особенности различных видов теста. Вот и пряничное тесто бывает различных видов и способов приготовления.

(Рассказ о пряничном тесте). Тесто для пряников готовили из смеси ржаной муки с медом и ягодным соком. Из нее получались самые простые и в то же время самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них 50 % . Со временем в тесто добавлялись все больше пряностей: корицу, гвоздику, кардамон, лимонную цедру, мускатный орех, мяту, имбирь, изредка ваниль.

Приготовление пряничного теста крайне несложно. Оно состоит в простом перемешивании всех компонентов, входящих в него. Но вымешивать и разминать его нужно очень тщательно, после чего надо дать ему отдохнуть минут 15.

В каждой местности на Руси пекли свои « Фирменные пряники» И по той местности , где они выпекались им давали названия .Давайте узнаем названия и назовем наши групповые мастерские в соответствии с названием пряника.

1 город Москва

2 город Городец

3город Тула

4.Архангельск

На столе у вас различные пряники. Как расписывать их вам расскажет учитель ИЗО Т.Н. харламова.

( слайды пряников)

Посмотрите на доску. Здесь вы видите, как расписаны пряники. Это пряничные линии: волнистые, точки, кружочки. Особого правила для росписи нет. Народные умельцы работали, как говорится «от сердца».

Я предлагаю вам посмотреть на свои фигурные пряники, подумать немного, как вы будете их расписывать

После окончания сравнить расписанные пряники с оригиналом росписи ( Слайд№ )

Все ребята нашей мастерской очень хорошо поработали, но как говорится « Делу - время, потехе час».

Настал тот час, когда нужно будет прорекламировать вам свое изделие.

Рефлексия: « Мне сегодня на мастерской было как……..»

Спасибо за урок

Итог урока пословица: « Золотые руки у того , кто обучился хорошо!»

« кончил дело, гуляй смело»