**Методическая разработка воспитательного мероприятия**

**Приобщение к культурному наследию**

**«Пряничная страна »**

**Бабич Рыскул Оралхановна,**

**учитель начальных классов**

**МБОУ «СОШ № 3 г. Пушкино»**

**Пушкинского г.о.**

**2022 год**

**\**

РАЗДЕЛЫ МЕТОДИЧЕСКОЙ РАЗРАБОТКИ

ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРЯТИЯ:

1. Тематическое направление, тема воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора (актуальность)

2. Цель, задачи и планируемые результаты воспитательного мероприятия

3. Роль и место воспитательного мероприятия в системе работы классного руководителя (связь с другими мероприятиями, преемственность)

4. Целевая аудитория воспитательного мероприятия

5. Форма проведения воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора

6. Педагогические технологии, методы, приемы, используемые для достижения планируемых результатов

7. Описание этапов подготовки и проведения мероприятия

8. Ресурсы, необходимые для подготовки и проведения мероприятия

9. Рекомендации по использованию методической разработки в практике работы классных руководителей

10. Достигнутые результаты

11. Список литературы и источников

12. Приложения

**1. Тематическое направление, тема воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора (актуальность)**

**2. Цель, задачи и планируемые результаты воспитательного мероприятия**

**3. Роль и место воспитательного мероприятия в системе работы классного руководителя (связь с другими мероприятиями, преемственность)**

**4. Целевая аудитория воспитательного мероприятия**

**5. Форма проведения воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора**

**6. Педагогические технологии, методы, приемы, используемые для достижения планируемых результатов**

**7. Описание этапов подготовки и проведения мероприятия**

**8. Ресурсы, необходимые для подготовки и проведения мероприятия**

**9. Рекомендации по использованию методической разработки в практике работы классных руководителей**

**10. Достигнутые результаты**

**11. Список литературы и источников**

**12. Приложения**

**Приложение № 1**

**Пряничная страна**

**Тематическoе направление** – Приoбщение к культурному наследию.

**Тема вoспитательнoго мерoприятия** – «Пряничная страна».

- **Oбoснование выбoра темы(актуальность).**

       В оснoву МК «Пряничная страна » пoлoжены идеи и пoлoжения Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

       Данный МК разрабoтан как цел0стная система введения в мир худoжественных образов, твoрческих oткрытий, сoздающие услoвия для культурного и духовного самоопределения, понимания своего места в системе мировой культуры.

**Актуальность** данного МК заключается в следующем.

Сладкие пряники - oдно из любимых лакoмств многих пoкoлений нашего народа, но несколько утратилo свою пoпулярность в настoящее время. Пряник – это не просто сладость, искусство пряничного дела - это наша живая, нациoнальная традиция, которую стоит беречь и пoпуляризировать у пoдрастающего поколения.

На Руси пoявились первые пряники окoло IX века, их называли «медовым хлебом», так как мед в них сoставлял почти пoловину кoличества ингредиентов, остальное – ржаная мука и сок ягод. Позже в «медовый хлеб» начали добавлять лесные травы и коренья, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил своё нынешнее название и стал лакомством, известным и любимым нам до сих пор.

В настоящее время искусство пряничного дела возрождается, современные мастерицы и мастера-прянишники восстанавливают старинные рецепты и создают уникальные новые, совершенствуется искусство лепки и росписи пряников. Пряник, сделанный своими руками, по праву считается замечательным подарком, которые порадует не только ребенка, но и взрослого.

К МК по теме «Пряничная страна» для детей начальных классов меня подтолкнуло воспоминание о своем детстве, где традиционным семейным праздничным лакомством были прянички.

Народное творчество по изготовлению пряников, мудрое и прекрасное, учит нас видеть красоту в простом и малом. Стремление сохранить и продолжить наши исконные традиции пряничного дела, привить учащимся начальных классов любовь и уважение к национальной культуре не только в теории, но и путем практического освоения народных промыслов – все это явилось стимулом к разработке и реализации МК «Пряничная страна»

Целевая аудитория воспитательного мероприятия (с указанием возраста/класса).

Обучающиеся 3-4 классов (9-11 лет), учителя, родители.

Цель, задачи и планируемые результаты воспитательного мероприятия.

**Цель:** сфoрмировать представление o видах oбрядoвого печенья, научить расписывать пряники, знакoмить с пряничным искусством на Руси, знакомить с русскими обычаями, фoрмирование глубoких и дoверительных отношений детей и родителей в прoцессе сoвместной худoжественной деятельности; фoрмирование основ базовой культуры личности учащегося посредством эффективного взаимoдействия всех участникoв педагогического процесса – педагога, родителей, детей в условиях совместной творческой деятельности, развитие у учащихся чувства патриотизма, уважения к предкам, чувства гордости за свой народ, знакомство с традициями своих предков на примере семейных традиций одноклассников.

**Задачи:**

***Образовательная:***познакомить участников с видами обрядового печенья и научиться расписывать пряники, активизировать у учащихся интерес и уважение к прошлому своего народа, к традициям людей.

***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.

**Планируемые результаты:**

- изучение национальных традиций своего народа;

- формирование чувства гордости за свою Родину, её историю, российский народ;

- воспитание художественно-эстетического вкуса, эстетических потребностей, ценностей;

- формирование уважительного отношения к истории и культуре родного края;

- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками;

- формирование мотивации к творческому труду и бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

**Тип занятия:** комбинированное.

**Форма организации:** фронтальная, индивидуальная и коллективная.

**Методы:** информационный (словесный), иллюстративный.

**Межпредметные связи:** изо, история, география, русский язык.

**Оборудование и материалы:** Аппаратура для показа презентации «Пряники», сундук расписной, вырезные пряники, принадлежности для росписи пряников: одноразовые полиэтиленовые пакетики с глазурью, тарелки, салфетки, пряники, эскизы расписных пряников, пакетики с пряностями.

(Встречаем гостей. Звучит русская народная музыка)

Учитель: Ой, Вы гости- господа

Долго ездили? Куда?

Тихо ль за морем, иль худо?

В свете есть такое чудо!

Стоит в поле теремок,

Он не низок, не высок.

В этом тереме живут

Озорные, дружные ребятки!

Учитель: - Ребята, посмотрите, сколько гостей к нам сегодня пожаловало! Давайте поприветствуем их по-русски.

Дети: -Здравствуйте, гости дорогие! Добро пожаловать! Милости просим!

Учитель: Мы рады гостям. Наша страна - Россия всегда славилась своим гостеприимством. А что такое гостеприимство?

Дети: Гостеприимство - это радушный, тёплый, вежливый приём гостей, забота о них, желание хорошо накормить и доставить им радость.

Учитель: - А почему в России всегда так любили гостей?

Дети: - Считалось, что гость приносит счастье в дом.

Учитель: - Да, гостям очень радовались и спешили их обогреть, хорошенько угостить, ничего не жалели для гостей. Недаром говорится: "Россия - щедрая душа". А что такое "щедрость"? Кого мы можем назвать щедрым?

Дети: - Щедрый - это тот, кто ничего не жалеет для других, отдаёт всё, что у него есть, всегда готов помочь другим.

Учитель: - Да, русские люди всегда отличались щедростью и гостеприимством.

На Руси говорили: "Умей гостя звать, умей и угощать."

К нам приезжал купец и передал вот этот сундук, в котором находится угощение для чаепития. Но для этого надо отгадать загадки и мы узнаем, что там находится.

ЗАГАДКИ

Сладких ягод аромат

Заманил ту птицу в сад

Перья светятся огнем

И светло вокруг кругом ( Жар птица)

2.Испечен он в печке жаркой из муки.

Сам вкусный, сладкий, мягкий

Ароматный, пряный-

Потому зовется - ….(пряник)

(достать из сундука пряники и раздать детям)

Учитель: Ребята, мы сегодня побываем в Пряничной стране. Познакомимся с историей изготовления пряников, сами попробуем себя в качестве мастеров.

С древних времен на Руси любили пряники. Первые пряники на Руси называли «медовым хлебом» Появились они в 9 веке. Это была смесь ржаной муки , меда и яблочного сока. Позже стали добавлять в медовый хлеб травы и коренья, а 12-13 веке, из Индии привезли пряности ( корица, гвоздика, имбирь, мята, ваниль) и стали добавлять в медовый хлеб. Поэтому медовый хлеб стали называть пряник, от слова «пряность» В 17-19 веках пряничное дело было распространенным народным промыслом. А вы знаете, пряники вначале кушали не все и не всегда. Пряники дарили на крестины, на дни рождения, на свадьбу жениху с невестой, специальные пряники пекли на Рождество - их вешали на ёлку, для Пасхи были свои пряники. Очень много пряников изготавливали для ярмарки и продавали их там. А для царя выпекали огромные пряники. Их даже везли на специальных больших санях. Пряники изготавливались в разных городах России. Пряники существуют трёх видов.

(Учитель показывает иллюстрацию, где представлены фигурки лепных пряников)

Учитель: - Первый вид - лепные пряники.

Ученик : - Лепные пряники - самые древние пряники. Их просто лепили из медового теста в форме животных и птиц так же, как мы лепим из пластилина. Это были фигурки козы, коня, оленя, коровы, тетёрки и другие. Они были похожи на глиняные игрушки.

Учитель: Они назывались "козули". На какое слово похоже? ("коза"). Да, хотя лепили разных животных, но назвали в честь козы, потому, что считалось, что коза - символ богатства и благополучия. Такие пряники лепили в Архангельске, Вологде и других северных городах. В старину говорили: "Без "козули" и праздник не праздник".

Пряник с северных широт,

Вот кто баловал народ!

Весѐлыми зверушками,

«козулями» игрушками.

Пряник клали на порог,

Чтобы был богатым год!

Из Архангельска с морозом

Привозили их обозом.

Из коричневой муки

Очень милые они.

Учитель: Следующий Печатные

Ученик : - Печатные пряники изготавливались с помощью специальных пряничных досок. Их делали из дерева. На них вырезали узоры или слова и отпечатывали их на тесте. А когда пряники были готовы и выпечены, их покрывали сахарной глазурью.

Мы в кондитеров играли

Много сыпали муки,

Мѐд и яйца добавляли,

Пряник русский мы пекли.

Наши прадеды печатный

Пряник называли «знатный»

До сих пор его народ

Любит, к чаю подаѐт.

Учитель: Самые известные печатные пряники (Тульские, Московские, Вяземские, Городецкие, Ржевские). Мастера, которые делали пряники НАЗЫВАЛИ Прянишники. А сейчас называется профессия того, кто выпекает пряники -Пекарь-кондитер.

Учитель: Третий вид пряников - вырезные.

Ученик: Их изготавливали так: раскатывали тесто, а потом специальными металлическими формами вырезали фигурки. Печатные пряники полностью покрывали глазурью, а на вырезных пряниках глазурью рисовали. Глазурь выдавливали из специальных мешочков или тюбиков, как мы выдавливаем зубную пасту. (Глазурь делали из белка и сахара (взбивали) Для цвета добавляли краски растительного происхождения. А сейчас используют пищевые красители)

Учитель : Упоминание о пряниках можно найти в сказках, былинах, пословицах и поговорках.

1.Служат ей бояре и дворяне,

Наливают ей заморские вина,

Заедает она пряником печатным….( «Сказка о рыбаке и рыбке» А.С.Пушкин)

2. Сколько на елочке шариков цветных,

Розовых пряников и шишек золотых…(новогодняя песенка)

3.Не забыт пряник в народных прибаутках, пословицах и поговорках:

*"И пряником не заманишь."*

*"Без работы пряников не купишь."*

*"Кнутом и пряником."*

*"Весёлый пряник и под мышкой пролезет."*

*"Запрём калачом, запечатаем пряником."*

*"Ребёнку дорог пряник, а старцу покой."*

Учитель: А теперь мы немного отдохнем.

ФИЗМИНУТКА ( Игра : «Бояре, а мы к вам пришли» + «Русский нар танец»)

Учитель: Ребята, посмотрите, на слова, расположенные на доске:

*ИСТОРИЯ*

*ТРАДИЦИЯ*

*ИСКУССТВО МАСТЕРОВ*

*ПАМЯТЬ*

*ЛАКОМСТВО*

*ПОДАРОК*

Что можно сказать, используя эти слова на тему:

«Пряники для праздника»

Подходят ли они к слову пряник?

Ученик: 1.Сегодня пряник не только лакомство, но и память об искусстве изготовления пряников в далекие времена.

2.Искусство пряника – живая национальная традиция, как не может иссякнуть родник, дающий начало великой Волге, так никогда не иссякнет народное творчество.

Учитель: А теперь наш класс превращается в кондитерскую мастерскую, а вы ребята, в мастеров кондитеров, которые продемонстрируют нам свое творчество и умение. Каждый из вас раскрасит имбирный пряник Жар птица. Мы будем использовать современные пищевые краски (цветик семицветик)

Но надо вспомнить главное условие при кулинарных работах- это соблюдение санитарно-гигиенические правила, чтобы не получить отравление необходимо тщательно обработать руки влажными салфетками (на столе у каждого ученика)

На столах пряник, который вы будете расписывать. Ваша задача. Как можно красивей и оригинальней расписать пряник. И в конце урока мы оценим ваши работы и посмотрим у кого получился самый красивый пряник.

(Самостоятельная работа детей под рус нар музыку)

Учитель: Посмотрите, какие чудные пряники у нас получились. В наше время пряничное дело, к сожалению, уже не имеет такого широкого размаха, как прежде, а внешний вид и вкусовые качества пряников в основном далеки от тех, что были привычны для наших не таких уж и далеких предков.

И все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники, а значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех – от мала до велика.

Стихотворение

Кто придумал тот секрет,  
Точно неизвестно.  
Может, бабка, может, дед  
Замесили тесто.  
Из муки и патоки  
Выпекали пряники.  
  
Пряники русские,  
Сладкие, мятные,  
К чаю ароматному  
Угощенье знатное.  
  
Если холод бушевал,  
Странников усталых  
В дождь и стружу согревал  
Чай из самовара.  
Ну, а к чаю странникам  
Подавали пряники.

Учитель, держа в руках пряник, читает стихотворение:

Есть у нас угощение всем на удивление!

Кушайте на здоровье! Славьте русское хлебосолье!

Милости просим к нашему столу!

**Приложение № 2**









**Приложение №3**

 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Даль В.И. Толковый словарь великорусского языка. Электронное издание.

2. Глаголева О.Е. «Русская провинциальная старина». Очерки культуры и быта Тульской губернии. Издательство «Ритм», Тула, 2005.

3.Новая технология производства пряников /А.Д. Прокопенко, А.С. Острик, М.Ф. Сталенный, Л.П. Малашевская // Хлебопродукты, 2013. № 11. - С. 27-28.  
4. Коновалова М. Этюд о пряниках // Хлебопродукты. №3. 2004.   
5. Лупина О. Из истории пряничного дела // Вокруг света. №2. 2002.   
6. Малахип В. Пряничные доски // Вокруг света. №2. 2002.

7. Интернет портал: http://supercook.r