

WARSZTATY EDUKACYJNE



Warsztaty w Muzeum Porcelany Śląskiej w Tułowicach poświęcone są rzemiosłu, tradycyjnym technikom pracy oraz dziedzictwu regionu. Zajęcia mają charakter praktyczny – uczestnicy poznają wybrane techniki, a następnie samodzielnie wykonują zadania związane z ceramiką, porcelaną lub cukiernictwem.

Tematy warsztatów muzealnych

Zdobienie ceramiki metodą stempelkową i pędzelkiem

Poznanie tradycyjnych technik dekoracyjnych wykorzystywanych w ceramice użytkowej. Uczestnicy zdobią surowe, wypalone wyroby ceramiczne typu biskwit – przy użyciu stempli oraz pędzelków i farb ceramicznych.

Podczas zajęć rozwijane są zdolności manualne, poczucie estetyki i kreatywność poprzez indywidualne projektowanie wzorów. Gotowe prace po wypale stają się trwałą pamiątką lub elementem codziennego użytku.

Średni czas trwania: 90 min

Cena: 87 zł / osoba

Klasa	Przedmiot	Podstawa programowa
I-III	Edukacja plastyczna	I.1. Osiągnięcia w zakresie percepcji wizualnej, obserwacji i doświadczeń. I.2. Osiągnięcia w zakresie działalności ekspresji twórczej. II.1. W zakresie emocjonalnego obszaru rozwoju rozwija umiejętność przedstawiania swych emocji i uczuć przy pomocy różnorodnych artystycznych form wyrazu.
IV-VIII	Plastyka	II. Doskonalenie umiejętności plastycznych – ekspresja twórcza przejawiająca się w działaniach indywidualnych i zespołowych. III. Opanowanie

Klasa	Przedmiot	Podstawa programowa
		podstawowych wiadomości z zakresu kultury plastycznej, jej narodowego i ogólnoludzkiego dziedzictwa kulturowego.

Chodź pomaluj swój świat

Warsztat obejmuje zajęcia dekorowania farbą gotowego wyrobu ceramicznego. Zajęcia świetnie pobudzają wyobraźnię i fantazję, a własnoręcznie malowana ceramika jest piękną pamiątką lub prezentem!

Średni czas trwania: 60 min | Cena: 67 zł/os.

Klasa	Przedmiot	Podstawa programowa
I-III	Edukacja plastyczna	I.1. Osiągnięcia w zakresie percepcji wizualnej, obserwacji i doświadczeń. I.2 Osiągnięcia w zakresie działalności ekspresji twórczej.
IV-VIII	Plastyka	I. Opanowanie zagadnień z zakresu języka i funkcji plastyki; podejmowanie działań twórczych, w których wykorzystane są wiadomości dotyczące formy i struktury dzieła. II. Doskonalenie umiejętności plastycznych – ekspresja twórcza przejawiająca się w działaniach indywidualnych i zespołowych

Zdobienie Porcelany Wzorem Opolskim

Kultywowanie ludowej dekoracji pochodzącej z opolskiej kroszonki, przeniesionej na porcelanę w latach 60. Dekorowanie porcelanowego wyrobu za pomocą stalówki i farb, motywem wielobarwnych drobnych kwiatów pod czujnym okiem twórczyni ludowej.

Umiejętność ręcznego malowania wzoru opolskiego została wpisana na krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Średni czas trwania: 60 min | Cena: 67 zł/os.

Klasa	Przedmiot	Podstawa programowa
I-III	Wymagania ogólne	II.1. W zakresie emocjonalnego obszaru rozwoju rozwija umiejętność przedstawiania swych emocji i uczuć przy pomocy różnorodnych artystycznych form wyrazu.
I-III	Edukacja plastyczna	I.1. Osiągnięcia w zakresie percepcji wizualnej, obserwacji i doświadczeń. I.2 Osiągnięcia w zakresie działalności ekspresji twórczej.
IV-VIII	Plastyka	II. Doskonalenie umiejętności plastycznych – ekspresja twórcza przejawiająca się w działaniach indywidualnych i zespołowych. III. Opanowanie podstawowych wiadomości z zakresu kultury plastycznej, jej narodowego i ogólnoludzkiego dziedzictwa kulturowego.

WARSZTATY CUKIERNICZE

Warsztaty cukiernicze łączą edukację regionalną z poznawaniem rzemiosła, pracą sensoryczną i rozwijaniem sprawności manualnej. Uczestnicy poznają podstawowe techniki cukiernicze, przybory i materiały wykorzystywane w pracy cukiernika, a następnie samodzielnie wykonują zadania przewidziane w wybranym programie.

Zajęcia są propozycją dla szkół oraz organizatorów grup dziecięcych i młodzieżowych. Oferta obejmuje również grupy urodzinowe i indywidualne.

TEMATY WARSZTATÓW CUKIERNICZYCH

Włodzi Mistrzowie Ciasta Drożdżowego – 3 Tradycyjne Wypieki

Podczas warsztatów uczestnicy poznają podstawowe techniki formowania ciasta drożdżowego i przygotowywania tradycyjnych wypieków. Pracują z wcześniej przygotowanymi porcjami wyrośniętego ciasta, które wałkują na prostokąt, smarują masłem cytrynowym i zwijają w rulon. Następnie uczą się dzielić ciasto na cytrymonki za pomocą nitki.

W dalszej części przygotowują krajanekę z owocowym nadzieniem i tradycyjną kruszonką. Maślaną kruszonkę wykonują samodzielnie, ugniatając składniki dłońmi. Zajęcia rozwijają sprawność manualną, uczą zachowania kolejności czynności oraz pozwalają poznać tradycyjne sposoby przygotowywania wypieków.

Średni czas trwania: 90-120 minut

Cena dla grup zorganizowanych: 50 zł/os.

Minimalna liczba uczestników w grupie zorganizowanej: 15 osób

Akademia Młodego Cukiernika – Babeczki i Tajemnice Kremów

Podczas warsztatów uczestnicy poznają profesjonalne przybory cukiernicze oraz podstawy dekorowania kremem. Uczą się prawidłowego trzymania rękawa cukierniczego i dozowania kremu, a także poznają różne końcówki dekoratorskie, czyli tylki. Sprawdzają, jak za ich pomocą tworzyć rozetki, falbanki i inne formy dekoracyjne.

Zdobyte umiejętności wykorzystują przy zdobieniu babeczek posypkami, bakaliami, owocowymi akcentami i słodkimi dekoracjami. Zajęcia rozwijają precyzję ruchów, wyobraźnię i umiejętność komponowania zdobień. Efektem pracy są własnoręcznie udekorowane babeczki, z których część uczestnicy degustują na miejscu, a pozostałe pakują w pudełeczka na wynos.

Średni czas trwania: 90-120 minut

Cena dla grup zorganizowanych: 55 zł/os.

Minimalna liczba uczestników w grupie zorganizowanej: 15 osób

Świąteczni Architekci Piernikowych Domków

Warsztat obejmuje składanie i dekorowanie przestrzennego domku z wcześniej przygotowanych, korzennych elementów piernikowych. Uczestnicy otrzymują komplet części

konstrukcji i poznają sposób przygotowania oraz dozowania gęstego lukru królewskiego, wykorzystywanego do łączenia i zdobienia elementów.

W części praktycznej składają domek i dekorują go m.in. posypkami, bakaliami, perełkami i bezami. Łączenie elementów rozwija wyobraźnię przestrzenną, dokładność i sprawność manualną. Gotowy domek pakowany jest w przezroczysty celofan i przewiązywany wstążką, dzięki czemu można zabrać go ze sobą lub wręczyć jako upominek.

Średni czas trwania: 90-120 minut

Cena dla grup zorganizowanych: 60 zł/os.

Minimalna liczba uczestników w grupie zorganizowanej: 15 osób

INFORMACJE DODATKOWE

W cenie warsztatu

Każdy uczestnik otrzymuje fartuszek ochronny na czas zajęć. Zapewniamy wszystkie surowce i przybory potrzebne do realizacji programu, materiały dekoracyjne oraz opakowania na gotowe wypieki.

Pakiet urodzinowy

Solenizant otrzymuje pamiątkowy Dyplom Młodego Cukiernika oraz czapeczkę kucharską. Stół warsztatowy dla solenizanta i jego gości przygotowany jest w odświeżonej formie.

Grupy urodzinowe i indywidualne

Warsztaty mogą być również organizowane dla grup urodzinowych i indywidualnych. Cena zależy od wybranego programu oraz rodzaju grupy.

Rezerwacje

Zapraszamy do rezerwacji terminów jesiennych w Muzeum Porcelany Śląskiej w
Tułowicach

Telefon: **+48 781 717 777**

E-mail: **porcelana@muzeatechniki.pl**

Pobierz