

В гостях у кондитера

Тип занятия: Занятие комбинированное (получение новых знаний и формирование и закрепление способов деятельности).

Технология занятия: традиционное занятие с использованием ИКТ.

Цель занятия: познакомить с традиционным и нетрадиционным способом росписи пряников.

Задачи

Обучающие

Познакомить с пряничным искусством на Руси.

Познакомить с русскими обычаями.

Познакомить с профессиями повар, кондитер.

Научить составлять узор из простых элементов (точка, круг, линия прямая и волнистая), используя ватные палочки, художественную кисть.

Познакомить с нетрадиционными техниками рисования.

Развивающие

Развивать фантазию, воображение, мелкую моторику, творческие способности.

Воспитывающие

Возбудить интерес к традициям русского народа.

Прививать художественный вкус.

Пропагандировать семейные традиции

Оборудование

На столах kleenки, бумажные салфетки, краски, кисти, банки для воды, ватные палочки; фартуки для детей и педагога, колпак для педагога, бейджи с именами, магниты, указка, флипчарт.

Ход занятия

Слайд 1

Организационный момент. Создание психологического настроя, активизация внимания.

Здравствуйте, дети! Меня зовут Ольга Александровна. Посмотрите на меня. Я улыбаюсь вам, и вы улыбнитесь мне и друг другу. Ведь улыбка — это кусочек хорошего настроения. Я очень рада видеть вас.

Я занимаюсь с детьми рисованием. И у вас на столах лежит все необходимое для этого. Что вы видите необычного? (Ватные палочки и мало цветов краски, нет альбома).

Слайд 2

Сообщение темы, цели учебного занятия и мотивация учебной деятельности.

Изложение нового материала.

А все потому, что рисовать мы с вами будем необычным способом.

Интересно?

Но сначала посмотрите на мой костюм.

Как вы думаете, чей костюм на мне? (Кондитера)

Кондитер готовит вкусные сладкие торты, пирожные.

Я приглашаю вас в кондитерскую, где для вас готово угощение.

Слайд 3 Фото кондитерской

Отгадайте, какое? Только дослушайте загадку до конца.

Загадка: Сладкие, печёные,

Глазурью золочёные,

Тульские резные,

Ажурно -расписные.

Кушает и Танечка

Ароматный... (пряничек)

Ребята, сегодня мы познакомимся с пряничным искусством на Руси, с русским народным обычаем - дарить пряники, научимся расписывать пряники необычным способом.

А вы любите пряники? Ответы детей. Как вы думаете — какие пряники вкуснее: те, которые в магазине купили или те, которые испекла мама или бабушка? Ответы детей.

А почему? Ответы детей. Мама или бабушка испекла их с любовью. Потому что мама, бабушка - наша семья. Семья -это место, где нас любят. И это самое ценное на свете. И в старые времена на Руси в семьях пекли пряники .

Пряник выпекается из пряничного теста. Их называли «медовым хлебом». Это была смесь муки с мёдом и ягодным соком. .

Их делали для праздников и дарили родным и близким.

Слайд 4 Фигурные пряники разные

Для детей угощение пекли в форме птичек, рыбок. Пряники вырезают из теста, затем пекут в печи, а потом украшают сахарной глазурью. Дарить друг другу пряники -это наша русская традиция.

У меня для вас тоже подарок.

Посмотрите, сколько пряников я приготовила. (Показ подноса с макетами (картонные шаблоны) пряников).

Но чего то в них не хватает... Как вы думаете, что не так в этих пряниках? Ответы детей.

Правильно. Надо их расписать. Но одной мне не справиться! Вы мне поможете? Спасибо! Итак, вы помощники кондитера. И фартуки на вас, как у кондитера.

Практическая часть.

СЛАЙД 5 Пряники с белыми узорами.

Украшать пряники будем белой краской. Но необычным способом. Мы будем использовать ватные палочки, тонкую кисточку, обратную

сторону кисти (рассказ и показ).

Узоры могут быть любые: точка, линия прямая и волнистая, кружочки, квадратики.

НО ПРЕЖДЕ , ЧЕМ НАЧАТЬ РАБОТУ, ДАВАЙТЕ ПОВТОРИМ ТЕХНИКУ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Сядьте ровно.

2. Аккуратно работать красками, кистями, Не размахивать ими перед своим лицом и лицом других людей.

3. Нельзя краски пробовать на вкус.

5. Содержать рабочее место в порядке.

Вы готовы? Приступаем к работе.

СЛАЙД 6 Мы рисуем

А теперь чтобы пряники были сладкие, надо посыпать их сахарной пудрой — сделать набрызг белой краской (показ).

Заключительная часть . Рефлексия

Внимание! Закончили работу. Отложили в сторону все инструменты. Вот и готовы наши прянички! Вы — настоящие кондитеры!. Покажите друг другу, какие расписные пряники у вас получились! Давайте похлопаем сами себе! Молодцы, ребята!

Чем занимались сегодня? (рисовали)

Чем вам понравилось больше всего рисовать? (ватные палочки, обратная сторона кисточки)

Вам понравилось в кондитерской?

Слайд 7 Фото кондитерской

Я предлагаю вам оставить отзывы.

Посмотрите на доску. Тут кондитер веселый и кондитер грустный.

Если вам понравилось в кондитерской, то отдайте свои сердечки веселому кондитеру. А если вам было грустно и неинтересно в гостях, то и сердечки отдайте грустному кондитеру. Спасибо!

А вы помните о какой русской традиции я говорила? Ответы детей.

И по этой доброй традиции я дарю вам прянички. (Угощаю детей настоящими пряниками). Угощайтесь, на здоровье! А если вы захотите в своей семье приготовить и расписать пряники, я прикрепила для вас рецепт, как это сделать.

Всем спасибо! До свидания!