

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Детская школа искусств»
(МАУДО «ДШИ»)
«Челядьлы искусство школа» содтӧд тӧдӧмлун сетан муниципальной асшӧрлуна учреждение
(«ЧИШ» СТСМАУ)

РАССМОТРЕНО:
МС МАУДО «ДШИ»
От 18.01.2024 г.
Протокол №1



**Конспект урока по теме: «Пряничный домик»
по предмету «Основы изобразительной грамоты»
для учащихся первого класса по программе
«Старт»**

Автор:
Ряднова Полина Витальевна,
преподаватель
МАУДО «ДШИ»

Сыктывкар
2024

Конспект урока по основам изобразительной грамоты для учащихся первого класса

Тема: «Пряничный домик»

Цель: Выполнить рисунок пряничного домика в технике гуашь.

Задачи:

1. Знакомство с историей возникновения пряничного домика. Разновидности пряников, как выпекали, каких размеров они бывают, как подбирать декор для пряника.

с понятием декор и как его подбирать в соответствии с темой «пряничный домик»

3. Развитие умение работать кистями разных размеров, разными приёмами работами кисти

(тычок, прикладывание кисти, кончик кисти, вся кисть, плоскость) Умение вести работу по определенным этапам.

4. Воспитывать аккуратность при работе с гуашью

Задачи для учителя:

Найти примеры изображения пряничных домиков в разных странах и выявить особенности цвета и декора пряничного дома.

Оборудование для учащихся:

Мольберт, лист а3, краски (гуашь), палитра, кисти разных размеров, баночка с водой, карандаш, ластик.

План урока (125мин):

Организационный момент (1 минута)

Тема урока, цель, задачи (1 минута)

Сообщение нового материала (15 минут)

Самостоятельная работа (100 минут)

Подведение итогов (5 минут)

Ход урока:

1. Организационный момент.

Здравствуйте, друзья! Сегодня на улице прекрасная погода, ярко светит солнце, тает снег и чувствуется приближение весны.

Надеюсь, Ваше настроение такое же прекрасное как и погода за окном и оно нам поможет сегодня в выполнении сказочного, я бы даже сказала вкусного и сладкого задания! Поднимите руку кто готов рисовать?

Молодцы! Тогда давайте проверим, все ли у вас готово к уроку? Нам сегодня потребуются краски, кисти и бумага а3 формата.

2. Тема урока, цели, ход урока

Как я уже сказала, у нас сегодня очень вкусная и сладкая тема урока. Чтобы

понять какая, послушайте стихотворение, подумайте и ответьте какая же тема нашего урока.

Хлопкова В.

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 стужу согревал
Чай из самовара.
Ну, а к чаю странникам
Подавали пряники.

О чем стихотворение? Молодцы! Внимательно слушали.
Ребята, скажите, а вы дома печете пряники?
Скажите, а какие бывают пряники? Бывают ли они плоскими или объемными?
Слышали ли вы о такие пряниках как «пряничные домики»?
Сегодня мы будем рисовать не просто пряники, а именно пряничные домики!
А мы с вами будем не просто художниками, а художниками-пекарями. Нам нужно будет испечь с помощью красок пряничный домик и после украсить его гуашевой глазурью! Это и будет наша с вами цель урока.
Все ли из вас знают что такое «пряничный домик»? как он выглядит? Может быть, он пришел к нам из какой-нибудь сказки?
Да, все вы были правы. Прежде чем приступить к работе постараемся чуть больше узнать о пряничных домиках, после мы его изобразим, а в конце работы у нас с Вами будет возможность самим оценить ваши сладкие работы и работы ваших товарищей.

3. Сообщение нового материала.

Ребята, как вы думаете, когда появился первый пряник?
Да ребята, вы правы, первый пряник появился очень-очень давно, такой пряничек появился в еще древней Греции.
А как вы думаете, друзья мои, с какой целью их пекли? В Древней Греции

их пекли для того, что бы там жил маленький домашний Бог. Такие маленькие домики делались как жилища для домашних богов, после выпечки такой домик оставляли на некоторое время на домашнем алтаре, чтобы его смогли "посетить" боги, после чего он с аппетитом съедался домочадцами, а сам процесс символизировал единение с высшими силами.

Ну, когда появился первый пряничный домик мы с вами поняли, а знаете ли вы, ребята, какой у нас в России самый известный пряник? И в каком городе пекли такие пряники?

Ну, конечно! Это город Тула.

Тульские пряники выпекались из ржаной муки, с добавлением масла, меда, патоки, букета пряно-ароматических приправ, с начинкой из ароматного малинового, яблочного и вишневого варенья. Они могли быть лепные, заварные, печатные, самые разнообразные по форме (круглые, овальные, прямоугольные, фигурные) и размеру, в виде различных фигурок животных и птиц. Сверху наносилась особая сахарная глазурь, которая подчеркивала узорчатость орнаментов и придавала поверхности красивый глянцевый вид. Как вы считаете, когда обычно пекут пряники, может под какой-нибудь праздник?

Ведь, действительно, пряники у нас в России пекут именно под Новый Год.

Накануне праздников, организовываются разнообразные выставки-продажи изделий, насколько они красивые.

Скажите, друзья мои, какой же главный ингредиент используется в изготовлении пряника? Из чего их пекли? – Да, правильно, из теста. Иногда же в тесто добавляли мед, орехи, цукаты и прочие вкусности, но при выпекании традиционных пряников использовалось особое тесто. Выпечка из такого теста длительное время оставалась свежей и не черствела.

Созданными домиками можно было сначала любоваться, а потом с удовольствием съесть их.

Так же, применялась глазурь разных цветов. Давайте вместе перечислим какого цвета была глазурь.

Мармелад; Шоколад; Разноцветная помадка; Сахарная глазурь; Белковое тесто; Марципан

Но, так как мы сегодня с вами пекари-художники, значит, вместо обычной глазури мы будем использовать гуашевую.

4. Педагогический показ

Выполнение рисунка «Пряничный домик» (С комментариями)

Давайте же создадим свой, вкусный пряничный домик.

1 этап. Фон.

Смело рисуем кисточкой не используя карандаша. Краску мы подбираем самых сладких оттенков. В начале, я предлагаю вам написать фон. Фон я

буду делать растяжкой. Я возьму оранжевый цвет, намешаю его отдельно в ячейке и проведу на бумаге интенсивную полосу оранжевого цвета, самой вкусной глазури, которая у нас есть. После чего добавляю в эту же ячейку каплю белого и опять провожу линию чуть выше первой, после я добавляю еще больше белил и опять провожу линию. Таким образом у нас с вами должен получиться фон из яркого оранжевого к белому или персиковому цвету.

2 этап. Фон и домик

3 этап. Украшение

После мы немного подождем и замешаем цвет для каркаса домика. Пекари для пряников замешивали тесто, но у нас вместо теста есть какая краска? Правильно, коричневая. После того как подсох фон, мы рисуем стены, крышу, окошки, а теперь, давайте пофантазируем. Каким бы мог быть пряничный домик опираясь на увиденные вами картинки? Какой бы глазурью Вы хотели бы украсить свой домик? После вносим декор. Примеры декора вы можете взять с карточки, которая висит на нашей доске. И в Конце у вас должна получиться вот такая вкусная работа, а теперь мои пекари, я предлагаю вам испечь самим вот такой прекрасный домик. Рассаживаемся за мольберты.

5. Практическая работа

А теперь, давайте каждый из вас попробует нарисовать пряничный домик. Придумайте из какого материала он будет выполнен, каким будет декор, опирайтесь на картинки, которые нам с вами представлены. Только, не раскрашивайте, а работайте с палитрой. Смешивайте краски и не бойтесь экспериментировать! На первом этапе, при работе с фоном мы будем использовать большую кисть, а после, как перейдем к изображению домика, мы возьмем среднюю кисточку. Более мелкие детали прорабатывайте самой маленькой и тоненькой кисточкой.

Создайте свой сладкий домик и приступайте к работе!

Фронтальная и индивидуальная работа с ребятами.

6. Подведение итогов, просмотр работ

Давайте посмотрим, у какого кие домики получились. Положите свои мольберты около стены и расскажите о своем домике.

Мне очень нравятся Ваши работы, но я вам предлагаю самим оценить каждого из вас.

Возьмите каждый волшебному сердечку и положите на мольберт тому, чей домик на ваш взгляд самый вкусный.

После каждому дать по печеньке и поблагодарить детей за урок.

Спасибо за урок. Урок закончен!