Министерство образования Тверской области

ГБОУ НПО «Профессиональный лицей №35»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**УРОКА РИСОВАНИЯ**

**ПО ТЕМЕ:** «Виды орнаментов. Рисование орнаментов».

**ВЫПОЛНИЛА ПРЕПОДАВАТЕЛЬ:** Михайлова Татьяна Петровна

Лихославль 2013 год

**План урока**

**Тема урока:** «Виды орнаментов. Рисование орнаментов».

**Цели урока:**

**Обучающая:** ознакомить учащихся с видами орнаментов, с элементами рисования орнамента.

**Воспитательная:** воспитывать интерес и любовь к искусству; способствовать формированию художественного вкуса, интереса к учению и навыков самостоятельной работы.

**Развивающая:** развитие творческого и пространственного мышления.

**Межпредметные связи:** математика, технология приготовления мучных кондитерских изделий, информатика.

**Методы обучения:** беседа, рассказ, работа с наглядным материалом, демонстрация, практическая работа.

**Дидактические средства урока:** наглядные пособия – виды орнаментов.

**Применение ТСО, ИКТ:** компьютер, проектор.

**На доске:** техника выполнения орнамента.

**Для учащихся:** подготовленная бумага размер 30х30 см, выкрашенная гуашью в черный цвет, мел.

**ХОД УРОКА**

**1.Организационная часть урока.**

-приветствие учащихся;

-наличие учащихся на уроке;

-проверка готовности к уроку.

**2.Постановка темы, определение целей.**

Тема нашего урока: «Виды орнаментов. Рисование орнаментов». На уроке мы ознакомимся с различными видами орнаментов, их применении при оформлении различных изделий. Ознакомимся с элементами орнамента и выполним практическую работу по изображению орнамента.

**3.Краткий опрос учащихся с целью подготовки к восприятию нового материала.**

Вопрос №1

Где в окружающем мире встречается орнамент?

Ответ: Люди с древних времен украшали свою одежду, жилище, орудия труда и предметы быта различными орнаментами. Человек давно подсмотрел у природы «образцы» орнамента.

Вопрос №2

Приведите примеры, где дома мы можем увидеть орнаменты?

Ответ: Орнамент можно встретить дома на обоях, на дорожках, коврах, на посуде. Без орнамента невозможно представить себе изделия художественных промыслов, керамики, текстиля. Орнамент можно увидеть на печенье и при оформлении тортов.

Вопрос №3

С чем можно сравнить орнамент?

Ответ: Орнамент это украшение, которое состоит из рисунков которые повторяются через определенное расстояние или интервал.

**4.Изложение нового материала.**

Как известно, кулинарные и кондитерские способности проявляются в наибольшей степени у тех людей, кто не только хорошо чувствует и понимает питательные и вкусовые свойства продуктов, но и умеет привлекательно оформить приготовленные блюда и изделия.

Можно, например, просто приготовить такое блюдо. Как винегрет путем смешивания необходимых компонентов, а можно, оформить это блюдо по всем правилам декоративного искусства.

И торт можно испечь как кондитерское изделие из муки и для вкуса добавить в него сладкий крем, не заботясь о том, как он будет выглядеть внешне.

Однако люди, испытывающие тягу к декоративной образности, проявят творческую фантазию при оформлении торта. Следовательно, человеку

Присуще стремление к красоте.

От художественного оформления поверхности мучных кондитерских изделий зависит привлекательность внешнего вида пирожных и тортов.

Декоративность, т.е. украшение кондитерских изделий цветами, листиками, ветками, различными узорами и бордюрами, изготовленными из крема, шоколада, марципана и других отделочных продуктов, составляет основу художественного оформления.

Разнообразие декоративного оформления пирожных и тортов зависит от творческого воображения украшающего их мастера-кондитера, от его знакомства с основами изобразительной грамоты.

Легкодоступную, увлекательную и продуктивную работу для будущего кондитера составляет рисование орнаментов.

Орнамент-узор, составленный из ритмически чередующихся элементов растительного и животного мира, а также геометрических форм.

[(Приложение №1 Орнаменты)](Орнаменты.pptx)

Орнаменты подразделяются на **плоские** и **рельефные.**

Существенная особенность любого орнамента – четко выраженный ритм.

Основными принято считать следующие виды орнамента – ленточный, сетчатый и композиционно-замкнутый.

*Ленточный орнамент* имеет вид ленты или полосы. Такой орнамент состоит из повторяющихся элементов и ограничен сверху и снизу. Этот орнамент подразделяется на:

**1)фриз** – орнаментальная композиция;

**2)бордюр** – полоса, подчеркивающая края какой-либо плоскости или объемной формы. Многие торты украшают бордюрами.

**3)кайма** – узорная полоса.

*Сетчатый орнамент* обладает движением во всех направлениях на геометрической основе. Форма орнамента напоминает сетку из геометрических фигур.

*Композиционно-замкнутый орнамент –* это мотив, заключенный внутри круга, многоугольника или квадрата. Узор внутри круга носит название *розеты*. Декоративное украшение торта отчасти является примером такого орнамента.[(Приложение №2 Виды орнаментов)](Виды%20орнаментов..pptx)

**5.Показ техники и порядок выполнения работы учителем.**

Рисовать мы будем композиционно-замкнутый орнамент на бумаге черного цвета, рисовать будем мелом.

Работа выполняется от руки. Форма простейшего узора образуется из прямых линий. Работу необходимо начинать с построения осевых линий и диагоналей. От центра происходит заполнение орнамента различными линиями.

Порядок выполнения работы учитель показывает на доске.

[(Приложение №3 Рисование орнаментов).](Рисование%20орнаментов.pptx)

**6.Практическая работа учащихся.**

Приступая к самостоятельной работе нужно помнить, что отличительной особенностью орнамента является стилизация природных форм. В рисунке можно использовать любые растительные и геометрические мотивы. Проявлять творческое мышление, образное видение.

**7.Подведение итогов урока.**

Все работы учащиеся вывешивают на доске.

После выполнения работы вопросы к учащимся:

1.Довольны ли вы своей работой?

2.Чему вы сегодня научились?

3.Что узнали для себя нового?

4.Получилось ли то, что вы хотели?

5.На что следует обратить внимание?

6.Что получилось особенно удачно?

7. Можете ли вы сами назвать свои ошибки?

**8.Домашнее задание.**

Нарисуйте различные геометрические фигуры и придумайте форму узора, которая сочеталась бы с каждой из них.

**9.Используемая литература.**

Шембель А.Ф.

Рисование и лепка для кондитеров: Учеб. Для

Проф. Учеб. Заведений. – 5-е изд.,стер: - М.:

Высш.шк.; Изд. Центр «Академия», 2000. – 111 с.: ил.

Скакун В.А.

Методика преподавания специальных и общетехничес-

ких предметов (в схемах и таблицах) : учеб. Пособие для нач.

проф. Образования / В.А. Скакун. – 5-е изд., стер. – М.:

Издательский центр «Академия», 2011. – 128с.