

Мистецтво

Сьогодні
26.04.2024

Урок
№31

Всім.pptx
Нова українська школа



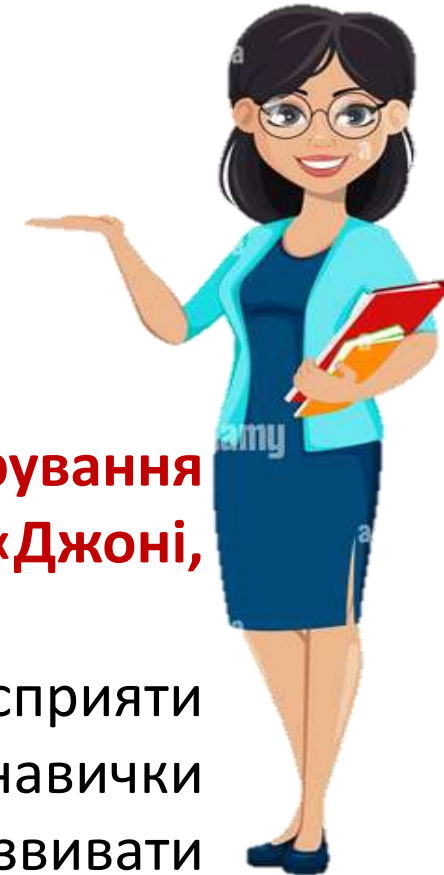
**Мистецька подорож до Європи
(продовження). Декорування
кондитерських виробів. Перегляд:
мультфільм «Цукор» (пісня «Джоні,
Джоні»). Ліплення морозива або тортика з
морозива (пластилін)**

Дата : 29.04.2024

Клас : 3-В

Предмет: Образотворче мистецтво

Вчитель: Таран Н.В.



Тема. Мистецька подорож до Європи (продовження). Декорування кондитерських виробів. Перегляд: мультфільм «Цукор» (пісня «Джоні, Джоні»). Ліплення морозива або торта з морозива (пластилін)

Мета. ознайомити з кондитерськими візитівками країн Європи; сприяти розвитку образного і просторового мислення; формувати в учнів навички критичного мислення; вчити спостерігати і аналізувати побачене; розвивати навички ліплення, творчі здібності, уяву, фантазію, дрібну моторику рук; виховувати любов та повагу до праці кулінарних майстрів.

Обладнання: пластилін, стеки, дощечка, підручник «Мистецтво» с. 116-117.

Сьогодні
26.04.2024

Прослухаймо вірш та налаштуймося на роботу

Дзвоник всім нам дав наказ:
До роботи швидше в клас!
Біля парти станьмо чемно -
Плине час хай не даремно.
Будьмо уважні та старанні всі,
Сядьмо рівненько на місця свої.



Сьогодні
26.04.2024

Гра «Море хвилюється»

Уявіть себе водієм
транспортного засобу.
Покажіть, як рухається
транспортний засіб, що
зображений на малюнку.



Сьогодні
26.04.2024

Гра «Море хвилюється»



Сьогодні
26.04.2024

Гра «Море хвилюється»



Поміркуйте, для чого
людині транспортні
засоби.

Сьогодні
26.04.2024

Незабаром літні канікули – час відпочинку, розваг, подорожей



Сьогодні ми відправимося
з вами до Європи.
Кожна країна славиться не
тільки архітектурними
пам'ятками, а й смачними
стравами.



Сьогодні
26.04.2024

Україна – центр Європи

Одного разу кондитери забули покласти в холодильну камеру партію яєчного білка, призначеного для бісквіта. Наступного ранку начальник бісквітного цеху Костянтин Микитович Петренко з допомогою 17-річної помічниці кондитера Надії Чорногор,



Сьогодні
26.04.2024

Україна – центр Європи

щоб приховати помилку
колег, на свій страх і ризик
змастив застигли білкові коржі
масляним кремом,
посипав ванільною пудрою
та прикрасив поверхню
квітковим орнаментом. Так
з'явився попередник торта,
якому було призначено на
довгі десятиліття стати
візитівкою Києва.



Сьогодні
26.04.2024

Ласкаво просимо до Італії

Італійська кухня визнана не тільки однією з кращих в світі, але і однією з наймодніших в даний час.

Для ласунів різного віку італійські кухарі готують десерт - торт "Тірамісу", що в перекладі означає "підніми мене вгору".



Сьогодні
26.04.2024

Вас вітає Німеччина

Рецепт цього знаменитого національного десерту з'явився в 1915 році. Німецький кондитер використовував шоколадні тістечка і прикрашав їх вершковим кремом і вишнею. З того часу частування стало популярним на всій території Німеччини, а через півтора десятка років рецепт поширився по всьому світу.

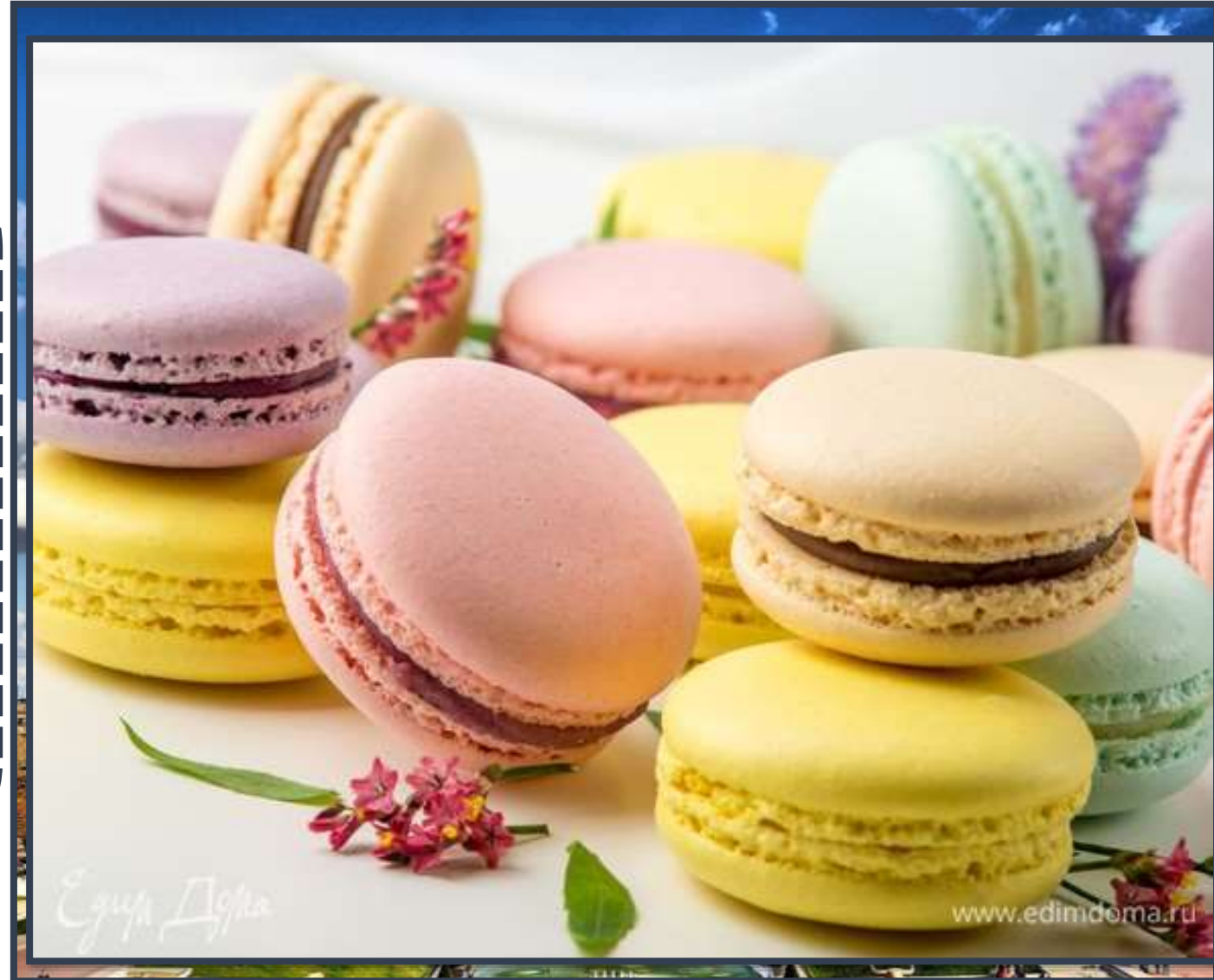


Сьогодні
26.04.2024

Привіт із Франції

Традиційна кухня Франції справедливо вважається найбільш вишуканою у світі. Нею захоплюються справжні гурмани.

Макарон (макарун). Про цей десерт говорили, що його не можна їсти, бо якщо почнеш, то зупинитися уже неможливо.



Едита Дома

www.edinidoma.ru

Сьогодні
26.04.2024

Французькі майстри-кондитери прикрашають тістечка, тортики, морозиво
чудернацьким декором

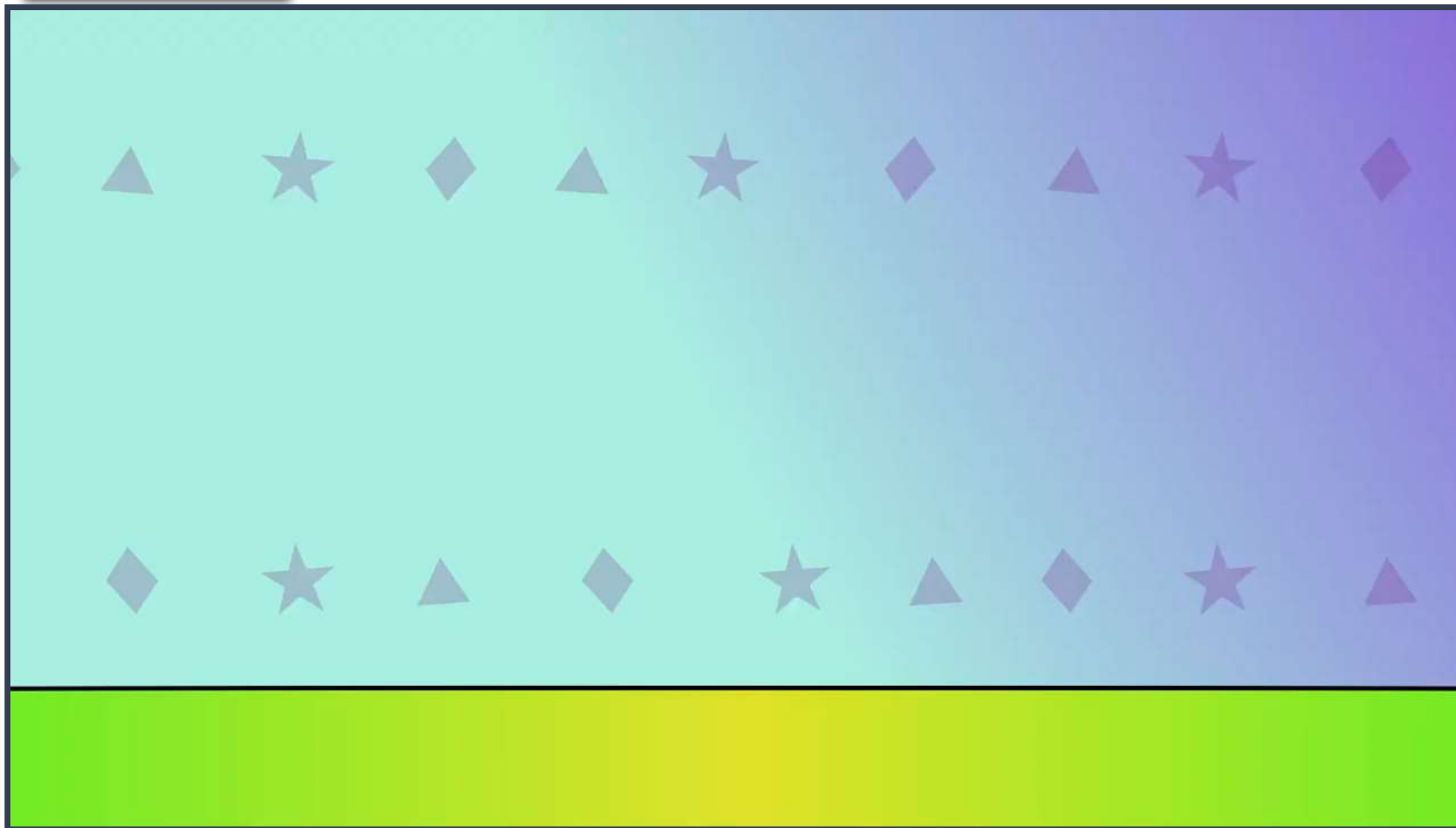
Оздоблюють свіжими
фруктами та ягодами,
заливають різнокольоровим
желе і шоколадом,
оформлюють солодкими
квітами й маленькими
фігурками.

Оформлення якого
смаколика сподобалося вам
найбільше? Роздивіться
декор виробів. Які форми
використовують кондитери?



Сьогодні
26.04.2024

Фізкультхвилинка



Сьогодні
26.04.2024

Інструктаж. Правила роботи з пластиліном



Розминати і розгортати пластилін
потрібно на дощечці.

Розрізай пластилін стекою.

Невикористаний пластилін поклади в
клітинку упаковки.

Не бери пластилін до рота, не торкайся
брудними руками обличчя, очей, одягу.
Не чіпай зошити, книги, гумки — скрізь
будуть жирні плями, по яких жодна
ручка не пише.

Кожен справжній ласунчик (чи ласунка) обожнює не лише тортики, а й морозиво. Ці смаколики бувають різної форми, великі й маленькі, з горіхами чи шоколадом. Жодне свято не обходиться без частування цим солодким і неймовірно красивим кондитерським виробом.



Сьогодні
26.04.2024

Рухлива вправа

РУХЛИВА ВІТТРАВА!



Сьогодні
26.04.2024

Виліпіть морозиво чи тортик з морозива (пластилін). Застосуйте цікавий декор – симетричний чи ні. Щоб зацікавити виробом, придумайте рекламний віршик або фразу



Сьогодні
26.04.2024

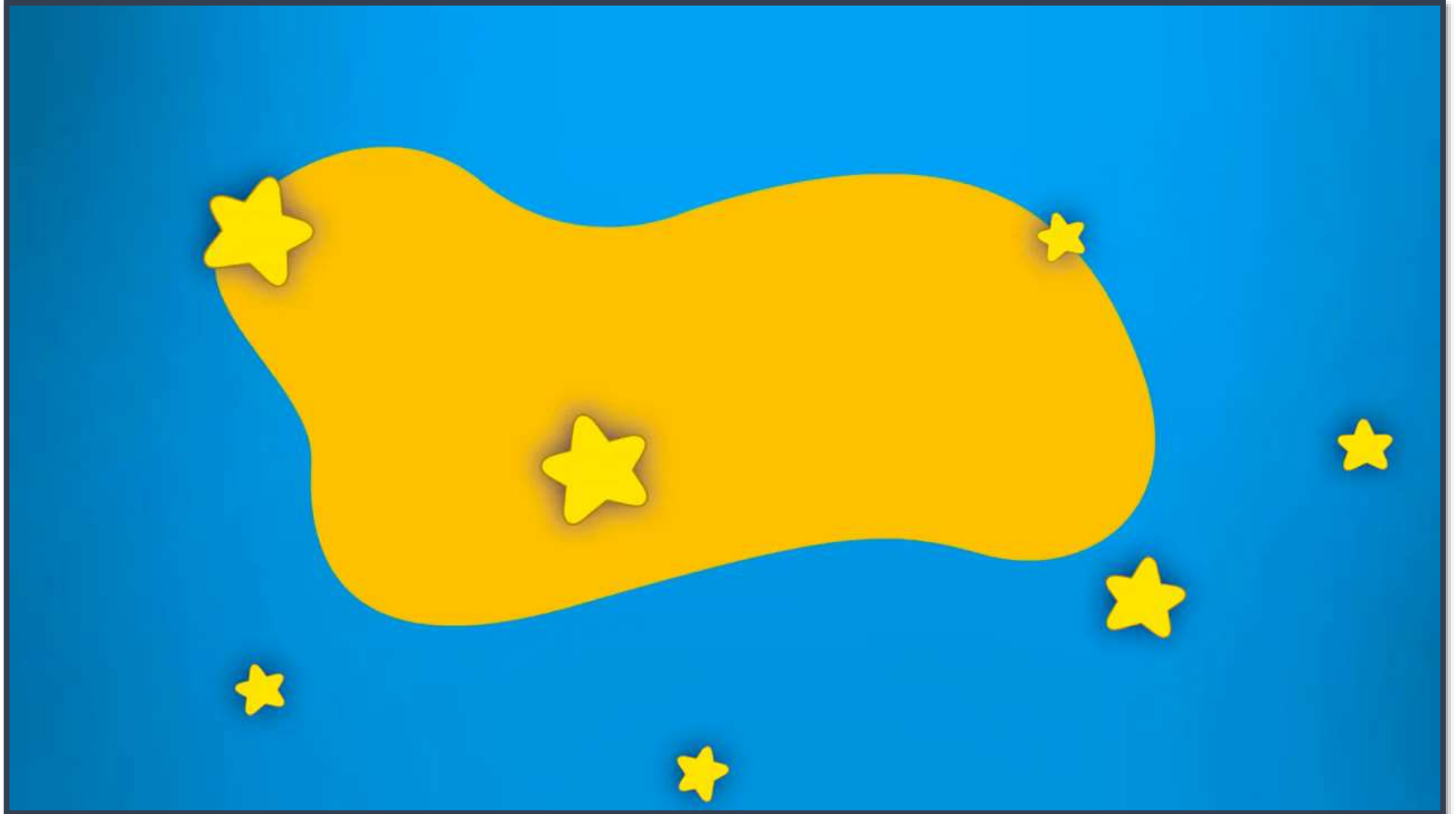
Продемонструйте власні вироби



Сьогодні
26.04.2024

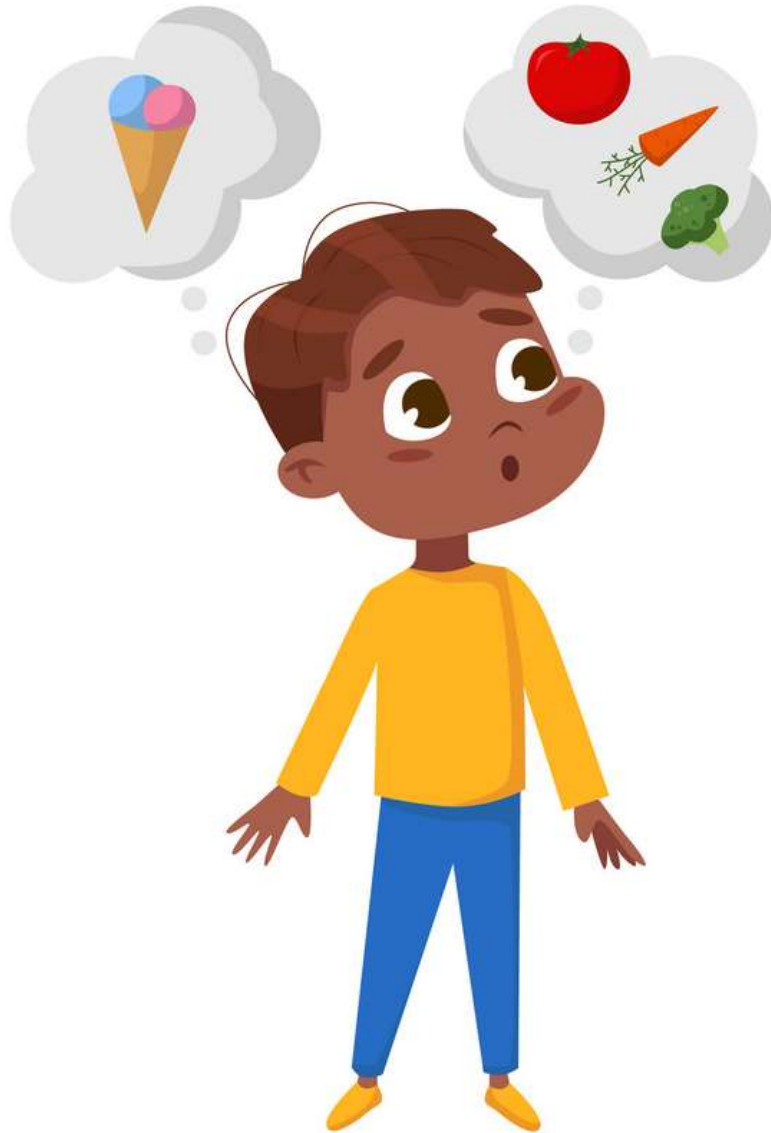
Перегляньте мультфільм «Цукор» (пісня «Джоні, Джоні»)
Які смаколики ви побачили?

<https://www.youtube.com/watch?v=pJCagdQgNI>



Сьогодні
26.04.2024

Під час канікул, смакуючи кондитерські вироби, придивляйся та оцінюй
красу й оригінальність їх декорування





**Виліпи морозиво або
тортик з морозива з
пластиліну.**

**Фотозвіт роботи
надсилайте на освітню
платформу Нитан.**

Творчих успіхів у навчанні!

Сьогодні
26.04.2024

Рефлексія. Вправа «Емоційна ромашка». Дай відповіді цеглинками LEGO

