

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



Методические рекомендации по выполнению практических работ
учебной дисциплины

ОПД.13 «Рисование и лепка»

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии агротехнологических
дисциплин

от « 18 » августа 2023г.

Председатель МК

Л.В. Турышева Л.В. Турышева

Утверждаю

Зам. директора

Л.И. Петрова Л.И. Петрова

Методические рекомендации по выполнению **практических работ** по дисциплине ОПД.13 «Рисование и лепка» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ утверждение ФГОС 09.12.2016г №1569

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Разработчик: Терехина Л.В, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	5
1.Результаты выполнения практических работ, подлежащие проверке.	6
2.Оценка результатов выполнения практических работ студентов.	11
3. Методические рекомендации по выполнению практических работ студентов.	13
ПР1. Начальные упражнения по рисованию. Проведение от руки прямых линий в разных направлениях. Написание криволинейных фигур. Рисование геометрических фигур.	15
ПР2. Рисование орнаментов.	18
ПР3. Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды.	19
ПР4. Натюрморт, составленный из геометрических тел.	21
ПР5. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.	22
ПР6. Рисование с натуры фруктов и овощей.	24
ПР7. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами.	25
ПР8. Рисование животных и птиц. Наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц.	27
ПР 9. Рисунки по мотивам русских народных сказок.	29
ПР10. Рисование с натуры пирожных.	31
ПР11. Рисование с натуры квадратного торта. Композиция квадратного торта.	32
ПР12. Рисование с натуры круглого торта. Композиция круглого торта.	33
ПР13. Лепка из пластилина с натуры (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	34
ПР14. Лепка из соленого теста (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц).	35
ПР15. Оформление изделий из соленого теста.	37
ПР16. Работа по изготовлению макетов пирожных.	43
ПР17. Работа по изготовлению макетов тортов круглого.	44
ПР18. Работа по изготовлению макетов тортов квадратного.	44
ПР19. Торты свадебного.	45
Перечень рекомендуемых источников информации	49

Общие положения

Методические рекомендации по организации практических работ студентов разработаны на основании рабочей программы дисциплины ОПД.13 «Рисование и лепка»

Формы организации студентов на практических занятиях: фронтальная, групповая и индивидуальная.

При фронтальной форме организации занятий все студенты выполняют одновременно одну и ту же работу.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Результатом проведения практических работ является преемственность теоретического материала и практических заданий, овладение студентами умениями и соответствующими компетенциями и приобретение соответствующего опыта.

В критерии оценки уровня подготовки студента входит: уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по УД;

умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

В результате освоения учебной дисциплины ОПД.13 «Рисование и лепка»

обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС умениями, знаниями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1. Организовывать рабочее место

У2. Рисовать различного вида орнаменты;

У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы;

У4. Рисовать композиции для тортов и пирожных;

У5. Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, растительных элементов, макетов тортов. .

У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста

Знать:

З1. Многообразие и технику рисунка;

З2. Технику выполнения рисунка с натуры;

З3. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции;

З4. Последовательность работы над рисунком;

З5. Технику композиции тортов;

З6. Технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных

1. Результаты выполнения практических работ, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка умений и знаний, сформированных в процессе выполнения следующих практических работ:

Таблица 1.1

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Наименование практической работы	Кол-во часов, отведенных на ПР
Раздел 1. Рисование	ПР1. Начальные упражнения по рисованию. Проведение от руки прямых линий в разных направлениях. Написание криволинейных фигур. Рисование геометрических фигур	2
	ПР2. Рисование орнаментов.	2
	ПР3 Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды.	2
	ПР4. Натюрморт, составленный из геометрических тел.	2
	ПР5. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.	2
	ПР6. Рисование с натуры фруктов и овощей	2
	ПР7. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами.	2
	ПР8. Рисование животных и птиц. Наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц.	2
	ПР9. Рисунки по мотивам русских народных сказок	2
	ПР10. Рисование с натуры пирожных.	2
	ПР11. Рисование с натуры квадратного торта. Композиция квадратного торта.	2
	ПР12. Рисование с натуры круглого торта. Композиция круглого торта.	2
Раздел 2. Лепка	ПР13. Лепка из пластилина с натуры (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	2
	ПР14. Лепка из соленого теста (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	2
	ПР15. Оформление изделий из соленого теста.	2
	ПР16. Работа по изготовлению макетов пирожных.	2
	ПР17. Работа по изготовлению макетов тортов круглого.	2
	ПР18. Работа по изготовлению макетов тортов квадратного.	2
	ПР19 Торты свадебного.	2
	ПР20. Торты праздничного.	2
Практические работы (всего) – 20		40

Таблица 1.2

Форма практической работы	Умения и знания, формируемые в процессе выполнения практических работ
1	2
ПР1. Начальные упражнения по рисованию. Проведение от руки прямых линий в разных направлениях. Написание криволинейных фигур. Рисование геометрических фигур	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы 31. Многообразие и технику рисунка; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР2. Рисование орнаментов	У1. Организовывать рабочее место; У2. Рисовать различного вида орнаменты;; У3. Составлять композицию рисунка; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР3. Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР4. Натюрморт, составленный из геометрических тел	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР5. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений	. У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком

ПР6. Рисование с натуры фруктов и овощей	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР7. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР8. Рисование животных и птиц. Наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР9. Рисунки по мотивам русских народных сказок	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком

ПР10. Рисование с натуры пирожных	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; У4. Рисовать композиции для тортов и пирожных 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР11. Рисование с натуры квадратного торта. Композиция квадратного торта	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; У4. Рисовать композиции для тортов и пирожных 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР12. Рисование с натуры круглого торта. Композиция круглого торта	У1. Организовывать рабочее место; У3. Рисовать с натуры геометрические тела, предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, пирожные и торты различной формы; У4. Рисовать композиции для тортов и пирожных 31. Многообразие и технику рисунка; 32. Технику выполнения рисунка с натуры; 33. Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34. Последовательность работы над рисунком
ПР13. Лепка из пластилина с натуры (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста. 32. Принципы составления композиции рисунка;
ПР14. Лепка из соленого теста (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста. 32. Принципы составления композиции рисунка;
ПР15. Оформление изделий из соленого теста	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У5. Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, растительных элементов, макетов тортов. . У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста. 32. Принципы составления композиции рисунка;
ПР16. Работа по изготовлению макетов пирожных	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста.

	36.Технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных
ПР17. Работа по изготовлению макетов тортов круглого	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста 32.Технику выполнение рисунка с натуры; 33.Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34.Последовательность работы над рисунком. 36.Технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных
ПР18. Работа по изготовлению макетов тортов квадратного	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста. 32.Технику выполнение рисунка с натуры; 33.Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34.Последовательность работы над рисунком 36.Технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных
ПР19. Торты свадебного	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста. 32.Технику выполнение рисунка с натуры; 33.Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34.Последовательность работы над рисунком 36.Технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных
ПР20. Торты праздничного	У1. Организовывать рабочее место; У3. Составлять композицию рисунка; У6. Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста. 32.Технику выполнение рисунка с натуры; 33.Композицию в рисунке, законы и выразительные средства композиции; 34.Последовательность работы над рисунком 36.Технику лепки элементов украшений для тортов, макетов тортов и пирожных

2. Оценка результатов выполнения практических работ студентов

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине **Рисование и лепка для кондитеров**, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Наименование практической работы	Мак. кол-во баллов за выполненную работу
ПР1. Начальные упражнения по рисованию. Проведение от руки прямых линий в разных. направлениях. Написание криволинейных фигур. Рисование геометрических фигур	5
ПР2. Рисование орнаментов.	5
ПР3. Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды.	5
ПР4. Натюрморт, составленный из геометрических тел.	5
ПР5. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.	5
ПР6. Рисование с натуры фруктов и овощей	5
ПР7. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами.	5
ПР8. Рисование животных и птиц. наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц.	5
ПР9. Рисунки по мотивам русских народных сказок	5
ПР10. Рисование с натуры пирожных.	5
ПР11. Рисование с натуры квадратного торта. Композиция квадратного торта.	5
ПР12. Рисование с натуры круглого торта. Композиция круглого торта.	5
ПР13. Лепка из пластилина с натуры (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	5
ПР14. Лепка из соленого теста (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)	5
ПР15. Оформление изделий из соленого теста.	5
ПР16. Работа по изготовлению макетов пирожных.	5
ПР17. Работа по изготовлению макетов тортов круглого.	5
ПР18. Работа по изготовлению макетов тортов квадратного.	5
ПР19. Изготовление торта свадебного.	5
ПР20. Изготовление торта праздничного.	5
Максимально возможное количество баллов	100

Критерии оценки.

«5»-правильно, грамотно выполненные задания и выводы к материалу, расчетным показателям.

«4»-правильно и грамотно выполненные задания.

«3»-выполнено не менее 60% задания.

«2»-выполнено менее 60% задания.

3. Методические рекомендации по выполнению практических работ студентов

ПР1. Начальные упражнения по рисованию. Проведение от руки прямых линий в разных направлениях. Написание криволинейных фигур. Рисование геометрических фигур.

Цель: приобрести практические навыки, отрабатывая упражнения по рисованию.

Ход практической работы:

Задание 1: Прочтите теоретический материал и выполните упражнения.

Начиная рисовать, рисовальщик проводит на бумаге те или иные линии. Они обозначают смысл будущего рисунка. Эти линейные изображения условны, но именно с их помощью можно передать трехмерное пространство на плоском листе бумаги. Любой рисунок сначала является линейным и только на последующих стадиях работы происходит конкретизация формы с помощью светотени или цвета. Отдельные рисунки выполняются только линиями. Линии по своему характеру бывают прямые и кривые; по размеру – длинные и короткие; по тону – светлые и темные; по назначению – контурные и вспомогательные; по направлению – горизонтальные, вертикальные, наклонные. Первые практические упражнения следует начинать с проведения прямых линий и деления их на равные части. Однако начинающему рисовать провести прямую линию от руки достаточно сложно. Студентам, при этом, хочется прибегнуть к линейке. Этого делать не следует, так как линия, проведенная по линейке – «мертвая» и не имеет отношения к рисованию. Ненужно пугаться первых, невыразительных движений. Рисовать – значит постепенно обретать умения, ловкость и необходимую гибкость руки. Поэтому, на первых порах, необходимо освоить движение руки слева направо с карандашом в руках. Такая своеобразная «гимнастика» движений руки поможет приобрести уверенность, легкость и свободу в начертании линий. При проведении вертикальных и горизонтальных линий, хорошо ориентироваться по краям формата листа, что будет способствовать развитию двигательной координации руки, глазомера и чувства пропорций. После упражнений с горизонтальными, вертикальными и наклонными линиями, целесообразно научиться строить сложные симметричные линии: ломаные, волнистые и комбинированные линии, которые особенно важны в разработке орнаментальных композиций для кулинарных изделий. Различный характер линий может выражаться в их длине, толщине, светлоте, направлению движения. Такие линии создают иллюзию динамики, «выступают» или «отступают». Наконец, эмоциональную выразительность линий можно показать в упражнениях с творческим подходом. Развитию глазомера и чувству пропорций поможет деление линий на равные отрезки. Вначале проводят несколько одинаковых отрезков для зрительной ориентации. Затем, «на глаз» делят их на четные и нечетные равные части. Для освоения техники рисунка также полезны упражнения в рисовании линий, пересекающихся под углом, в делении углов пополам. Дальнейшее развитие руки и глазомера, приобретение новых знаний, умений и навыков связаны с упражнениями по изображению прямых, острых и тупых углов, квадратов, прямоугольников, трапеций, ромбов, дуг, окружностей, овалов. Приступая к этим упражнениям, следует сначала потренироваться в проведении коротких линий под наклоном. Когда рука обретет необходимую двигательную координацию, можно построить прямой угол. На поверхность бумаги наносят легкие линии, отложив на них одинаковые отрезки. После этого делают контуры прямого угла более

выразительно. Острый угол должен быть меньше прямого, тупой - больше, но способ их изображения будет таким же, что и при рисовании прямого угла. Квадрат нужно рисовать с помощью осей и диагоналей. Осью называют тонкую прямую линию (горизонтальную или вертикальную), проходящую через середину геометрической фигуры или какого-либо предмета цилиндрической, конической и других форм. Разумеется, ось присутствует только в различных графических изображениях. Диагональ же служит изобразительным элементом, проходящим наискось между углами (например, между верхним правым и нижним левым). Оси и диагонали при построении квадрата бывают и как пересекающиеся в центре, и как размерные вспомогательные элементы. Прямоугольник изображают таким же способом, что и квадрат, исключая лишь абсолютное равенство сторон. Сначала намечают оси, от места пересечения которых следует отложить вправо и влево большие, но одинаковые отрезки, а вверх и вниз - меньшие. Затем проводят диагонали, чтобы в них пересекались стороны прямоугольника. Трапецию рисуют также с помощью осей. Отложив от центра пересечения по вертикали определенные отрезки, проводят параллельные горизонтали линии. На них откладывают разные отрезки и, соединив контурами точки, получают фигуру, называемую трапецией. Ромб строят по осям, от центра пересечения которых откладывают определенные отрезки. Криволинейные очертания - дуги, окружности и овалы - имеют для начинающего рисовать определенную сложность, вызванную проведением плавных контуров. Научиться уверенно и четко проводить от руки плавные кривые очень важно ввиду разнообразия форм видимых предметов, многие из которых состоят из округлых поверхностей. Кроме того, упражнения по проведению криволинейных очертаний полезны для дальнейшего развития руки. Перед выполнением упражнений следует провести "разминку" в виде написания криволинейных фигур, плавная форма которых напоминает элементы рукописных букв (рис. 5). Дуги, окружности и овалы рисуют с помощью вспомогательных прямых линий, без которых выполнить это упражнение почти невозможно. Например, перед проведением дуги нужно изобразить отрезок прямой, после чего легче сделать касательную к нему кривую. Окружность нельзя нарисовать без предварительно обозначенных пересечением под прямым углом двух осей центра и размеченных на осях засечками одинаковых отрезков, отложенных от того же центра. Так же с помощью осей рисуют овал.

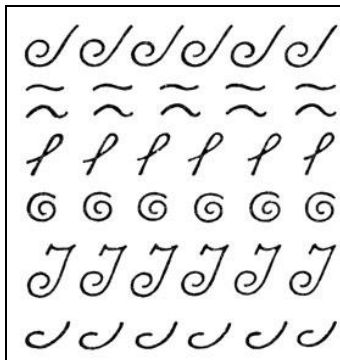


Рис. 5

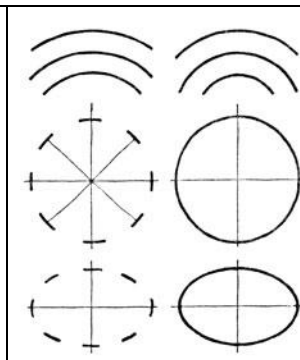


Рис. 6

Упражнение №1: Проведение прямых линий в горизонтальном направлении

Упражнение №2: Проведение прямых вертикальных линий

Упражнение №3: Проведение наклонных линий

Упражнение №4: Проведение сложных симметричных линий (*ломаные, волнистые,*)

Упражнение №5: Деление прямых линий на равные отрезки (*на нечетное число равных частей, на четное число частей*)

Упражнение №6: Проведение линий, пересекающихся под углом

Упражнение №7: Деление углов

Упражнение №8: Нарисовать квадрат с помощью осей

Упражнение №9: Нарисовать трапецию с помощью осей

Упражнение №10: Написать рукописными буквами свое имя

Задание 2: Ответить на вопросы

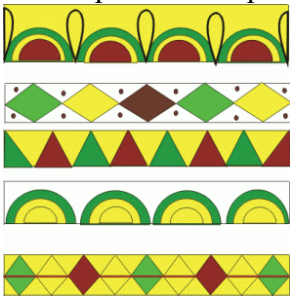
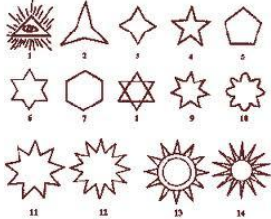
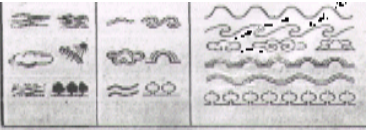
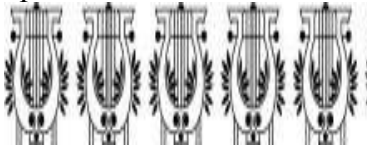
1. Какие линии используют в рисунке?
2. Что выражают линии рисунка?
3. Почему в рисовании нельзя пользоваться линейкой?
4. Каким образом с помощью линий можно создать иллюзию движения?
5. Какие сложные симметричные линии вам известны?

ПР 2. Рисование орнаментов.

Цель: отработать основные приемы работы с карандашом и кистью, развивать навыки составлять рисунок, используя несколько одинаковых фрагментов рисунка.

Ход работы:

1. Повторите теоретический материал по теме «Характеристика орнаментов»

технический орнамент	символический орнамент 	геометрический орнамент 
растительный орнамент 	каллиграфический орнамент 	фантастического орнамента 
астральный орнамент 	пейзажный орнамент 	животный орнамент 
предметный орнамент 	антропоморфный орнамент 	Ленточный орнамент 
		фриз бордюр кайма

2. Оформите в тетрадах для практических работ следующие орнаменты:

- а. Композиционно-замкнутый орнамент, используя геометрический (на выбор) орнамент.

- б. Сетчатый орнамент, используя каллиграфический (на выбор) орнамент
в. Оформить один из орнаментов.



ПР3. Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды.

Цель: отработать основные приемы работы с карандашом, развивать навыки по оформлению рисунков, используя геометрические фигуры.

Ход работы:

1. Повторите

теоретический

материал:

Геометрическим телом, по форме схожим с кубом, является четырехгранная (прямоугольная) призма, у которой верхнее и нижнее основания имеют квадратную форму. Рисовать прямоугольную призму с натуры немного сложнее, чем куб. У призмы боковые грани прямоугольные, поэтому рисунок приходится компоновать по вертикали листа бумаги. Принципы рисования, заключающиеся в правилах композиции рисунка, закономерностях перспективы, передаче объемно-пространственной формы предмета средствами светотеневой моделировки, распространяются также и на изображение четырехгранной призмы.

Сложность задачи в рисовании с натуры геометрических тел связана с изображением шестиугольной призмы. Принцип построения конструкции формы этой призмы такой же, несмотря на увеличение числа ребер. И здесь надо видеть гипсовую модель тела как бы прозрачной и изобразить каркас. Уточнение пропорций и обязательное соблюдение правил перспективы предшествуют выявлению объемности предмета с помощью светотени. Особенностью светотеневой моделировки поверхности шестигранной и любой другой многогранной призмы служит постепенность тональных переходов (рис. 19).

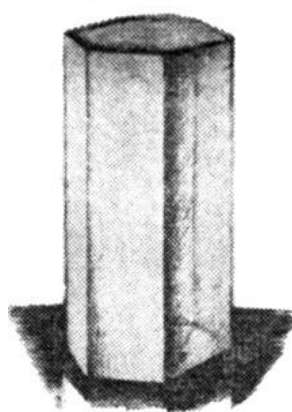


Рис. 19

Постепенное усложнение задач в рисовании геометрических тел оказывает несомненную пользу в освоении техники штриховки (тушевки). Наряду с овладением принципами светотеневой моделировки поверхности изображения у рисующих закрепляются навыки в технике нанесения штрихов. Именно поэтому рисование шара более всего подтверждает выработанное умение изображать в рисунке освещенную объемную форму.

Построение шара начинают с компоновки его силуэта на бумаге, после чего отмечают место соприкосновения модели тела с плоскостью подставки, проведя к этой точке вертикальную линию, служащую одновременно и осью, и диаметром шара (рис. 20). Затем через середину вертикали проводят горизонтальную ось и под прямым углом друг к другу две наклонные. Размеры всех линий должны быть равны размеру диаметра шара. Разумеется, размеры в рисовании определяют только на глаз, т. е. без применения каких-либо инструментов типа линейки или циркуля. Соединив прямыми линиями все концы диаметров, получают восьмиугольник, благодаря которому легче провести плавную замкнутую кривую - границу шара. Нарисовав границу шара, следует наметить круглую часть самого светлого места, затем серповидную форму тени и т. д. Разнообразными штрихами показывают тень и полутень, выявляя в изображении объемность. Сравнивая рисунок с натурой, доводят работу до конца.



Рис. 20

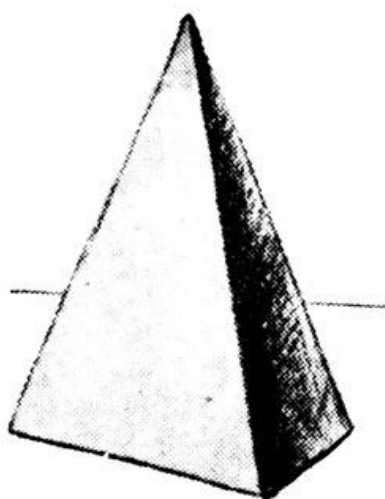


Рис. 21

Как и все предыдущие задания, изображение с натуры нового геометрического тела - пирамиды - начинают с композиции рисунка. Для натуры следует взять гипсовую модель пирамиды с треугольным основанием. Построение пирамиды лучше начать с проведения осевой линии, но прежде намечают общую форму предмета (рис. 21). Вновь необходимо вспомнить основы линейной перспективы, позволяющие правильно нарисовать треугольное основание, из центра которого к вершине направлена ось. Затем углы основания соединяют с верхним концом оси (вершиной) наклонными прямыми, получая изображение каркаса пирамиды. Нужно все время сравнивать рисунок с натурой. Чтобы правильно нарисовать какой-либо предмет с натуры, его необходимо зрительно изучить, ибо общего впечатления о нем недостаточно. Сравнение рисунка с натурой позволяет видеть форму и размер предмета, а при светотеневой моделировке изображения еще и такое свойство, как материальность, что заставляет применять разнообразную технику работы штрихом. Завершающей стадией работы над рисунком пирамиды является обобщение.

Контрольное задание:

Нарисуйте по памяти треугольную пирамиду и шестиугольную призму со светотеневой моделировкой объема.

ПР4. Натюрморт, составленный из геометрических тел.

Цель: отработать основные приемы работы с карандашом, развивать навыки работы над рисунком, соблюдая последовательность.

Ход работы:

1. Компоновка рисунка. Необходимо на плоскости листа бумаги определить местоположение рисунка, тонкими легкими линиями.

а) Расположите лист бумаги прямо перед собой.

б) Тонкими линиями сделайте набросок месторасположения будущего рисунка.

2. Уточнение характера формы. Определить пропорции будущего рисунка.

а) Тонкими линиями сделайте набросок, сначала самой большой геометрической фигуры, определив высоту и ширину фигуры.

б) Сделайте набросок меньшей размерами фигуры.

в) Таким образом, изобразите и все последующие фигуры

3. Соблюдение перспективных сокращений поверхности. Работа над рисунком связана с передачей набросочного характера рисунка, с выявлением пропорциональных отношений и перспективных сокращений предмета. (рис 1)

а) После, того как набросок готов, проверьте карандашом правильность пропорций геометрических фигур.

б) Грани геометрических фигур обведите карандашом используя метод сильного нажима.

4. Проработка формы предмета. Закончить рисунок, обобщив натюрморт полностью. (рис 2)

а) Доработайте натюрморт по примеру рисунка 2.

Рисунок 1

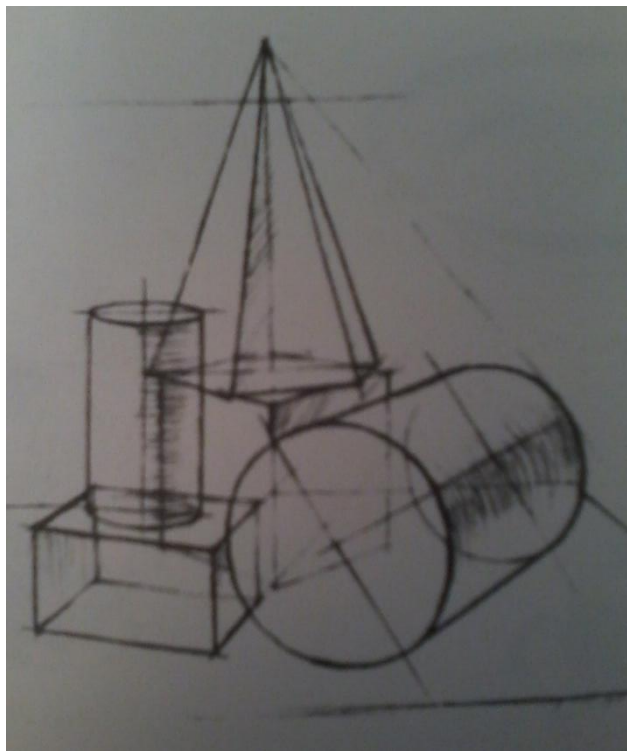
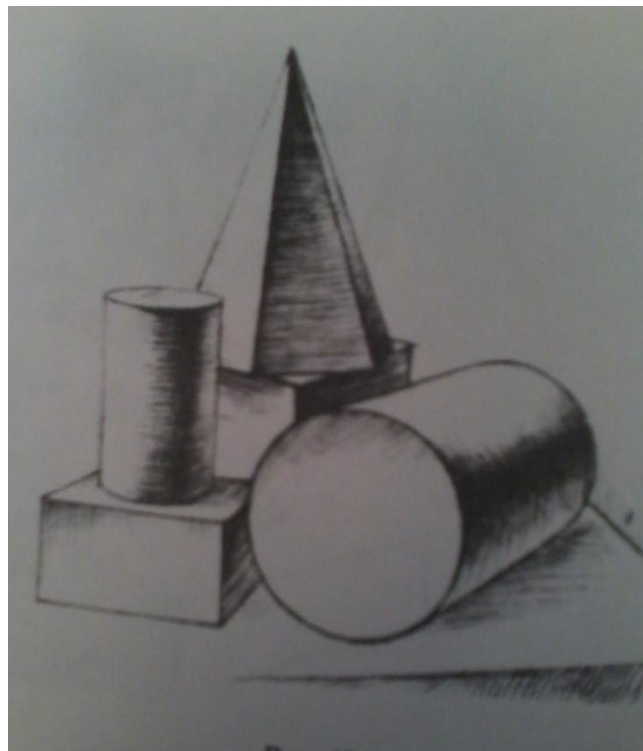


Рисунок 2



ПР5. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.

Цель: отработать основные приемы работы с карандашом, развивать навыки работы над рисунком, соблюдая последовательность, используя правила рисования с натуры

1. Выполнение предыдущих рисунков с натуры связано с решением следующих двух задач - изучением строения формы геометрических тел и изучением кажущихся изменений формы в зависимости от расположения предметов в пространстве и освещения. Обыкновенная тарелка имеет коническую форму, но все знают, что она также и круглая. Передать в рисунке эти внешние признаки предмета - сложная задача (рис. 22). Перед тем как приступить к рисованию тарелки, нужно хорошо усвоить особенность изменения формы круга при любом его наклоне. По мере своего фронтального положения круг превращается в эллипс. Если не знать о том, что эллипс - замкнутая плавная кривая, то при рисовании можно допустить грубую ошибку - изобразить находящийся под углом круг в виде веретена. Рисунок тарелки начинают с построения квадрата в перспективе, исходя из расположения натуры, которая находится ниже линии горизонта, т. е. уровня зрения рисующих, и хорошего обозрения верхнего основания, дающего наглядный пример перспективы круга. Построение квадрата в перспективном сокращении необходимо здесь для того, чтобы научиться изображать круг в перспективе. Когда такой квадрат построен, следует провести диагонали и в их пересечении найти центр. Нужно обратить внимание на закономерность, по которой ближняя половина изображения оказывается большей, чем дальняя. Затем проводят осевые линии, места пересечения которых со сторонами квадрата станут точками касания его с дугой окружности. Плавная по форме замкнутая кривая, проведенная через эти точки, дает изображение окружности в

перспективе. Такую сложную работу необходимо проделать, чтобы научиться рисовать окружность под любым углом по законам перспективы.

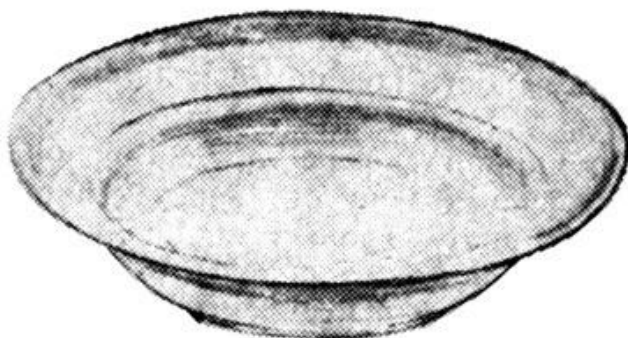


Рис. 22

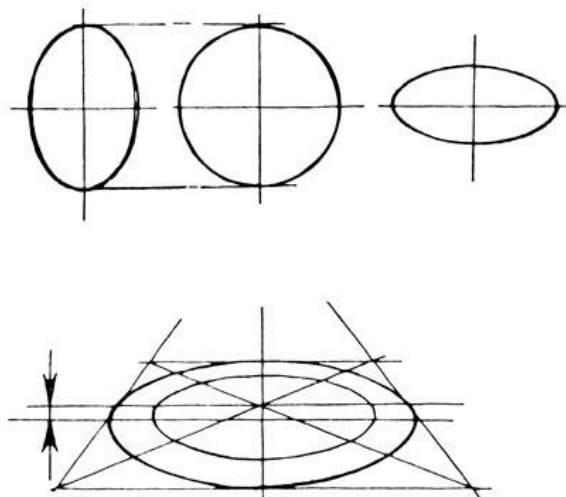


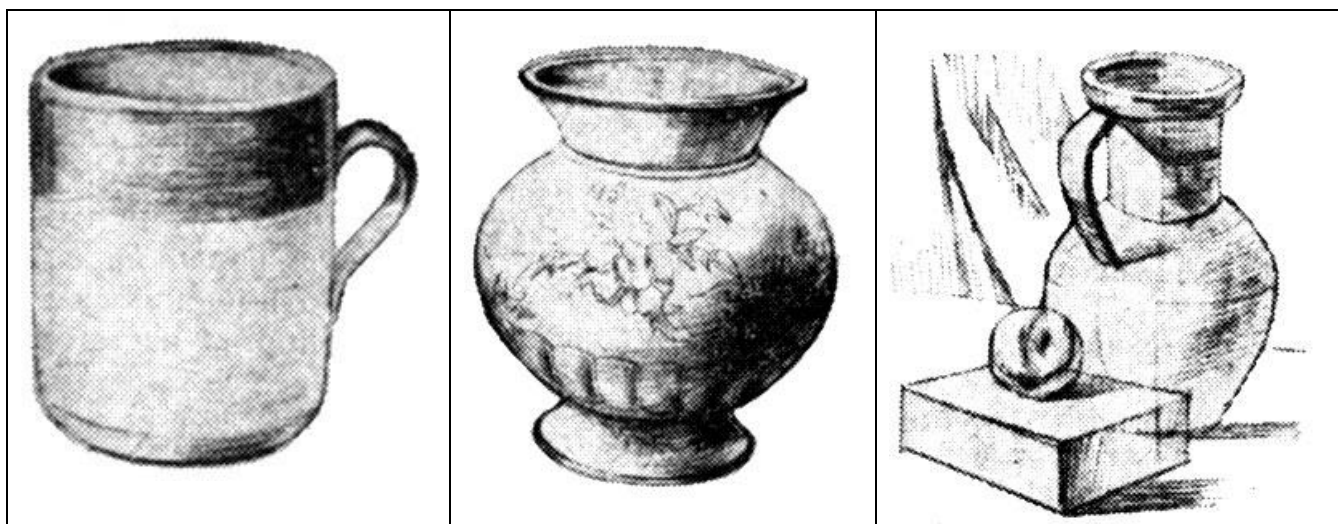
Рис. 23

После того как построено верхнее основание тарелки, таким же способом строят нижнее - доньшко, прорисовывая его насквозь, чтобы не ошибиться в изображении общей формы. При внимательном анализе конструктивного строения предмета нельзя не заметить, что окружность нижнего основания тарелки менее сокращена по сравнению с окружностью верхнего. Такое явление обусловлено все теми же законами перспективы: чем ближе окружность повернута к линии горизонта, тем более она сужается (рис. 23).

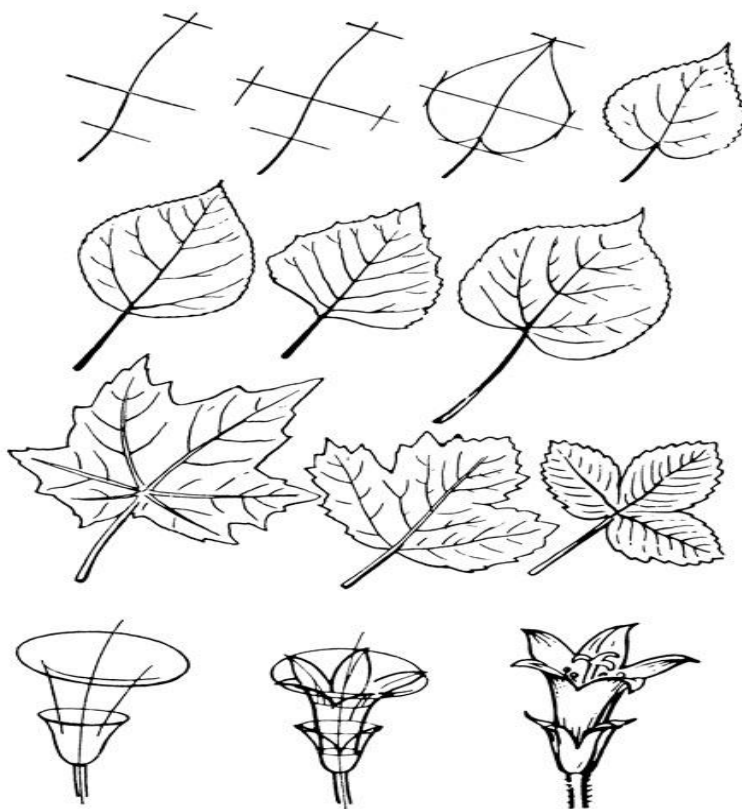
Общая форма тарелки основана на сочетании двух усеченных конусов, пересечение которых образует еще один круг, который также нужно прорисовать насквозь.

Контрольное задание для 1 варианта:

Выполните линейные рисунки блюда, чашки и кувшина.



Контрольное задание для 2 варианта: Пользуясь гербарием, нарисуйте с натуры листья дуба, каштана и рябины, а также два-три изображения цветов.



ПР6. Рисование с натуры фруктов и овощей

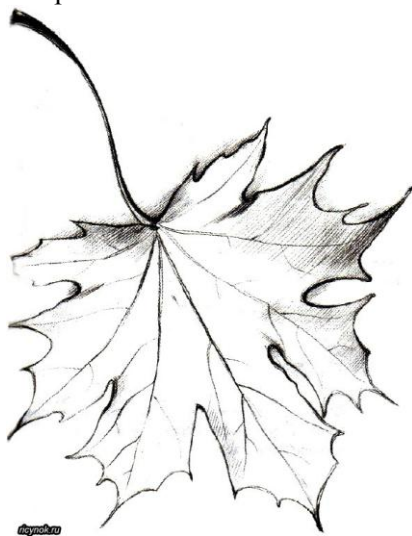
Цель: отработать основные приемы работы с карандашом, развивать навыки работы над рисунком, соблюдая последовательность, используя правила рисования с натуры.

1. Оформить зарисовки.

1 вариант: Виноград



2 вариант: Клиновидный лист



3 вариант: Тыква



ПР 7. Рисование с натуры ваз и корзин с цветами.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по рисованию ваз и корзин с цветами.

1. Повторить теоретический материал.

Рисование растений

Рисовать растения целесообразнее начинать с изображения листьев. В качестве натурны можно использовать засушенные листья клена, рябины, липы, березы, дуба, которые отличаются неповторимостью форм и прожилок. Все формы листьев, так или иначе вписываются в какую-либо геометрическую фигуру. Начиная работу, проанализируйте форму листа или ветви. Постарайтесь, чтобы изображение сильно не превышало натуральную величину. Изображение намечают легкими линиями, начиная с изгиба листа. Изгиб прослеживается по центральной жилке. Она передается в рисунке осевой линией, с которой связаны остальные жилки, определяющие конструкцию листа. Рисуя цветы и листья необходимо кропотливо изучать их строение: стебель, лепестки, завязь и т.д. Во время анализа формы цветка перед его изображением и в процессе рисования важно уяснить себе пропорции отдельных частей цветка, очертание чашелистиков, лепестков, тоновую и цветовую окраску венчика, пестиков, толщину лепестков, их пространственное положение, степень перспективного сокращения по отношению к линии горизонта и в соответствии с точкой зрения. Рисование любого цветка начинается с обобщенного наброска линиями всего силуэта растения вместе со стеблем и листьями. На этом этапе нужно правильно определить наклон, поворот стебля, цветка, расположение листьев, взаимоотношение их пропорций. Затем уточняют направление стебля, форму листьев, бутона. Далее определяют индивидуальные характеристики цветка с помощью светотени и вновь обобщают.

Рисование натюрмортов из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами

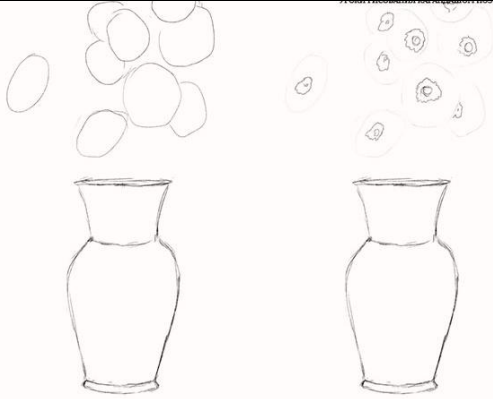
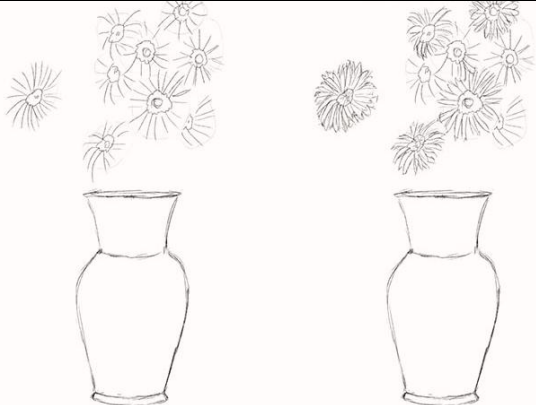
Будущим кондитерам очень важно уметь рисовать натюрморт, состоящий из вазы или корзины с цветами и фруктами, а также натюрморт, в котором овощи, фрукты, грибы и растения изображены в группе. Рассмотрим, в качестве примера, последовательность рисования простейшего натюрморта, состоящего из цветка в стакане:

1. Определите композицию и общую геометрическую форму, пропорции цветка и стакана. Прорисуйте методом «сквозного» рисования стакан, воду и стебли в нем с учетом правил перспективы и преломления изображения в воде.
2. Уточните форму цветка и стакана, конкретизируйте детали, передавая индивидуальную характеристику предметов. Осторожно удалите линии построения.
3. Выявите объем с помощью светотеневых отношений. Обобщите работу.

В начале работы над живописным натюрмортом, можно подготовить бумагу, смочив ее водой. Это нужно сделать после построения натюрморта графитным карандашом. Линейный рисунок «под живопись» должен быть очень легкий и воздушный, чтобы не разрушить цветных пятен контурами ярких линий. Далее необходимо проанализировать цветовой строй и освещение натюрморта, фактуру предметов. Начальную прокладку цветовых тонов, определяющих локальные цвета предметов, делают самыми светлыми пятнами красок, учитывая отношения теплых и холодных цветов. Затем, постепенно усиливают цветовой тон изображения, добиваясь объема и фактурности живописной формы, связанной со средой. В ходе работы, прорабатываются детали первого плана и обобщаются - дальнего плана. Сложность заключается в том, что необходимо «держаться» не только тональные отношения (как в рисунке), но и цветовые, учитывая единство колористического решения. Завершается работа ослаблением резких цветовых пятен и обобщением всего натюрморта. Работая цветом, важно помнить, что объемную форму передают «сочными» мазками, которые наносятся на поверхность изображения кистью, подчеркивая характер предметов. Кроме того, в живописном изображении используют «сложные» цвета с массой оттенков и нюансов.

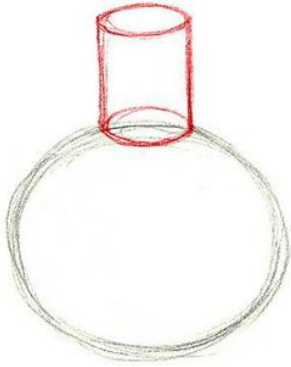
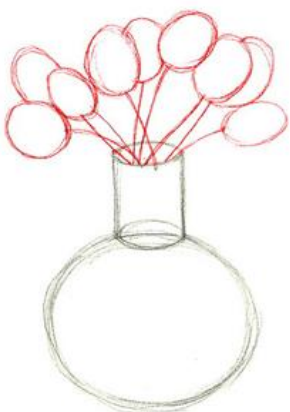
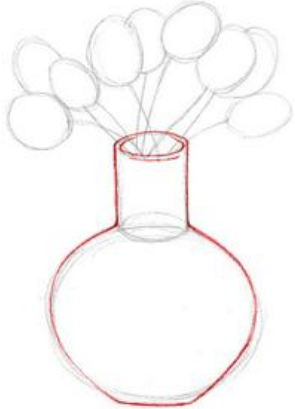
2. **Организовать рабочее место.**
3. **Отработать приемы работы по оформлению рисунка по предложенному плану.**

* 1 вариант:

Прочертим вертикальную прямую линию. Которой соответствует размер вазы, затем линейкой отмерим одинаковые отрезки сверху, внизу и, где изгиб. Нарисуем овалы на этих областях, заднюю стенку, которая не видна, отметим пунктиром. Далее нарисуем овал вазы, стараясь делать это симметрично	
Далее рисуем направление роста лепестков у каждого цветка в вазе отдельными кривыми. Только затем приступаем соединять данные линии и дорисовывать дополнительные, чтобы нарисовать лепестки у цветков. Сначала рисуем те, которые полностью видны, т.е. находятся выше всех остальных цветков	
Теперь нарисуем остальные цветки. От каждого цветка рисуем вниз в вазу стебельки. Дорисовываем еще цветочки, чтобы придать пышность букету.	
Немного затемняем серединку цветка и слегка лепестки, наносим тени на вазу. Предварительно оставив блик слева. Штрихи принято делать по направлению формы, можно использовать перекрестную штриховку для передачи разных тонов. Можно добавить фона и рисунок цветы в вазе готов.	

*2 вариант:

Сначала рисуем круг для основной части вазы. На верхней части круга рисуем	Рисуем цветы, как показано на рисунке. Цветы должны напоминать форму	Обведите вазу ярким карандашом.
---	---	--

маленький  цилиндр	куриного  яйца	
Сделайте из куриных яиц - тюльпан. После обведите их карандашом. 	Сотрите с рисунка все лишни линии, разукрасьте вазу с цветами в яркие цвета 	

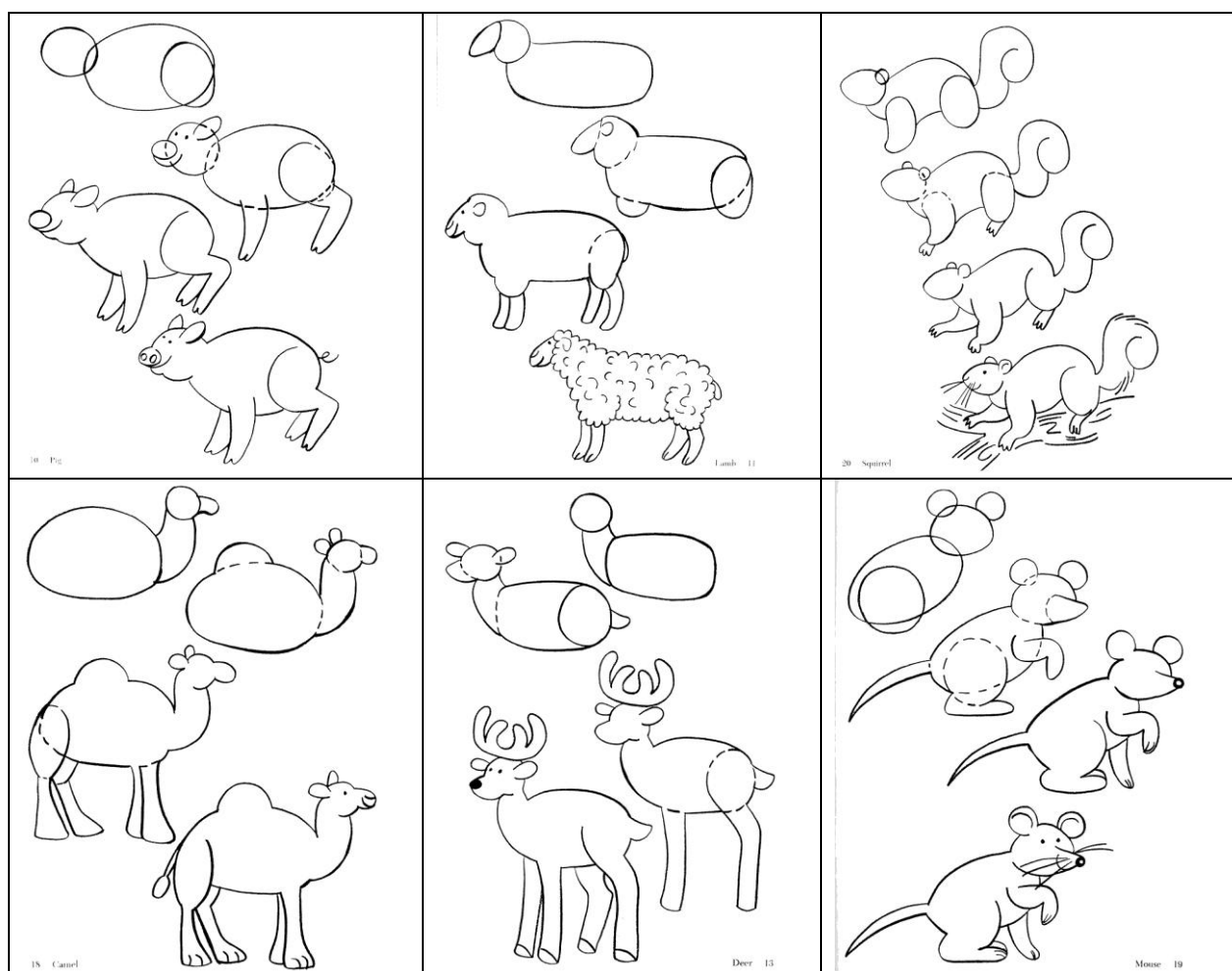
ПР 8. Рисование животных и птиц. Наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по изображению животных и птиц.

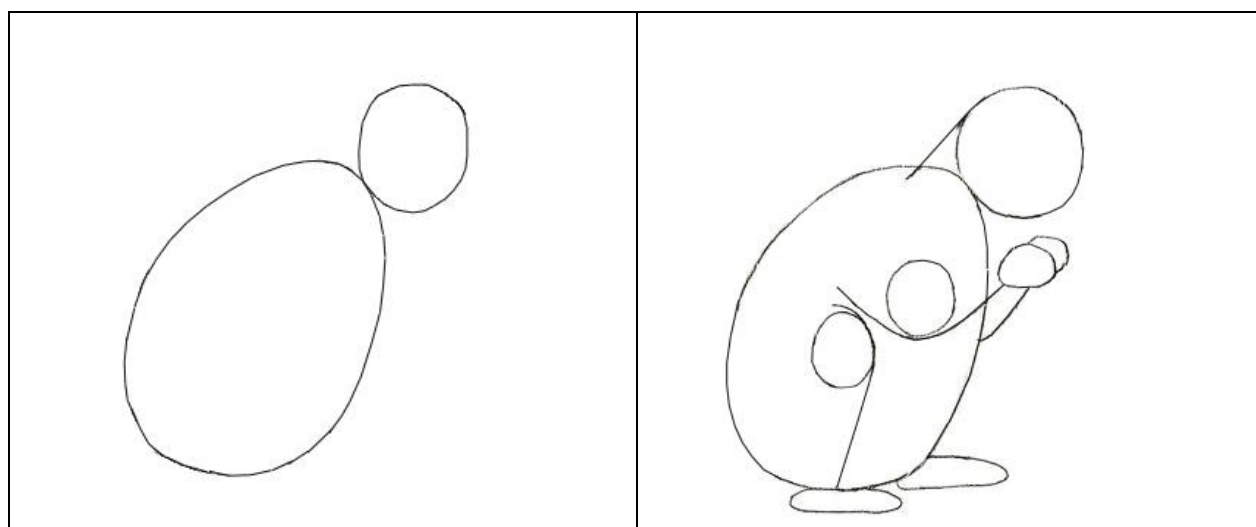
Задание 1: Повторить теоретический материал. Художественная отделка тортов нередко заключается в украшении поверхности изделий фигурками разных птиц и животных. Перед тем как приступить к наброску или зарисовке, следует внимательно рассмотреть объект изображения. Это помогает в определении на бумаге самой общей формы, не выходя за пределы которой и не уменьшая размеров наброска или зарисовки, учащийся конкретизирует в своем изображении объект рисования. Зарисовывая птицу, вначале проводят наклонную ось, характеризующую положение ее туловища. Затем определяют общее соотношение высоты и длины птицы, намечают каплевидную форму туловища. После этого выявляют характер туловища, головы, хвоста, ног с учетом взаимосвязи отдельных элементов (рис. 31). Законченности изображения от зарисовки не требуется, так как

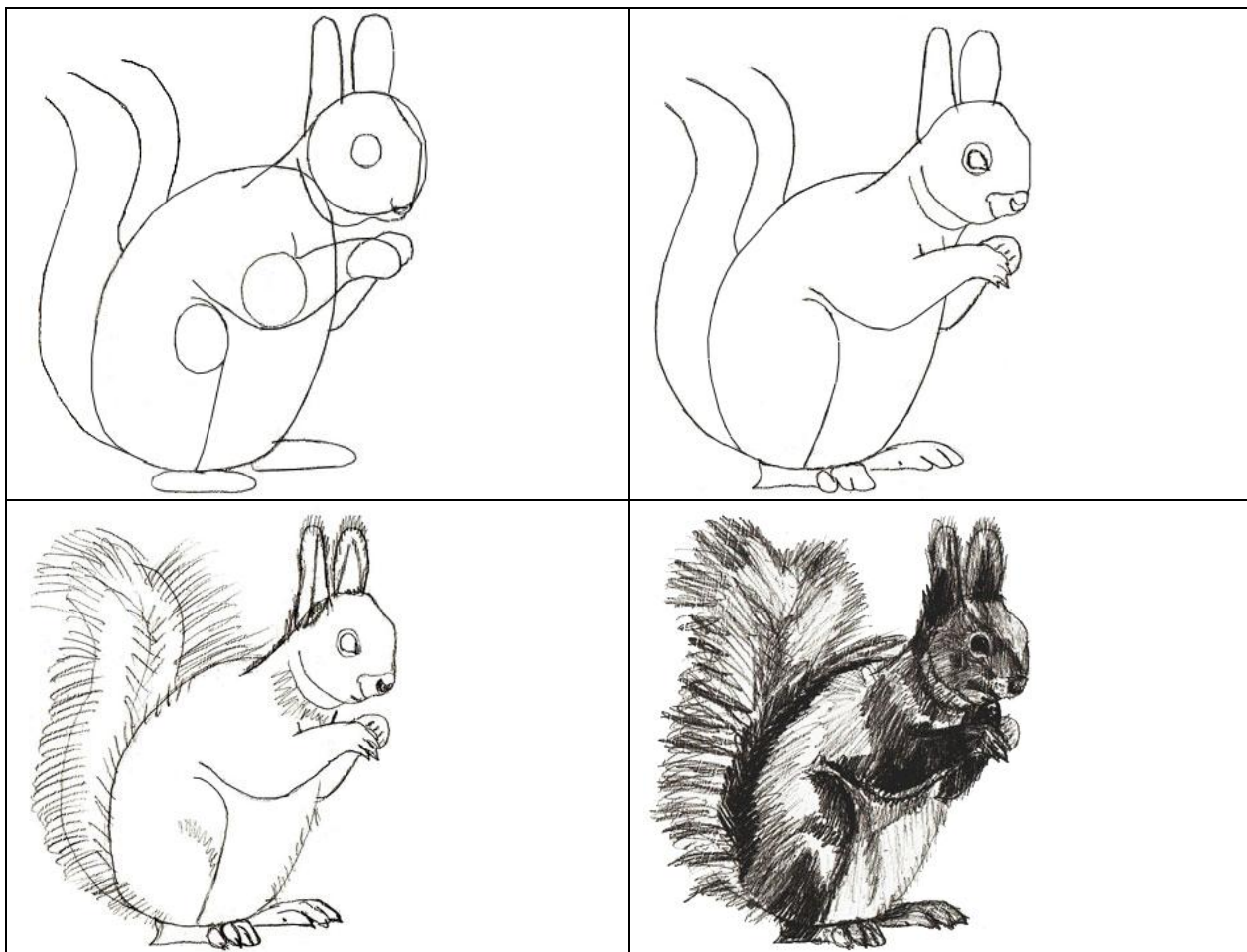
главная цель - правильная передача общего анатомического строения птицы и ее положения в пространстве. Наброски делают плавными линиями, выявляя основной характер позы или движения натуры. Даже беглый набросок передает смысл, связанный с непосредственным наблюдением. Ценность наброска заключается в фиксации первоначального впечатления.

Задание 2: Оформить зарисовку любого из предложенного варианта (1 вариант)



Задание 3: Оформить зарисовку белки (2 вариант)

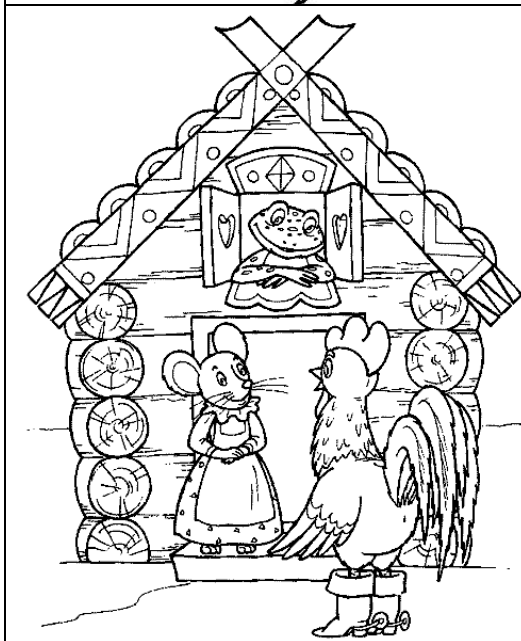


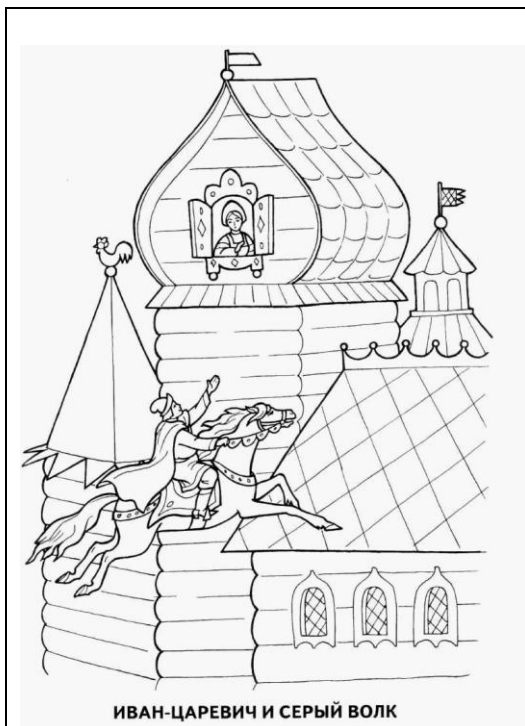


ПР 9. Рисунки по мотивам русских народных сказок.

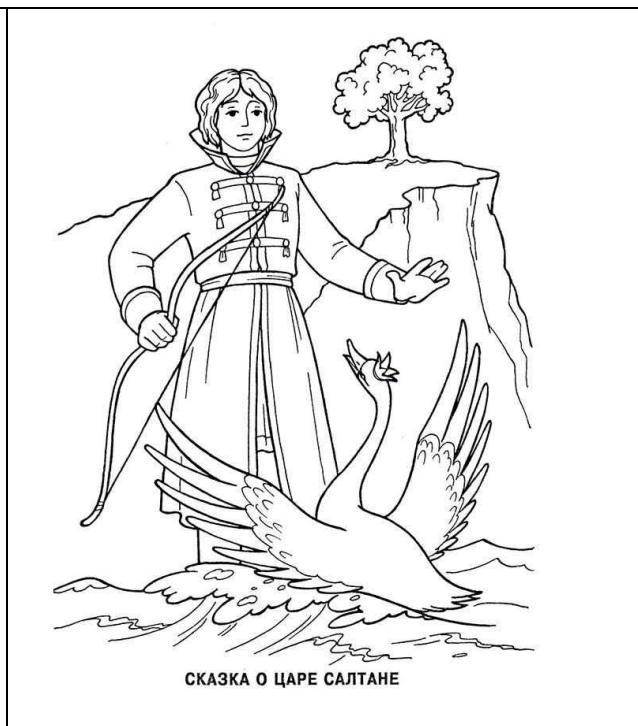
Цель: упражнять студентов в передаче эпизодов знакомой сказки в рисунке, закреплять умение выделять характерные черты персонажей сказки, отражать в рисунке элементы русского национального костюма.

Задание 1: Выполнить зарисовку любого из предложенных рисунков, далее оформить его в цвете.





ИВАН-ЦАРЕВИЧ И СЕРЫЙ ВОЛК



СКАЗКА О ЦАРЕ САЛТАНЕ

ПР10. Рисование с натуры пирожных.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по рисованию с натуры пирожных.

Задание 1: Повторите теоретический материал:

Привлекательность внешнего вида мучных кондитерских изделий - пирожных и тортов - зависит от художественного оформления их поверхности. Содержанием художественного оформления пирожных и тортов служит декоративность, т. е. украшение кондитерских изделий цветами, листиками, ветками, различными орнаментами и бордюрами, изготовленными из крема, шоколада, марципана и других продуктов. Разнообразие оформления изделий зависит от степени развития творческого воображения кондитера. Рисование с натуры имеет большое значение для овладения изобразительными навыками. Рисунок пирожного с натуры также требует творческого подхода. Пирожное - изделие объемное. Вначале надо разобраться в строении его формы, определить основные грани, плоскости, образующие объем, расположение их в пространстве, а затем найти характерные пропорции - отношения сторон одной части к другой. Определяя пропорции пирожного и строя их в перспективе, одновременно слегка прокладывают тени, что способствует более точной передаче пропорций модели. В процессе детальной светотеневой проработки изображения продолжают уточнять форму рисуемого предмета. Именно здесь очень важно творчески подойти к рисунку.

Упражнение 1: Нарисовать карандашом прямоугольной формы пирожное.

Упражнение 2: Нарисовать на полученном пирожном оформление в виде цветка.

Упражнение 3: Оформить красками или гуашью.

ПР11. Рисование с натуры квадратного торта. Композиция квадратного торта.

Цель: отработать основные приемы работы с карандашом и кистью, развивать навыки рисования квадратного торта.

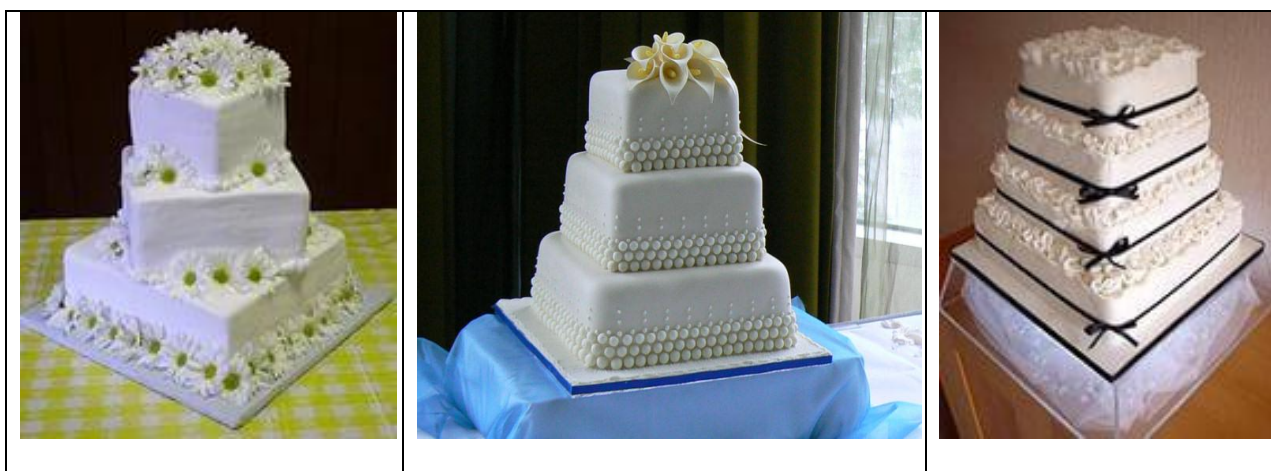
Теоретический материал:

Макеты тортов, выбираемых для натуры, должны быть разнообразными по форме и цвету. Геометрическая форма тортов - квадратная, прямоугольная, круглая, овальная - сама как бы подсказывает композицию украшения. Рисование макетов тортов с натуры дает возможность видеть и распознавать причины, влияющие на композицию украшения. Первое упражнение в рисовании с натуры квадратного торта нужно выполнить фронтально, чтобы полностью была видна его поверхность. При этом необходимо придерживаться требований тонального рисунка. Для натурального образца используют макет любого квадратного торта. Поверхность торта должна быть отделана декоративной композицией, построенной так, чтобы все элементы украшения были расположены по принципу равновесия. Каждый рисунок торта с натуры кроме решения чисто изобразительных задач должен помогать изучению композиции декоративного оформления изделия. Достаточное знание композиционных принципов вообще (равновесие, контраст, ритм, масштаб, пропорции, симметрия) способствует успешному выполнению упражнения с натуры. Приступая к рисунку макета квадратного торта, следует рассмотреть натуру целиком, закрепить в сознании ее характерные признаки, придать ей определенность, обеспечить последовательный ход выполнения работы. Сначала наносят карандашом фигуру квадрата и его диагонали, намечая затем легкие очертания всех элементов украшения. После уточнения общей формы переходят к выявлению легких контуров деталей. Светотеневую моделировку изображения лучше всего делать при достижении плавных переходов в полутонах. Затем на листе бумаги определяют общее расположение (компоновку) рисунка торта. После уточнения пропорций и пространственного направления (перспективы) граней макета в соответствии с натурой прорисовывают все части декоративного оформления поверхности.

Выдерживая требования к выполнению карандашного рисунка под акварель или гуашь, изображение заканчивается в цветотональных отношениях.

Задание 1: Выполнить зарисовку квадратного торта в цвете.

Пример:



ПР12. Рисование с натуры круглого торта. Композиция круглого торта.

Цель: отработать основные приемы работы с карандашом и кистью, развивать навыки по рисованию круглого торта.

Ход работы:

Теоретический материал:

Первое изображение с натуры макета круглого торта так же, как и квадратного, выполняют во фронтальном положении. Здесь тоже необходимо понять закономерности и свойства рельефной композиции, характер которой зависит от геометрической формы поверхности. Круглая поверхность из-за своей замкнутости нуждается в декоративных композициях, в которых преобладает симметричное расположение составляющих их элементов. В композициях таких поверхностей нужны строго уравновешенные объемы. Рисунок макета выполняют цветной гуашью со светотеневой моделировкой поверхности.

Предварительное наблюдение и изучение натуры дает возможность каждый раз приходить к убеждению, что художественное оформление кондитерских изделий всегда показывает успешное решение мастером-кондитером стоящей перед ним задачи. Именно поэтому макеты, точно воспроизводящие форму украшения изделий, впервые изготовленных в разное время передовыми мастерами-кондитерами Москвы, Ленинграда, Киева и других городов, служат ценными учебными пособиями, по которым учащиеся наглядно изучают законы композиции и принципы декоративной художественной отделки тортов.

Контрольное задание:

Выполните упражнения в рисовании круглого торта в цвете.

Пример:



ПР13. Лепка из пластилина с натуры (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)

Цель: отработать основные приемы работы с пластилином, развивать навыки по лепке из пластилина.

Теоретический материал:

Перед тем как приступить к лепке с натуры растительного орнамента, следует усвоить некоторые понятия, знание которых поможет в лепке объемных фигур. Одно из таких понятий - *рельеф*. Как уже говорилось, скульптурные произведения можно обойти кругом (так называемая "круглая" скульптура) и видеть их связанными с плоскостью (рельеф). Рельефы существуют в изобразительном искусстве с древнейших времен. Величайшее творение рельефной скульптуры древних греков - горельефный фриз Пергамского алтаря, на котором изображена битва богов с гигантами. Различают два вида рельефов - барельеф и горельеф. *Барельеф* - низкий рельеф, где выпуклое изображение сильно уплощено, т. е. едва выступает из плоскости. Примером барельефа может служить изображение на орденах, медалях и т. д. *Горельеф* - это высокий рельеф. В нем изображение мало уплощено и часто полностью выступает из плоскости, становящейся для него фоном. Скульптурное изображение орнамента, как правило, рельефное. Лепные орнаментальные украшения снаружи и внутри зданий в виде геометрических и растительных элементов, предметов быта, различной атрибутики и т. д. были широко распространены в прошлые века. Встречаются такие украшения и в современных сооружениях. Орнаментальными композициями украшены, например, многие станции московского метрополитена. Гипсовая модель простого по форме, немного выступающего над плоской поверхностью квадратной плиты, стилизованного "трилистника" должна послужить натурой для первого упражнения в лепке. "Трилистник" представляет собой симметричную форму, которая имеет вид широкого черешка, плавного и широкого, с двумя боковыми круглыми листьями и одним центральным, возвышающимся над ними. Лепить с натуры, как и рисовать, совсем не означает работать "по поводу натуры". Настоящая работа с натуры - это постоянное изучение изображаемого предмета в процессе выполнения задания. Кроме того, работа с натуры всегда служит лучшим способом осознанного овладения изобразительными навыками. Перед работой с пластилином нужно сделать на бумаге карандашный эскиз "трилистника" примерно в 1/4 размера натурной модели, чтобы с его помощью определить размер вылепливаемого орнамента. После этого берут линейку и проводят на поверхности эскиза прямые линии в виде сетки со сторонами не более 3 см. Затем на подставку из фанеры накладывают кусок однотонного пластилина и раскатывают его до толщины примерно 1 см и длины каждой стороны не более 15 см, сплющивают и подравнивают края. Потом берут стеку и подрезают стороны, чтобы получить квадратную плитку. Высчитав размеры клетки для плиты, наносят стекой, пользуясь линейкой, сетку и уже окончательно уточняют форму квадратной поверхности. Теперь предстоит нанести рисунок "трилистника", воспользовавшись карандашным эскизом. Имея сетку, делают точный рисунок орнамента стекой. На рисунок накладывают сплюсненные кусочки пластилина, придерживаясь границ формы "трилистника", и постепенно наращивают рельеф. После того как пластилиновая модель "трилистника" приобретет его форму в общих чертах, нужно приступить к конкретизации объемов орнамента стекой. Прodelав эту работу, пальцами заглаживают поверхности. Для усложнения упражнений можно вылепить с натуры гипсовую модель дубовой ветки с листьями и желудями. Характер этой работы усложняется особенностями рельефа, так как листья имеют разную длину и толщину, выступая из плоскости на незначительную высоту. Поэтому при выполнении упражнения большую роль играет умение определять размерные отношения на глаз. Лепка с натуры всегда завершается конкретизацией

формы и обобщением объема.

Задание 1: Оформить по образцу изделия из пластилина.



ПР14. Лепка из соленого теста (овощей и фруктов, цветов, животных и птиц)

Цель: отработать основные приемы работы с соленым тестом, развивать навыки по лепке из соленого теста.

Упражнение 1:

Огурцы

Лепим из теста колбаски, закругляем концы, чуть изгибаем форму, протыкаем зубочисткой дырочки.

Упражнение 2: Морковь

Лепим из теста конус, насечки на морковке делаем поперечными вмятинами от зубочистки.

Упражнение 3: Капуста

Для капусты понадобится небольшой шарик и пять-шесть лепешек, которые оборачиваются вокруг шарика.

Упражнение 4: Помидоры

На приплюснутые шарики укладываем внахлест (снежинкой) тоненькие колбаски и завершаем композицию хвостиком.

Упражнение 5: Изготовление фруктов (яблоко).

Слепить из теста шарик. Надавить на него слегка с двух сторон, а затем сверху и снизу сделать углубление обратной стороной кисточки. Смочить водой и вставить веточки гвоздики в углубления.

Грушу - скатать шарики, придав форму груши. Из кусочков теста можно вылепить листики и черенки.

Упражнение 6: Грибы

Для грибной шляпки скатай шарик и слегка вдави центр пальцем.

Для грибной ножки скатай коротенькую овальную колбаску.

Вылепи грибочки разных размеров и соедини в группы по 3-4 гриба.

Упражнение 7: Изготовление ягод.

Ягоды – это украшение, которое лучше всего делать в комбинации с листиками. Скатать тесто небольшими колбасками толщиной около 1-1.5 см. Нарезать ровные кусочки и скатать их в шарики. Выложить шарики кучкой в произвольном порядке и скомбинировать их с листочками. На зубочистку надеваем комочек фольги, придавая форму капельки, сжимаем, чтоб сидела довольно таки плотно. Берем кусочек теста и облепливаем фольгу. Этот прием лепки обеспечивает быстрое высыхание изделия и более легкое, потому как в композиции, все-таки масса общая чувствуется. Пальчиками придаем форму ягодке, при необходимости помогаем стеклом. На последней стадии "приглаживания" по ягодке, я вообще чуть касаюсь, тесто так становится послушнее. Начинаем стеклом проставлять углубления для будущих "зернышек". Начинаем с острого конца в шахматном порядке, сначала часто, затем "посвободнее" располагаем ямочки, но симметрия желательна. У основания чашелистика, стеклом продавливаем углубление.

Упражнение 8: Изготовление цветов.

Из шариков одинаковой величины получатся простые цветы. Для этого расположите шарики в определенном порядке и, при желании, в центре каждого шарика зубочисткой наколите дырочку.

Из лепестков одинаковой величины можно составить цветок. Соединив их вместе в центре. Можно соединить лепестки путем наложения друг на друга.

Упражнение 9: Изготовление роз.

Тесто раскатать и вырезать из него маленькие кружочки. Из одного кружка скатать маленький центральный лепесток. Вокруг центрального лепестка, накладывая друг на друга, расположить оставшиеся лепестки. Отгибая верхние края.

Контрольное задание: используя инструкционные карты изготовить на выбор:

Инструкционная карта. Способы изготовления изделий.



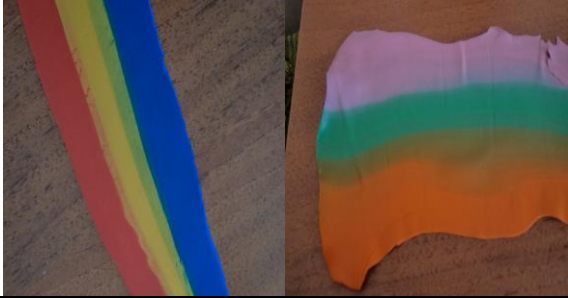
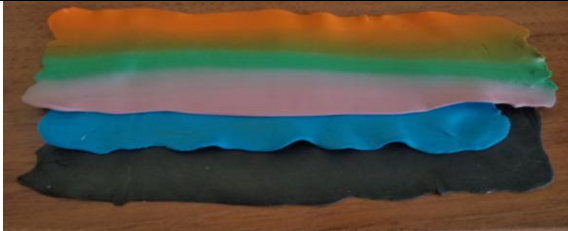
ПР15. Оформление изделий из соленого теста. 2ч.

Цель: отработать практические навыки по лепке из соленого теста, оформить изделие из теста.

Контрольное задание: Используя технологические карты, изготовить изделие из соленого теста на выбор.

Технологическая карта 1 «Мозаика».

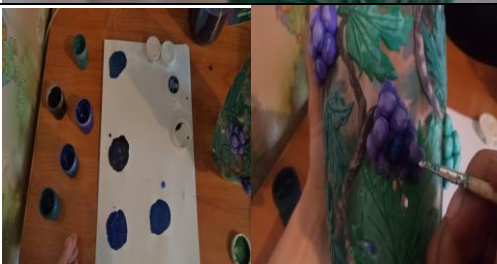
№	Иллюстрированное изображение	Технологическая операция
1		На стеклянную вазу нанести контур будущего рисунка.

2		Подготовить тесто необходимых цветов и уложить внахлест друг на друга и прикатать валиком, добиваясь плавного перехода цвета.
3		Раскатать листы белой, голубой и чёрной. Уложить все листы друг на друга и аккуратно прикатать валиком.
4		Раскатать тесто коричневого цвета. Нарвать цветной лист на маленькие кусочки. Разложить кусочки мозаики на основу и прикатать.
5		Затем выложить кусочки вторым слоем, равномерно распределяя цвета. Снова прикатать. Мозаику накладываем с двух сторон, чтобы рисунок получился двусторонний.
6		Обернуть вазу готовым полотном. Уложить дно вазы, хорошо прижать глину к поверхности. Дать высохнуть в течение нескольких часов.
7.		Готовый вид.

Технологическая карта 2

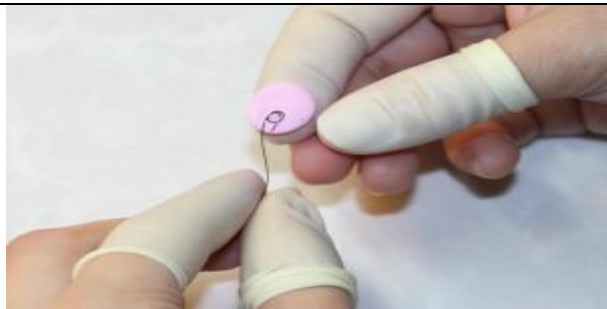
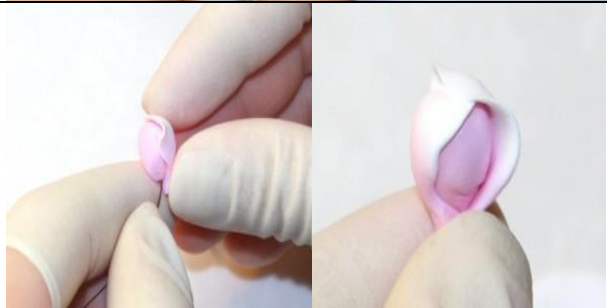
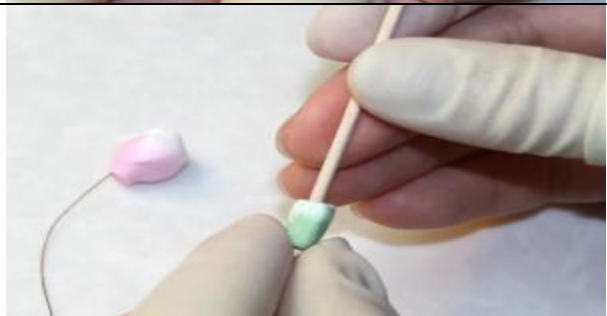
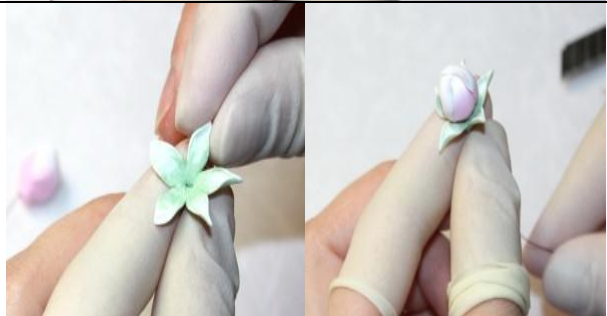
«Виноградная лоза».

№	Иллюстрированное изображение	Технологическая операция
1.	2.	3.
1		Из мягкого картона подготовить шаблоны виноградных листьев разных размеров.
2		Размять зеленое тесто , раскатать ее в тонкий пласт необходимого размера.
3		Наложить картонный шаблон листика на пласт и вырезать по контуру ножницами или лезвием.
4		Стеком обвести прожилки будущего листка.
5		Приложить подготовленные листочки к любой поверхности по намеченному рисунку и с небольшим усилием придавить.
6		Тонким стеклом выровнять уголки листьев.
7		раскатать тонкие «колбаски». Прикрепить «колбаски» к поверхности, соединяя между собой листья.

8		Зубочисткой продавить и сделать более активными прожилки листьев,
11		Высушить.
12		Раскатать тесто на «колбаски», нарезать на кусочки, скатать шарики и воткнуть проволоку в центр шарика. Собрать гроздь из 7-9 шариков, скрепить нитью.
13		Лишнюю проволоку перекусить кусачками.
14		Прикрепить виноградную гроздь к поверхности.
17		Для придания более естественного цвета виноградной лозы, покрасить акварельными красками.
18		После высыхания покрываем поверхность лаком. Готовый вид.

Технологическая карта 3
«Сакура»

№	Иллюстрированное изображение	Технологическая операция
1.	2.	3.
1		Необходимо: тесто зеленого красного, белого, розового цветов, флористическая проволока, флористическая губка, тычинки для цветов. Смешать красный, розовый и белый цвет. Раскатать «колбаски» и разделить на части
2		Растянуть тесто розового цвета поверх белого. Сформировать лепестки в форме лодочки, для изготовления одного цветка сакуры необходимо 7-11 лепестков.
3		Обернуть тычинки готовыми лепестками. Приложить следующий лепесток, наложив его на предыдущий, примерно на одну треть.
4		Таким образом, собрать полностью цветок сакуры.
5		Ножницами или лезвием срезать лишнюю глину. Стеком растянуть волнами лепестки сакуры.

6		Чтобы сделать бутон сакуры, взять отрезок тонкой проволоки толщиной 0,3 мм и длиной около 15 см, сделать на одном конце петлю и закрыть ее кусочком пластики и сделать «капельку».
7		Изготовить три лепестка с плавным переходом цвета и прикрепить их на «капельку» с небольшим «нахлестом».
8		Вытянуть «хвостик», срезать лишнюю пластику канцелярским ножом и стянуть ее вниз.
9		Для лепки чашелистика понадобится капелька зеленого теста. Зубочисткой сделать углубление, ножницами поделить деталь на пять частей.
10		Пальцами сформировать лепестки, и готовый чашелистик надеть снизу через проволоку и прижать к бутону, вытягивая и заворачивая лепестки в разных направлениях.
11		С помощью ножниц вырезать листья сакуры и зубочисткой провести прожилки.

12		Соединить листья со стеблем и просушить в течение нескольких часов.
13		Из готовых деталей собираем цветочную композицию на флористической губке и помещаем ее вовнутрь подготовленной вазы.

ПР16. Работа по изготовлению макетов пирожных.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по изготовлению пирожных.

Задание 1: разработать эскиз будущего макета пирожного, оформив его на листе А3.

Задание 2: Изготовить пирожное на основе самостоятельного эскиза.



ПР17. Работа по изготовлению макетов торта круглого.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по изготовлению макета круглого торта .

Задание 1: разработать эскиз будущего макета круглого торта, оформив его на листе А3.

Задание 2: Изготовить макет круглого торта на основе самостоятельного эскиза.



ПР18. Работа по изготовлению макетов торта квадратного. 2ч.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по изготовлению макета квадратного торта .

Задание 1: разработать эскиз будущего макета квадратного торта, оформив его на листе А3.

Задание 2: Изготовить макет квадратного торта на основе самостоятельного эскиза.



ПР19. Торты свадебного. 2ч.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по изготовлению торта свадебного .

Задание 1: разработать эскиз будущего свадебного торта, оформив его на листе А3.

Задание 2: Изготовить свадебный торт на основе самостоятельного эскиза.





ПР20. Торты праздничного. 2ч.

Цель: отработать основные приемы организации рабочего места, приобрести практические навыки по изготовлению торта праздничного.

Задание 1: разработать эскиз будущего праздничного торта, оформив его на листе А3.

Задание 2: Изготовить праздничный торт на основе самостоятельного эскиза.

Примеры работ:





Список литературы

1. Шембель А.Ф. «Рисование и лепка для кондитеров» М.: Академия, 2000г

Интернет – ресурсы

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.