

**Группа: 27**

**Дисциплина: Рисование и лепка**

**Преподаватель: Комлева М.Н.**

**Задание: Выполнить практическую работу №8**

### **Практическая работа №8**

**Тема:** Рисование с натуры пирожных и торта различной формы. Законы композиции.

**Цель работы:** сформировать умения по рисованию с натуры пирожных и торта различной формы; закрепить законы композиции.

**Материальное оснащение:**

- торт или пирожное любой формы;
- бумага;
- краски (акварель или гуашь);
- ластик.

**Задание:** нарисовать с натуры пирожное или торт любой формы, используя краски.

#### **Ход работы**

- 1 Изучить методику выполнения задания.
- 2 Лист формата А 4 расположить произвольно (вертикально или горизонтально).
- 3 Нарисовать с натуры карандашом пирожное или торт.
- 4 Оформить рисунок в цвете (не игнорируя законы светотени!).

#### **Методика выполнения задания**

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 или торта с натуры также требует творческого подхода.

Пирожное/торт - 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/торта строят 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.

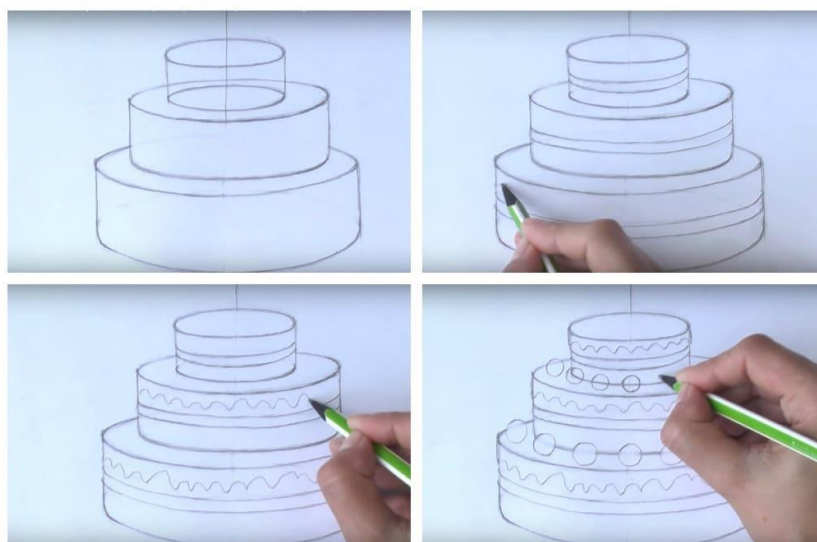


Рисунок 1 – Последовательность изображения торта



Рисунок 2 – Последовательность изображения пирожного

Макеты пирожных/тортов, выбираемых для натуре, должны быть разнообразными по форме и цвету. Геометрическая форма пирожных/тортов - квадратная, прямоугольная, круглая, овальная - сама как бы подсказывает композицию украшения. Рисование макетов тортов с натуре дает возможность видеть и распознавать причины, влияющие на композицию украшения.

Для натурального образца используют макет любого пирожного/торта. Поверхность пирожного/торта должна быть отделана декоративной композицией, построенной так, чтобы все элементы украшения были расположены по принципу равновесия. Каждый рисунок с натуре 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 натуре.

Приступая к рисунку пирожного/торта, следует рассмотреть натуре целиком, закрепить в сознании ее характерные признаки, придать ей определенность, обеспечить последовательный ход выполнения работы. Сначала наносят карандашом фигуру, 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 пирожного/торта. После

уточнения пропорций и пространственного направления (перспективы) граней макета в соответствии с натурой прорисовывают все части декоративного оформления поверхности (рисунок 1, 2).

Выдерживая требования к выполнению карандашного рисунка под акварель или гуашь, изображение заканчивается в цветотональных отношениях (рисунок 3, 4).



Рисунок 3 – Изображение тортов

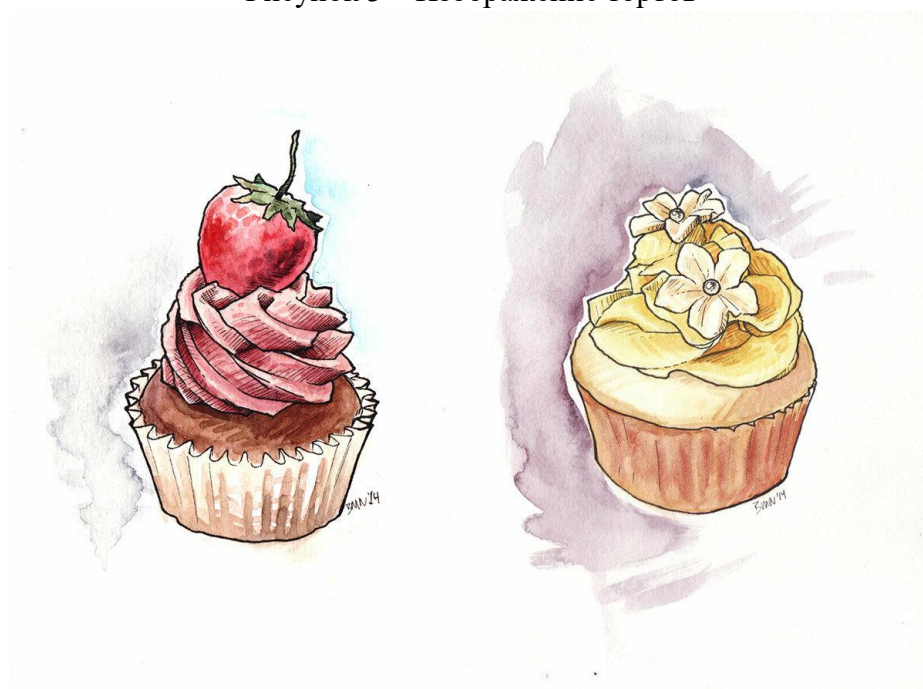


Рисунок 4 – Изображение пирожных

Предварительное наблюдение и изучение природы дает возможность каждый раз приходить к убеждению, что художественное оформление кондитерских изделий всегда показывает успешное решение мастером-кондитером стоящей перед ним задачи.