

Группа: 27

Дисциплина: «Рисование и лепка»

Задание: выполнить практическую работу №9

Практическое занятие № 9

Тема: Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.

Цель работы: сформировать умения по выполнению рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции

Материальное оснащение:

- бумага;
- карандаши простые и цветные / краски (акварель или гуашь);
- ластик.

Задание: выполнить рисунок пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции

Ход работы

- 1 Изучить методику выполнения задания.
- 2 Определить композицию рисунка.
- 3 Лист формата А 4 расположить произвольно (вертикально или горизонтально).
- 4 Сделать набросок пирожных различных форм.



Рисунок 1 – Рисунок пирожных различных форм

- 5 Прорисовать элементы декора композиции пирожного.
- 6 Выполнить изображение в цвете (с учетом законов стетотени!).

Методика выполнения задания

Декоративное оформление пирожных (хлебобулочных изделий) основано на знании и использовании законов композиции.

Из композиционных средств отбирают те, которые нужны для придания, кондитерскому/хлебобулочному изделию нарядного внешнего вида. Поэтому необходимы знание законов композиции и умение их использовать для украшения тортов (хлебобулочных изделий).

Овладеть комплексом знаний и практических умений, способствующих совершенствованию профессионального мастерства, помогут упражнения в самостоятельном композиционном рисовании пирожных (хлебобулочных изделий).

Композиции пирожных (хлебобулочных изделий) - это раздел работы, связанный с изучением закономерностей составления элементов украшения изделий. Композиция в любом случае есть определенное соотношение, взаимное расположение и сочетание отдельных элементов. Практическое изучение законов композиции знакомит с определенной системой изобразительно-выразительных средств декоративного оформления кондитерских/хлебобулочных изделий.

Композицию нельзя рассматривать как заранее заданную форму или определенный набор готовых рецептов, в соответствии с которыми можно решать задачи оформления кондитерских/хлебобулочных изделий. Благодаря разнообразию композиционных решений, творческому подходу к вопросам композиции можно создать несколько десятков вариантов завершеного целого из одних и тех же элементов, предназначенных для украшения изделия.

Поэтому основная задача при выборе композиции - стремление добиться такой организации элементов украшения, которая в завершеной отделке поверхности изделия обладала бы целостностью и единством, где второстепенные детали подчинялись главным.

Согласно этим требованиям при компоновке элементов украшения кондитерских/хлебобулочных изделий используют следующие средства выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб, пропорции и симметрию.

Обязательным условием правильного построения композиции изделия служит *равновесие* отдельных ее частей. На его основе создают композицию, характеризующуюся равномерным распределением элементов украшения вокруг центра или на одинаковом расстоянии друг от друга. Кроме того, выразительную форму декоративной отделки образует равновесие, построенное на соразмерности отдельных деталей украшения. Например, большая деталь на одной стороне поверхности торта уравновешивается несколькими меньшими деталями на другой.

Контраст в композиции подчеркивает тоновые, цветовые и другие противоположности, противопоставления, встречающиеся в художественном оформлении кондитерских/хлебобулочных изделий.

Ритм означает чередование соразмерных изобразительных элементов. Характер ритма зависит от количества элементов, повторений светлых и темных тонов, а также от промежутков между фигурами и направлений элементов украшения.

Для *симметричной композиции* характерна уравновешенность правой и левой или верхней и нижней частей по массе, объему, очертаниям.

В композиции украшения изделия важное значение имеет правильное решение *масштаба*, т. е. умение найти гармоничные соотношения отдельных частей и деталей, а также верное пропорциональное отношение между основой изделия и рельефной отделкой его поверхности.

При создании самостоятельной композиции кондитерских/хлебобулочных изделий необходимо овладеть рисунком и его компоновкой на плоскости.

Первостепенное значение в композиции имеют логичность изобразительных элементов и обоснованность их применения. Композиционное построение изобразительных элементов должно быть мотивированным. Нельзя, например, смешивать различные элементы, не связанные тематически.

Одно из свойств, которым непременно должно обладать композиционное решение кондитерских/хлебобулочных изделий - *декоративность*. Это свойство основано на целом ряде требований, главные из которых - четкость рельефных объемов и образований и отказ от пестроты и дробности форм, а также цветовое решение.

Прежде чем продумать смысловые и изобразительные связи в композиции кондитерского/хлебобулочного изделия, необходимо выделить в нем наиболее важную часть и подчинить ей второстепенные. Такая часть будет композиционным центром - основным условием организации формы как украшения.

Особенностью декоративного оформления поверхности кондитерских/хлебобулочных изделий служит цветовая характеристика. Добиться гармоничного сочетания цветовых тонов в композиционном рисунке так же важно, как и построить композицию.