

Навчальний посібник

з предмету.
"Малювання та ліплення"



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ СФЕРИ ПОСЛУГ

Л.С.Порхун

Навчальний посібник
з предмету «Малювання та ліплення»

*Рекомендовано методичною комісією кулінарного відділення
Кременчуцького професійного ліцею сфери послуг
як навчальний посібник для учнів I-III курсів, які навчаються за професією
«Кондитер» III-IV розряду*

*Затверджено на
засіданні методичної
комісії кулінарного відділення КПЛСП
Протокол № 10 від 27.05.2015р.*

м. Кременчук

2015

ВСТУП

Розвиток творчих здібностей – одне з основних завдань при підготовці спеціалістів з виробництва харчової продукції. Кондитерське мистецтво вимагає розвиненого естетичного, художнього смаку й стилю, почуття кольору. Навички грамотного малювання й ліплення потрібні кондитерам для рішення творчих завдань у його виробничій діяльності. Цими завданнями є художнє мислення й образна уява. Майбутній кондитер повинен чітко володіти образотворчими навичками. Його майбутня трудова діяльність пов'язана з умінням оздоблювати вироби кондитерського мистецтва. Для формування складних фігурних заготовок з тіста, складної художньої обробки виробів кондитеру необхідно вивчення основ малюнка й ліплення, яке будується на принципах реалістичного зображення, системності й послідовності. Перемикання уваги від цілого до деталей і від деталей до цілого – необхідна умова відношення до образотворчого мистецтва.

Майбутньому кондитеру необхідно розвивати художній смак, авторство, знання в області основ композиції, способів обробки кондитерських виробів, інструментів, сировини й матеріалів, необхідних для виконання поставлених завдань. Майстер-кондитер розробляє композиційну ідею оздоблення виробу як певну кінцеву організацію всієї форми продукту. Засоби композиції й малюнка дозволяють створити йому найнеймовірніші образи. Оволодіння найпростішими навичками малюнка є початковим етапом підготовки. Для цього учням необхідно навчитися виразно й правильно зображувати форми предметів на площині, добре засвоїти образотворчу грамоту й застосовувати її на практиці. Гнучкість способів і форм вираження видимих об'єктів робить малювання основою розвитку творчої уяви й фантазії, необхідним майбутнім кондитерам. Вивчення основ малюнка, ліплення й способів оздоблення – це рішення взаємозалежних завдань: розвиток зорового сприйняття, спостережливості, уміння порівнювати між собою предмети і явища, визначати подібність і відмінність, виділяти предмети за кольором, формою, фактурою, усвідомлювати й розуміти побачене.

Даний навчальний посібник ставить своєю метою придбання учнями професійних знань, умінь і навичок, оволодіння провідним елементом будь-якого творчого зображення. Вивчення даного курсу учнями спрямоване на здатність участі в кондитерському проектуванні й виробництві оригінальних виробів і вмінні професійно оцінити естетичні достоїнства нового зразка. Зміст матеріалу орієнтований на розвиток творчих здібностей і художнього смаку майбутніх спеціалістів даної галузі. Посібник складається із двох взаємозалежних частин: «Малювання» та «Ліплення».

З М І С Т

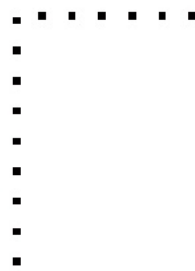
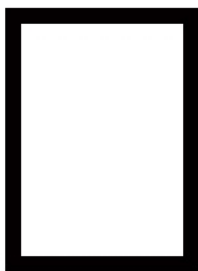
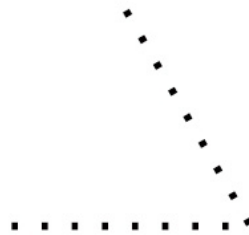
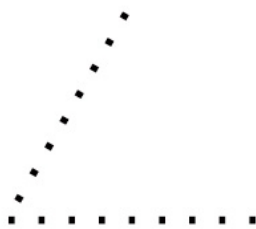
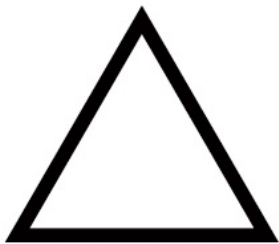
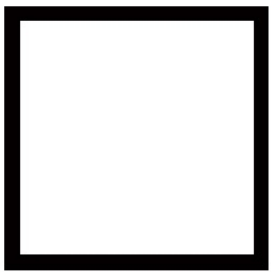
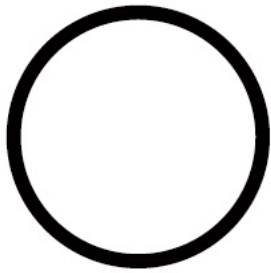
1. Частина 1 – Малювання	стор. 2 – 46
Вступ	стор. 3 - 4
1.1. малювання геометричних фігур;	стор. 6 - 9
1.2. малювання орнаменту;	стор. 10 - 12
1.3. малювання рослин;	стор. 13 - 22
1.4. малювання фруктів та овочів;	стор. 23 - 25
1.5. малювання тваринного світу;	стор. 26 – 36
1.6. малювання каліграфічних написів;	стор. 37 - 46
1.7. малювання тортів та тістечок.	стор. 47 – 48
2. Частина 2 – Ліплення	стор. 49 - 78
2.1. ліплення рослинного світу;	стор. 49 - 59
2.2. ліплення тваринного світу	стор. 60 - 73
2.3.ліплення макетів тортів та тістечок.	стор. 74 - 78

ЧАСТИНА 1

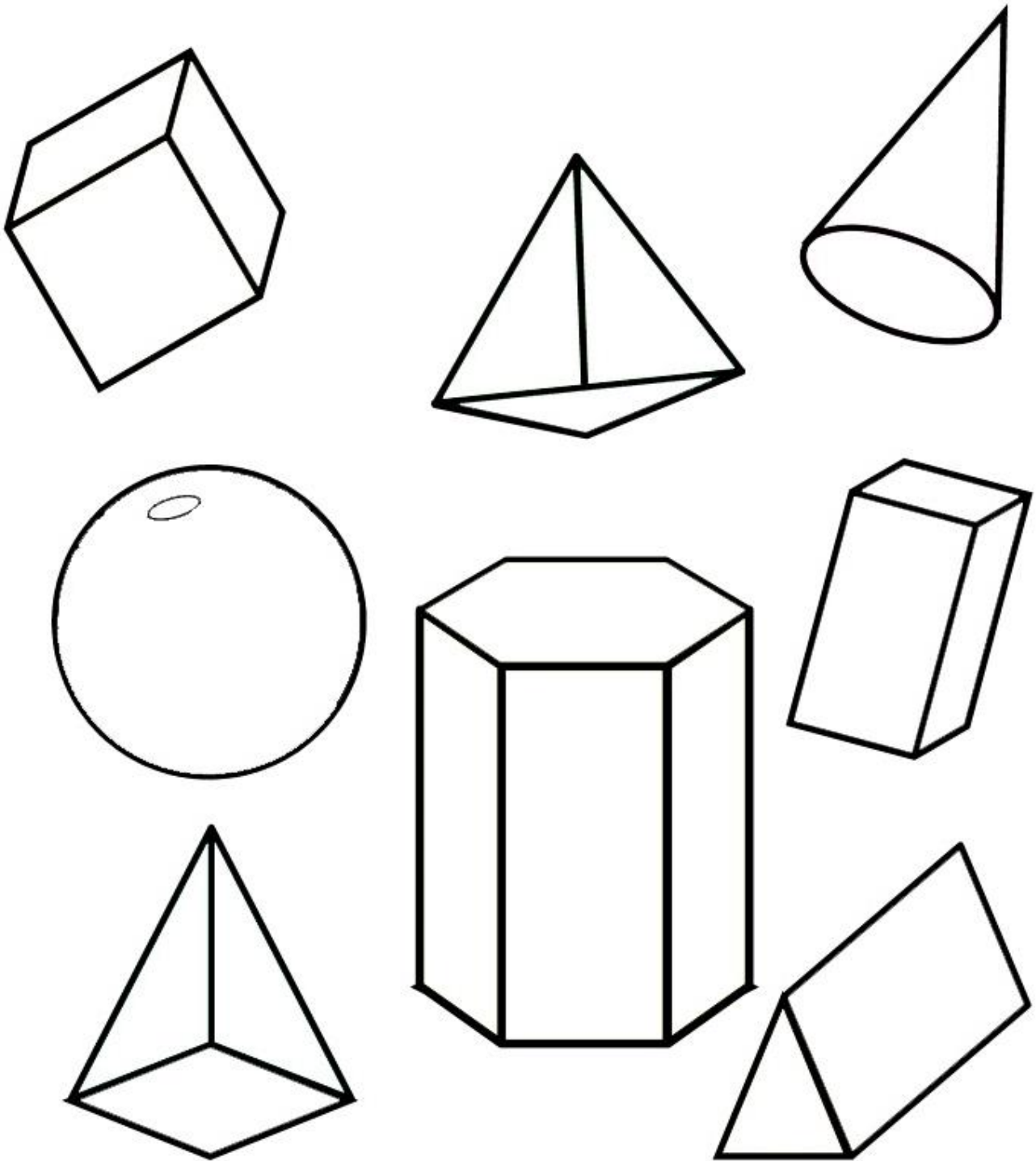
МАЛЮВАННЯ

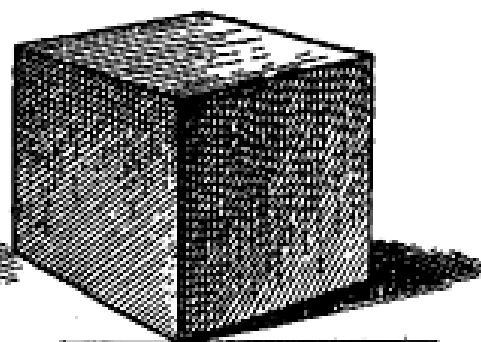
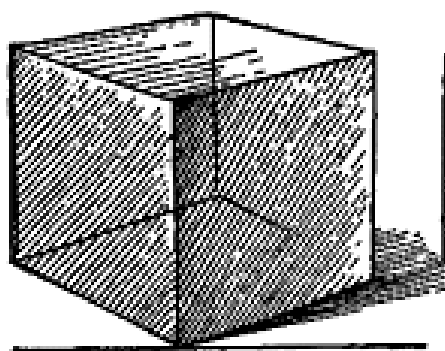
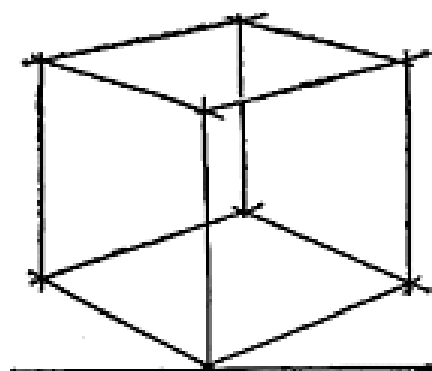
1.1. МАЛЮВАННЯ ГЕОМЕТРИЧНИХ ФІГУР

Майбутньому кондитеру необхідно вивчення найпростіших прийомів основ малюнка й композиції для розвитку почуття художнього смаку й пропорцій, які він буде застосовувати в професійній діяльності. Вчитися малюванню починають з найпростіших предметів.

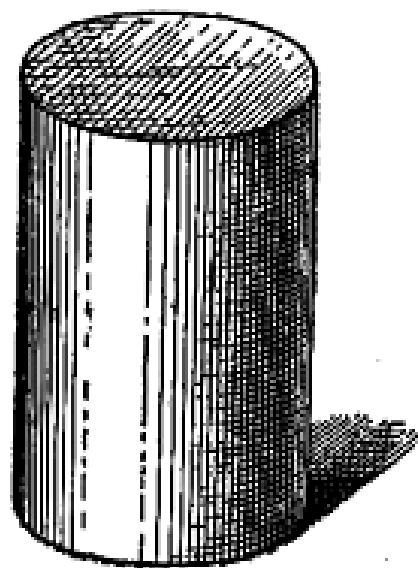
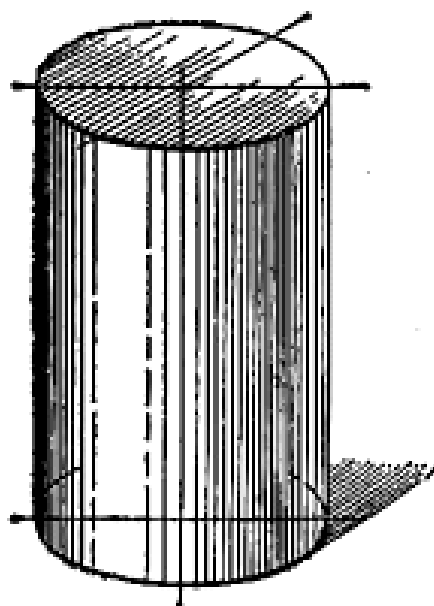
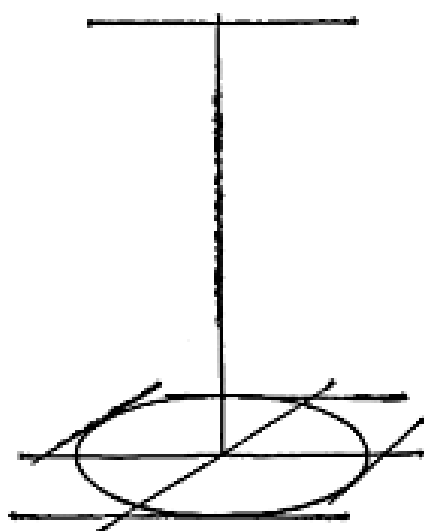


Щоб зобразити який-небудь предмет, необхідно мати про нього, про його форму ясну об'ємно-просторову уяву. Треба уважно розглянути предмет, а потім вибрати таке місце для малювання, щоб бачити його у трьох вимірах: попереду, збоку, зверху й на такій відстані, щоб можна було охопити поглядом як саму постановку, включаючи цей предмет, так і свій малюнок.

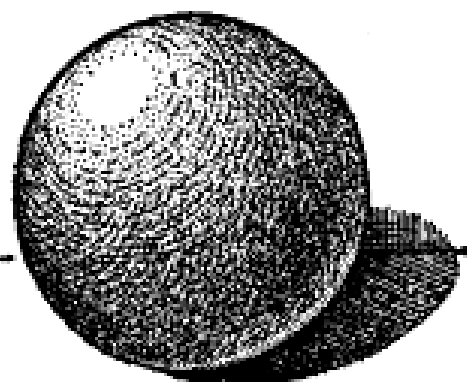
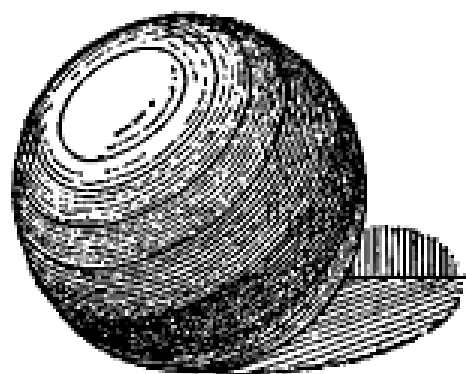
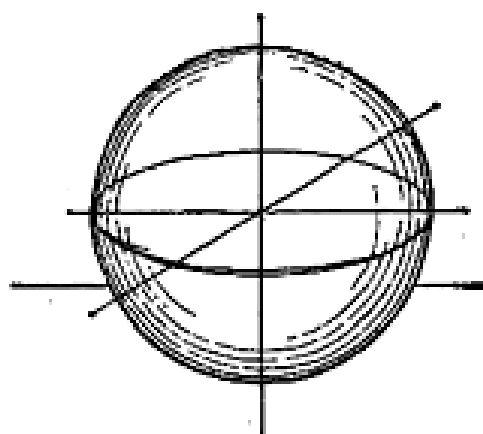




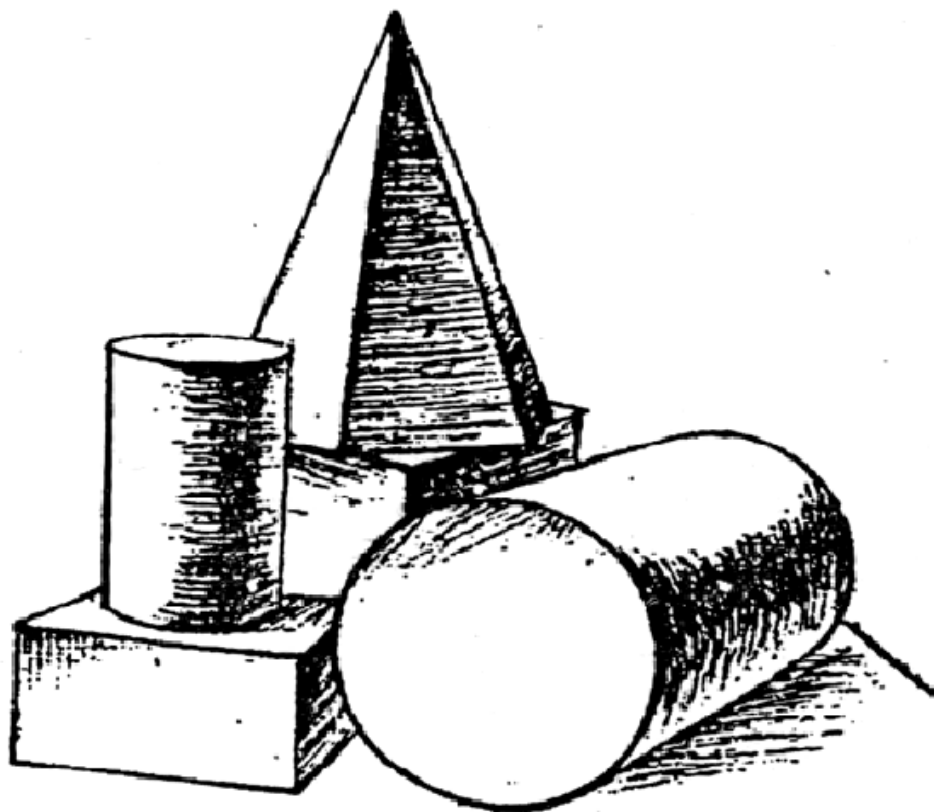
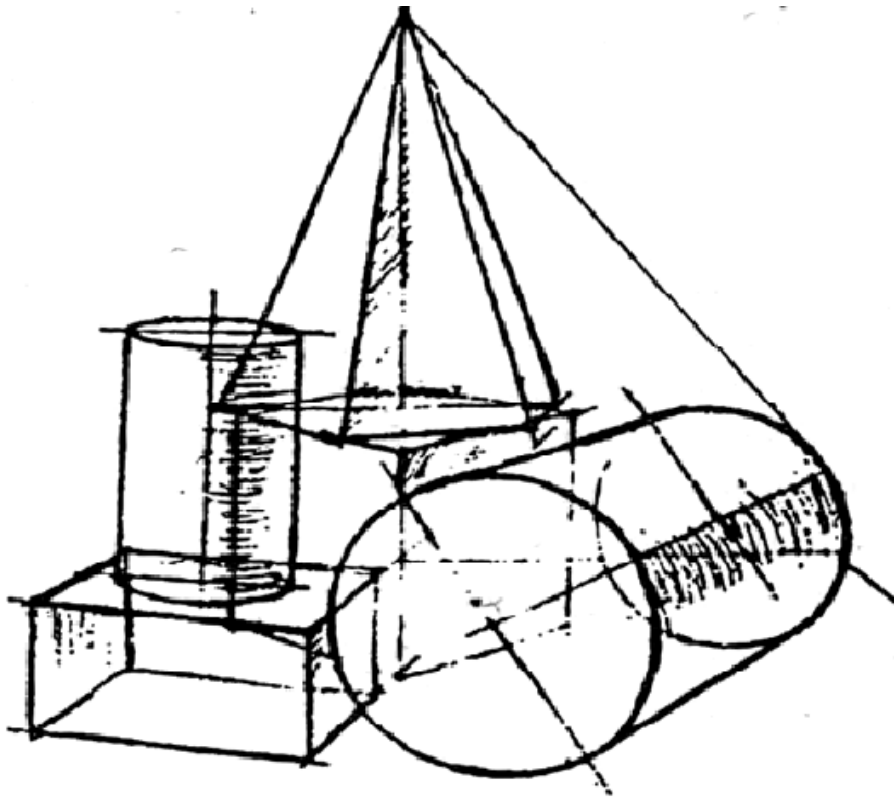
a)



б)



в)



Природно, що майбутній кондитер не зможе опанувати технікою малюнка як художник, але йому необхідне вивчення найпростіших прийомів основ малюнка й композиції для розвитку почуття художнього смаку й пропорцій, які він буде застосовувати в професійній діяльності.

1.2. МАЛЮВАННЯ ОРНАМЕНТУ

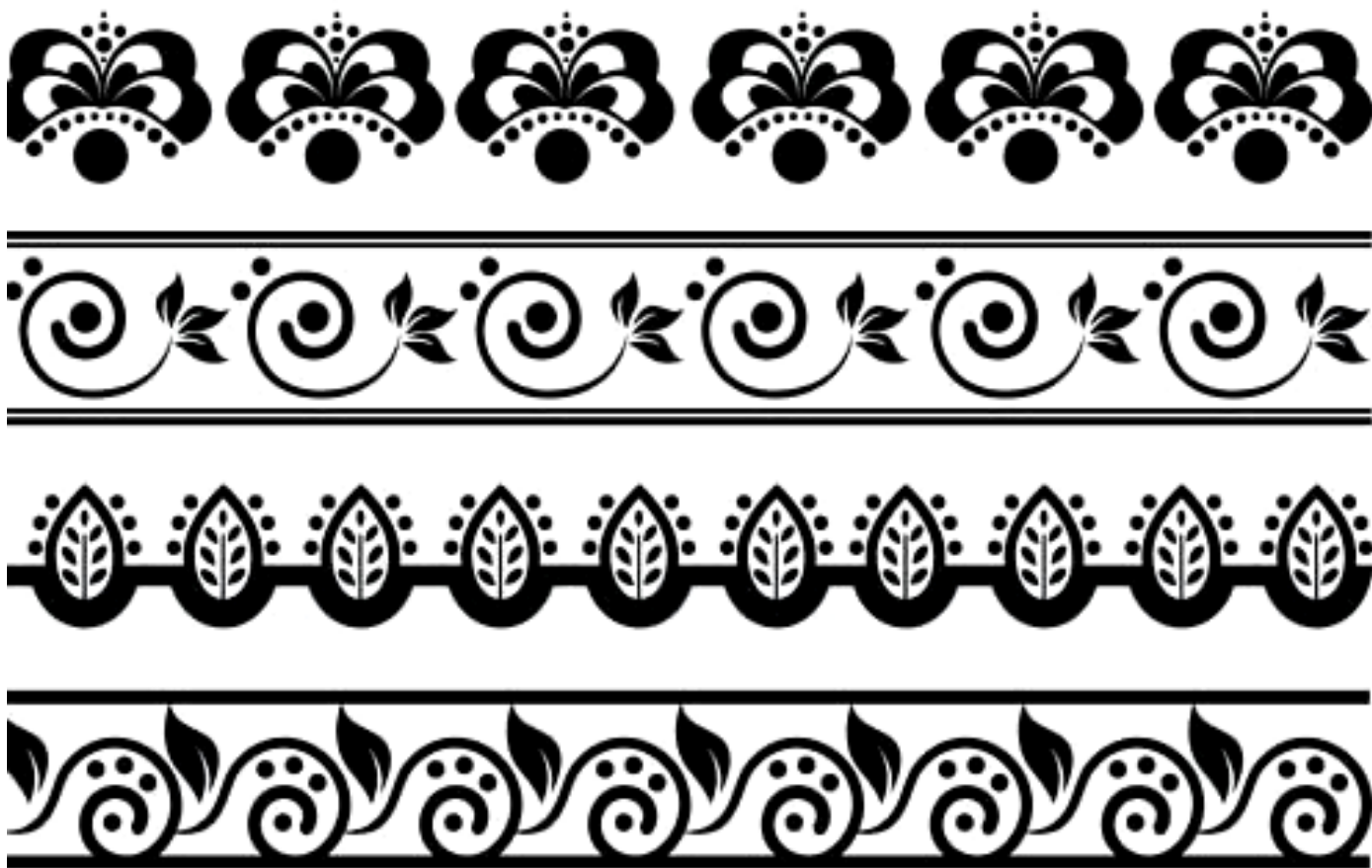
Орнамент (від лат. **ornamentum** — прикраса) — узор, складений з елементів рослинного і тваринного світу, а також геометричних форм, що ритмічно чергуються. Головною особливістю орнаменту окрім ритму є стилізація, тобто декоративне узагальнення всіляких природних форм шляхом спрощення їх малюнка.

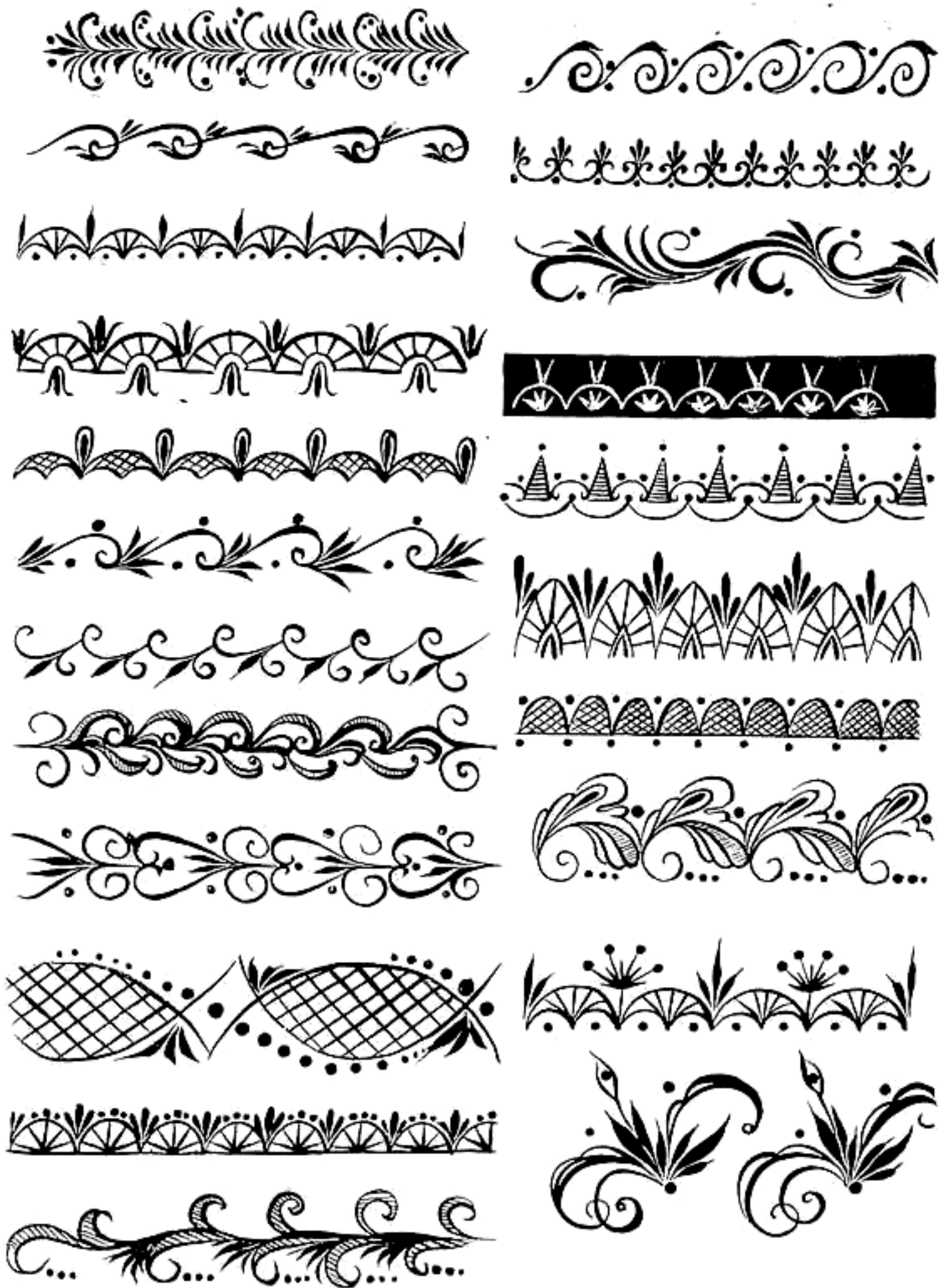
Орнаменти поділяються на плоскі і рельєфні. У особливу групу об'єднуються ті з них, в яких поєднуються рельєф і колір. Своєрідність мають рельєфні узори, використовувані при виготовленні таких кондитерських виробів, як печення, пряники, шоколад. Істотною особливістю орнаменту служить чітко виражений ритм. Повторення однієї і тієї ж групи елементів в узорі носить назву мотиву, або раппорта.

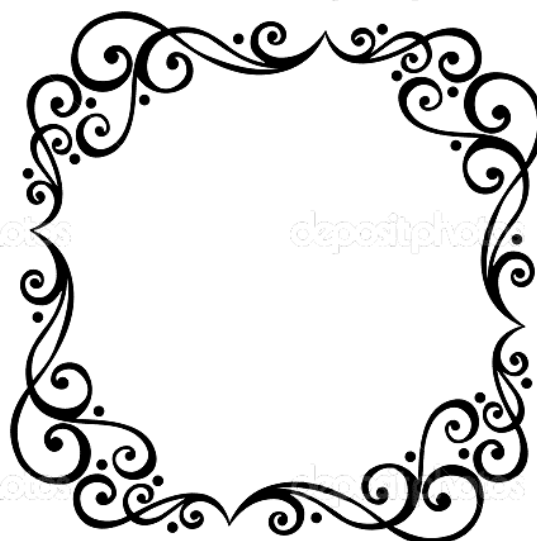
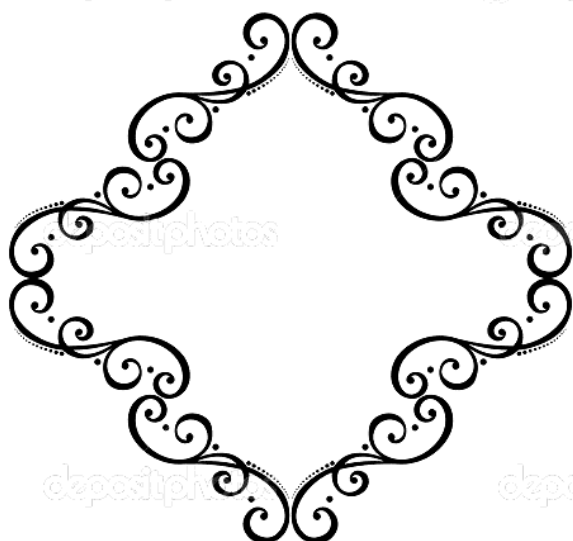
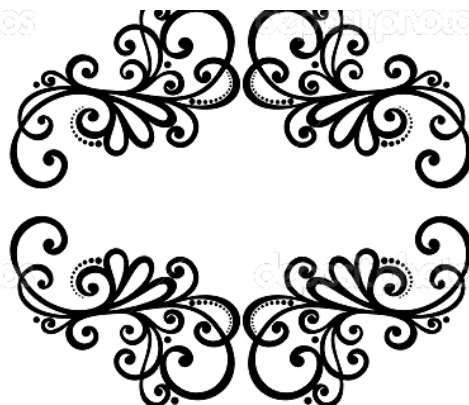
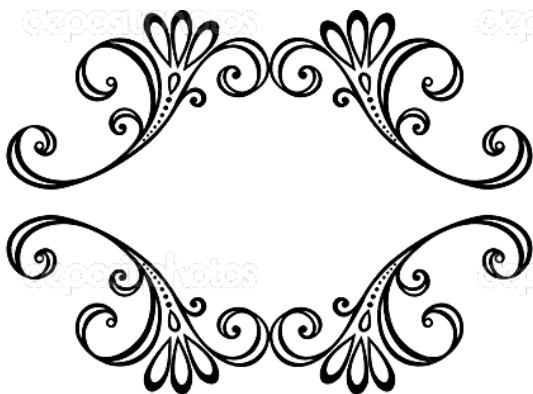
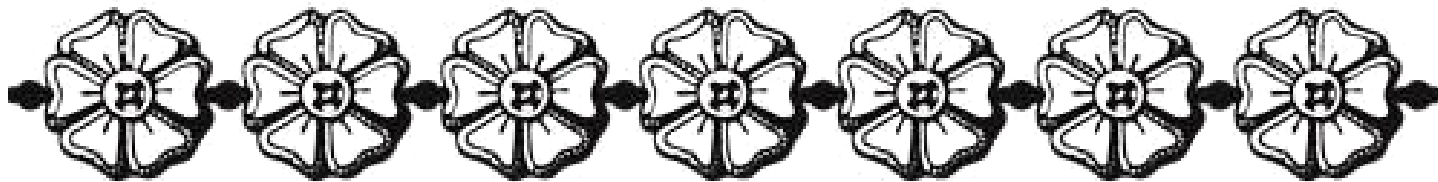
Одномотивом називають узор, в якому ритмічно повторюється один і той же мотив.

Досягну, захоплюючи і продуктивну роботу складає малювання орнаментів. Значення вправ в зображенні узорів не можна переоцінити, оскільки саме тут переслідуються найістотніші учбові цілі вивчення способів і прийомів побудови орнаментальних мотивів, необхідних в художній обробці поверхні торта.

Вправи в малюванні орнаментів розвивають відчуття композиції. Уміння складати зображення і одночасно його компоновати на площині — основа образотворчої грамоти.

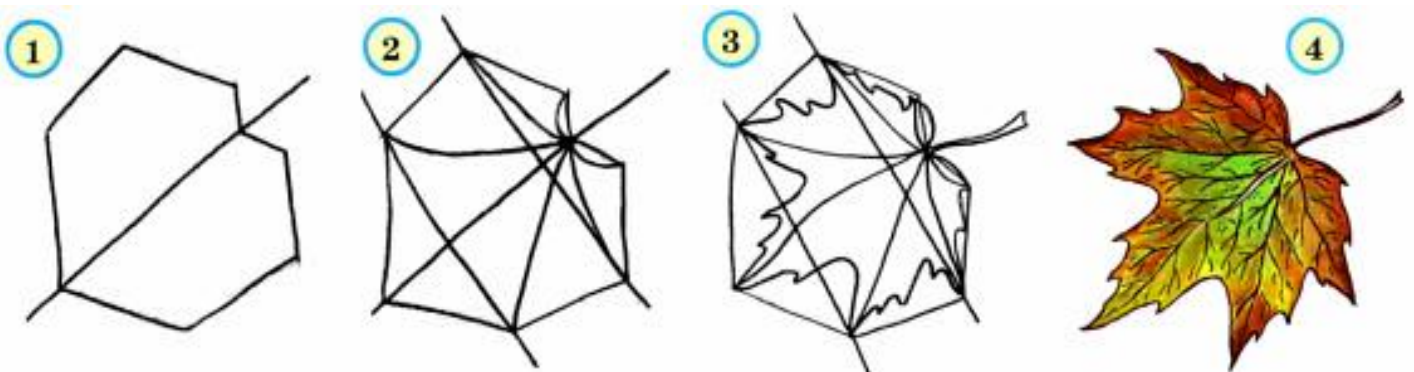
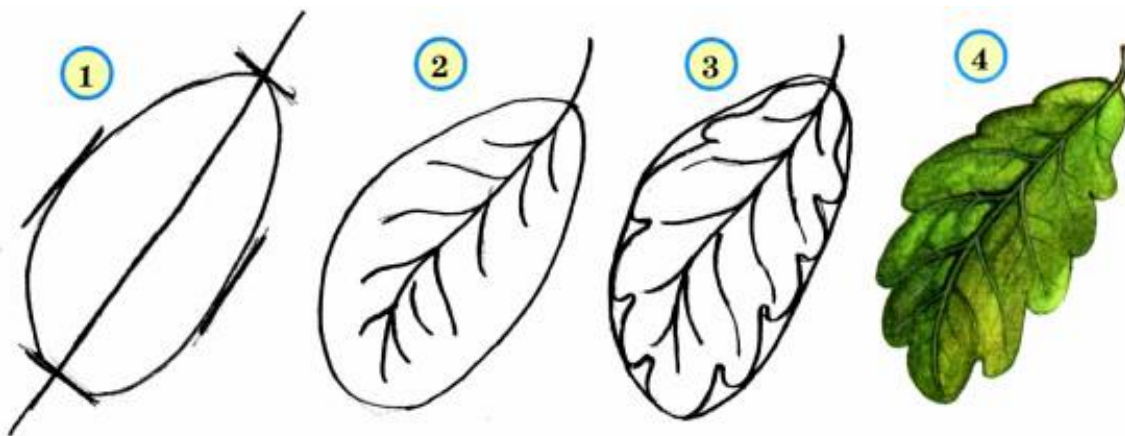
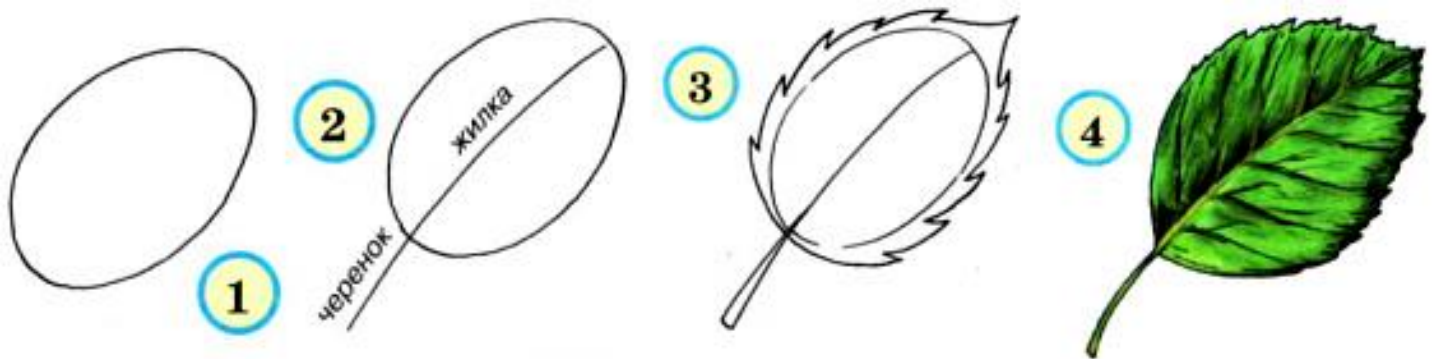
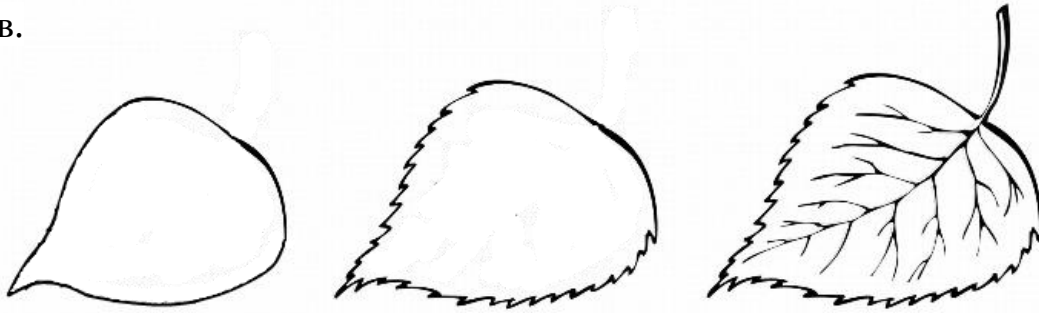


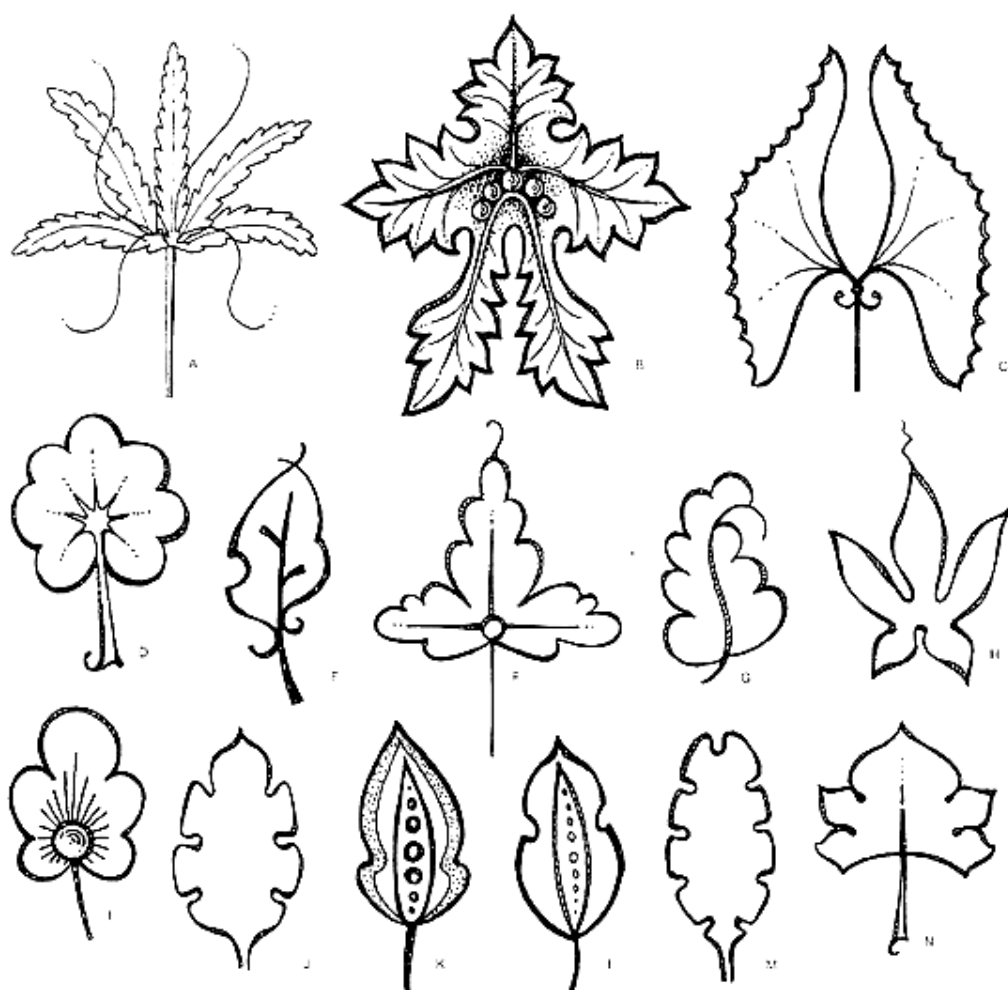
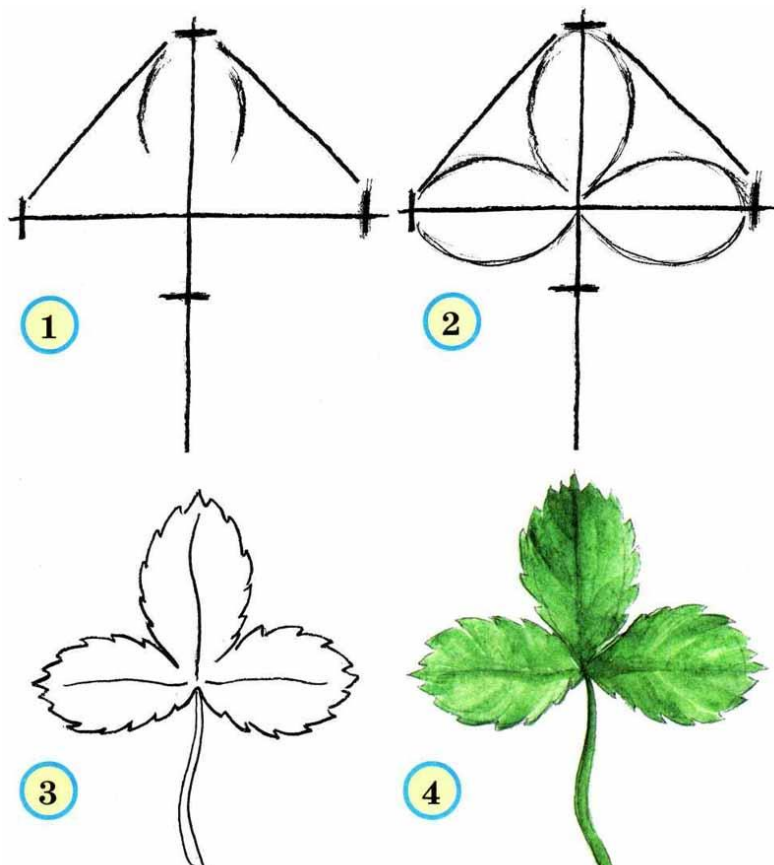


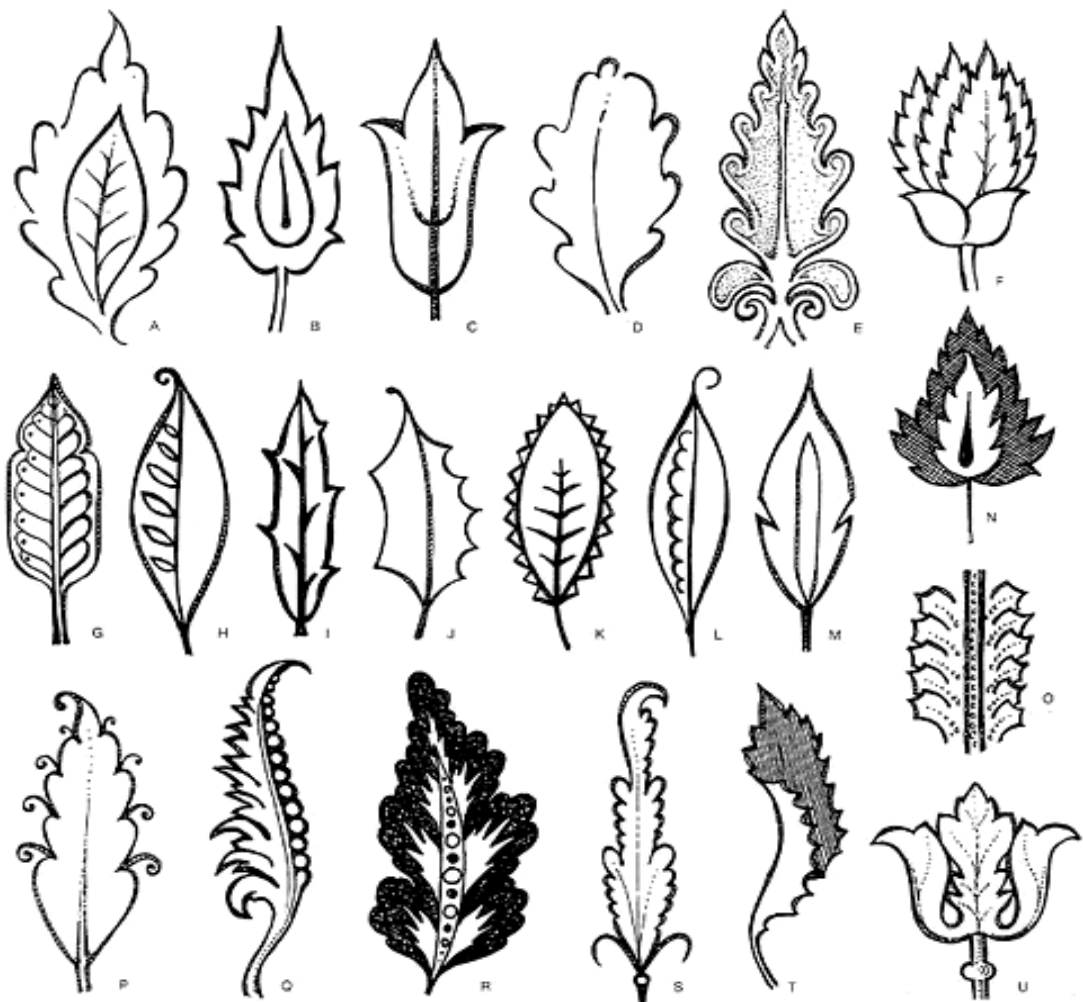


1.3. МАЛЮВАННЯ РОСЛИН (квітів та лисття).

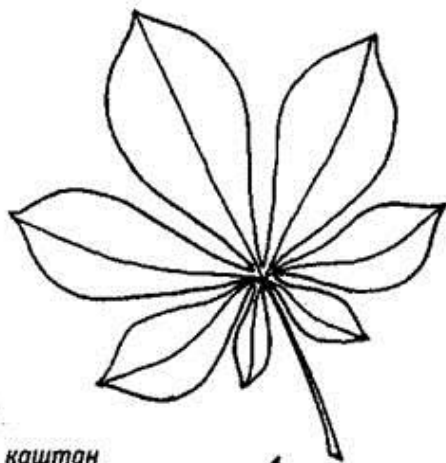
Майбутнім кондитерам необхідно знати різноманітні форми рослинного світу, які вони можуть використовувати для орнаментальних побудов при оздобленні кондитерських виробів.



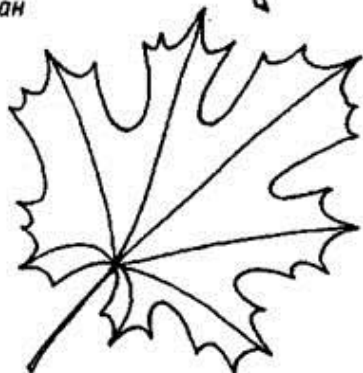




Рослини, особливо квіти й листя, служать елементами орнаментальних композицій, що прикрашають торти й тістечка.



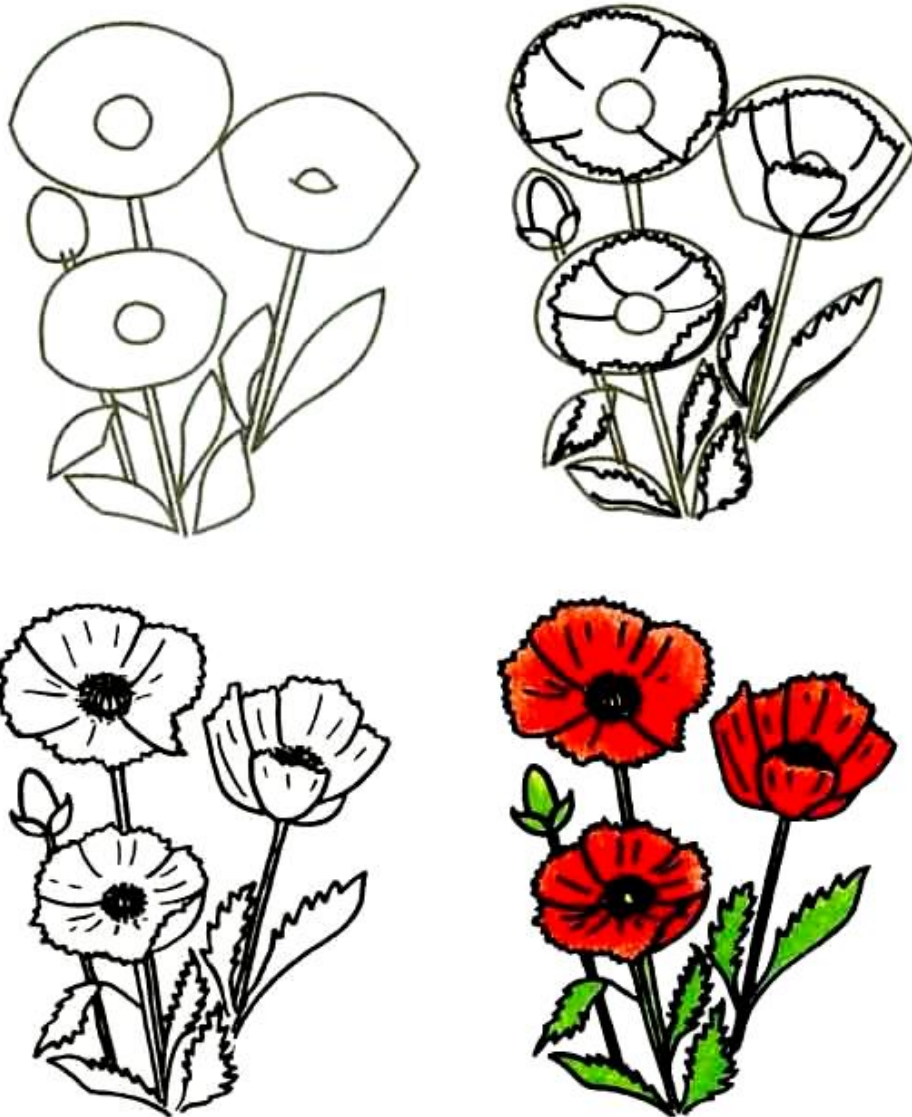
каштан



клен



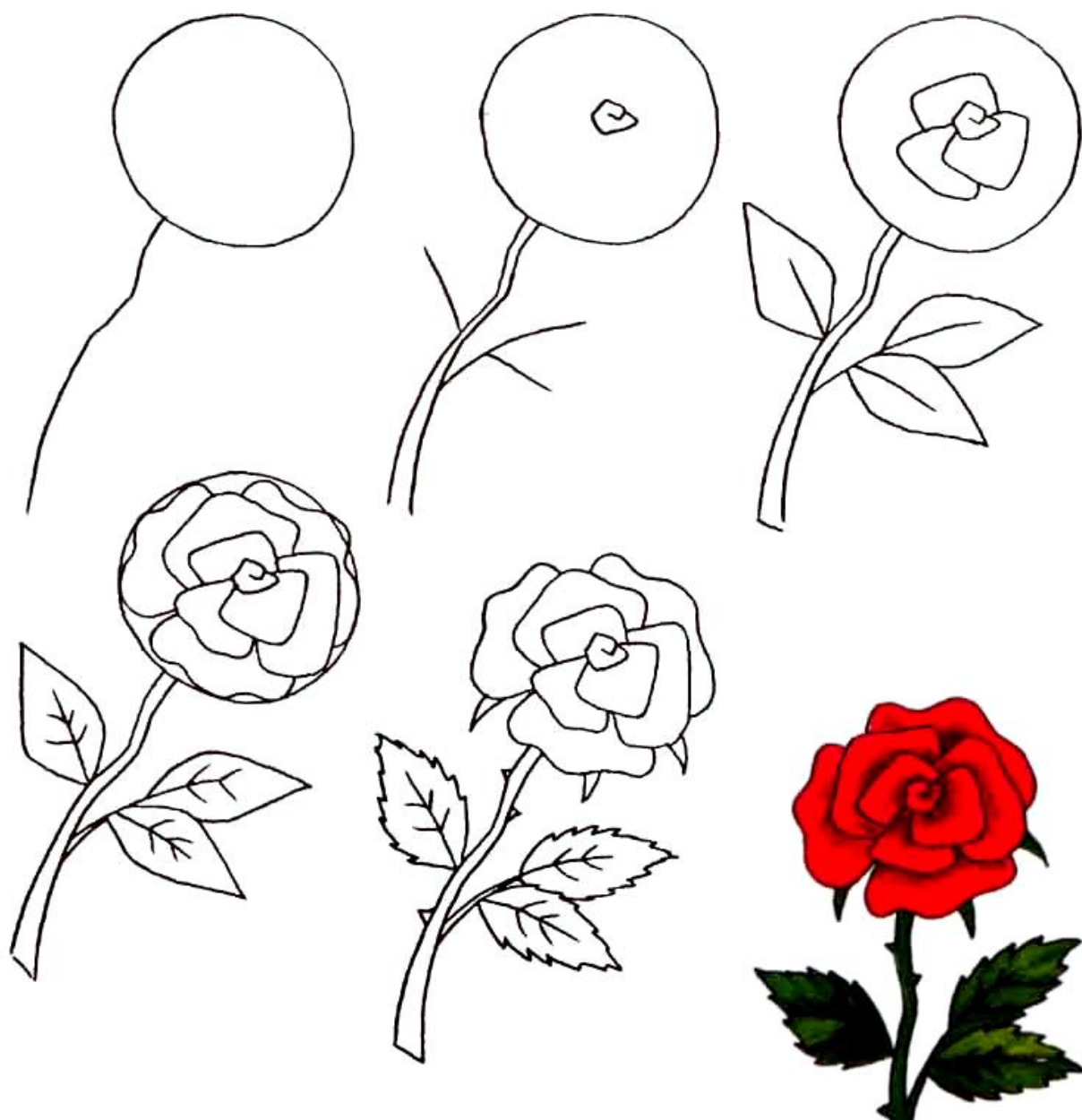
Зображення квітів – більш складне завдання. Форма кожної квітки унікальна. Це чудесна композиція, створена самою природою. Майбутньому кондитеру потрібно вчитися розуміти й складати квіткову композицію, як основу оздоблення кондитерських виробів.

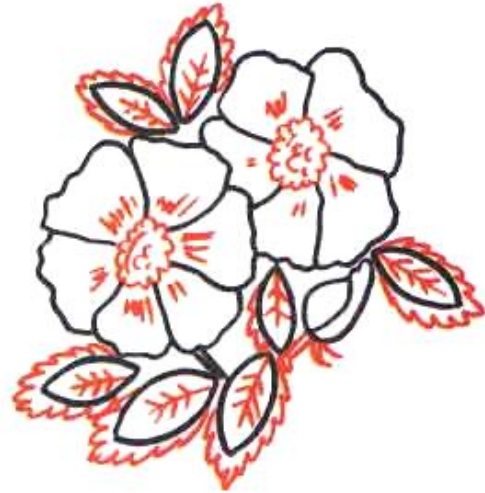
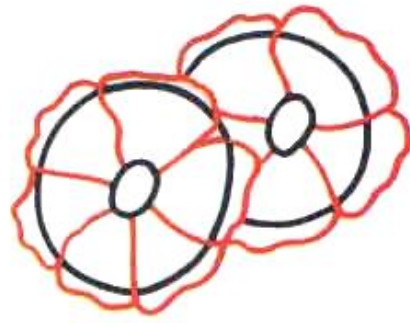
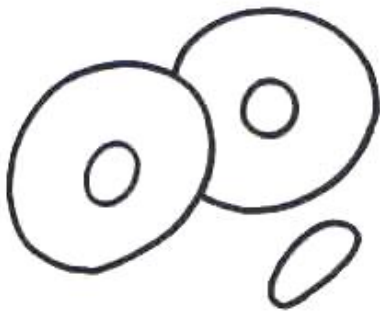




12

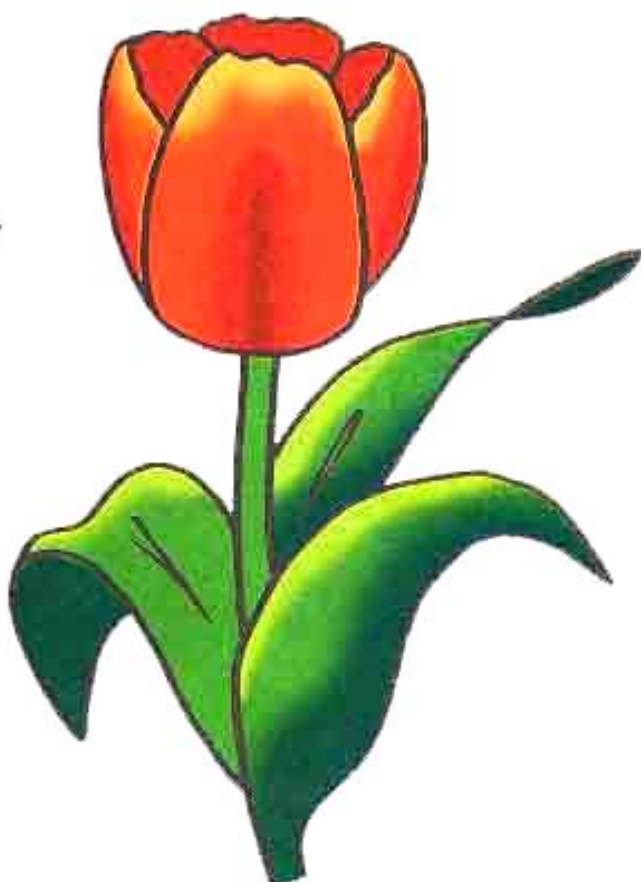
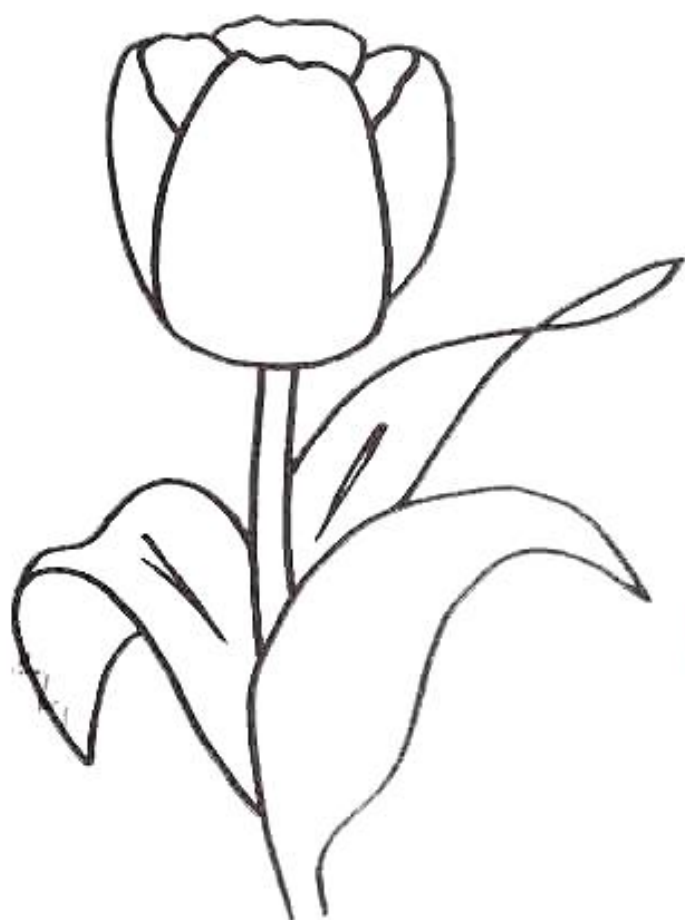
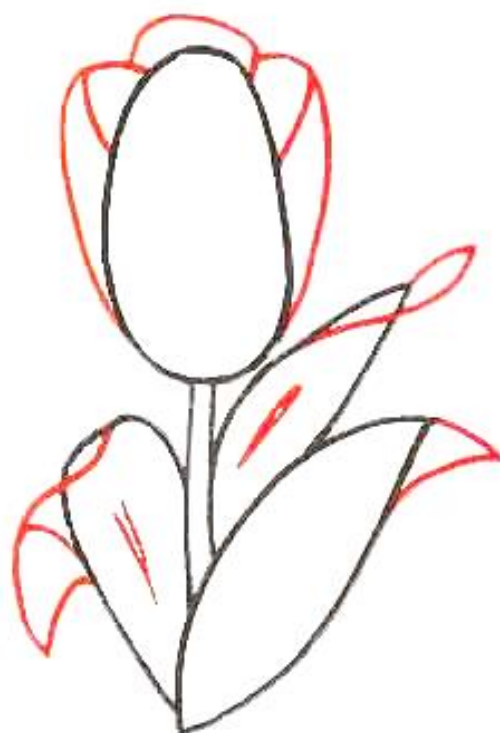
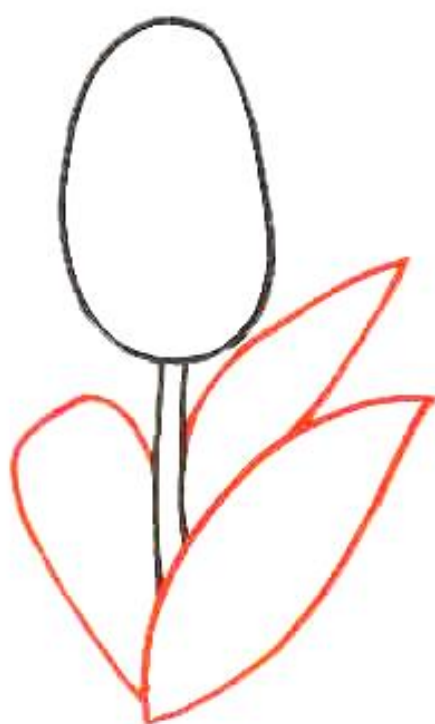


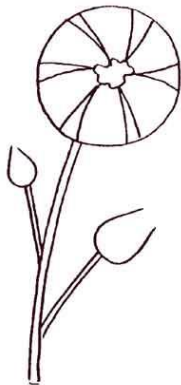
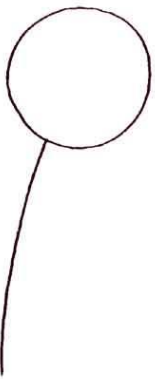
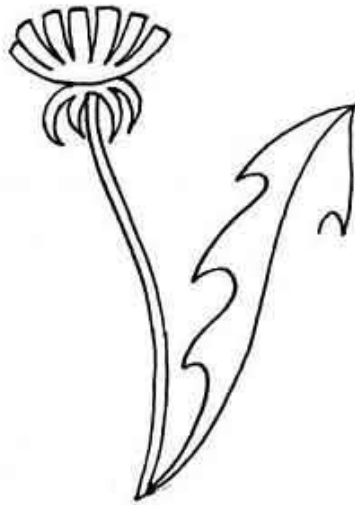
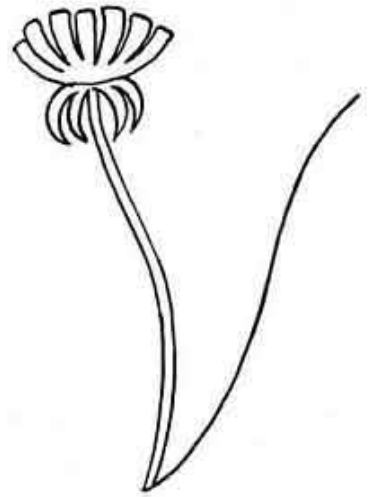
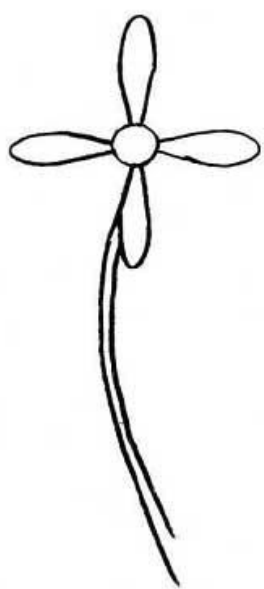




Non solo torte decorate

www.kuharka.ru

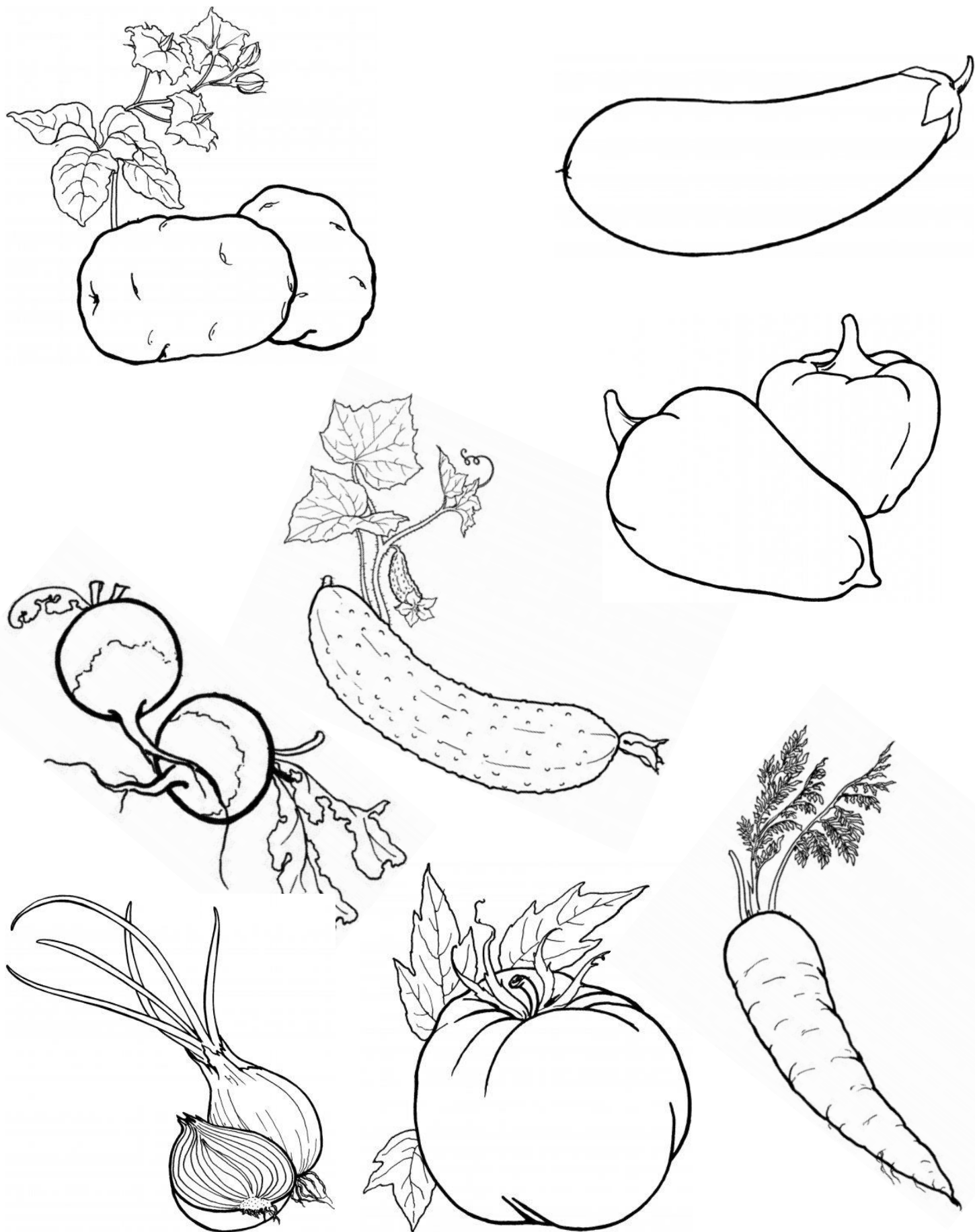




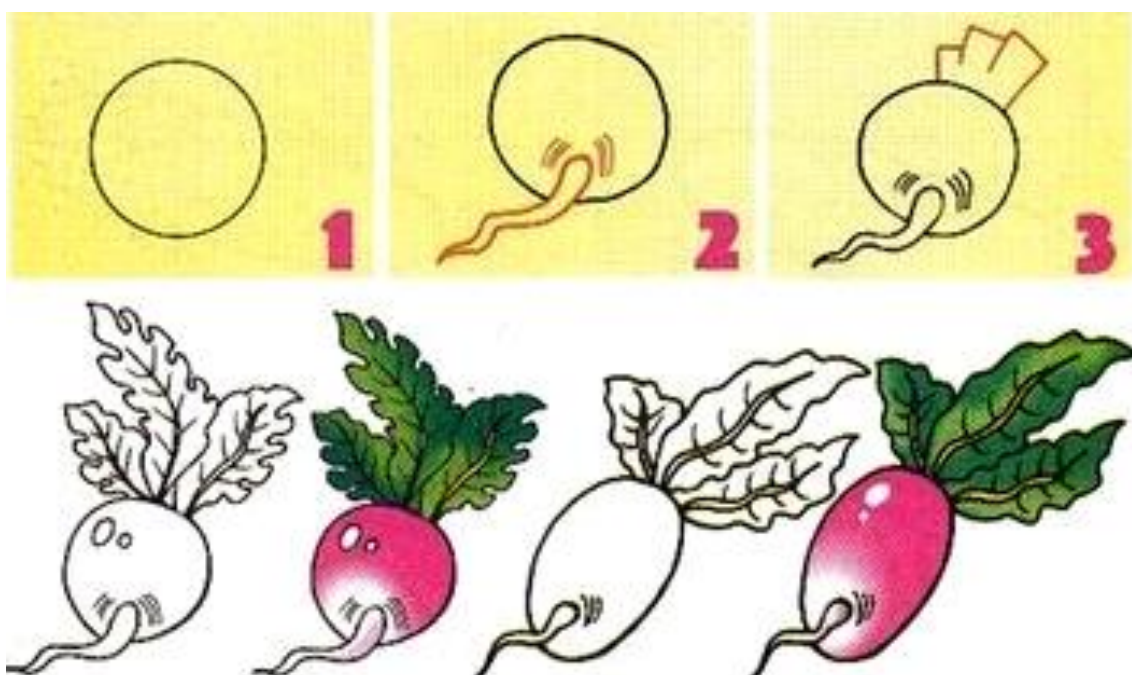
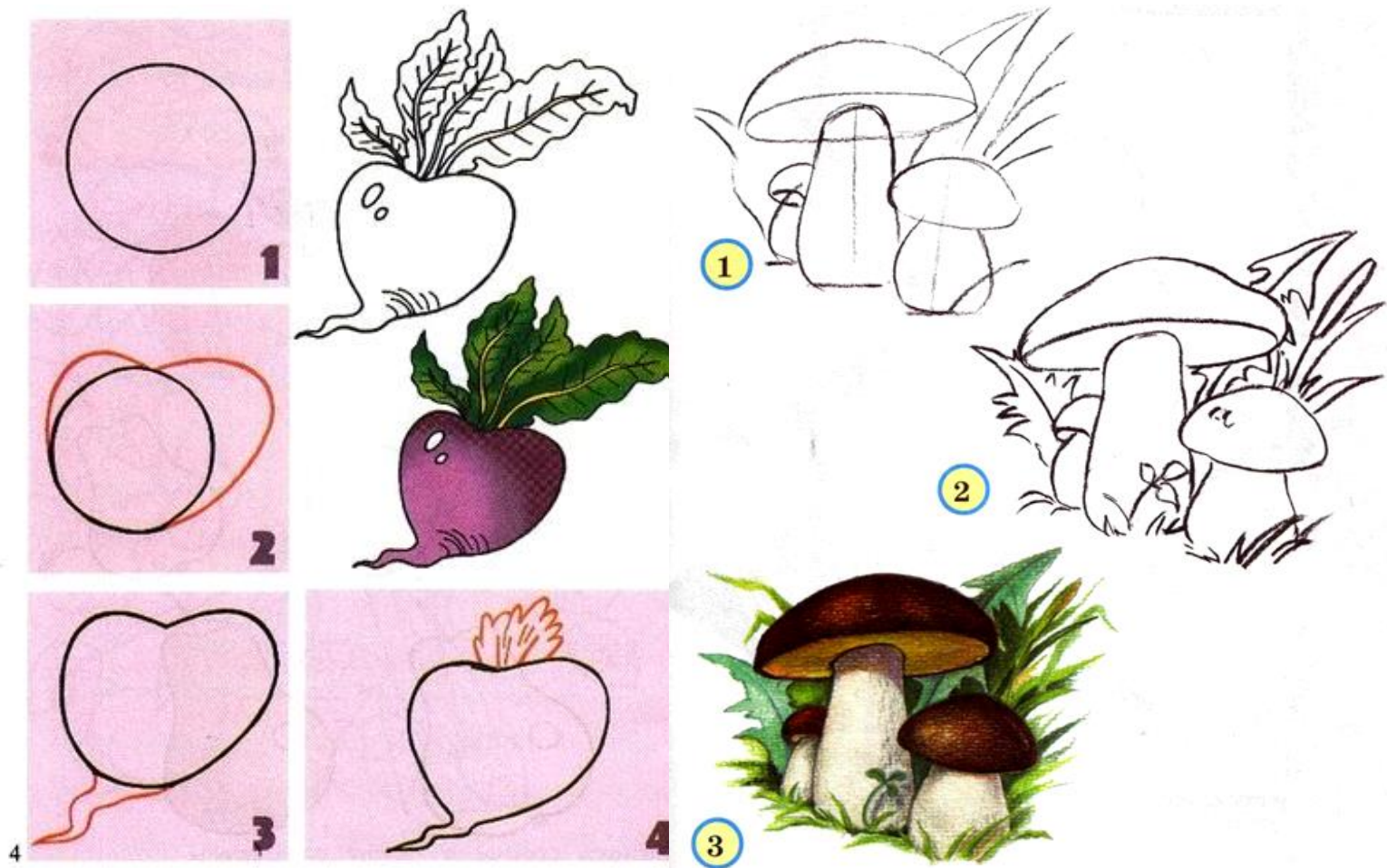


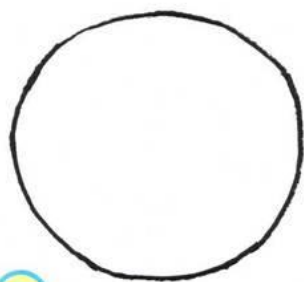
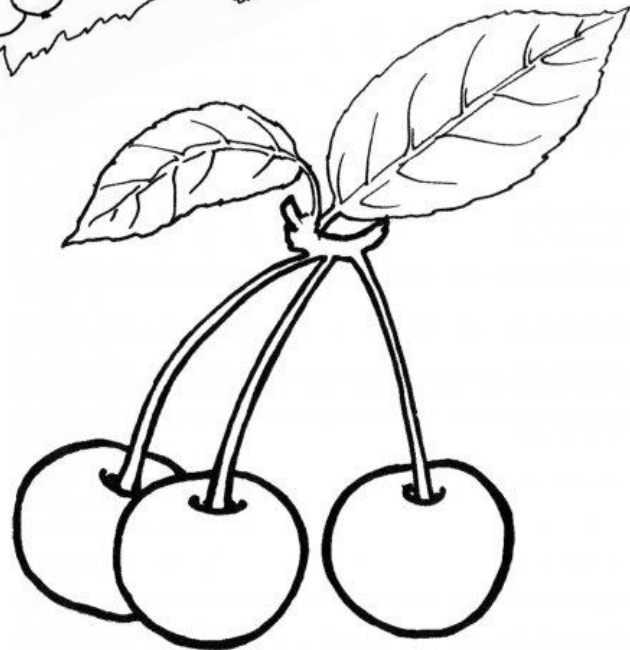
1.4. МАЛЮВАННЯ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

Великою і цікавою роботою є малювання фруктів і овочів, які разом з кольорами і листям служать елементами орнаментальних композицій для прикраси тортів і тістечок.



Практичне малювання овочів і грибів закріплює розуміння форми і колірної характеристики зображень, а також розвиває зорову пам'ять і зорові уявлення, необхідні в декоративному оформленні кондитерських виробів.

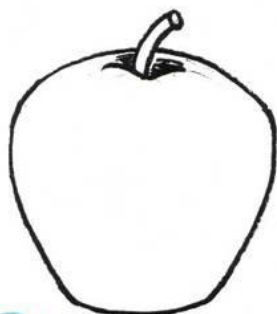




1



2



3



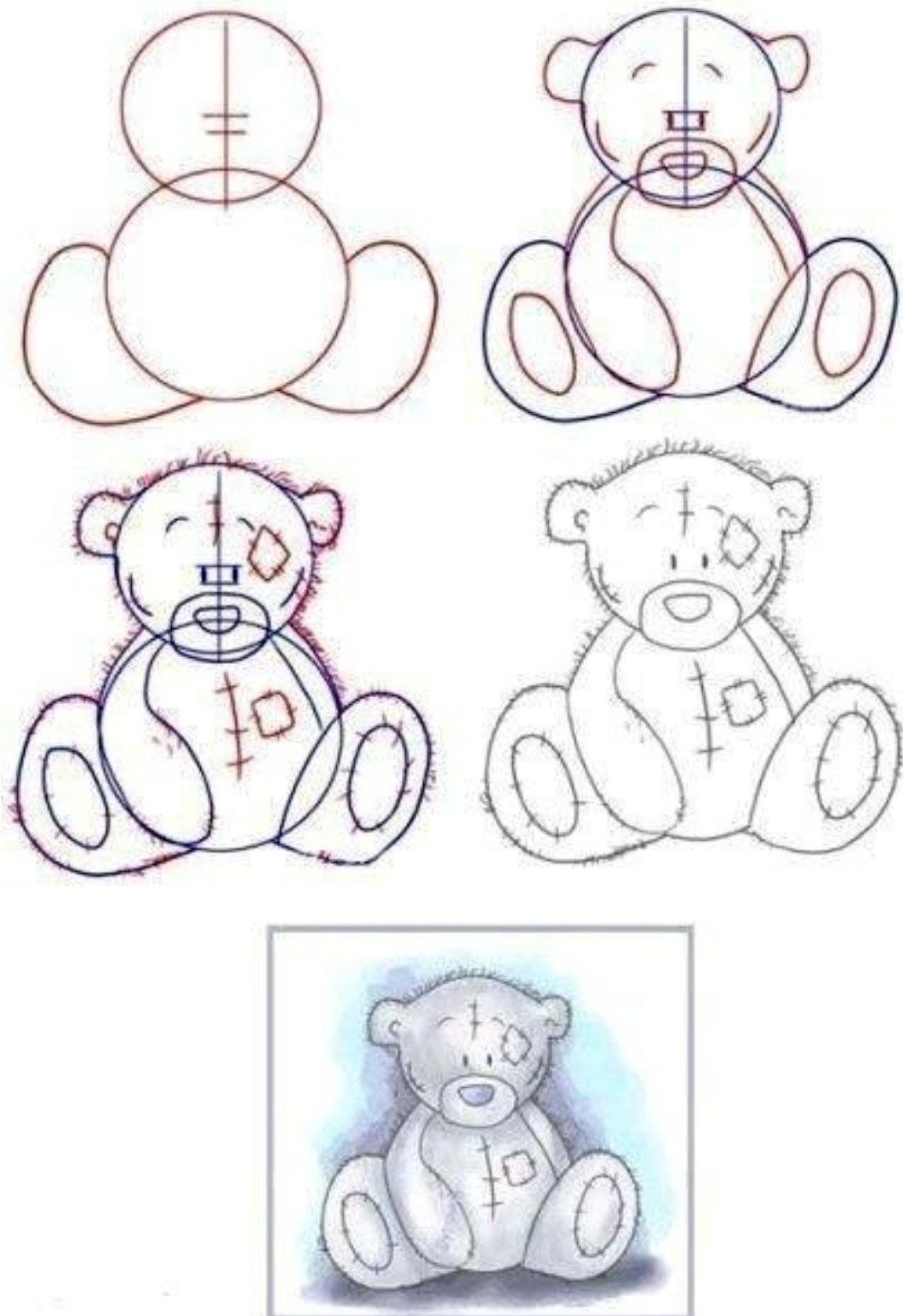
4



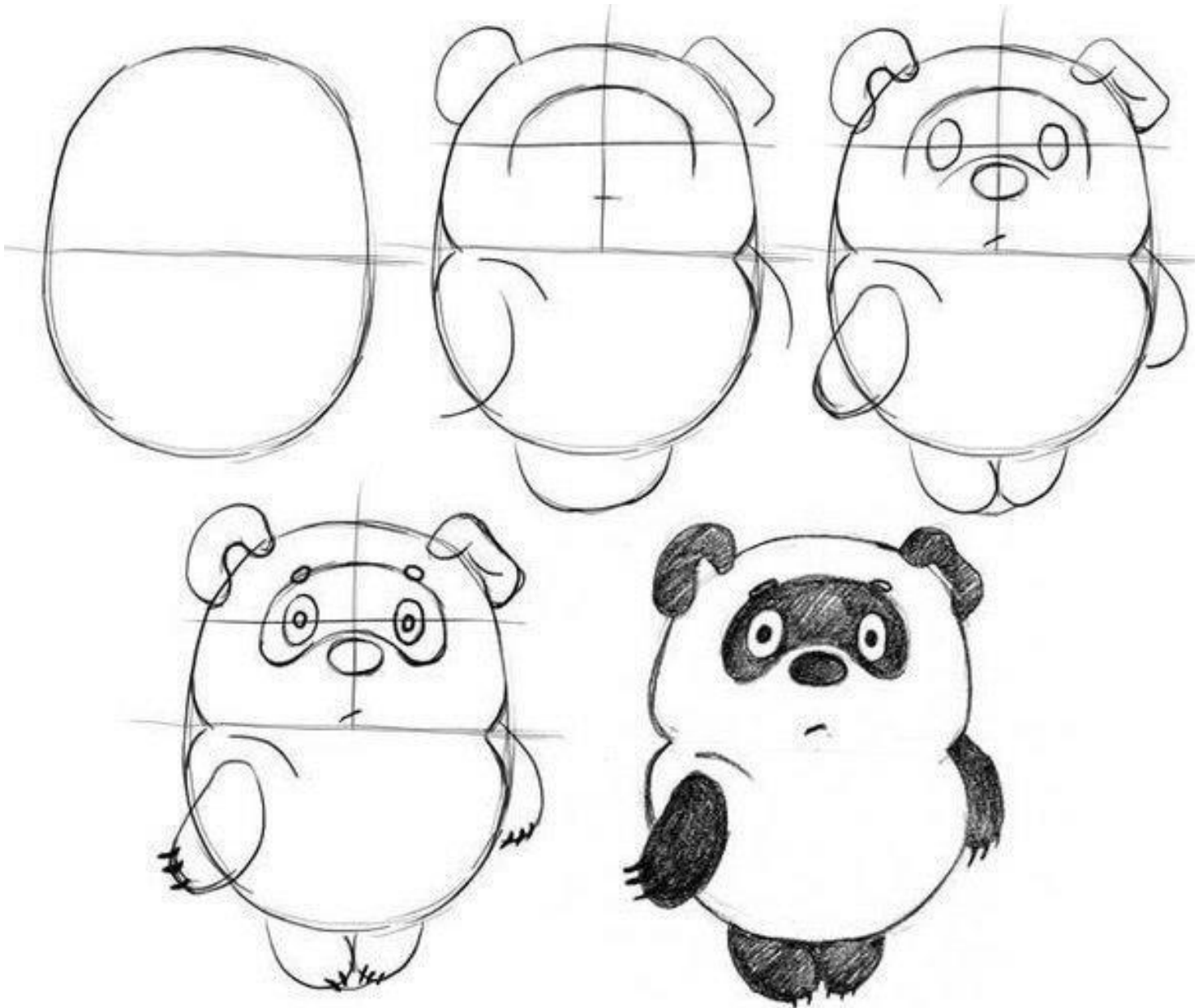
1.5. МАЛЮВАННЯ ТВАРИННОГО СВІТУ

Зображення тваринного світу є важливою ланкою в навчанні кондитерів. Поверхню кондитерського виробу нерідко прикрашають композиціями зі стилізованими фігурками тварин, птахів тому для практичних цілей виробничої діяльності ознайомлення з формами тваринного світу становить безсумнівний інтерес.

МАЛЮЄМО ВЕДМЕЖА

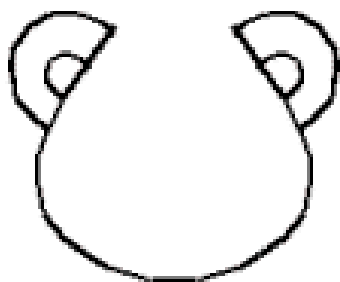


МАЛЮЄМО ВІННИ ПУХА

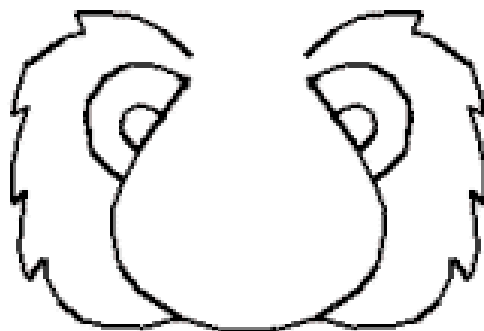


МАЛЮЄМО ЛЕВЕНЯ

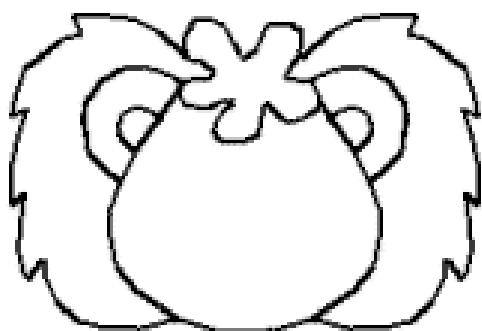
1



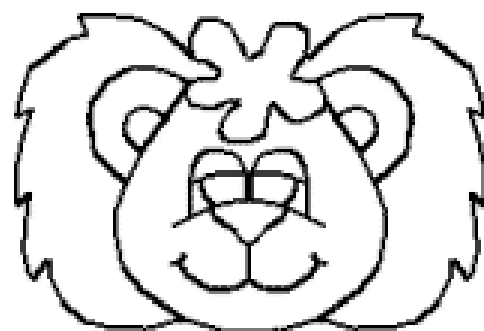
2



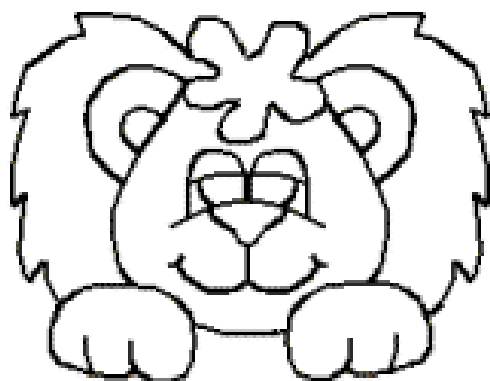
3



4



5

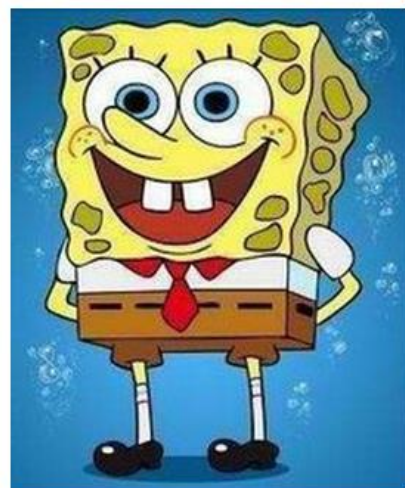
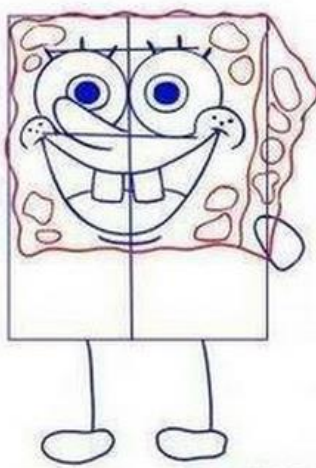
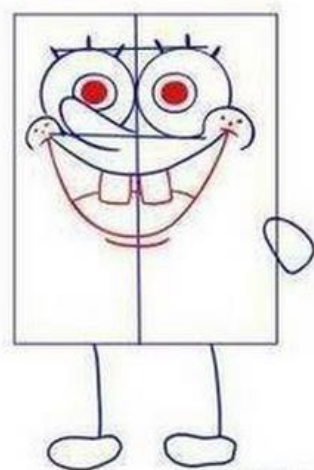
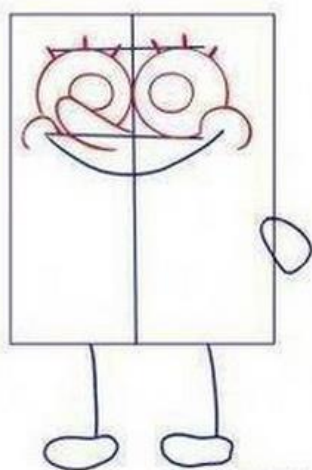
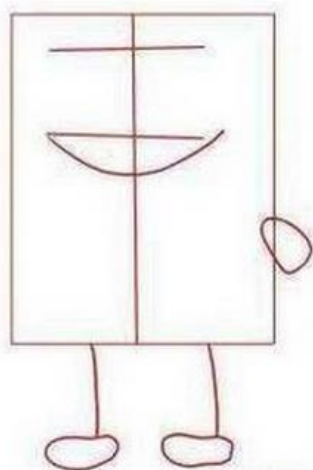


6



МАЛЮЄМО СПАНЧБОБА

(трафарет для приготування дитячого торта)



МАЛЮЄМО ЛЕВЕНЯ

(трафарет для приготування дитячого торта)



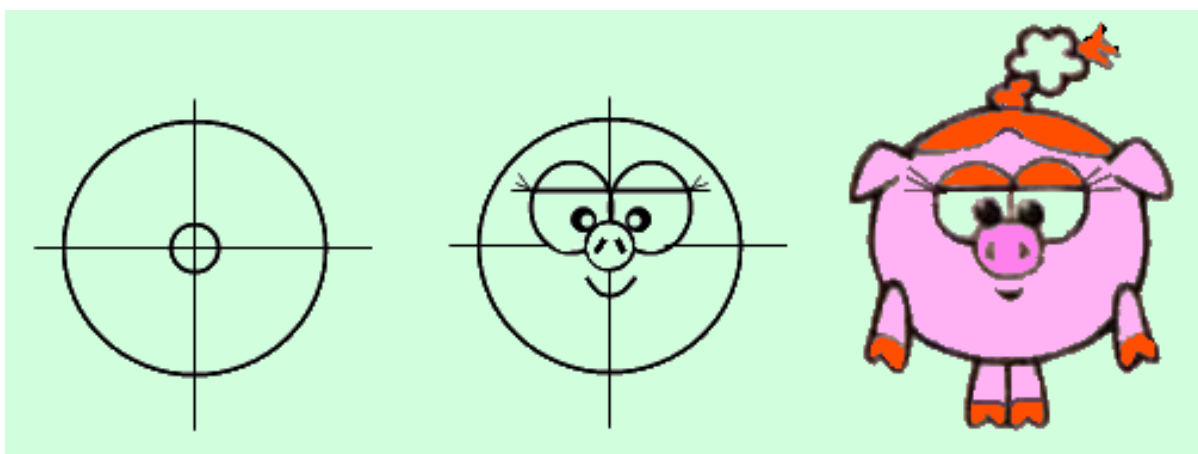
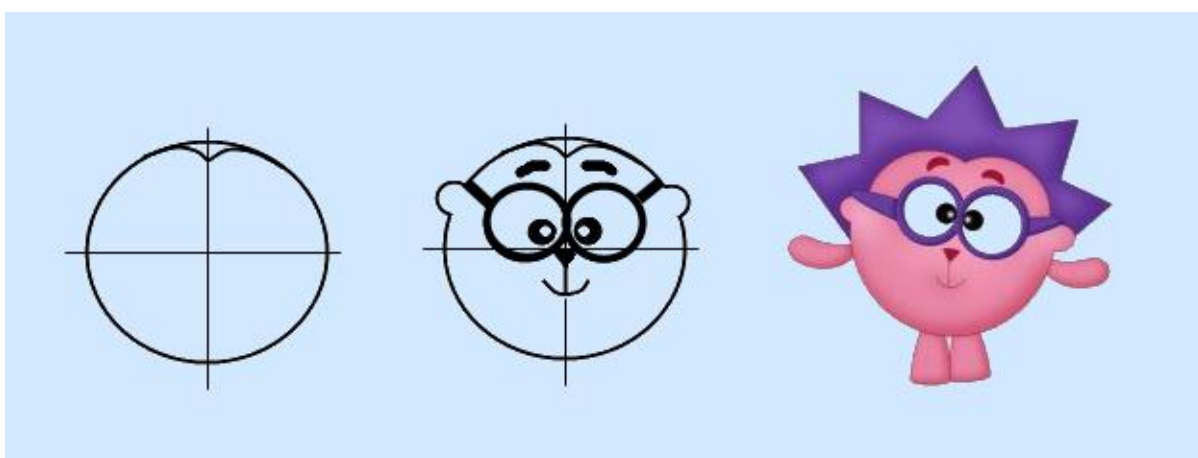
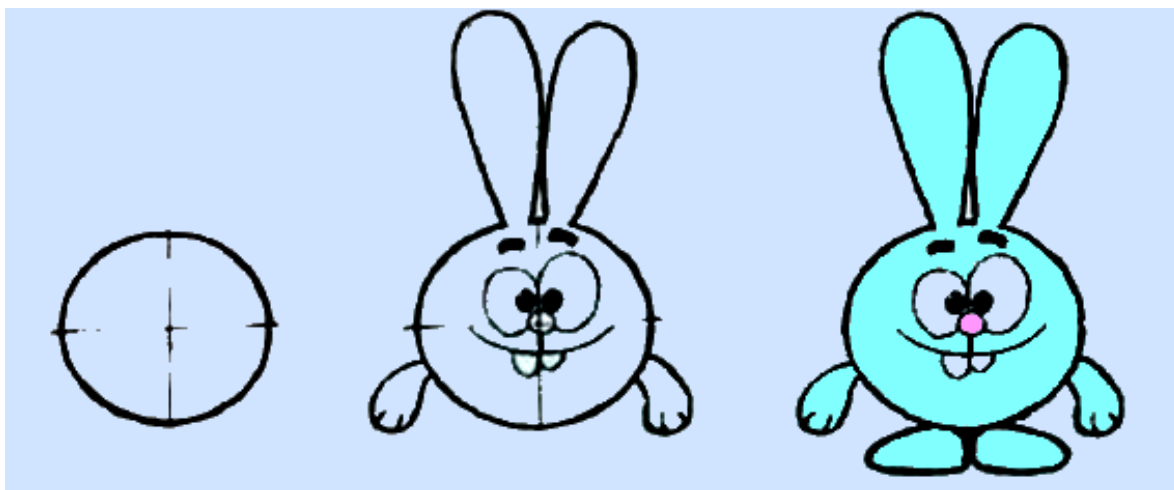
МАЛЮЄМО ЗАЙЧЕНЯ

(трафарет для приготування дитячого торта)



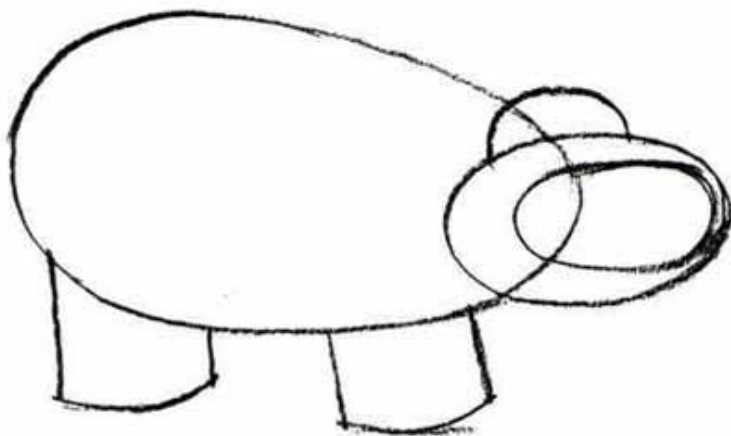
МАЛЮЄМО СМЕШАРИКІВ

(трафарет для приготування дитячого торта)

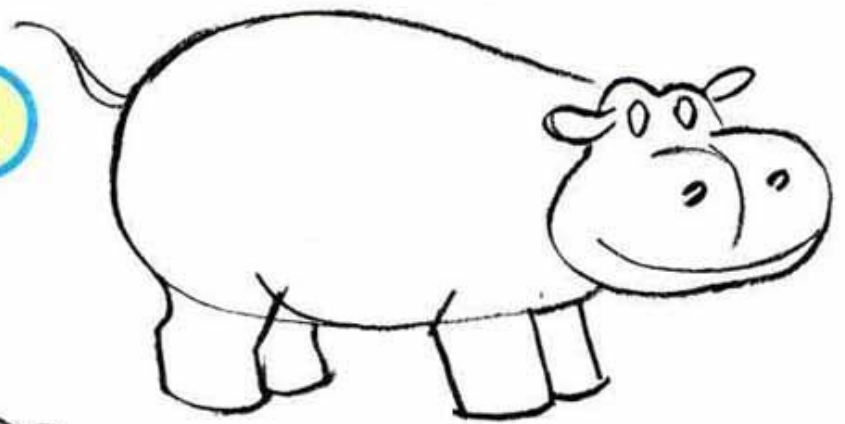


МАЛЮЄМО БЕГЕМОТА

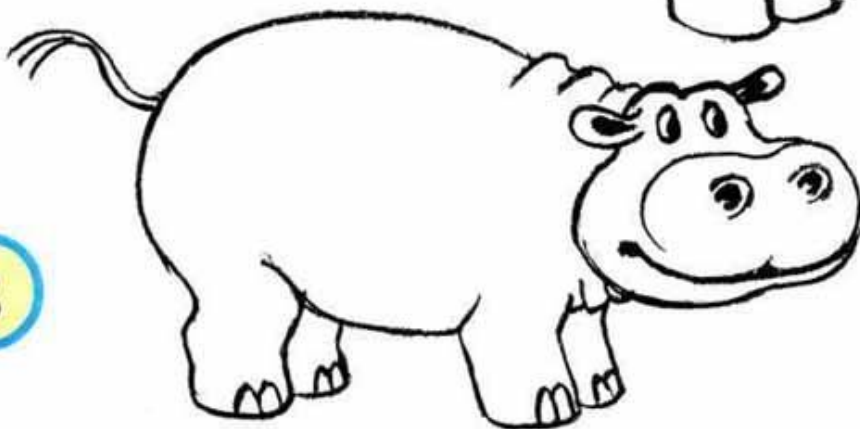
1



2



3

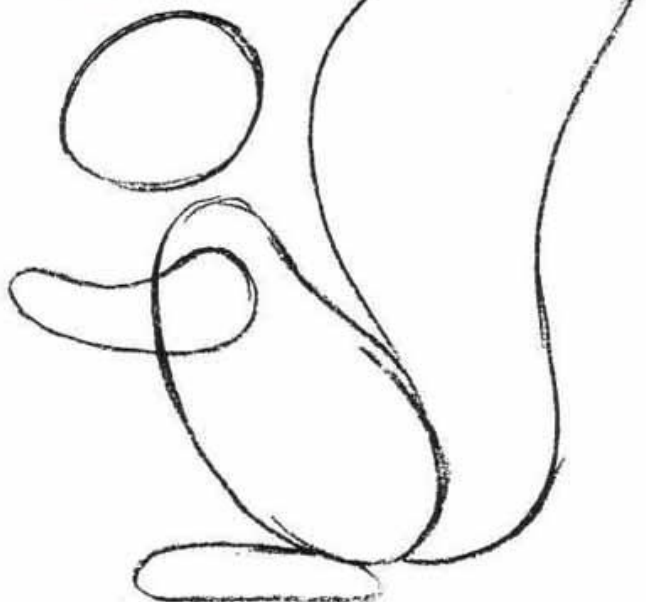


4



МАЛЮЄМО БІЛКУ

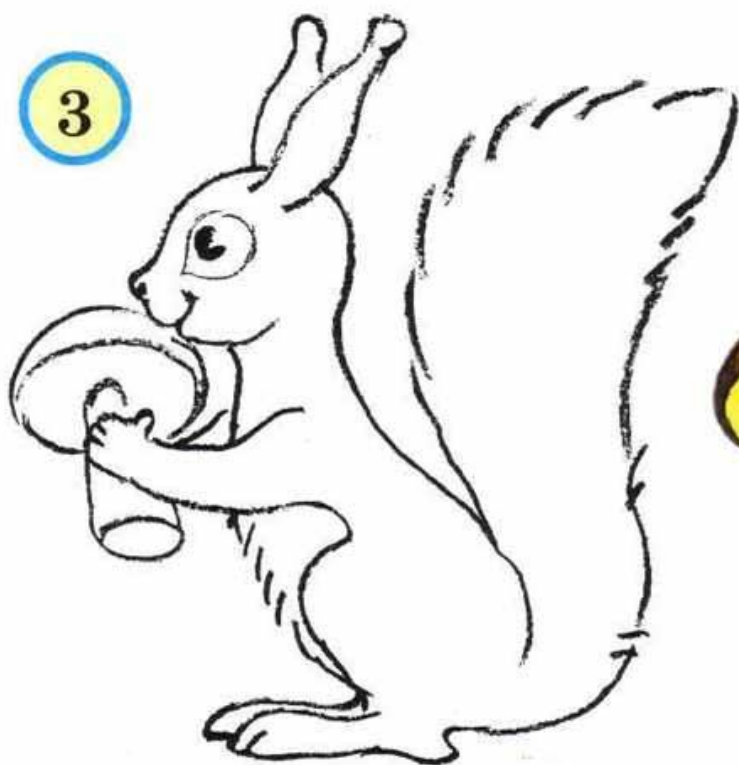
1



2



3



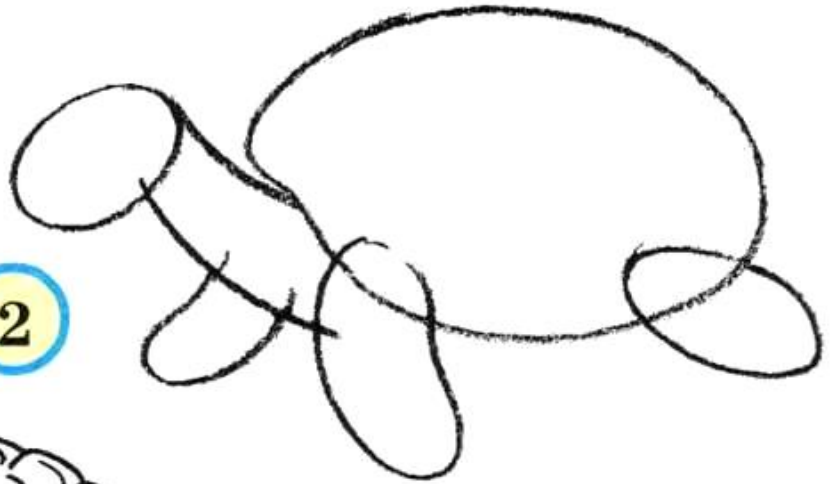
4



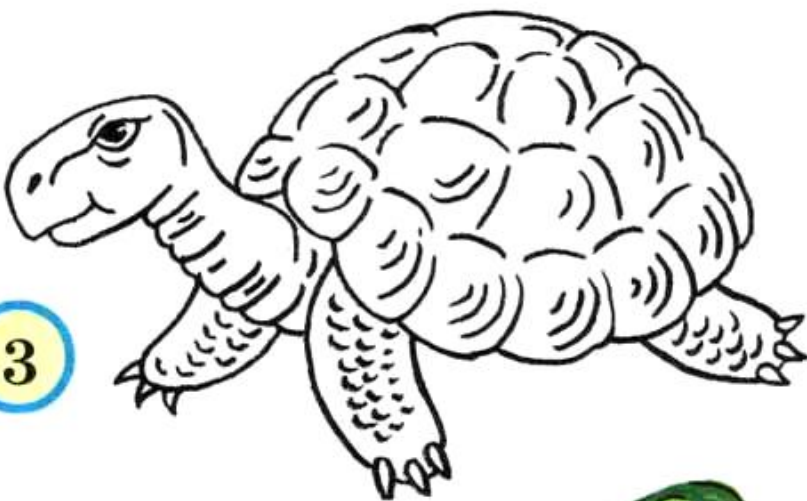
МАЛЮЄМО ЧЕРЕПАХУ



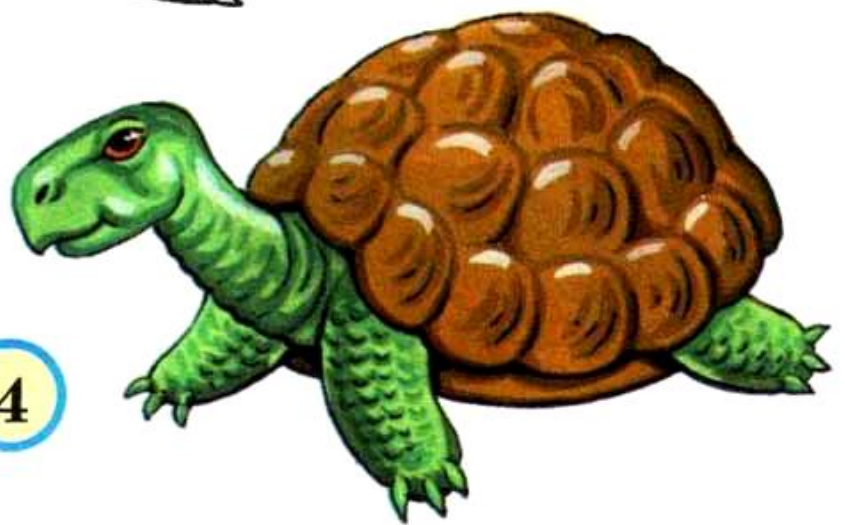
1



2

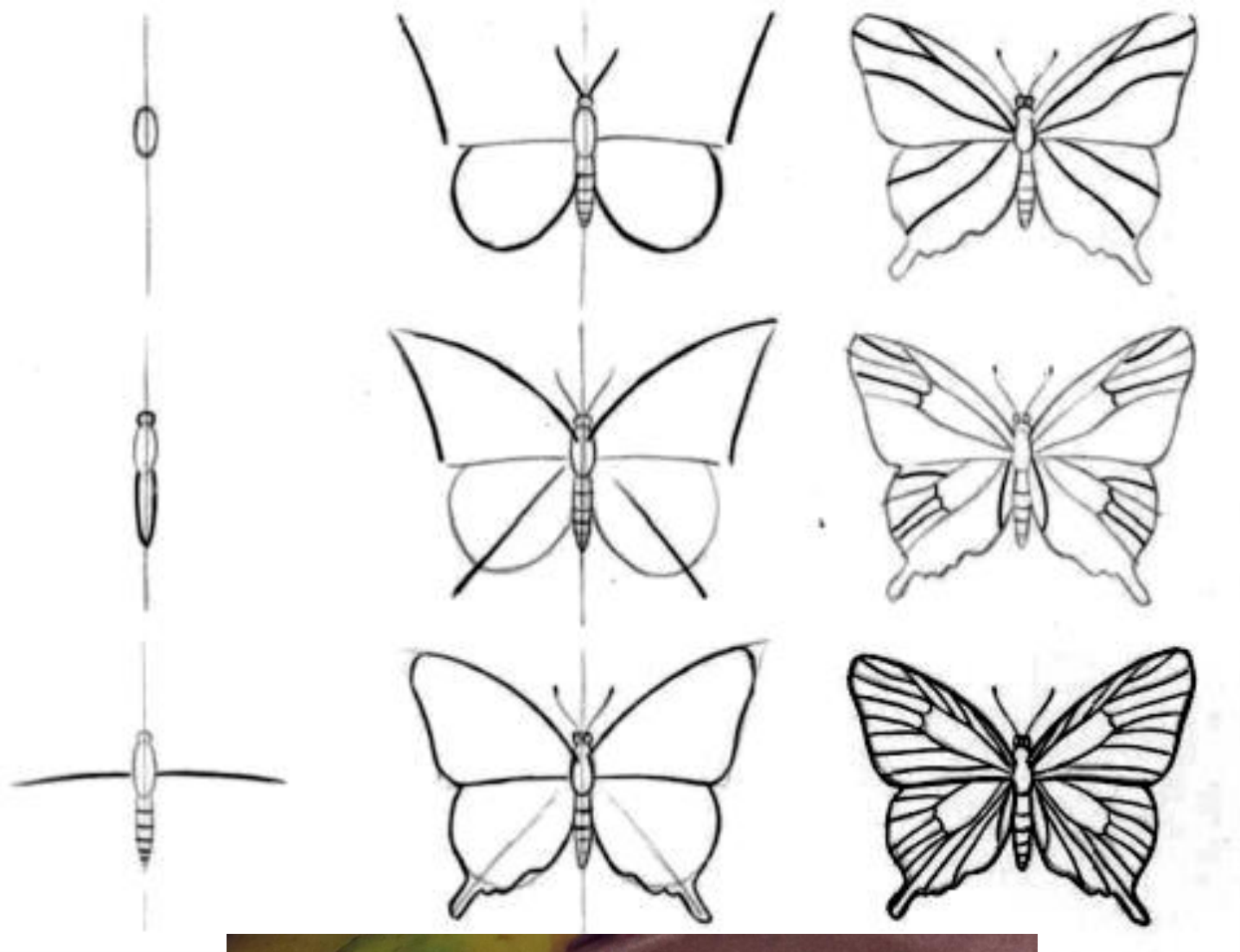


3

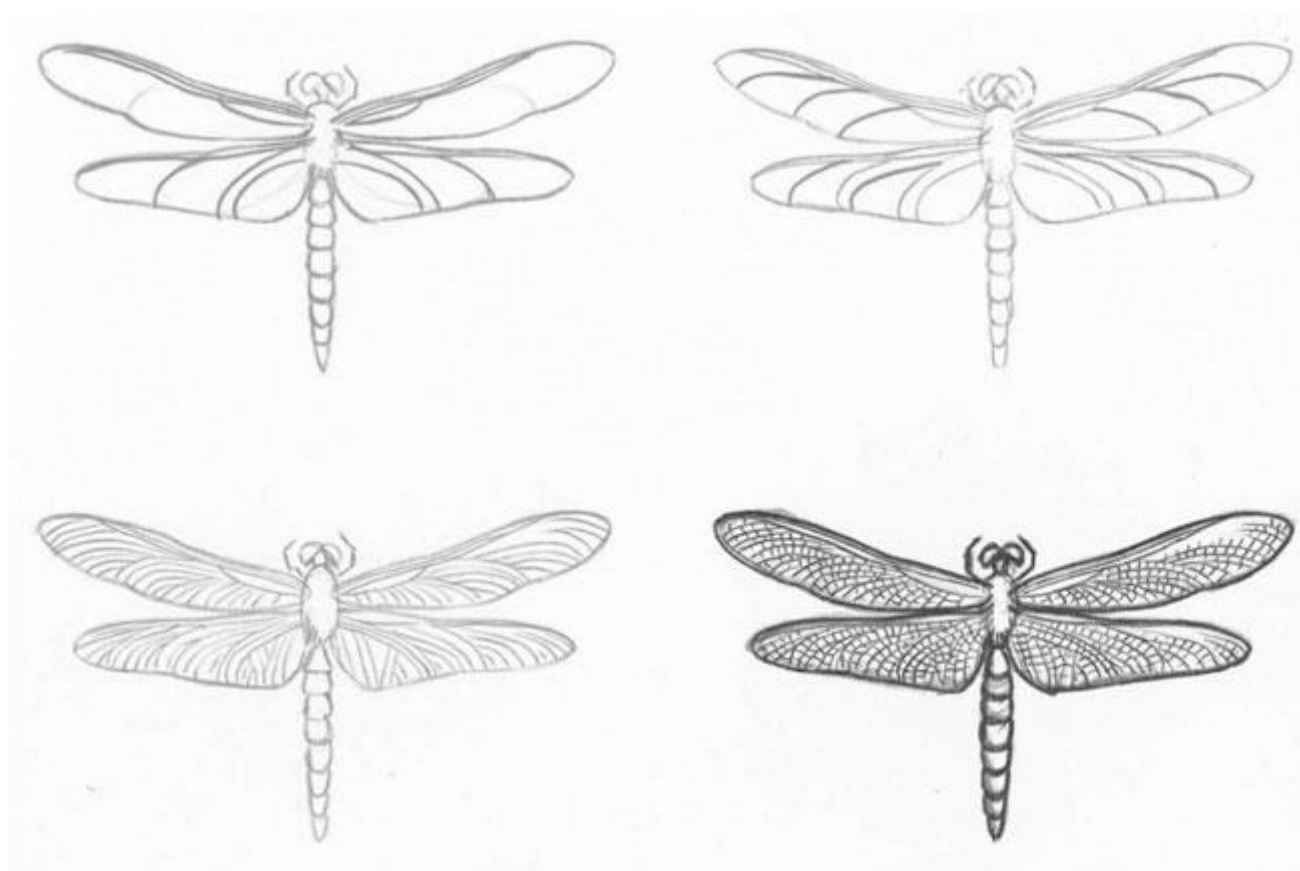


4

МАЛЮЄМО МЕТЕЛИКІВ

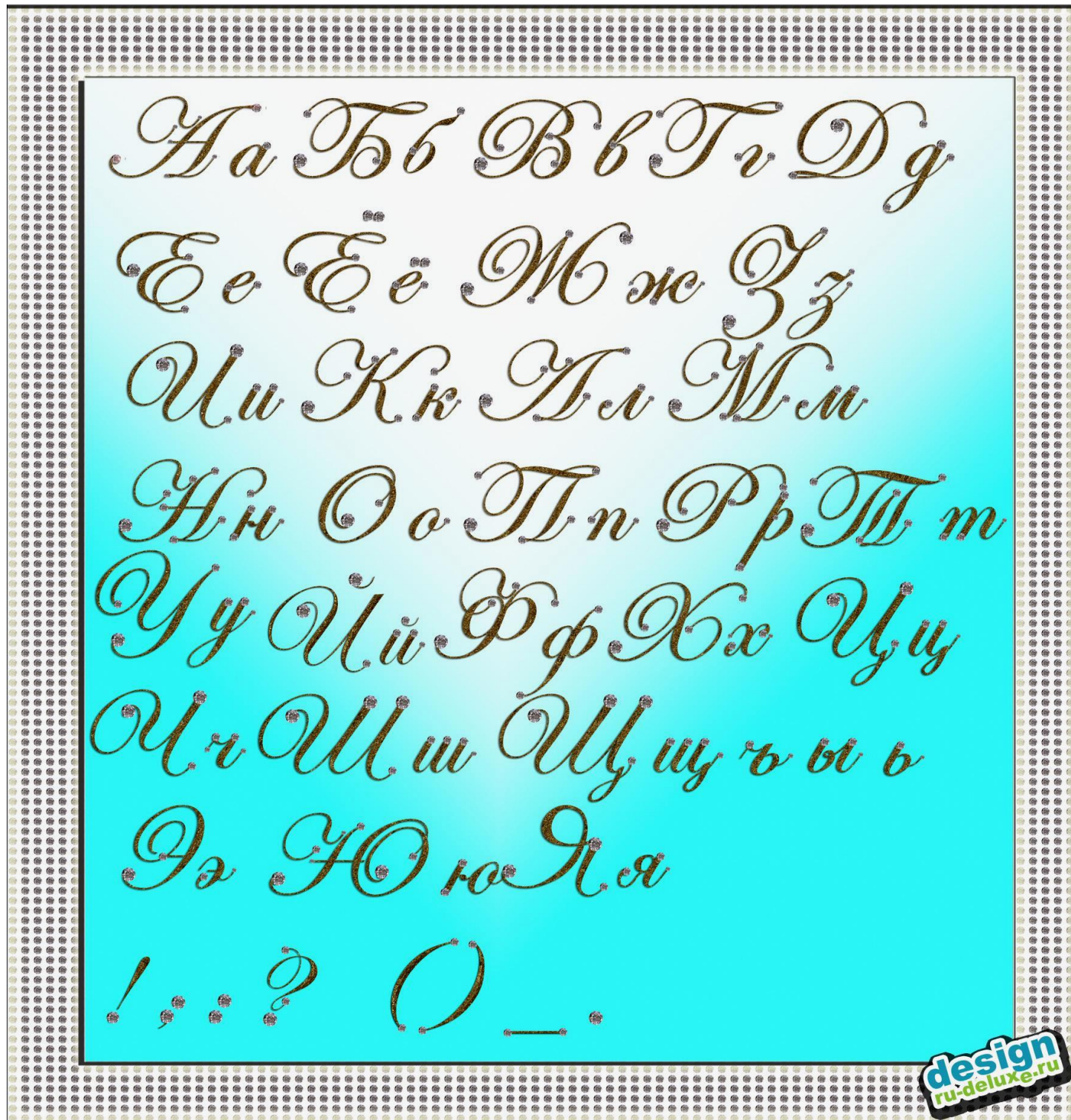


МАЛЮЄМО СТРЕКОЗУ



1.6. МАЛЮВАННЯ КАЛІГРАФІЧНИХ НАПИСІВ

Кожен кондитер повинен не лише гарно оздобити кондитерський виріб, а й нанести потрібний напис «З днем народження», «З ювілеєм» тощо. Тому кожен фахівець повинен мати навички в каліграфічному та ажурному написанні букв алфавіту.



Англé

A B B T D E

Ж З Ч К Л М Н

О П Р С Т У

Ф Х Ч Ч Ш Щ

Ъ Ъ Ю Я

a b c d e ж з и й к л
м н о п р с т у ф х ч

г ш щ ъ ъ ю я

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Вітаємо
з Днем
чителя

Поздравляем!

Поздравляем с Марта!

Юбиляр! Ютиляр! СЮбилье!

СЮбилье!

СЮбилье! СЮбилье! СЮбилье!

Любовью!





Для нанесення написів в кондитерському виробництві використовують білкову рисувальну масу (айсінг) а також різні глазурі, сирцеву, заварну, шоколадну тощо.

АЙСІНГ ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ТОРТІВ ТА ТІСТЕЧОК:

Це є рисувальна білкова маса, яку використовують в якості виробництва об'ємних візерунків та фігур, написів, при оздобленні кондитерських виробів. Спочатку виготовляють шаблон або трафарет фігури чи предмету, який потрібен для оздоблення торта чи тістечка, а лише потім поверх нього наносять візерунок айсінгом (рисувальною білковою масою). Отримуємо солодкі їстівні прикраси. Коли малюнок нанесено на трафареті – айсінг висушують в сухому місці і зберігають в коробках не більше ніж 2 тижні. Зберігати в холодильнику та при підвищеній вологості в приміщенні не можна, прикраси стають м'якими і крихкими. Також прикрасами з айсінгу не бажано прикрашати кондитерські вироби, які оздоблені вершковим або сметанним кремом, тому що ці креми мають розм'якшуючу дію для таких прикрас. Краще всього айсінгом прикрашати поверхню прикрашену мастикою, білковим кремом, шоколадом.

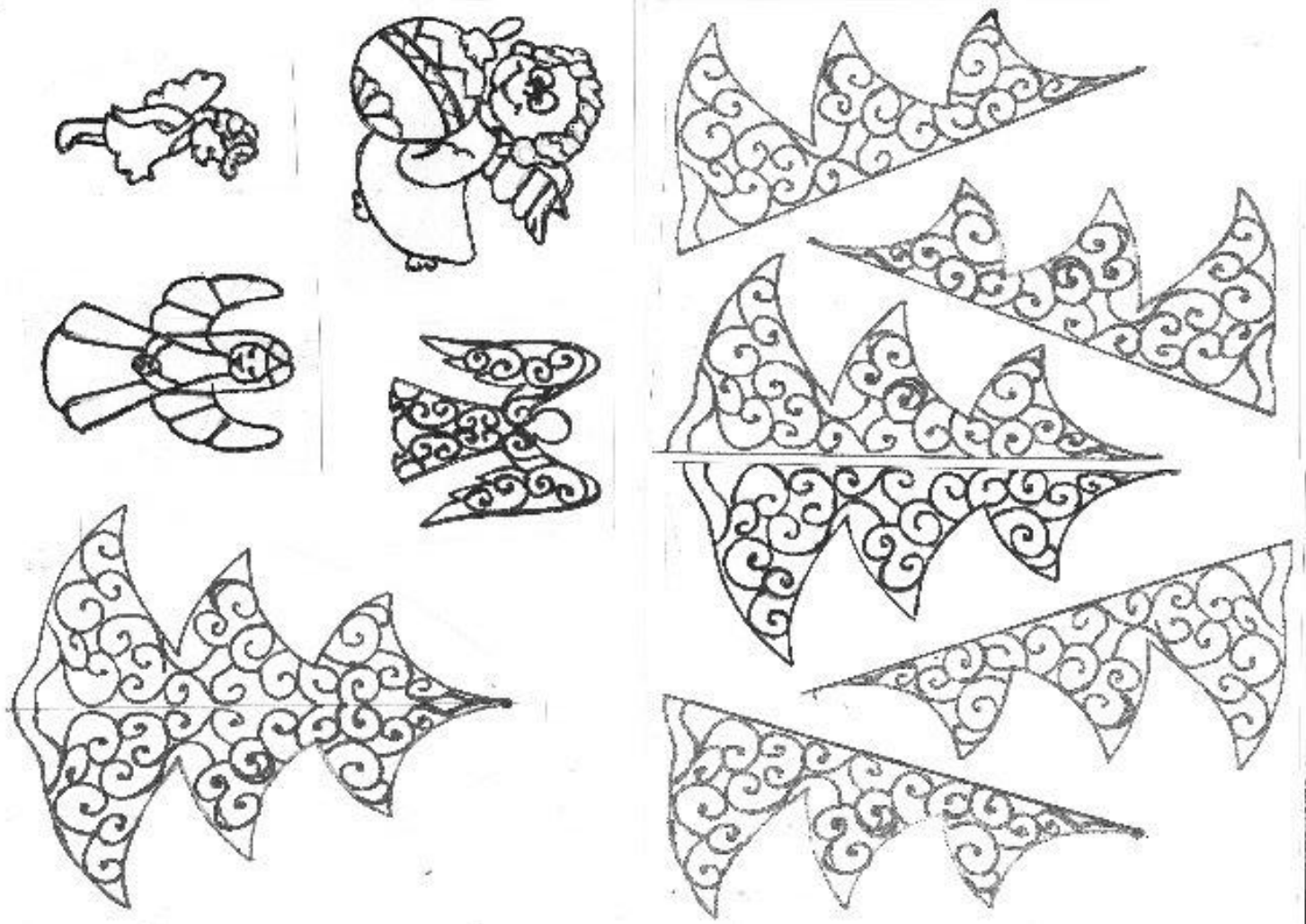
РЕЦЕПТ:

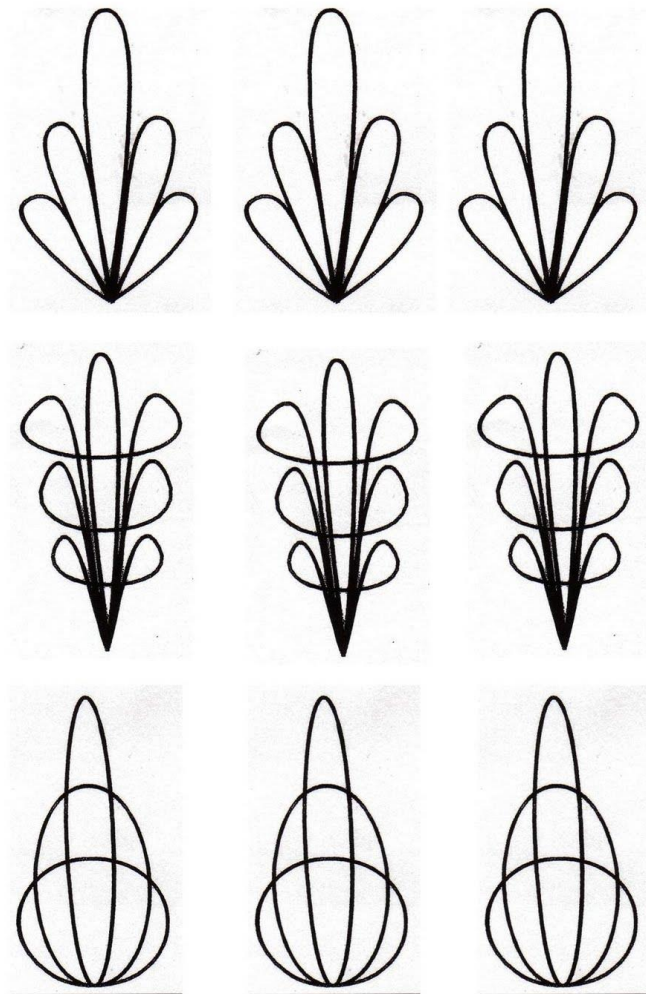
- цукрова пудра - 250 г.
- лимонний сік - 0,5 ч. ложки
- білок яйця - 1 шт.

Білок взбиваємо вінчиком або вилкою до отримання легкої піни, білого кольору. Потім додаємо просіяну цукрову пудру невеликими порціями, постійно помішуючи. Перемішуємо доти, поки не отримаємо стійку суміш, наприкінці додаємо лимонний сік. Залишаємо у посуді накривши його вологою серветкою, щоб не було доступу повітря.

Для виготовлення прикрас для торта потрібно зробити замальовки візерунків, написів або предметів або взяти трафарети. На підготовлений трафарет зверху накладаємо целофанове покриття (можна з файлу), трохи змащуємо поверхню целофану оливковим маслом і починаємо наводити контури підготовлених візерунків.

В підготовлений корнетик набираємо рисувальної білкової маси (айсінг) робимо невеликий отвір і починаємо малювати. Після того, як малюнок повністю закінчено залишаємо його до повного висихання на целофановій поверхні. Час висихання залежить від вологості в приміщенні та від розміру деталей візерунків або трафаретів. Невеликі прикраси висихають – 2 дні. Великі – 5-6 днів.





За допомогою шоколадної глазури кондитер може створити також гарні та об'ємні прикраси для оздоблення кондитерських виробів та для надання їм креативного, пікантного вигляду. З корнетика відсаджують розтоплений шоколад на підготовлений пергаментний лист, після чого візерунки охолоджують і використовують для прикрашання тортів та тістечок.



1.7. МАЛЮВАННЯ ТОРТІВ ТА ТІСТЕЧОК

Малювання з натури макетів кондитерських виробів сприяє розвитку уяви й фантазії й закріпленню основ композиції.

Від творчої уяви майстра, майбутнього кондитера – декоратора, залежить різноманітність і витонченість декоративного оформлення кондитерських виробів.



МАЛЮЄМО ТОРТ

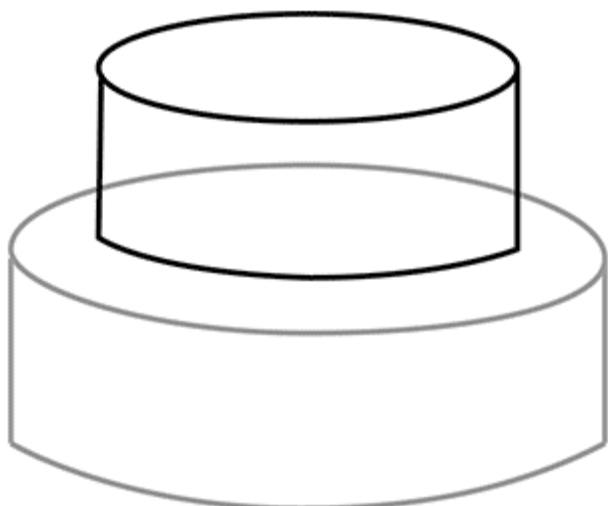
1.



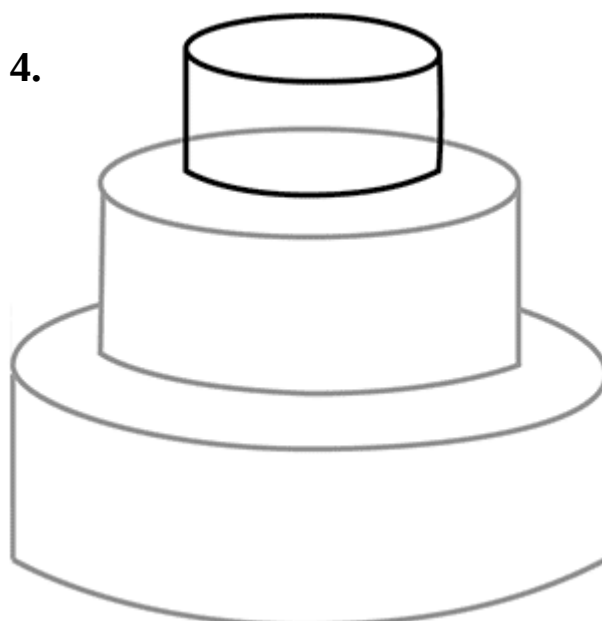
2.



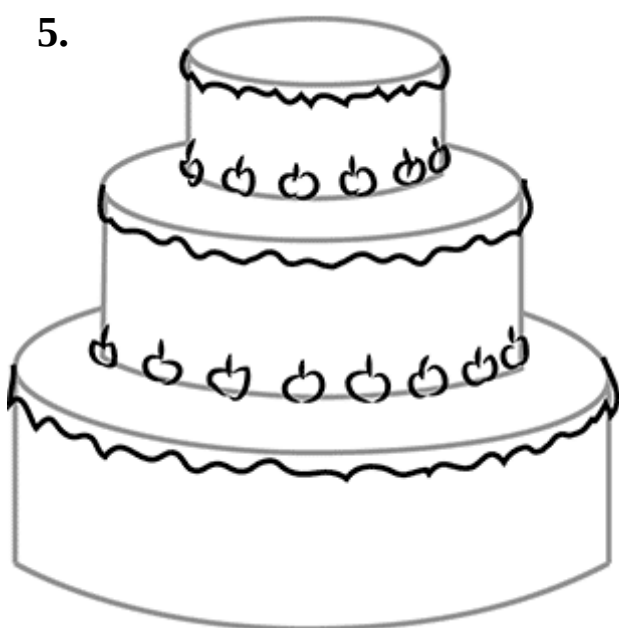
3.



4.



5.



6.



II ЧАСТИНА ЛІПЛЕННЯ

Ліплення – процес створення скульптурного зображення з м'якого пластичного матеріалу: мастики, марципану тощо. Для ліплення елементів оздоблення для кондитерських виробів необхідні терпіння й певні навички, що вимагає глибокого вивчення й аналізу форми.

Вправи з ліплення допомагають освоєнню об'ємно – виразних властивостей і форм тваринного й рослинного світу, які використовуються для фігурної обробки поверхні кондитерських виробів.

Основне завдання вправ з ліплення – розвиток творчих здібностей, які неодмінно виявляться в професійній роботі з художньої обробки кондитерських виробів.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА приготування МАСТИКИ ІЗ «МАРШМЕЛОУ»

№	СИРОВИНА	МАСА	ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
1	Цукрова пудра	350	Цукерки маршмеллоу викласти в миску, полити лимонним соком і поставити в мікрохвильову піч приблизно на 1,5-2 хвилини! Після того як дістанемо миску з маршелоу, розмішуємо добре і додаємо  потроху цукрову пудру, ретельно вимішуємо (вона дуже липка). Потім коли маса набуде більш щільної консистенції, але все ще буде липкою, присипаємо дощечку цукровою пудрою, викладаємо на неї мастику і вимішуємо до еластичного стану (пластилін). Кладемо на 15 хвилин у холодильну камеру після чого з мастикою можна працювати. Працювати з нею потрібно швидко, відламавши потрібну кількість мастики для роботи, решту потрібно загорнути щільно в харчову плівку, щоб не було доступу кисню, щоб вона не засихала. Для додання мастиці різних кольорів використовуємо харчову фарбу. Цією мастикою можна, як покривати торти, так і робити декор.
2	Цукерки маршмеллоу	200	
3	Сік лимона або лимонна кислота	10	
	Вихід:	500	

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА : приготування ШОКОЛАДНОЇ МАСТИКА ІЗ «МАРШМЕЛОУ»

№	СИРОВИНА	МАСА	ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
1	Цукрова пудра	150	1. На паровій бані розтоплюємо шоколад. 2. Маршмелоу поставити в мікрохвильову піч або на парову баню на кілька секунд, поки не стане м'якою. М'який маршмелоу додаємо до шоколаду, розмішуємо, і додаємо вершки, масло і за бажанням ... лікер, бренді або сік. Розмішуємо до однорідної маси 3. Викладаємо цю масу в міксер, додаємо сахарну пудру і вимішуємо (лопатка) до утворення однорідної маси. 4. Викладаємо масу на стіл змащений маслом або рослинним жиром. І розкачуємо пласт потрібної товщини або для виготовлення прикрас з мастики або для покриття торта. Мастику можна загорнути в харчова плівку і зберігати в холодильній камері до потрібного моменту, після чого прикрашати.
2	Гіркий шоколад	200	
3	маршмелоу (не має значення якого кольору)	180	
4	Маргарин або масло	20	
5	Вершки або молоко	75	
6	Лікер, бренді, або апельсиновий сік	10	
Вихід:		500	

МОЛОЧНА МАСТИКА

Змішуємо рівну кількість сухого молока і цукрової пудри, потім додаємо солодке згущене молоко (1:1:1). Замішуємо масу до консистенції м'якого пластиліну. Можна трохи підфарбувати мастику харчовими барвниками.

Тепер, згадавши уроки праці в школі, ліпимо з неї квіточки, листочки, ягідки, зайчиків, качечок і т.д. Виліплені прикраси потрібно підсушити. Можна розкачати мастику в пласт, товщиною 1-2 мм або товщі, і вирізати фігурки виїмкою, або ножем. Розкочувати краще на харчовій плівці, а мастику присипати цукровою пудрою.

Фасади будинків на моїх тортах зроблені з молочної мастики, потім розфарбовані харчовими барвниками, шоколадом і білкової глазур'ю.

Якщо мастика під час ліплення прилипає до рук, потрібно додати цукрової пудри, якщо вона посихає - загорнути в пергамент або плівку. Єдиний недолік молочної мастики - жовтуватий колір, тому, якщо потрібно зробити квіти білого кольору, або ніжно-рожеві і блакитні, я використовую желатинову мастику.

2.1. Ліплення елементів рослинного світу.

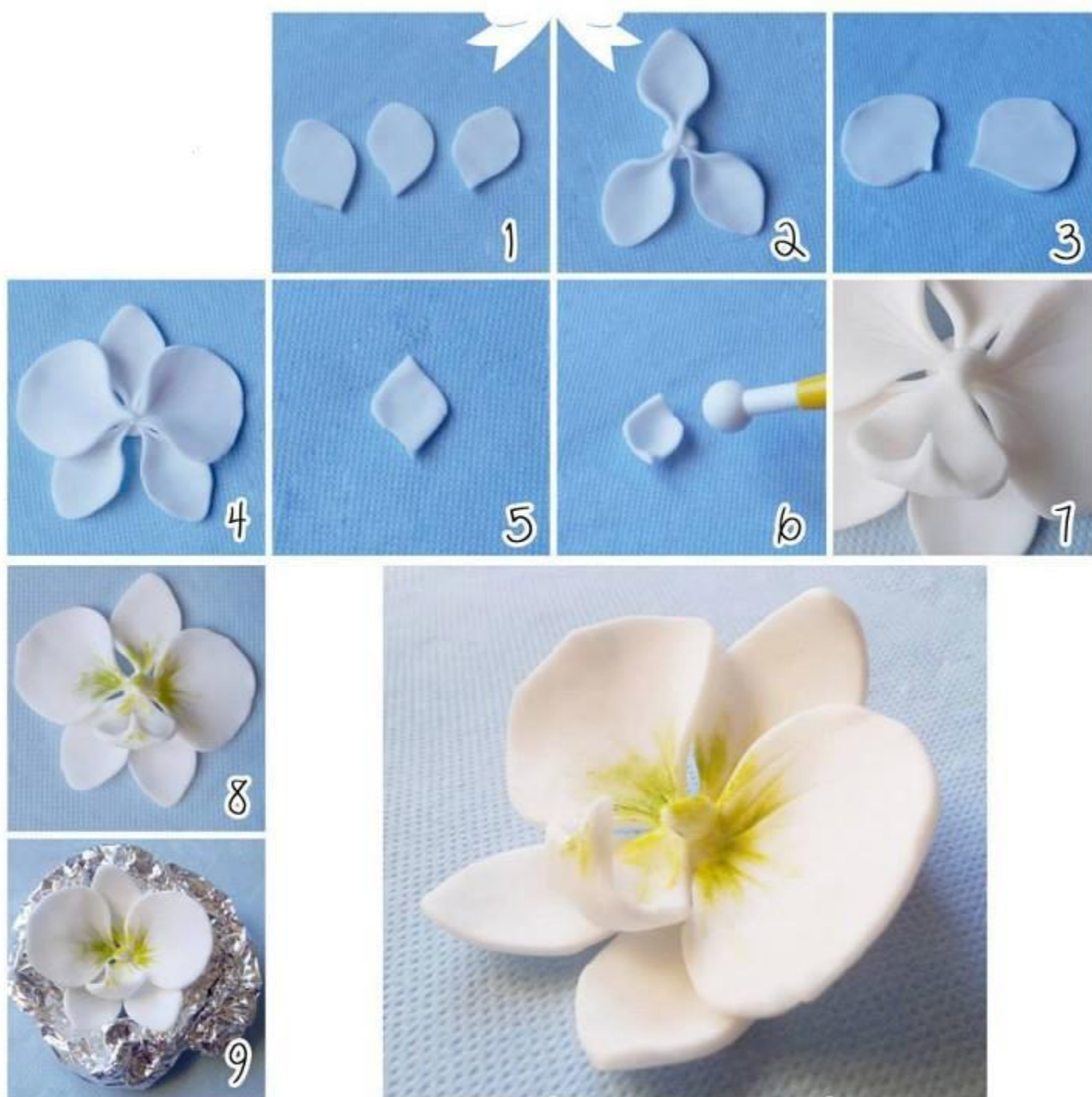
Процес ліплення рослинного світу відіграє провідну роль у формуванні вміння прикрашати елементами рослинності кондитерські вироби.

Квіти, листя, ягоди є основними мотивами оздоблення кондитерських виробів. Кондитер повинен навчитися вдало скомпанувати, виразно виконувати елементи оздоблення, щоб вони мали привабливий вигляд на будь-якому виробі.

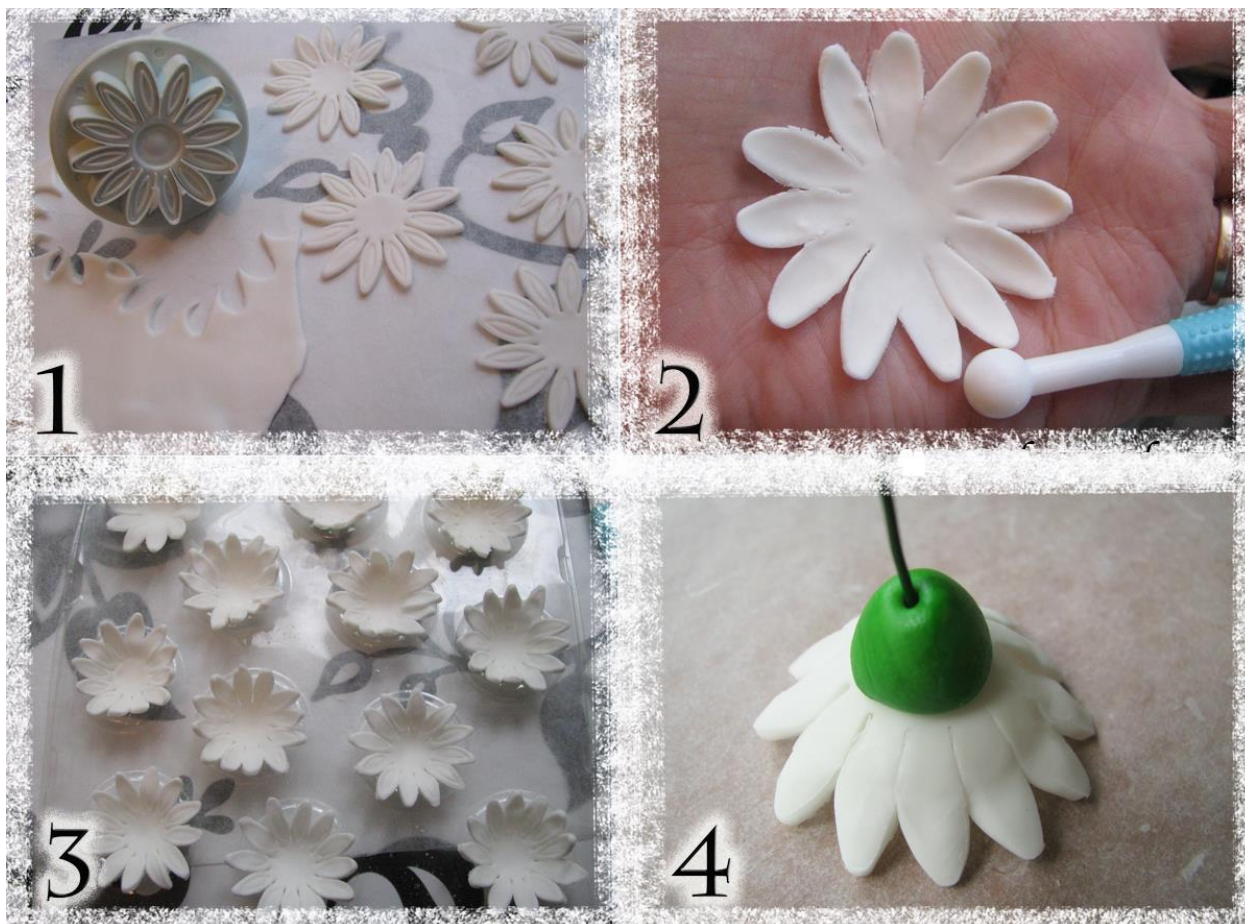
ЛІПЛЕННЯ ТРОЯНДИ



ЛПЛЕННЯ ОРХІДЕЇ

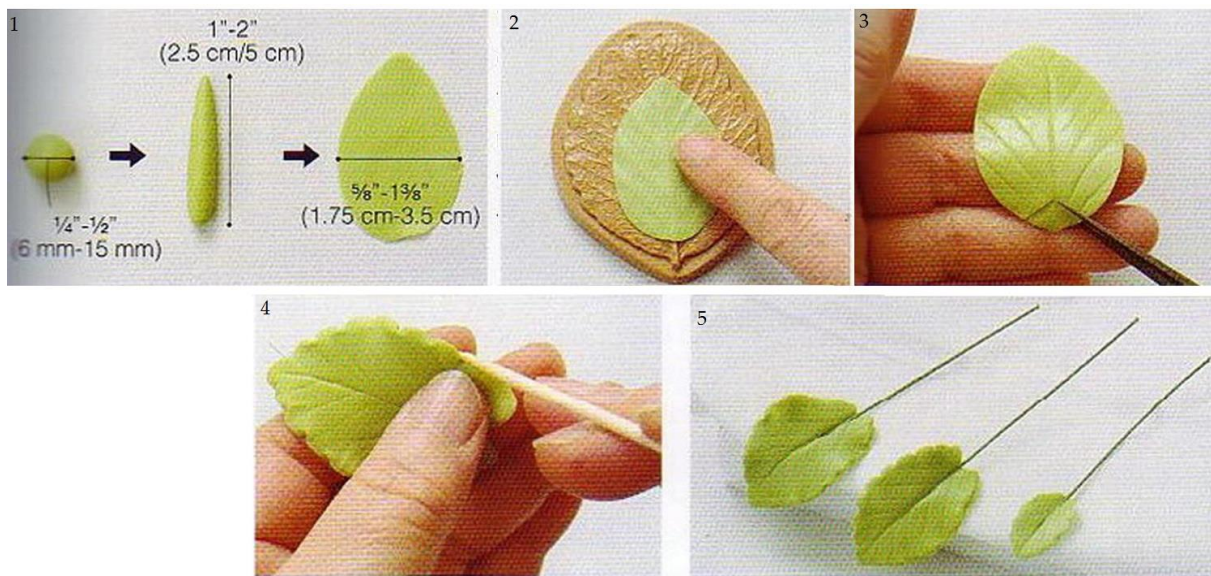


ЛІПЛЕННЯ РОМАШКИ



ЛІПЛЕННЯ ЛИСТКІВ





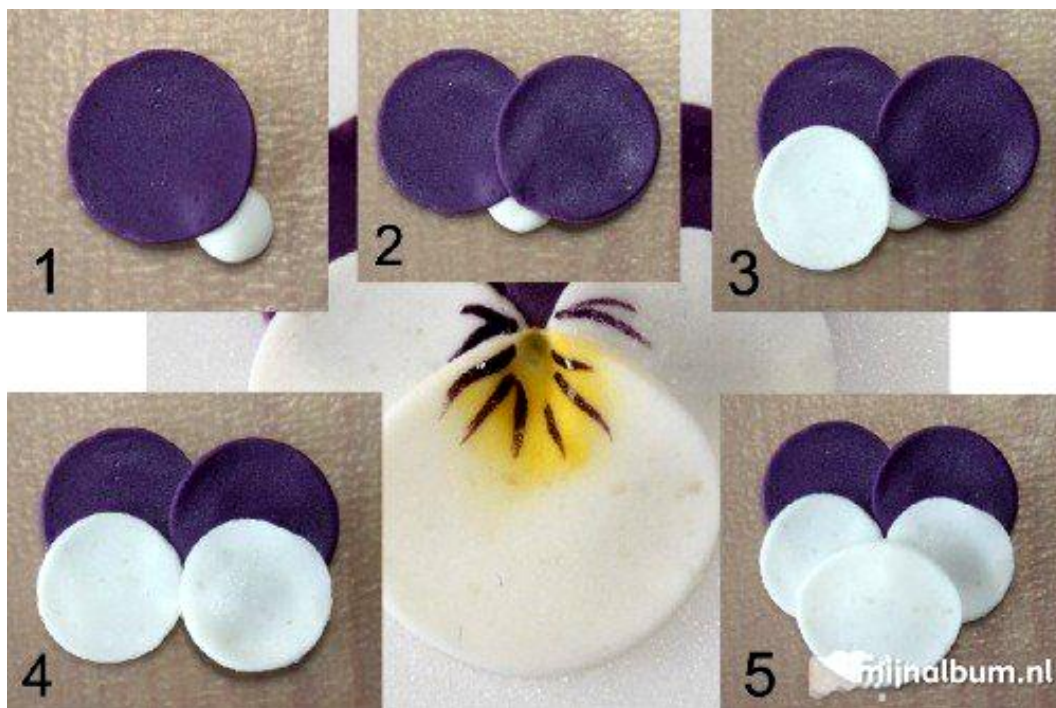
ЛПЛЕННЯ ГВОЗДИКИ



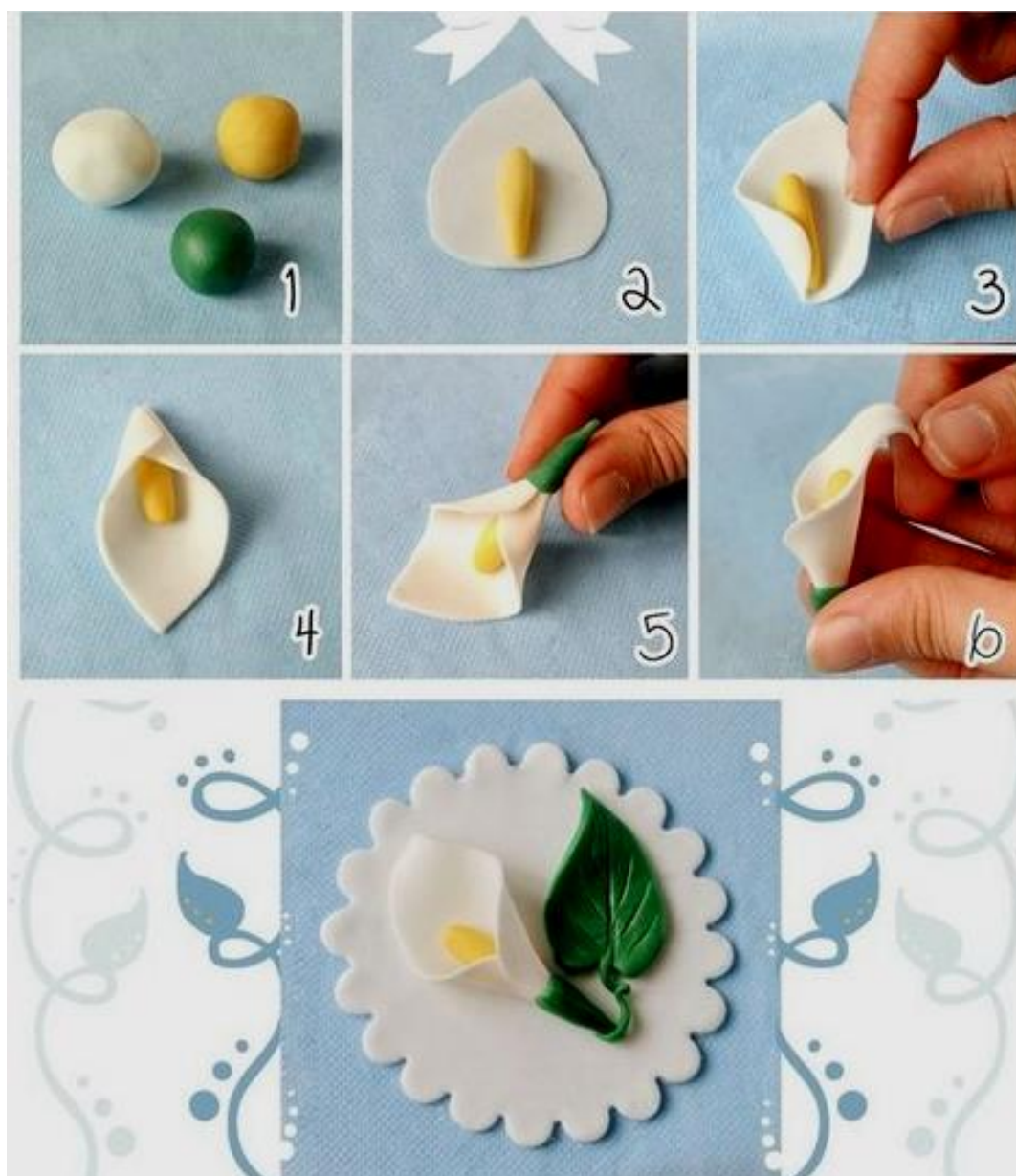
ЛІПЛЕННЯ ПІОНІВ



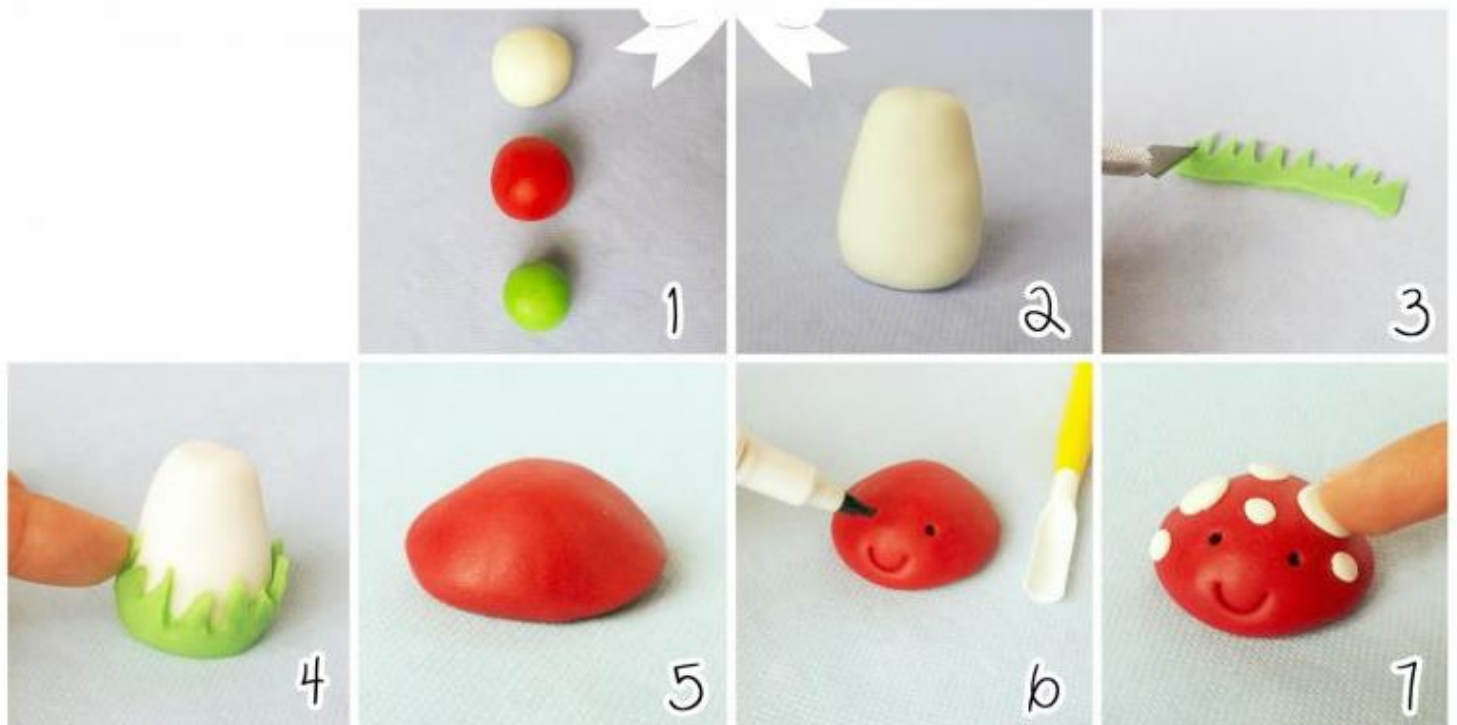
ЛІПЛЕННЯ АНЮТИНИХ ГЛАЗОК



ЛІПЛЕННЯ КАЛІ



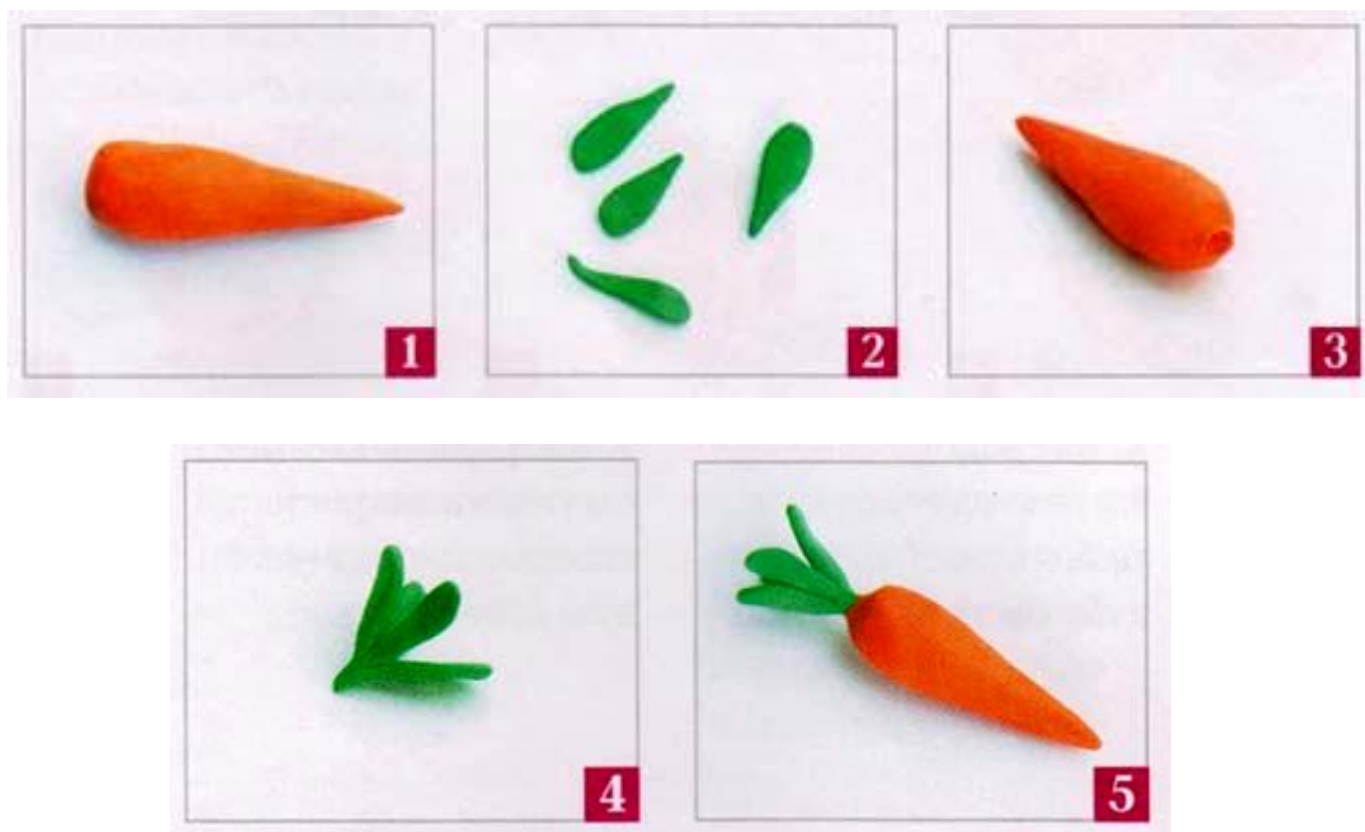
ЛПЛЕННЯ ГРИБІВ



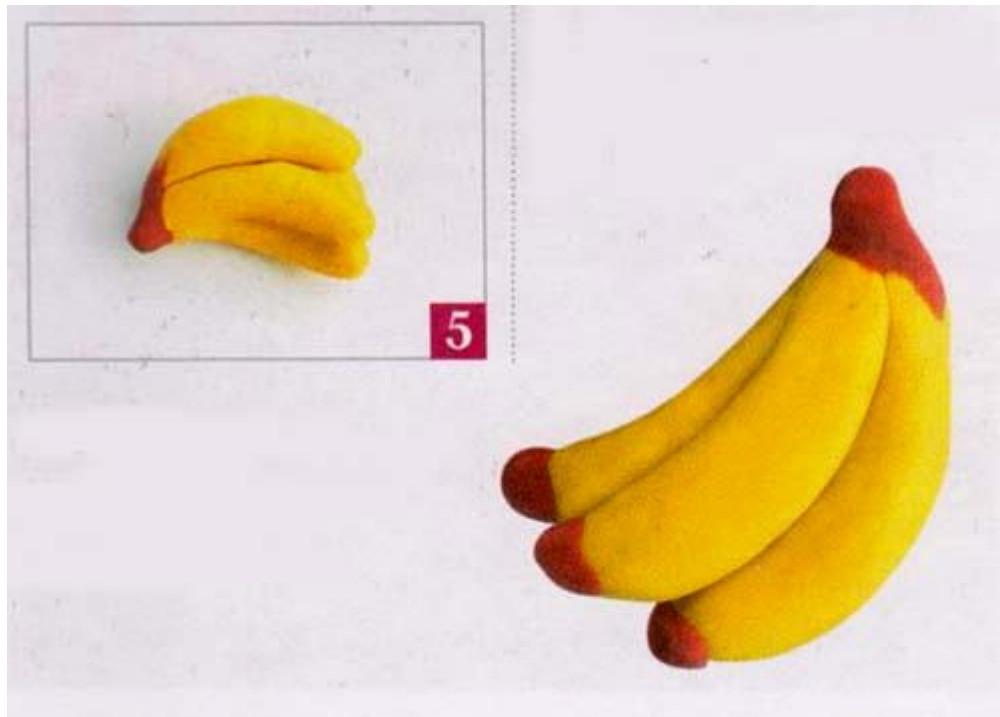
ЛІПЛЕННЯ ФРУКТІВ



ЛІПЛЕННЯ МОРКВИ



ЛІПЛЕННЯ БАНАНІВ



ЛІПЛЕННЯ ЯБЛУКА



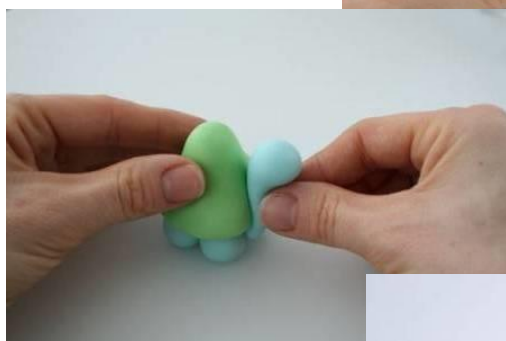
2.2. Ліплення елементів тваринного світу.

Процес ліплення тваринного світу є складним завданням. Труднощі роботи визначаються різноманітністю форм, їх комбінацій і характерів. Для майбутніх кондитерів – декораторів ця робота неможлива без застосування зразків, репродукцій і фотознімків. Багато тематичних тортів та тістечок оздоблюють саме елементами з тваринного світу, які ліплять з мастики та марципану.

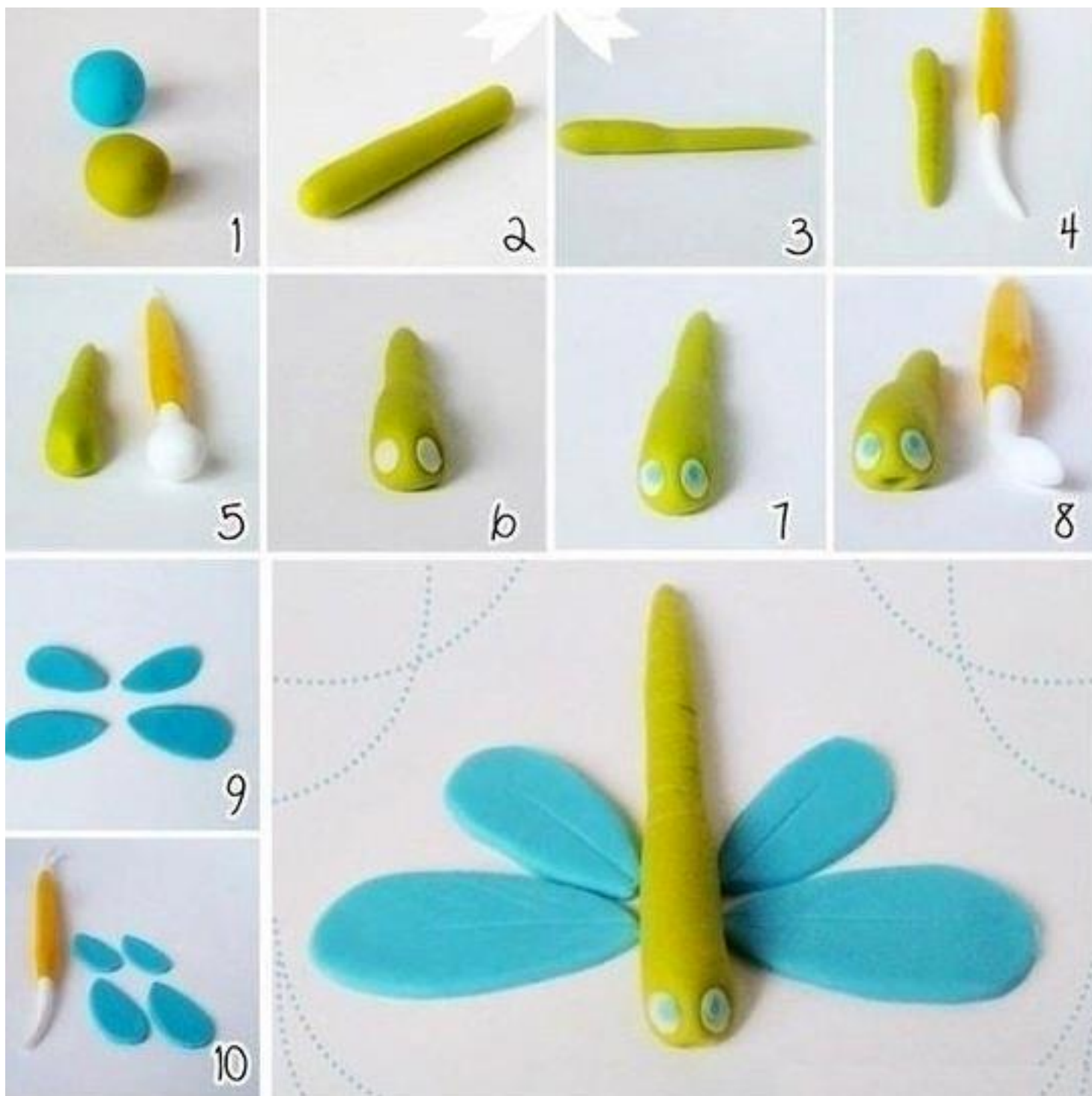
ЛІПЛЕННЯ СЛОНА



ЛІПЛЕННЯ ЧЕРЕПАХИ



ЛІПЛЕННЯ СТРЕКОЗИ



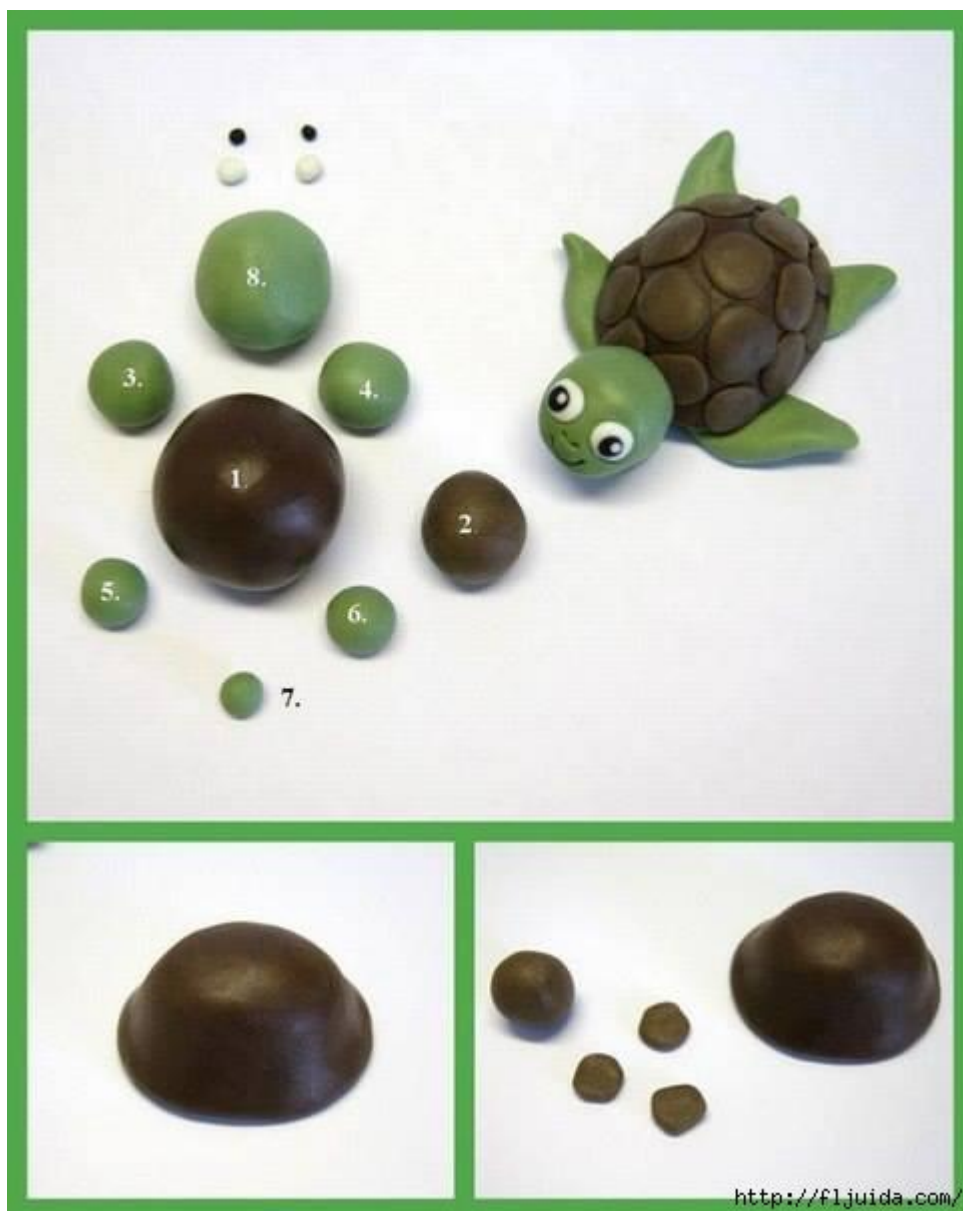
ЛПЛЕННЯ ЧЕР'ЯКІВ, ЖУКІВ



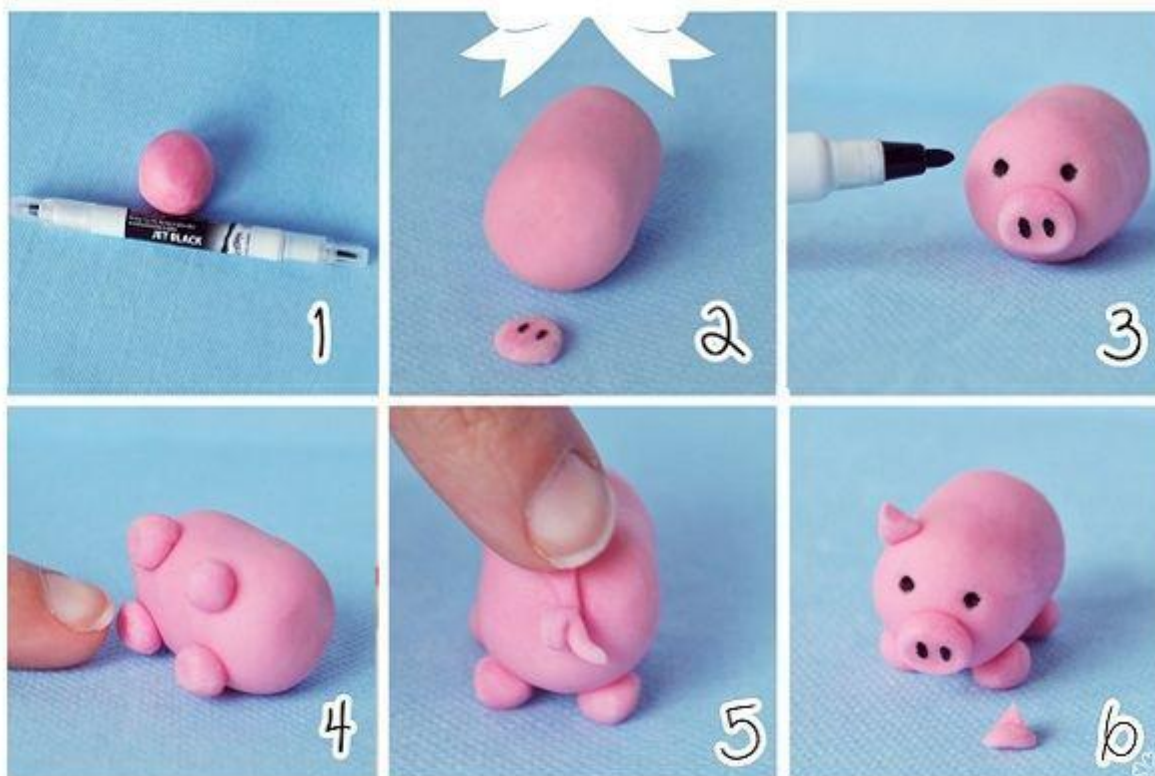
ЛПЛЕННЯ ГЕРОЇВ МУЛЬТФІЛЬМІВ



ЛІПЛЕННЯ ЧЕРЕПАХИ



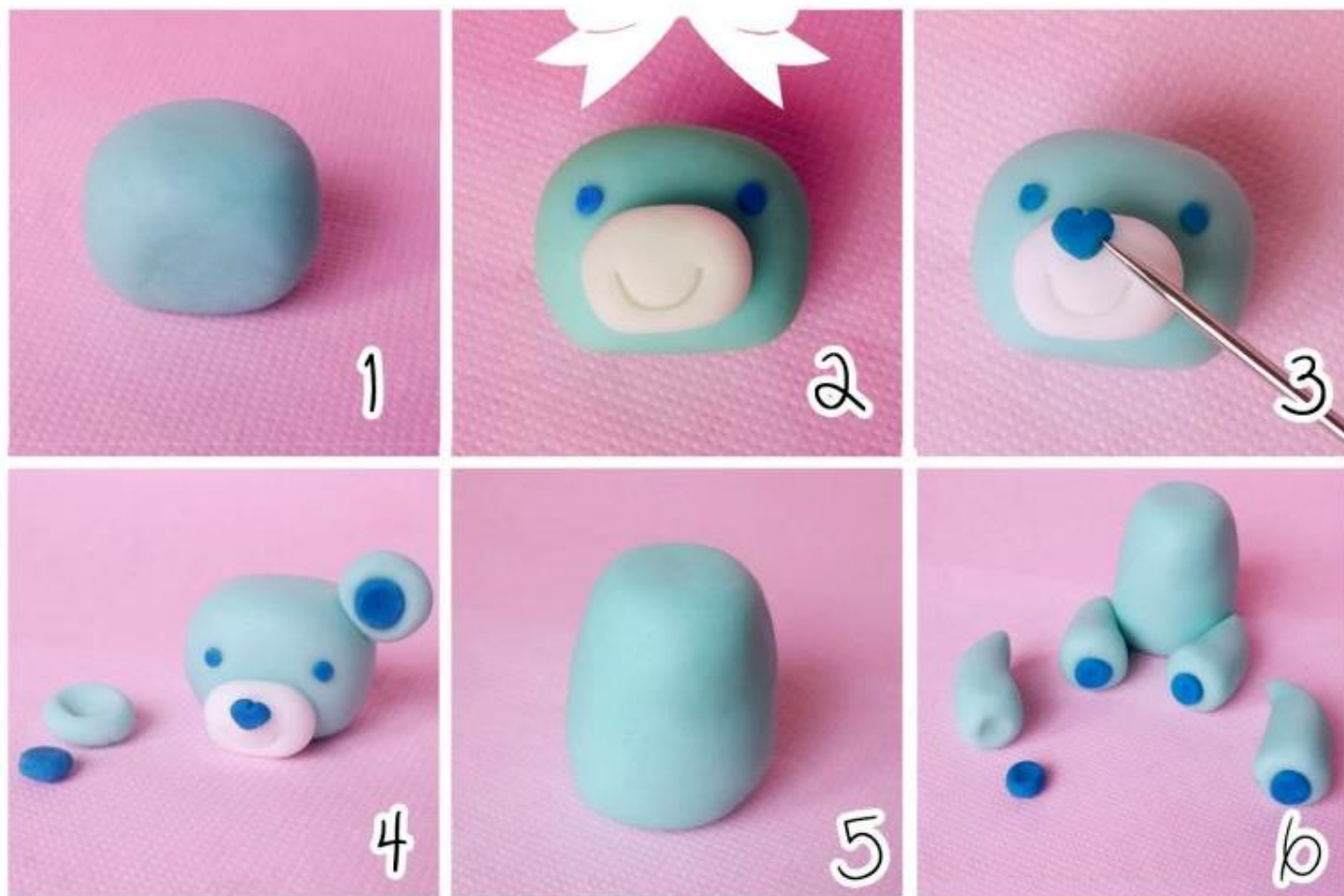
ЛІПЛЕННЯ ПОРОСЯ



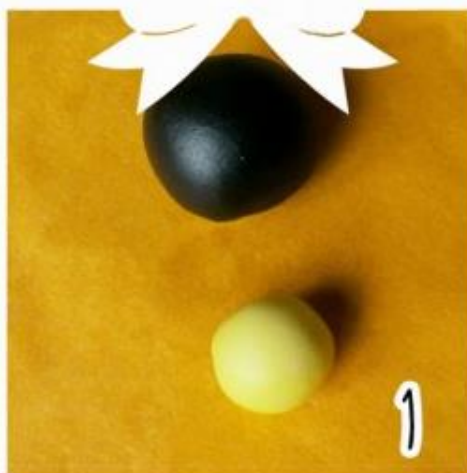
ЛПЛЕННЯ КУРЧАТ



ЛПЛЕННЯ ВЕДМЕЖАТИ



ЛІПЛЕННЯ КОШЕНЯ



ЛІПЛЕННЯ ЛЕБЕДЯ



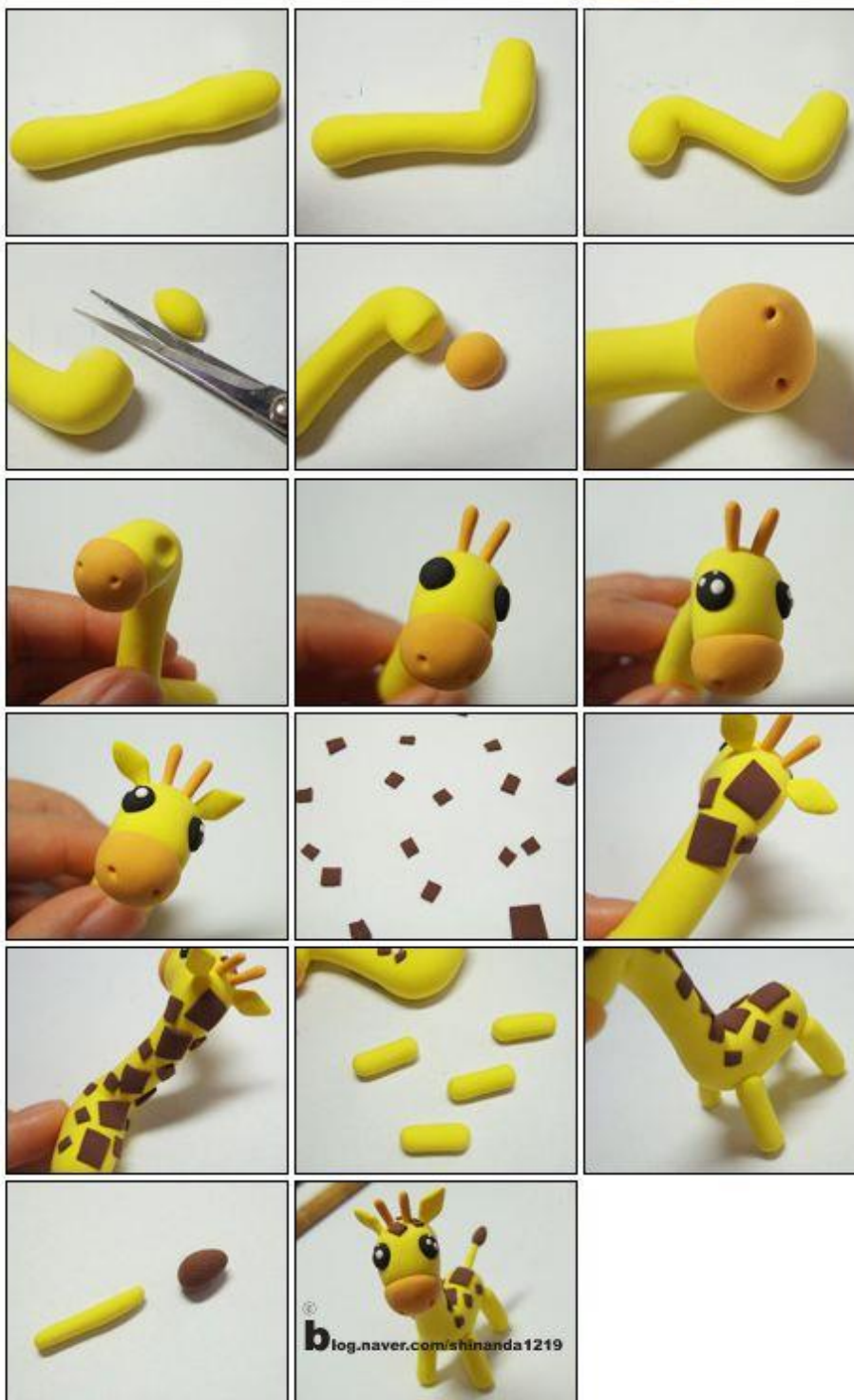
ЛІПЛЕННЯ РИБИ



ЛІПЛЕННЯ ПІНГВІНІВ



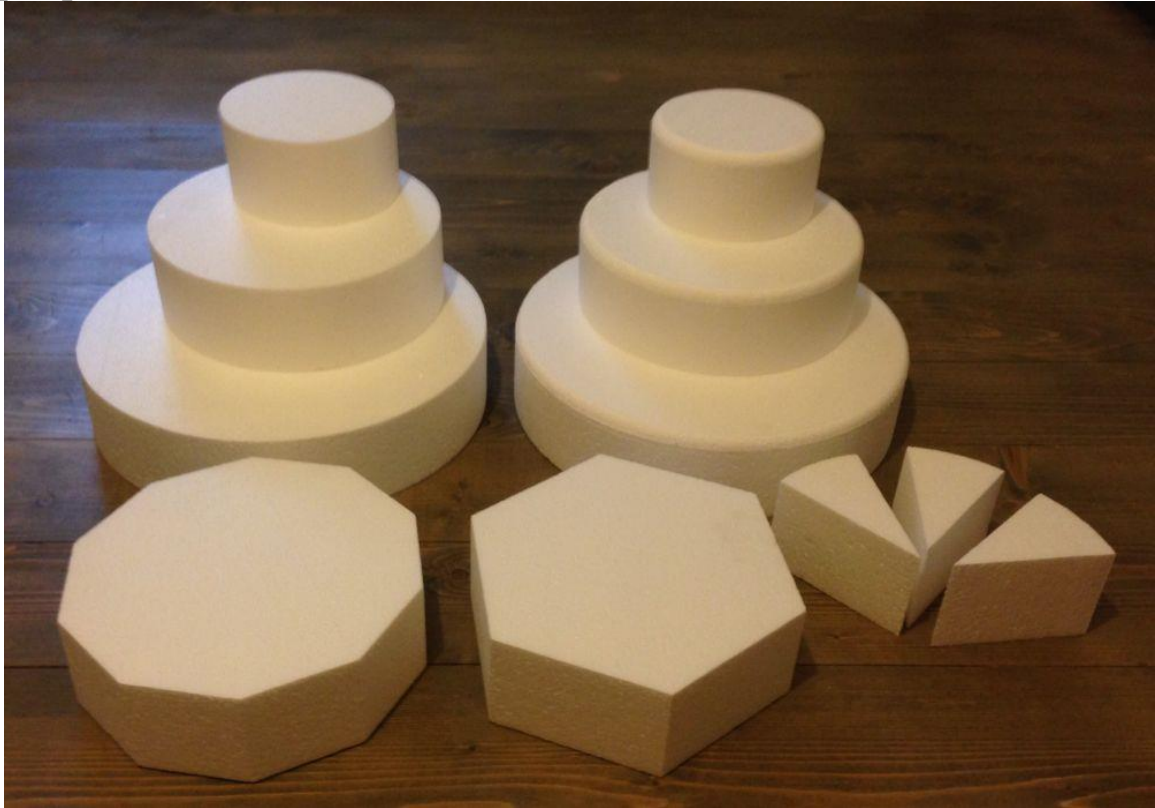
ЛПЛЕННЯ ЖЕРАФА



2.3. Ліплення макетів тортів та тістечок

Декоративне оформлення макету торта – самий цікавий етап роботи кондитера.

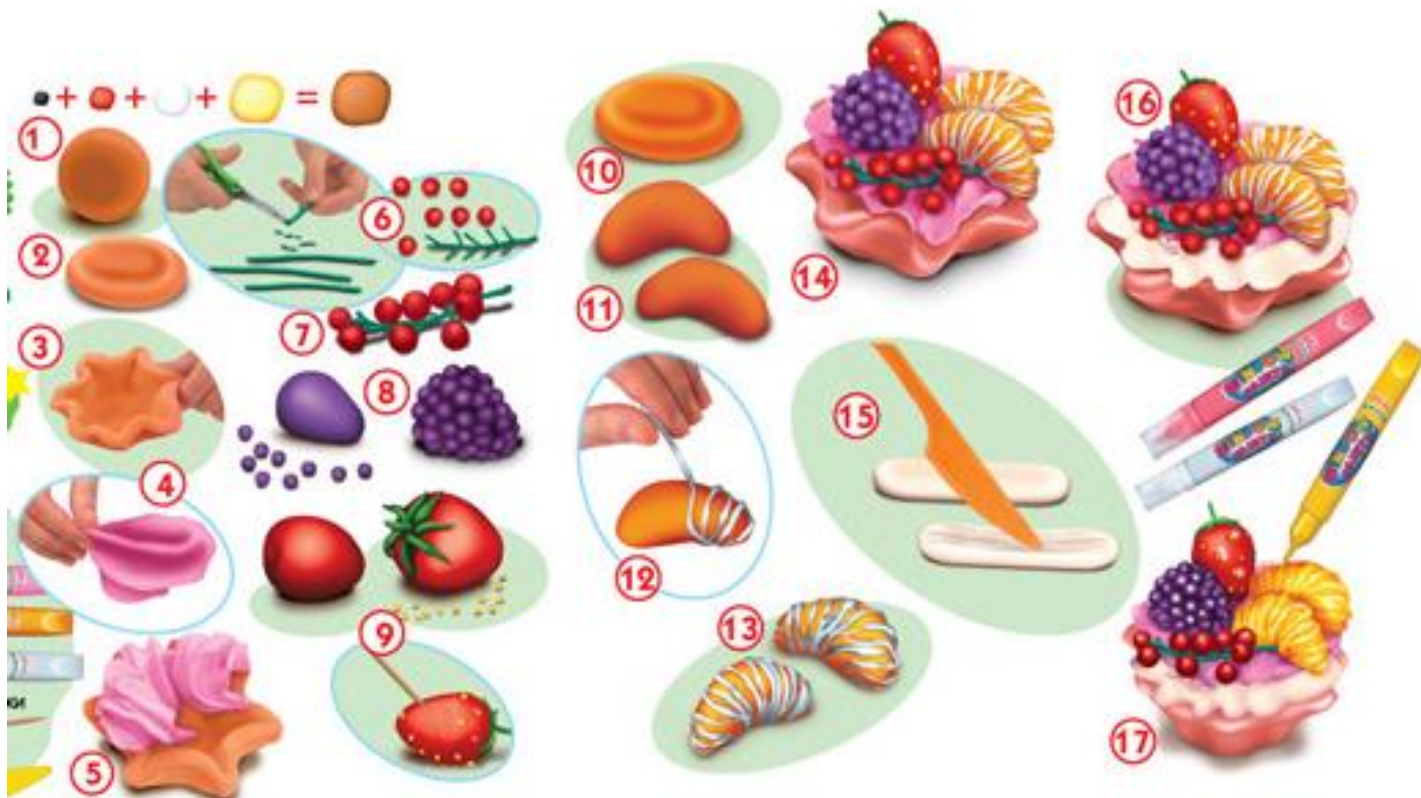
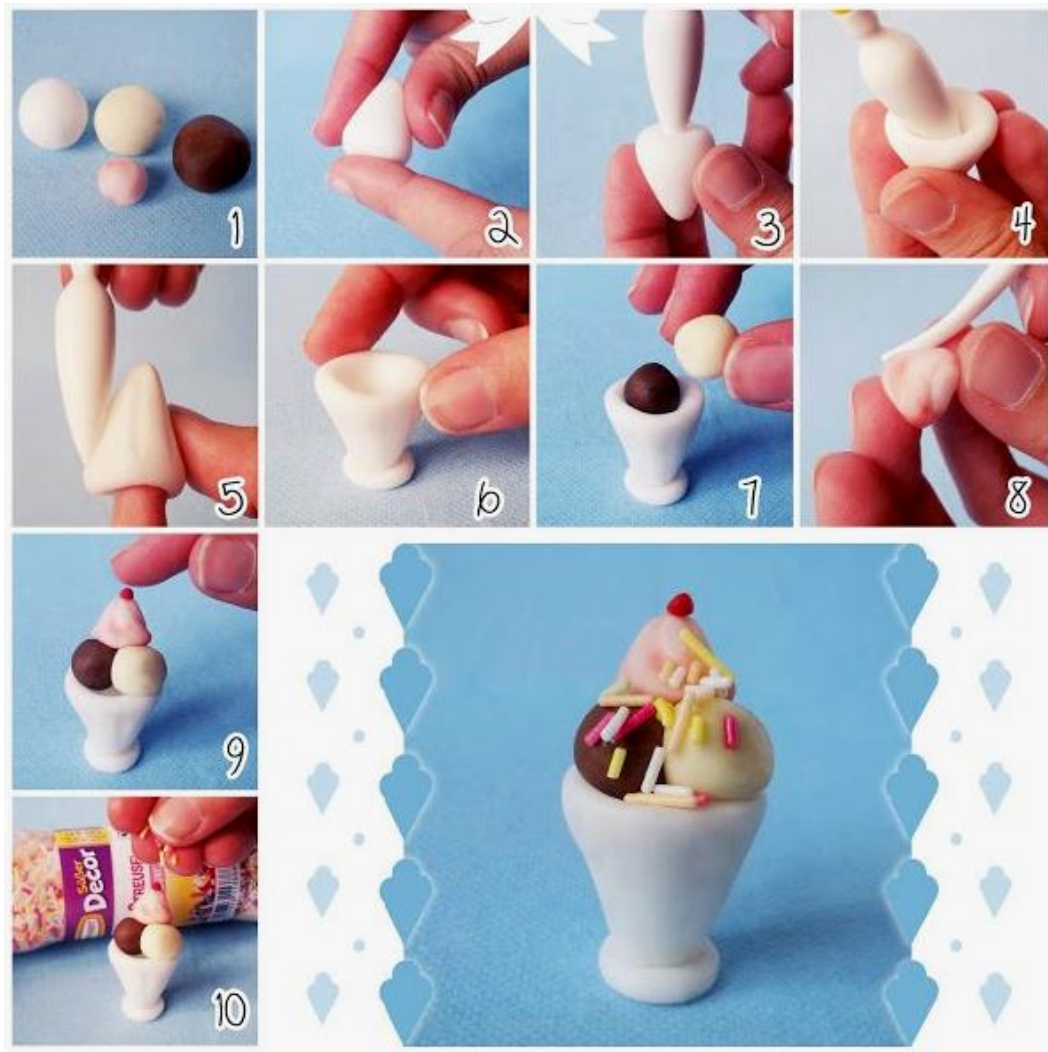
Для створення муляжу торта або тістечка використовують пінопластові круглі, прямокутні, квадратні форми. Поверхню такої пінопластової форми можна прикрашати солоним тістом або звичайною мастикою.



Муляж міні торта покритий та прикрашений солоним тістом.



ЛІПЛЕННЯ МАКЕТІВ ТІСТЕЧОК





ЛІПЛЕННЯ МАКЕТІВ ТОРТІВ



Навчальний посібник

Укладач: Порхун Леся Сергіївна
(при створенні посібника, використані інтернет джерела)

Коректор: Корчукова М.Ю.

39621, Полтавська область, м.Кременчук
вул. І.Приходька, 137
тел. (05366)6-21-43