

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

**Методические указания**  
**для обучающихся**  
**по выполнению практических работ**  
**по дисциплине**  
**ОП.10 Рисование и дизайн**  
**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Приаргунск 2021 г.**

## Введение

Учебно - методическая разработка практических работ учебной дисциплины Рисунок и дизайн, занимает особое место в подготовке профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Основопологающая цель данной разработки получение профильных базовых знаний в освоении профессии и изучении обязательной части цикла по общепрофессиональной дисциплине.

Разработка состоит из практических заданий, сформированных в соответствии с учебным планом, обеспечивает изучение каждой темы, входящей в учебную программу. Предусматривает получение знаний и умений по следующим вопросам: Основы Рисования и дизайн блюд; рисунок с Натуры; украшения из овощей и фруктов; дизайн блюд; украшения из кондитерских изделий; композиция тортов. Рисование кондитерских изделий; лепка.

Учебно-методическая разработка предназначена для существенного повышения качества обучения и приближения к практической деятельности. Практические работы предназначены для лучшего усвоения студентами теоретического курса и приобретения ими профессиональных компетенций. В приложениях даны материалы для подготовки и выполнения практических работ.

Данная разработка позволяет расширить кругозор обучающихся, их самостоятельность в изучении предложенного материала, Является полезным материалом при организации контроля знаний обучающихся преподавателем на разных этапах обучения, а также для самоконтроля студентами пройденного материала, и может быть использована, как преподавателем, так и мастерами производственного обучения профессии.

### Критерии оценки выполнения практической работы:

#### Показатели правильности выполнения

#### Баллы

	1.
Содержание отчета соответствует поставленным целям и задачам.	2.
Работа выполнена в полном объеме	3.
Лабораторные исследования выполнены правильно	4.
Работа выполнена самостоятельно	5.
Требования к оформлению работы выдержаны	

#### **ИТОГО10**

Шкала оценивания:

- 0 – показатель не выражен
- 1 – показатель выражен частично
- 2 – показатель выражен вполне

Оценка: «5» -10-9 баллов

«4» - 8-7 баллов

«3» - 6 баллов

«2» - 5 баллов и менее

## Тематическое планирование

№ практического занятия	Тема	Количество часов
Практическая работа №1	Декоративное оформление кондитерских изделий. Орнаменты: виды и типы. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. Техника ри-сунка и ее многообразии. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2
Практическая работа №2	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).	2
Практическое занятие №3.	Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	
Практическая работа №4	Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2
Практическая работа № 5	Рисование фруктов и овощей.	2
Практическая работа №6	Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	2
Практическая работа № 7	Изготовление украшений из овощей и фруктов	2
Практическая работа № 8	Создание композиции декоративного оформления вторых блюд	2
Практическая работа № 9	Изготовление украшения из шоколада и посыпок	2
Практическая работа № 10	Изготовление украшения из желе, марципана	2
Практическая работа № 11	Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	2
Практическая работа № 12	Техника лепки и ее многообразии. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов	2
Практическая работа № 13	Изготовление макета кондитерского изделия.	2
	итого	26

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

### Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента

Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

1. Как грамотно организовать рабочее место рисующего?
2. Что такое «техника рисунка» и для чего она нужна?
3. Каково правильное положение карандаша в руке рисующего?
4. Что такое «постановка глаза» в технике рисующего?
5. Какие средства художественного выражения вам известны?
6. Каковы различия в техниках тушевки и штриховки?
7. Что такое «мазок» и его роль в выявлении формы и фактуры изображаемого предмета?
8. Что такое «орнамент», его назначение?
9. Каковы исторические корни орнамента?
10. Какие виды орнаментальных украшений вам известны?
11. Какие темы используют для создания орнаментов?
12. Как орнамент связан с природой и бытом людей?

Организируйте рабочее место для рисования. Применяя полученные знания, нарисуйте композиционно-замкнутый орнамент.

*Отвечает требованиям стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка;

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

### Выполнение упражнения по рисованию:

**(прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)**

Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

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?
6. Выполните упражнения по проведению прямых и кривых линий, делению отрезка на равные части.
7. Постройте сложные симметричные линии
8. Выполните упражнения на передачу различного характера и эмоциональной выразительности линий.

Организируйте рабочее место для рисования. Применяя полученные знания, нарисуйте прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии.

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка;

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТЫ №3**

Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы

Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования с натуры, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

1. Каковы основные этапы рисования геометрических фигур, в чем их суть?
2. Какова роль «сквозной» линейной прорисовки объемных геометрических фигур?
3. Как различается светотень в тональных рисунках граничных и круглых геометрических тел?
4. В чем заключается особенность нанесения штрихового тона в зависимости от характера формы?
5. Выполните светотеневые зарисовки с натуры куба, цилиндра и шара.

Организируйте рабочее место для рисования. Рассмотрите последовательность выполнения рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Работу начните, как обычно, с анализа формы и линейного наброска. Затем идет конструктивное уточнение формы с передачей индивидуальных особенностей и определение основных тоновых отношений.

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка; рисунок пирожных и тортов; композицию тортов.

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4**

Рисование с натуры предметов домашнего обихода

Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования с натуры, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

1. В чем заключается особенность рисования предметов домашнего обихода?
2. Каким образом форма бытовых предметов связана с формой геометрических фигур?
3. Как габаритные размеры натурального предмета влияют на композицию рисунка?
4. Изложите последовательность изображения предметов быта.
5. Выполните светотеневые зарисовки предметов быта прямоугольной и круглой формы.

*Цель работы:* сформировать умения по рисованию различных предметов домашнего обихода

*Материальное оснащение:* бумага  
карандаши простые и цветные

ластик

Теоретическая основа:

Рассмотрите рисование предмета более сложной формы, в основе которой лежат тела вращения - бидона. Анализ формы бидона показывает, что она состоит из двух цилиндрических поверхностей, соединенных конической поверхностью. Это значит, что построение бидона основывается на умении строить цилиндр и конус. Ведение рисунка подчинено следующей последовательности:

1. Определите композиционное размещение рисунка на листе, выбрав вертикальный формат. Отметьте линиями построения размерные признаки бидона и его оси с учетом пропорций.

2. Постройте форму бидона методом «сквозной» прорисовки. Учитывайте правильность расположения овалов при построении цилиндрических поверхностей: чем ближе они к уровню зрения, тем они меньше раскрываются. Уточните индивидуальные особенности формы бидона (отгибающееся горлышко, форма ручки) и определите границы света и тени.

3. Проанализируйте освещение бидона и выполните светотеневую моделировку формы. Обратите внимание на то, что свет, скользя по конической поверхности бидона, делает его в этой части светлее. Обобщите работу, сравнив изображение с натурой.

В такой же последовательности можно нарисовать более сложную форму кувшина, которая образована сочетанием цилиндрической, конической и сферической поверхностей.

Для отработки техники рисунка, пытливого изучения конструкции изображаемых объектов, распределения светотени на их поверхностях, передачи фактуры предметов, можно использовать не только карандаш, но и перо, тушь, уголь. Это поможет найти свою собственную индивидуальную манеру рисования.

Выполнение работы:

1. Лист формата А 4 расположить произвольно (вертикально или горизонтально).

2. Изучить конструкцию предмета в зависимости от разных точек зрения

3. Сделать разметку с помощью вертикальной и двух горизонтальных линий

**Тарелка:**

- построить квадрат в перспективе;
- найти в квадрате центр на основе проведенных диагоналей в месте их пересечения;
- провести осевые линии;
- найти точки пересечения осевых линий со сторонами квадрата;
- построить верхнее основание тарелки;
- построить доньшко тарелки;
- передать объем средствами светотени.

**Чашка:**

- построить два круглых основания;
- прорисовать ручку;
- передать объем средствами светотени;

**Ваза:**

- изучить геометрическую конструкцию вазы;
- определить силуэт вазы, уточнить общую форму;
- выявить взаимное расположение элементов и частей предмета и связь их между собой;
- провести вспомогательные оси;

- наметить контуры вазы;
- передать объем средствами светотени.

4. Ознакомиться с разнообразными формами растений.

**Листья** (винограда, рябины, клена, дуба и т.д.):

- вписать лист в какую-либо геометрическую фигуру (треугольник, многоугольник, ромб, эллипс, круг);
- наметить изображение легкими линиями;
- наметить прожилки;
- уточнить контурный характер листа;
- проработать тоновое насыщение мелких деталей с тенями с последующим обобщением рельефа растения;
- нанесение штриховки и тушевки карандашом;

**Цветы**

- нанести тонкими линиями общего силуэта растения вместе со стеблем и листьями;
- уточнить направление стебля, форму листьев, бутонов;
- проработать тоновое насыщение мелких деталей с тенями с последующим обобщением рельефа растения;
- нанесение штриховки и тушевки карандашом;

*Отвечает требованиям стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка;

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5

### Рисование фруктов и овощей

Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования с натуры, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

1. Поясните разницу в приемах работы над зарисовкой овощей карандашом и живописным этюдом.
2. Что такое «геометрическая основа» в форме овощей и фруктов?
3. Как конструктивное строение овощей, фруктов и растений влияет на передачу индивидуальных особенностей их формы в рисунке?
4. Как композиционное расположение овощей, фруктов и растений в рисунке влияет на выразительность натюрморта?
5. Для чего необходимо знать строение плодов и растений, особенности фактуры и окраса в ходе их рисования?
6. Выполните наброски и этюды с натуры овощей и фруктов.

Организуя рабочее место для рисования. Рассмотрите последовательность выполнения рисунка с натуры яблока. Работу начните, как обычно, с анализа формы и линейного наброска. Затем идет конструктивное уточнение формы с передачей индивидуальных особенностей и определение основных тоновых отношений. Далее более сильно выявляется объем светлотенью и обобщается рисунок.

В такой же последовательности выполните рисунки других фруктов, плодов. Работая над зарисовками данных объектов, полезно их располагать в разно-

образных ракурсах и положениях.

При изображении больших групп овощей и фруктов задача усложняется: необходимо передать индивидуальность каждого плода в группе. Выполняя такие рисунки, важно хорошо знать строение плодов, особенности их роста, фактуры и окраса. Так, вишни растут попарно или по три, рябина имеет гроздь, а виноград висит большими тяжелыми масса-ми, напоминающими конус.

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка; рисунок пирожных и тортов; композицию тортов.  
*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6

Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции  
Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования с натуры, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

1. В чем заключается особенность рисования с натуры?
2. Что такое «конструкция формы» в рисунке?
3. Как применяется метод «сквозного» рисования?
4. Чем отличаются граненые, круглые и комбинированные формы предметов?
5. Что представляет собой жанр «натюрморт»?

Организируйте рабочее место для рисования. Соблюдая законы композиции, нарисуйте с натуры пирожные и торты различной формы.

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка; рисунок пирожных и тортов; композицию тортов.

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

## ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №7

Изготовление украшений из овощей и фруктов

Цель работы: 1. Вырезать украшение из моркови (рыбку, цветок)

2. Составить композицию на основе полученного украшения.

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, альбом по выполнению карвинга, профессиональные журналы.

**Порядок проведения работы:**

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Вырезать рыбку из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.

2. Взять средний поварской нож и нарезать им пластины толщиной 5 мм. Затем с помощью тайского ножа придать пластинке контур туловища рыбки, плавники и хвост должны быть выполнены вместе с туловищем.
3. С помощью овального ножа нанести на туловище «чешуйки».

### **3. Вырезать цветок из моркови**

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им кружочки толщиной 2 мм и несколько кружков толщиной 1 см.
3. На кружках моркови толщиной 1 см с помощью тайского ножа нанести продольные, а затем поперечные бороздки. Снизу поварским ножом сделать канавку глубиной 3-4 мм по всему периметру кружка.
4. В полученную канавку по всему диаметру вложить кружки моркови толщиной 2 мм.

### **4. Составить композицию на основе полученных украшений**

### **5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.**

#### **«Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»**

**Цель работы:** 1. Вырезать украшения из пекинской капусты (розу, лотос);

2. Составить композицию на основе полученного украшения

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, профессиональные журналы.

#### **Порядок проведения работы:**

##### **1. Инструктаж по технике безопасности**

##### **2. Вырезать лотос из пекинской капусты**

1. Капусту зачистить, вымыть.
2. Взять средний поварской нож и отрезать им верхнюю часть овоща приблизительно на 1520 см от кочерыжки. Затем с помощью овального ножа или ножа с треугольным сечением с верхнего листа капусты срезать всю мягкую часть, оставив лишь тонкую длинную полоску утолщенной части. При необходимости использовать тайский нож. Так проделать по очереди со всеми листьями капусты.
3. Затем поместить вырезанный лотос в емкость с холодной водой.

##### **3. Вырезать розу из пекинской капусты**

1. Капусту зачистить, вымыть.
2. Взять средний поварской нож и отрезать середину овоща приблизительно на 10 см от кочерыжки. Затем с помощью тайского ножа и овального ножа с волнистыми краями с верхнего листа капусты фигурно срезать верхнюю часть нож. Так проделать по очереди со всеми листьями капусты.
3. Затем поместить вырезанную розу в емкость с холодной водой.

##### **4. Составить композицию на основе полученного украшения**

##### **5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.**

## «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

**Цель работы:**

1. Вырезать украшения из кабачка (кораблик), лука (цветы);
2. Составить композицию на основе полученного украшения

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, профессиональные журналы.

### Порядок проведения работы:

#### 1. Инструктаж по технике безопасности

#### 2. Вырезать кораблик из кабачка

1. С помощью шпажки установить парус, выполненный из пластинки моркови или кабачка.

#### 3. Вырезать цветок из зеленого лука

1. Крупный зеленый лук почистить, вымыть, отрезать большую долю зеленой части, чуть-чуть оставив её.

2. Тайским ножом, начиная с основания (белой части) прорезать первый слой лука на 3 или 4 равные части. Затем прорезать следующий слой, также на 3 или 4 части, но надрезы наносить в шахматном порядке. Затем прорезать следующий слой лука. Так продолжать пока не будут прорезаны все слои.

3. Затем ножницами округлить все срезы цветка.

#### 4. Составить композицию на основе полученного украшения

5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

Создание композиции декоративного оформления вторых блюд

Задание к практической работе:

### «Приготовление овощных (фруктовых) чипсов»

**Цель работы:**

1. Приготовить чипсы из картофеля, яблок, сыра;
2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

### Теоретические основы:

Сегодня для украшения блюд и десертов многие повара используют чипсы. Такой декор не только придает блюду воздушность, но и органично вписывается в общую вкусовую гамму.

150 лет назад чипсы были привилегией элиты и подавались только в дорогих ресторанах. Это потом хрустящая картошка постепенно перешла в разряд фаст-фуда и стала всенепременным атрибутом демократичных заведений «быстрой еды». Более того, в Соединённых Штатах был даже создан специальный национальный институт картофельных чипсов, в котором разрабатывались новые рецептуры и придумывались всевозможные вкусовые добавки.

История появления чипсов стала уже притчей во языцех. 24 августа 1853 году клиенту одного из дорогих ресторанов в городке Саратога-Спринг не понравилось то, как порезана поданная ему жареная картошка, и он не только вернул блюдо обратно, но и при всём честном народе отчитал шеф-повара.

Джордж Крам - тот самый шеф-повар - страшно возмутился и решил проучить привередливого гостя. Он нарезал картофель тончайшими ломтиками и зажарил их в масле до хруста. Такую картошку было даже невозможно наколоть на вилку, но клиент остался доволен! Блюдо моментально стало популярным и получило название «Чипсы Саратога» (от английского chips - кусочки, ломтики).

В советское время пищевая промышленность длинные плоские прямоугольники, сложенные в картонные коробки, или ломтики в целлофановых пакетах. Правда, назывались они не чипсами, а хрустящей картошкой.

### Порядок проведения работы:

#### 1. Инструктаж по технике безопасности

#### 2. Приготовить картофельные чипсы.

Противень смажьте сливочным или растительным маслом (тонким слоем!), выложите на него ломтики картофеля, присолите по вкусу. Поставьте в духовку и следите, чтобы не сгорело!

#### 3. Приготовить сырные чипсы

Ингредиенты: 60 г пармезана, 60 г чеддера, 2 ст.л. семян льна (по желанию), <sup>хА</sup> ч.л. итальянской смеси трав на основе орегано, чёрный молотый перец - по вкусу.

Приготовление:

Сыр натереть на мелкой тёрке, льняное семя измельчить в кофемолке. Смешайте все ингредиенты в миске. Противень застелите бумагой для выпечки или положите силиконовый

коврик для выпечки. Разложите смесь небольшими кучками, приплюсните ложкой, чтобы получились плотные кружки. Выпекайте в течение 10 минут при максимальном нагреве. Готовые чипсы аккуратно разложите на решётке и остудите. Не накрывайте ничем - иначе отсыреют!

#### 4. Приготовить банановые чипсы

Маленькие бананы - они ароматнее - тонко нарезать (овощерезкой), смазать слегка подогретым мёдом, сбрызнуть лимонным соком и сушить в духовке при температуре 50-60°C примерно пару часов.

#### 5. Приготовить фруктовые чипсы.

Любые фрукты вымойте, нарежьте тонкими пластинками, разложите на противне и поставьте в духовку, нагретую до 50-60°C. Сушите фрукты при открытой дверце до тех пор, пока они не станут ломкими. Фруктовые чипсы другим способом.

Сварите сироп из 500 г воды и 500 г сахара. Тонко нарезанные фрукты (любые!) положите в сироп и кипятите 3-4 минуты. Разложите ломтики на противне в один слой и подсушите в течение 3-6 часов в духовке при температуре 60-70°C. Готовые фруктовые чипсы ломкие, хрустящие.

#### 6. Оценить качество чипсов по следующим показателям:

	Картофельные чипсы	Сырные чипсы	Банановые чипсы	Фруктовые чипсы
Форма				
Цвет				
Вкус				
Запах				
Консистенция				

**6. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшения из чипсов.**

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9**

Изготовление украшения из шоколада и посыпок

Задание к практической работе:

### **Изготовление украшений из шоколада**

**Цель:**

- закрепить на практике теоретические знания по теме «Шоколад и украшения из него»
- приобрести практический опыт по изготовлению украшений из шоколада

**Посуда, инвентарь, инструмент:** плита электрическая, холодильник, микроволновая печь, термометр, миски металлические, кастрюли, барельефы, зажимы, пленка из ПВХ, пленка с нанесенными рисунками, кисти, лопатки, ножницы, пергамент.

**Домашняя подготовка к лабораторной работе**

- ознакомьтесь с литературой по теме «Шоколад и украшения из него»
- подберите материалы для работы в лаборатории
- составьте отчет по выполнению лабораторной работы

**Последовательность выполнения работы:**

1. Организовать рабочее место (подобрать инвентарь и инструменты для изготовления украшений и подготовки шоколада)
2. Подберите сырье для выполнения работы
3. Подготовьте шоколад к использованию

- шоколадную глазурь (шоколад) измельчите;
- шоколад поместите на водяную баню (вода не должна кипеть)
- шоколадную глазурь разогрейте;

**Немного теории**

**Темперирование шоколада на столе**

1. Порубите шоколад на мелкие кусочки (зубчатый нож отлично подходит для этого) и поместите на водяную баню. Помешивайте непрерывно во избежание перегрева. Это особенно важно при работе с молочным и белым шоколадом, даже при небольшом превышении рекомендуемой температуры они могут приобрести зернистую структуру и стать непригодными для дальнейшего использования. Для того, чтобы полностью расплавить все жиры необходимо нагреть темный шоколад до 46 -49° С, молочный и белый до 43-46 ° С.
2. Охладите расплавленный шоколад приблизительно до 34° С, для этого уберите его с водяной бани, но продолжайте помешивать. Примерно 1/3 шоколада вылейте на холодный мраморный стол. Распределяйте по всей поверхности, а затем собирайте обратно с помощью spatulas и скребка, пока шоколад не начнет показывать признаки загущения (именно в этот момент тугоплавкие жиры начинают кристаллизоваться). Затем поместите прекристаллизованный шоколад в растопленный, размешайте до однородности и проверьте температуру. Если температура близка к требуемому 26-28°С, просто продолжайте помешивать до момента достижения целевой температуры. Если же шоколад значительно теплее, вылейте часть на мраморную поверхность и повторите процедуру распределения-собираения-смешивания. Если шоколад гладкий и

однородный, и температура его составляет от 26° С до 28° С для темного шоколада и от 25° С до 26° С для белого и молочного, переходите к следующему шагу.

3. Перед тем как вы начнете нагревать шоколад до рабочей температуры, обязательно проверьте качество темперирования. Для этого опустите угол небольшого кусочка бумаги для выпечки в шоколад. При комнатной температуре от 18° С до 20° С шоколад должен стабилизироваться в течение пяти минут. Можно ускорить испытание, поместив бумагу в холодильник, там процесс стабилизации должен занять 1 -2 минуты. Шоколад прошел тест? Переходите к третьему шагу. Если нет, повторите шаги 1 и 2.

4. Подогрейте темперированный шоколад до рабочей температуры: 30-32°С для темного шоколада и 29-30° С для белого и молочного. Если шоколад слишком густой при данной температуре, можно увеличить его текучесть добавив какао-масло. Будьте внимательны — не перегрейте шоколад на этом этапе! Всего несколько градусов выше рекомендованной температуры, и могут возникнуть проблемы со стабилизацией готовых изделий, также возможно появление белесого налета (отделившиеся жиры).

### Использование каллет

1. Нарубите шоколад на кусочки и растопите на водяной бане, как описано в предыдущем методе. Также охладите до 34°С, постоянно перемешивая.

2. На следующем этапе мы добавляем каллеты, так как они уже предварительно темперированы производителем и имеют необходимую кристаллическую форму. Возьмите каллеты в объеме от 5 до 10% массы расплавленного шоколада (например, для одного килограмма растопленного шоколада используйте 50-100 г каллет). Добавляйте их постепенно, ждите пока предыдущая партия полностью растворится, перед добавлением следующей.

Когда шоколад станет идеально гладким и температура понизится до 30-32°С для темного шоколада и 29-30° С для молочного и белого, поддерживайте данную температуру, постоянно помешивая шоколад в течение как минимум 2 минут. Проведите тест на качество темперирования, описанный в разделе «Темперирование шоколада на столе». Еще раз обращаем ваше внимание на то, что при использовании этого метода, важно чтобы добавляемый шоколад был предварительно темперирован.



### 4. Изготовьте штриховые украшения

- изготовьте бумажный корнетик;
- наполните корнетик шоколадной глазурью до половины, закройте;
- на остром конце корнетика сделайте срез; на пергаментную бумагу или прозрачную пленку нанесите рисунки шоколадной глазурью;

поместите рисунки в холодильник до полного застывания; отделите украшения от бумаги или пленки.

### 5. Изготовьте шоколадные листья

- Возьмите живые листья любых растений, лишь бы они были маленькими, прочными и имели хорошо развитые прожилки.
- Растопите 125 г черного (полусладкого), молочного или белого шоколада. Возьмите листья, вымойте их и хорошенько просушите на кухонном полотенце
- Кисточкой средних размеров покройте обратную сторону каждого листа растопленным шоколадом. Внимательно следите за тем, чтобы он не попал на лицевую сторону листа, иначе не удастся его отделить от шоколада
- Оставьте листья сушиться на кулинарном пергаменте в прохладном месте, повернув их покрытой шоколадом стороной вверх.
- Перед использованием осторожно отделите шоколадные отпечатки от настоящих листьев

### 6. Изготовьте шоколад с рисунком

- налейте на пленку с нанесенным рисунком из какао-масла растопленную шоколадную глазурь;
- охладите в холодильнике до полного затвердения глазури;
- отделите пленку от шоколада.



### 7. Изготовьте шоколадные вазочки.

- Надуйте 3 шарика одинакового размера (как на фото ниже) и 3 чуть меньшего размера
- Растопите шоколад в блюде, которое (если понадобится) можно подогреть в микроволновке или на водяной бане.
- Поместив шарик в шоколад, вращайте его по кругу, пока он не покроется шоколадом.





#### **8. Изготовьте шоколадные заливки.**

Заготовки положите на поднос, застеленный пергаментом, и поставьте до полного затвердевания в холодильник. Извлеките шарики и поставьте вазочки меньшего размера в вазочки большего. Выберите любые формочки для вырезания печенья

в виде зверюшек, птичек, сердечек, цветов, колокольчиков, лошадиных подков, цифр или букв.



Нарисуйте или обведите несколько раз выбранную формочку на листе бумаги. Пусть их будет немного больше, чем нужно, - не исключено, что какие-то фигурки могут сломаться. Положите поверх бумаги лист кулинарного пергамента и закрепите углы. Подготовьте два корнетика из жиронепроницаемой (вошеной) бумаги, наполните каждый растопленным шоколадом и загните верхние края внутрь. Отрежьте кончик одного из корнетиков и выдавите шоколадную нить по контуру рисунка

Отрежьте кончик у второго корнетика и заполните внутреннюю поверхность рисунка растопленным шоколадом. Оставьте для остывания. Выдавите на фигурки любые узоры, дайте им затвердеть. Осторожно снимите с бумаги и используйте для украшения.

**Можно использовать для внутренней заливки цветной шоколад.**

#### **9. Изготовьте шоколадный бантик**

- на полоску плотной пленки нанесите растопленную шоколадную глазурь;
- разровняйте шоколадную глазурь шпателем тонким слоем;
- пленку сложите пополам;
- поставьте украшения в холодильник;
- отделите шоколадную глазурь от пленки;
- описанным способом изготовьте 5 -6 деталей;

- уложите детали в виде бантика.



**10. Получите оценку за выполненную работу.**

**11. Приведите в порядок рабочее место.**



### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №10** **Изготовление украшения из желе, марципана**

Задание к практической работе:

#### **«Выполнение цветов из сахарной пасты»**

**Цель работы:**

1. Приготовить цветы из сахарной пасты;
2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, весы, емкости, доски из стекла, пластиковая скалка, набор инструментов для моделирования изделий из сахарной пасты, штампы (вырубки), проволока для пищевых целей.

**Теоретические основы:**

**Сахарная сырцовая мастика** Сахарная пудра 930, патока 50, желатин 10, эссенция 0,5, вода 100. Выход 1000. Желатин заливают водой температурой 25°C и оставляют для набухания на 1 -2 ч, затем подогревают до 60\*С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают

так, чтобы не было комков, в течение 20-25 мин. В то же время добавляют патоку, эссенцию, если нужно, краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту - 0,3% сахарной пудры.

### **Принадлежности для изготовления сахарных цветов**

**Инструменты для лепки:** Применяются для придания формы, создания оборок или проделывания отверстий в сахарной пасте, пасте для лепки, цветочной пасте или марципане. Слева направо: заостренная палочка, палочка с костяным концом, дрезденская палочка или скальпель.



#### **Палочка для нанесения прожилок.**

Может использоваться зубочистка. Ею наносят прожилки на листьях из мягкой пасты и последние штрихи на мягкую глазурь.

**Шариковая палочка.** Используется для лепки или изготовления сахарных цветов, для разравнивания краев лепестков или закругления сердцевины.

**Колесико закройщика.** Необходимо для создания "стежков" на мягкой глазури.

**Гладилка для глазирования.** Применяется для выравнивания глазури из сахарной пасты или марципана.

**Мини-скалка.** Используется для раскатывания небольших порций глазури или пасты при изготовлении сахарных цветов.

**Шпатели.** Нужны для глазирования, приподнимания кусочков глазури, засохших подтеков или сахарных кружев.

**Пенопластовая подставка.** Обеспечивает мягкую поверхность при изготовлении сахарных цветов.

**Ребристая скалка.** Используется для создания буфов на мягкой пасте

**Стек Дрезден.** Применяется при изготовлении сахарных цветов

#### **Мелки из сахарной пудры.**

Нетоксичные мелки для окрашивания высохшей глазури. Соскребите с поверхности мелка немного пудры и нанесите ее кисточкой на поверхность.

**Щипцы.** Необходимы для плотного соединения краев мягкой глазури.

**Тычинки.** Используются для сердцевин цветов. Продаются в упаковках, различаются по цвету и размеру.

**Поршневой резец.** Используется для вырезания и одновременного присоединения крошечных цветочков одним движением.



**Форма для прожилок.** Пластиковая форма с прожилками для получения отпечатка на поверхности мягкой глазури.

**Выемки для цветов.** Для вырезания цельных небольших цветочков. Различаются по форме, размеру



### Порядок проведения работы:

#### 1. Выполнить листья из сахарной пасты

1. Раскатайте пасту в пласт.
2. Пластмассовой формочкой вырежьте несколько листьев.
3. Ножом нанесите прожилки на листья.
4. Для изготовления листьев можно воспользоваться поршневой формочкой. В этом случае вырезается лист и одновременно наносятся прожилки.

#### 2. Выполнить розу из сахарной пасты



### Ингредиенты

- сахарная паста выб
- проволока
- искусственных цветс

1. На одном конце проволоки сделайте небольшую петлю, насадите на нее шарик из сахарной пасты, придав ему форму капли. Дайте просохнуть в течение 24 ч. Оберните проволочный стебель специальной бумажной лентой.

2. Раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте лепестки маленькой формочкой в виде капли.
  3. Раскатайте вырезанные лепестки на подложке для сахарной пасты
  4. Увлажните небольшим количеством воды основание первого лепестка и оберните его вокруг шарика, прикрепленного к проволоке. Точно так же прикрепите второй и третий лепестки.
  5. Раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте 3—4 лепестка большего размера. Точно так же еще раз раскатайте их (чтобы они стали тоньше) и продолжайте прикреплять лепестки к бутону, немного отгибая верхнюю часть лепестка. Продолжайте, пока не достигните желаемого размера цветка.
  6. Прежде чем украсить торт цветком, просушите его в течение 12 ч.
- 3. Оценить качество украшений по следующим показателям:**

	Листья	Роза
Форма		
Цвет		
Запах		



**4.Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать полученные украшения.**

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №11**

Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции

Задание к практической работе:

#### ***Рисование пирожных и тортов различной формы.***

*Цель работы:* сформировать умения по рисованию кондитерских изделий, развить зрительную память, фантазию, творческое воображение.

*Материальное оснащение:* бумага

карандаши простые и цветные

краски акварельные и гуашь

ластик

Выполнение работы:

1. Лист формата А 4 расположить произвольно (вертикально или горизонтально).
2. Внимательно рассмотреть объект изображения и выделить основные признаки кондитерских изделий
3. Выполнить рисунок красками.

#### ***Пирожное:***

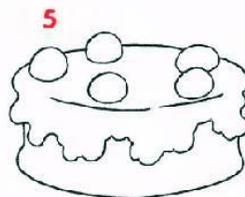
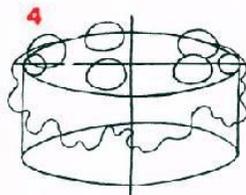
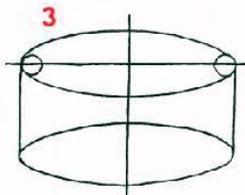
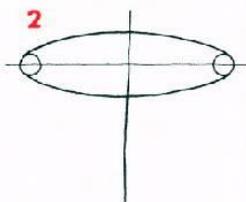
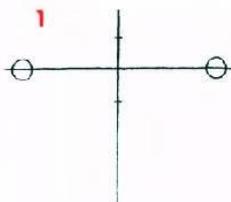
- продумать специфику изобразительных средств;
- разобраться в строении формы пирожного;
- определить все грани, плоскости, расположение их в пространстве;
- сделать карандашный линейный рисунок;
- изобразить пирожное в цвете.

#### ***Торт:***

- рассмотреть натурную модель;
- продумать последовательный ход ведения работы карандашом;
- скомпоновать изображение на бумаге;
- передать внешний вид изделия;
- наметить форму элементов украшения;
- изучить композицию художественного украшения изделия



**КАК НАРИСОВАТЬ ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ**





**ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ:**

1. С чего необходимо начать рисование пирожного?
2. Что является лучшим материалом при выполнении кондитерских изделий?
3. Что является целостностью элементов украшения кондитерского изделия?
4. Какие выразительные средства используют при компоновке элементов украшения тортов?
5. Что вы понимаете под термином «декоративность»?

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка; рисунок пирожных и тортов; композицию тортов.

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №12**

Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов

Задание к практической работе:

Организируйте рабочее место для лепки. Соблюдая законы композиции, сделайте любую композицию с растительным орнаментом, овощами.

### ***Лепка растительного орнамента***

*Цель работы:* сформировать умения по овладению основами изобразительной грамоты, развить воображение, целеустремленность, творческие способности.

*Материальное оснащение:* пластилин

доска для лепки

стека

лопаточка

#### **Выполнение работы:**

1. Ознакомьтесь с понятием рельеф.
2. Взять лист формата А4 и согнуть его дважды пополам;
3. Разогреть руками (ладошками) пластилин;
4. Нанести на подготовленный лист грунтовку (размазать пластилин тонким слоем по листу бумаги при помощи лопаточки);
5. По предложенному образцу или по своему выбору вылепить растительный орнамент.

#### **ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ:**

1. Что такое рельеф?
2. Приведите примеры барельефа и горельефа.
3. Перечислите этапы лепки орнамента.
4. Для какой цели применяется грунтовка?

### ***Лепка фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.***

*Цель работы:* сформировать умения по овладению основами изобразительной грамоты, развить воображение, целеустремленность, творческие способности.

*Материальное оснащение:* пластилин

доска для лепки

стека

лопаточка

#### **Выполнение работы:**

1. Определить, какие фрукты (яблоко, груша, апельсин, лимон, банан или др.), овощи (картофель, морковь, свекла, редис, огурец, помидор или др.) и цветы (роза, нарцисс, тюльпан, ромашка или др.) вы будете вылепливать;
2. Изучить форму фрукта или овоща.
3. Детально проработать поверхность модели фрукта или овоща.
4. Разогреть пластилин.
5. Вылепить 2 фрукта, два овоща, два цветка.
6. Вылепить два животных и две птицы.

#### **ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ:**

1. Перечислите этапы лепки фруктов и овощей
2. Перечислите этапы лепки цветов
3. Перечислите этапы лепки животных и птиц.
4. В чем состоит заключительный этап лепки животных и птиц?

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка; рисунок пирожных и тортов; композицию тортов.  
*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №13**

#### **Изготовление макета кондитерского изделия.**

Задание к практической работе:

Изучите материал для рисования с натуры, напишите конспект на основе изученного материала по следующим вопросам.

1. Каковы особенности изготовления макетов тортов?
  2. Роль воображения, фантазии и знаний по композиции в процессе изготовления макета торта?
  3. Перечислите этапы работы над изготовлением макета торта?
  4. Какую роль играет учебная работа по изготовлению макета торта для профессиональной деятельности будущих кондитеров?
  5. Скорректируйте итоговый эскиз, выбранный для изготовления макета торта.
  6. Выполните макет торта по эскизу.
  7. Выполните по эскизу макет кулинарного изделия или блюда.
- Организируйте рабочее место. Соблюдая законы композиции, сделайте макет кондитерского изделия.

Вначале, важно тщательно проанализировать форму, фактуру и цветовые характеристики модели. Далее следует выбрать подходящий по цвету пластилин и принадлежности для работы. После этого - важнейший творческий этап, определяющий художественное своеобразие кондитерского изделия – разработка эскиза будущего макета торта.

В ходе работы над эскизной разработкой, не забудьте о форэскизах и вариативности при выборе лучшего решения.

Когда эскиз завершен, выбирается каркас в соответствии с заявленной формой торта. Затем нужно облепить тонким слоем пластилина всю

каркасную поверхность, размазывая пальцами и выравнивая стеком пластическую массу. Цвет подбирается приближенный к натуральному красителю.

После этого начинается интересный творческий процесс по лепке элементов декора в соответствии с эскизом. В данной работе можно пользоваться всеми способами и приемами. Наиболее популярными в этом случае являются конструктивный и комбинированный методы лепки. Важно подбирать пластилин, гармонично сочетающийся по цвету. Возможны самые неожиданные решения в способах стилизации декора.

Когда отдельные элементы выполнены, их присоединяют к каркасной основе. Украшают верхнюю и боковую поверхность торта – бордюр. Эта деятельность требует внимательности и творческого отношения к делу. Необходимо выполнять работу строго по эскизу. Вместе с тем, можно усиливать движение и развороты формы отдельных декоративных элементов, положение которых в эскизе показывается лишь обобщенно.

Здесь важно чувство меры и вкуса, чтобы излишней детализацией не разрушить целостность композиционного замысла.

В конце работы над изготовлением макета торта нужно сравнить его с эскизной разработкой и внести при необходимости коррективы, обобщая композицию.

*Отвечает требованиям стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:* технику рисования; геометрические композиции в рисунке; цвет композиции рисунка; рисунок пирожных и тортов; композицию тортов.

*Должен уметь:* Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы;

### *Литература*

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский дом «Академия» 2017
2. Иванова И.Н.. Рисование и лепка. Москва. Издательский дом «Академия» 2019 г.