**Задание дистанционного обучения**

 **на 13. 01.2023 г.**

**Группа**: «Повар-кондитер», ПК- 1 курс

**Дата:** 13 .01.2023 г.

**ФИО преподавателя:** Кобзак Лидия Фёдоровна

 **Дисциплина ОП 11. Художественное оформление блюд**

**Тема:** Художественное оформление блюд .Основы рисунка. Цель и задачи рисунка.

**Цель работы**: развивать навыки самостоятельной работы; оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации.

**Тип занятия:**  изучение нового материала

**Вид занятия:** дистанционное обучение с элементами обратной связи.

**Форма урока:** дистанционная, индивидуальная практическая работа

**Необходимое оборудование и материалы для дистанционного урока:**

Компьютер, ноутбук, телефон с выходом в Интернет на дому.

**Технологии, методы:**

1. Информационно-коммуникационные технологии.
2. Дистанционные образовательные технологии.
3. Метод самостоятельной работы

**Здравствуйте студенты группы ПК -1!**

 Прошу внимательно изучить материал по данной теме и сделать краткий конспект лекций, ответить на контрольные вопросы. Отправить фотоотчет выполненных работ на эл. адрес, чат в социальной сети «В Контакте», мессенджер Viber.

*Приложение № 1.*

**Художественное оформление блюд**

 В результате трудовой деятельности и общения с природой, в людях пробудились эстетические чувства, способствовавшие формированию творческих способностей, которые, в свою очередь, научили человека творить по «законам красоты» и вызвали к жизни особую форму общественного сознания – **искусство.**

Слово «искусство» в широком, распространенном смысле означает умелое, искусное выполнение всякого дела. В специфическом значении – это творческая деятельность, в результате которой создается **художественный образ,** концентрирующий в себе типичные стороны действительности.

Развитие творческих способностей – неотъемлемая задача при подготовке поваров и кондитеров. Поварское и кулинарное искусство требует развитого эстетического чувства и художественного вкуса. Для декоративно-художественного оформления таких кондитерских изделий, как торты, пирожные, а также холодные и горячие закуски, десерт, необходимы определенные знания и практические умения в области изобразительной грамоты. Навыки грамотного рисования и лепки нужны повару и кондитеру для решения творческих задач в его производственной деятельности. Этими задачами являются художественное мышление и образное представление. Систематической, целостной работой в изучении курса «Рисование и лепка», можно воспитать у учащихся потребность именно в таком творческом труде.

 Изучение основ рисунка и лепки строится на принципах реалистического изображения, системности и последовательности. Переключение внимания от целого к деталям и от деталей к целому – необходимое условие отношения к изобразительному искусству.

В предлагаемом учебном материале последовательно освещаются все предусмотренные программой курса разделы для усвоения изобразительной грамоты. В отношении методики изложения соблюдаются принципы дидактики с учетом современных достижений педагогики и психологии в области изобразительной деятельности.

**Глава 1. Основы рисунка**

* 1. **Цель и задачи рисунка.**

При подготовке специалистов по бытовым профессиям в системе начального профессионального образования значительное место занимает изобразительная деятельность. Она позволяет осуществить такие важнейшие требования современности, как единство обучения и воспитания, комплексный подход к развитию творческих способностей личности. Изобразительная деятельность совершенствует органы чувств и особенно зрительное восприятие, основанное на развитии мышления, умении наблюдать, анализировать, запоминать; воспитывает волевые качества, художественный вкус, воображение; знакомит с особенностями художественного языка, развивает эстетическое чувство необходимое для более разностороннего понимания будущей профессии и реализации собственного личностного потенциала.

Овладение языком изобразительного искусства – сложная задача, основанная на соблюдении важнейших условий. Главным из этих условий является систематическое и последовательное изучение следующих основ изобразительной грамоты: перспектива; линейно-конструктивное построение формы предметов; пропорции; законы светотени; цветоведение; композиция.

Еще на заре человеческой цивилизации, с первобытной культуры, люди учились выражать свои мысли и чувства с помощью первых изображений – наскальных рисунков

В настоящее время изобразительные навыки необходимы представителям многих профессий как способы познания мира, выражения творческих мыслей и авторских идей. Один из философов Древнего мира сказал, что самый плохой рисунок рассказывает о предмете гораздо больше самых лучших слов. Сегодня мы не представляем себе книг без иллюстраций, улиц – без красочной рекламы и плакатов, интерьер помещений – без декоративных и изобразительных украшений.

 Изобразительными навыками должен владеть и будущий повар, и кондитер**.** Его предстоящая трудовая деятельность связана с умением украсить изделие кулинарного и кондитерского искусства – холодные и горячие закуски, торты, пирожные, оригинальный десерт и др. Для этого необходим художественный вкус, авторский почерк, знания в области основ изобразительного искусства и композиции, навыки практического рисования. Такой специалист разрабатывает композиционную идею украшения изделия как определенную конечную организацию всей формы продукта. Эта способность связана с умением изображать. Средства композиции и рисунка позволяют сочинить самые невероятные и фантастические образы. Гибкость способов и форм выражения и сочинения видимых объектов делает рисование основой развития творческого воображения и фантазии, необходимым будущим поварам и кондитерам.

Овладение простейшими навыками рисунка как основы реалистического изображения окружающей нас действительности является начальным этапом подготовки. Чтобы научиться выразительно и правильно изображать формы предметов на плоскости, необходимо хорошо усвоить изобразительную грамоту и применять ее на практике – рисовать с натуры, а также по памяти и представлению.

Изобразительная грамота подразумевает совокупность знаний и навыков, полученных в результате изучения основных положений изобразительного искусства. Она предполагает знания законов и правил изобразительного языка в сочетании с навыками пользоваться ими.

Изучение основ рисунка и лепки – это решение взаимосвязанных задач: развитие зрительного восприятия, наблюдательности, умение сравнивать между собой предметы и явления, определять сходство и различие, выделять предметы по форме, цвету, фактуре, осознавать и понимать увиденное. Занятия по рисунку должны приучить к строгому вниманию, рассуждению, точному анализу формы предметов.

На занятиях по рисунку и лепке будущий повар должен получить знания и умения построения рисунка линейно-конструктивным способом, ведения светотеневого рисунка, научиться работать кистью и красками, смешивать краски для получения нужных цветов и оттенков, понимать гармонию цветов, а также приобрести навыки передачи объема средствами лепки.

Большое внимание на занятиях уделяется художественной графике, основу которой составляет рисунок. Графика подразумевает лаконизм решения, отказ от всего лишнего, техническую простоту исполнения. Занятия строятся в строгой последовательности – от простого черно-белого решения до цветной графики с использованием разнообразных приемов изображения. Понять и осмыслить орнаментальное графическое решение композиции кулинарных изделий поможет предварительное рисование с натуры тортов и пирожных.

Данный курс ставит своей целью приобретения учащимися профессиональных знаний, умений и навыков, овладение ведущим элементом любого творческого изображения – композицией. В этом плане, очень показательны слова выдающегося русского художника И.Е. Репина: «Глубокая идея становится внушительной только в совершенной форме. Только благодаря форме она возвышается до великого назначения…»[[1]](#footnote-2).

Создание новых эстетических образов и высокопрофессиональное их исполнение в области производства изделий кулинарии является задачей общегосударственной важности. Современные изделия поваров и кондитеров, выполненные в соответствии с уровнем эстетических требований - настоящие произведения искусства. В связи с этим изучение предмета «Рисование и лепка» приобретает особую значимость в подготовке современных творческих поваров и кондитеров, способных участвовать в проектировании и производстве предметов кулинарии и умеющих профессионально оценить эстетические достоинства нового образца.

**Контрольные вопросы**

1. Каковы цель и задачи рисунка?
2. Какова роль изобразительной грамоты в жизни человека?
3. Почему знания и навыки в области основ рисунка важны для будущего повара и кондитера?
4. Что составляет основу художественной графики?
5. Какова значимость предмета «Рисование и лепка» в освоении профессии повара, кондитера?
1. [↑](#footnote-ref-2)