**ПРЕДМЕТ «МАЛЮВАННЯ ТА ЛІПЛЕННЯ»**

**19.03.2020**

**Тема:** Основи малювання та ліплення для кондитера. Мета та завдання предмета. Малюнок – як художня творчість. Техніка малюнка, різноманітність. Малювання плоских предметів, геометричних фігур

**Опрацювати тему** (робота з посібником Мазур Р.А., Малювання та ліплення для кондитерів. Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів, що навчаються за фахом “Кухар, кондитер”, «Кухар. Офіціант», «Бармен. Офіціант», викладачів, майстрів виробничого навчання. – Вінниця, 2010 р. – 68 с.)

**Практична робота:** намалюйте з натури призму, кулю, піраміду.

**24.03.2020** (1 година)

**Тема:** Малювання орнаментів. Види орнаментів. Техніка малювання. Світлотінь

**Опрацювати тему**

**Практична робота:**

1. Намалюйте орнаменти з формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні кондитерських виробів.

**Питання для самоперевірки знань:**

1. Що таке світлотінь? Назвіть градації світлотіні.
2. Вкажіть види орнаментів.

**26.03.2020**

**Тема:** Поняття про колір. Кольорова гама. Малювання з натури предметів домашнього вжитку

**Опрацювати тему**

**Практична робота:**

1. Зробіть композицію малюнка із зображенням предметів домашнього вжитку: чайника, чашки, тарілки. Зобразіть нескладний орнамент.
2. Створіть кольоровий спектр з гармонійним поєднанням кольорів.

**Питання для самоперевірки знань:**

1. Запишіть теплі, холодні та нейтральні кольори.
2. Вкажіть класифікацію кольорів за їх психологічним впливом на людину

**31.03.2020** (1 година)

**Тема:** Малювання з натури фруктів, овочів, грибів. Малювання з натури птахів і тварин

**Опрацювати тему**

**Практична робота:**

1. Зробіть композицію малюнка фруктів (на вибір), овочів (на вибір), грибів (на вибір).
2. Зробіть композицію малюнка птахів (на вибір) і тварин (на вибір).

**02.04.2020**

**Тема:** Малювання тістечок і тортів. Створення композицій круглого, квадратного, фігурного торту

**Опрацювати тему**

**Практична робота:** створення композиції (макетів) тістечок і тортів, вази з квітами та фруктами.

**07.04.2020** (1 година)

**Тема:** Основи ліплення. Прийоми для ліплення об’ємних предметів для оздоблення кондитерських виробів

**Опрацювати тему**

**Практична робота:** створити об’ємні предмети, які використовують для оздоблення кондитерських виробів

**09.04.2020** (1 година)

**Тема:** Основи ліплення. Прийоми для ліплення предметів рослинного світу для оздоблення кондитерських виробів

**Опрацювати тему**

**Практична робота:**

1. Створити предмети рослинного світу (листя різної форми, квіти), які використовують для оздоблення кондитерських виробів
2. Презентація картинної галереї робіт учнів