

<<面塑与糖塑>>

图书基本信息

书名：<<面塑与糖塑>>

13位ISBN编号：9787504562708

10位ISBN编号：750456270X

出版时间：2007-6

出版时间：中国劳动

作者：袁军

页数：141

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<面塑与糖塑>>

内容概要

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求,劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家,对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面：?第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

?第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学业证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

《面塑与糖塑》的主要内容有：色彩的基本知识、面塑与糖塑造型基础知识、面塑的基本概况、糖塑的基本概况等。

<<面塑与糖塑>>

书籍目录

第1章 色彩的基本知识 § 1—1 色彩的基本概念 § 1—2 色彩的变化 § 1—3 色彩的配色 § 1—4 主要色相的喻义象征和感觉第2章 面塑与糖塑造型基础知识 § 2—1 面塑与糖塑的造型介绍 § 2—2 面塑与糖塑造型的构图及其变化第3章 面塑的基本概况 § 3—1 面塑的起源与发展简述 § 3—2 面塑作品的分类 § 3—3 面塑坯料的配制 § 3—4 花卉面塑造型作品 § 3—5 蔬果面塑造型作品 § 3—6 动物面塑造型作品 § 3—7 人物面塑造型作品第4章 糖塑的基本概况 § 4—1 糖塑的工具及原调料 § 4—2 熬糖的方法 § 4—3 拉糖工艺 § 4—4 吹糖工艺 § 4—5 糖稀浇铸工艺 § 4—6 糖塑的造型组合与应用

<<面塑与糖塑>>

章节摘录

色彩调和的法则是实现色彩美的要求，色彩调和的规律是实现色彩美的手段。

色彩调和是相对于色彩对比而言的，没有对比就没有调和。

色彩对比是绝对的，有色彩就有差异，也就有对比；色彩调和则是相对的，是通过色彩的变化统一体现出来的。

过分对比的色彩，可通过增强共性因素取得调和，过分近似的色彩，可通过增强对比实现调和。

由此可以确定：在色彩的组合中，凡色相、明度、纯度有一个因素同一，可获得对比的调和；两个因素同一，可获得近似的调和；三个因素都同一，则不存在调和的问题，本身就是同一的色彩；如果三个因素都无共性，色彩很难调和。

任何一种色彩都不是孤立的，它总要同其他色彩发生联系，并受到环境（背景色、相邻色）的影响。

一个造型的色彩是不是美的，不是由某种色彩所决定的，而是取决于各种色彩的选择和组合所产生的整体效果。

同样的一种色或几种色由于搭配的方式不同，其整体的情感效果是截然不同的。

色彩的美是从色与色的组合关系中产生的。

换言之，色彩美取决于配色效果。

选色是依据构成目的的需要选择适当的色彩作为“配料”，它是配色成败的关键。

在选色之前要确定想要达到的效果。

哪些色彩最能体现这种效果？

这些色彩能够表达什么样的感情？

这些色彩是否能够突出主题？

这些色彩是否能够引人注目？

思考的问题越多越成熟，不仅有利于选色，而且对构思中的欠缺还能进行修正补充，使构思更趋完善。

选色的具体方法多种多样，对于初学者来说，不妨从以下两个方面入手：一是把自然界中观察到的色彩作为依据，选择颜色；二是选择一组具有共性的几种色作为基本色调，再选择一两种色彩作为陪衬色或点缀色，使之既有变化又相互联系。

<<面塑与糖塑>>

编辑推荐

《面塑与糖塑》坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

<<面塑与糖塑>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>