

<<中国面塑艺术>>

图书基本信息

书名：<<中国面塑艺术>>

13位ISBN编号：9787501990894

10位ISBN编号：7501990891

出版时间：2013-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孔令海 编

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>

<<中国面塑艺术>>

内容概要

《中国面塑艺术》内容主要分为三章：第一章面塑基础篇，主要介绍了面塑的工具和面塑面团的配方与上色；第二章面塑欣赏与技法展示——人物篇，主要介绍了人物头像与造型欣赏和面塑人物技法展示；第三章面塑欣赏——综合篇，主要介绍了卡通类面塑、十二生肖面塑以及其他动物面塑的作品欣赏。

<<中国面塑艺术>>

作者简介

孔令海，国际餐饮协会理事，国家级评委；国家食品雕刻师考核鉴定试题主编，大连中山区美术家协会理事，中国食雕艺术人物雕开创者：于2004年出版全国第一本人物雕全书《新编人物雕技法与应用》。

其独创的“孔氏刀法”、“三停五眼定位法”、“七刀定五官”、“八刀顶人形”中的人物雕“快刀法”现已被食雕界广泛应用。

1989年毕业于哈尔滨师范大学美术系；1993年从事美术装潢设计；1994年雕刻作品“鹤舞九霄”，获全国雕刻大赛金牌奖；1994年拜世界食雕大师齐欣为师；2002年创办大连令海食品雕刻职业培训学校，开设“中华美艺食品雕刻网”；2003年出版《新编泡琼脂、冰雕、技法与应用》；2004年被《东方美食》杂志选为封面人物，题为“中华人物雕食雕第一高手”；2004年出版全国第一本人物雕全书《新编人物雕技法与应用》；2005年出版《食雕禽鸟》一书；2006年出版《食雕手绘分布图解》；2007年出版《孔令海艺术食雕·人物篇》一书；2008年出版《孔令海食雕精品赏析》，中国轻工业出版社；2010年出版《食品雕刻解析与造型设计》，中国轻工业出版社。

近年来学校培养了近千名专业雕刻师，遍布全国各地及海内外，为社会培养了大批食雕人才。

书籍目录

第一章面塑基础篇 面塑工具介绍 面塑面团的配方与上色 第二章面塑欣赏与技法展示——人物篇 一、人物头像欣赏 (一) 男人头像 (二) 女人头像 二、人物造型欣赏 (一) 男人造型 (二) 女人造型 三、面塑人物技法展示 (一) 人物头骨不同角度的变化 (二) 人物头像制作图解与展示 1. 男人头像制作图解 2. 男人头像不同角度成品展示 3. 女人头像制作图解 4. 女人头像不同角度成品展示 第三章面塑欣赏——综合篇 一、卡通类面塑欣赏 二、十二生肖卡通版面塑欣赏 三、十二生肖民间版面塑欣赏 四、动物面塑欣赏

<<中国面塑艺术>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<中国面塑艺术>>

编辑推荐

《中国面塑艺术》是继承了中国传统面塑艺术的精华，在不断探索 and 总结中结合工艺美术学院雕塑的塑造法，对面塑作品采用由内向外，即由骨骼到肌肉再到表面皮肤这三道工序来完成。书中的作品尤其是男人和动物作品，均采用夸张的动感来表现作品的豪放与粗犷。

<<中国面塑艺术>>

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>