

ТВОРЧЕСКИЙ ОТЧЕТ РАБОТЫ КРУЖКА «ТЕРРИТОРИЯ АППЕТИТА»



Преподаватель:
Барабицкая
Раиса
Валериевна

- **Пояснительная записка:**

Среди широкого круга задач, которые решаются в колледже особо важное значение имеет создание кружков профессиональной направленности. О техническом творчестве в нашем учебном заведении судят не только как о способе организации активного досуга учащихся, но и как о самом эффективном средстве развития интеллектуальных способностей, как о методе воспитания активности, самостоятельности и интереса к своей профессии и специальности, и как о возможности повышения профессиональной квалификации наших обучающихся.

- **Цели работы кружка:**

1. Воспитывать у учащихся устойчивый интерес к методам оформления и моделирования кондитерских изделий и тортов.
2. Воспитывать интерес к содержанию работ мастеров АРТ класса.
3. Развивать техническое мышление учащихся, прививать культуру труда.
4. Уметь применять полученные знания и навыки для решения задач.
5. Уметь пользоваться современными инструментами, инвентарем.
6. Научить самостоятельно работать с технической и дополнительной литературой и документацией.

- **Основные задачи:**

- Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся;
- Знакомство с новыми технологиями формирования умений и навыков и внедрения их в практику работы;
- Обобщение и применение лучшего педагогического опыта работы преподавателя и мастера производственного обучения;
- Углубленное изучение спец предметов;
- Сформировать творческие способности будущего специалиста.
- Удовлетворить интерес учащихся к конкретным темам.
- Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.
- Дать возможность учащимся почувствовать себя творцами, созидателями.

Рабочий учебно-тематический план кружка

Месяц	Тема занятий	Форма проведения	Количество часов
Сентябрь	<p>Организационные мероприятия. Формирование состава.</p> <p>Знакомство с планом работы. Выступление руководителя с рассказом о порядке проведения заседаний.</p> <p>Распределение тем для работы.</p> <p>Индивидуальные занятия с учащимися. Вводное занятие.</p> <p>Понятие программы кружка. Инструктаж по технике безопасности и санитарии.</p> <p>Знакомство с искусством КАРВИНГА. История возникновения карвинга.</p>	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Октябрь	<p>Знакомство с искусством КАРВИНГА.</p> <p>Альбом с пошаговым показом. DVD фильм.</p> <p>Кулинарное использование овощей:</p> <p>простая и сложная форма нарезки овощей. Фигурная точка картофеля: карбование (каннелирование).</p> <p>Вырезание цветов из моркови с помощью спец. приспособлений, показ инструментов.</p> <p>Просмотр собранного материала по теме «Муссовые торты».</p> <p>Создание презентации для изучения темы: «Муссовые торты».</p> <p>Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме «Муссовые торты».</p> <p>Индивидуальные занятия с учащимися.</p>	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Ноябрь	<p>Украшения из фруктов: яблоко- лебедь, киви, мандарины-цветы.</p> <p>«Флоксы» из моркови. Составление композиции.</p> <p>Просмотр материала, собранного учащимися по теме «Макаронс».</p> <p>Создание презентации для изучения темы «Макаронс».</p> <p>Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме «Макаронс»</p> <p>Индивидуальные занятия с учащимися.</p>	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Декабрь	<p>Мастер-класс «Идея для коктейля».</p> <p>Разнообразная техника работы.</p> <p>Апельсин-фонарик, Апельсин- корзинка.</p> <p>Форма для желе. Составление композиций.</p> <p>Просмотр материала, собранного учащимися по теме «Новые технологии в кулинарном производстве»</p> <p>Создание презентации для изучения темы «Новые технологии в кулинарном производстве».</p> <p>Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме «Новые технологии в кулинарном производстве».</p> <p>Индивидуальные занятия с учащимися.</p>	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Январь	<p>Уроки АРТ-ВИЗАЖА</p> <p>«Я рисую свое блюдо» - вырезание листиков из овощей. Украшение тарелки, декорирование.</p> <p>Просмотр материала, собранного учащимися по теме «Чизкейк».</p> <p>Создание презентации для изучения темы «Чизкейк».</p> <p>Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме.</p> <p>Индивидуальные занятия с учащимися.</p>	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4

Рабочий учебно-тематический план кружка

Февраль	Просмотр материала, собранного учащимися по теме «Панакота». Создание презентации для изучения данной темы. Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме. Индивидуальные занятия с учащимися.	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Март	Просмотр материалов, собранных учащимися по теме «Современные холодные напитки». Создание презентации для изучения данной темы. Составление тестовых заданий для проверки знаний по этой теме. Индивидуальные занятия с учащимися.	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Апрель	Просмотр материалов, собранных учащимися по теме «Национальная кухня стран Европы». Создание презентации для изучения данной темы. Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме «Национальная кухня стран Европы». Индивидуальные занятия с учащимися.	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Май	Проведение мастер-класса по теме «Фигурная лепка из мастики». Просмотр материалов, собранных учащимися по теме «Фигурная лепка из мастики». Создание презентации для изучения данной темы. Составление тестовых заданий для проверки знаний по теме «Фигурная лепка из мастики». Индивидуальные занятия с учащимися.	Практическое занятие, семинар, работа с литературой	4
Июнь	Подведение итогов работы. Награждение членов кружка за проделанную работу. Составление предварительного плана работы на будущий год.		4
Итого			40

Тема занятий: Знакомство с искусством КАРВИНГА. История возникновения карвинга.

- **Карвинг** (от английского *carving* — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам.
- Фруктовый букет — это связка нарезанных фруктов, гармонично сочетающихся друг с другом. В нём могут быть собраны не только фрукты, овощи и конфеты, но и цветы или другие листовенно-декоративные растения, а также игрушки и прочие декоративные элементы.



Искусство карвинга пришло из Юго-Восточной Азии.

В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно». Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны:

Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль 1240—1350 (по другим данным, в 1364 году) девушка по имени «Нанг» представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов. Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран. После революции 1932 года карвинг стал менее популярным в Тайланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы. В настоящее время карвинг преподаётся в школах с 11 лет.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений.

Тема занятий: Украшения из овощей



Тема занятий: украшения из фруктов (яблоки)



Тема занятий: «Муссовые торты».



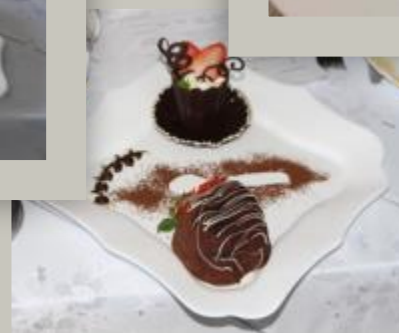
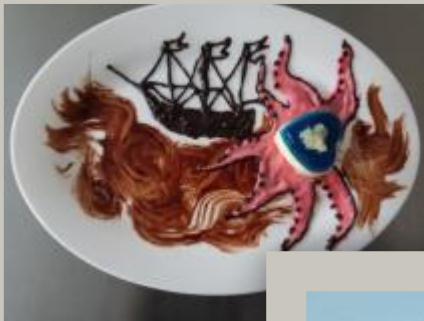
Тема занятий: «Макаронс».



Тема занятий: «Чизкейк».



Тема занятий: «Украшение тарелки, декорирование.»





Тема занятий:
«Новые технологии в кондитерском производстве»
Возможности фотопечати.



Тема занятий:
«Фигурная лепка из мастики»

Тема занятий:
«Работа с карамелью и изомальтом»



Кружок «Территория аппетита» проводился согласно календарно-тематического планирования. Кружок проводился на базе КГА ПОУ УКТУ, в последний четверг месяца. Время проведения с 16-00 по 17-00 час. Посещали кружок 12чел.

Были достигнуты следующие цели и задачи кружка:

- Познакомить обучающихся с интересным искусством резьбы по овощам и фруктам «Карвинг».
- «Муссовые торты».
- Уроки арт - визажа «Я рисую свое блюдо».
- «Национальная кухня стран Европы»: знаменитые Итальянские десерты.
- Современные технологии в кондитерском производстве. Фотопечать.
- «Фигурная лепка из мастики».
- Научить обучающихся усидчивости, терпению, доводить начатое дело до конца, привить любовь к профессии «Технолог продукции общественного питания».

**Список обучающихся,
задействованных в
кружке «Территория аппетита»:**

- Гаракишиев Дмитрий (19 группа)
- Грицай Александр (19 группа)
- Родинова Ксения (19 группа)
- Заика Виктория (18 группа)
- Байбурин Леонид (29 группа)
- Сухарева Дарья (15 группа)
- Алексеева Кристина (34 группа)
- Семенова Ольга (19 группа)
- Заика Виктория (18 группа)
- Мамонтов Николай (19 группа)
- Кооп Яна (18 группа)
- Нам Кристина (18 группа)

Итоги:

Кружок посещали ребята всех курсов, им всегда было интересно познакомиться с искусством «Карвинга», с историей возникновения, всегда с интересом просматривали альбом и специальные инструменты для вырезания. Также был предложен для просмотра DVD фильм с пошаговым вырезанием из овощей и фруктов цветов, составление поделок, композиций. С удовольствием пробовали себя в роли фуд - художников, занимаясь декором тарелок. Интерес также вызвала сложная техника приготовления евротортов; использование сладкой фотопечати на вафельной бумаге; моделирование из сахарной пасты и мастики с помощью специальных вырубков.