

**Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж парикмахерского искусства»**



«Я и Мир красоты!»

**Студенческие чтения для обучающихся
государственных профессиональных
образовательных организаций
Новосибирской области**

*Сборник статей
Часть 2*

24 марта 2022 г.

УДК 377.5
ББК 74.47
С 88

Студенческие чтения «Я и мир красоты»: Электронный сборник статей по материалам областных студенческих чтений. – Новосибирск: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства». – 2022. – [Электронный ресурс] – Режим доступа. – <http://nkpinso.ru/student/studencheskie-chteniya-ya-i-mir-krasoty/>

Электронный сборник статей по материалам областных студенческих чтения «Я и мир красоты» отражает результаты научных исследований, проведенных обучающимися учреждений среднего профессионального образования Новосибирской области. Студенческие чтения проводятся с целью развития познавательной активности обучающихся через их привлечение к проектной деятельности, формирования у обучающихся навыков самостоятельной работы, выявления и поддержки талантливых обучающихся, содействия профессиональной самореализации обучающихся через творческую деятельность.

Данное издание будет полезно обучающимся учреждений СПО, преподавателям и всем интересующимся актуальным состоянием и тенденциями развития индустрии красоты и вопросами дизайна.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Часть 1 (секции 1-4)

Секция 1. Промышленный, ландшафтный, архитектурный дизайн

<i>Савченко А.А.</i> Флорариум - как один из инструментов фитодизайна _____	6
<i>Баликоева З.М.</i> Выполнение декора по дереву в “Викторианском” стиле техника “декупаж” _____	8
<i>Беляков М.А., Эптингер А.А.</i> Изготовление макета Инской дистанции контактной сети _____	12
<i>Бурлакова Е.А.</i> Интерьерные картины “Древо”, “Каменные цветы” _____	14
<i>Митусов Ю.И.</i> Абстракция в мире моды и красоты _____	16
<i>Предыбайлова А.Г.</i> Лабиринт в садово-парковом ландшафтном дизайне. История и современность _____	18
<i>Стародубцев Я.Л.</i> Интерьерная скульптура в стиле сюрреализма _____	22

Секция 2. Мода и мир красоты

<i>Асадова С. Н.</i> Новые технологии в легкой промышленности _____	24
<i>Каримова Т.А.</i> Разработка современного художественного образа в стиле “Авангард” _____	27
<i>Лаврова А.А., Шелковникова К.А.</i> Искусство росписи на предметах одежды _____	30
<i>Светлолобова О.Е., Обанина Е.В.</i> Сказки Древней Руси _____	32
<i>Новикова А.И.</i> Изготовление коллекции аксессуаров для волос, и применение их для украшения причесок различного назначения _____	35
<i>Гурских С.В., Вернер Э.Р.</i> Возрождение макраме _____	36
<i>Первых Е.С., Люткова О.В.</i> Создание бренда “PURE ART _____	39
<i>Клемешова А.К., Казанцева М.К.</i> Переосмысление традиционной азиатской одежды _____	42
<i>Сущенко А.М., Шиповалова Т.В.</i> Маленькое чёрное платье: философия и актуальные тенденции _____	46
<i>Семеркина П.М.</i> Кастомизация одежды» _____	50
<i>Фурман А.Г.</i> Вечеринка в стиле “Великий Гэтсби” _____	52

Секция 3. Индустрия красоты

<i>Димитриу А.Л.</i> Профессия стилист _____	55
<i>Попова А.А.</i> Актуальность макияжа 50–х годов в современном мире _____	57
<i>Лисицина А.А., Зарицкая Д.В.</i> Современный дизайн ногтей _____	58
<i>Чкалина А.А.</i> Разработка художественного образа в готическом стиле _____	61
<i>Ветошникова Е.В.</i> SOS – спасение проблемной кожи _____	64
<i>Гаранькова Е.А.</i> Макияж на эстраде. Актуальность, современность и инновация _____	65
<i>Брагина А.А.</i> Покрытие и дизайн ногтей в современном мире _____	67
<i>Скворцова И.Н.</i> История грима _____	69
<i>Карасева А.Е.</i> Eyebrow dream *Мечта о бровях* _____	71
<i>Кузина А.Н.</i> Актуальность яркого молодежного макияжа (на примере образов сериала “Эйфория”) _____	73
<i>Гаськова Ю.А., Суворова В.Е.</i> Косплей мода _____	76

<i>Михайлова С.Е.</i> Современная техника макияжа голливудского гламура _____	78
<i>Демакова А.Д.</i> Worldskills – навыки будущего для карьерного роста и продвижения _____	79

Секция 4. Инновации в парикмахерском искусстве

<i>Маковская Д.Ю.</i> Колорирование волос. Новинки сезона 2022 _____	82
<i>Гутимидт Д.А.</i> Разработка коллекции постижерных украшений для бытовой прически _____	85
<i>Карасёва П.Е., Карпенко В.С.</i> Модные окрашивания 2022 года _____	87
<i>Горенкова К.О.</i> Изготовление и применение постижерных изделий из искусственных волос при выполнении прически _____	90
<i>Плетнева К.М.</i> Разработка технологической последовательности выполнения прически по фотографии _____	92
<i>Семенова А.С.</i> Современные средства по уходу за волосами _____	97
<i>Челюканова Е.В.</i> Изготовление украшения на основе ободка для волос с применением постижерных изделий из искусственных волос _____	100
<i>Воскобойникова А.Н.</i> Современные азиатские стрижки _____	103
<i>Валиулина Е.А., Деринг А.И.</i> Современные прически с применением постижерных работ _____	105
<i>Логина К.А., Паршакова В.О.</i> Модные женские стрижки _____	108
<i>Валова Т.А.</i> Выполнение современного блочного окрашивания на основе ассоциаций и вдохновений конкурсными работами _____	111
<i>Никонова А.А.</i> Готическая эстетика в искусстве прически 21-го века _____	112
<i>Балдин В.М., Кухарева А.Р.</i> Стрижка бороды "Бальбо" – особенности и техника выполнения _____	114

Часть 2 (секции 5-6)

Секция 5. Искусство оформления блюд

<i>Боженко П.А., Исмаилова Е.В.</i> Современное меню _____	118
<i>Русских А.Н.</i> Современные тенденции и мода в рамках кулинарного искусства традиционных блюд _____	121
<i>Стоянова М.А.</i> Молекулярная кухня и ее применение в кондитерском деле _____	123
<i>Пфаненштиль Э.В., Дергачёва И.П.</i> Блины _____	127
<i>Пьянкова В.Д.</i> Актуальные направления декорирования блюд сложными холодными соусами» _____	128
<i>Колягин А.С.</i> "Фудпейринг" - инновационный метод создания новых сочетаний с учетом ароматов блюд и напитков _____	132
<i>Медведева К.А., Черненко Е.В.</i> Сферификация как современный способ оформления блюд _____	135
<i>Поцелуева Е.С., Махмудов Н.С.</i> Новый подход в искусстве подачи чая _____	138
<i>Перминов А.Е., Булавская А.Ю.</i> Искусство оформления. Сибирский сувенир _____	140
<i>Дунаева Ю.Д., Мелибоева М.О.</i> Сервировка стола в японском стиле _____	142
<i>Бачурина Л.В., Дудина А.И.</i> Техника "Revisee" в создании современного десерта _____	145

Секция 6. Информационный и графический дизайн

<i>Савицкая М.Н.</i> Создание сайта на хостинге “Wix.com” _____	148
<i>Смирнова Д.А., Ковалев И.С.</i> Разработка серии агитационных плакатов, медиапрезентации и сайта, посвященных ГТО _____	152
<i>Ионина Е.В.</i> Изготовление сувенирной продукции (термокружка) с использованием ультрафиолетовой печати _____	153
<i>Гущина С.С.</i> Информационный дизайн бизнес-сайта _____	156
<i>Михайлова Н.С.</i> Детский Центр “Триумф” _____	159
<i>Юнусова А.А.</i> Цифровая иллюстрация. Использование традиционных техник в компьютерной графике _____	160
<i>Швец А.Д.</i> Демонстрационный бокс и брендированная сувенирная продукция Новосибирского Кооперативного техникума для проведения промоакций, дня открытых дверей и других публичных мероприятий _____	161
<i>Трачук В.В.</i> Креативный подход к изготовлению хэндмэйд блокнота _____	164
<i>Демичева А.А.</i> Цифровое искусство _____	165
<i>Елисеева А.А.</i> Разработка баннера экопосёлка городского типа _____	167
<i>Никишова А.А., Стецюк Д.Д.</i> Бездомные животные _____	169
<i>Казанцева М.К.</i> Новый взгляд на презентацию творческих работ _____	171
<i>Порфирян А.А.</i> Создание фирменного стиля для ресторана “Klimt” _____	174
<i>Кулик Е.А., Батяева В.А.</i> Анимационный проект “С Днем рождения, Дупленок!” _____	175
<i>Ильина Е.Е.</i> Применение современных технологий графического планшета для пояснения студентам основных терминов, технологии выполнения стрижек по парикмахерскому искусству _____	177
<i>Оганнисян Д.В.</i> Разработка макета упаковки игрового дорожного набора “Стоп-Ковид” _____	179

СЕКЦИЯ 5. ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД

СОВРЕМЕННОЕ МЕНЮ

Боженко Полина Александровна, Исмаилова Елизавета Владимировна,
ГАПОУ НСО «Татарский политехнический колледж»

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары. Они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Практически любой посетитель, задает вопрос: «Какие блюда там предлагают?» Иначе говоря, в центре внимания посетителя в первую очередь попадает меню. Разумеется, меню – далеко не единственный фактор, который, так или иначе, интересует посетителей. Но именно – это один из главных пунктов, на которые обращает внимание гость при посещении ресторана. Насколько важен дизайн меню? На этот вопрос трудно отвечать абстрактно, не опираясь на теоретические исследования психологии потребителя и не ориентируясь на реальную жизнь.

Целью работы является, в том, что бы убедить в значимости современного меню для предприятий общественного питания.

Проблема заключается в то, что имеющиеся шаблоны меню не удивляют гостей ресторана, тем самым снижается интерес к ресторану.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные для обслуживания совещаний, симпозиумов и др.

Второе определение «меню» — это бланк, карта, лист бумаги, где печатается или пишется название блюд.

При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие традиционные, новые и фирменные блюда. При этом необходимо постоянно следить за изменяющимися предпочтениями потребителей, изучать спрос на блюда и вносить изменения в меню.

На втором этапе необходимо определить, какие блюда следует выделить в меню. Для привлечения внимания к блюду нужно поместить его название с фотографией и рекламным текстом в самом выгодном месте в меню. Хорошая реклама блюда увеличивает объем продаж.

На третьем этапе производится анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность.

При составлении меню необходимо учитывать следующие факторы:

- примерный ассортимент блюд, напитков и изделий;
- наличие сырья и продуктов на складе;

- сезонность продуктов;
- наличие стандартов приготовления блюд;
- особенности обслуживаемого контингента;
- время обслуживания;
- формы обслуживания, рекомендуемые для данного контингента потребителей;
- трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- специализация кухни по отношению к конкурентам;
- предполагаемый уровень прибыли;

Блюда, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего времени работы зала. При составлении меню комплексного, семейного обеда или бизнес – ланча необходимо предусмотреть чередование блюд по дням недели.

Меню – это своеобразная «программа» заведения, которая учитывает дизайн, шрифт, бумагу, правильное составление и оформление. Такая проблема, как совместимость различных блюд, напрямую взаимосвязана с меню. Удачно разработанный дизайн меню предполагает внимание к сочетаемости пунктов, если они введены в каждодневное использование на долгий период времени.

Меню должно быть удобным, привлекательным, безупречным с точки зрения грамотности.

Дизайн меню может сделать из невыгодных блюд меню самые популярные, приносящие владельцу значительную прибыль. Дизайн меню, который является волшебным средством превращения обычного меню в инструмент эффективной торговли, основывается на следующих факторах:

Если оформление меню приглянулось посетителю, то он обязательно изучит его вдоль и поперек. В памяти обязательно останутся название тех блюд, которые посетитель не попробовал и в дальнейшем он захочет прийти в ресторан еще раз и насладиться новыми блюдами. Оформление меню – это своего рода упаковка, в которой содержится подарок. Чтобы добраться до подарка, нужно как следует изучить упаковку.

Наиболее удобная схема создания дизайна меню представлена на рисунке 1.
Рисунок 1.



Главные пути развития нововведений в общественном питании – новые технологии развития приготовления продукции - применение автоматизированного оборудования. Ниже рассмотрим некоторые революционные технологии приготовления кулинарной продукции:

Технология приготовления Sous-vide (СУ-ВИД по-французски означает — «в вакууме»). Метод приготовления пищи, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72ч. При таком методе продукция готовится в собственном соку без добавления жира. Преимущества приготовления Sous-vide: улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата; уменьшение усушки и потерь массы продуктов; значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.

Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлаждай) технология приготовления пищи с сохранением исходной свежести. При таком методе приготовленная пища не замораживается, но охлаждается так быстро, что она не остается в «зоне опасности» (+4...+60 °С) чтобы размножились вредоносные бактерии. Хранение пищи при температуре +1...+4 градусов продлевает жизнь продуктов минимум до 5 дней и в некоторых случаях до 21 дня.

Технология PuroJet (пакоджеттинг). В основе технологии лежит процесс гомогенизации, который состоит в том, что мороженые продукты (мясо, рыба, зелень, овощи) перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре. Продукт хранится при температуре -20.. -22С.

Технологии с применением азота (нитро технологии). Жидкий азот при размораживании вытесняет кислород, что замедляется процесс окисления продукта – увеличиваются сроки хранения. Азот используют при фасовке в мягкую тару.

Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Преимущества шоковой заморозки заключается в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85 С до -18 С за четыре часа. При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности продукта. После такой интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Предприятия всё больше и больше начинают вводить в своё производство инновационные (новшество или нововведение) технологии, одним из таких нововведений является арт-визаж блюд или по другому искусство украшать блюда или кулинарный визаж.

Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия.

Арт-визаж - кулинарное искусство профессионально украшать блюда.

Карвинг - это резная работа, орнамент по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятии общественного питания .

Кулинарный визаж потому и названо искусством, что труд повара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки. А результат труда носит отпечаток художественных способностей человека, воплощает в себе единство пользы и красоты, стремится удовлетворить и эстетические запросы посетителей предприятий общественного питания.

Натуральность уже не первый год является одним из ключевых трендов на мировом рынке продуктов питания. Одним из драйверов его развития является мода на здоровый образ жизни, все активнее шагающая по всему миру. Сегодняшние потребители хотят знать, что именно они потребляют, т. е. что входит в состав и из какого сырья произведены продукты питания. В связи с этим все больше заказчиков фуд-фотографий обращаются за помощью к фуд-стилистам, многие из которых раньше были поварами или близко знакомы с этой профессией. Фотография, делающая акцент на натуральности, предполагает как можно более естественное изображение еды, мягкий свет и приглушенные тона. Сама еда должна пробуждать аппетит, и выглядеть так, чтобы казалось, что ее можно приготовить на обычной кухне. При этом могут использоваться атрибуты, дополнительно подчеркивающие «связь с природой»:

При съемке продуктов питания важную роль играют фуд-стилисты. Дословно переводится как стилист еды. Но речь не идет о поваре или кулинаре. Фуд-стилист непростая профессия, он должен заставить продукты выглядеть красивыми и долго работать для съемки. Овощи, мясные продукты, рыба, икра это живой материал, который моментально высыхает и быстро теряет свой первоначальный вид.

Просто сфотографировать хорошо приготовленное блюдо уже не достаточно для того, чтобы вызвать острое желание приобрести продукт в торговой точке.

Работа фуд-стилиста направлена именно на визуальное восприятие продукта.

Фуд-стилист - художник, он создает пищу не для желудка, а пищу для глаз.

Знания, которые мы приобрели благодаря исследованию, помогут нам совершенствовать навыки в моей будущей профессии.

Список литературы;

1. Степанова И.В. Кулинарные фантазии.
2. Андрухова Е. А. Инновационные кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoods.ru>.
3. Инновационные технологии – кулинарный визаж. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://alexsolor.ru>.
4. Новые кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoods.ru>.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И МОДА В РАМКАХ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД

Русских Александр Николаевич,
ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Искусство украшения блюд обращено, прежде всего, ко вкусу и воображению конкретного человека. Однако, чтобы ваше творение стало настоящим произведением искусства, оно должно соответствовать определенным правилам. Вот почему в этой области, как и во всех остальных, советы специалиста всегда являются определенной гарантией успеха. Умение сделать блюдо красивым – одно из составных частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.).

Эти украшения могут и сами представлять собой самостоятельные блюда: в первом, это могут быть фрукты на десерт, во втором – просто украшения, которые располагают на тарелках либо на столе обеденном или с холодными закусками, салаты.

Цель: узнать и рассказать об основных способах и правилах оформления традиционных блюд

Задачи:

1. изучить историю возникновения традиционного блюда винегрет;
2. выяснить наиболее интересные и современные способы оформления традиционных блюд.

Повар – это специалист, профессиональная деятельность которого связана с приготовлением блюд. Хорошие повара очень ценятся и могут сделать блестящую карьеру, но для стремительного взлета к вершинам успеха нужно действительно любить свою профессию, постоянно совершенствоваться и не бояться экспериментов!

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу.

Повар должен уметь готовить блюда региональной, национальной и мировой кухни, применять современные технологии и соблюдать санитарные правила и нормы, технику безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок и современных тенденций.

В соответствии с планом работы, который мотивирует на свою профессию, одним из таких мероприятий в лицее питания, является проведение внутригруппового конкурса. Задания к нему составляются в соответствии с заданием регионального чемпионата «Молодые профессионалы WS Россия». Одним из заданий была авторская подача традиционного блюда винегрет.

Что такое «Русский салат»? Представленное название национального кулинарного шедевра бытует в европейских кругах. Нам же этот салат известен как винегрет – блюдо, которое во всем мире называют русским.

Винегретом называют простой салат, который готовится из различных отварных овощей. Популярна такая холодная закуска в нашей стране благодаря доступности ингредиентов и простоте приготовления.

Впервые его начали готовить в России. Считается, что царь Пётр Алексеевич Романов, привезя в Россию картошку, повелел смешать её с морковью, свёклой и луком, приправив маслом и уксусом. Существует еще одна версия: считается, что этот салат возник во времена правления Александра Первого, а до этого каждый ингредиент предпочитали кушать отдельно. Название же свое салат получил после того, как французский повар, работавший при дворе, увидел, как русский повар добавляет в салат уксус и спросил: «Винегр?», что означало «уксус». Русский повар решил, что француз озвучил название блюда и закивал: «Винегрет, винегрет». С тех пор, салат стали называть винегретом.

На слайдах представлены работы наших студентов, винегрет авторской подачи. Обратите внимание, что винегрет можно приготовить не только

традиционным способом, но и с чипсами из хлеба, с морепродуктами, а также пюреобразный.

Инструменты, благодаря которым были созданы данные украшения, могут быть абсолютно разными и довольно знакомыми каждому человеку, например, газовая горелка для опаливания кубиков картофеля в данном блюде. А также более профессиональные инструменты, например, слайсер для тонкой и точной нарезки овощей. Декором могут служить не только овощи, но и более утонченные ингредиенты, такие как цветочная пыльца и сублимированные овощи, прошедшие сложные технологические процессы.

Казалось бы, обычное блюдо – винегрет, но благодаря различным технологиям приготовления и украшениям данного блюда, его можно заставить играть новыми красками, непривычными для обыденного потребления.

Мой научный руководитель провела открытый урок на областном конкурсе «Мастер года» на тему «Приготовление, оформление и подготовка к реализации винегрета», войдя в десятку лучших уроков области.

Одно из самых главных правил, о чем стоит помнить при украшении различных блюд – это умеренность и сочетаемость украшений между собой и непосредственно с подаваемым блюдом.

Не стоит забывать об украшениях и тогда, когда вы готовите повседневные блюда. Красиво оформленные блюда вызывают аппетит и служат еще одним подтверждением вашей любви к близким. Поэтому во все времена повара придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и его внешнему виду – оформлению и украшению.

Список литературы:

1. Анфимова Н.А, Захарова Т.И., Татарская Л.А. «Кулинария» [Текст]: Учебник, 2008.- 199 с.
2. Кара Ходбэй, Джо Дэнбери «Секреты оформления блюд» [Текст]: М.: Кулинария, 2010.- 176 с.
3. Сладкова О.В. « Праздничный стол и украшения блюд» [Текст]: М.: Кулинария, напитки 2010.-120 с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http://povary.ru.](http://povary.ru), <http://vkus.by>.
2. «Кулинарный портал». Форма доступа. <http://yarservice.ru/iskusstvo-oformleniya-blyud.html> свободный. – Загл.с экрана.

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ

Стоянова Марина Андреевна,
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Актуальность: Молекулярная кухня – инновационный подход к приготовлению пищи на основе знаний физики и химии и современных инновационных технологий.

Гипотеза: Блюда должны быть не только необычными и вкусными, но и красивыми и зрительно привлекательными.

Новизна проекта: Первое «молекулярное блюдо» в ресторанах появилось в 1999 году. Это было в небольшом ресторане в окрестностях Лондона. А вот масштабная история развития молекулярной кухни сложилось с открытием во Франции в городе Реймсе Института Вкуса, Гастрономии и Кулинарных Искусств в 2004 году. Уже через десяток лет рестораны молекулярной кухни открылись практически в любом крупном городе. Но на сегодняшний день применение молекулярной кухни еще не реализовано в полном объеме и не изучено.

Целью работы является изучение методов молекулярной кухни и применение их в кондитерском деле. Для реализации поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи: изучить методы молекулярной кухни, провести практический эксперимент, применить полученные результаты в кондитерском деле.

Объектом исследования в данном эксперименте является молекулярная кухня в кондитерском деле. Для проведения работы выбраны следующие методы исследования: анализ литературы, изучение и обобщение сведений, эксперимент.

Новое и модное направление в кулинарии интересно тем, что блюда должны быть не только необычными и вкусными, но и красивыми, как и в обычной кулинарии, должны радовать вкус, но и быть зрительно привлекательными. Здесь внимание акцентируется не на введение в обиходную практику необычных и экзотических продуктов, а на кулинарные техники. Причем, если в современной кухне принято готовить при пиковых температурных значениях, здесь очень многое делается при минимально возможной температуре, это способ сохранения полезных веществ в пище.

Если заглянуть на кухню молекулярного ресторана, то она сможет напомнить что-то среднее между кухней и лабораторией. Использование специальных аппаратов и различных ингредиентов, помимо продуктов питания, может вызвать смтение даже у профессионального повара. Среди способов приготовления можно выделить основные: эспума, сферификация, желефикация, эмульсификация, вакуумная технология sous-vide, низкотемпературный метод.

Молекулярная кухня в последующее время не собирается сбрасывать свои обороты популярности во всем мире, а, наоборот, будет развиваться в различных направлениях и будет снова и снова удивлять нас своими шедеврами. Молекулярная гастрономия утверждает, что еда – это сложный процесс, включающий все чувства: вкус, осязание, зрение и обоняние. Кто-то получает огромное удовольствие от «шоу вкуса», боготворит пенные блюда и называет их бесподобными.

Молекулярная кухня активно развивается в гастрономическом направлении, но не в кондитерском. Поэтому я решила в своей работе применить методы молекулярной кухни для приготовления десертов.

Молекулярная кухня рассматривает продукты как сочетание молекул с определенными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукты на молекулы и меняют их свойства, в результате чего появляются абсолютно новые по форме и консистенции блюда с необычными вкусами. Первое «молекулярное блюдо» в ресторанах появилось в 1999 году. Это был легендарный ресторан «Fat Duck» в окрестностях Лондона. Шеф-повар ресторана Хестон Блюменталь – один из признанных маэстро Южной Англии, приготовил мусс из белого шоколада и икры, чем произвел фурор среди самых взыскательных гурманов. Тогда кулинар-исследователь обнаружил, что в икре и белом шоколаде содержатся схожие

органические соединения, которые отлично сочетаются по вкусу и при этом очень легко смешиваются.

Сегодня рестораны, предлагающие блюда молекулярной кухни, можно встретить почти по всему миру, но по-настоящему известных очень мало. По словам сотрудников самого знаменитого молекулярного ресторана El Bulli в Испании (испанское побережье Коста-Брава), принадлежащего известному повару-физику Феррану Адриа, каждый год стать его клиентами хотят два миллиона желающих. Поэтому бронировать места здесь нужно примерно за год. Ресторан открыт только в течение полугода, вторую половину Адриа и его коллеги проводят в лаборатории, разрабатывая новые блюда, которые будут подаваться в следующем сезоне. Ферран Адриа и его команда поваров опираются на науку и на художественное воображение, поэтому удивляют все более и более сложными блюдами. В меню можно увидеть макароны, выглядящие как взбитые сливки, оливки в капсулах, мороженое со вкусом яичницы и стейк из лосося в виде зефира, суп из миндаля и хлеб из спаржи. Счет в ресторане El Bulli может достигать и 300, и 3000 евро.

Почти так же знаменит, как El Bull, принадлежащий Хестону Блюменталю ресторан The Fat Duck в английском городе Брей. В меню, например, включены жидкий гель из миндаля, овсянка со вкусом улиток. Усилия этого адепта молекулярной кухни, вложенные в развитие национальной гастрономии, были оценены самой королевой Елизаветой, наградившей его орденом Британской империи. Хестон Блюменталь считается эксцентриком и известен своим инновационным подходом к гастрономии, получившим название кулинарной алхимии. Он использует, прежде всего, очень медленное приготовление, низкие температуры, вакуумные сосуды. Блюменталь первым сосредоточился на восприятии пищи всеми чувствами одновременно.

Я выбрала для своего эксперимента следующие способы молекулярной кулинарии, такие, как сферификация, желефикация. В процессе работы я убедилась, насколько все легко приготовить, если соблюдать точную пропорцию продуктов, а самое главное оформление блюда получается не только необычным и вкусным, но и красивым.

Для приготовления декора «Икра из ягодного сырья» я использовала метод желефикации. Мне понадобилось 200 г свежемороженого пюре из малины, 2 грамма агар-агара, 200 г замороженного растительного масла. Агар-агар — это растительный желирующий агент. Растительное масло понадобится нам, как среда в которой будут застывать икринки. Я смешала с помощью ложки малиновое пюре и агар-агар. Довела до кипения. Набрала в шприц полученную смесь и прокапала на хорошо охлажденное растительное масло с помощью шприца. В процессе желефикации образовывались икринки, которые опали на дно. Затем через сито процедила икринки.

Для приготовления «Спагетти из манго» я взяла 150 грамм свежемороженого пюре манго, 1,5 грамма агар-агара. Использованные инструменты - пластиковый шприц, силиконовая трубка. Для приготовления смешать агар-агар с пюре, довести до кипения и прокипятить 1 минуту. С помощью пластикового шприца я наполнила силиконовую трубочку теплой смесью. Охладила трубку в холодной воде на протяжении 3-х минут. Для того, чтобы извлечь спагетти из трубки, наполнила шприц воздухом и выдавила спагетти, нажав на поршень.

Такой декор можно использовать для декорирования десерта, мучного кондитерского изделия. Такое оформление выглядит необычно. Внешне невозможно определить, из чего это сделано, что делает десерт интересным и выделяет среди остальных.

Во время исследования я изучила историю возникновения и методы молекулярной кухни (эмульгация, эспумизация, дегидратация и др). Познакомилась с работами шеф-поваров (Хэстон и др.) и рассмотрев видео материалы в интернете. Провела ряд экспериментов, исследуя методы молекулярной кухни. Приготовила несколько десертов, методами сферификации, желефикации. Сделала анализ полученной работы и получила решение. Считаю, что поставленные цели мной были достигнуты.

Гипотеза исследования о возможности применения методов молекулярной кухни при приготовлении кондитерских изделий (десертов) была подтверждена. Методика приготовления блюд также свидетельствует в пользу того, что молекулярная кухня – это здоровая кухня, доступная, даже в бытовых условиях, данные методы приготовления молекулярных десертов можно рекомендовать для внедрения на предприятиях общественного питания. Их можно применять в кондитерском деле в ресторане, в кафе, в специализированных предприятиях питания, где подают десерты.

Методы молекулярной кухни в основном применяются в гастрономической кулинарии, а я применила их для приготовления десертов, в этом и заключается новизна моей работы.

Список литературы:

- 1.История молекулярной кулинарии: [Электронный ресурс]. URL: <http://sunfood.com.ua/>
- 2.Молекулярная кухня завоевывает умы и желудки: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ntv.ru/novosti/156254#ixzz3In4Niiec>
- 3.Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача\ [сост. Аносова Е.Ю.] – М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2018. -176 с. : иль
- 4.Химики-гастрономы готовят молекулярную еду 21-го века: [Электронный ресурс].
5.m.forbes.ru/
6.<http://kuking.net/>
- 7.http://studlab_p1.oktes.ru/?page_id=197
- 8.<http://nikolaysarychev.ucoz.ru/>
- 9.<http://oldcustom.ru/statyi/56-molekuljarnaja-kuhnja-alhimija-restoranov.html>
- 10.<http://www.goethe.de/ins/ru/lp/kul/dur/ess/nah/ru5964369.htm>
- 11.<http://www.sodasifon.ru/poleznyie-stati/chto-takoe-molekulyarnaya-kuxnya.html>
- 12.<http://oksanamo.com/recepty/906-molekulyarnaya-kulinariya-novyvyvitok-povarskoy-nauki.html>
- 13.<http://www.vkusnodom.ru/article/40>
- 14.<http://volshbnaya-eda.ru/kulinarnyj-klass/enciklopedii/molekulyarnaya-kuxnya/#ixzz5XH0wqyNR>
- 15.ru.wikipedia.org/wiki/

БЛИНЫ

Пфаненштиль Эвелина Валерьевна, Дергачёва Ирина Петровна,
ГБПОУ НСО «Новосибирский речной колледж»

Кто и когда создал первый блин до сих пор остается загадкой. Возможно, первыми для человека изделиями из муки являются именно блины, история появления которых уводит нас в доисторические времена. Первые документальные упоминания о продукте, схожем по форме на современный блинчик относятся к V веку до н.э. Изучая древние рукописи и манускрипты ученым удалось установить, что в рационе жителей древнего Египта присутствовала тонкая кислая выпечка, походившая на блины. Ведь уже тогда, Египтянам были известны природные закваски, которые они активно использовали в приготовлении пива, а затем случайно смогли раскрыть секрет приготовления первого кислого теста. История появления первых блинов на Руси берет свое начало еще в древние языческие времена, задолго до того, как появилась традиция праздновать масленицу. Существует версия, что первые блины появились совершенно случайно благодаря одному зеваке, который разогревал овсяный кисель и отвлекся настолько, что снесь смогла поджариться и подрумяниться. Согласно другой версии, блины появились сразу после того как наши предки научились перерабатывать зерно в муку и выпекать первый хлеб. У восточных славян блины были обрядовой едой на поминках, и первоначально именно в этом качестве использовались на Масленицу, когда умерших предков приглашали «к обильному ужину накануне поста». Впоследствии блины стали атрибутом русской Масленицы безотносительно их ритуальной символики. Масленица — восточнославянский традиционный праздник, отмечаемый в течение недели перед Великим постом, сохранивший в своей обрядовой основе ряд элементов дохристианской славянской мифологии.

В народном календаре восточных славян праздник маркирует границу зимы и весны. Дата Масленицы меняется каждый год в зависимости от даты празднования Пасхи. Традиционные атрибуты народного празднования Масленицы – чучело Масленицы, забавы, катание на санях, гулянья; у русских – блины и лепёшки, а у белорусов и украинцев – вареники, сырники и колодка. Празднование масленицы для наших студентов является уже традиционным. Первая часть – большая перемена, насыщенная конкурсами, прошла в холле первого этажа. Вторая часть – сжигание масленицы – символичное прощание с зимой, проходит на улице. Масленица отражает вековые традиции, бережно хранимые и передаваемые из поколения в поколение. Лейтмотив масленицы — смена времён года: осень и зима символизируют увядание и смерть, а весна и лето – рождение и жизнь. Масленица – это еще и один из самых вкусных праздников, ведь его символом являются блины, а блины – это подобие солнца, которого так не хватало всю зиму, символ победы добра над злом.

В колледже тоже проводят празднование Масленицы. Повара выпекают много в этот день блинов, чтобы угостить не только студентов, но и педагогов колледжа. С самого начала праздника, ведущие – скоморохи, предлагают участникам поиграть в «ручеек», а затем перейти к конкурсам: «горячее солнышко», «петушки», «три ноги», «мотовеник», «приключение чувствительного места», «посмотри и запомни», «перетягивание каната». Финальным конкурсом становится флэш-моб танца под

названием «печем блины», где участникам нужно повторять за скоморохом движения, при исполнении которых настроение и у ведущего, и у студентов поднимается еще выше. Следует отметить, что каждый участник праздника получил вкусные блины и сладкий приз за различные конкурсы, а также блинами угостили всех гостей «масленичной перемены». Теперь это мероприятие стало традиционным.

Рецепт приготовления русских блинов:

Смешать сахар, яйцо, соль, муку, постепенно добавлять молоко, соду, погашенную уксусом, размешивать до однородной массы, добавить 1-2 столовые ложки подсолнечного масла. Разогреть сковороду, смазать кусочком твёрдого жира. Выпекать блины по одному, прожаривая с обеих сторон.

Что же касается интересных фактов о блинах:

– Высота самой высокой стопки блинов составила 82 см. Ее соорудили в честь празднования Масленицы сотрудники телеканала Food Network UK.

– Наибольшее количество блинов, изготовленное командой в течение 8 часов – 76 382 штуки.

– Самый большой в мире блин был испечён 13 августа 1994 года в Великобритании. Диаметр этого гигантского блина был 15 метров, высота – 2,5 сантиметра, а вес – 3 тонны.

– Петербуржец Андрей Смирнов на праздновании масленицы съел целых 73 блина, вес которых превышал 2 килограмма, и потребовалось ему на это всего 60 минут.

– 1092 блина в час - именно такой рекорд по скоростному выпеканию блинов установил 13 августа 2013 года американец, владелец ресторана Рос МакКерди.

Блины всегда остаются вкусными для всех людей, хочется их есть каждый день, а если добавить в них разные начинки, оторваться просто невозможно!

Список источников:

1. <https://www.volgograd.kp.ru/daily/26200.4/3085332/>
2. http://sladik.net/interesno_blin.html
3. <https://foresthousе24.ru/blog/maslenitsa/>
4. <https://lifehacker.ru/bliny-v-raznykh-stranakh-mira-5-originalnykh-receptov/>

АКТУАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ БЛЮД СЛОЖНЫМИ ХОЛОДНЫМИ СОУСАМИ

Пьянкова Вероника Денисовна,
ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

*«...Еда - это совсем не то, что вы думали.
Еда - это то, о чем вы могли бы подумать,
если бы отпустили на волю свою фантазию...»
Ферран Адриа.*

В кулинарном мастерстве большое значение имеет правильное оформление блюд. Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали

внимание человека к поданному блюду, вызывали аппетит, наслаждение и способствовали лучшему усвоению пищи.

Каждый повар, любящий свою профессию, обязан приложить все свои знания и опыт, чтобы хорошо и отлично готовить пищу, красиво и привлекательно оформлять блюда. Сколько в мире кухонь, сколько поваров, столько и взглядов на декорирование блюд.

Цель данной работы: выявить современные способы и методы декорирования блюд сложными холодными соусами.

Для достижения цели нам необходимо решить следующие задачи:

- ознакомиться с правилами оформления блюд;
- исследовать популярные способы декорирования блюд, изучить их технику;
- произвести анализ российского рынка молекулярной кухни;
- произвести анкетирование с целью оценки значения молекулярной кухни и её перспективы изучения.

В настоящее время самый популярный прием оформления - дрессинг.

Дрессинг - это салатная заправка или соус. Дрессинг - это создание узоров соусом. Его основная задача – «подружить» ингредиенты друг с другом, придать им общий вкус, сделать блюдо кислым, сладким или острым, густым или сочным...

Соус - это неотъемлемая часть блюда. Он привносит вкус и влажность, цвет и текстуру, часто используется в декоративных целях, чтобы создать визуальное движение в композиции.

Кремо - и муссообразные соусы могут быть вспенены и театрально поданы непосредственно на столе.

Соусы красивых цветов и соответствующей густоты могут быть использованы для рисования ими декоративных элементов на сервировочной тарелке: мазков, бордюров, капель, линий.

Современные методы приготовления соусов подразумевают использование различных видов технологии и оборудования. Одним из важнейших кулинарных искусств, остающихся на волне популярности, является молекулярная кухня.

Молекулярная кухня - пространство для фантазий.

В этом задействованы не только необычные сочетания блюд, молекулярные техники и низкотемпературные способы приготовления, а и различные соусы, гели, пены для декорирования. Для декорирования и творческого оформления тарелок сложными холодными соусами можно использовать различные техники молекулярной кухни. Разнообразные текстуры, впечатляющие подачи и декор имеют не просто вкусовую нагрузку, они буквально преобразуют блюдо и способствуют получению не только гастрономического, но и эстетического удовольствия.

Один из интересных элементов декора - молекулярный мох. Для его приготовления листовую зелень, белок, желток, муку, соль и сахар перебивают до однородной массы блендером, процеживают, заливают в сифон и заправляют двумя баллонами N₂O. На дне картонного стакана делают небольшой разрез ножом и заполняют стакан на 1/3. Выпекают в микроволновой печи при 800Вт в течение 40 с. Затем достают из микроволновой печи, переворачивают стакан и охлаждают.



Для приготовления хрустящей паутины смешивают воду с подсолнечным маслом и мукой до однородного состояния. Выливают тонким слоем на холодную сковороду и обжаривают на слабом нагреве до хруста.

Для приготовления чипса из водорослей тапиоку замачивают в воде на ночь и проваривают на слабом огне, постоянно помешивая, пока тапиока не станет прозрачной (около 15—20 мин), 10 % тапиоки откладывают, добавляют в оставшуюся тапиоку нори и измельчают до однородной консистенции. Выкладывают на силиконовый коврик и размазывают слоем 1 мм. С помощью ложки хаотично раскладывают отложенные 10 % тапиоки поверх слоя. Сушат при 56 °С 6 ч, или пока слой не станет ломким.

Для приготовления земли из маслин маслины высушивают с помощью бумажного полотенца. Выкладывают маслины на противень, предварительно застеленный пергаментом, и сушат в течение 4 ч при 110 °С. После высушивания перебивают до размера крупной фракции.

Пены. Они являются одним из методов, наиболее связанных с молекулярной кухней. Они легки в приготовлении, универсальны и удобны для использования и реализации.



На самом базовом уровне, структура пены, это пузырьки воздуха. Пена - дисперсная система с газовой дисперсной фазой и жидкой или твердой дисперсионной средой.

В мире молекулярной гастрономии, пены эволюционировали в совершенно новую технику приготовления пищи. Огромный вклад в изучение пен и их приготовление внес испанский шеф-повар Ферран Адриа.

Эспума (испан. Espuma) – кулинарный метод, который изобрел Ферран Адриа. Ее можно отнести к эмульгированию, образованию пен (foams).

Espuma из сифона позволяет создавать пены без использования эмульгатора. Как результат, оригинальный вкус конечного продукта.

Espuma создается, прежде всего, с жидкими веществами, где есть воздух, для создания пены. Так же используют стабилизаторы: лецитин, желатин, агар-агар и другие вместе с жидкостью, чтобы форма эспума дольше сохранялась.

Применение жидкого азота в ресторанной индустрии также получает распространение. Впервые жидкий азот стал активно использовать у себя на кухне Хестон Блюменталь. Он используется для того, чтобы моментально заморозить любые субстанции. Поскольку жидкий азот так же моментально испаряется, не оставляя никаких следов, его можно спокойно использовать для приготовления блюд - в том числе и таких, которые делаются непосредственно в тарелке гостей.



Использование жидкого азота в приготовлении блюд позволяет очистить и освежить вкусовые рецепторы.

Сухой лед - это замороженный углекислый газ, который, нагреваясь, переходит из твердого состояния сразу в газообразное: эффект, который с незапамятных времен используют устроители рок-концертов. Если надыхаться этого жидкого дыма, можно заработать очень неприятный кашель. Таким образом, организм сигнализирует нам об



опасности. Но именно это ощущение делает газировку газированной, а игристое вино игристым: пузырьки в шампанском наполнены концентрированным углекислым газом, и покалывание на языке, которое мы ощущаем, - это слабая версия всё того же сигнала опасности.

Преобразование продуктов в гели и сферы. Исследования в области субстанций, которые могут превратить еду в гель, с начала века активно вели компании, занимающиеся массовым производством пищевых продуктов. Помимо всем известного желатина, в 1950-е гг. были открыты альгинаты – соли альгиновой кислоты, вязкого резиноподобного вещества, получаемого натуральным путем из бурых водорослей.

Ферран Адриа разработал систему, которую он назвал «сферификацией». Он делал гелиевые сферы разного размера, наполненные съедобными субстанциями, которые буквально взрывались во рту фейерверком концентрированного вкуса.

Практическая же часть данной работы состояла в маркетинговых исследованиях российского рынка молекулярной кухни. В ходе исследования мы выяснили, что сокращение объемов платежеспособного потребительского спроса в период ухудшения санитарно-эпидемиологической ситуации, связанной с пандемией COVID-19, значительным образом сказалось на динамике конъюнктуры российского рынка. Статистика показывает, что 2020 и 2021г. были самым худшим для отечественного рынка: было зафиксировано замедление роста объема продаж. В первую очередь это связано с уменьшением платежеспособного потребительского спроса.

До кризиса по итогам 2019 г. российский рынок молекулярной кухни демонстрировал положительную динамику. В 2019 г. объем емкости российского рынка молекулярной кухни увеличился на 13,2% по отношению к аналогичному показателю годом ранее и составил 83,5 млрд. руб.

В целом динамика и конъюнктура мирового рынка молекулярной кухни существенно отличается от российского аналога. Мировой рынок является более зрелым, продукция востребована и имеет постоянный платежеспособный спрос. Российский рынок молекулярной кухни, в свою очередь, имеет свои особенности. Во-первых, он находится на стадии зарождения, имея потенциал. Во-вторых, наблюдается существенная зависимость не только от макроэкономических факторов, но и от динамики рынка общественного питания в целом.

Также мною была разработана анкета с целью оценки значения молекулярной кухни среди учащихся и ее перспективы изучения.

В опросе участвовали студенты 2-4 курсов (54 чел.) «Новосибирского лицея питания».

По результатам анкетирования оказалось, что 82,2% опрошенных не пробовали блюда молекулярной кухни, 75,6% - хотели бы приготовить подобные блюда сами на лабораторных работах.

Надеюсь, что молекулярная кухня со временем станет более востребованной и доступной для всех в нашем городе.

И в заключении хочется добавить следующее - красота блюда - это обращение к человеку, его вкусу, воображению. Еда становится чем-то большим, чем просто насыщение.

Представленные ресторанные блюда молекулярной кухни столь миниатюрны, часто даже умещаются в чайной ложке. Ведь шеф-повара ставят своей

задачей не накормить посетителя, а дать возможность продегустировать необычную еду, попробовать несочетаемые сочетания вкуса и текстур. И к этому нам ещё предстоит прийти. Ведь наш российский менталитет построен на совсем других приоритетах, мы привыкли к еде сытной, плотной, зачастую острой и жирной, а поэтому и не всегда полезной.

В XXI веке повар, а тем более технолог пищевого производства обязан иметь образование и понимать, что он делает.

Таким образом, получаемая нами профессия «повар» предполагает знание не только о технологии приготовления пищи, технологическом оборудовании, но и обо всех инновациях, которые происходят в мире кулинарии в России и за рубежом.

Интернет-ресурсы:

1. <https://marketing.rbc.ru/articles/12448/>
2. <https://www.kitchenindustries.club/category/recipes/пены-и-муссы/>
3. <https://slavikap.livejournal.com/11692668.html>

«ФУДПЕЙРИНГ» - ИННОВАЦИОННЫЙ МЕТОД СОЗДАНИЯ НОВЫХ СОЧЕТАНИЙ С УЧЕТОМ АРОМАТОВ БЛЮД И НАПИТКОВ

Колягин Александр Станиславович,
ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Даже легендарная французская гастрономия переняла основные методы японской кухни, которая пропагандирует простые блюда полезные для здоровья. Модные веяния – это далеко не все, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов.

Цель исследования: Целью работы является изучение теоретической базы и нахождение практического применения инновационного метода сочетания ароматов.

Объект исследования – В работе обоснована целесообразность использования метода Foodpairing, который помогает выявить, какие продукты образуют идеальные пары, посредством изучения их ароматических компонентов.

В работе решаются следующие задачи:

1. Изучение теоретической основы направления Foodpairing.
2. Область исследований и научной деятельности.
3. Выявить проблем методике Foodpairing и пути их решения.
4. Вывод по проделанной работе.

Работа предприятий общественного питания уже давно ориентирована на потребительский спрос. Только людям приедаются всё настолько быстро, что вопрос «чем удивить?» остаётся актуальным на постоянной основе. И в последнее время миру открылись направления, изменившие представление о питании как об обычном потреблении пищи. Основное направление развития инноваций в общественном питании – инновации в технологии производства продукции –

применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции, которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства. Одними из самых интересных и перспективных направлений является Foodpairing.

Итак, фудпейринг — это научный метод, позволяющий идентифицировать ароматический профиль продуктов и установить ингредиенты, хорошо сочетающиеся между собой. Это позволяет создать уникальный рецепт с различными вкусовыми комбинациями.

Родоначальником фудпейринга является учёный биоинженер – Бернар Лаусс. Именно на его научных данных был разработан метод создания новых кулинарных сочетаний. Известно, что употребление еды человеком связано с его обонянием, вкусом и зрением. Причём, обоняние является важнейшей составляющей этого процесса, так как оно определяет до 80% вкусовых ощущений. Поэтому обоняние – основная составляющая метода фудпейринга.

Бернар Лаусс выявил, что у каждого продукта есть своё ароматическое соединение – ароматизатор – сложное химическое вещество, имеющее запах. Химическое соединение имеет запах при соблюдении двух условий:

- оно должно быть летучим, чтобы могло попасть в обонятельную систему в верхней части носа;

- его концентрация должна быть достаточно высокой, что позволит ему взаимодействовать с одним или несколькими обонятельными рецепторами.

Следует заметить, что для фудпейринга необходимо не только желание, самое главное – профессионализм, ощущение баланса, когда повару надо добавить немного одного продукта, немного другого для получения кулинарного шедевра.

Методология Foodpairing открывает целый новый мир всевозможных комбинаций продуктов питания. Более того, новое направление в состоянии обеспечить теоретическую основу для традиционно устоявшихся сочетаний продуктов питания.

Область исследований и научной деятельности. Экспертная работа основоположника методики фудпейринга Бернара Лаусса состоит в том, что его команда анализирует продукт: посылает его в разные лаборатории мира, и каждая из них проводит конкретный анализ. В одной осуществляется только газовая хроматография и масс-спектрометрия, которая представляет собой анализ всех молекул; другие типы анализов могут быть более изощренными. Они заносят все эти результаты в свою базу данных, а потом используют собственный алгоритм, результат пятилетних исследований, и пересчитывают результаты. Их экспертная работа заключается в том, что они определяют, какого типа анализ им нужен и как они могут использовать этот анализ для создания комбинаций продуктов.

На данный момент разработано компьютерное сопровождение создания блюд по методике Foodpairing. Компьютерная программа Foodpairing является ресурсом, который облегчает эту задачу, предлагая схемы под названием FoodpairingTree, представляющие собой деревья, демонстрирующие различные ароматические комбинации продуктов.

На основании таких данных строят так называемое дерево фудпейринга, которое демонстрирует разнообразные ароматические комбинации продуктов, то есть это схема, в центре которой находится какой-то ингредиент с набором ветвей – наиболее предпочтительных для него комбинаций. Для того, чтобы рецепт

получился сбалансированным с точки зрения фудпейринга, важно, чтобы помимо сочетания базовых компонентов аромата их наполняли дополнительные, а также обязательно должен присутствовать контраст вкуса и текстуры. После выбранных пар следует добиться баланса вкуса, чтобы добавить глубину блюду.

Поиск гармонии считается одним из самых сложных этапов работы. Тут следует понимать разницу между вкусом и ароматом. Вкус относится к способности обнаруживать ощущения на языке. Их существует пять основных: сладкий, солёный, кислый, горький и умами. Абсолютно все используемые для приготовления блюда компоненты, характеризуются одни или несколькими из них. Создавая рецептуру, нужно добавить хотя бы минимум контрастного вкуса, чтобы сбалансировать блюдо или напиток. Например, следует использовать что-то горькое в противопоставление солёному. Помимо пяти основных вкусов, язык может ощущать и другие чувства. Это конкретное ощущение не является вкусом в техническом смысле, потому что оно не возникает из вкусовых рецепторов. К этой группе можно отнести жжение алкоголя, жирность масла, прохладность мяты, терпкость танинов, онемение сычуаньского перца и многие другие.

Блюда, вызывающие интерес, обычно имеют различные текстуры, в то время как блюда без неё не вызывают особо никаких чувств. Существует около шестидесяти различных типов текстур. Их можно разделить на две основные группы: мягкие и хрустящие. При построении рецепта рекомендуется включить минимум одну контрастную текстуру из каждой группы.

Выявление проблем и их решение. Я считаю, одной из проблем данного направления можно выявить совмещение основных компонентов с несочетаемыми на первый взгляд продуктами, что влияет на реакцию потребителей из-за непривычности соединения.

Также проблемой может являться скептическое отношение к методике фудпейринг т.к. это инновационный подход, который применяется в большинстве случаев в качестве эксперимента, я считаю для решения этих проблем нужно активно использовать методику в предприятиях общественного питания т.к. она может открыть совершенно новые возможности для творчества и создания новых блюд поскольку метод сформировался недавно как синтез кулинарии и науки он позволит привлечь потребителей своей специфичностью и необычностью.

Как доказательство, можно привести бесчисленное множество примеров, иллюстрирующих природную привязанность людей к парам, которые контрастируют с мягкой и хрустящей пищей: чипсы и гуакамолле, картофель фри и кетчуп, печенье и шоколадный мусс.

Вывод. Проведенные исследования подтверждают широко обсуждаемую гипотезу о сочетании продуктов по ключевым ароматическим компонентам и способствуют образованию суждения о скорейшем вхождении данной методики в оборот предприятий ресторанного хозяйства и в бытовую сферу. Фудпейринг – способ более выигрышного сочетания продуктов, создавая изысканные вкусовые пары, разделяя свои вкусовые компоненты.

Вкусовые пары – это отличный источник вдохновения для создания новых блюд и напитков. Создание новых вкусовых пар основывается на сложной научной базе, – здесь почти нет места интуиции или слепому экспериментированию.

Для фудпейринга необходимо не только желание, самое главное – профессионализм, ощущение баланса для получения кулинарного шедевра. Его

неординарные методы дают «второе дыхание» не только хорошо известным сочетаниям продуктов, но и привносят нечто новое в необъятный мир гастрономии, что несомненно выводит фудпейринг на новый, более высокий уровень, а открывающиеся перспективы не имеют границ.

Список источников:

1. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.:ЗАО «Издательский дом» Ресторанные ведомости», 2005
2. <https://knife.media/modern-gastronomy/>
3. <https://www.foodpairing.com/chefs/>
4. <https://www.foodpairing.com/blog/>
5. <https://knife.media/modern-gastronomy/>электронный журнал [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://knife.media/modern-gastronomy/>, свободный. - Дата доступа: 26.09.2020. - Загл. с экрана.

СФЕРИФИКАЦИЯ КАК СОВРЕМЕННЫЙ СПОСОБ ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД

Кристина Александровна Медведева, Екатерина Владимировна Черненко,
ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

Актуальность. В современном мире, где потребитель уже пресытился самыми разнообразными изысками кулинарии, очень важна внешняя составляющая блюда. Еда должна цеплять не только своим составом, но и необычным видом.

Цель: изучить сферификацию как перспективный метод оформления блюд с сохранением его пищевой и биологической ценности.

Задачи:

1. Изучить теоретический материал по теме исследования: техники, разновидности, принцип действия, виды текстур, инвентарь и оборудование, применяемые в сферификации.

2. Выяснить, с помощью опроса и анкетирования среди студентов нашего колледжа, наличие у них знаний и интереса к изучаемой теме.

3. Разработать элемент декора с использованием техники сферификация и составить технологическую карту.

Методология. Исследование, анализ, систематизация, формирование выводов.

Сферификация - это контролируемый процесс желирования жидкости при погружении в ванну со специальным раствором.

История появления сферификации

Идея использовать сферификацию, как метод для производства продуктов питания впервые была запатентована в Великобритании в 1942 году Уильямом Песхардтом, работавшим в фирме Unilever. На некоторое время технология утратила свою актуальность, но в 90-х годах её возродил шеф-повар испанского ресторана el Bulli Ферран Адриа.

На сегодняшний день сферификацию называют самым «эффектным трюком», которым только может удивить ведущий кулинарного шоу своих зрителей. Да, недаром сферификация – излюбленная технология, которой сегодня учатся все повара и бармены, работающие на публику. Сегодня ни один кукинг (веганский или

не веганский), ни один мастер-класс, ни одно кулинарное шоу не обходится без сферификации.

Техника и принцип действия базовой (прямой) сферификации

Жидкость или фруктовое пюре смешивают с очень малым количеством вещества, называемым альгинат натрия, затем быстро помещают её в чашу с растворимой кальциевой солью. На этом этапе сок или пюре формируют очень маленькие сферы, очень похожие на мелкую рыбную икру, чьи оболочки удерживают содержимое внутри.

Техники базовой сферификации (см. Приложение А):

1. Сферическая икра;
2. Сферические равиоли;
3. Сфера с наполнением;
4. Сферическая вермишель;
5. Сферические ньоки.

Техника и принцип действия обратной сферификации

В отличие от технологии прямой сферификации, жидкость с раствором кальция погружается в емкость с раствором альгината натрия. У этого метода есть вариация — это обратная сферификация с заморозкой, которая снижает время на подготовку и более подходит для начинающих, поскольку дает возможность получить красивые круглые сферы одинакового размера.

Техники обратной сферификации (см. Приложение А):

1. Сферические равиоли;
2. Техника замораживания;
3. Техника желирования;
4. Сферические пены;
5. Сферические коктейли.

Текстуры

Альгинат натрия - это пищевая добавка E-401 природного происхождения, получаемая из бурых и красных морских водорослей. Таких, как *Laminaria Digitata*.

Хлорид кальция – кальциевая соль соляной кислоты. Зарегистрирован как пищевая добавка E-509, считается безопасной. Применяется в косметике, в пищевой промышленности, а также в качестве реагента для устранения льда на улицах. Имеет солоноватый вкус.

А также можно использовать: глюконат, цитрат, ксантан.

Инвентарь и оборудование

Инвентарь	Оборудование
рН метр/лакмусовая бумага	ручной блендер
полусферические ложки	весы молекулярные
силиконовая полусферическая форма	
шприц для молекулярной кухни	
мультипипетка	

Одной из задач работы для достижения поставленной цели, являлось проведение опроса среди студентов нашего колледжа по изучаемой теме. Мы провели исследование, методом опроса, предложив ответить на вопросы:

1. Знаете ли вы о таком явлении в кулинарии, как сферификация?
2. Пробовали ли Вы еду, приготовленную с помощью техники сферификации?

3. Хотели бы Вы попробовать еду, приготовленную с помощью техники сферификации?

Нами было опрошено 100 студентов, что составляет 25% от общего количества. Результаты опроса показали:

Всего 30 % из опрошенных знают о существовании сферификации.

Всего 15% пробовали данную пищу, 55% опрошенных желали бы попробовать блюдо с данной техникой.

В результате опроса мы выявили, что у 84% наших студентов, есть интерес к современной кухне, а 16% студентов не проявили интерес к данному вопросу.

Следовательно, мы можем констатировать тот факт, что сферификация – это перспективное направление в приготовлении и оформлении блюд.

Было задумано сделать декор, а именно «Морковно-апельсиновые сферы с манго».

Технологическая карта № 1

Наименование блюда (изделия): Морковно-апельсиновые сферы с манго

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Морковный сок	300	300		Смешать соки и добавить сахар. Добавить в микс из соков текстуру глюконат и перемешать при помощи блендера. Наполнить соковой смесью силиконовую форму «полусферу» и поставить ее в морозильную камеру для полного замораживания. Для приготовления альгинатной воды смешать воду с текстурой альгинат и интенсивно перемешать до полного растворения при помощи блендера. Оставить альгинатную воду на несколько часов в холодильник для выхода пузырьков. Для формирования сфер, нагреть альгинатную воду до 60С. Вбросить несколько замороженных форм с соком в альгинатную воду. Проследить чтобы они не соприкасались между собой. Позволить оболочке сфер сформироваться на протяжении 2-3мин. Используя перфорированную ложку или сито вынуть образованные сферы из альгинатной воды. Промыть сферы в теплой воде. Переложить сферы для хранения в оставшийся сок.
Апельсиновый сок	150	150		
Сок манго	50	50		
Сахар	15	15		
Глюконат	0,5	0,5		
Альгинат	0,5	0,5		
Вода	500	500		
Выход			250	

Изучив данную тему, мы пришли к выводу, что использование метода сферификации в кулинарии на данный момент распространено, но недостаточно известно среди молодежи, так как блюда подобного плана, как правило, подаются в ресторанах и барах и имеют высокую цену из-за трудоемкости процесса. У сферификации определенно есть будущее! Она позволяет создавать красивые и совершенно противоречивые по вкусу и внешнему виду блюда, но маловероятно, что в ближайшее время такая техника выйдет за пределы стен ресторанов и баров.

Мы надеемся, что у нас получилось донести до вас основное представление о сферификации, которая изумляет внешним видом блюд, поражает их насыщенностью и гармоничностью вкуса, а также обоснованностью научными знаниями.

Интернет-источники:

1. <https://chefs-academy.com/1-kratko-o-sferifikatsii>
2. <https://chefs-academy.com/spherification>
3. <https://chefs-shop.com/>
4. <https://www.1000ideas.ru/>
5. <https://molekula-food.ru> <https://fitzmalevich.wixsite.com>
6. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Сферификация>

НОВЫЙ ПОДХОД В ИСКУССТВЕ ПОДАЧИ ЧАЯ

Поцелуева Екатерина Степановна, Махмудов Никита Сергеевич
ГБПОУ «Новосибирский автотранспортный колледж»

Чай - одно из самых гениальных гастрономических изобретений человечества, которое, с давних времён, плотно укрепилось в повседневности и быту, в независимости от статуса и возраста людей разных поколений. Фраза «за чашечкой чая» то и дело вызывает всевозможные ассоциации. Зачастую - приятный, неторопливый, душевный разговор между близкими людьми, коллегами и друзьями, главным связующим звеном, которого, выступает чай, в аккомпанементе с самыми разнообразными лакомствами. Заварить вкусный чай — это только полдела: важно еще и правильно его подать. Красивая и оригинальная подача горячего напитка способна послужить отличным дополнением чайной церемонии, а также причиной поднятия настроения.

Цель работы заключатся в повышении интереса к чайной культуре, средствами оригинальной и необычной подачи продукта.

Задачи:

1. Разработать идею новой подачи, привычного для всех продукта – чая;
2. Прорекламирровать продукт.

Именно для этого нами был разработан продукт, чайная бомбочка, который будет способствовать возвращению чайной культуры, а также позволит людям не только насладиться определенными витаминами и полезными ингредиентами в любой сезон, но и окунуться в мир необычного оформления этого привычного напитка.

Чайная бомбочка представляет собой сферу из специального сахарозаменителя, внутри которой будет основа - это наполнение из авторского натурального чая. Как это выглядит показано на рисунке 1.

На сегодняшний день производство экологически чистой продукции с содержанием натуральных ингредиентов является актуальным направлением. С каждым днем люди переходят на более здоровый образ жизни и чтобы помочь в этом деле. Объединившись в группу по интересам студенты Новосибирского автотранспортного колледжа создали проект под названием Euphoria, где начали создавать продукт для дальнейшего его продвижения.



Рисунок 1 – Чайная порция «Бомбочка»

Для создания подобных изделий используется технология изомальта. Изомальт – это сахарозаменитель нового поколения, получаемый из сахарозы. Он обладает низкой калорийностью и хорошими глазирующими свойствами, защищает кондитерские изделия от слёживания. Продукт безопасен для организма, так как производится исключительно из натурального растительного сырья: сахарозу выделяют из тростника, крахмала, сахарной свеклы, меда. Несмотря на безопасность, изомальт нельзя употреблять бесконтрольно. Рекомендуемая суточная норма сахарозаменителя – не более 25 г для детей и 50 г для взрослых.

В рамках проекта мы разработали несколько видов нашего чая, отличающиеся друг от друга по цвету, вкусовым качествам и разным видам добавок.

Для успешного продвижения продукта нами был разработан рекламный контент в социальных сетях. На рисунке 2 приведен пример одного из рекламных баннеров.



Рисунок 2 – рекламный баннер продукта

Способ приготовления чая из нашего продукта:

1. Налейте кипяток в чайник объёмом 400-500 мл;
2. Бросьте бомбочку в кипяток;
3. Дайте возможность чаю завариться (около 5-10 минут);
4. Наслаждайтесь напитком с удовольствием.

На рисунке 3 показан способ приготовления нашего чая.



Рисунок 3 – способ приготовления чая

Наша идея оформления такого привычного продукта понравилась многим пользователям нашего канала. Кроме того для реализации нами была разработана авторская упаковка. Многие выразили желание купить наш чай. Ведь это не только необычное творческое оформление, но и возможность эстетично, комфортно, и празднично сервировать чайный стол, что производит хорошее впечатление на гостей и способствует дружеской беседе.

Наша идея направлена на то, чтобы показать людям, что в жизни спешка – это не главное. Иногда нужно остановиться, перестать гнаться за какими-то достижениями и осознать жизнь здесь и сейчас. Именно поэтому наши чайные бомбочки – это, прежде всего, момент, который позволяет остаться наедине со своими мыслями и насладиться вкусным, согревающим напитком.

Список литературы:

1. Натуральный сахарозаменитель изомальт, его свойства и особенности, роль в функциональном питании./ Евразийский научный журнал /<https://journalpro.ru> – дата обращения: 10 марта 2022.
2. Подсластитель изомальт. Кондитеру на заметку / <https://4bakery.ru/ingredients/podslastitel-izomalt/> - дата обращения 07 марта 2022.
3. Расин Дж. - Большая книга чая – ХлебСоль, 2020
4. Ходоров В., Ярцев А.: Чай - искусство, доступное всем - Эксмо, 2010 г.

ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ. СИБИРСКИЙ СУВЕНИР

Перминов Арсений Евгеньевич, Булавская Анна Юрьевна,
ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Сибирь – самый интернациональный край России, так как была местом ссылки; во все времена это великое пространство тянуло к себе людей суровым величием и красотой, именно здесь люди искали свободу и счастье. В книге Л. Шинкарева «Сибирь. Откуда она пошла и куда она идет» есть строчки: «Следы исторических событий хранят многие избы по лесным берегам Иртыша, Енисея,

Ангары. В них коротают дни *глубокие и еще крепкие старцы... Нынешние сибиряки унаследовали их товарищескую спайку – общительны, не суетливы. В них жив дух первопроходцев»...*

Мы, жители Сибири, должны быть благодарны этому краю. Какие дары преподносит нам Сибирь-матушка, – предмет вожделения других жителей. Так как мы учимся, хоть и на первом курсе, профессии «Поварское и кондитерское дело», мы очень заинтересованы в локальных продуктах и изделиях из них. Нашу исследовательскую работу мы начали почти одновременно с появлением анонса, что наш город Новосибирск, будет столицей одновременно двух чемпионатов мира: по волейболу и хоккею среди юниоров.

Чем же удивить иностранных гостей? Задали мы себе вопрос. Приедут не только спортсмены и болельщики. Приедет вся клиентская группа.

Ответ нашелся сам собой. Изучая элективный курс, мы рассматривали травы, семена, цветки, ягоды, которые произрастают на территории Сибири. Изучали свойства меда. Интерес возник при изучении кондитерских изделий: вкусных и сладких, но не вредных здоровью.

Невозможно абсолютно точно установить время возникновения кондитерского ремесла. Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки. Известно, что во время археологических раскопок в Египте найдены «конфеты», изготовленные вручную из фиников. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати в Европе, кондитеры входили в число привилегированных слуг.

В наши дни кондитерская отрасль, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии. Российские специалисты, базируясь на достижениях советского периода, возрождают национальные традиции....

Цель данной работы – обобщение опыта наших наставников и поваров-социальных партнеров и создание авторского десерта.

В ходе работы были поставлены следующие задачи:

- изучение исторических данных;
- изучение местных (локальных) продуктов для нашего десерта;
- на основе исследования разработка авторского декорирования.

Гипотеза: Возможно ли использовать наш сибирский сувенир не только как предмет питания, но и как предмет оригинального сувенира.

Прежде чем начать наше исследование, мы провели анкетирование среди студентов колледжа своего 1 курса (группа 9 дпкд) и 2 курса (группа у13тп). Было опрошено 50 человек. И оказалось, что на вопросы:

1. «Что вы знаете о локальных продуктах»? Ответили "ничего" – 33 человека; Ответили «Что-то слышали» – остальные 17 человек.

2. "Любите ли вы сладкое"? Ответили "да" 50 человек.

3. "Хотели бы получить сладкий, но полезный сувенир с Сибирским характером"? Также, ответили "да" 50 человек.

Анкета, нам очень помогла, так как, к сожалению, в феврале мы узнаем об отменах чемпионатов Мира в Новосибирске. Мы попросили поучаствовать в анкетировании взрослых: преподавателей, родителей и получили отличный результат. Наш сувенир будет востребован. Началась работа: от разработки к делу!

Нам удалось посетить национальный проект "Мой бизнес". Куратором нацпроекта является первый заместитель Председателя Правительства РФ Андрей Белоусов, руководителем – глава Минэкономразвития России Максим Решетников, администратором – зам.главы Минэкономразвития России Татьяна Илюшникова.

Принять участие в мероприятиях форума Министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области совместно с Сибирской Федерацией рестораторов и отельеров.

Совместно, с нашим куратором, под руководством нашего социального партнера СПА Отеля "Крона" в лице Андрея Траутвейна началась наша работа.

Было решено из меда, трав и ягоды приготовить наш русский ответ иностранному "Чупа - чупсу". Казалось бы, у нас ранее был леденец на палочке, чем мы хотим удивить общественность. Но время пандемии учит нас мыслить стратегически. Как изготовить сладкий сувенир с сибирским характером экологично и индивидуально. Изучая материал по привычкам и трапезам, мы выяснили, что одним из любимых напитков, после трапезы у русских людей: был и остается чай. Ну а какой же чаек без меда из разнотравий с вареньем из сибирских ягод.

Как практическая часть наших теоретических изучений стало изобретение сладкого сувенира (леденца) на меду, с травами и ягодами в ложке, в индивидуальной упаковке. Легко сняв упаковку, вы опускаете сувенир в чай и через 1,5 минуты получаете необыкновенно вкусный, с чарующим ароматом чай.

Такой сувенир можно приготовить самостоятельно и радовать своих родных и близких. Прославлять Сибирь и радоваться ее дарами.

Вторым, будущим этапом нашей работы будет разработка и внедрение логотипа для нашего сувенира с сибирским характером. Пока у нас идея: воплощение силы и мощи Сибири, тайги в одном рисунке. Представляем его вашему вниманию.

В результате работы были выполнены все поставленные задачи и достигнута цель. Мы разработали уникальный, полезный Сибирский сувенир, весьма актуальный, ответ конфете "Чупа-чупс" на сегодняшний день.

Интернет-ресурсы:

1. <https://colibridessert.ru/>
2. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. – М.: Изд. Академия, 2016. 304 с.
3. <https://vsedeserti.ru/karamel/karamel-dlya-ukrasheniya-torta/>

СЕРВИРОВКА СТОЛА В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ

Дунаева Юлия Дмитриевна, Мелибоева Мижгонахон Орифжоновна,
ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

Суши бары и рестораны японской кухни заполнили европейские города, а всевозможные японские блюда появились в меню многих кафе и служб доставки еды на дом. Всё больше и больше людей проникаются восточными традициями и культурой, но исчерпывается ли многообразие пищевых привычек жителей Японии употреблением с помощью палочек риса и морепродуктов? Конечно, нет.

Целью работы является: изучение особенностей сервировки стола в японском стиле.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- представить характеристику мебели для японской трапезы;
- изучить столовое белье, используемое в Японии;
- рассмотреть виды и применение посуды;
- сформулировать основные требования к сервировке стола и правила подачи пищи.

Мебель для японской трапезы

В современной культуре, когда большие столы на несколько персон вошли в моду, японцы не отказались от идеи зонирования и выделения персонального пространства. На общем столе за это отвечает или небольшой поднос, или специальная салфетка.

Традиционно, прием пищи в Японии осуществлялся за низенькими столиками, а все гости сидели на полу, поджав ноги. Сегодня к таким столикам добавились специальные мягкие подушки *Дзабутон* – плоская подушка, оснащенная жесткой спинкой, внешне напоминающая классический стул без ножек.

Скатерть на японском столе

Японцы почти никогда не покрывают стол скатертью полностью. Вместо больших полотен они используют индивидуальные салфетки и подставки. Применяются они как для обозначения личного пространства каждого гостя, так и для размещения основных блюд.

Сервировка в японском стиле – это много свободного пространства и воздуха. Столешница из натурального дерева, стекла или камня, проглядывающая между пиалами, подносами и подставками – это обязательный элемент сервировки. Салфетки, которые подбирают к каждому застолью, часто изготавливаются из бамбука, плотного текстиля, папируса, плетенки, льна, отдавая предпочтение натуральным тканям.

Виды и применение посуды

Обилие посуды связано со стремлением к комфорту и удобству. Для мужчин, женщин и детей используются абсолютно разные комплекты. Такое разделение связано с разницей в размерах и форме кисти каждого человека.

Сервировка выполняется из самой разной посуды, которая должна сочетаться не только между собой, но и с подаваемыми в ней блюдами.

Основные виды посуды и способы её использования в Японских ресторанах:

Чаван – эта чаша подходит обычно к размеру вашей руки, чтобы удобно держать её с рисом.

Хаши-оки (Hashi-oki) –подставка для палочек, используется, как правило, во время перерывов приема пищи.

Ширу ван (Shiru-wan) –миска для супа с крышкой. Украшена оригинальным японским орнаментом.

Якимозо зара (Yakimono-zara) –это плоская тарелка, которая используется для приготовления продуктов на гриле. Бывает различных размеров, и, как правило, имеет прямоугольную форму.

Шузара и козара (Chuzara и kozara) –тарелки для продуктов, таких как сашими. Chuzara немного больше, чем kozara

Кобачи (Kobachi) – небольшие мисочки для соусов, уксуса (блюда с уксусом) или *chimmi* (специальные деликатесы)

Донбури-бачи (Danburi-бачи) – большая миска, в которой обычно подается соба или удон. Она может использоваться для подачи блюд из риса.

Нимоно ван (Nimono-wan) – миска для подачи тушеных, вареных овощей и супов.

Юноми чаван – Обычно эта чашка используется для подачи зеленого чая.

Сервировка

На деревянных подносах гостям преподносят жареное блюдо, а на фарфоровых подают сашими. Миски определены японцами для салатов, супы и рис подают в чашах, накрытых крышками, под саке предназначены токкури – небольшие фарфоровые или глиняные кувшины, а также небольшие чашечки.

На каждом столе обязательно должна стоять небольшая бутылочка или кувшинчик с соевым соусом, а также емкость для его смешивания с васаби.

Особое внимание уделяется палочкам хаси, которые своим тонким концом должны быть обращены влево. Также необходимо проследить за тем, чтобы палочки не касались стола и находились на специальных подставках.

Правила расстановки блюд на столе

Как и в любой кухне, у японцев есть общие блюда и персональные, то есть порционные. Если это блюдо предназначено только для одного человека, его принято размещать на личной салфетке, обозначающей пространство гостя.

Так, все блюда принято подавать сразу, при этом в центр ставится основное блюдо, слева – рис, а справа суп. Различные соусы и приправы, предназначенные для определенного блюда, ставятся справа от него, а маринады немного позади.

Поскольку во время трапезы необходимо попробовать каждое блюдо, а их количество обычно варьируется от 10 до 20, то принятие пищи больше напоминает дегустацию, тем более что на столе в изобилии представлены блюда самого разного вкуса.

При этом порции отмерены таким образом, чтобы каждый гость наелся, но не переел. Размер порции варьируется в зависимости от возраста и пола, так, больше всех еды следует предложить мужчинам, а меньше всех пожилым людям. Несмотря на разнообразие продуктов и способов их приготовления блюда, предложенные на японском столе, можно есть в любом порядке, но начинать принято с небольшого комочка риса.

Символика чисел и цвета

Символике чисел японцы вообще уделяют особое внимание и считают, что лучше всего использовать нечетное количество посуды, блюд и порций. Следуя логике нечетных чисел, в Японии существуют правила подбора пищи, в соответствии с которым на одной тарелке могут сочетаться пять цветов. Чаще всего это: черный – цвет водорослей нори, коричневый, зеленый, желтый и красный – цвета рыбы, овощей и соусов. Правило о сочетании пяти цветов исполняется не просто потому, что так принято, а потому, что считается, будто вкусовые качества разных продуктов сочетаются между собой так же, как и их цвета.

Красота контрастов

Например, на столах может уживаться посуда самых разных размеров и геометрических форм. При кажущейся асимметрии сервировки квадратная посуда отлично сочетается с круглой, глубокая с плоской, а высокая с низкой.

Во всем должна быть гармония и уравновешенность, поэтому посуда и угощение на ней должны размещаться определенным образом. Так, квадратные тарелки ставят ромбом, а дополняют их круглые чаши. Следуя этой же логике, угощения округлой формы подают на квадратных тарелках или прямоугольных подносах. Ничто так не ценится в сервировке японского стола, как красота пустого пространства.

Интернет-ресурсы

1. <https://esthethique.club/zolotaya-dyuzhina-pravil-servirovki-stola-v-yaponskoy-traditsii/>
2. <https://dekormyhome.ru/dekor/servirovka-stola/servirovka-stola-v-raznyh-stranah-mira.html#v-yaponskom-stile>
3. <https://sushiwok.ru/msk/articles/servirovka-stola-v-yaponskom-stile/>
4. <https://arbooz.org/2018/04/16/pravila-servirovki-na-yaponskij-maner/>
5. <https://atlasvkusa.ru/servirovka-stola-v-yaponskom-stile/>
6. <https://www.liveinternet.ru/users/3242736/post103035023/>
7. <http://azbukasushi-rolli.ru/servirovka-stola-v-yaponskom-stile.html>
8. <https://nippononline.ru/blog/shares/10-types-of-japanese-dishes-that-you-should-know/>
9. https://ru.wikipedia.org/wiki/Японская_керамика
10. <https://sabotage-design.ru/>

ТЕХНИКА «REVISEE»- В СОЗДАНИИ СОВРЕМЕННОГО ДЕСЕРТА

Бачурина Лиана Валерьевна, Дудина Анастасия Ивановна,
ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Питание является одним из главных факторов, который оказывает огромное влияние на здоровье, работоспособность, творческий потенциал, активность и продолжительность жизни людей, так как все необходимые человеку питательные вещества поступают в организм именно с пищей. Пищевые вещества в результате метаболизма преобразуются в структурные элементы клеток, обеспечивая человека необходимым пластическим материалом и энергией.

Традиционным источником важных для организма человека пищевых веществ являются кондитерские изделия, которые пользуются у нашего населения большой популярностью. Однако кондитерским изделиям присущ существенный недостаток. При чрезмерном потреблении мучных кондитерских изделий нарушается сбалансированность рационов питания по пищевым веществам и энергетической ценности. Это объясняется высоким содержанием жира, углеводов и достаточно низким, а в ряде случаев и полным отсутствием пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов. В связи с формированием системы здорового питания населения необходима разработка технологии производства кондитерских изделий с введением в их состав функциональных ингредиентов, не изменяющих органолептических свойств продукта, однако способствующих снижению калорийности пищевого продукта.

Актуальность темы заключается в исследовании и изучении технологии «Revisee» как перспективного метода продукции ресторанного хозяйства, который

позволяет предоставлять блюдам необычного внешнего вида. Использование фруктового сырья в технологии производства кондитерских изделий для снижения калорийности и повышения биологической ценности.

Цель и задачи исследований – определить тенденции развития технологии кондитерских изделий. Провести исследования по нетрадиционным видам сырья.

Для реализации поставленной цели необходимо было решить следующие задачи:

- рассмотреть суть метода;
- разработать и приготовить кондитерское изделие с использованием нетрадиционных видов сырья.

Техника *Revisée* – пересмотр существующего десерта новой обработке. Пример - пирожное «картошка» в новой подаче Использование в качестве вкусовой основы устойчивого сочетания ингредиентов из другой области. Создание новых, несуществующих сочетаний ингредиентов основываясь на их потенциальной сочетаемости

В основе нашей работы мы использовали нетрадиционное сырьё в процессе приготовления муссового кондитерского изделия. Поскольку задача современной кулинарии творить еду, чтобы удовлетворить потребности человека и обогащать организм необходимыми витаминами и микроэлементами, нами был взят порошок жимолости в качестве красителя и обогащения пищевой ценностью десерта.

Жимолость используют для лечения многих заболеваний, заготавливая в качестве сырья листья, ягоды, стебли и цветки. Почка растения богата крахмалом. Эфирное масло, в состав которого входят терпеноиды, линалоол и др., содержится в плодах. Также плоды отличаются наличием карбоновых соединений: уксусного альдегида, пропаналя, диацетила, гексаналя, – и ещё целого ряда веществ, обладающих иммунокорректирующим действием, стимулирующих метаболизм липидов и ферментативные процессы.

Эфиры, обнаруженные в жимолости, являются регуляторами биологических и физиологических систем организма. Помимо этого, жимолость содержит спирты и жирные кислоты. Пектиновые вещества, содержащиеся в ягодах жимолости, связывают и выводят из организма соли тяжелых металлов.

По результатам научных исследований установлено, что жимолость обладает антирадиационными свойствами.

Благотворное влияние на организм оказывает бетаин: он нормализует свои в организме, вызванные недостатком витамина В12. Необходима для роста и развития



кровеносной и иммунной систем фолевая кислота, витамины С и В6, Р. Дубильные вещества оказывают противовоспалительное действие. Органические вещества из группы флавоноидов – катехины, уникальные антиоксиданты – обладают антибактериальными свойствами. Присутствуют в жимолости пигменты растений – гликозиды, являющиеся красящими веществами. Лейкоантоцианы отличаются противоопухолевым действием.

Для приготовления муссового десерта нам понадобится:

- Порошок жимолости, свежемороженая клубника, желатин, сливки, сахар, молоко
- В сотейник с клубникой насыпать сахар, прогреть смесь, пробить блендером, выложить в формы, отправить в шоковую заморозку;
- Залить желатин водой, оставить набухать;
- В сотейник налить молоко, добавить сахар, довести до кипения, добавить набухший желатин, перемешать;
- Взбить сливки, добавить в молоко с желатином в 2-3 приема, добавить порошок жимолости;
- Достать из шоковой заморозки начинку, приступить к сборке десерта;
- В форму налить половину муссовой массы, на середину выложить начинку, залить вторую половину, убрать в шоковую заморозку;
- Через минуту достать десерт, приступить к отделке.

Исходя из выполненных исследований, мы приходим к таким выводам: применяя технику Revisée, можно творить блюда в нестандартной форме подачи, тем самым вызывая интерес у потребителя. А также, в совокупности с применением нетрадиционного сырья, обогащать организм потребителя питательными веществами и микроэлементами.

Интернет-ресурсы:

1. <https://nationalteam.worldskills.ru/upload/iblock/0db/Торты,%20Гато%20и%20Антреме.%20Миниатюры.pdf>
2. https://www.ayzdorov.ru/tvtravnik_jimolost_sjedobnaya.php
3. <https://foodandhealth.ru/yagody/zhimolost/>

СЕКЦИЯ 6. ИНФОРМАЦИОННЫЙ И ГРАФИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН

СОЗДАНИЕ САЙТА НА ХОСТИНГЕ «WIX.COM»

Савицкая Магина Нургалиевна,
ГАПОУ НСО «Татарский политехнический колледж»

Каждый человек обязательно задумывается о разработке собственного сайта. Иметь свой сайт необходимо для расширения границ собственной деятельности. Интернет — «Всемирная Сеть» потому так и называется, что она охватывает все уголки земного шара. И не исключено, что лишь благодаря созданию сайта можно приобрести новых друзей, партнеров, клиентов и единомышленников, поэтому обходить эту возможность стороной было бы, по меньшей мере, неразумно.

В своем проекте мы покажем, как можно без особых усилий и знаний создать персональный сайт.

Актуальность данной работы определяется тем, что возможности, которые предоставляет обществу интернет, воистину безграничны. Актуальность фразы «за интернетом будущее» носит вполне логичный характер, ведь технологии создания веб-страниц постоянно совершенствуются, а работа с различными видами веб-программирования позволяют создавать страницы по своему вкусу.

Целью являются: изучение технологии разработки Web-сайтов, создание информационного продукта и организация доступа к нему для пользователей.

Задачи:

1. Изучить теоретический материал по данной теме.
2. Выявить наиболее удобный способ создания сайта, изучив плюсы и минусы каждого из них.
3. Определить информационное наполнение сайта.
4. Опубликовать сайт в сети Интернет.

Объект: создание сайта с помощью «wix.com»

Предмет: бесплатный конструктор сайтов «wix.com»

Проблема заключается в том, что имеющийся сайт нашего колледжа не показывает жизнь колледжа изнутри, глазами студентов тем самым студентам и абитуриентам он не интересен

В своей работе мы использовали такие методы как: анализ, сравнение, обобщение.

На первом этапе нашей работы над проектом мы произвели опрос, среди студентов нашего колледжа, друзей и тех, кто планирует поступать к нам в колледж и выяснили, что большинство опрошенных хотели бы видеть на сайте больше фотографий, рубрику давай поговорим, рубрику знакомства и много другой информации.

Изучили, какие виды сайтов, существуют, далее рассмотрели технологические особенности сайтов это статические и динамические, сайты созданные с применением Flash-технологий. Наш сайт относится к динамическим, так как он состоит из страниц-шаблонов и информации в виде отдельных файлов.

На втором этапе нашей работы мы разработали макет сайта на бумажном носителе и только после этого занялись процессом создания сайта.

Для себя определили, что сайт будем создавать с помощью конструктора сайтов. Конструктор сайтов – это система из набора инструментов, которая позволяет создавать сайты онлайн и администрировать их без каких-либо специализированных знаний. С её помощью Вы сможете выбрать тип будущего сайта (визитка, магазин и т. д.), готовый шаблон дизайна, цветовое оформление и модули, которые будут на нём отображаться. Перечислим основные преимущества конструктора сайтов:

1. Они просты в использовании: всё делается пошагово и легко. Вам не придётся возиться со сложными кодами HTML и FTP.
2. Разделение дизайнерской и текстовой частей: макет хранится отдельно от текста.
3. Наличие готовых шаблонов макетов, для создания которых вне конструктора требуется знание языка программирования HTML.
4. Лёгкость загрузки изображений. Картинки можно добавлять, не выходя из браузера и сразу размещать на страницах, создавать галереи либо делать их частью дизайна макета.
5. Богатый набор дизайнерских шаблонов на любой вкус.
6. Оперативная публикация страниц, изменения отображаются сразу же после их внесения.
7. Надёжность – все файлы хранятся на сервере конструктора.

Поэтому не стоит беспокоиться о создании резервных копий данных или о возможности взлома – обо всём этом заботится персонал по обслуживанию серверов выбранного конструктора сайтов. Кроме того, некоторые конструкторы позволяют переносить готовый сайт на другой хостинг.

Если использовать «ручные» методы для создания сайта, то его дизайн, или, как еще называют, графическое оформление, тоже надо будет создавать вручную. И для этого применяют абсолютно любые графические редакторы.

К моменту начала работы над проектом имелись следующие входные данные, существующий сайт колледжа и сайт преподавателя информатики. Была изучена их структура и технологии создания.

Для начала выбрали хороший бесплатный хостинг. Им оказался wix.ru это одна из самых популярных площадок, заслуживших доверие более 100 млн пользователей по всему миру. Имеет огромный комплекс инструментов, понятный русифицированный интерфейс и гибкие настройки. Далее прошли регистрацию на данном хостинге.

Процесс создания сайта разделили на несколько этапов:

Первым этапом является создание структуры будущего web-сайта. На данном этапе создаём желаемую модель сайта. Здесь указываем количество разделов, на которые можно будет перейти с главной страницы, ну и, конечно же, число подразделов для каждого из них. Также указываем местоположение главного меню. И вот, после окончания данного этапа мы получаем двухуровневую структуру своего сайта.

Далее, следующий этап – это настройка основных параметров будущих страниц. Для начала сделали фон. В формировании первого впечатления от просмотра сайта большую роль играет цвет как часть визуального дизайна. Важно понимать, что цветовая схема дизайна сайта должна соответствовать содержанию и аудитории этого ресурса. Естественно, что цвета сайта должны гармонировать друг

с другом и ни в коем случае не раздражать посетителей. Создание цветовой гармонии — одна из первых задач при составлении цветowych схем. Но, далеко не всех устроит банальный фон, потому во множестве конструкторов возможна, вставки в создаваемый проект графических файлов. Цветовые схемы влияют не только на общее восприятия сайта, но и на читабельность информации, форму объектов, видимость мелких деталей, а также на эмоциональное состояние человека. Такие детали способны притянуть или, наоборот, оттолкнуть посетителя. Поэтому реакции пользователей на цветовой оформление сайта стало весьма актуальным моментом при разработке общего дизайна веб-сайта. Так же на втором этапе задается ширина страницы.

Третий этап – наполнение страниц контентом. Здесь мы также должны вставить необходимые кнопки и графические элементы на свой сайт. Достаточно часто в таких программах уже присутствуют небольшой набор картинок-кнопок. Теперь сайт почти готов. Вот теперь пришло время его проверить. Специально для этого, в программах для создания сайтов, имеются специальный инструмент, который занимается проверкой всех страниц на наличие ошибок. После завершения проверки, в том случае, если программа не обнаружила ошибок, сайт готов к работе.

Итак, сайт: Татарский политехнический колледж «По коридорам нашего колледжа». Для удобства навигации над основным материалом вынесено основное горизонтальное меню сайта. В шапке сайта размещена фотография колледжа. В состав страниц вошли рубрики: вопрос-ответ, основные сведения об организации, приемная комиссия, поздравления, фотогалерея, гостевая книга.

В процессе выполнения проекта, мы раскрыли основные виды сайтов, этапы создания сайта. Цель, задачи проекта достигнуты. Главная задача проекта выполнена, сайт создан и поставлен на хостинг.

Можно сделать вывод о том, что запланированные задачи были выполнены. Главная задача проекта выполнена, сайт создан и поставлен на хостинг.

Дальнейшее развитие проекта предполагается в двух направлениях: собственно поддержка жизнеспособности сайта путем обновления и расширения содержательной части.

Необходимо регулярно обновлять новости на главной страничке с целью не только информирования о последних и предполагаемых событиях, но и в качестве свидетельства того, что сайт поддерживается и «живет». Также будет осуществляться просмотр и учет пожеланий, высказанных посетителями гостевой книги.

Продолжения работы будет требовать раздел «Фотогалерея», полезные ссылки в соответствующем разделе дополнятся новыми.

Список литературы:

1. Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии: Учебник для бакалавров / М.В. Гаврилов, В.А. Климов; Рецензент Л.В. Кальянов, Н.М. Рыскин. — М.: Юрайт, 2013. — 378 с.
2. Информатика. Базовый курс / Под ред. С. В. Симоновича. — 2-е изд. — СПб.: Питер, 2011. — 639 с.
3. Румянцева, Е.Л. Информационные технологии: Учебное пособие / Е.Л. Румянцева, В.В. Слюсарь; Под ред. Л.Г. Гагарина. — М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. — 256 с.


Интернет-источники:

1. <https://albakoff.ru/articles/chto-takoe-sayt/>
2. https://vk.com/john_mariarty
3. https://ru.wikipedia.org/wiki/Заглавная_страница
4. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Сайт>
5. <https://nikonorovstepan200.wixsite.com/projecthelping>
6. <https://www.wix.com/account/sites>
7. <https://www.wix.com/dashboard/c4aba7f7-bc8e-4a8e-ad3d>

Editor x +

Проект по математикам... Курс повышения квалификации... ВФСК ГТО Практические работы... Лекции

Вы в режиме уменьшенного масштаба



Татарский политехнический колледж

"По коридорам нашего колледжа"

Жизнь колледжа глазами студентов

- Главная
- Фото галерея
- Что нужно для поступления в колледж
- Отзывы
- ЧаВо

вопрос-ответ

Имя

Эл. почта

Телефон

Добавить сообщение...

Отправить

Информация отправлена. Спасибо!



УЧЕБНЫЙ КОРПУС №1

Адрес: Новосибирская область, г. Татарск, ул. Ленина, 51а.
Т. Телефон: 8 (383) 64-20-01

Основные сведения об образовательной организации


Адрес нахождения образовательной организации и ее филиалов:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Татарский политехнический колледж»
Место расположения: 632160, Новосибирская область, г. Татарск, ул. Ленина, 51а.
Телефон/факс: 8 (383) 64-20-541
Сайт: www.mpeb.ru
Адрес электронной почты: ob2@mta.ru
График работы:
Понедельник-пятница – 9:00 – 17:00.
Суббота – 9:00 – 14:00.
Воскресенье – выходной.
Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Татарский политехнический колледж» «Усть-Тарковский филиал Татарского политехнического колледжа»
Место расположения: 632160, Новосибирская область, Усть-Тарковский район, село Усть-Тарки, улица Февральская, дом 15/4, кв. 22, флигель, (83837) 22-593, режим работы с 9:00 до 16:00 часов, перерыв на обед с 13:00 до 14:00 часов, выходные - воскресенье.
Заведующий Усть-Тарковского филиала: Рейхерт Виктор Степанович.

Новости

Приветствие Новосибирской области

1, 2, 3, 9, 10 мая - праздничные дни. 4-8 мая дистанционное обучение. С 11 мая занятия согласно расписания в обычном режиме

1 июля - нерабочий день
Приказ



Поздравления

РАЗРАБОТКА СЕРИИ АГИТАЦИОННЫХ ПЛАКАТОВ, МЕДИАПРЕЗЕНТАЦИИ И САЙТА, ПОСВЯЩЕННЫХ ГТО

Смирнова Дарья Алексеевна, Ковалев Иван Сергеевич,
ЧПОУ «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»

В этом учебном году Новосибирский кооперативный техникум имени Косыгина представил серию плакатов на тему "ГТО", разработанных студентами специальностей «Дизайн (по отраслям)» и «Реклама» для оформления спортивного зала техникума. Плакаты выполнены на курсе компьютерной графики куратора проектов Морозовой И.А.

Основная цель нашей работы: разработка дизайн-проектов для проведения и оформления мероприятий комплекса ГТО.

Первым этапом в нашей работе стало изучение установленных нормативных требований, полноценной программы и нормативной основы физического воспитания возрастных групп от 16 до 25 лет, нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации.

По результатам мозгового штурма и составили этапы работы. Перед нами возникли такие задачи как: ознакомиться с полным комплексом нормативов, выбрать тему для разработки графических иллюстраций, которые основаны на разных видах спорта.

Разработать эскизы, найти графические приёмы и стилистики исполнения персонажей в графике, их эмоции, их движения.

После создания эскизов, следующим этапом стало сканирование скетчей и создание векторных иллюстраций. Далее были использованы цифровые персонажи, чтобы в дальнейшем оживить их с помощью анимации и заказать тираж планшетов из пластика в типографии для дальнейшей экспозиции.

Администрация кооперативного техникума во главе с учредителем облпотребсоюза профинансировали реализацию проекта.

Работы планируется использовать в качестве инфографики при подготовке к сдаче нормативов ГТО студентами техникума.

Важным этапом стала разработка серии плакатов, в которых использовались различные приемы стилизации скетчинга. Основной стиль наших персонажей называется «плоский дизайн» (англ. flat design) — дизайн интерфейсов программ и операционных систем, представленный как противоположность реализму. По задумке, «плоский дизайн» должен подчёркивать эффект «очаровательной простоты», понятной широкой массе молодежи.

Мы объединили авторские иллюстрации в единую стилистику с помощью узнаваемого логотипа движения ГТО и сопроводительного поясняющего текста с характеристикой и правилами испытаний ГТО. Таким образом получился полноценный комплект демонстрационных материалов, включающий в себя графические плакаты, стенды, планшеты, инфографику, сайт, анимацию.

Третьим этапом работы стал заказ тиража планшетов из пластика в типографии.

В процессе подготовки мы смонтировали и озвучили видеоинсталляцию к проекту для трансляции в медиа-среде. Также был создан сайт-лонгрид на платформе Тильда, посвященный нашему проекту.

20 лучших работ наших студентов приняли участие в выставочном проекте Молодой дизайн – 2021 в Городском Центре культуры ЦК19. Но успешное участие в проекте не единственная наша цель. Наши работы будут висеть в самом сердце нашего техникума- актовом зале и каждый из студентов сможет увидеть наш призыв на участие в программе ГТО, ведь, здоровая нация – будущее России.

Вы также можете следить за нашими работами и новыми проектами в интернете: на сайте Лиги Студенческих инновационных артпроектов.

Ссылка на сайт с презентацией: <https://classspec.tilda.ws/gto>

ИЗГОТОВЛЕНИЕ СУВЕНИРНОЙ ПРОДУКЦИИ (ТЕРМОКРУЖКА) С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ ПЕЧАТИ

Ионина Елена Викторовна,

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж печати и информационных технологий»

Сувенир, в переводе с французского, это памятный предмет, связанный с пребыванием в том или ином месте или с каким-либо памятным событием. Сувениры несут колорит места, в котором они были произведены и приобретены. Производство и изготовление сувенирной продукции компании – процесс небыстрый и недешёвый, но отдача всегда покрывает затраченное время и средства.

Цель данного исследования:

- теоретический анализ и исследовательская деятельность в рамках определения наиболее важных этапов становления и развития сувенирной продукции с использованием УФ-печати, как коммуникативно-значимого элемента современного общества.

В процессе исследования были поставлены следующие задачи:

- проанализировать развитие сувенирной продукции в Новосибирске;
- посетить производство и рассмотреть процессы изготовления сувенирной продукции ультрафиолетовым способом печати;
- рассмотреть разновидности УФ-печати и изучить их технологию, выявить преимущества и недостатки;
- выяснить актуальность данной продукции.

Предмет исследования: термокружка

Основы УФ-печати:

Ультрафиолетовая печать (UV- или УФ-печать) — разновидность печати с использованием УФ-отверждаемых чернил, которые застывают под воздействием ультрафиолетового излучения, образуя плёнку на запечатываемом материале.

Виды УФ-печати:

- Прямая. Позволяет нанести изображение на плоскую поверхность.
- Круговая. Гарантирует нанесение рисунка на предметы цилиндрической формы.

Виды оборудования для УФ-печати

Виды УФ-принтеров:

- Рулонные
- Планшетные
- Гибридные или комбинированные

Основные преимущества ультрафиолетовой печати:

- можно печатать практически на любых материалах, поверхностях и готовых изделиях;
- не требуется дополнительная постпечатная обработка;
- короткий цикл изготовления - несколько минут от запуска на печать до получения готового изделия.

Основные недостатки ультрафиолетовой печати:

- сравнительно высокая себестоимость печати.

Краски для УФ-печати:

УФ чернила (ультрафиолетовые чернила) – это чернила, которые отверждаются под воздействием ультрафиолетовых лучей.

Состав красок для УФ-печати:

УФ-отверждаемые чернила обычно состоят из следующих компонентов:

- фотоинициаторы;
- олигомеры;
- мономеры;
- красители;
- специальные добавки.

Механизмы закрепления УФ-красок:

Закрепление УФ-красок на носителе происходит не за счёт испарения жидких компонентов, а под влиянием ультрафиолетовых лучей. На поверхности бумаги УФ чернила формируют плотную глянцевую чернильную плёнку, устойчивую к ультрафиолету и влаге. Отверждение чернил продолжается ещё некоторое время после окончания воздействия УФ-излучения. Полная полимеризация чернил происходит после включения в химическую реакцию всех их элементов. Поглощая ультрафиолет, такие фотоинициаторы выделяют свободные радикалы, которые, начинают химическую реакцию полимеризации, передавая свою энергию другим элементам чернил. Полимеризация протекает мгновенно, за десятые доли секунды. При этом в твёрдую субстанцию превращаются все фракции чернил, то есть УФ чернила на 100 % являются твёрдыми веществами, которые улетучиваются, уменьшая чернильный слой.

Исследование:

Я посетила предприятие «ААА Групп» - это крупнейший по объемам продаж лидер федеральных поставщиков, также лидер по продажам и поставкам в Сибири. Занимается поставкой широкого ассортимента сувенирной продукции и бизнес-подарков с нанесением логотипов от российских и европейских поставщиков.

Машина, на которой производилась печать – MimakiUJF-6042 MkII.

Это передовой планшетный принтер, отличается высокой производительностью и улучшенным качеством печати, универсальностью с самыми разнообразными материалами и обладает широкими функциональными

возможностями. На данном принтере совершается УФ-печать на всевозможных готовых изделиях.

1 этап. Печатник изучает и подготавливает макет, отправленный заказчиком, устраняет неточности, если они имеются. Так как надписи на термocupке различаются в расположении на поверхности, то и подготовка машины к печати будет различной.

2 этап. Для печати надписи на задней стороне от отверстия для питья печатник подготавливает машину. Устанавливает MimakiKebab, предназначенный для печати на цилиндрических объектах.

3 этап. Далее на Kebab устанавливается термocupка.

4 этап. После установки печатник начинает настраивать и подгонять продукцию под машину.

5 этап. После установки продукции в машину, печатник переходит к этапу редактирования Kebab.

Это происходит в программе RastetLink6Plus. Для каждой машины есть своя программа, но у них есть одно общее название – Rip программа.

6 этап. После того, как Kebab настроен, печатник переходит на этап выбора продукции из предложенного списка(список заданий, которые должен выполнить работник) и непосредственно к самой печати. Для запуска печати печатник нажимает «СТАРТ».

7 этап. Перед нанесением самой краски, наносится праймер. Он используется для усиление (получения) адгезии УФ отверждаемых чернил на разных поверхностях. Праймер повышает водную и химическую устойчивость УФ отверждаемого покрытия.

8 этап. После праймера наносятся УФ отверждаемые чернила. Одновременно наносится 2 цвета (белый и желтый).

9 этап. После завершения этапов получаем готовое изображение на задней стороне от отверстия для питья.

10 этап. Следующим этапом будет подготовка машины к печати надписи на передней стороне от отверстия для питья. Для этого печатник снимает Kebab и устанавливает самодельное приспособление для фиксации сразу нескольких предметов (в нашем случае термocupек). Это сделано для увеличения скорости печати при заказе больших тиражей.

11 этап. Далее печатник выбирает название продукции в программе RastetLink6Plus и также нажимает «СТАРТ».

12 этап. Теперь наносится праймер.

13 этап. После этого происходит печать. УФ отверждаемые чернила наносятся одновременно на 4 термocupки. Наносится сразу 2 краски (белая и желтая).

14 этап. После всех этапов мы получаем готовую продукцию.

В результате проведенного исследования я выяснила, что сувенирная продукция с использованием ультрафиолетовой печати очень распространена в России и пользуется широким спросом. Я выбрала данную тему, потому что она является очень актуальной. Эта исследовательская работа помогла мне разобраться в разных сферах полиграфии и открыть для себя много нового.

Список источников:

1. Т. Быстрова «Сувенир. Назначение и проектирование»
2. <https://tmsuvenir.ru/istoriya-suvenirnoj-produkcii/>

3. https://ru.wikipedia.org/wiki/Ультрафиолетовая_печать
4. <https://mplast.by/novosti/2019-07-22-tonkosti-uf-pechati/>
5. <https://etiketki24.ru/studiya-dizajna/uv-kraski-svoistva-i-osobennosti>
6. <https://impress-art.livejournal.com/4149.html>
7. <https://сбформат.рф/blog/articles/uf-pechat-i-ee-primeneniye/>

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН БИЗНЕС-САЙТА

Гущина Софья Сергеевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

В социальных сетях существует множество различных сайтов. И каждый начинающий специалист часто задается вопросом:

- «А почему сайт другого специалиста успешнее?»,
- «Почему у него больше подписчиков и просмотров?»,
- «Почему статистика начинающего специалиста выше, чем у опытного?».

Ответ всегда очевиден – дизайн.

Дизайн бизнес страницы – это 80% успеха каждого менеджера, специалиста, или просто начинающего блогера.

Главная цель данного проекта - обратить внимание на значимость дизайна бизнес сайта и чтобы добиться этой цели, я поставила перед собой несколько основных задач:

1. Показать на личном примере, из чего состоит успешный бизнес аккаунт.
2. Как его правильно оформить.
3. Как привлечь потенциальных клиентов и увеличить клиентскую базу.

Актуальность данной работы заключается в том, что любой специалист, который хочет стать успешным, узнаваемым, нуждается в правильном оформлении своего бизнес сайта, и не важно в какой сфере развивается тот или иной мастер.

Основные этапы создания удачного дизайна для бизнес аккаунта.

Всем известная поговорка гласит: «Встречают по одежке, а провожают по уму». Точно та же схема в создании дизайна бизнес сайта.

Основное на что смотрит человек, когда только заходит на определенный сайт, это:

1. Красота и лаконичность сайта – сайт должен быть красиво оформлен. Не должно быть пестроты. Человек должен четко понимать каждую деталь и легко находить глазами именно то, что ему нужно.

2. Читабельность сайта – красные буквы на желтом фоне, самый страшный вариант для чтения. Человек заходя на сайт должен чувствовать комфорт при нахождении нужной информации и её чтении. Размер шрифта должен быть средним, контрастным фону.

3. Статистика сайта – у людей доверие вызывает проверенный специалист, об этом могут сказать отзывы и число реальных подписчиков (не накрученных). Это наверное самое сложное в разработке сайта т.к. занимает не малое количество времени.

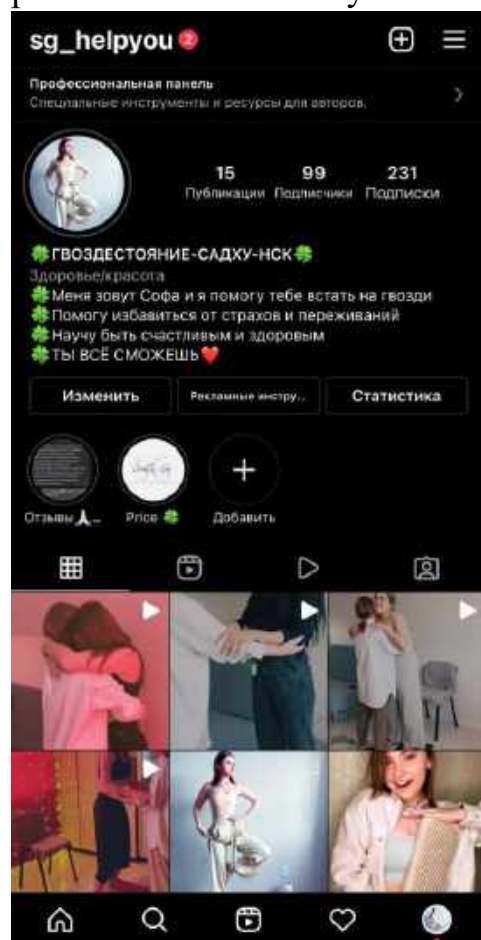
В разработку своего сайта также порой приходится вкладывать некоторые средства для рекламы услуг, предоставляемых на этот сайте. На начальном этапе

разработки стоит сотрудничать с рекламными компаниями, которые помогут увеличить вашу аудиторию.

Мастерство специалиста так же является неотъемлемой частью, ведь если мастер будет предоставлять свои услуги не совсем качественно, соответственно и отзывы о мастере будут соответствующие.

На своём примере хотела бы вам продемонстрировать основные этапы оформления сайта. Возьмем самую популярную социальную сеть последнего времени – инстаграм. На своём бизнес-аккаунте я продвигаю терапию гвоздестояния на гвоздях садху.

Начинала я с оформления минимальным количеством постов т.е. информация о себе, информация об услуге, которую я продаю. Всё это можно увидеть, как только мы заходим на аккаунт, и в первых постах аккаунта. Так же мы видим статистику развития аккаунта. Мотивационные посты, скидки и акции, подарки, ежедневный пост в историях (как напоминание людям о себе), яркость, разнообразие цвета и локаций в постах всё это является огромным плюсом в развитии своего аккаунта!



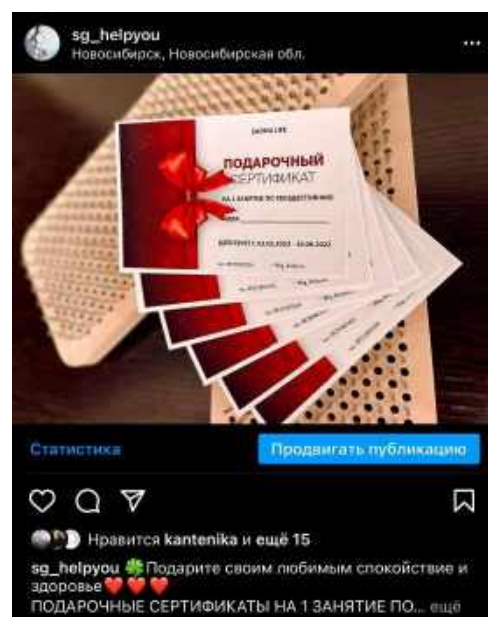
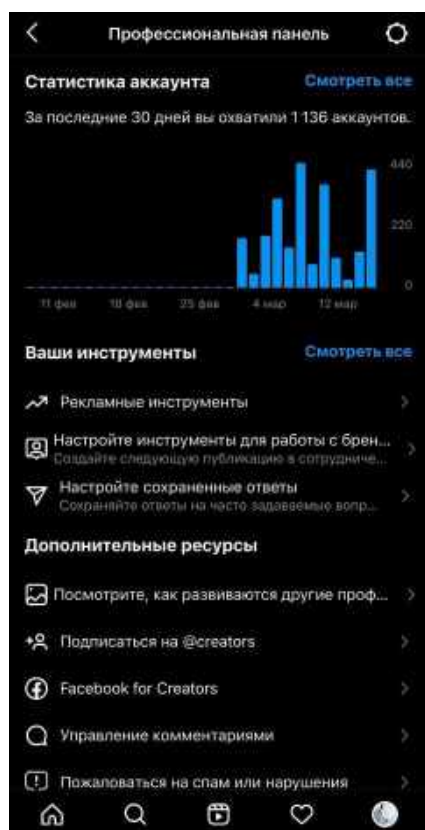
ВАЖНО! Фотографии должны быть яркими и четкими, такими, какие цепляют глаз. Личные фотографии лучше использовать с улыбкой, так проще психологически расположить к себе человека, по первому его взгляду на вас. Описание обязательно должно быть под каждой фотографией. Если человек впервые слышит о такой терапии нужно создать такое количество постов, чтобы прочитав, человек знал ответы на основные вопросы:

- Что это?
- Для чего это?
- Безопасно ли это?
- Есть ли противопоказания?
- Сколько это стоит?

Если, ответив на все эти вопросы с помощью постов, мы смогли заинтересовать человека, значит это наш будущий клиент и можно создавать посты, раскрывающие шире тему, о нашей услуге. Можно показать примеры в виде видео-процесса своей работы с людьми.

Таким образом, можно развиваться в любой социальной сети и находить свою аудиторию и клиентскую базу. На сегодняшний день я имею 99 подписчиков, пришедших на абсолютно новый аккаунт в течение 30 дней, но при этом охват моей страницы с других аккаунтов, которые не подписаны на меня на данный момент, равен 1136 и это очень хороший результат, который в скором времени, я уверена, сможет принести свои плоды. Главное – верить в себя и свои силы!

ПРИМЕР



Интернет-ресурсы:

1. https://instagram.com/sg_helpyou?utm_medium=copy_link

ДЕТСКИЙ ЦЕНТР «ТРИУМФ»

Михайлова Надежда Сергеевна
ЧПОУ "НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза

Добрый день, уважаемые участники конференции!

Вашему вниманию представлено исследование по теме «Информационный и графический дизайн».

Наш заказчик – Центр дополнительного образования для детей. Организация, занимающаяся дополнительным образованием для детей в возрасте от 1 до 10 лет.

Основные цели нашей работы:

- Осведомлённость об услуге, запоминаемость бренда
- Разработка элементов фирменного стиля
- Определить чёткость позиционирования относительно ца
- Повысить интерес к услуге и увеличить количество первичных обращений

Мой план работы:

Первым этапом в нашей работе стало изучение поставленных целей и ключевых преимуществ заказчика, и для начала мы составили бриф. Нам выделили конкретную сумму, они будут поставлены на конкретные маркетинговые цели.

На основе брифа определили несколько сегментов ца. И пришли к выводу, что они сильнее отреагируют на наше рекламное предложение.

Мы провели несколько анализов. Также мы проанализировали конкурентов и увидели, что наше преимущество заключается в том, что мы удачно расположены и сочетаем услуги и цены более выгоднее.

Главная идея – это наш инсайт, а так же мы не забыли про УТП.

Для разработке рекламной компании основными элементами бренда стали: нейм, слоган, логотип и фирменный стиль. Мы выбрали нейм «Триумф», он прост в звучании и хорошо запоминается. При подборе слогана учли, что должен быть призыв к действию – «Свяжи мечту и добейся успеха»

Для реализации нашей рекламной компании мы выбрали офлайн и онлайн каналы продвижения, а также мы не забыли про VTL: мы пригласим несколько людей, рассказать детям о детском центре. Выделенные средства были полностью распределены, если какие-то каналы не будут давать пользу мы это увидим с помощью эффективности.

Посетители узнают нас при помощи разработанного сайта. У которого 3 страницы, с элементами анимации, особенное внимание я бы отметила на эту часть: информация для родителей, услуги, удобное расписание, а также координаты сайта.

Далее мы разработали несколько рекламных продуктов, они выполнены в разнообразной формой, и подойдут для бумажной продукции и наружной рекламы.

При помощи настроек которые мы сделали на нашем сайте, мы сможем легко отследить поведение, число посетителей и как это будет выглядеть в онлайн среде.

Ссылка на сайт: <https://classspec.tilda.ws/triumphant>

ЦИФРОВАЯ ИЛЛЮСТРАЦИЯ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ ТЕХНИК В КОМПЬЮТЕРНОЙ ГРАФИКЕ

Юнусова Анастасия Александровна,
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж печати и информационных технологий»

Один из современных трендов в графическом дизайне, а именно в цифровой иллюстрации – Hand-drawn или рисованный стиль. Данный стиль сейчас очень актуален на мировом рынке, но недостаточно развит в России, поэтому целью работы является повысить популярность данного направления. Для достижения цели необходимо выявить основные черты стиля, создать иллюстрацию с использованием этих черт, изучить сферы применения данного стиля, создать продукцию с применением иллюстрации.

Рисованный стиль (Hand-drawn) – это техника в цифровой иллюстрации, включающая в себя принцип стилизации и имитацию традиционных материалов. Рисованный стиль передает эффект ручной работы. На сегодняшний день потребитель все больше тяготеет к «теплому, уютному» визуалу, навевающему ностальгию по былым временам, когда все делалось вручную. Поэтому многие иллюстраторы используют этот стиль.

Первая отличительная черта стиля – растр потому, что именно растровые редакторы дают возможность использовать традиционные техники рисования. Все это позволяет передать текстуру бумаги, эффект мазков и штриховки, плавные градиенты и т.д. Вторая черта – рваные края. Многие иллюстраторы рисуют поверх слоя с наброском, не стирая и не «приглаживая» его, чтобы работа выглядела натурально, создавала эффект «живого» рисунка и передавала уникальность работы. Третьей чертой является имитация натуральных текстур: шероховатая бумага, уголь, карандаш, пастель, пятна краски и т.д. Все это дополняется слегка небрежной штриховкой. Четвертая черта – зернистость. Эта черта пришла из традиционных техник: гравюры и литографии. Такой эффект применяется даже в векторных изображениях, чтобы добавить некоего уюта в идеальные геометрические иллюстрации, выделить таким образом тени и блики. Пятая особенность стиля – упрощение. Такие работы отличает некая декоративность и незамысловатость форм, это создает простые и понятные образы, и помогает легче понять общую идею иллюстрации. Шестой чертой является имитация сухих традиционных материалов таких как карандаш, пастель, уголь и др.

Область применения таких иллюстраций огромна. Их можно использовать в дизайне упаковки, брендинге, оформлении сайтов. Логотипы в этом стиле выглядят очень уютно и тепло, а эффект ручной рисовки выделяет компании на общем рынке. Такие иллюстрации используют в рекламе, как в статичной, так и анимированной. В редакционном дизайне для печатных и интернет-журналов рисованные графические элементы использовались во все времена, но сейчас особенно популярны. Но чаще всего такой стиль иллюстраций используется в книжных изданиях, преимущественно детских.

Основываясь на изученной информации была создана иллюстрация. Для этого использовалась программа Adobe Photoshop с набором кистей: графитовых карандаш, сухая пастель и мягкая круглая кисть. Создание иллюстрации заняло 2

часа. При ее создании я учла все основные признаки этого направления и перешла к созданию продукта.

Так как цель моей работы популяризация стиля hand-drawn я создала скетчбук. Его оформление полностью отражает суть проекта. На лицевой стороне обложки находится разработанная иллюстрация, которая служит примером этого направления. А на задней краткое руководство по стилю, основные признаки и примеры программ для цифровой иллюстрации. Скетчбук идеально подойдет для эскизов которые можно использовать для будущих цифровых работ. Подводя итоги, можно сказать, что таким образом цель проекта была достигнута, т.к. был внесен вклад в развитие и популяризацию данного стиля.

Интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурс. URL и дата обращения: <https://awdee.ru> (22.02.22)
2. Интернет-ресурс. URL и дата обращения: <https://www.graphicon.ru> (22.02.22)
3. Интернет-ресурс. URL и дата обращения: <https://illustrator-uroki.com> (22.02.22)
4. Интернет-ресурс. URL и дата обращения: <https://kalachevaschool.ru> (22.02.22)
5. Интернет-ресурс. URL и дата обращения: <https://lectoroom.ru> (22.02.22)

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ БОКС И БРЕНДИРОВАННАЯ СУВЕНИРНАЯ ПРОДУКЦИЯ НОВОСИБИРСКОГО КООПЕРАТИВНОГО ТЕХНИКУМА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМОАКЦИЙ, ДНЯ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ И ДРУГИХ ПУБЛИЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ»

Швец Анна Дмитриевна

ЧПОУ «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»

Цель проектного исследования – привлечь внимание потенциальных абитуриентов к специальностям техникума с помощью универсальной линейки авторской печатной сувенирной продукции и брендированного демонстрационного бокса. Научная новизна состоит в возможности настраивать коммуникации с потенциальными абитуриентами не только для оффлайн викторин и вручения сувенирной продукции непосредственно на Дне открытых дверей и других публичных мероприятиях, но и возможности с помощью разработанного фирменного стиля оформлять рабочие места сотрудников техникума, аккаунты в соцсетях и расширить процесс знакомства и выбора специальностей техникума с помощью геймификации – различного рода викторин, розыгрыша призов и других приемов. В результате проектного исследования расширился диапазон эффективных визуальных средств, предназначенных для целевой аудитории, а значит, и повышение узнаваемости и привлекательности бренда Кооперативного техникума.

Разработка стилизованной универсальной рекламной-сувенирной продукции, несущей на себе элементы фирменного стиля, поможет решить целый комплекс задач, связанных с сопровождением значимых мероприятий НКТ имени А.Н. Косыгина:

- наличие разработанной и утвержденной линейки универсальных продуктов, позволяющей планомерно запускать в производство часть из них под конкретные задачи и объемы;
- наличие информационно-имиджевой продукции для раздаточных материалов;
- наличие сувенирной продукции для дарения и вознаграждения;
- представление на сайте НКТ имени А.Н.Косыгина.

Изначально проблема заключалась в отсутствии системы идентификации, по которой студент понимал бы возможности своего выбора и разноплановости деятельности в сферах, предлагаемых для поступления направлений. Разработка опознавательных визуальных средств идентификации множества специальностей, которые даёт техникум, дала возможность без труда разобраться в перечне топовых направлений и легко делать выбор в пользу наиболее привлекательного для себя. День открытых дверей в техникуме как основное средство привлечения целевой аудитории – абитуриентов и их родителей, всегда проходит с непосредственным участием студентов в роли ведущих мероприятия. Им и отведена роль рассказчиков, они же проводят опросы и викторины. Но кроме преподносимого устно контента, наблюдается нехватка фирменных элементов – знаков отличия, сувениров и печатной продукции. Решение этой проблемы состоит в разработке брендированной продукции - фирменных персонажей для стикеров и значков, логотипа на карандашах и ручках, а также упаковки для этих комплектов - демонстрационного бокса с опознавательными знаками, идентифицирующими учебное заведение и направления обучения – персонажи студентов всех направлений, с целью использовать их образы для фирменной сувенирной, цифровой и печатной имиджевой продукции техникума.

Основная задача дизайнера: разработка концепции и реализация брендирования специальностей техникума, включающей в себя 12 предложений в едином стиле для решения имиджевых и информационно-графических задач при знакомстве со специальностями техникума. Необходим акцент на выборе направлений обучения в НКТ. Основная идея и цель мероприятий (Дней открытых дверей НКТ им. А.Н.Косыгина, Выставки УчСиб в ЭСКПО-центре и ряда других): привлечь внимание потенциальных абитуриентов к специальностям техникума с помощью печатной и сувенирной продукции.

С этой целью произведен тщательный анализ и сегментация целевой аудитории.

Выстроены ассоциативные, графические и функциональные связи образов персонажей, построен макет и развертки вариантов демонстрационного бокса. В идее композиции персонажей заложена плановость, их объединяет общая овалобразная подложка, а образ персонажей формируется из ассоциаций с объектами их деятельности, их профессиональной сферы.

Использованы современные программные графические средства, приемы стилизации и детализации при подготовке к тиражной печати в профессиональных графических средах в соответствии с современными трендами цветовых и стилистических решений. В качестве основных графических инструментов – графический планшет и персональный компьютер в комплексе с программами ProCreate, CorelDraw.

Реализация проекта с помощью мокапов, предварительная визуализация, печать и сборка прототипа осуществлены в программах профессиональной предпечатной подготовки.

Перспективы тиражного запуска разработанной печатной и сувенирной продукции для распространения информационно-имиджевых и презентационных материалов о НКТ имени А.Н. Косыгина, в том числе предметов, предназначенных для дарения партнерам, гостям, любой целевой аудитории, а также для продажи. Актуальность использования в дальнейшем этой разработки в продвижении и популяризации специальностей техникума. Авторская разработка выполнена в рамках сохранения национальных и духовно-эстетических традиций и посвящена 85-летию со дня образования Новосибирского облпотребсоюза.

Список литературы:

1. Бернадская Ю.С., Марочкина С.С., Смотрова Л.Ф.. Под ред. Дмитриевой Л.М.. – М. «Основы рекламы» Издательство «Наука», 2005г.
2. Васильев Г.А., Поляков В.А. Основы рекламной деятельности: Учеб. пособие – М., ЮНИТИ-ДАНА, 2004.
3. Головлева Е.Л. «Основы рекламы. Учебное пособие.» - Феникс, 2005.
4. Ёлочкин М.Е., Тренин Г.А, и др. «Дизайн-проектирование. композиция, макетирование, современные концепции в искусстве.» М.,Издательский центр «Академия» 2018-160с.
5. Жданов Н.В., Павлюк В.В., Скворцов А.В. «Промышленный дизайн. Бионика» М., Юрайт, 2019-121с.
6. Журнал «Рекламные технологии» №6 (75), 2006г.
7. Лаврентьева А.Н. «Цифровые технологии в дизайне. История, теория, практика.» М.,Юрайт, 2019-208с.
8. Лившиц В.Б. «Технология обработки материалов». М.,Юрайт, 2018-381с.
9. Лютов В.П., Четверкин П.А., Головастиков Г.Ю. «Цветоведение и основы колориметрии» М.Юрайт, 2019-222с
10. Морозова И. «Рекламный креатив: в поисках ненавязчивой идеи» Издательство «Гелла-принт», 2003г.
11. Павловская Е.Э. «Графический дизайн. Современные концепции». М.,Юрайт, 2018-183с.
12. Павловская Е.Э. «Основы дизайна и композиции. Современные концепции» М.,Юрайт, 2018-183с.
13. Панкратов Ф.Г., Баженов Ю.К., Шахурин В.Г.Рекламная деятельность.: Учебник – М.:, 2005.
14. Ромат Е.В. «Реклама» :Питер, 2007
15. Сокольникова Н.М., Сокольникова Е.В.-«История дизайна» М.:Издательский центр «Академия»,2019-240с.
16. Тозик В.Т., Корпан Л.М. «Компьютерная графика и дизайн» М., Издательский центр «Академия», 2018-208с.
17. Фиталева С.В., Барабошина Д.А. - «Основы технологии художественно-оформительских работ» М.:Издательский центр «Академия», 2017-208с.
18. Шокорова Л. -«Дизайн-проектирование.Стилизация» М.:Москва, Юрайт, 2019-74с.
19. Шокорова Л.-«Стилизация в дизайне и декоративно-прикладном искусстве» М.:, Юрайт, 2018. - 74 с.

КРЕАТИВНЫЙ ПОДХОД К ИЗГОТОВЛЕНИЮ HANDMADE БЛОКНОТА

Трачук Вера Васильевна,

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж печати и информационных технологий»

В данной презентации представлены фотографии мои работ, фотографии блокнотов которыми я вдохновляюсь и фотографии работ других мастеров.

Блокнот давно стал незаменимой вещью для творческого человека. Его можно использовать для записи различной информации, для рисования, черчения и много другого. Современное производство блокнотов давно перестало быть обычным конвейерным процессом.

Актуальность практической работы заключается в том, что изготовление блокнотов на сегодняшний день занимает высокое место в списке услуг по производству сувенирной продукции.

Целью работы является: изготовление блокнота ручной работы.

Задачи:

- изучить историю блокнота;
- определить назначение блокнотов;
- расширить знания об особенностях производства блокнотов.

Меня заинтересовала эта тема, потому что ещё в средней школе я начала увлекаться скрапбукингом. Я занималась по видео урокам и делала свои первые блокноты.

Фактически авторами блокнота являются французы. При дворе Людовика XIV были популярными небольшие записочки, которые передавались незаметно для остальных во время балов и прочих мероприятий.

Для удобства написания записок и хранения чистых листиков бумаги многие знатные люди заказывали себе миниатюрную книжечку-обложку, листы из которой легко изымались одним движением руки. Таким образом, и появился первый блокнот.

Рассмотрим виды блокнотов по формату. Блокноты могут быть как формата А4 так и А7, но одни из самых распространенных форматов являются А5 и А6. Данный блокнот формата А5.

Марки блокнотов также бываю абсолютно разные, от самах известных, до мало популярных.: Moleskine, Leuchtturm1917 Memory Book, Rhodia Webplanner, Hiver Books и т.д. Moleskine – самая известная торговая марка итальянских канцелярских товаров, преимущественно блокнотов. Многие считают, что именно дизайн этой записной книжки вдохновил Стива Джобса на создание легендарной формы iPhone.

Существует версия, что производство блокнотов своим существованием обязано Нью-Йоркскому репортеру, жившему в первой половине XIX века. успешный журналист стремился делать самые «горячие» репортажи с места событий. Для того чтобы тратить минимум времени на подготовку материала, он решил прикрепить несколько десятков листов бумаги к жесткой картонной подложке. Благодаря этому он мог быстро писать репортажи, отрывать листы с готовым материалом в редакцию. Позже эта идея была подхвачена полиграфистами и запущена в массовое производство.

Изготавливаемые сегодня блокноты, по типу назначения, можно разделить на следующие виды: рабочие блокноты, презентационные блокноты, блокноты-вкладыши, стикеры (кубарики).

Рассмотрим оформление блокнота. Стандартный блокнот состоит из переплётной крышки и внутреннего блока. При изготовлении применяются различные виды скрепления в зависимости от его толщины, плотности и назначения.

Обложка блокнота обычно изготавливается из очень плотной бумаги или картона. Дизайн обложки может быть самым разнообразным. Для ее оформления используются различные приемы: тиснение, покрытие УФ-лаком, фигурные вырезы для прикрепления ручек или визиток. Дизайн данной обложки выполнен в технике коллаж.

Страницы внутреннего блока могут быть абсолютно чистыми, разлинованными в линейку или в клетку, в точку, датированными или с алфавитными указателями. При изготовлении блокнота я использовала листы, разлинованные в точку. Так как эта разметка страниц универсальная, т.е. в данном блокноте можно как вносить различные записи, так и рисовать.

Основные виды скрепления блокнотов: блокнот на кольцах, шитый блок; клеевое соединение блока; блокнот на пружине.

Термин «цифровая печать» объединяет технологии, позволяющие воспроизводить изображение и текст из электронного файла, минуя формные процессы. Данный блокнот отпечатан на цифровой машине марки Konica Minolta (модель bizhub C224e).

Преимущества цифровой печати в том, что печать малых, средних тиражей, а также штучных экземпляров печатной продукции выполняется в минимальные сроки, качественно и по доступной цене. Для цифровой печати характерно высокое разрешение и охват всей цветовой палитры.

Рассмотрим изготовление блокнотов ручной работы. Многим людям нравятся handmade блокноты, создаваемые не по шаблону, а по индивидуальным заказам.

Перед изготовлением блокнота я сделала макет-чертеж, того, как будет выглядеть будущий блокнот. Определилась с количеством страниц в блокноте. Выбрала материалы, из которых будет изготовлен блокнот.

Для изготовления своего блокнота я использовала технику, которая, схожая с классическим книжным переплетом. Процесс изготовления данного блокнота состоит из 3х этапов.

ЦИФРОВОЕ ИСКУССТВО

Демичева Александра Александровна,
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Цель: познакомить аудиторию с таким понятием как «цифровое искусство» и с одним из его видов.

Задачи:

– Наглядно показать примеры цифрового искусства (цифровой иллюстрации)

– Привлечь внимание общества к проблемам цифрового искусства (цифровой иллюстрации).

Цифровое искусство похоже на любое другое искусство. Его отличие в том, что оно создается при помощи других инструментов. Искусство — это не то, каким способом создано произведение, это то, какая творческая задача ставится художником и как она решается. Речь идет об объекте исследования, о видении, о том, что волнует общество, об эмоциях художника. Компьютер — это просто средство или инструмент, с помощью которого цифровой художник может выразить свое видение линии, формы, цвета, композиции и ритма.

Цифровое искусство подразделяется на три основные категории:

– Изображения и звуки, которые генерирует компьютер на основании алгоритмов;

– Двух- или трехмерные изображения, которые создаются руками человека при помощи графических редакторов, а также звуки, которые пишутся людьми с использованием специализированных программ;

– Комплексное использование всего, что входит в две предыдущие категории, и использует одновременно их все. К третьей категории относятся, например, видео игры.

Сегодня мы рассмотрим одну из этих трех категорий - цифровую иллюстрацию.

Что такое цифровая иллюстрация?

Цифровая иллюстрация - это техника использования компьютера для создания оригинальных произведений искусства. Цифровые иллюстраторы используют комбинацию программного обеспечения для иллюстрации, редактирования изображений, создания цифрового искусства. Цифровая иллюстрация - это не просто манипулирование изображениями с помощью программного обеспечения; это фактическое создание нового искусства с помощью цифровых инструментов.

Художник может использовать графический планшет или мышь для создания цифровых иллюстраций. Графический планшет - это устройство ввода, которое подключается к компьютеру и имеет планшет. Художник использует перо для рисования на планшете. Полученное изображение сохраняется на компьютере, где его можно улучшить

Программное обеспечение, используемое для цифровой иллюстрации, может быть векторным или растровым. Векторное программное обеспечение рисует *пути* - формы и линии, основанные на математических принципах.

Растровое программное обеспечение создает изображения из пикселей, которые представляют собой маленькие прямоугольники, образующие изображение на экране.

Цифровая иллюстрация используется почти во всех областях графического дизайна и иллюстрации. Он широко используется в веб-дизайне и разработке программного обеспечения, а также в создании плакатов, футболок, компьютерной анимации и рекламы. Цифровая иллюстрация часто сочетается с традиционной иллюстрацией, особенно в книгах и комиксах, для создания действительно уникального стиля искусства.

У цифровой иллюстрации есть свои «подводные камни». Если цифровой художник решил выложить работу в сеть, то нужно быть готовым к тому, что:

- чтобы обрести известность художник вынужден публиковать их в открытом доступе;
- он должен делать это в хорошем качестве, чтобы можно было оценить живописные достоинства. Это приводит к многочисленному копированию картины и репостам ее на самых разных ресурсах, часто с потерей имени автора;
- цифровые картины невозможно коллекционировать в привычном смысле этого слова, потому что светящееся изображение на экране представляет собой в материальном смысле всего лишь цифровой код, в который компьютер превращает все усилия художника.

Также, существует проблема обесценивания работы цифрового художника. Многие верят в то, что именно компьютер и программа делают всё сами, но никак не человек. И это ошибочное мнение. Будь то программа или гуашевые краски, суть у них одна – это лишь инструменты в руках художника. Художники это творцы, заставляющие наши умы воображать невозможные миры и реальности, создавать дополнительные мнения и смыслы. А компьютер всего лишь «кисть» в руках художника.

Список источников:

1. Наталья Рабчук. О нас. [Электронный ресурс] URL: <https://museumofdigital.art/about/> (Дата обращения: 09.03.2022).
2. Наталья Рабчук. Что такое цифровое искусство? [Электронный ресурс] URL: <https://museumofdigital.art/chto-takoe-digital-art/> (Дата обращения: 09.03.2022).
3. Наталья Рабчук. Проблемы, стоящие перед цифровым искусством. [Электронный ресурс] URL: <https://museumofdigital.art/problems/> (Дата обращения: 09.03.2022).
4. Что такое цифровая иллюстрация? [Электронный ресурс] URL: <https://www.netinbag.com/ru/internet/what-is-digital-illustration.html> (Дата обращения: 09.03.2022).

РАЗРАБОТКА БАННЕРА ЭКОПОСЁЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА

Елисеева Анжела Алексеевна,
ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Цель проекта: Разработать баннер экопосёлка городского типа.

Задачи проекта:

- Дом в экологически чистом месте вдали от города с высоким уровнем комфортности
- Графика;
- Сценарий;
- Раскадровкой анимации;
- Цветовая палитра;
- Стилистика;
- Детали.

Актуальность. Мало кто задумывается о том, что загрязнение окружающей среды бытовыми отходами также является очень серьезной проблемой. Существует

очень много экологических проблем. Суть экопоселений в уникальном образе жизни: люди стремятся покинуть города, жить на природе, дышать чистым воздухом и быть уверенными в том, что они едят и пьют.

Сейчас конструкции домов, медленно менявшиеся на протяжении столетий, претерпевают революционные трансформации. В мире формируется иной взгляд на характер массового жилья. Новейшие технологии позволяют строить недорогие, безопасные, и кардинально снижающие негативное воздействие на окружающую среду, жилища. Стали появляться дома, которые назвали экологическими, или экодомами. Природных ресурсов для своего функционирования они требуют во много раз меньше обычных, а отходов практически не производят.

Основными принципами экопосёлка являются:

- забота об окружающей среде;
- ведение хозяйства;
- правильное и здоровое питание;
- отказ от вредных привычек;
- почтение семейным ценностям;
- сохранение культурных традиций;
- самообразование

Постановка проблемы. Мусорят и взрослые, и дети. А между тем, наше отношение к самому банальному и простому – загрязнённости окружающей среды – отражает уровень наших экоэтических ценностей.

Сегодня экологически чистые дома стали пользоваться огромным спросом во многих странах мира. На практике постоянно разрабатываются и реализуются уникальные строительные проекты. Это связано с интенсивным ухудшением экологии, постепенным назреванием энергетического кризиса, стремлением человечества к поиску решений глобальных проблем.

И, поэтому, очень важно экологическое сознание. Экологическое сознание – это понимание необходимости охраны природы, осознание последствий плохого отношения к ней и осознание того, что каждый человек несет ответственность за сохранение как отдельных видов животных и растений, так и в целом жизни на Земле.

Описание работы. Разработка экопосёлка городского типа началась с подбора цветов и создания иллюстрации. Для дома были выбраны светлые цвета, для забора светло серый цвет, для машины серо-голубой цвет.

На следующем этапе был продуман сценарий и раскадровка проекта:

- На 1 шаге снизу вверх появляется асфальтированная дорога;
- На 2 шаге анимации строится двухэтажный экологический дом с балконом;
- На 3 шаге по сценарию строится забор для ограждения территории;
- На 4 шаге и появляются деревья и кусты для чистого экологического воздуха;
- На 5 шаге появляются облака и плывут слева направо;
- На 6 шаге появляется экологический транспорт – электромобиль и выезжает средство передвижения справа налево;

Последним этапом работы было создание и итогового баннера с написанием технического задания, красивым и понятным оформлением, а также, с добавлением

выбранной цветовой палитрой с указанием кодового цвета и были добавлены элементы архитектуры и детали без заливки.

БЕЗДОМНЫЕ ЖИВОТНЫЕ

Никишова Анастасия Андреевна, Стецюк Дарья Дмитриевна,
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж печати и информационных технологий»

Ежедневно, на улицах нашего города мы наблюдаем бездомных животных, которых становится с каждым годом все больше. В подавляющем большинстве случаев это кошки и собаки, которые родились на улице, либо животные, когда-то имевшие хозяина, но впоследствии оказавшиеся на улице в силу нечаянной потери животного, смерти хозяина, или, что наиболее часто встречается, намеренного отказа хозяина от своего питомца, т.е. выбрасывание животного. Оказавшись на улице, домашнее животное либо приспосабливается к новой среде обитания, иногда попутно дичая, либо погибает. По старой памяти выжившие животные стремятся к еде и теплу, поэтому чаще всего их можно встретить на теплотрассах возле домов, или во дворах.

Практическая ценность и цель проекта: привлечь внимание к проблеме бездомных животных; сформировать у людей понимание того, что стерилизация самое гуманное и нравственное решение сокращения популяции бездомных животных; помочь найти как можно большему количеству животных из приютов новый дом и собрать средства в помощь приютам; пропагандировать качественное отношение к домашним животным.

Проблема: Существование бездомных животных является одной из актуальных проблем нашего города и имеет неблагоприятные экологические и социальные последствия. Бродячие животные приспосабливаются к жизни в городе. Собаки объединяются в стаи, которые имеют сложную организацию, свою территорию, своё логово. Они знают, где можно подкормиться. Одни регулярно обходят дворы, свалки и помойки, другие попрошайничают у магазинов, кафе и столовых. Некоторые стаи начинают проявлять агрессию или могут стать переносчиками инфекций, что создает опасность для общественности. Бездомность приносит животным страдания и сами они нередко становятся жертвами жестокости со стороны людей. Но виноваты не те животные, которые смогли выжить и приспособиться к жизни на улице, а людей, из-за которых они там оказались.

Способы достижения цели: Мы будем рассказывать о роли домашних животных в жизни человека; поделимся знаниями о уходе, лечению и воспитанию животных; помочь найти свой дом бездомным животным; разработать пригласительные для участников, листовки, а также сувенирную продукцию; пристроить большее количество животных из приютов.

Целевая аудитория: это в первую очередь люди, которые любят животных, хотят им помогать и смогут обеспечить хорошие условия содержания. Потенциальные будущие хозяева, люди у которых уже есть питомцы и просто заинтересованные лица, проживающие на территории Новосибирской области. А также спонсоры компании, которые готовы вложиться в социально значимый

проект, благодаря которому появится возможность улучшить свой имидж, отношения к бренду и компании.

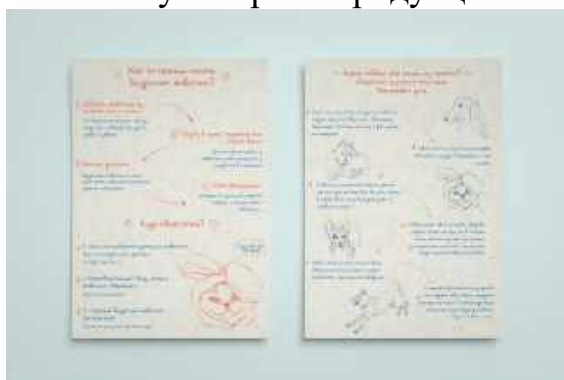
План подготовки проекта: составление сценария; анонсирование мероприятия (пригласительные); печатная продукция (листовки); сувенирная продукция (фирменные значки).

Разработанная продукция:

Приглашения в виде оригами:



Листовки и сувенирная продукция:



После проведения проекта ожидается: более ответственное и осознанное решение перед тем, как взять в дом животное из приюта (или перед покупкой у заводчика); сокращение бездомных животных путем ответственного отношения; гуманное обращение (стерилизация, воспитание, уход животного); пристроенные животные.

Список литературы:

1. Гончарова, О.А. Животные на улицах городов России - Красноярск, 2010. — 23 с.
2. Белоусова, О.А. Проблема существования бездомных животных в городской среде / О.А. Белоусова, В.М. Долженко. - Красноярск, 2010. - 23с.
3. Омск – 2015. Социальная реклама учебное пособие для магистрантов
4. Зенченко Э.Г., Шуклина З.Н. - статья в журнале - научная статья. Актуализация социальной рекламы для защиты бездомных животных. 2016 г. - 689-703 с.

НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА ПРЕЗЕНТАЦИЮ ТВОРЧЕСКИХ РАБОТ

Казанцева Милена Кирилловна,
ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Черное маленькое платье от Коко Шанель, сумка «Келли» от Гермес, туфли Маноло Бланика — культовые творения модельеров, которые известны практически каждому. Да и сейчас интерес к модным показам и красивым вещам не угасает. Ведь с помощью необычных аксессуаров и элементов в одежде можно самовыражаться, повышать самооценку, привлекать внимание и многое сказать о себе.



И хоть профессия окружена ореолом творчества, но в ней и много технических элементов, которые времязатратны: создание чертежей, расчет пропорций, конструирование и моделирование. Здесь не обойтись и без рутины, например, работы с технической документацией или изучения рыночного спроса и анализа потребностей целевой аудитории.

Современный дизайн идет в ногу со временем и соответствует изменяющемуся образу жизни людей, их потребностям. Со временем меняются предпочтения заказчиков, тенденции, как в материалах, так и в качестве одежды. Дизайнеры одежды все учитывают, изучают и не перестают удивлять новыми идеями и решениями.

Дизайн – сложная, кропотливая работа. Дизайнер находится в постоянном творческом поиске, разрабатывает новые композиционные приемы. Для этого он исследует традиции национальных костюмов, находки других дизайнеров, посещает музеи, показы, выставки, рассматривает иллюстрированные каталоги, живопись старых мастеров и другие места, где может почерпнуть что-то новое и найти вдохновение для новых идей.

Личный опыт сложной и кропотливой работы по созданию коллекции позволяет оценить временные затраты на реализацию творческой затеи:

- Поиск вдохновения и выбор тематики – от 1 недели до 2-х месяцев,
- Создание эскизов – 1-2 недели,
- Поиск материалов – 1 месяц,
- Отшив коллекции – 1-1,5 месяца,
- Создание аксессуаров для образов – 2-3 недели.

Подготовка коллекции к показу также трудоемкая:

- Влажно-тепловая обработка изделий коллекции,
- Перевозка коллекции к месту мероприятия,
- Работа с моделями: репетиция показа,
- Подготовка образа каждой модели (макияж, прическа) – 3-4 часа.





Предложения участия в мероприятиях различного уровня поступают часто. Это и внутриколледжные студенческие выставки, и ярмарки городского уровня, и приглашения от школы моделей, и профессиональные конкурсы, и т.д. И каждый раз автор коллекции сталкивается с такими проблемами, как времязатратность подготовки коллекции к показу и трудоемкость перевоза изделий на место мероприятия.

Вариант решения этих сложностей кроется в возможностях полиграфии. Можно с уверенностью сказать, что полиграфическая промышленность является самой динамичной, бурно развивающейся отраслью в мире.

Развитие науки и техники позволяет постоянно совершенствовать полиграфические технологии в соответствии с потребностями рынка, создающими благоприятные условия для глобализации полиграфии.

В полиграфическом процессе выделяют три этапа: допечатная подготовка, печатный процесс и послепечатная обработка. Но такого деления сейчас уже недостаточно. Использование компьютерной техники в полиграфии уже стало привычным. Постоянно появляются какие-нибудь новые компьютерные решения для полиграфии.

Современные технологии полиграфии интегрированы в шелкографию в виде плоских трафаретных агрегатов с автоматической системой управления. Они позволяют наносить рисунок на очень разные типы поверхностей, которые при других способах печати использовать невозможно. Основа для трафаретной печати может быть:

- бумажной, тканевой;
- стеклянной, пластмассовой;
- деревянной, кожаной;
- металлической и керамической.

Было проведено небольшое исследование: сходя в ближайший печатный центр и ознакомившись с прейскурантом, стало понятно, что самым экономным и доступным способом для молодых авторов коллекций является печать на бумаге. Был выбран формат бумаги А4, т.к. его удобно взять с собой на какое-либо мероприятие для демонстрации или презентации коллекции, просто положить в сумку или портфель.



Разработка буклета – процесс не менее творческий, чем разработка коллекции одежды. Буклет должен отражать атмосферу творческой задумки. Первое, что переносится в буклет – это название и логотип коллекции. Эти данные

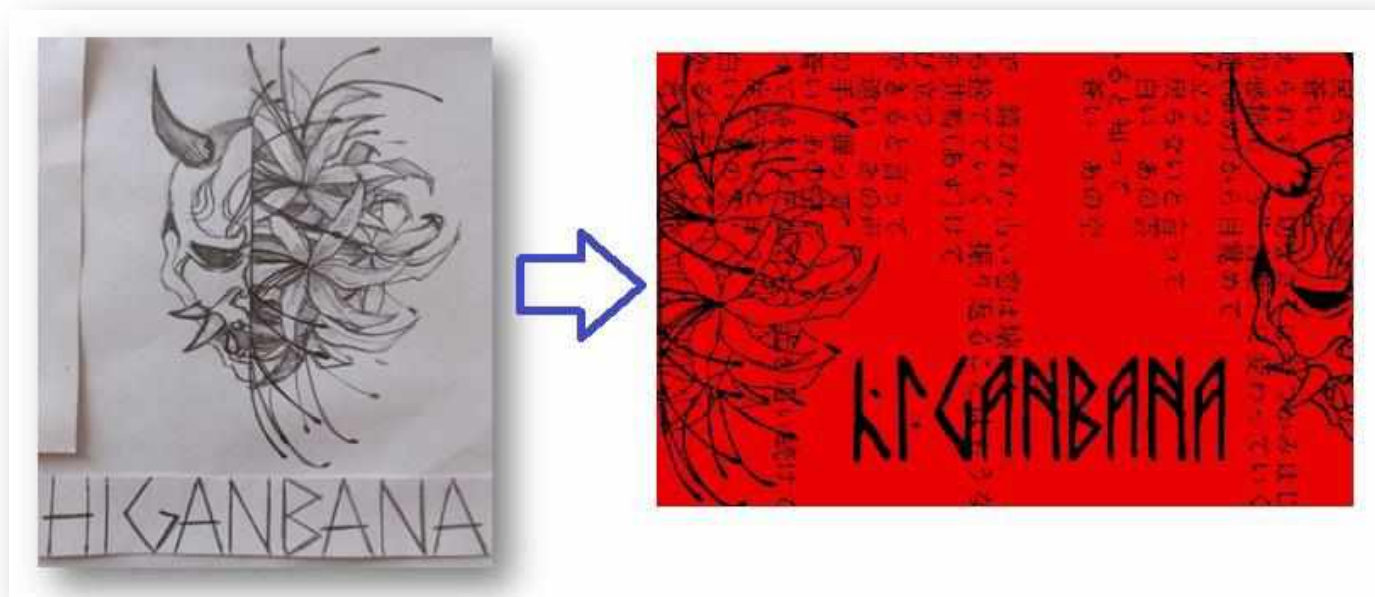
сопровожают все показы коллекций и уже являются узнаваемы в узких кругах.

Проектирование самого буклета осуществляется в программе CorelDRAW X6. В среднем на один буклет уходит 3-4 дня: от наброска до отправки на печать. Себестоимость буклета состоит из цены пружины, печати, пластиковой обложки. При этом следует учитывать временные затраты на изготовление. На изготовление буклета ушло 7 часов времени и 200 руб.

Анализ затрат на подготовку коллекции к показу показал, что необходимо 5 часов времени и 320 руб на вспомогательные материалы (косметика, средства для укладки волос). Сюда необходимо включать и амортизацию изделий коллекции.

Важным пунктом сравнения затрат является срок действия того или иного способа. Конечно, разовые затраты на буклет более выгодные, чем многократные затраты на подготовку к показу коллекции.

Сравнение себестоимости буклета и затрат на полноценную подготовку коллекции к показу показало, что использование полиграфической продукции экономически обосновано.



В колледже периодически проходят профориентационные выставки для школьников: в холле колледжа каждая специальность представляет свои работы. Для этого чаще всего выделяется стол, на поверхность которого выставляются работы. Также наши студенты весной каждого года ездят делегацией по школам с мастер-классами и презентацией своих работ. После крупных конкурсов, авторы коллекций делают выставку своих работ в холле колледжа: представляют 1-2 модели на манекене, а остальные – в виде красочного буклета. Заинтересованные студенты подходят в удобное время и листают буклет.

Используя буклет в качестве презентационного материала, автор творческой работы становится более мобильным и может посещать больше мероприятий, при этом исключая износ коллекционных изделий и экономя время и деньги на подготовку к показу.

Можно подвести итог, что изготовление и применение буклетов характеризуется такими показателями, как

- Доступность (полиграфические центры есть в каждом городе)
- Небольшая цена (стоимость одного буклета от 200 рублей)
- Мобильность («взял и понёс»)
- Эффектность (красочность буклета)
- Компактность (актуально при отсутствии возможности перевозить и размещать крупногабаритные творческие работы)

Список источников:

1. <https://iklife.ru/internet-professii/dizajner/kto-takoj-dizajner-odezhdy.html> - Кто такой дизайнер одежды
2. <https://bukivedi.com/blog/sovremennye-tehnologii-poligrafii/> - Современные технологии полиграфии
3. <https://habr.com/ru/company/canon/blog/419021/> - Основные виды печати

СОЗДАНИЕ ФИРМЕННОГО СТИЛЯ ДЛЯ РЕСТОРАНА «KLIMT»

Порфирян Анастасия Александровна,
ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Цель и миссия компании, для которой разработан фирменный стиль, – дарить человеку атмосферу тепла и уюта с помощью хорошей еды, качественного сервиса и дружелюбного персонала.

Нейминг «Климт» – австрийский художник, один из основоположников европейского модерна. «Климт» оригинальное название ассоциируется с благородностью, мягкостью, романтичностью, дружелюбностью. Ресторан – который несет мир красоты модерна и исторический аспект – образ золотого периода и единение мужчины и женщины, мужского и женского начала. Ресторан – для влюбленных, любящих друг друга людей. Для всей семьи.

Фирменный стиль связан с ощущением праздника, звуком симфонии и вкусом продукции фирмы. Далее мне хотелось бы более подробно раскрыть тему фирменных элементов. Во-первых, чем проще дизайн, тем он лучше. Мой фирменный стиль – это минималистичный дизайн, который позволяет использовать его абсолютно везде, начиная от визиток, заканчивая иконками сайта. Помимо этого простота дизайна объясняется так же и легкостью его запоминания. Цветовая палитра: Золотой цвет символизирует солнце, как источник жизни и достатка духовного и материального.

Отталкиваясь от вопроса: Как можно придумать фирменный стиль?

Отталкиваясь от этих вопросов, пришла к выводу, что самым оптимальным будет создание композиции. Так как фирменный стиль – это не просто разбросанные и хаотичные элементы на носителе. Фирменный стиль предполагает ясность и

точность в построении композиционного решения графических элементов. Графические элементы требуют конкретных ассоциативных слов.

Подобрала для этого картину (Густав Климт, «Портрет Адели Блох-Бауэр I», или «Золотая Адель») и ориентировалась на её составляющие. На стиль, элементы, образ и т.д. Старые художественные источники помогают решить ряд важных решений.

Для анализа выбранной картины нужно сначала рассмотреть основы создания элементов композиции, необходимо рассмотреть закон компоновки этих элементов. Первым и основным законом композиции является создание целостной системы, где все элементы дружат между собой и находятся в зависимости друг от друга, в неразрывной связи.

Опираясь на картину художника, выделим критерии, по которым я ориентировалась при создании своего стиля:

1) Композиционный вариант (то есть сделать графику, опираясь на композиционное решение в картине, расположить элементы так, как на самой картине.)

2) Взять элементы, которые в картине (то есть взять – не просто срисовать готовые элементы, а переработать их в свой вариант)

Фирменный стиль – представляет собой набор постоянных образов, цветовых, графических, словесных, звуковых и других констант, обеспечивающих визуальное и смысловое единство всей исходящей от фирмы информации. Единый стиль создает ассоциативность элементов, которые узнаваемы у данной организации. Именно единую стилистику я старалась сохранить, как и в разработке фирменного стиля также и в создании логотипа.

Таким образом, я применила основы стиля данной картины в разработке фирменного стиля при создании целостной композиции и графических элементов, проанализировала и переработала «картину художника» в уникальном художественном образе в своем проекте.

АНИМАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ «С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ, ДУПЛЁНОК»

Кулик Екатерина Андреевна, Батяева Валерия Андреевна
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж печати и информационных технологий»

Основная идея проекта заключается в привлечении внимания людей к дизайну анимаций, обратить внимание родителей и детей на формирование правильного отношения к еде, поведение на природе.

Практическая ценность и цель проекта:

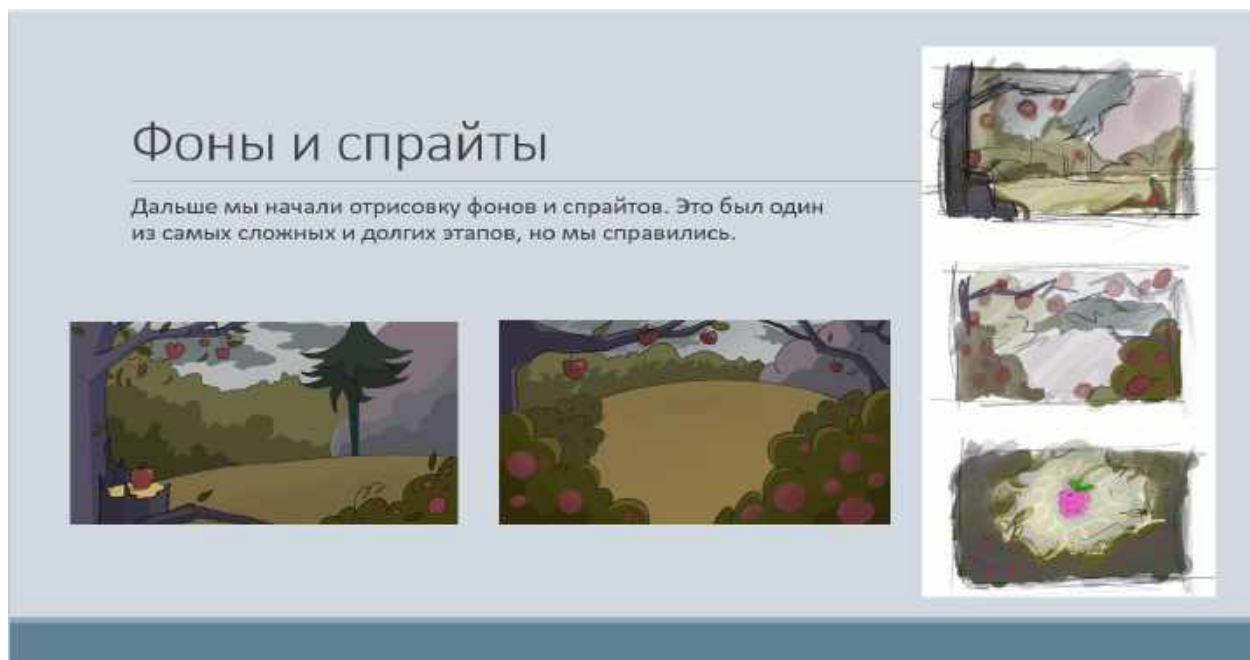
Предупреждающая информация для родителей и детей «Осторожно! Незнакомые растения!». Проблема острых отравлений у детей (особенно в летний период). Применение в реальности навыков компьютерной графики, компьютерной анимации для создания предупреждающего проекта. Пополнение профессионального портфолио. Использование инноваций в процессе реализации программы для повышения эффективности обучения.

Целевая аудитория: родители с детьми от двух лет, дети от 4-ех лет.

План подготовки проекта:

- Составление плана проекта, сценария, раскадровки.
- Исследовательская деятельность - поиск необходимой информации, ее систематизация;
- Отрисовка отдельных элементов;
- Отрисовка общих фонов;
- Анимирование персонажа;
- Поиск звукового сопровождения;
- Сборка всего проекта в единую анимацию и общую презентацию.

Целью создания проекта является предупреждение случаев отравления на природе среди детей, а также пополнение профессионального портфолио. Еще одна немаловажная цель – накопить профессиональный авторский материал для знакомства с будущим работодателем.





НЕ ЕШЬ
НЕИЗВЕСТНЫЕ
ЯГОДЫ,
ДУПЛЁНОК

ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ГРАФИЧЕСКОГО ПЛАНШЕТА ДЛЯ ПОЯСНЕНИЯ СТУДЕНТАМ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ, ТЕХНОЛОГИИ ВЫПОЛНЕНИЯ СТРИЖЕК ПО ПАРИКМАХЕРСКОМУ ИСКУССТВУ

Ильина Елизавета Евгеньевна,
ГАПОУ НСО Новосибирский колледж парикмахерского искусства

Тема выбранной работы, актуальна. Современные технологии прочно вошли в мир не только обычной жизни, но и в профессиональные сферы, в частности в сферу образования. Тема, выбрана не случайно, для осовременивания классической информации, схем стрижек, которые используются на занятиях теоретического и практического обучения в качестве нового вида учебного материала, особенно для студентов в сфере графического дизайна или для студентов, обучающихся в колледже парикмахерского искусства по специальности 43.02.13 "Технология парикмахерского искусства". Использование новых, современных материалов (схем), в изучении лекционного и практического материала.

Проведя опрос среди студентов, о том нравятся ли им старые схемы на занятиях, многие говорили о том, что такой материал устарел, и голосовали за новый вид схем, за обновленный дизайн схем, сочли его более интересным и инновационным.

Изучая схемы стрижек, постоянно задаем вопрос: "Почему они такие старые, не современные?", поэтому выполнена разработка современных схем с учетом современных актуальных тенденций и интересов обучающихся новосибирского колледжа парикмахерского искусства.

Схемы разрабатываются индивидуально, для каждой технологии выполнения стрижки, при помощи электродного планшета и специальной ручки, и программного обеспечения Procreate.

Представляет собой простоту обозначений и четкость линий, яркие краски и использование макияжа, что вызывает у обучающихся, больший интерес к изучаемой теме, чем устаревшие варианты схем.

Цель работы вызвать у студентов интерес к профессии, и ввести в учебный процесс новые технологии, актуальные в современном мире дизайна.

Изучить имеющуюся информацию по технологии выполнения стрижки, схемы, методы стрижек, работу с инструментом. Разработать и нарисовать при помощи графического планшета современные, красочные и доступные схемы для обучающихся.

Схемы легко воспринимаются и запоминаются за счёт современного подхода и индивидуальной, детальной работы.

Полученные знания можно использовать в работе парикмахера, технолога.

Список литературы:

1. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг". – режим доступа <https://docs.cntd.ru/document/573275590>.

2. Масленникова Л.В., Технология выполнения стрижек и укладок : учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Масленникова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.

3. Шаменкова Т.Ю., Технология выполнения окрашивания волос и химической (перманентной) завивки: учеб, пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.Ю. Шаменкова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.

4. Журнал *Hair's How: Coloring*: блондирование и мелирование - 184 с. изд.: ООО «Реклама Сервис» - 2019.

5. Журнал *Hair's How: Coloring*: перманентное окрашивание - 252 с. изд.: ООО «Реклама Сервис» - 2019.

6. Журнал *Hair's How*: короткие стрижки 184 с. изд.: ООО «Реклама Сервис» - 2019.

7. Руководства пользователя iPad - режим доступа <https://support.apple.com/ru-ru/guide/ipad/welcome/ipados>

8. Эйри Д. Логотип и фирменный стиль. Руководство дизайнера. 2-е изд. — СПб.: Питер, 2016. — 224 с.

9. Луптон Э. Графический дизайн от идеи до воплощения. / Пер. с англ. В. Иванов. — СПб.: Питер, 2013. — 184 с.

10. Мюллер-Брокман Й. Модульные системы в графическом дизайне. Пособие для графиков, типографов и оформителей выставок. – М.: Изд. Студия Артемия Лебедева, 2014. – 188 с.

11. Элам К., Элам К. Э45 Графический дизайн. Принцип сетки. — СПб.: Питер, 2014. – 120 с.

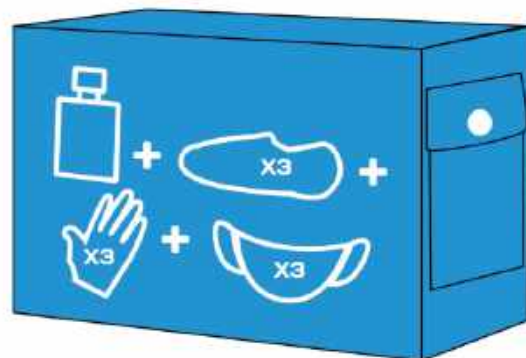
РАЗРАБОТКА МАКЕТА УПАКОВКИ ИГРОВОГО ДОРОЖНОГО НАБОРА «СТОП-КОВИД»

Оганнисян Деспина Владимировна,
ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Цель: разработка макета игрового дорожного набора, включающего в себя утилитарную функцию защиты от пандемии вирусной инфекции и детскую развивающую игрушку. Совмещение эстетической, защитной и развивающей функций.

Задача: сделать макет упаковки, которую можно было бы изготовить в мелком и крупном тиражном производстве для цифровой и офсетной печати, которая легко утилизируется, и включает в себя викторину-игру с использованием костюмированных персонажей и историческими достопримечательностями.

Актуальность: С появлением «Омикрона» риск заразиться COVID-19 в самолете вырос в 3 раза – это однозначный повод использовать средства защиты во время перелета. В игровой дорожный набор «Стоп-Ковид» входят все необходимые средства защиты: набор масок



(3шт), перчатки (3 пары), антисептик (1 шт), бахилы (3 пары).

Данный игровой дорожный набор обеспечивает не только безопасность во время перелета, но и интересный развивающий досуг для детей. Яркие цвета декора привлекают детское внимание, а возможность выбирать и менять персонажам наряды с красочными узорами избавляют ребенка от скуки во время перелета и расширяют кругозор.

Идея игрушки соответствует всем требованиям для игрушек: нетоксичные высококачественные материалы, маркировка предупреждающим значком, соответствующая конкретному риску, характерному для данной игрушки исходя из ее конструкции, назначения и особенностям применения.

Упаковка включает в себя выдвижной ящик с предметами защиты от COVID-19, и игровую сцену с достопримечательностями, а также хранение игровых аксессуаров.

Проведя анализ рынка упаковок, был выбран оптимальный вариант для изготовления набора: использование экокартона, подлежащего вторичной переработке, также печать может быть офсетная (от 500 экземпляров) или цифровая УФ печать (для мелко-тиражного производства).

Во время разработки макета я столкнулась с непростой задачей в виде совмещения разных функций в одном продукте, а также подбора основных цветов и стилистики. Однако поставленная цель достигнута, все задачи выполнены. Результатом работы является готовый макет игрового дорожного набора «Стоп-Ковид», совмещающий в себе защитные, эстетические и детско-развлекательные функции.

