**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***

**18 апреля 2018 г.**

**СЕКЦИЯ 1. ПРОМЫШЛЕННЫЙ, ЛАНДШАФТНЫЙ, АРХИТЕКТУРНЫЙ ДИЗАЙН**

**КАКОЙ ЦВЕТ У ЗДОРОВЬЯ И ЛИЧНЫХ ПОБЕД?**

Смирнов Кирилл Алексеевич

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Современный французский исследователь Жак Вьено утверждал «Цвет способен на всё: он может родить свет, успокоение или возбуждение. Он может создать гармонию или вызвать потрясение. От него можно ждать чудес, но он может вызвать и катастрофу».

Великий живописец Винсент Ван Гог отметил: «Цвет сам по себе многое выражает – от этого нельзя отказываться. Это надо использовать».

Цвет – наиболее изменяемый компонент интерьера, важнейший компонент показателей малярного покрытия, средство создания красоты и уюта.

Цель данной исследовательской работы: выяснить, какой цвет у здоровья и личных побед, определив влияние цвета на различные аспекты жизнедеятельности людей и наиболее выгодные цветовые сочетания, благоприятно влияющие на человека.

Для достижения этой цели необходимо решить следующие задачи:

- проанализировать механизмы воздействия цвета на человека, изучив литературу по теме;

- исследовать воздействие цвета помещений учебного заведения на участников образовательного процесса;

- рассмотреть возможности использования благоприятных цветовых решений в интерьере;

Объект исследования: воздействие цвета на здоровье и деятельность человека.

Субъект исследования: цвет в интерьере учебных кабинетов образовательного учреждения.

Гипотеза: если принимать во внимание воздействие цвета на различные аспекты деятельности человека, можно влиять на продуктивность его деятельности, состояние здоровья и настроение, используя благоприятные цветовые сочетания в интерьере.

Экспериментальная база исследования: ГБПОУ НСО «БПК».

Цвет — это свойство тел вызывать то или иное зрительное ощущение в соответствии со спектральным составом отражаемого или излучаемого ими света.

Наблюдаемые в природе цвета разделяются на две важнейшие группы: хроматические и ахроматические. Хроматический цвет определяется тремя физическими понятиями: цветовой тон, насыщенность и яркость.

Первое предположение о трехкомпонентности цветового зрения было высказано великим ученым Михаилом Васильевичем Ломоносовым (1711—1765). в докладе «Слово о происхождении света, новую теорию о цветах представляющее, в публичном собрании Императорской академии наук июля 1 дня 1756 года говоренное Михайлом Ломоносовым».

Величайшим открытием XIX века можно считать цветовой круг Гете, который объяснил закономерности рождения цветов и оттенков. (Приложение 1). Говоря об основных цветах (красном, жёлтом и синем) и их сочетаниях, также можно обратиться к кругу Ньютона. (Приложение 2) Вершины треугольника, находящегося в середине цветового круга указывают на три этих тона.

Когда мы говорим: «почернел от горя; покраснел от гнева, позеленел от злости», то не воспринимаем эти выражения буквально, а интуитивно связываем эмоциональные переживания человека, со способным выразить их цветом. Красный цвет – создает ощущение тепла, увеличивает мускульное напряжение, дыхание повышает выносливость и реакцию. На Руси он был синонимом слова «красивый» («красна девица», «красна изба пирогами»). Оранжевый - цвета оптимизма и открытости. Он придает целеустремленность и поддерживает творческую энергию, создаёт чувство благополучия и счастья. Жёлтый – это энергия солнечного цвета. Желтый цвет способствует активизации умственной деятельности. Зелёный - удивительный цвет. Он может быть как теплым, так и холодным. Зеленый оказывает успокаивающее воздействие, понижает давление, нормализует кровообращение. Голубой символизирует чистоту, разум, постоянство и нежность. Голубой цвет считается цветом креативности, его рекомендуют для учебных аудиторий или кабинетов. Синий цвет символизирует вселенную, космос. Успокаивающий цвет. Он способствует физическому и ментальному расслаблению, создает атмосферу безопасности и доверия. Позволяет спокойно сосредоточиться. Фиолетовый - мудрость, зрелость, высший разум.  Связан с артистизмом, великими идеями, интуицией. Он способствует вдохновению, состраданию, чувствительности.

Выбирая цветовое решение образовательного учреждения, необходимо руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН 2.4.2.2821-10. Требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, часть VII Требования к естественному и искусственному освещению п 7.2.). В учебных помещениях рекомендуется использовать следующие цвета красок:

- для потолков – белый;

- для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого;

- для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева или светло-зеленый;

- для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый.

При выборе цветового решения интерьера обязательно необходимо учитывать функциональное назначение помещения.

В процессе исследования мы поставили перед собой цель - исследовать воздействие цвета помещений учебного заведения на участников образовательного процесса.

Перед нами стояли задачи:

- проанализировать механизмы воздействия цвета помещений колледжа на студентов и педагогов;

- определить наиболее выгодные цветовые сочетания, благоприятно влияющие на самочувствие, настроение и деятельность студентов;

- по результатам исследования разработать рекомендации использования цветовых решений в интерьере помещений колледжа.

Студентам было предложено ответить на вопросы:

1. Каковы Ваши цветовые предпочтения? (Назовите цвет, который Вас наиболее привлекает)
2. В каком учебном кабинете, уделяя внимание цвету стен, Вам комфортнее всего работать?
3. В каком учебном кабинете, уделяя внимание цвету стен, Вы чувствуете напряжение?
4. Какие эмоции/чувства вызывают у Вас эти цвета?
5. Оказывают ли данные цвета влияние на работоспособность в этих кабинетах? Какое?

В исследовании приняли участие 143 человека.

Отвечая на вопрос «Каковы Ваши цветовые предпочтения? (Назовите цвет, который Вас наиболее привлекает)» опрашиваемые отдали предпочтение следующим цветам: черный - 6 чел., зеленый - 29 чел., голубой - 26 чел., красный - 14 чел., серый - 12 чел., синий - 22 чел., белый - 20 чел., фиолетовый - 14 чел.

Данный факт подтверждает положение, что цветовые предпочтения людей даже одного возрастного диапазона весьма разнообразны и зависят от множества причин. Следовательно, при выборе цветового решения интерьера помещений для деятельности большой группы людей (например, учебной группы) критерий «цветовое предпочтение человека» нельзя считать определяющим и брать за основу.

Комфортнее всего работать опрошенным, уделяя внимание цвету стен, в кабинетах: технология общестроительных работ (цветовое решение - фиолетовый цвет и оттенки зеленого) - 24 чел., русский язык (голубой и светло-голубые оттенки) - 20 чел., физики (бежевый цвета стен) - 16 чел., информатика (зеленый цвет стен) - 19 чел., биология (светло – зеленый цвет стен) - 19 чел. Кабинетов, где обучающиеся чувствуют напряжение, уделяя внимание цвету стен, указано не было.

Данные ответы свидетельствуют о том, что цвет стен в учебных кабинетах колледжа подобран оптимально и не может рассматриваться как раздражающий или угнетающий фактор поведения студентов.

Какие эмоции/чувства вызывают у Вас перечисленные вами цвета кабинетов? На этот вопрос участники опроса отвечали: «положительные» - 66 опрошенных, «никаких» - 10 опрошенных.

На вопрос «Оказывают ли влияние указанные цветовые предпочтения на работоспособность в кабинетах и какое?» 68 участников ответили - «да», уточнив, что не яркие цвета интерьера создают комфортную, благоприятную обстановку, не отвлекают от учебного процесса, 8 обучающихся ответили, что цвет стен кабинетов не оказывает никакого влияния на их работоспособность.

Таким образом, наше исследование подтвердило, что в целом, цветовое решение помещений колледжа в большей степени благоприятно воздействует на окружающих.

По результатам исследования подготовлены рекомендации по выбору цветового решения учебных кабинетов колледжа.

В образовательном учреждении, где участники образовательного процесса должны проявлять устойчивую работоспособность и сохранять ровный эмоциональный фон на протяжении всего рабочего дня следует придерживаться баланса при выборе цветовых решений интерьера помещений. А именно:

- избегать мрачных (черный, темно – синий, темно – коричневый цвета) и раздражающих (красный, ярко оранжевый) тонов;

- учебные кабинеты окрашивать в пастельные тона теплых оттенков (светло – зеленые, светло – бежевый, светло-розовый, персиковый);

- для поддержания благоприятного эмоционального фона добавить в цветовое решение кабинетов жёлтый цвет;

- в учебных мастерских, где физическая нагрузка интенсивнее, чтобы привести организм в состояние баланса, более приемлемы холодные тона;

- помещения рекреаций необходимо окрашивать в спокойные тона (голубой, розовый, сиреневый и т.п.), что позволит оптимально сменить обстановку после нагрузок на учебных занятиях.

В ходе исследования нам удалось определить, что любой цвет индивидуально влияет на трудоспособность, здоровье и эмоции каждого человека.

Нами разработаны рекомендации по выбору цветовых решений интерьера образовательного учреждения.

Для здоровья и личных побед необходимо окружить себя оптимально активизирующими деятельность и поднимающими настроение жёлтым цветом и серо – зелёными цветами. Серо – зеленые цвета настраивают на работу, а жёлтый создаёт благоприятный комфортный тёплый эмоциональный фон. В разумных дозах для этой цели также хороши красные и оранжевые элементы интерьера. Благоприятны для интеллектуальной деятельности розовый, персиковый, зеленый и бирюзовый. Снимают эмоциональное напряжение голубой, синий, фиолетовый. При выборе цветового решения интерьера обязательно необходимо учитывать функциональное назначение помещения.

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

Учитесь грамотно использовать энергию разных цветов! Наполняйте свою жизнь благоприятной для себя палитрой красок! Раскрашивайте свою жизнь в цвета здоровья, гармонии и жизненного успеха!

**Список литературы**

1.Егорова Е. Proцветание по Максу Люшеру. – СПб.: Питер,2007

2.[Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://constructorus.ru - Информация о влиянии цвета на человека

3.[Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://mebforum.ru – Информация об интерьере

4.[Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://rosdesign.com - Информация о дизайне и психологии

5.[Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://semyablog.ru -Информация о влиянии цвета в интерьере

6.[Электрон. ресурс]. – Режим доступа: https://ru.wikipedia.org – Википедия (Информация о понятиях)

7. Ломоносов М. В. Избранные философские произведения.- М., 1950.- С. 282.

8. СанПиН 2.4.2.2821-10. Требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, часть VII Требования к естественному и искусственному освещению

**ГЕОМЕТРИЧЕСКИЙ ДВОР**

Белаш Александр Геннадьевич, Колпакова Галина Константиновна,

Баранов Михаил Юрьевич, Самокрутова Дарья Дмитриевна

ГБПОУ НСО «Новосибирский автотранспортный колледж»

Если посмотреть на детскую площадку с точки зрения математики, то можно во всех конструкциях обнаружить геометрические тела - это и многоугольники, окружности и круги, многогранники и тела вращения. А мир многогранников прекрасен! Хочется сделать уютным и красивым город, в котором мы живем.

Тема детских площадок актуальна сегодня не только для Новосибирска, но и для России в целом.

В первую очередь – это способ заставить детей двигаться. Детская площадка является как раз тем местом, где ребенок получает необходимую нагрузку, дышит свежим воздухом, проводит время активно.

Современные детские площадки – это не просто песочница, качели и турник. Часто они напоминают мини - аттракционы под открытым небом. В детские игровые комплексы входят различные лабиринты, детские горки, карусели. На такой площадке время ребенка пролетит незаметно. Ребенок будет с большим удовольствием проводить целые дни на такой площадке, спускаться с горок, лазить по игровым модулям. Таким образом, будут укрепляться все группы мышц малыша. Он будет расти здоровым.

Также детские площадки оказывают большое влияние на интеллектуальное развитие детей. Всевозможные площадки, игровые городки или комплексы – все они дают возможность детям общаться. Благодаря этому, дети не только тренируют свое тело, развивают выносливость и ловкость, но и получают навыки общения, учатся находить общий язык друг с другом. На детских площадках ребенок познает правила поведения в обществе, а ролевые игры развивают фантазию детей, учат их познавать жизнь с помощью игры.

Точной даты появления первой площадки нет. Но уже в трудах Платона можно найти упоминания о специальных приспособлениях для детских игр – качелях, ходулях, тележках для катания, а также о площадках для физических упражнений и командных игр.

Считается, что специальные уличные места для детских игр впервые появились в Германии, где они были организованы при школах в середине XIX века. Целью таких площадок было обучение детей дружелюбию и корректному поведению во время совместных игр. Первая публичная детская площадка, доступная всем детям, была открыта в городском парке в английском Манчестере в 1859 году.

Детские площадки создаются с давних времен, наибольшей популярностью, как и сейчас, пользовались горки.

Еще в древней Руси горки любили как дети, так и взрослые. Естественно, таких горок, как сейчас не было, и услугу по изготовлению горки оказывала погода. Для горки нужен был всего-навсего подходящий холод, много снега и мороз. Такие горки до сих пор пользуются большим спросом.

В некоторых районах, к примеру, Киевская Русь, имело место изготовление настоящих летних горок, прототипов современных горок. Они создавались из дуба, а для лучшего скольжения смазывались смолой с медвежьим жиром. Безусловно, такой состав не мог служить долго, но давал возможность «прокатиться с ветерком». Летние детские горки не могли позволить себе простые люди, лишь высший слой общества. Вот почему огромной популярностью пользовалась зимняя «ледянка». Спустя много веков горка остается излюбленным видом развлечения, в основном среди детей. Горка изменилась, приобрела современный внешний вид, стала более безопасной, но все также популярна.

В первую очередь детские площадки должны быть безопасными. Если поблизости находится проезжая часть, площадка должна быть надежно огорожена, даже невысокий забор спасёт ребёнка от опасности. Детская площадка должна быть оборудована так, чтобы во время игры дети чувствовали себя в безопасности. Любой неровный участок может поспособствовать падению и стать причиной травмы. Все элементы детской площадки должны быть прочные, крепкие, хорошо смонтированные, но главное, чтобы конструкция была безопасной.

Детская площадка — это место, отведенное для симуляции взрослой жизни. Общаясь друг с другом, дети «репетируют» различные жизненные ситуации, с которыми они непременно столкнутся во взрослой жизни.

По наблюдениям психологов, дети переключают свое внимание с предмета на предмет чаще, чем взрослые, поэтому важно устроить игровую площадку функционально интересной детям. Последние исследования детских психологов выявили, что для детей совсем необязательно строить детские площадки кислотных и ярких цветов. Цвет натурального дерева положительно воздействует на психику детей, поэтому площадки следует делать из натуральных природных материалов и использовать нейтральные цвета.

Более того, площадки должны удивлять ребенка. Особенно хорошо воспринимаются детьми игровые элементы причудливых форм – они развивают воображение и способствуют творческому восприятию окружающего мира.

Правильные игровые площадки для детей должны учитывать тот факт, что детям нужен простор: ребята любят бегать, веселиться и играть в своё удовольствие, не натыкаясь постоянно на других детей, родителей или заборы.

Оборудование детских площадок представляет собой традиционно известный набор различных приспособлений и устройств – качели, качалки, горки, устройства для лазания, бревна для равновесия и др.

Скалодром – альпинистская стена – удивительное сооружение, пригодное не

только для детей, но и для взрослых. Отличное место для утренней зарядки и веселья.

Игровой домик. Одной из причин, почему дети любят играть в домике и он должен обязательно присутствовать на игровой площадке, является то, что дети любят подражать взрослым, а иметь свой собственный домик это очень «по-взрослому». Домики могут быть выполнены в различных тематиках: рыцарский замок, хижина на берегу моря, все зависит от изобретательности и фантазии взрослых.

Детская площадка – это целый мир, где дети общаются, дружат, ссорятся, познают мир и приобретают первый жизненный опыт. Качели и горки, игровые стенки и песочницы, лесенки и карусели – все эти атрибуты детского счастья обязательно должны быть на хорошей детской площадке. Главное достоинство, которое отличает детские уличные площадки – игровая форма спортивных занятий, которая превращает удовольствие в своеобразную спортивную тренировку. Все современные детские площадки отвечают жестким требованиям, в числе которых безопасность, износостойкость, долговечность, разнообразие и, конечно, внешний вид. Дети дошкольного возраста довольно много времени проводят в пространственной среде детской площадки. Поэтому от того, какой будет эта площадка, зависит в целом не только физическое, но и духовное развитие ребенка.

В нашем городе за последние годы появились необыкновенные “паркеты”, но они украшают в основном площади и улицы, придавая им неповторимый колорит. На детской площадке он не помешает. Паркет – это геометрический орнамент, заполняющий плоскость без промежутков. Паркет можно построить из: правильных треугольников; правильных шестиугольников; правильных четырехугольников. Сумма углов многоугольников в узле паркета должна равняться 360º.

Паркеты бывают полуправильные из разноименных многоугольников, а также из неправильных многоугольников. Можно сложить паркет из прямоугольников, ромбов, четырехугольников произвольной формы.

История мощения улиц прямоугольными кусками камней с ровной поверхностью уходит своими корнями в очень древние времена. Форма используемого при данной работе камня в виде бруска и дало название самому виду дорожного покрытия – брусчатка. Первые свидетельства использования брусчатки известны еще со времен Древней Греции, где ей уже мостили улицы. Тротуарная плитка, значительно удешевляет, не уступая по прочности и долговечности природному камню.

Как ни странно, но знания принципов построения паркетов применяются и в искусстве. В качестве примера паркетов в искусстве можно рассмотреть работы голландского художника Мориса Эшера. Его работы созданы по принципу паркетов и чаще всего имеют растительный и животный рисунок.

Мы попытались сделать макет детской площадки, такой, какую бы хотели видеть у себя во дворе.

**Список литературы**

1. Котляр И.А., Соколова М.В. Подходы к психолого-педагогической экспертизе игровых детских площадок. Современная зарубежная психология. – 2016. Том 5.
2. Интернет- ресурсы.

**СВЕТИЛЬНИКИ «РАСТЕНИЯ»**

Трусова Маргарита Алексеевна

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

Актуальность темы. **Освещение играет важную роль при оформлении помещения, так как от него зависит впечатление от дизайна интерьера, складывающееся при входе в комнату, а также настроение и самочувствие человека при нахождении в ней.** Дизайнерам приходится создавать световые сцены, разграничивать пространство, высвечивать те или иные зоны в помещении. Это достигается использованием разных видов светильников и их размещением в интерьере. При этом правильное размещение источников света подчеркивает стилистическую идею дизайнера. Наличие достаточного количества света в интерьере любого помещения способно не только воздействовать на наше настроение и эмоции, но и придавать пространству, которое нас окружает, различные оттенки.

В качестве объекта исследования в работе рассматриваются светильники.

Предмет исследования: Свет – одно из главных средств архитектурного конструирования. Он должен вовлекать человека в пространство дома, квартиры, ландшафта.

Задачи исследования:

• рассмотреть историю развития архитектуры и дизайна;

• рассмотреть разные стили искусства;

• изучить и систематизировать литературные источники, иллюстративный материал;

• разработать новый проект на основе изучения строения растений.

В контексте изучения дисциплины «Материаловедение» была поставлена задача: на основе ранее изученных материалов, создать новый проект светильников. Тема, на основе которой следовало создать авторские светильники, выбиралась самостоятельно.

Прежде, чем начать работу я должна была определиться, светильники будут напольные, настольные, подвесные или настенные. В итоге я остановилась на выборе - напольные светильники.

Идея создания светильников на тему растения возникла спонтанно. Я увидела изображение круглого подвесного светильника, и мне показалось, что, если его перевернуть, он будет похож на одуванчик. Так и поступила, рисуя эскиз, я перевернула лампу, сделав из неё напольную, и дополнила декоративными элементами, чтобы в светильнике, был узнаваем образ одуванчика.

Уже зная тему, я пошла дальше и просмотрела фотографии различных растений в интернете. Так появились эскизы двух других светильников – «Цветок оникса» и «Листочки». Я знала, какие цвета будут у моих светильников: не яркие, спокойные и тёплые. Поэтому сразу подбирала материалы, из которых они будут выполнены. Основание светильников сделано из железа для того, чтобы они были устойчивые. Листья светильника «Листочки» изготовлены из древесины бальсы, в прожилках находится светодиодные лампы. Лампы у «Одуванчика» и «Цветок оникса» находятся в плафонах. Плафон светильника «Одуванчик» сделан из янтаря, а плафон «Цветок оникса» из светлого оникса, вкрапления на листьях из зелёного оникса.

**СПОСОБЫ БОРЬБЫ С СОСУЛЬКАМИ НА КРЫШАХ ЗДАНИЙ**

Жилин Константин Сергеевич

ГАПОУ НСО «Татарский политехнический колледж»

Архитектура является важнейшим средством преобразования материальной среды, воплощая в своих образах идеи общества. В условиях развивающейся урбанизации одним из важнейших направлений в работе российских архитекторов и градостроителей является охрана окружающей среды и постоянная забота о поддержании благоприятного экологического баланса.

Природа неподражаемый архитектор дизайна окружающей среды. Зима не обошлась без своих изысканных форм дизайна зданий рукотворного творения. Но есть в зиме нечто соизмеримое со всеми ее неприятностями — это удивительная красота! Зима словно шальной художник. Она использует лед, ветер и снег, чтобы создать идеальные и сложные фигуры на кровли крыш зданий и сооружений. Неотъемлемая зимне-весенняя атрибутика – сосульки – это не только причудливо выкованная самой природой красота, не только нечто волшебное, что большинству напоминает детство, но зачастую и опасное «украшение», свисающее со скатных крыш жилых домов и зданий. Со стороны сосульки смотрятся очень красиво. Ими можно даже невольно залюбоваться. Но при всей своей красоте сосульки очень опасны. И с этим утверждением сложно не согласиться.

С учетом климатических особенностей нашей страны, проблема льдообразования на крышах и водостоках зданий в осенне-зимне-весенний период, стоит довольно остро. К наиболее негативным последствиям ледообразования можно отнести возникновение опасности для населения, вызванной возможностью обрушения сосулек, ледяных и снежных масс, а также оказываемое разрушающее воздействие на фасады зданий и элементы покрытия и кровли. В последние годы появились эффективные кровельные материалы, которые хорошо противостоят этим агрессивным воздействиям, а следовательно, имеют значительно больший срок службы. Вопрос же предотвращения сосулек и наледей на карнизах металлических кровель остается актуальным до сегодняшнего дня.

Актуальность работы обусловлена необходимостью изучения способов недопущения льдообразования на крышах жилых зданий.

Целью данной работы является изучение борьбы с льдообразования на крышах зданий.

В соответствии с поставленной целью выдвигаются следующие задачи:

- исследовать причины льдообразования;

- вред наносимый наледью;

- способы борьбы с сосульками на крышах зданий.

Объектом исследования является скатная крыша жилого дома в условиях ледообразования кровель.

Практическая значимость работы: повысить свою квалификацию и изучить технологии для борьбы с сосульками на зданиях.

Основная причина образования корок льда – это перепад температур между центральной частью кровли и краем крыши в осенне-зимне-весенний период с резкой сменой температур и неоднократным переходом через нулевую отметку на градуснике не только на протяжении одного месяца, но и на протяжении одних суток. Такое изменение температуры наружного воздуха обязательно приведет к весьма быстрому охлаждению водостоков, охлаждающихся намного быстрее, чем кровля, которая сохраняет теплоту значительно дольше, тем самым, создавая великолепные условия для образования сосулек.

Большую опасность представляют и растущие на карнизах и водостоках сосульки, которые в оттепель обрушиваются вниз под собственной тяжестью и могут стать причиной тяжелых травм людей или разрушения, например, стоящего внизу автомобиля. Пугающие цифры ежегодной статистики сообщают о десятках пострадавших в результате падения сосулек с крыш. Среди них есть и погибшие. Чья-то халатность обходится слишком дорого. При этом в соответствии со статьей 3.6 КоАП, она еще и карается штрафами от 3 до 30 тысяч рублей (для физических лиц) и от 50 до 200 тысяч рублей (для организаций). По 1 ст. 238 УК РФ (выполнение или оказание услуг, не отвечающих требованиям безопасности жизни или здоровья потребителей) представители Жилкомсервиса озвучили сумму компенсаций в 50 миллионов рублей, например жителю Санкт-Петербургу была выплачена кооперация в размере 1625000 рублей. Самой дорогой сосулькой сезона, по версии компании Альфастрахование, может считаться сосулька из Курганской области. Ущерб от разбитого ею при падении Porsche Cayenne 211 900 рублей.

На первый взгляд самым простым способом борьбы с наростом льда является механическая очистка кровель от наледи и сосулек, которая связана с услугами фирм специализирующихся на промышленном альпинизме, что в свою очередь довольно накладно. Чтобы в этом убедиться достаточно взглянуть на прайс-лист с услугами любой из таких организаций. В среднем стоимость минимального заказа, включающая очистку 30 м2, составляет 8000 рублей, а сколько раз придется воспользоваться подобными услугами даже на протяженности одного осенне-зимне-весеннего периода. Еще один немаловажный минус механической очистки состоит в том, что это способ устранения льдообразования, а не его предотвращения. Что в свою очередь может привести к негативным последствиям к нарушению кровли под ударами лопаты или лома.

Еще одно из направлений по борьбе с сосульками – применение химических антиобледенительных покрытий в виде обмазки или оклейки карнизов крыш. Он заключается в обработке кровли антиадгезийным составом. Например средство НИВАСАР-300. стоимость обработки 1 м2 кровли составляет порядка 800 руб. за обработку кровли при цене 1 кг при 30 м2, составляет 24000 рублей. Это средство создаст покрытие, по которому снег и наледь скатываются, не задерживаясь, вниз. Для увеличения эксплуатационного ресурса и повышения надежности конструкций начали внедряться новые технологии и материалы. При взаимодействии воды с поверхностью кровли происходит ее смачивание. При краевом угле смачивания более 90° поверхность станет гидрофобной, и вода быстро стечет с нее. Кроме того, при шероховатой поверхности материала с небольшим коэффициентом теплопроводности силы поверхностного натяжения будут меньше, что также способствует антиобледенению.

По данным Международной Академии Холода (МАХ) сила сцепления водного льда с разными материалами весьма велика (так для металла ст. 3 более 0,16 МПа, бетона более 0,22 МПа, оцинкованного покрытия более 0,08 МПа) и при испытаниях на отрыв разрушалась внутренняя структура льда, а его остатки прочно сохранялись на поверхности намороженного кровельного материала. В то же время адгезионная прочность льда с некоторыми антиобледенительными покрытиями составляет менее 0,02 МПа. Кроме того, сухой, легкий, пушистый снег имеет плотность около 100 кг/м3 и низкий коэффициент теплопроводности около 0,047 Вт/(м. ºС). По мере уплотнения снежного покрова коэффициент его теплопроводности повышается. Так, плотный спрессованный снег имеет показатель теплопроводности около 2,33 Вт/(м. ºС) при плотности 900 кг/м3. Установлено, что на покрытиях зданий чаще всего встречается снежный покров с плотностью около 250 кг/м3, имеющий коэффициент теплопроводности примерно 0,163 Вт/(м. ºС). Исследуемые способы приводит к тому, что снег начинает таять с краев и, возможно, по плоскости контакта снежного покрова и кровли, имеющей низкое термическое сопротивление: реальный диапазон значений от 0,035 до 0,86 Вт/(м2. ºС).

При изучении способов борьбы с льдообразования нами было выбрано наиболее эффективный способ предотвращения льдообразования, с применением систем обогрева кровли, является установка кабельных систем для таяния снега. Основным элементом такой системы являются греющие кабели, которые прокладывают в местах скопления ледяных масс: в желобах и водостоках, ендовах и т.п. Управление системой осуществляется в автоматическом режиме с помощью специальных термостатов, которые включают и выключают систему в зависимости от наружной температуры или, в более сложном варианте, от наружной температуры и осадков в виде снега. Для проведения эксперимента нами был изготовлен макет дома со скатной кровлей. По чердачному перекрытию монтируется специальный электрический армированный или бронированный кабель в уровне водостока и около вытяжных вентиляционных каналах. Мощность рассчитывается по площади нагрева и средней теплоотдаче кабеля, которая находится в диапазоне 20-30 Вт/м. нагревательным элементом служит нихромовая жила, которая обладает большим сопротивлением. В комплекс нагревательной системы входят, кроме кабеля, датчики температур и термостат, которые и являются регуляторами для включения и отключения системы в автоматическом режиме в зависимости от температуры воздуха. Кабель подключается к управляющей системе, обеспечивающей временной режим выдержки определенной температуры, после чего кабель отключается. Удобна установка такого кабеля на проблемных участках – в водостоках, на карнизах, где скопления льда и снега наиболее интенсивные и способны повредить кровлю.

В результате эксперимента было выявлено, что в среднем для таяния снежного покрова требуется порядка 300 Вт тепла на 1м2. Таким образом, на площадь 30м2 понадобится электрическая мощность около 9 кВт стоимость за электроэнергию составит в пределах 800 рублей. Стоимость монтажа системы обогрева кровли составит около 50000 рублей, срок эксплуатации оборудования более 5 лет.

В результате эксперимента сделал следующие выводы:

- сосульки отрицательно влияют на дизайн здания, несут опасность для жизни людей и материальных ценностей;

- за не своевременное удаление льдообразование с крыш зданий карается законом;

- метод утилизации теплоты от кабельных систем отвечают рядом требований предъявляемых: полная бесшумность системы, высокая эффективность, промышленная применимость и относительная простота изготовления, относительно высокая надежность;

- позволяет обогревать крыши самой сложной конфигурации. Устройство системы зависит от климатических особенностей региона, типа кабеля и степени теплоизоляции кровли;

- применение данного метода экономически целесообразен, что подтверждается расчетами.

**Список литературы**

1. "Градостроительный кодекс Российской Федерации" от 29.12.2004 N 190-ФЗ (ред. от 21.10.2013) (с изм. и доп. от 07.06.2013 N 113-ФЗ, вступившими в силу с 05.12.2013).

2. Строительство.ru, Всероссийский отраслевой интернет-журнал

3. П. В. Дружинин, А. Л. Бараш, А. Д. Савчук, Е. Ю. Юрчик Санкт-Петербургский государственный университет сервиса и экономики (СПбГУСЭ).

**ПРОМЫШЛЕННЫЙ ДИЗАЙН В РОССИИ**

Кремза Александр Павлович

ГБПОУ НСО «Новосибирский электромеханический колледж»

Есть в мире много направлений,

Что для тебя – пойди, узнай.

Я же желаю вдохновений

Тем, кто освоил промдизайн.

Вся техника, приборы связи,

Автомобилей внешний вид,

В себе так ярко отражают

Лишь им подобный колорит.

Поиск идеи для проекта,

Концепция, эскиз, модель,

Визуализация объекта,

Чтобы достигнуть свою цель.

Это еще не все этапы,

Промышленный дизайн не прост!

Их цель – разрушить постулаты,

Чтоб промдизайн встал в полный рост!

Промышленный дизайн, такой же вид творческой деятельности, как и обыкновенный дизайн, но предметами промышленного дизайна чаще всего являются изделия бытового назначения промышленного изготовления. Подразделяется он на дизайн орудий труда, бытовой техники и мебели.

Профессионал, создающий дизайн для промышленного изделия, должен быть одновременно и художником, и конструктором, и инженером-технологом. Ведь промышленный дизайн требует применить свое творческое воображение так, чтобы не был нарушен технологический смысл конечного продукта.

Сам процесс художественного конструирования состоит из 8 этапов:

* Формирование основной идеи
* Проработка концепции
* Работа с набросками
* Макетирование
* Трехмерное моделирование
* Визуализация
* Инженерное проектирование
* Создание опытного образца

Задача профессионала провести объект промышленного дизайна через предварительные семь этапов так, чтобы восьмой производственный этап прошел без проволочек и выдал конечный результат согласно основной идее.

Развитие дизайна в России, в отличие от мирового, имеет прерывистый, «пунктирный» вид, где подъемы художественного творчества перемежаются с периодами его глубокого спада. История дизайна в России содержит два ярких момента. Первый относится к 20- м годам прошлого века, когда в Москве были созданы Высшие Государственные художественно - технические мастерские (ВХУТЕМАС), предназначенные для подготовки специалистов «производственного искусства» (по современной терминологии — дизайна) высшей квалификации. Перед ними ставилась задача создания радостных вещей, преображения предметов быта и элементов среды как «часть чисто экономического прогресса, художественная часть хозяйственная» (А - В. Луначарский). И хотя удручающая экономическая и техническая отсталость страны не позволили в то время реализовать эти установки в натуре, многие разработки той поры ( работы В. Татлина, А. Родченко, Л. Поповой и других ) и сегодня считаются эталоном творческих достижений в графическом, предметном и средовом дизайне, оставивших запоминающийся след в дизайнерской культуре.

К сожалению, в 30- е годы XX века это направление развития отечественного дизайна - из-за переориентации страны на приобретение техники за рубежом — было закрыто, хотя отдельные элементы дизайнерского подхода проникали в производственную сферу, особенно в оборонной промышленности.

Вынужденная изоляция России от мирового дизайнерского опыта и единичные успехи художников-конструкторов после Великой Отечественной войны 1941-1945 годов выявили необходимость активного улучшения качества продукции машиностроения и товаров культурно - бытового назначения, в том числе за счет внедрения методов художественного конструирования.

В 70- е годы прошлого века перед отечественным дизайном был поставлен ряд непростых задач — создать в промышленности систему мест приложения дизайнерского труда, решить проблему подготовки для них высоко-квалифицированных кадров, но главное — разработать эффективную программу внедрения достижений дизайна в культуру производства и потребления в России.

В результате на предприятиях страны появились специальные художественно - конструкторские бюро, высшие учебные заведения начали готовить специалистов дизайнерского профиля, была создана единая система научно - проектных организаций во главе с ВНИИТЭ ( Всесоюзный научно - исследовательский институт технической эстетики ). Появились и начали реализовываться масштабные дизайн - программы совершенствования промышленной продукции в станкостроении и в сфере быта, нацеленные на комплексное формирование функционально и эстетически осмысленной среды. Этот опыт организации дизайнерской работы произвел большое впечатление на крупные корпорации и дизайнерские фирмы за рубежом, которые стали прибегать к долгосрочному программированию дизайна в масштабных проектных разработках, вроде космических программ НАСА или комплексной организации среды района Дефанс в Париже.

Однако на рубеже XX-XXI веков в связи с кризисом промышленности и проектного дела в нашей стране эта вполне перспективная линия развития российского дизайна резко оборвалась, в настоящее время отечественный дизайн находится на распутье. С одной стороны, появляется множество единичных заказов, связанных с частными предпринимательскими структурами (фирменный стиль, графический дизайн, интерьеры, индустрия моды), с другой - почти исчезла государственная поддержка крупномасштабных проектов. Правда, в настоящее время наметилась тенденция активного возрождения дизайнерского дела в стране - на сцену выходят новые кадры художников - дизайнеров, подготовленные уже в последние годы и умеющие работать в новых условиях. Они хорошо знают: фундаментальная истина «западного» сообщества — ценность накопления — для нас не абсолютна. Зато «принцип соответствия» — вещи, образа жизни, характера труда, реальным обстоятельствам — свойственен российскому менталитету в высшей степени. Это во многом объясняет взлет идей русского дизайна в начале прошлого века: умение неожиданно вписаться в новые обстоятельства счастливо совпало с неожиданным появлением этих обстоятельств. И это же позволяет надеяться, что и нынешний поворот жизненных пертурбаций не обескуражит национальный дизайн. Тем более, что общая платформа нашей проектно-промышленной культуры — формирование прекрасного из реального — находится в русле принципиальных концепций мирового дизайнерского творчества.

Разумеется, у отечественного дизайна масса проблем, но главная из них отнюдь не пресловутое «догнать и перегнать». России снова предстоит сделать идейно-эстетический рывок, создать собственную идеологию и практику отечественного дизайна новой «региональной» ветви глобального ствола идей и достижений мирового дизайнерского процесса.

В заключении хотелось бы выделить основные проблемы промышленного дизайна в России сегодня:

* Начальный этап развития рыночных отношений в России, низкий уровень промышленности и международный экономический кризис;
* Отсутствие высококвалифицированых специалистов;
* Неверная оценка роли промышленного дизайна в производстве, у руководства предприятий;
* Малая заинтересованность предприятий в развитии промдизайна на своем производстве.
* Для решения проблем, озвученных ранее, имеются перспективы развития промышленного дизайна в России:
* Повышение уровня профессионального образования;
* Промышленный дизайн как приоритет государственной промышленной политики.

Развитие промдизайна необходим, ведь это не только искусство сочетания дизайна с технологиями, но и маркетинговый инструмент.

**СЕКЦИЯ 2. МОДА И МИР КРАСОТЫ**

**АХ, ЭТИ МИЛЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ КОСИЧКИ!**

Алейникова Екатерина Павловна

Новосибирский техникум железнодорожного транспорта – СП ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет путей сообщения»

Уже несколько лет подряд коса является самой популярной и модной прической. Особенный интерес вызывает у девушек французская коса. В последнее время ее можно встретить на фотографиях знаменитостей, как российских, так и зарубежных. Следует отметить, что происхождение этого вида косы совершенно не имеет отношения к Франции. Первыми эту прическу оценили представители уличной, экстремальной молодежи, ведь она была необычайно функциональна. Заплетенные таким образом косички не мешают заниматься различными активными видами спорта, танцевать брейк и делать любые акробатические трюки. Наиболее раннее свидетельство плетения французской косички пришло с юго-востока Алжира. Именно благодаря наскальным рисункам можно увидеть, женщины заплетали свои волосы подобным образом. Причем этим рисункам уже почти 6 тысяч лет. Уже намного позднее такие изображения появились на древнегреческих статуях. Французская коса – это универсальная прическа, которая подойдет как на романтическое свидание или праздничное событие, так и на деловую встречу или совещание. Существует много вариантов ее плетения, которые совсем не сложно сделать самой в домашних условиях следуя пошаговой инструкции.

Классическая французская коса.

1. Берем начальную широкую прядь у лба и делим ее на три небольших пряди.
2. Перекрещиваем их между собой.
3. К каждой боковой пряди подхватываем одинаковое количество волос указательным пальцем и скрещиваем со средней прядкой.
4. Плетем до затылка, а далее переходим в обычную косу и фиксируем резинкой.

В результате должна получиться плотная французская коса, которая хорошо держится, не расплетается и эффектно выглядит. Чтобы прическа получилась более объёмной, в конце пряди у косы нужно немного повыдёргивать пальцами, слегка ее

распотрошив.

Французская коса наоборот

1. Еще одна вариация прически, которую также называют «голландской косой».
2. Расчесываем волосы, чтобы они хорошо заплетались и не путались.
3. Берем одну широкую прядь волос у линии лба и делим ее на три части.
4. Левую прядь кладем под среднюю, тоже самое делаем с левой прядкой.
5. Далее указательным пальцем подбираем к каждой крайней прядке одинаковые пучки волос и кладем их ПОД среднюю прядь.
6. Таким способом плетем косичку до конца и закрепляем резинкой.
7. В результате у вас получиться необычная прическа, которая придаст вам легкого шарма и обворожительности. Также такую косу можно начинать плести немного сбоку и заплетать поперек головы.

Французская коса «водопад»

1. Такой вид косички – это идеальный вариант прически для выпускного вечера или другого праздника, которую вы сможете сделать самостоятельно. Накрутив ниспадающие пряди, вы будете выглядеть как греческая богиня.
2. Расчесываем волосы и начинаем плетение, как и обычную французскую косу, только сбоку. Плетем таким образом к уху.
3. Далее, к правой пряди отдельно захватываем еще один пучок волос с темени, накрываем его левой прядью и опускаем вниз праву прядь.
4. Продолжаем плести таким способом: добавляя новую прядку и отпуская правую.
5. Плетем до желаемого конца и закрепляем невидимкой.
6. Легкие локоны – это всегда уместное дополнение к этой прическе.

«Рыбий хвост»

1. Делим расчесанные волосы на две ровные части.
2. С одной стороны отделяем тонкую прядь и скрещиваем ее у затылка с второй частью волос.
3. То же самое делаем и с другой стороны, отделяя тонкую прядь и скрещивая ее со второй половиной волос.
4. Плетем таким образом до конца и закрепляем резинкой.

Как видим, плести французскую косу абсолютно не сложно. Также, она может служить как дополнение к любой сложной прическе. А добавив красивый аксессуар в виде ленточки или заколки, тонирование волос - можно создать необыкновенный, нежный и восхитительный образ.

**Литература**

1. <http://vpletaysya.ru/main/page/istoriya-francuzskoy-kosy>
2. <http://olhair.ru/content/francuzskaya-kosa>

**СМЕРТЕЛЬНАЯ МОДА**

Новикова Елена Сергеевна, Горбачева Алёна Викторовна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

В словарях можно найти множество определений понятия «мода», но все они сводятся к одному, мода – это то, что пользуется наибольшей популярностью и признается большинством, в определенный период времени. Мода развивается и изменяется, моментально откликается на появление новых технологий и материалов, которые приводят к возникновению экологических проблем человечества.

Все привыкли, что экологи постоянно твердят о загрязнении планеты отходами различных производств. Тем временем одна из самых опасных угроз для будущего человечества совсем не так заметна, хотя и обрела, по мнению специалистов, угрожающий масштаб.

Мы живем в мире, где на него оказывает влияние буквально все, немаловажный вклад в наше здоровье может внести одежда, которую мы носим. Мы можем отказаться от вредных продуктов питания, переехать в экологически чистое место, однако одежда остается с нами почти все время. В связи с этим, выбору правильной одежды необходимо посвятить несколько больше нашего внимания, чем обычно.

В доисторические времена для изготовления волокон использовались шерсть животных, растения и семена. Шелк появился в Китае примерно в 2600 году до нашей эры, а в середине 18 века нашей эры были получены первые синтетические волокна. Несмотря на то, что синтетические волокна, изготовленные из целлюлозы и нефтепродуктов, как сами по себе, так и в сочетании с другими синтетическими и/или натуральными волокнами, стали применяться очень широко, они не смогли полностью заменить ткани, изготовленные из натуральных волокон, таких как шерсть, хлопок, лен и шелк.

Полиэстр, флис, акрил, мембрана, эластан, полартек, микрофибра, нейлон, полиамид - это далеко не полный список современных синтетических материалов. Они производятся из искусственных полиэфирных волокон, продуктов переработки нефти, угля и даже природного газа. Порой тяжело понять из какого материала сделана одежда, так как химическая промышленность по внешним признакам умело приближает синтетические вещи к натуральным.

Одежда из натуральных тканей гигроскопична, воздухопроницаема, хорошо сохраняет тепло. Однако, даже приобретая одежду из натуральных волокон, надо быть внимательными, так как высока вероятность аллергии на дешевые нестойкие химические красители для ткани.

Изначально для окраски пряжи и тканей использовались природные красители. В конце 18 века в Европе в моду входил зеленый цвет, однако сделать идеальный зеленый краситель было довольно сложно — оттенок каждый раз получался неправильным. Но в 1770 году немецко-шведский ученый Карл Вильгельм Шииле  добился красивейшего благородного зеленого цвета, смешав в растворе медного купороса калий и белый мышьяк. Позже за свой удивительный цвет полученный краситель стал называться «Парижский зеленый» и являлся своего рода символом богатства и роскоши.

Столетием позже, когда люди осознали весь вред мышьяка, были взяты пробы с диадем, украшенных великолепными живыми цветами, которые, конечно же, были вымочены в растворе мышьяка. Оказалось, что одна диадема содержит достаточное количество яда, чтобы убить 20 человек.

С изобретением в 19 веке каменноугольных красителей и с развитием производства синтетических волокон в 20 веке, процесс окраски усложнился.

Недобросовестные производители экономят на красках и производят обработку одежды составами, содержащими формальдегид. Он же защищает одежду от плесени и делает ткань немнущейся.

Формальдегид — это химическое соединение в виде газа с неприятным резким запахом, имеет свойство воспламеняться. Хорошо растворим в воде и спиртах. Его водный раствор называется формалин. Другие соединения в твердом виде и кристаллах называются параформальдегид и тироксан.

Формальдегид является сильным аллергеном, несмотря на это, его активно используют при производстве постельного белья и полотенец. Некоторые исследования показывают в образцах одежды, изготовленной в Юго-Восточной Азии, стократное и более превышение безопасного уровня этого вещества.

Почти половина всей детской одежды, производимой на юге Китая, не отвечает стандартам безопасности. 10 процентов этих товаров содержат краситель, который может вызывать раковые заболевания. Такие факты установлены в ходе трехмесячной проверки продукции швейных предприятий в южной провинции Гуандун. Причем содержание опасных и вредных веществ превышало допустимые концентрации в 10 раз.

Чтобы обеспечить безопасность тканей, Marks and Spencer, Британско-Канадское предприятие розничной торговли одеждой, установило лимиты содержания формальдегида в одежде, которую они закупают. С тех пор другие производители одежды, особо можно упомянуть Levi Strauss в Соединенных Штатах, последовали этому примеру. В некоторых странах эти лимиты были оговорены в законах (например, Дания, Финляндия, Германия и Япония) и в ответ на возросший образовательный уровень потребителя, производители тканей стали добровольно придерживаться соблюдения таких лимитов, чтобы получить право использовать экологическую маркировку.

Наиболее актуальная проблема, которая сейчас поднимается в том числе Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) в Европе, Америке и в Китае – это так называемые гормонразрушающие или эндокринразрушающие вещества. Это этоксилат нонилфенола, фторированные соединения, которые используются для придания одежде водонепроницаемых свойств, а также тяжелые металлы и фталаты, парабены, антипирены. В 2011 году «Гринпис» запустил кампанию под названием «Чистая мода». Главное – добиться от модных брендов отказа от использования опасных химических веществ. – 32 бренда уже внедряют безопасные альтернативы. Есть лидеры, но есть и те, кто участвует в кампании для пиара, но по факту ничего не делает. А есть бренды, которые в принципе не отреагировали на обращения. Среди лидеров рейтинга – Puma, Adidas, Benetton, H&M, Mango, Zara, Burberry, если говорить о туристической одежде – Fjällräven, Paramo, Pyua, Rotauf и R’ADYS. Среди брендов, которые используют обязательства только для «зеленого имиджа», например, Nike. Часть брендов вовсе проигнорировали нас или не выполняют взятые обязательства, среди них - Giorgio Armani, Dizel, Gap, Versace, Luis Viutton, D&G, Hermes и Valentino.

Сколько времени займет переход на безопасное производство и произойдет ли вообще – неизвестно. Способ ограничить проникновение синтетических веществ в организм все же существует – «зеленые» магазины, которых в России становится все больше. Правда, в основном они специализируются на продуктах питания, косметике и чистящих средствах. Что-то производится в России, что-то привозится из-за рубежа. С одеждой дело обстоит сложнее. Магазинов экологически чистой одежды совсем немного, и в основном вся она привозится из Европы.

В результате работы были составлены рекомендации для выбора безопасной одежды

– избегайте синтетических материалов, в первую очередь – полиэстера, акрила, нейлона;

– отдавайте предпочтение вещам неброских натуральных цветов;

– не стоит покупать одежду из немнущихся тканей и тканей с предварительной усадкой

– внимательно изучайте ярлыки, особенно покупая детскую или туристическую одежду;

– если покупаете верхнюю одежду из синтетических материалов, подкладка должна быть натуральной.

Одежда, если она качественная, служит очень долго, и ее нужно меньше. Вообще основная идея «зеленой» культуры: меньше – значит, лучше. Неважно – еда это или одежда – от того меняется не только жизнь конкретного человека, но и весь мир».

**Список литературы**

1. https://mir24.tv/news/13081838/smertelnaya-moda-kak-na-nas-vliyaet-nasha-odezhda
2. https://primamedia.ru/news/13741/#ampshare=https://primamedia.ru/news/13741/
3. <http://greenologia.ru/othody/tekstil?oprd=1>
4. https://jeka-jj.livejournal.com/5517796.html
5. ГОСТ 30386-95

**ОДЕЖДА И АКСЕССУАРЫ ИЗ НЕТРАДИЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ**

Силина Мария Андреевна, Кузакова Наталья Дмитриевна,

Бободжонова Анастасия Машрабовна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Проблемы экологии и мода. Что может быть между ними общего?

Весь мир стремиться к экономии природных ресурсов. Решение этого больного вопроса – переработка отходов производства и мусора.

Текстильная индустрия по количеству отходов превзошла металлоперерабатывающие предприятия. Мир уже задыхается горами лоскутов, обрезков от пошива изделий, выброшенной на свалку одеждой, которая стала не модной.

В современном мире все стремительно меняется, особенно это касается моды. Мода как индустрия, благодаря которой планета в основном загрязняется, а не очищается, тоже не может остаться в стороне от глобального экологического движения.

Экологическая тема в дизайне одежды вызывает немалый интерес у дизайнеров и кутюрье. Состояние современной экологии, бесконечное потребление продуктов и накопление отходов не может не интересовать дизайнеров одежды. Создавать красоту из бросового материала и понимать, что ты хоть на чуть-чуть, но помог этому миру, воодушевляет дизайнеров.

Если раньше защитники природы ассоциировались с несколько странными людьми не от мира сего, то сегодня забота об окружающей среде стала не только полезной, но и модной идеей.

Актуальность темы данного исследования заключается в остро стоящей проблеме экологии. Использование вторичного сырья при изготовлении одежды позволяет создавать одежду и аксессуары и при этом защищать окружающую среду. Также создавая одежду из нетрадиционных материалов, можно воплощать в жизнь самые немыслимые идеи. Каждый год дизайнеры продолжают создавать новые коллекции из нетрадиционных материалов, в разных точках мира проводятся конкурсы посвященные теме данных костюмов.

Например, конкурс дизайна одежды WorldofWearableArt (WOW) – международный дизайнерский конкурс, который привлекает сотни конкурсантов со всего мира. Используя тело человека как холст, дизайнеры создают настоящие произведения искусства, которые потом представляются на ежегодной выставке WOW AwardsShow.

В России тоже ежегодно организовываются конкурсы подобного вида, направленные на актуализацию темы экологии.

Современные дома моды на повестку дня поставили вопрос, как отходы производства привести к минимуму, как утилизировать старую одежду, бытовой мусор. Лозунг современных дизайнеров: «Новое – это переработанное старое»

Предметом нашего проекта является, исследование и использование нетрадиционных материалов при создании аксессуаров.

«Каждая созданная мною вещь должна

оставлять глубокий след в душе людей.

Это полноценный яркий образ,

который несёт четкое сообщение.

Люди видят великолепное платье,

которое на 100% состоит из

переработанных материалов,

и это объединяет в их сознании два понятия –

моду и экосознательность»,

Гэри Харви

Первопроходцем в этом направлении переработки мусора был Пако Рабанн, французский кутюрье, основатель моды 60-х годов прошлого века. Его мысль подхватили дизайнеры во всем мире, и сейчас эта идея стремительно воплощается в жизнь.

В 2002 году основатели итальянской империи моды Дина и Дэн Кейтен (дуэт Dsquared2) организовали показ мод, на котором модели продемонстрировали костюмы и платья из переработанного пластика, а в руках они держали мусорные пакеты.

Это ноу-хау братьев – дизайнеров подхватила Англия. В 2007 году в столице Великобритании проходит демонстрация одежды выполненной из всевозможного мусора. Пробки, картон, бутылки, крышки все пошло в переработку. Рьяный борец за чистоту Земли и экологии Стелла Маккартни показала модели из коллекции эко – одежды.

В 2008 году американский бренд AmericanApparel создает аксессуары из пластиковых бутылок, посвященные «Дню Земли».

К этой команде в 2009 году присоединяется Adidas. Этот немецкий концерн создает линию одежды из полиэфирных волокон, тоже отходов производства.

Британский оплот моды TopShop посчитал идею переработки пластика дорогой. Он пошел по другому пути. Этот бренд выпустил одежду из переработанных старых вещей, собранных у населения.

Предметом нашего проекта является, исследование и использование нетрадиционных материалов при создании аксессуаров.

Дизайнер Гэри Харви (GaryHarvey) - яркий представитель направления trashion. Он создаёт шикарные вечерние наряды и свадебные платья из материалов, которые буквально валяются под ногами.

Гэри Харви - бывший креативный директор LeviStrauss. Свои необычные платья он начал создавать во время работы над одной из внештатных модных кампаний. Дизайнер взял 42 пары джинсов Levi's и превратил их в платье. С этого момента и началось его увлечение экомодой.

Первая коллекция модельера демонстрировалась в феврале 2007 года на LondonFashionWeek. В ней были представлены необычные платья, сшитые из других платьев, плащей, джинс, курток, газет, сумок. Один из своих нарядов дизайнер создал из картонных этикеток и коробок из-под соков и продуктов. Получилось очень радужно и стильно.

«Через процесс переработки мусор может превратиться в нечто прекрасное. Просто представьте мир, в котором платье оказывает положительное влияние на состояние планеты!» Эти вдохновляющие слова в ролике «The Journey of a Dress» произносит модель Наталья Водянова.

Линейка шведской марки H&M ConsciousExclusive, запущенная еще несколько лет назад, посвящена изготовлению одежды из переработанных отходов: пластиковых бутылок, картонных коробок и заношенных вещей из прошлых сезонов.

На сегодняшний день 20% продукции H&M составляет одежда из экологически чистых материалов. Каждый год бренд старается увеличивать эту цифру и использовать в производстве новые технологии, которые обещают сделать моду более дружественной к окружающей среде. Наряд Водяновой для анонсированного кампейна, к примеру, был создан из особой синтетической ткани Bionic, в состав которой вошли бутылки и береговые отходы. «Это великолепное платье – легкое и очень приятное к телу. Невероятно думать, что оно в буквальном смысле сшито из мусора!» – делилась русская красавица с прессой.

До нее эко-коллекции H&M представляли Наташа Поли, Ванесса Паради, Эмбер Валлетта, Оливия Уайлд и Джулия Рестуан-Ройтфельд, которые популяризировали «sustainabilityfashion» в звездных кругах. Они с гордостью позировали в переработанной одежде не только в рекламных фотосессиях, но и на многочисленных красных дорожках, подтверждая свою активную филантропическую позицию.

Тенденция мирового сообщества к снижению выбросов и движение в защиту окружающей среды, являют на свет новые веяния, увлечения и даже новые направления в дизайне.

Одним из ярчайших примеров как сделать деньги из мусора, это компания TERRACYCLE. Ее основатель Том Заки еще в 2001 году начал перерабатывать органические отходы с помощью дождевых червей и продавать получившийся биогумус(экологически чистое удобрение). Сейчас его компания производит около 60 различных продуктов, перерабатывая десятки видов отходов, среди которых:

* Упаковки от чипсов
* Упаковки от конфет и других сладостей.
* Винные пробки

Себестоимость производимой продукции очень мала, рекламная компания хорошо продумана и благодаря этому прибыль компании растет каждый год все больше. Начиная с 2007 года TerraCycle расширила фронт работ. Компания начала производить из вторсырья рюкзаки, сумки, пеналы, продуктовые сумки.

Сейчас появились и другие западные компании превращающие обычный мусор в вещи. Так же многие люди делают вещи для личного пользования.

Но не только мусор предлагают использовать в дизайне одежды. Немецкий дизайнер Анке Домаске решила предложить потребителям экологичную одежду, которая полностью производится из молока.

Свою технологию производства ткани из молока микробиолог Дамаске назвала Qmilch (расшифровывается аббревиатура так: quality — качество, и milch — молоко). Находчивая дизайнер уверена, что молоко является полезным продуктом для организма не только при приеме внутрь, но и при наружном применении тоже.

Идея создания такого необычного материала для одежды появилась у немецкого дизайнера из-за желания помочь больному отцу. Отец Анке был болен раком, и после прохождения химиотерапии он не мог носить обычную одежду из-за повышенной чувствительности кожи.

Домаске потребовалось около двух лет на разработку уникальной технологии. В качестве сырья она использовала скисшее молоко, из которого по собственной технологии, после множества проб и неудач, сумела извлечь определённые белки. Белковый порошок из молока затем смешивают с водой, подвергают кипячению и прессуют в жгуты. Из этой пряжи изготавливают ткань, которая очень напоминает шелк. Интересно, что одежда из молока не отличается от традиционной одежды, её можно гладить, стирать и она не имеет специфичного запаха.

Существенным преимуществом одежды из молока является тот факт, что она богата аминокислотами, которые известны своими антивозрастными и антибактериальными свойствами.

Кроме того, такая одежда улучшает микроциркуляцию крови и позволяет регулировать температуру тела. И еще немаловажное преимущество одежды из молока в том, что производство ткани из молока требует в десятки раз меньше воды, чем традиционное производство ткани из хлопка. для изготовления килограмма материала по технологии Qmilch необходимо 30 литров молока и 2 литра воды. Чтобы сшить одно платье, нужно около 6 литров молока.

Органические волокна новой ткани, считает биолог, могут быть использованы не только в одежде, но и в постельных принадлежностях, медицинских товарах, отделке интерьера автомобилей.

По мнению автора изобретения, у новации большое будущее. Ведь молоко является доступным и экологически чистым материалом. В результате «молочная ткань» становится очень похожей на шелк. Одежду, созданную из молока, можно гладить и стирать, точно так же, как и все остальные вещи из гардероба. «Молочные» наряды не имеют никаких специфических запахов.

Наш колледж активно участвует в теме эко – моды. 16 декабря 2017 года на базе МБОУ СОШ № 8 города Бердска состоялся открытый городской конкурс юных модельеров и дизайнеров «Мой стиль» (в рамках XII городского детско-юношеского фестиваля «Творчество»). Открытый городской конкурс «Мой стиль» проходит в нашем городе один раз в два года и проводится для детей и молодежи в возрасте от 4 до 18 лет.

Команда нашего колледжа приняла участие в номинации «Эко-образ». Была представлена работа студентки первого курса, обучающийся на специальности Конструирование, моделирование и технология швейных изделий. Она представила платье из медицинской ткана.

На основе всех исследований нами были разработаны сумки из использованных пакетов. Из ненужных полиэтиленовых пакетов получается очень практичная и вполне пригодная для шитья ткань.

В ходе проекта нами была проведена исследовательская работа по теме экология и мода, мы проанализировали существующие тенденции в этом направлении.

На основе этих исследований, мы создали коллекцию сумок, которые можно использовать в быту.

А так же, сделали вывод о том, что использование нетрадиционных материалов при создании аксессуаров: позволяет экспериментировать с формой, создавать необычную фактуру, разрабатывать оригинальный дизайн, использовать любые материалы.

**Список литературы**

1. http://st-gr.com

2. http://www.garyharveycreative.com/

3. https://www.terracycle.com

4. https://www.agroxxi.ru/zhurnal-agroxxi/fakty-mnenija- kommentarii/odezhda-iz-moloka.html

**Тувинский национальный костюм**

Сандый Аржаан Аранович, Удумбара Аганак Эртинеевич,

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж автосервиса и дорожного хозяйства»

Традиционный тувинский костюм менялся и создавался на протяжении нескольких столетий. Тувинцы рождаются в седле. Вся их жизнь приспособлена к кочевому быту, подчинена целесообразности, вписана в природу - горы, степи, тайга, зимний хлад и летний зной. Конь - главный помощник, друг. Этим объясняются и особенности костюма - удобного для верховой езды, прочного. И, конечно, красивого!

Как в облике тувинцев запечатлелись черты разных предков, не только тюрков, но и монголов, китайцев, тибетцев, так и в одежде - традиции многих азиатских народов. С XVII века, когда в Туве утвердился буддизм, одежда стала отражать и символику этой религии. Простая по крою, с яркими чистыми цветами радуги после дождя, с богатой отделкой, одежда тувинцев сконцентрировала в себе целую историю развития народа, его представлений о мире и о себе. Есть различия между одеждой западных тувинцев - аратов-скотоводов и восточных - охотников и оленеводов.

В комплект традиционного тувинского костюма на протяжении веков входят: халаты, шубы, пальто, объединенные общим названием «тон», пояс -кур, головной убор - борт, безрукавка - кандаазын, шегедек, хоректээш, короткополая куртка - хурме, брюки - чувур, сапоги - идик, носки - ук, наколенники - дешки, муфта - чулдургууш, поясные подвески - дерги и украшения - каасталга.

Визитные карточки - разновидности костюмов ребенка, девушки и юноши, женщины и мужчины - отличались целой системой символов и цветов.

Тон малышей почти как у взрослых, и это придает карапузам-тувинцам важность вундеркиндов, в смокинге ковыляющих к роялю, или испанских инфант с полотен Веласкеса. Стоячий воротник, фигурный вырез нагрудной части левой полы с запахом направо, четыре пуговицы.

Начало самостоятельного передвижения по миру, пусть и ползком, отмечается изготовлением первой обуви - бопук - чулок до колен, сшитых из войлока. А с бопуком мальчика или девочку обряжают и в первый тон, правда, без пояса, чтобы обеспечить телу больше свободы. К одежде детей привязывали медные бубенцы - до десяти штук! Вместе с ними - любимую игрушку. Но в отличие от нее бубенцы имели и практические цели - оберечь от злых духов, да и от других, не менее реальных опасностей.

Девица и юноша должны своими костюмами выражать скромность намерений и вместе с тем радость молодости. У девушки в праздник или в холода на рукавах появляются нарядные манжеты - уштук. Уштук для нее - как веер для китаянки. Полы девичьего тона закрытые, недвижные - это символ девственности. Все должны знать о том, что девушка готова стать невестой.

Тоны юноши и девушки - ярких цветов: зеленого, синего, оранжевого, красного.

Свадебные костюмы отличались особой роскошью. Тоны и хурме шили из хороших мехов, шелка или бархата, цветные канты делали более широкими, чем обычно. Головные уборы богато украшали вышивкой, чеканкой, шелковыми лентами (маак) красного цвета, дорогим навершием. Богатые девушки имели к свадьбе десять тонов, бедные - только два. а иногда и один. К тону добавлялись обязательные накидки. И, конечно, украшения. Свадебные дерги - пряжки, сделанные из серебра, передавались невестам по наследству. Сложные серебряные серьги, перстень, обычно с кораллом, и браслет невеста получала в подарок от матери или другой родственницы. Малейшее движение красавицы издавало нежный звон. Говорили, что невесту сначала слышно, а затем видно.

Выйдя замуж, женщина получала право носить самый красивый халат - эдиктиг тон. От девичьего он отличался округлой кокеткой, разноцветными поперечными полосками под ней. Кокетка переходила в кыдыг - вертикальные полосы по низу подола. На уровне бедра две пуговицы соединяли левую и правую полы. Подол низа у замужней женщины, в отличие от девичьего, усеченный, словно открывшийся. Он как бы освобождает дорогу будущему рождению. А радужная полоса - шалан, начинающаяся от усеченного края, «заклинает» новое богатство для рода. Главная деталь верха - пазуха (хоюн) является символом защиты всего сокровенного, в том числе напитка жизни - святого материнского молока.

До 50 лет женщины носили серьги, перстни, браслеты, гребни, подвески, украшавшие косы.

Женские пояса обычно были красными - этот цвет приносит женщине счастье, дети у нее растут здоровыми и крепкими. Во время беременности пояса снимали.

Мужской костюм не отличался от женского покроем, только стоячий воротник более высок. Правда, мужской тон более сдержан по цвету, деталям и отделкам. Зато особое значение придается пуговицам - оок и тесьме для петель - оок дижизи. Пуговицы предпочитали серебряные с орнаментом - узлом счастья. В тувинских сказках шубы богатыря застегиваются на восемнадцать и более пуговиц!

Мужчина, достигший благополучия в создании семьи, в воспитании детей, приумножении благосостояния рода, общества, повязывал многослойный пояс ниже талии, чтобы подчеркнуть свою степенность, дородность. Мужской пояс был синим или голубым - эти цвета приносят удачу в охоте и других делах. Обычные мужские дерги - нож в ножнах, красивые курительные принадлежности (кисет, огниво, металлическая чашка для пепла, серповиднный крючок для чистки трубки) - иногда дополняла раковина-амулет. Интересно, что в чужой юрте нож в ножнах вытаскивали из-за пояса и подвешивали, что не позволяло быстро воспользоваться оружием - такая вот демонстрация мирных намерений.

Женщины старшего возраста раздаривали свои украшения молодым родственницам. Мужчины передавали молодым праздничные тоны, тяжелые нарядные меховые шубы, серебро. В то же время добротную ношеную одежду молодые, наоборот, отдавали старикам - был такой обычай благотворительности.

А вот пояса нельзя было ни дарить, ни продавать - это считалось скверной приметой. После смерти человека, достигшего старости, его одежду оставляли неподалеку от погребения. И только кур возвращался сыновьям. Ведь при жизни человека он был вместилищем его души.

Символы тувинских костюмов вбирают в себя интеллектуальную информацию, волевые устремления, эмоциональный опыт человека, фиксируя все это в упрощенных оптимальных формах. Поэтому их можно воспринимать как зрительные, звуковые, осязательные или обонятельные знаки живых, движущихся процессов. Среди символов, использовавшихся в национальной одежде тувинцев, можно выделить систему символов цвета и систему буддийских знаков.

Среди символов, использовавшихся в национальной одежде тувинцев, можно выделить систему символов цвета и систему буддийских знаков. Во главе системы цветов в тувинской культуре стоит белый цвет, «мать-цвет» - самый священный и желанный символ чистоты, благородства, благополучия, богатства, добра, почета.

Антиподом белого цвета выступает черный цвет. В контексте тувинской символики он олицетворяет разные понятия и характеристики. С одной стороны - это зло, несчастье, сокрушающая сила, нищета, с другой стороны - несметные богатства, неисчислимое множество скота, чистота природных явлений, а также часть народа, отколовшегося от своего основного этнического состава (Кара-Донгаки - северные Донгаки). В одежде этот цвет использовали, чтобы призвать силу и богатство и выразить принадлежность хозяина одежды к северной стороне.

Остальные цвета в различных жанрах культуры не обладают обширным комплексом значений, как белый и черный цвета. Символизировали: красный цвет - радость, благополучие; синий - удачу, победу; золотой или желтый -святость, божественность, высшую исключительность; серый - нищету, обездоленность.

Урянхайцы придавали большое значение не только цвету, но и буддийским символам.

Буддийские знаки имеют значение, а именно:

Нить счастья - бесконечная любовь и сострадание ко всем живым существам; сосуд - долгая жизнь; лотос – чистота.

Буддийские символы имеют совершено конкретное, философское содержание. Поэтому их применение в костюме может свидетельствовать о причастности владельца к буддийской практике

Но национальные костюмы не стали в Туве экзотикой, они есть у каждого. Во многих семьях по-прежнему одежда передается от отца к сыну или специально шьется родителями для повзрослевших детей. В праздничных тонах щеголяют на свадьбах, на празднике скотоводов Наадыме, на Шагаа - встрече тувинского Нового года. А на гербе республики в пятилепестковом обрамлении - стилизованном древнебуддийском знаке вечности - скачет навстречу золотым солнечным лучам всадник-арат в национальном тоне.

**Библиографический список**

1. Кенин-Лопсан МБ. Тыва чанчыл. - Кызыл, 2000.

2. Кенин-Лопсан МБ. Традиционная этика тувинцев. - Кызыл, 1994.

3. Сиянбиль М.О. Сиянбиль А.А. Традиционный тувинский костюм. -Кызыл, 2000.

4. Потапов А.П. Очерки народного быта тувинцев. - М, 1969.

5. Вайнштейн СИ. Мир кочевников центра Азии. - М: Наука, 1991.

**НАРОДНЫЙ КОСТЮМ**

Зубарь Кирилл Максимович, Гук Василий Андреевич

ГБПОУ НСО «Новосибирский автотранспортный колледж»

Народный костюм неразрывно связан с создавшей его национальной культурой, он объединяет в себе утилитарную, эстетическую и мифологическую функции, представляет конкретную историческую эпоху, отражает социальные, материальные и духовные особенности и достижения.

Цель: Провести историческое исследование, связанное с особенностями мифологической культуры древних народов, определить их культурное значение для современной цивилизации.

Задачи:

1) изучить историю пазырыкской культуры на примере народного костюма;

2) показать особенности технологического процесса;

3) рассмотреть специфику и символизм славянского костюма;

4) подвести итог исследования.

Методы: Историко-сравнительный, количественный, социально - психологический, периодизации, учебных проектов.

Наше исследование является практико-ориентированным, в своей работе мы представим готовые изделия с технологическими (из какого материала, каким образом было изготовлено изделие) и историческими (как оно использовалось народом). Пазырыкская культура представлена в комплексах из курганов Горного Алтая, она стала одним из крупных открытий мировой археологии.

Началом ее исследования связывают с открытием В.В. Радлова в 1865 г. Берельского и Катадинского курганов с «замершими» могилами.

Историческое время существования этой самобытной культуры делят на 3 этапа, названные по известным могильникам: башадарский (середина 6- середина 5 века до н.э.), кызыл-джарский (середина 5-конец 4 в. до н.э.), шибинский (конец 4 в. до н.э.) Пазырыкская культура была принесена в горы российского Алтая во второй половине VI в. до н.э. неизвестными мигрантами, сменившими носителей бийкенской культуры.

На территории Горного Алтая обнаружена единственная для античного времени серия хорошо сохранившихся предметов костюма предположительно ираноязычных народов. Если одежду древних народов воссоздают, как правило, по произведениям искусства, на которых есть изображения людей, то в Горном Алтае, Монголии, Восточном Туркестане она хорошо сохранилась благодаря древнему льду.

Вся одежда пазырыкцев происходит из захоронений. Найденная в их погребениях одежда не предназначалась специально для захоронения. На умерших жителей одевали то, что они носили при жизни. Количество одежды было ограниченным даже у представителей знати, несмотря на то, что этот народ не вел постоянно кочевой образ жизни, при этом вещи перевозились два раза в год. Все свое они носили с собой и в земной жизни, и в «ином» мире. Верхняя одежда пазырыкцев имеет общие черты в покрое, способах шитья и отделки, а различается материалом. Например, знатные представители народа похоронены в одежде из соболя, белки, горностая, катандинский «фрак» был покрыт шелком, в отделке использовано много золотой фольги, а вещи рядовых сделаны из овчины и меха сурка, а драгоценные меха использованы только для отделки.

Шерсть была основным материалом, ткани из нее сшивалась нитями из сухожилий, конского волоса. Для верхней одежды использовались местные меха (шуба из соболя и куртка из соболя, выдры, белки). Для нижней одежды (рубахи) неоднократно засвидетельствованы красная шерсть, а также неокрашенный хлопок и овечий пух. Особенностью одежды было отсутствие рубах, шубы одевали на голое тело. Это объяснялось традицией, так как рубахи были частью только женского костюма и одеждой вождя. Нижняя одежда традиционна для жителей Передней и Средней Азии, что свидетельствует о взаимосвязи культурных традиций. Она представлена в виде длинной рубахи с горизонтальным разрезом для головы характерным с древних времен для мужской и женской одежды, со швом на плече.

Подпоясанная просторная рубаха-юбка была собственной народной одеждой древних персов и была частью древнеиранского костюма. Женской поясной одеждой были юбки, которые состояли из нескольких сшитых поперек разноцветных полос тканей с чередованием красных и белых полос. Одежда играла сакральную роль и была неотделима от мифологического сознания древних жителей Горного Алтая. К примеру, одним из главных элементов женского костюма был плетенный из шерстяных нитей пояс - шнур, украшенный кистями. Именно нить в сознании древних народов обладала способностью служить границей между своими и чужими мирами.

Еще одним подтверждением взаимосвязи культурных традиций в народной одежде являются мужские длинные штаны. Это новый элемент одежды, связанный с отличительным признаком группы индоевропейских народов: персов, финикийцев. Штаны и сапоги были частью экипировки воинов, по убеждениям греков и китайцев, они составляли костюм варвара. По этнографическим материалам пазырыкские мужские штаны аналогичны по покрою туркменским штанам, несколько укороченных, так как их носили с длинными, заходящими высоко за колено сапогами – чулками. Эти чулки носили и женщины, одевая их под юбку. Изображение этой части народного костюма изображено на рельефе в Персеполе (5 в.до н.э).

Верхней одеждой были шубы без воротника, с длинными узкими рукавами, завязанными на шерстяной шнурок или зашитые. Это особенность характерна для всей верхней одежды. Существует несколько точек зрения на эту особенность народной одежды. По одной из них, длинные рукава были одновременно и рукавицами, по другой, признаком погребальной одежды. Также необычна и «хвостатая» шуба, к которой пришивалась хвост-фалда из овчины.

Аналогичная деталь костюма была и у куртки американских эскимосов, ее необходимость объяснялась тем, что на нее можно было садиться во время работы.

Головные уборы соотносились с сакральным верхом, являлись наиболее значимой частью костюма и давали конкретную информацию о человеке. Если определенная принадлежность костюма была в единственном варианте, то головных уборов несколько. У женщин – это головные уборы в виде париков, так как существовала традиция сбривания волос, приуроченное с определенным возрастом, замужеством и рождением детей. Парики выполнялись из войлока и ткани, украшались деревянными резными фигурками, покрытыми фольгой. Археологи отмечали, что пазыркские женщины красили волосы дикорастущими травами - зернами волосенца. Об этом свидетельствует то, что во всех женских погребениях под черепом обязательно находилось черное насыщенное пятно. Отношение к волосам как квинтэссенции жизненной силы, приводило к тому, что их обрезали и в предсмертном состоянии.

Мужчины головы не брили или брили не полностью. Одни из них носили косы, что являлось обычным явлением для традиционных культур, другие оставляли на макушке участок неостриженных волос. Головные уборы в виде войлочных шлемов, на которых находились деревянные фигурки оленей, коней, олицетворяющих духов. Украшения играли роль оберегов, талисманов, указывали на социальный статус владельца и были сделаны из дерева, мало отличались у женщин и мужчин.

Женщины носил две серьги, мужчины одну. Женским украшением были стеклянные бусы: ни колец, ни браслетов не обнаружили во время археологических раскопок. Яркой особенностью национальной одежды были войлоки, украшенные аппликациями и дополненные техникой вышитого узора.

Традиция изготовления таких изделий существует у казахов, киргизов. В изготовлении войлока пазырыкцы достигли большого совершенства, они умели выделывать тончайшие войлоки, толщиной всего 1 мм, отличающийся мягкостью и удивительной прочностью. В декоративном оформлении войлоков важную роль играла аппликация. Ее делали из разных материалов – из кусочков другого войлока, из кожи и меха. Окрашивали войлок натуральными красителями. К примеру, бледно- желтый цвет получался из высушенной пшеницы, зеленый цвет из ореховой скорлупы, красный цвет из красного репчатого лука.

В своей работе мы представим работы, созданные путем валяния войлока (юбку и женскую шапку), созданные на основе исторической реконструкции пазырыкской культуры.

Другим примером мифологического сознания являлась вышивка славянских народов России, Украины и Белоруссии. Вышкой украшались женские сарафаны, рубахи, полотенца. Вышитая рубаха была неотъемлемой частью славянского костюма и сопровождала человека от рождения до смерти. Вышивка носила не только декоративный характер, но и была сильным оберегом.

Это объясняется тем, что у всех индоевропейских народов полотно является символом жизни, где сплетенные нити – это судьбы людей, а вышитый узор на полотне – призванная божественная помощь, оберег для ее хозяина. Работа над вышивкой очень кропотливая и требует большого внимания и времени и выполняется для любимого человека. Вышиваемые узоры имели определенные символы, несли информацию о владельце, обращались к языческим богам.

Узоры вышивок часто состояли из геометрических фигур сложных очертаний, в основе которых был ромб или квадрат, Символом изобилия являлся ромб с точками внутри. Также широко в вышивке использовались растительные мотивы, птицы и животные. Например, лебедь считался символом верной любви, а голуби были символами супружеской верности.

Изображение уточек носило сакральный характер, ведь именно они несли колесницу Даждь-Бога – Солнце по кругу из живого мира в загробный.

Особое место в языческой символике носили уточки с конскими головами, так как они являлись символами круговорота в природе, смене дня и ночи. Необычный образ объясняется тем, что днем колесницу Солнца несли чудесные кони, а ночью – уточки.

В своем исследовании мы также представим историческую реконструкцию славянской мужской рубахи, объясним специфику ее создания.

В мифологическом сознании представление об одежде рассматривалось как вместилище души человека. На примере пазырыкской культуры, очевидно, что бережное отношение к одежде имело сакральный характер, ведь даже лохмотья не выбрасывались, из них шили одежду для новорожденных, предохраняющих детей от сглаза. Костюм был особым знаком древнего человека, при отсутствии тела умершего, в могилу помещалась одежда пропавшего, погибшего. При помощи костюма можно было определить положение человека в обществе. Например, внешний вид мужчины пазырыкской культуры, одетого в широкую шубу с длинными рукавами и с войлочным шлемом в виде птичьей головы, напоминал птицу, олицетворяющую дух воинов всадников. Именно эта одежда из войлока и меха была прекрасно адаптирована к природно - климатическим условиям Горного Алтая. Славянская вышивка содержит глубокий символизм и аллегоричность, повторяя мифологические сюжеты на протяжении многих веков.

**Литература**

1. История России с древнейших времен до наших дней под редакцией профессора А. Н. Сахарова. – М.: 2015.

2. Руденко С.И. Искусство Алтая и Передней Азии. – М.: 2001.

3. Ярыгин С.А, Сарсамбаева А. С. Традиционный костюм в системе знаковой репрезентации власти кочевников. Вестник Томского государственного университета. 2018. № 1.

**ЦВЕТЫ КАК КУЛЬТУРНЫЙ ЭЛЕМЕНТ**

**В ХУДОЖЕСТВЕННОЙ КАРТИНЕ МИРА И НА МОДНОМ РЫНКЕ**

Евтушенко Анна Александровна, Лазарева Алина Юрьевна

ГБПОУ НСО «Новосибирский автотранспортный колледж»

Картина мира человека формируется под влиянием истории, традиций, природы. В истории культуры такие ученые, как Рыжов, Чудинов, Кондратьева разгадывали цветочные коды в разных сферах деятельности человека.

Объектом нашего исследования являются цветы, как элемент культуры и моды.

Предметом исследования являются значение цветочных кодов мифологической картине мира.

Цель работы: провести анализ функционирования цветочных аналогий в повседневности и в художественной картине мира.

Достижение поставленной цели требует решения следующих задач:

1. Изучение некоторых значений цветочных кодов в мифологической картине мира.

2. Отбор материала для исследования: выделение методом сплошной выборки из СМИ, художественной литературы контекстов, содержащих цветочную символику.

3. Выделение типовых модных «цветочных ситуаций».

4. Описание использования цветочных элементов.

Научная новизна исследования состоит в том, что впервые на художественном материале, материале СМИ исследуется влияние элементов растительного мира на формирование модных тенденций.

Основными методами исследования являются описательный метод, метод сплошной выборки, а также метод концептуального анализа.

Картины природы часто служат источником творческих идей для художников в различной сфере деятельности. Дизайнеры часто используют особенности субкультуры и традиционной культуры, которые были бы востребованы на модном рынке.

Во многих культурах цветочные ряды ассоциируются с обрядами и, обладая символическим значением, воспринимаются как аналоги душевных переживаний человека. В работе отмечается, что цветы, как элементы культуры, обладают ярко выраженным позитивным потенциалом, акцентируют идею взаимосвязи человека и природы, идею естественности и непрерывности развития.

Известно, что цветы могут являться метафорой человеческой жизни, его внешнего и внутреннего облика. Так, например, в рассказе Ю.Нагибина «Сирень» любовное чувство между Верочкой и Сергеем имеет аналогию с цветущей сиренью, которой суждено завянут также, как и чувствам героев.

Уже в далеком прошлом цветочный мир считался прародителем человека. Так, «Цветок жизни» - дерево является мотивом, используемым для выражения идей о бессмертии и истоках жизни. Этот мотив можно часто встретить на тканях. Поклонение дереву обнаруживаем в культуре языческой Руси и в современной китайской культуре. Узоры с элементами «деревьев жизни» связаны с поклонением плодородию, долголетием и бессмертием. Изделия с цветочной образностью широко используется в современной моде.

В результате проведенного исследования стало возможным утверждать, что цветочные коды являются значимым способом концептуализации души человека. Это во многом обусловлено принадлежностью цветов к кругу ближайших интересов человека, который должен создавать моду с умом.

Включение знаний цветочных кодов позволит расширить знания человека о себе самом; применение знаний о цветочных символах поможет дизайнерам в создании проектов. Продукты моды, вдохновленные культурой, отразят традиционную красоту, культурную идентичность и национальный образ и сохранят национальное культурное наследие.

**Список литературы**

1. Словарь символов. Электронный ресурс. - http://www. onlinedics.ru/ slovar/sim.html

2. Кондратьева О.Н. Фитоморфные признаки в структуре концептов внутреннего мира человека// Новая Россия: новые явления в языке и науке о языке. – Екатеринбург, 2005.

3. Кошарная С.А. Миф и язык. – Белгород, 2002.

**ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ «СТРЕКОЗА»**

Егоян Маргарита Ониковна

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

В настоящее время ювелирные украшения представляют собой разнообразие стилей и направлений, сплав традиций, технологий и материалов. Стремление ювелиров к поиску и созданию оригинальных произведений направляет к тем знаниям, которые были накоплены на протяжении всей истории искусства. Историческая память и понимание стилевых особенностей традиционного ювелирного искусства крайне важно при создании новых произведений. Особенно это актуально в настоящее время, когда ювелирное искусство бурно развивается и возрождается.

В качестве *объекта исследования* в работе рассматриваются украшения (ювелирные изделия, бижутерия, костюмная фурнитура).

Предмет исследования: насекомое стрекоза, в качестве изучения посредством стиля стимпанк.

Задачи исследования:

• рассмотреть историю развития ювелирного искусства;

• рассмотреть разные стили ювелирного искусства;

• изучить живой мир, на примере стрекоз;

• изучить и систематизировать литературные источники, иллюстративный материал.

• разработать новый проект на основе изучения строения стрекозы.

В контексте изучения дисциплины «Материаловедение» была поставлена задача: на основе ранее изученных материалов, создать новый проект ювелирных украшений. Тема, на основе которой следовало создать авторские ювелирные украшения, выбиралась самостоятельно.

После долгих поисков были выбраны два направления: это будет стиль стимпанк и образ стрекозы.

* Стимпа́нк, или паропа́нк (от англ. steampunk: steam — «пар» и punk — «панк») – направление научной фантастики, включающее технологию и декоративно-прикладное искусство, вдохновлённое паровой энергией XIX века.
* Как правило, в стимпанке много деталей, шестеренок, сложных соединений между деталями, которые преобразуют все в общую сложную и многофункциональную конструкцию. Так и в природе, все взаимосвязано, все нужно для какой-то цели, все является деталями для общности картины. Так и в стрекозе.

В проекте была предпринята попытка соединить несоединимое: тонкость, нежность, хрупкость ювелирных украшений и сложность паровой энергии, механику, многофункциональный организм. А так же легкость полета воссоединить в такой тяжелый стиль стимпанк. Игра получилась увлекательной!

**ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ «ДНК ВОДЫ»**

Золотницкая Злата Вячеславовна

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

В настоящее время ювелирные украшения представляют собой разнообразие стилей и направлений, сплав традиций, технологий и материалов. Стремление ювелиров к поиску и созданию оригинальных произведений направляет к тем знаниям, которые были накоплены на протяжении всей истории искусства. Историческая память и понимание стилевых особенностей традиционного ювелирного искусства крайне важно при создании новых произведений. Особенно это актуально в настоящее время, когда ювелирное искусство бурно развивается и возрождается.

В качестве объекта исследования в работе рассматриваются украшения (ювелирные изделия, бижутерия, костюмная фурнитура).

Предмет исследования: привычное и непривычное вещество – ВОДА, волны воды, её структура.

Задачи исследования:

• рассмотреть историю развития ювелирного искусства;

• рассмотреть разные стили ювелирного искусства;

• изучить живой мир, на примере водоплавающих птиц;

• изучить и систематизировать литературные источники, иллюстративный материал.

• разработать новый проект на основе изучения строения воды.

В контексте изучения дисциплины «Материаловедение» была поставлена задача: на основе ранее изученных материалов, создать новый проект ювелирных украшений. Тема, на основе которой следовало создать авторские ювелирные украшения, выбиралась самостоятельно.

После долгих поисков был выбран образ строения воды. Почему именно вода? Все просто, вода - это жизнь. Своими украшениями хотелось показать, что жизнь она везде, даже в ювелирном украшении. Идея возникла неожиданно, я долго не раздумывала, что и как, образ «всплыл» в сознании и получилось то, что получилось. «ДНК Воды» - завораживающая серия ювелирных изделий. Она не просто завораживает, а еще является неотъемлемым атрибутом смелой и модной женщины, которая не боится показать себя и свои мысли. Я считаю, что, когда человек носит какие-то украшения, он пытается что-то этим сказать. Как раз мои изделия помогут что-то доказать в большей мере. Они сморятся стильно и не вызывающе, но при этом они притягивают взор других людей. Могу смело сказать, что если воплотить изделия в жизнь, то они будут пользоваться большой популярностью у девушек и женщин, которые хотят подчеркнут свое внутреннее «Я».

**ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ «ЗЕРКАЛО»**

Попова Эрика Никитична

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

В настоящее время ювелирные украшения представляют собой разнообразие стилей и направлений, сплав традиций, технологий и материалов. Стремление ювелиров к поиску и созданию оригинальных произведений направляет к тем знаниям, которые были накоплены на протяжении всей истории искусства. Историческая память и понимание стилевых особенностей традиционного ювелирного искусства крайне важно при создании новых произведений. Особенно это актуально в настоящее время, когда ювелирное искусство бурно развивается и возрождается.

В качестве объекта исследования в работе рассматриваются украшения (ювелирные изделия, бижутерия, костюмная фурнитура).

Предмет исследования: водоплавающие птицы, а в частности утки.

Задачи исследования:

• рассмотреть историю развития ювелирного искусства;

• рассмотреть разные стили ювелирного искусства;

• изучить живой мир, на примере водоплавающих птиц;

• изучить и систематизировать литературные источники, иллюстративный материал.

• разработать новый проект на основе изучения строения диких уток.

В контексте изучения дисциплины «Материаловедение» была поставлена задача: на основе ранее изученных материалов, создать новый проект ювелирных украшений. Тема, на основе которой следовало создавать авторские ювелирные украшения, выбиралась самостоятельно.

После долгих поисков был выбран образ дикой водоплавающей утки. Всё началось с изучения строения утки. Было перечитано куча литературы и появилась интересная информация: поле вдоль заднего края крыла некоторых птиц, в первую очередь уток, контрастное, часто блестящее, называется – зеркальце или зеркало. Цвет помогает отличить птиц их рода. С этого и было взято название «Зеркало».

В проекте были разработаны такие ювелирные украшения, как диадема, серьги и кольцо. Основа Диадемы выполнена из серебра, ее «крылья-перья» украшены изумрудными вставками, а голубые капли, собравшиеся на перьях, из чистейшего горного хрусталя, делают украшение более изящным.

Так же ее можно носить как ожерелье.

На серебряных серьгах была попытка изобразить утиные ласты, на диадеме они тоже присутствуют! И их украшают капли из хрусталя.

Основа кольца сделана из серебра. Лицевая часть выглядит, как ножная кость птицы – цевка – и его подчеркивает, местами окрашенная, серебряная пластина, напоминающая перо!

**ФРАКТАЛЬНАЯ ГРАФИКА - КАК СПОСОБ ВЫРАЖЕНИЯ**

**ВНУТРЕННЕГО МИРА ЧЕЛОВЕКА**

Кошубаро Любовь Анатольевна

ГАПОУ НСО «Татарский политехнический колледж»

Период юности, по мнению психологов – это важный этап в жизни человека, когда на первый план выходит ценностно-ориентационная активность, потребность в индивидуализации, связанная со стремлением человека к автономии, правом быть самим собой. В этом возрасте молодой человек пытается критически осмыслить все окружающее, отстаивает свою самостоятельность и оригинальность. Поэтому проблема определения индивидуального стиля личности как одного из способов самовыражения выходит на первый план в системе социальных регуляторов поведения. Убеждения, ценности и выразительные средства, которые являются едиными для определенной группы молодежи, вступают в противоречие со стремлением к поиску своего индивидуального стиля, отражающего внутренний мир, состояние молодого человека. В мегаполисах человек теряется на общем фоне однородной массы людей. В первую очередь появляется желание внешне изменить себя и «среду обитания». Неповторимость, выражение своего собственного я, даже во внешнем облике, дают возможность молодому человеку быть уверенным, гениальным, нужным, значимым. Каким образом этого достичь, с помощью каких способов и средств? В качестве одного из возможных вариантов решений предлагаем использовать возможности фрактальной графики.

Цель работы: изучение и систематизация знаний о фракталах; генерация собственных фракталов с целью использования их в дизайне одежды, создание своего стиля.

Продукт - генерированный фрактал.

Задачи проекта:

- охарактеризовать фракталы как математическое явление;

- проанализировать возможности использования фракталов в жизнедеятельности человека;

- изучить способы организации и построения фракталов;

- сгенерировать фрактал для оформления и выражения своего стиля в одежде.

Практическая значимость: знания из области фракталов, механизмов их построения расширяют возможности человека в плане самовыражения и самореализации. Фрактальная графика  как один из быстро развивающихся перспективных видов компьютерной графики – это лишь первый шаг.

Перспектива развития проекта состоит в том, что студенты смогут сами создавать сама фрактальную живопись и использовать её в сфере своей профессиональной деятельности при оформлении фасадов зданий, подъездов, внутренних интерьеров и т.п.

Первые идеи фрактальной геометрии возникли в 19 веке, когда стали появляться примеры самоподобных множеств с необычными свойствами. Само слово «фрактал» появилось благодаря гениальному ученому Бенуа Мандельброту в 1975 году, который позаимствовал слово fractus из латыни, где оно буквально означает «ломанный» или «дробленный». Сегодня под словом «фрактал» чаще всего принято подразумевать графическое изображение структуры, которая в более крупном масштабе подобна сама себе.

В математике под фракталами понимают множества точек в евклидовом пространстве, имеющий дробную метрическую размерность. В евклидовой геометрии есть понятие размерности: размерность отрезка-единица, размерность круга - два, шара - три. Если попытаться применить эти правила к фрактальным объектам, возникает парадоксальная ситуация- их размерность окажется дробным числом. Так как фрактал состоит из бесконечного числа повторяющихся элементов, невозможно точно измерить его длину.

К основным свойствам фракталов относят: самоподобие, нерегулярность, дробность, геометрическое представление хаотической динамики. Фракталы подразделяются на группы. Самые большие из них это:

- геометрические фракталы;

- алгебраические фракталы;

- стохастические фракталы.

Одним из самых убедительных аргументов в пользу актуальности фракталов является широта их области применения: компьютерные системы (фрактальное сжатие данных); децентрализованные сети (принцип фрактального сжатия информации гарантирует полностью децентрализованную, а, следовательно, максимально устойчивую работу всей сети); радиотехника (фрактальные антенны); в естественных науках (физика, биология, телекоммуникации, медицина); экономика и финансы (использование фракталов при анализе биржевых котировок); компьютерная графика (построение изображений природных объектов).

Фрактал получается путём проведения ряда итераций. Итерация (от лат.iteratio – повторение) – повторное применение какой-либо математической операции.

Фракталы очень просто строить самому, задав конечный предел интеграции. Для этого создаются специальные программы, в зависимости от желаний можно создать самые различные изображения, цветные, непонятные, шокирующие.

Создатель фракталов — это художник, скульптор, фотограф, изобретатель и ученый в одном лице. Вы сами задаете форму рисунка математической формулой, исследуете сходимость процесса, варьируя его параметры, выбираете вид изображения и палитру цветов, то есть творите рисунок «с нуля». Фрактальный рисунок поражает своим сочетанием хаоса и системы, порядка и беспорядка.

Программисты и специалисты в области компьютерной техники без ума от фракталов, так как фракталы бесконечной сложности и красоты могут быть сгенерированы простыми формулами на простых домашних компьютерах. Открытие фракталов было открытием новой эстетики искусства, науки и математики, а так же революцией в человеческом восприятии мира.

Для создания и генерации фрактальных рисунков существует множество программ, мы рассмотрели несколько из них.

1. Программа Art Dabbler - это редактор (созданный фирмой Fractal Design, а теперь принадлежащий Corel) фактически представляет собой усеченный вариант программы Painter.

2. Программа Ultra Fractal - лучшее решение для создания уникальных фрактальных изображений профессионального качества. Созданные изображения можно визуализировать в высоком разрешении, пригодном для полиграфии.

3. Fractal Explorer - программа для создания изображений фракталов и трехмерных аттракторов.

4. Программа ChaosPro - один из лучших бесплатных генераторов фрактальных изображений, с помощью которого нетрудно создать бесконечное множество удивительных по красоте фрактальных изображений.

5. Программа Apophysis - интересный инструмент для генерации фракталов на основе базовых фрактальных формул. Созданные по готовым формулам фракталы можно редактировать и неузнаваемо изменять, регулируя разнообразные параметры. Так, например, в редакторе их можно трансформировать, либо изменив лежащие в основе фракталов треугольники, либо применив понравившийся метод преобразования: волнообразное искажение, перспективу, размытие по Гауссу и др.

Возможности применения фрактальных изображений весьма разнообразны, например дизайн одежды.

Немаловажным фактором распространения на Западе одежды с фрактальной геометрией является ее неповторимость и всевозможные цветовые гаммы каждого рисунка. У нас в России мало распространено подобное. Такие вещи трудно найти в магазинах и на рынке. Выход, конечно, есть: существуют рекламные агентства, где предоставленный на электронном носителе рисунок перенесут на одежду (майки, рубашки, костюмы и куртки и т.д.) Таким образом, достаточно дома с помощью компьютера создать свой неповторимый фрактал, который позволит подчеркнуть индивидуальность.  
 Для выполнения практической части работы определили, что будем использовать программу Apophysis. Нами был, сгенерировали фрактал на основе базовых фрактальных формул. В связи с тем, что нам не удалось, найти в магазинах города термотрансферную бумагу Lomond с помощью которой мы планировали перенести наш фрактал на изделие, пришлось отправить готовые файлы в ателье, где они были распечатаны с помощью сублимационной печати на изделия.

Таким образом, мы рассмотрели только самую малую часть того, что называют миром фракталов. Возможности их применения достаточно широки – не только в точных науках, но и практически во всем, что нас окружает: одежда, в декоре интерьера, дизайне открыток, штор и многом другом. В этом мы можем убедиться на конкретном примере, представленном в практической части работы: генерация фрактала и применение его в дизайне одежды. Каждый день дизайнеры удивляют нас новыми образами, ведь любой из этих стилей можно раскрыть по-новому, путем экспериментов и воплощения в жизнь смелых идей, что позволяет найти свой неповторимый образ, который выделяет человека как личность. Создавать свои собственные фракталы может каждый, используя доступные графические программы. От самого процесса создания совершенно для нас нового и одновременно невероятно красивого, порой фантастического, получаешь массу удовольствия.

**Информационные источники**

1) Алгебраические фракталы. / В.А. Трухачева, И. Сидоренко, А.В. Бородина. – Режим доступа: http://dssp.petrsu.ru/~KOF/kse-pact/index.html

2) Божокин С.В. Фракталы и мультифракталы: Учебное пособие/ С.В. Божокин, Д.А. Паршин – Москва–Ижевск: НИЦ «Регулярная и хаотическая динамика», 2001. – 128 с.

3) Ватолин Д.C. Применение фракталов в машинной графике. / Д.С. Ватолин -Россия. – 1995. – N15. – С. 11

4) Вольхин К.А. Основы компьютерной графики: Электронные методические указания к лабораторным работам для студентов / Вольхин К.А. http://grafika.stu.ru/wolchin/umm/pr\_kg/

5) Генерация фрактальных деревьев / M.В. Котов. – Режим доступа: http://fractalworld.narod.ru/article/tree3.html

6) Доступно о фракталах – Режим доступа: <http://fract.narod.ru/index.htm>

**СЕКЦИЯ 3. ИНДУСТРИЯ КРАСОТЫ**

**Кератин – сервис, как одно из актуальных направлений в парикмахерском искусстве**

Кононова Кристина Дмитриевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Тема доклада – «Кератин – сервис, как одно из актуальных направлений в парикмахерском искусстве».

Тема актуальна, так как процедура кератинового выпрямления волос является востребованной в современных парикмахерских салонах. Эта услуга способна придать волосам красивый ухоженный и здоровый вид. Современному мастеру парикмахерского дела важно знать особенности этой услуги, уметь выполнять кератиновое лечение, выпрямление волос.

Цель работы – освоение приемов выполнения кератинового лечения волос.

Задачи:

- исследовать предысторию возникновения услуги;

- изучить препараты для кератин-сервиса;

- изучить технологию выполнения;

- выполнить кератиновое восстановление волос;

- указать плюсы и минусы данной услуги.

Объект исследования: услуга кератин-сервиса.

Предмет исследования: технология кератинового выпрямления волос препаратами Хонма Токио Кофе Премиум.

Практическая значимость: данные полученные при проведении исследования кератин-сервиса можно будет применит в повседневной профессиональной деятельности.

В 2005-2007 годах кератиновое выпрямление приобрело большую популярность в США с прежним названием Brazilian Keratin straightening Treatment, что в переводе на русский означает – Бразильское кератиновое лечение и выпрямление волос.

 В Россию это новшество пришло в 2010 году и, благодаря своим удивительным результатам, получило очень быстрое распространение и доверие многих модниц. Сегодня эта технология не имеет аналогов в мире и помогает вернуть волосам былую силу и красоту. Положительные отзывы всех, кто испробовал кератиновое лечение на своих волосах, только доказывают его эффективность и великолепные результаты.

Косметические средства для кератинового выпрямления волос. Эксплуатационные характеристики Хонма Токио Кофе Премиум

1. Линия косметики Кофе Премиум Олл Лисс предназначена для сильно вьющихся, жестких и толстых волос.
2. В составе нет формальдегида, формула богата белками, аминокислотами, а также содержит экстракт зерен кофе.
3. После нанесения на поверхности волос образуется прочная молекулярная сетка, которая не только разглаживает локоны, но и обеспечивает гладкую структуру.
4. Активные вещества действуют по всей длине волос.

## Технология выполнения: Как использовать Coffee Premium

1. Вымыть волосы шампунем глубокой очистки, при этом можно слегка помассировать кожу головы, активизируя кровообращение. Если есть необходимость, процедуру повторяют. Волосы нужно высушить.
2. Волосы делят на четыре зоны, закручивают и фиксируют заколками или зажимами. После этого разглаживающий состав наносят на отдельные пряди шириной 1-2 см и оставляют на 30 минут.
3. Спустя полчаса состав распределяют по волосам расческой и высушивают теплым феном.
4. Теперь можно выпрямлять локоны утюжком (наиболее безопасны утюжки с титановыми пластинами). Каждую прядь обрабатывают утюжком от 5 до 7 раз.
5. Позвольте локонам остыть, намочите водой и нанесите по всей длине увлажняющую маску на 10-15 минут. По истечении времени остатки маски смывают водой и высушивают феном.

После процедуры рекомендуется использовать шампуни, не содержащие сульфатов. Они не вымывают кератин из волос и тем самым способствуют продолжительному сохранению эффекта. В первые несколько дней парикмахеры советуют не мыть голову, не использовать стайлинг-средства. Также не рекомендуется закалывать волосы, чтобы не допустить неэстетичных заломов. Мастера отмечают, что в первые дни не стоит посещать помещения с влажным и горячим воздухом. Речь идет о банях и саунах. Первую покраску после кератинового восстановления можно осуществлять уже через 10 дней. При этом необходимо выбирать средства, не содержащие аммиак.

Достоинства кератинового выпрямления:

1) девушкам с кудрявыми волосами можно забыть про выпрямитель на 3-5 месяцев, даже во время дождливой погоды;

2) Если выполнять кератиновое выпрямление после окрашивания, цвет будет намного насыщенней выглядеть, намного дольше чем обычно;

3) Придает блеск, гладкость волосам;

4) Устраняет пушистость волос;

5) Придает эстетичный вид даже поврежденным волосам;

6) Лечебный эффект;

7) Аккуратно разглаживает, не нарушая структуру;

8) Процедура не предусматривает химического воздействия;

9) Кератиновое выпрямление волос - кератирование - имеет накопительный эффект;

10) После выпрямления можно делать различные прически, в том числе завивать локоны;

11) Защищает от ультрафиолетового излучения;

12) Кератин не отяжеляет и не вытягивает локоны.

Недостатки кератинового выпрямления:

1. Не рекомендуется делать беременным во время токсикоза ;
2. Не рекомендуется делать тем, у кого очень тонкие волосы, лучше сделать ботокс для волос;
3. Средство для кератинизации в редких случаях может вызвать аллергическую реакцию;
4. Высокая стоимость услуги.

В ходе работы были изучены основные аспекты кератин-сервиса.

Были изучены: предыстория возникновения кератинрового выпрямления волос. Также в работе были исследованы производственные характеристики косметических средств для кератинового выпрямления волос фирмы Coffee Premium.

На практике была освоена технология выполнения кератинового выпрямления волос, изучены основные положения - как использовать Coffee Premium.

Достаточно большое внимание следует также уделить таким моментам, как советы по уходу за волосами после кератин-сервиса и плюсы и минусы кератинового выпрямления волос.

**Список литературы**

# 1. Линия "COFFEE PREMIUM All Liss" выпрямление жестких, вьющихся и афро волос режим доступа - <http://keratin.su/products/category/1082185>

# 2. Глобал Кератин (GKhair или Global Keratin) – эффективные натуральные косметические и лечебные средства для волос. Режим доступа - <http://gkeratin.ru>

# 3. Кератиновое выпрямление волос Honma Tokyo — отзывы и обзор кератина. Режим доступа - <http://newshine.ru/keratinovoe-vypryamlenie-volos-honma-tokyo-otzyvy-i-obzor-keratina/>

**СВАДЕБНЫЙ МАКИЯЖ**

Борисова Алина Валентиновна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Слово "макияж" имеет французские корни, и в русский язык вошло недавно, всего пару десятков лет назад. Однако история макияжа началась еще много веков назад. Изначально макияж, а, точнее, раскрашивание лица, использовалось в обрядах - религиозных и магических. Макияж, если тогда его было можно так назвать, использовался для боевой раскраски воинов, а также как знак принадлежности к определенной касте. Но это длилось не так долго - женщины стали использовать макияж из стремления быть красивыми.

Первооткрывателями искусства красоты были древние египтяне. Именно они, изобретая составы для бальзамирования, открывали много различных лечебных и косметических веществ, которые способны были исправить недостатки кожи, украсить лицо и тело. Уже во времена Нефертити существовал традиционный набор для макияжа - губная помада, румяна, подводка для глаз и бровей.

В наше время макияж стал неотъемлемой частью жизни почти каждой современной девушки, особенно, если речь идёт о торжественных мероприятиях.

Макияж, косметика и технологии выполнения сейчас насколько разнообразны, что с их помощью можно не только подчеркнуть природную красоту, но и слегка изменить черты лица, скорректировать недостатки, при этом, без ощущения на лице «маски».

Свадьба – невероятно важное событие в жизни каждой девушки. Не удивительно, что невеста в этот день хочет выглядеть безупречно. Очень важным моментом является макияж, ведь отсыпавшаяся тушь, исчезнувшие с век тени и «поплывший» тон способны испортить торжество.

Я бы хотела более подробно рассказать об особенностях данного макияжа.

Так что же собой представляетсвадебный макияж и почему нужно говорить о нем отдельно? Следует отметить, что главным правилом является выбор устойчивых средств, которые при этом не будут перегружать лицо. Свадьба очень волнующее событие и невеста может дать волю эмоциям, поэтому важно подобрать правильные средства, которые будут держаться на лице весь день. Не менее важный нюанс: макияж должен выглядеть одинаково хорошо на улице, в помещении и на фотографиях. Идеальным решением будет обращение невесты к визажисту. Визажист обладает необходимыми знаниями и косметикой.

Цветовая гамма может быть абсолютно разнообразной, но все же, чаще всего, невесты отдают предпочтение классическому свадебному макияж в нежных, пастельных тонах. Независимо от того, будет ли это яркий зелёный «смоки» или же едва заметный «нюд» - самым важным этапом является хорошо проработанная кожа девушки.

Итак, идеальным вариантом будет «свежая» светящаяся кожа, не перегруженная тональной основой, сияющая красотой и молодостью. Как же добиться такого эффекта? Особое внимание следует уделить её предварительной подготовке, хорошим вариантом будет обращение к косметологу за услугами неагрессивного ухода. Непосредственно, перед самим макияжем можно и даже нужно использовать патчи для глаз, они снимут отчётность и помогут немного убрать синеву под глазами, а так же маску для лица, увлажнение никогда не помешает. К тому же, на увлажненную кожу будет лучше наноситься тон.

После подготовительных работ приступаем к макияжу. Первым этапом будет нанесение праймера, так называемой «базы». Подбирается праймер по типу кожи. Так же можно нанести разные базы локально. Например, если в области Т-зоны есть покраснение, то можно использовать праймер с микропигментом для цветокоррекции.

Далее, переходим к тональной основе. Она должна быть стойкой, но не «тяжёлой». Идеальным вариантом будет использование тонального флюида или кушона со светоотражающими частицами. Благодаря им, можно добиться эффекта здоровой, «холеной» кожи. Тональный крем наносится тонким невесомым слоем, для этого можно использовать спонж, кисть дуофибру или аэрограф. Не стоит забывать и про цветокоррекцию локальных недостатков, покраснения и синяки под глазами перекрывают лёгким консилером.

Закрепляется макияж компактной или рассыпчатой пудрой. Лучше всего выбирать прозрачную пудру HD, которая так же содержит светоотражающие частицы, либо пудру с минеральным составом. Это обеспечит более ровное покрытие, а также предотвратит появление жирного блеска в течение дня.

Коррекция лица так же является не менее важным этапом, который не стоит пропускать. При нанесении тональной основы черты лица все же немного «стираются», появляется ощущение некой плоскости. Теперь нужно подчеркнуть объёмы в нужных местах и убрать на задний план недостатки, если они имеются. Как известно, тёмные оттенки зрительно отдаляют, а светлые – приближают. Исходя из этого правила и будет проводиться коррекция лица. Подчеркиваем область под скулой скульптором, текстура продукта может быть как кремовая, так и сухая. А так же, выделяем с его помощью нижнюю часть лица и подбородок. Если необходимо, корректируем нос и лоб, создавая в нужных местах тень. Добавляем хайлайтер на те места, где нужно создать объем. Скулы, область под бровью, ложбинка над верхней губой и кончик носа, если его длина это позволяет. Если нос проблемный, то наносить хайлайтер туда не стоит, это будет привлекать к нему внимание.

Румяна лучше использовать нежного, приглушенного оттенка, например, персиковые, коралловые, лососевые. Они должны выглядеть натурально. Для достижения такого эффекта можно использовать кремовые румяна, причём наносить их лучше подушечками пальцев. Они могут быть как матовые, так и с лёгким шиммерным эффектом.

За пару дней до свадьбы следует привести брови в порядок. Посетить мастера бровиста, сделать коррекцию формы и окрашивание по желанию. Это рекомендуется, но, в любом случае, визажист подберёт правильную форму. Единственное, нежелательно убирать лишние волоски непосредственно перед макияжем. Брови влияют на общий вид. Они «делают» лицо. Поэтому, важно сделать их анатомически правильными в соответствии с пропорциями лица. Для их оформления можно использовать разнообразные средства: тени для бровей, карандаши, помадки, тинты – продукт будет подбираться исходя из исходных данных. Если свои брови у невесты густые и имеют хорошую форму, то достаточно будет просто уложить их с помощью геля для бровей.

Как правило, в свадебном макияже большинство невест выбирают акцент именно на глаза. Существует множество техник макияжа глаз. Перед нанесением теней следует использовать базу под тени. Также, нередко, в качестве подложки используется гелевая, акварельная, карандашная. При выполнении макияжа глаз так же не стоит забывать о стойкости используемых средств. Макияж должен быть красивым и надёжным одновременно. Можно использовать тинты для глаз, кремовые тени, которые, лучше потом дополнительно закрепить сухой текстурой. В макияже глаз также производится их коррекция. В зависимости от посадки глаз и их расположения подбирается техника нанесения. Ведь глаза могут быть близко, далеко, глубоко посаженными. Также нередко отмечает нависание века, которое может быть и не симметричным.

Сами тени могут быть матовыми, сатиновыми, шиммерными, дуохромными. Все зависит от желания невесты. Очень красиво смотрится сияние пигментов в центре подвижного века. Также по желанию, можно нарисовать небольшие чёрные или коричневые стрелки. Для более смелых подводка может быть любого цвета. В свадебном макияже лучше использовать водостойкую гелевую подводку.

Обязательно нужно уделить особое внимание ресницами. Проработать межресничное пространство, чтобы не было «зазоров», прокрасить ресницы тушью и приклеить накладные пучки. Так взгляд будет более открытым и выразительным.

Завершаем макияж глаз, подводя слизистую глаза кайалом или гелевой водостойкой подводкой. Оттенок подводки так же может быть разнообразным. Если взять оттенок, противоположный цвету радужки глаза, то это поможет подчеркнуть цвет глаз и сделает их более выразительными. Использование ярких цветов на слизистой глаз зачастую освежает вид и результат приходится по душе даже тем невестам, которые хотят натуральный макияж на свою свадьбу.

Губы в свадебном макияже оформляются, прежде всего, в зависимости от пожеланий невесты. Допускаются помады и блески разных текстур. Матовые, глянцевые, сатиновые – все они будут выигрышно смотреться. Нередко цвет губ подбирается к цвету букета невесты. Невеста может так же выбрать губы в качестве акцента макияжа, что тоже не является редкостью. Например, красные губы, в сочетание с определёнными аксессуарами могут быть в макияже, если свадьба в стиле «Мулен руж» или «Пин-ап».

**МОДНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ЖЕНСКИХ СТРИЖКАХ 2018 ГОДА**

Стрелкова Маргарита Игоревна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

2018 года — это разнообразие стильных и интересных идей для любой длины, типа и цвета волос. Важно подобрать прическу/стрижку/окрашивание, которая действительно вам идет, помогает подчеркнуть достоинства и скрыть недостатки и, конечно, соответствует актуальным модным тенденциям.

Легкая растрепанность прядей, свободные плетения кос, всевозможные градуировки — все это вытесняет бывшие когда-то яркими трендами идеально гладкие пучки и идеально симметричные стрижки. Будут в моде текстурированные и градуированные прически, варианты стрижек в стиле ретро, а также густая челка до бровей, немного рваная и растрепанная. Последняя особенно хорошо будет смотреться с разными вариациями стрижки каре.

Многие женщины выбирают практичные и удобные короткие стрижки, которые, кстати, могут смотреться достаточно женственно. Решившим кардинально измениться нужно учитывать особенности лица и фигуры. Популярны асимметричные слоистые стрижки с акцентом сверху. Тренды включают в себя и различные каскадные прически, предполагающие большое количество слоев и создающие за счет этого дополнительный объем.

Целью работы является: проанализировать современные тенденции моды в стрижках.

Из цели вытекает ряд задач, которые были поставлены перед написанием работы:

- проанализировать современные тенденции в области женских стрижек;

- рассмотреть существующие стили стрижек в разном стиле.

Сложно не заметить, как короткие стрижки набирают популярность с нарастающими оборотами среди женщин. Одни выбирают их, что бы отличится, выразить свою индивидуальность, другие просто из-за удобства.

Одна из наиболее актуальных коротких причесок 2018 года - это «ежик». Такая стрижка может выглядеть очень женственно и сексуально, а может иметь достаточно дерзкий, вызывающий вид. Конечно, это весьма экстремальное решение и нужно учесть, что оно будет акцентировать внимание на чертах лица. Все зависит от выбранной разновидности и способа укладки. В любом случае такая ультратонкая стрижка подарит своей обладательнице отличный вид круглосуточно.

Стрижка пикси на короткие волосы **-** это классический вариант среди существующих разновидностей прически. Короткие волосы вы легко сможете уложить без помощи фена или «утюжка», используя немного пенки либо геля.

Она вошла в моду еще в далеком 1953 году, когда Одри Хепберн появилась на экранах в фильме «Римские каникулы». С тех пор она стала любимой прической среди настоящих бунтарок, жаждущих внутренней свободы. Такая прическа придает образу некую бесшабашность и задор. Ее преимущество в том, что простая укладка может превратить вас из скромной пуританки в настоящую рокершу, даже несмотря на короткую длину волос.

Менее короткая прическа — пикси-боб с густой челкой и объемом на макушке. Она может смотреться и весьма женственно, и небрежно, и по-деловому. Другие актуальные стрижки для коротких волос — боб, гарсон, сессон.

Учитывать при выборе прически нужно не только то, насколько она вам идет, но и то, насколько она для вас удобна. Лучше, чтобы она была неприхотливой в укладке. К нашей радости большинство тенденций 2018 года прекрасно отвечают этому требованию.

Из самых модных стрижек на среднюю длину каре, классическая и удлиненная вариация боба, каскад. Прически дополняются асимметрией, градуировками. Рекомендуется иметь челку, которая может и освежить образ и стать его изюминкой. По сути, прически на такие волосы могут быть любыми: разрешены и локоны, и строго прямые волосы, и различные прически в стиле ретро. Важно только то, чтобы ваш образ смотрелся максимально естественным.

Стрижке каре уже более сотни лет, но она нисколько не теряет популярности, а только набирает ее, с каждым модным сезоном раскрываясь по-новому. В 2018 году будут актуальны такие вариации каре:

* прямоугольное каре четкой формы;
* боб-каре;
* каре с градуировкой;
* удлиненное каре;
* каре «на ножке»;
* каре с различными вариациями челки.

Классические длинные стрижки — каскад и лесенка.

Стрижка каскад обрела популярность в 80-е годы и до сих пор добрая половина женщин предпочитает именно эту стрижку, особенно для средней длины волос. А причины кроются в простоте ухода, интересном внешнем виде, множестве вариаций и невероятной универсальности.

Стрижка каскад выглядит абсолютно по-разному, в зависимости от того, какой длины волосы. Кроме всего прочего, сама фактура стрижки различна: она бывает гладкой, с рваными краями, градуировкой. Общим остается лишь одно – лесенка, которая прослеживается во всех вариантах причесок. А это значит, что нижний слой волос – самый длинный, но ближе к макушке волосы становятся все короче и короче, создавая подобие лесенки.

Преимущество стрижки в том, что она:

- придает объем волосам; подходит для всех возрастов;

- хорошо смотрится на волосах любой структуры;

- легко укладывается, а порой даже не требует укладки; существует во множестве вариантов.

Единственный тип волос, на которых стилисты не рекомендуют делать каскадную стрижку: жесткие волосы с мелкими кудряшками. На таких волосах каскад не смотрится, придает еще большую пышность волосам. Обратите внимание! Стрижку каскад на средние волосы можно порекомендовать тем, кто хочет состричь обесцвеченные ранее волосы, но желает при этом сохранить длину.

Элегантная стрижка лесенка актуальна на протяжении многих лет. В этом сезоне многие стилисты и дизайнеры сделали ставку на стрижку лесенкой на средние волосы без челки.

Особенность ее в том, что она универсальна независимо от формы лица или возраста женщины. Удачно смотрится как на волнистых так и на прямых локонах. Лесенка эффектно дополнит любой образ и будет гармонировать со всеми стилями в одежде.

У «Лесенки» существует 3 базовых вариации:

- Классическая Лесенка, обрамляющая овал лица. Основная масса волос имеет одинаковую длину. Такая стрижка практически не придает объема.

- На макушке или у челки, как дополнение к другой стрижке.

- Разделение волос на уровни по всей голове, наподобие Каскада. Но если Каскад подходит преимущественно для объемных волос, то задача Лесенки этот объем создать.

К выбору новой стрижки нужно подходить со всей ответственностью. Ведь если она будет выбрана удачно, то вы легко сможете скрыть возможные недостатки своей внешности. Ну а неправильная стрижка приведет к обратному эффекту, испортив вам внешний вид.

2018 год будет проходить под девизом естественности и непринужденности во всем. Трендом года являются рваные пряди, которые могут освежить любую прическу. Поэтому модная стрижка будет гармонировать с общим образом и казаться немного небрежной.

В качестве идеальной укладки выступает легкое подкручивание локонов. Можно дополнить образ удлиненной косой челкой. Обладательницы длинных прямых волос могут оставить их идеально ровными, сделав прямой срез. Такая прическа всегда выглядит стильно и немного строго, но при желании вы можете разнообразить ее всевозможными вариантами укладок.

**Список литературы**

1. Технология выполнения стрижек и укладок: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Масленникова Л.В. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. <https://womane.ru/strizhka-pricheska-kaskad-srednie-volosy-chelkoj-udlinennyj-kaskad-foto.html>

**МОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ОКРАШИВАНИИ ВОЛОС 2018 ГОДА**

Шварева Мария Юрьевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Модное окрашивание волос — отличный способ изменить свой имидж и прекрасная возможность выглядеть совершенно по-новому: стильно, ярко и модно.

Как и в других модных сферах, так и в колорировании, главным трендом 2018 года является естественность и природность. Стилисты предлагают нам самое модное окрашивание волос 2018 года, представленное такими популярными техниками, как омбре, сомбре, шатушь, бейбилайтс, брызги света, балаяж.

Целью работы является: проанализировать современные тенденции в окрашивании.

Из цели вытекает ряд задач, которые были поставлены перед выполнением работы:

- проанализировать современные тенденции в области окрашивания;

- рассмотреть существующие виды окрашивания.

Чтобы получить гармоничный образ современной красавицы, недостаточно выбрать только актуальную прическу. Чтобы стрижка полностью «открылась» нужно подобрать подходящий цвет. В кратком обзоре я расскажу, какое модное окрашивание для волос 2018будет популярным в наступающем сезоне.

Например, стильное окрашивание омбре- является собой красивый плавный переход цвета одного оттенка в другой, создавая при этом красивый эффект. В основном компетентные специалисты рекомендуют осветление на 2–3 тона, не более. Иначе вы сильно рискуете испортить свои волосы. Но, если вы все же намерены на эксперименты, давайте разберём каким оттенкам стоит дать предпочтение. В моде шоколадные оттенки, постепенно переходящие в блонды. И также выгодно будет смотреться тёмно-русый со светлыми прядками. И по-прежнему не сдают свои позиции все оттенки пепла и графита. Достигнуть подобного результата непросто, его необходимо постоянно поддерживать окрашивающими шампунями, вовремя окрашивать корни.  
 Еще более плавного перехода цвета позволяет достичь окрашивание сомбре, который достигается не только по горизонтали, но и по вертикале с помощью большего количества оттенков одного цвета.

Сомбре отлично смотрится как на тёмных, так и на светлых волосах. Во всех случаях будет создаваться эффект объёма. На тёмных волосах светлые блики подчёркнут глубину цвета, оттенят его, смягчат черты лица. Не стоит сильно осветлять пряди, это нарушит эффект естественности. Допустимо осветление на 1-2 тона. На светлых волосах сомбре будет выглядеть максимально естественно, как будто волосы отросли или выгорели на солнце. Такое окрашивание очень удобно, так как нивелирует разницу цветов при отрастании корней.

**Технику окрашивания** «babylights»**, представляющую собой имитацию выгоревших на солнце прядей волос, открыл Джек Говард.** Методику назвали в честь сияющих на солнце отдельных волосков у младенцев. По-другому она называется «Солнечный поцелуй».

Это определенный вид окрашивания, который выглядит более естественно и эффектно. При окрашивании задействованы лишь некоторые прядки. Важно захватить локоны, расположенные близко к лицу и кончики.

**Техника окрашивания babylights делается менее, чем на третьей части всего объема шевелюры и подойдет под любую форму лица, цвет кожи и тип волос (прямые или волнистые).**

Главная составляющая успеха при окрашивании - грамотно подобранный цвет красителя. В зависимости от вашего настоящего цвета оттенки желательно подбирать на 2–3 тона светлее, чтобы переход не бросался в глаза. Это обеспечит отличный эффект от окрашивания как на пепельных, так и на темно-русых локонах. **При колорировании светлых тонов необходимо отдать предпочтение платиновым, пшеничным и светло-русым оттенкам.**

**Для шевелюры темного цвета подойдут золотистые и каштановые тона, которые на пару оттенков светлее естественного окраса.** В некоторых ситуациях будут выигрышно смотреться синеватые и зеленоватые проблески в прядях. Особенно, когда дело касается черных оттенков. Бледные цвета на темную шевелюру не окажут вид естественного солнечного отблеска, а будут смотреться как стандартное мелирование.

Солнечные блики- новая технология окрашивания, разработанная американскими специалистами. Есть все предпосылки, что уже в скором времени данная техника полностью заменит омбре, поскольку она выглядит более естественно. Основное отличие данной техники: ее суть заключается в создании на волосах горизонтальной полосы по периметру головы, которая создаст иллюзию падающего света на волосы.

Окрашивание шатуш - это ещё один способ создать естественный эффект выгоревших волос. При таком виде окрашивания волосы разделяют на мелкие пряди и делают начёс каждой из них, а краску накладывают не ровным слоем, а мазками, чтобы создать максимально натуральный эффект. Данный тип окрашивания подходит как брюнеткам, так и блондинкам.

Техника балаяжнабирала обороты долго. Впервые эта техника мелирования, то есть, частичного осветления волос, была применена во Франции, в середине 70-х годов двадцатого века. В то время стилистов бросало из крайности в крайность: 60-е годы с их приверженностью к парикам миновали совсем недавно, и модницы тех лет вовсе не считали зазорным окрашивать локоны в неестественные тона. Кроме того, преобладало равномерное окрашивание голов – именно такой результат считался проявлением высокого профессионализма и соответствовал веяниям моды. У женщин такой цвет ассоциировался с выгоревшими на солнце прядями. Считалось, что балаяж не украшает внешность, превращая женщину в деревенскую простушку, которая допустила столь небрежное отношение к собственным волосам.

В новом веке техника балаяж переживает второе рождение. Она создает объем даже на слабых и тонких волосах, придает прическе естественный вид; визуально омолаживает, не требует регулярного прокрашивания корней. Более того, балаяж – единственная техника, в которой темные корни не портят внешний вид головы, а придают дополнительный акцент прическе. Индивидуальность рождается за счет уникальности волос клиентки: их цвета, структуры, длины. Поэтому каждая женщина – неповторима после выполнения этой процедуры. Экономичность и щадящее воздействие на волосы обеспечивается небольшим количеством примененной краски.

Рассмотренные вариации модного окрашивания волос 2018 года, которые тщательно продуманы и разработаны стилистами, отличаются разнообразием и оригинальностью. С любым из понравившихся видов окрашивания девушка будет выглядеть неповторимо, изящно, красиво и естественно. Главное – сделать правильный выбор, проконсультироваться со специалистом, который посоветует, какой из возможных типов окрашивания подойдет для конкретной структуры и натурального цвета волос.

Не бойтесь экспериментов, будьте всегда яркими и стильными, ведь модное окрашивание в 2018 году предлагает массу идей по созданию подходящих образов.

**Список литературы**

1. Шаменкова Т.Ю. Технология выполнения окрашивания волос и химической (перманентной) завивки: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шаменкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Плотникова И.Ю. Технология парикмахерских работ: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. https://shpilki.net/strizhki-pricheski/1833-bliki-na-volosah
4. http://women-on-line.ru/news/tekhnika\_tonirovanija\_volos\_sombre\_foto\_do\_i\_posle\_dlja\_raznykh\_volos/2016-08-25-1441
5. http://modnaya-krasivaya.ru/okrashivanie-volos-balayazh-foto-tehnika/

**профессиональный уход за волосами в парикмахерской**

Кочура Анна Алексеевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Волосы  ̶ предмет женской гордости во все времена. Женщина всегда и везде хочет выглядеть привлекательно. И у каждой есть секреты, как выглядеть неотразимой. Особенно это касается волос. По мнению психологов, именно волосы создают неповторимый индивидуальный женский образ. К тому же волосы современных красавиц находятся под постоянной атакой хлорированной воды, плохой экологической обстановки, канцерогенов и эмульгаторов, которые попадают в организм с пищей. Многие средства для ухода за локонами хороши, но тоже опасны своей «химией» и синтетикой. Народные рецепты натуральны, но не всегда настолько эффективны, как этого бы хотелось. Оставшийся вариант поправить положение -  **процедуры для волос в салоне** красоты, результат гарантирован. Взяв в руки прейскурант, многие наверняка удивятся тем новомодным словечкам, которыми он пестрит. Что же все они означают? И что выбрать из этого внушительного списка для своих несчастных прядей?

Цель настоящего доклада – проведение всестороннего анализа профессионального ухода за волосами в парикмахерской.

Для достижения цели, поставлены следующие задачи:

* Определить наиболее часто встречаемые проблемы состояния волос;
* Охарактеризовать услуги по восстановлению качества волос;
* Раскрыть технологические особенности профессионального ухода за волосами;
* Составить рекомендации по профилактическому уходу за волосами.

Объектом исследования является индустрия красоты, предмет исследования – профессиональный уход за волосами.

В работе использовали учебную литературу, а также Интернет ресурсы.

Женщин, не имеющих проблем с волосами, практически не существует. В большинстве случаев обладательницы красивых, здоровых волос  - это те которые постоянно следят и правильно ухаживают как за волосами, так и за здоровьем в целом.

Существуют множество причин, из-за которых волосы не выглядят так, как мы этого хотим. Давайте поговорим о наиболее часто встречаемых проблемах волос, а так же о том, как можно решить некоторые из них. Выявить, что конкретно кроется за проблемой, определить правильный индивидуальный уход, а иногда и пройти необходимый курс лечения поможет врач-трихолог.

Проблема №1. Секущиеся кончики волос.

Смотрятся такие волосы не очень аккуратно и привлекательно. Причинами может быть и частое обесцвечивание волос, и использование горячего фена.  
Начинается восстановление с подрезания концов волос. Дальнейший же профилактический уход это использование средств по уходу за волосами на основе протеинов пшеницы, кератина, коллагена. Эти компоненты подпитывая волосы, предупреждают процесс расщепления.

## **Проблема №2. Выпадение волос или аллопеция**.

Причинами чрезмерного выпадения волос могут быть – стрессовые ситуации, заболевания печени, гормональные нарушения, грибковые заболевания и т.д. Иногда встречается обыкновенная сезонная смена волос – может быть осенью или весной. Зачастую проблема с волосами имеет множество различных причин.

**Проблема №3.** Трихоклазия  — нарушение целостности стержня волоса образуется при воздействии химическим или физическим фактором - избыточном влиянии солнечного излучения, после бесконтрольного посещения солярия. Неправильно подобранный уход за волосами - часто используемые обезжиривающие шампуни или не подходящие по типу строения волос, частое нанесение пенок, лаков, муссов, повреждающим действием обладает расчесывание мокрых волос.

**Проблема №4. Перхоть.**

Лечение волос у женщин разделяют на несколько групп: внешнее и внутреннее. Первая группа – это хорошее всем известные маски, горячие обертывания, бальзамы и народные рецепты, например, лечение волос хной. Внутреннее лечение проводится с помощью инъекционных и безинъекционных методов. О том, что на самом деле достойно вашего внимания, расскажу дальше.

Процедуры для восстановления волос.

Давно мечтали опробовать на себе салонные новинки по уходу за волосами, но боитесь выбросить деньги на ветер или испортить локоны? Действительно, современная бьюти-индустрия предлагает десятки вариантов услуг по восстановлению поврежденных и уставших локонов. В этом докладе подобраны 5 популярных салонных процедур, эффективность и безопасность которых больше не ставится под сомнение.

Здоровье волос начинается со здоровья кожи, эту аксиому неустанно повторяют трихологи. Когда речь заходит о пилинге, чаще вспоминается ряд процедур для кожи лица, реже – для тела, а вот кожа головы остается не у дел. Для чего требуется пилинг?

Кожа головы, как и любой другой участок кожи, имеет слой омертвевших клеток. Из-за их скопления нарушается дыхание эпидермиса, образуется перхоть, быстрее жирнятся корни. Классическое мытье головы частично решает проблему, но истинным помощником способен стать пилинг, который, можно провести в условиях салона.

Всю группу пилингов разделяют на:

* химические;
* механические;
* газожидкостные.

Курс пилингов состоит из 5-7 процедур, которые проводятся 1 раз в неделю.

Ламинирование волос – это одновременно защита и улучшение внешнего вида локонов. Сегодня эту популярную процедуру предлагают практически в каждом салоне красоты, что неудивительно – ламинирование пользуется широким спросом у длинноволосых красавиц.

Суть процедуры: специальный состав, обогащенный витаминами, наносится на локоны, создавая защитную пленку вокруг каждого волоска, выравнивая его структуру. Полезные вещества заполняют волосяной стержень и запечатываются внутри, благодаря чему локоны приобретают роскошный блеск и дополнительный объем.

Глазирование волос – это настоящая «вкуснятина» для локонов. Модная салонная процедура, отзывы о которой исключительно положительные, подходит для восстановления тонких поврежденных волос, лишенных объема и блеска. Глазирование позволяет реанимировать посеченные кончики и придать локонам гладкость и здоровый блеск.

Суть процедуры: на волосы наносится безаммиачный состав, напоминающий масляную глазурь, с высоким содержанием керамидов и увлажняющих компонентов. На локонах образуется защитная пленка, которая запаивает поврежденные участки волосяного стержня и утолщает его. Глазирование защищает волосы от солнечных лучей и пересушенного воздуха.

Экранирование волос – это комплексный уход, направленный на увлажнение и глубокое питание обезвоженных и поврежденных волос. Во время процедуры происходит восстановление непосредственно структуры локонов, что благотворно влияет на общий внешний вид волос: они становятся гладкими и блестящими, струятся по плечам и переливаются роскошным блеском.

Суть процедуры: на волосы наносится экранирующий состав, богатый аминокислотами, маслами, соевым белком и растительными экстрактами. Волосяной стержень насыщается и покрывается защитной пленкой, предохраняющей его от воздействий окружающей среды, таких как солнце, ветер, атмосферные осадки. Таким образом, питательные вещества «запечатываются» внутри и не вымываются.

Кератиновое выпрямление волос - выпрямленные с помощью кератина локоны становятся блестящими, эластичными, мягкими, не путающимися в течение дня, приобретают красивый здоровый вид и заметно легче расчесываются после мытья. Кроме того, косы отлично держат форму даже под дождем и воздействием ветра, не требуя повторной укладки.

Наверное, я вас не удивлю, если скажу, что индустрия красоты развивается исполинскими шагами и большинство её новинок известны, лишь мастерам, которые трудятся в данной сфере. И потому кто-то по старинке предпочитает лечение волос луком или, маслом, а кто-то шагает в ногу со временем и пользуется всеми благами цивилизации.

Рекомендации по уходу за волосами.

Это самые простые, но почему-то наиболее игнорируемые правила по уходу за волосами. Если они войдут в привычку, локоны всегда будут сильными!

1. Старайтесь не сушить волосы феном, лучше дождитесь, пока они высохнут сами собой. Если все-таки невозможно обойтись без фена, выберите оптимальный температурный режим — от воздействия горячего воздуха волосы теряют много влаги.

2. Старайтесь не подвергать волосы частым химическим процедурам (не осветлять, не делать химической завивки), ведь это ослабляет их и делает более уязвимыми.

3. Забудьте о ежедневном мытье волос (если в этом нет крайней необходимости). При каждодневном мытье волос кожа головы теряет свои естественные защитные масла.

4. Пользуйтесь щеткой или расческой только с редкими зубцами. Спутанные пряди расчесывайте плавными движениями, начиная от кончиков и постепенно поднимаясь к корням. Никогда не расчесывайте мокрые или влажные волосы, поскольку в таком состоянии они очень ослаблены.

5. Используйте кондиционер для волос. Содержащиеся в нем увлажняющие и протеиновые компоненты защищают волосы от воздействия вредных солнечных лучей и неласкового ветра. Прежде чем приступать к сушке волос, нанесите на локоны ухаживающий спрей-кондиционер. А если планируете укладывать волосы выпрямителем, обязательно нанесите термозащитное средство.

Каждый человек хочет, чтобы его волосы выглядели красиво и были здоровыми, то есть не выпадали, не были ломкими, не имели секущихся кончиков и так далее. Каждый хочет, чтобы его локоны были блестящими и привлекательными, однако далеко не всегда подобного эффекта можно добиться в домашних условиях. Именно тогда люди начинают задумываться о том, чтобы пойти в салон красоты и поставить перед мастерами задачу – вернуть прическе здоровье и блеск. Процедуры для волос в салонах красоты могут быть самыми разнообразными, они могут быть направлены на тот или иной эффект, поэтому перед походом куда-либо вам лучше детально ознакомиться с самыми популярными вариантами. Есть ряд процедур, которые считаются самыми эффективными – именно на них вам стоит обратить внимание в первую очередь. В этом докладе вы услышали про те процедуры для волос в салонах красоты, которые уже имеют хорошую репутацию и проверены не раз. Однако стоит понимать, что восстановление поврежденных волос – это сложная процедура, которая может не дать желаемого результата, а может дать его, но эффект перестанет быть заметен уже в ближайшее время. Нет, это не значит, что все подобные процедуры бесполезны. Наоборот, именно эти популярные и эффективные варианты с наибольшей вероятностью позволят вернуть здоровье волосам. Дело в том, что более семидесяти процентов усилий должны ложиться на плечи клиентов, и если они будут перекладывать их на специалистов из салонов, то ничего хорошего из этого не выйдет. Всем нужно ежедневно заботиться о своих волосах, ухаживать за ними, мыть подходящим шампунем, использовать кондиционер, наносить маски, а также правильно питаться и вести здоровый образ жизни. Как бы ни были эффективны салонные процедуры для лечения волос, их явно недостаточно. Здоровый образ жизни, правильное питание, использование защитных средств, и регулярные курсы витаминов помогут сохранить здоровье и естественный блеск локонов даже после самых экстравагантных укладок и радикального изменения цвета.

**Литература**

1. Кулешкова, О. Н. Технология и оборудование парикмахерских работ: Учебное пособие [Текст] / О. Н. Кулешкова- М.: Академия, 2015. - 144 с.

2. Парикмахерское искусство. Материаловедение: учебник для студ. Образоват. учреждений сред.проф. образования/ (Кузнецова А.В. и др.). – М.: ИЦ «Академия», 2013.

3. <https://iakosmetolog.ru/hair/vipryamlenie.html>

4. <http://fb.ru/article/276162/luchshie-protseduryi-dlya-volos-v-salonah-krasotyi>

**СТРИЖКА ВОЛОС ГОРЯЧИМИ НОЖНИЦАМИ**

Мартынова Виолетта Романовна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

А вы знаете, что по прочности наши волосы сравнимы с алюминием и способны выдержать нагрузку от 100 до 200 г. Если всю шевелюру на нашей голове сплести в веревку, то она сможет удержать двух африканских слонов. Это по прочности сопоставимо с алюминиевым или кевларовым тросом. А если бы все волосы на голове и теле объединились в один-единственный волос, то он вырастал бы за 1 мин на 116 мм, за 10 мин — на 116 см, за час — почти на 7 м, а за день — на 166 м.

Увы, к сожалению, многим девушкам хорошо известна проблема секущихся кончиков и слабых волос. А кто из нас не мечтает о волосах, рассыпающихся по плечам «как в рекламе»? В ответ на наш призыв и искреннее желание иметь густые, пышные и блестящие волосы, парикмахеры в салонах красоты предлагают широкий выбор различных профилактических, восстановительных и даже лечебных процедур, а что именно выбрать –это уже наше дело. Не секрет и то, что далеко не всем подходит так рекламируемый чудодейственный шампунь или кератиновое выпрямление. Блестящие волосы и упругая кожа - это результат многих лет поиска идеальных продуктов и применения эффективных лечебных методик. Представительницы прекрасного пола постоянно находятся в поиске различных методов по уходу за собой. В последнее время на рынке товаров появилось огромное количество различных масел, масок и шампуней для волос, эффект которых активно доказывается рекламными роликами и массой испробовавших это всё клиентов. Но найти идеальное для себя средство не так просто.

Часто так происходит, что волосы с нарушенной структурой (обессиленные окраской и агрессивным внешним воздействием, посеченные, путающиеся от частой завивки или выпрямления щипцами) не радуют ни нас, ни наших парикмахеров. Так существуют ли профессиональные методы, благодаря которым можно улучшить состояние поврежденных прядей и минимизировать риск возвращения проблемы. В своем докладе мне хочется рассмотреть один из наиболее актуальных современных способов «ремонта» волос с нарушенной структурой — стрижка горячими ножницами. Так как в последние годы эта технология стала действительно легендарной, то она завоевывает множество горячих поклонников, но наряду с этим так же приобретает и яростных противников.

Цель сегодняшнего доклада всестороннее рассмотреть современную парикмахерскую услугу – стрижка волос горячими ножницами. Для достижения цели следует решить конкретные задачи - провести анализ положительных и отрицательных характеристик данной технологии восстановления волос. Сделать соответствующие выводы, дать ряд рекомендаций для будущих мастеров по применению горячих ножниц и озвучить советы тем, кто решит прибегнуть к данной услуге.

Волосы украшают человека и играют не последнюю роль в оценке его внешности. Здоровые, красивые волосы притягивают взгляды окружающих. Волосы покрывают почти все тело человека, они предохраняют его от вредного воздействия окружающей среды, сохраняют тепло в организме, участвуют в осязании. Вместе с находящимся между ними воздухом волосы образуют изоляционный покров, что предохраняет голову от перегревания и переохлаждения, т.е. участвуют в теплорегуляции.

Наиболее чувствительны ресницы – они защищают глаза от чрезмерного воздействия солнца, от инородных тел, загрязнений, различных мелких насекомых. То же самое можно сказать о щетинистых волосах в носу и ушах. Брови образуют как бы сточный желобок для текущего со лба пота, предохраняя от него глаза. Помимо этого волосы представляют важный косметический компонент. Прежде всего, они украшают лицо, а современные парикмахеры - стилисты способны не только подчеркнуть очарование, но и скрыть недостатки, если такие есть. Под микроскопом человеческий волос выглядит как укутанная магистральная труба в теплотрассе — он имеет «живую» сердцевину, средний слой, содержащий в том числе пигментные частицы, определяющие цвет прически, и кератиновую защитную «шубу». Здоровые кератиновые чешуйки лежат ровно и плотно подогнаны друг к другу, напоминая чешую на фотогеничном боку свежевыловленного озерного карпа и, в общем, соответствуя ей по свойствам, если чешуйки отвалятся, или перестанут блестеть, так и волосы перестанут быть блестящими и послушными, когда что-то нарушит целостность кератиновой «кольчуги».На теле человека встречаются три вида волос: длинные, щетинистые и пушковые волосы. Длинный волос состоит из двух частей. Часть волоса, свободно расположенная над кожей, называется стержнем, а часть, скрытая в толще кожи, - корнем.

Каждый волосяной фолликул (волос) является независимым образованием со своим собственным ростовым циклом. В разных фолликулах циклы эти не синхронны, иначе у нас выпадали все волосы одновременно, тогда как этот процесс протекает постепенно и незаметно. В среднем волос на голове человека «живет» до 4-6 лет.

Приступая к работе с волосами, парикмахеру необходимо получить как можно более полную информацию об их состоянии. Подумайте. Часто ли вам встречаются люди с действительно здоровыми, красивыми волосами? Вряд ли.

***Здоровые волосы*** – мягкие, блестящие и послушные. Клетки кутикулы располагаются ровными слоями по типу черепичной кладки, делая волосы послушными и мягкими на ощупь. Гладкая поверхность кутикулы отражает лучи света, благодаря чему волосы выглядят блестящими.

Поврежденные волосы – полная противоположность здоровым. Они тусклые, жесткие и непослушные. Физические свойства волос - это прочность, эластичность, способность впитывать воду, электропроводность и устойчивость к биологическим и химическим воздействиям (стабильность).

Мы прекрасно знаем, что трихологи рекомендуют мыть голову не чаще одного раза в неделю и, настоятельно советуют терпеливо, дождаться, пока волосы подсохнут. Однако стремительный ритм жизни, загрязнение окружающей среды, да и наши высокие требования к собственному внешнему виду, — это те извилистые тропинки, по которым мы уходим в сторону от прямой дороги полезных правил. Результат — безжизненные и поврежденные волосы. Давайте же попробуем разобраться и по возможности исправить эту ситуацию!

Когда мы говорим о **повреждении волос**, мы подразумеваем повреждение волосяных кутикул — их ломкость, расслоение, огрубение или изнашивание.

Существуют **факторы повреждения волос**: частое окрашивание или осветление, химическая завивка, частое использование стайлинговых средств, для укладки, частое мытье волос. Рассмотрим некоторые из них более детально.

При сильном нагревании волос (во время использования фена или выпрямителя) кератин размягчается, и вода начинает быстро испаряться, так же способствуя разрушению волоса. Но наиболее распространенная разновидность повреждения - это химическое разрушение волос, окрашивание и обесцвечивание. Во время этих процедур специальные составы проникают через оболочку волоса, повреждая кутикулу и часть коркового слоя.

Забота о волосах всегда оставалась одной из главных женских проблем на протяжении многих веков

После варварских способов окрашивания волос у древних прелестниц, первостепенной проблемой стало, **как ускорить их рост** и предотвратить выпадение. Костный мозг быка, втертый в кожу головы, — отличное средство, известное на протяжении столетий, которое призвано, питать и укреплять волосы. В XIX веке пользовались преимущественно маслами, например медвежьим и гусиным жиром, жиром скунса, лисьим жиром, оливковым и миндальным маслами, свежим или топленым сливочным маслом, ромашковым или лавровым маслами. А сок крапивы и репчатого лука использовался как ускоритель роста волос. Известен тот факт, что у древнегреческого тирана Дионисия (431/430 до н. э. – 367 до н. э.) была фобия: он отказывался стричь волосы ножницами, опасаясь быть зарезанным, поэтому парикмахер опаливал их раскалёнными углями. Бытует мнение, что полировка волос или горячие ножницы была изобретена в 20 веке. Однако, как показывает история, подобной технологией ухода за локонами пользовались еще древнеегипетские мастера. Естественно, на то время не было доступа к электрическому инструменту. Поэтому для выполнения стрижки приходилось раскалять ножницы над огнем, быстро подрезая пряди. Процедура отнимала по несколько часов. Однако горячие ножницы для волос позволяли получать отменный результат. Пользовались методом и древние славяне. По мнению историков, именно идея стричь волосы горячими ножницами давала возможность девушкам делать свои традиционные косы чрезвычайно длинными и плотными. В настоящее время для выполнения стрижки применяются высокоэффективные и безопасные электрические ножницы. Большинство моделей дополняются приборами, для регулировки температуры инструмента.

На сегодняшний день стрижка горячими ножницами – это одна из новейших  процедур в салонах красоты.  Особая ее ценность, которая и делает ее такой популярной, является то, что эта процедура обладает   лечебным воздействием. Кому-то эта методика помогает, кому-то нет, ведь у всех разные требования и состояние волос. Давайте более подробно рассмотрим особенности стрижки горячими ножницами, чтоб быть в курсе всех нюансов. Стрижка горячими ножницами применяется в том случае, если клиенту необходимо избавиться от проблемы посеченных волос. Ножницы нагреваются до необходимой температуры, а затем делается стрижка. Таким образом, кончики запаиваются, становятся гладкими и дольше времени остаются здоровыми. Особенно хорошо делать такую стрижку тем девушкам и женщинам, волосы которых окрашены или обесцвечены. Стрижка горячими ножницами достаточно дорогостоящая в сравнении с обычной, зато результат виден уже после 1-2 процедур. Мастера парикмахеры советуют девушкам и женщинам, которые хотят решить проблемы со слабыми поврежденными волосами пройти курс из 5-6 процедур. Если после обычной стрижки волосы начинают сечься уже через месяц-два, то после стрижки горячими ножницами пряди волос будут оставаться здоровыми и красивыми три месяца. Результат во многом зависит от качества ножниц и профессионализма парикмахера.

Чаще всего процедура проходит так: волосы разделяют по прядям, скручивают в жгутики и срезают волоски, которые выбиваются из основной массы. Ножницы при этом имеют высокую температуру, поэтому край волоска отлично запаивается.

Первым разработчиком и производителем горячих ножниц была немецкая фирма Jaguar. **Сама стрижка выполняется горячими ножницами, лезвия которых нагреты до определенной температуры.** По внешнему виду они похожи на обычные ножницы, но режущие полотна спрятаны под пластмассовую оправу. В ходе стрижки температура лезвий постоянно поддерживается на нужном уровне, подбираемом в соответствии с типом волос. Так, если волосы ослаблены в результате многочисленных окрашиваний, химической завивкой, или волосы сами по себе тонкие, температура не слишком высокая, в то время как при работе с толстыми или кудрявыми волосами она значительно выше. Кроме «горячих ножниц» в салоне Вам могут предложить «горячие бритвы», предназначенные для того, чтобы создавать креативную стрижку. Лечебный эффект от применения «горячей бритвы» сходный с «горячими ножницами». **Перед тем, как сделать стрижку опытный мастер назначает компьютерную диагностику волос.** На экране монитора Вы увидите внутреннее строение Ваших волос, на основе которого мастер может получить достоверную, полную информацию о состоянии волос. Вот несколько важных правил профессионально выполненной стрижки горячими ножницами:

1. Продолжительность стрижки не должна быть менее часа. Состригание сеченых кончиков – это кропотливая работа, которая требует достаточно времени.
2. Правильная технология стрижки обязательно подразумевает скручивание волос в жгуты, а затем состригание кончиков.
3. Основная стрижка также должна выполняться горячими ножницами. Для придания формы волосам мастер может воспользоваться специальной горячей бритвой.
4. Выполнять стрижку горячими ножницами должен настоящий профессионал, который имеет богатый опыт с работой ножницами, иначе, немного перегрев прибор, волосы можно испортить.

Как и любая новая косметологическая процедура, стрижка горячими ножницами вызвала массу сомнений и вопросов. Например, многие девушки начали задумываться о том, насколько это безопасно и достаточно ли эффективно. В первую очередь стоит отметить, что данная процедура распространяется только лишь на кончики, состояние волос по всей длине абсолютно никак не изменится. Для лечения волос существуют различные маски и масла, а стрижка горячими ножницами направлена только лишь на то, чтоб в дальнейшем не было секущихся и ломких концов. Если причиной сухости и потери блеска волос являются красители и регулярное использование утюжка и фена, то никакая стрижка не поможет. Также многие считают, что данная процедура опасна, ведь это воздействие высоких температур. На самом деле все очень просто - ножницы касаются только лишь кончиков, которые через время опять же будут срезаны мастером, поэтому лучше уделить внимание основной длине, а не акцентироваться на 1-2 мм ваших прядей. Еще одно ошибочное мнение - лезвие ножниц, которые используются для данной процедуры, вредят волосам. Конечно, если использовать плохо заточенный инструмент, то это быть вредным, но не забывайте, что это касается и обычных ножниц. Если вы изучите цены на услуги в салонах красоты, то обнаружите, что стрижка горячими ножницами стоит достаточно дорого. Это связано с тем, что цены на сами ножницы очень высокие, поэтому мастера хотят покрыть расходы и заработать деньги. Клиенток интересует другой вопрос: можно ли данную процедуру выполнить в домашних условиях, ведь это позволит сэкономить время и деньги? На самом деле это не так просто как вам кажется. Для хорошей стрижки нужно проработать каждую прядь, что не очень удобно делать самостоятельно. Также необходимо отметить и то, что только мастер знает, под каким углом ставить ножницы, и какие волоски срезать. Особенно экстремальные женщины нагревают на огне свои обычные ножницы и делают стрижку ими, но это очень опасно, ведь для горячей стрижки нужны профессиональные инструменты.

Современная процедура, которая позволяет устранить секущиеся кончики с помощью горячих ножниц, достаточно эффективно справляется с проблемой секущихся волос. Запаянные кончики не пропускают вредные вещества, а сам волос сохраняет естественную влагу и полезные микроэлементы. У ножниц нагреваются только лезвия, а сами они остаются холодными. Температурный режим выставляется в соответствии с типом и состоянием волос, индивидуально для каждого. Многие салоны перед процедурой проводят диагностику волос при помощи специального аппарата, немного напоминающего УЗИ. Благодаря нему можно наглядно посмотреть, какую структуру имеют волосы. В любом случае это важный этап, потому что неправильно выставленная температура может привести к сильному повреждению волос, и они не то что не перестанут сечься, но и расслоятся еще больше. Тонкие светлые волосы стригут при низких температурах, а толстые густые тёмные – при высоких. Хорошо эта технология подходит для обладательниц волнистых кудрей, а также для любительниц плоек и утюжков для выпрямления. Она полезна и женщинам, которые отращивают волосы. Обычно длинные волосы смотрятся несколько не ухожено из-за секущихся кончиков. Благодаря термообработке специальными ножницами концы спаиваются, придавая прическе ухоженности.

Недостатки процедуры: Длительность. Да, процедура стрижки волос горячими ножницами имеет много плюсов. Однако она занимает более длительное время, нежели обычная. Нужно быть готовым провести в кресле до двух часов. Высокая стоимость стрижки. За подобную процедуру придётся выложить довольно крупную сумму. Отсутствие моментального эффекта. Это значит, что после первого посещения парикмахера результата стрижки горячими ножницами можно почти не увидеть, как на фото. Зачастую требуется два, а то и больше повторов. Связано это с тем, что волосы растут неравномерно, и за один приём можно просто не увидеть все повреждённые кончики. **Можно сделать вывод, что стрижка «горячими ножницами» -** это современный прогрессивный способ сохранить и даже улучшить внешний вид наших волос.

**Литература**

1 Кулешкова, О. Н. Технология и оборудование парикмахерских работ: Учебное пособие [Текст] / О. Н. Кулешкова- М.: Академия, 2012. - 144 с.

2 Парикмахерское искусство. Материаловедение: учебник для студ. Образоват. учреждений сред.проф. образования/ (Кузнецова А.В. и др.). – М.: ИЦ «Академия», 2011.

3 Интернет-ресурсы:

* <https://meduniver.com/Medical/Dermat/strigka_goriachimi_nognicami.html>;
* http://lokoni.com/proceduri/salon/dostoinstva-i-nedostatki-strizhki-goryachimi-nozhnitsami.html;
* <http://jvolosy.com/pricheski/strizhki/goryachimi-nozhnitsami.html>

**МОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В УКЛАДКЕ ВОЛОС**

Крицкая Анна Евгеньевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Каждому современному человеку, с наше время, чтобы быть успешным, просто необходимо найти свои секреты внешнего образа, оригинальности и стиля. А так ли это просто, как кажется на первый взгляд? Говорят, когда-то все было проще. Даже прическа была обычной и удобной: сплела утром женщина косу – и до вечера укладка в порядке. Как же иногда сегодня хочется такой элементарной основательности! Но в одном можно быть спокойной: париться с прической, которая на протяжении дня может потерять форму, развалиться, попросту развеяться на ветру сегодня не придется, поскольку модные тенденции предлагают укладки более чем естественные, не сложные и без проработки сложных элементов. К тому же на помощь нам спешат всевозможные стайлинговые средства и средства для фиксации результата труда мастера - парикмахера творящего, головке юной прелестницы современные волны, локоны, косы и прически.

В своём докладе мною определена цель, провести аналитическое исследование актуальных тенденций моды в укладках волос. Для достижения поставленной цели необходимо решить определенные задачи, а это:

* Раскрыть секрет того какие стрижки прически и укладки в тренде.
* Найти ответ на вопрос, как же уложить волосы, чтобы прическа выглядела модно.
* Рассмотреть все модные тенденции в прическах 2018 года.

Объектом исследования является индустрия красоты, предмет исследования - модные тенденции в укладке волос.

Для работы по докладу применялась учебная литература, а также Интернет ресурсы.

Укладкой волос называют их завивку на непродолжительное время. Укладка волос состоит из различных операций, при помощи которых выполняются прически любой формы и рисунка.

Укладка осуществляется двумя способами: горячий и холодный. Укладка феном, укладка щипцами (горячая укладка), укладка с помощью бигуди и зажимов и укладка с помощью расчески и пальцев (холодная укладка).

Инструментов для укладки волос настолько много, что порой непросто определить, для чего нужно тот или иной прибор. Не меньше и приспособлений для укладки волос – начиная от зажимов и заканчивая бигуди «на липучках». Совсем непросто разобраться во всем этом многообразии. На самом деле, любые приборы для укладки волос служат одной цели – сделать прическу красивой, а индивидуальный образ – неповторимым.

Современные модели электрических щипцов и фенов обладают более щадящим действием. Несколько режимов работы позволяют менять интенсивность и температуру воздушной струи, а многочисленные насадки помогают моделировать прически, не прибегая к помощи щеток. Разнообразные щетки придают волосам ту форму и тот объем, которые необходимы при создании прически. Многие из них с успехом заменяют насадки для фена и этим очень удобны. Если есть желание варьировать с привычной прической, достаточно бывает лишь сменить пару щеток для укладки: [прическа](http://modnaya-direktiva.net/modnye-pricheski-leto-2014-foto/) приобретает совсем иной вид.

Красота – категория, которая характеризует явления, обладающие наибольшей эстетической ценностью.

Мода – временное господство какого-либо стиля, в определенной сфере жизни человека.Сегодня мир такой яркий, бурный и стремительный, что побуждает нас постоянно интересоваться последними тенденциями в мире современной моды, для того, чтобы быть неповторимыми в своем чарующем внешнем виде, всегда ультраcовременным и стильными. Мода и красота – это такие разные понятия, и в то же самое время, такие близкие.

Еще только вчера в моде была стрижка боб с кудрями или укладкой волнами, а сегодня все стремятся выстричь прямое каре или срочно отрастить волосы. Мода меняется стремительно, а вместе с ней и наши прически. Индустрия моды – это определенный сектор современной экономики, который включает в себя изготовление и дальнейшей сбыт товара (в нашем случае услуг), потребительскую аудиторию и сопряженные секторы. Современная мода на прически стрижки и укладки – это смена образцов и форм, которая происходит на протяжении относительно коротких промежутков времени.

Мода определяет направление и стиль в индустрии красоты. Неотъемлемым же атрибутом современной fashion индустрии является погоня за последними тенденциями.

Практически все модные дизайнеры и стилисты единодушно провозгласили 2018 год годом естественной женской красоты. Модели дефилировали по подиуму практически без косметики. Легкий мейк ап либо максимум один акцент и все. Нет нарочито широких бровей, безумного макияжа глаз, причесок похожих на «дом на голове», все предельно просто и натурально. Волосы в прическах в основном прямые или уложенные в виде легких волн, словно они вьются от природы. При создании причесок используется минимум средств, для стайлинга, исключение составляют прически с эффектом мокрых волос, зачесанных назад. В остальном все достаточно просто. Хотите следовать моде? Просто не расчесывайтесь, а приберите волосы руками. В 2018 году очень популярными становятся слегка растрепанные прически на длинные волосы. Они смотрятся так, как будто волосы только что растрепал ветер. Делается такая прическа очень просто. Высушиваются волосы, затем наносится небольшое количество легкого мусса и волосы слегка взбиваются на макушке. Дополнительно можно зафиксировать эту прическу лаком.

Стрижка каре никак не хочет выходить из моды. Скорее наоборот, становится все популярнее и популярнее. Стилисты предполагают, что в 2018 году актуальными будут очень короткие модные стрижки каре, а также классическое прямое каре до плеч. Волосы лучше выпрямить или уложить в виде волн и слегка растрепать их, придав прическе некоторую небрежность. Вернется в моду каре с прямой челкой (причем, лучше, если она будет густой). Также вы можете сделать модную прическу с челкой, уложенной на бок в виде волны. В моду вошли забавные и очень симпатичные объемные прически с мелкими кудряшками. Кудри после химической завивки держатся достаточно долго (6-9 месяцев). Так же в моде и косы в стиле «Бахо». В рейтинг самых модных причесок стремительно ворвались не просто короткие, а ультра-короткие стрижки на короткие волосы. Они конечно подойдут не всем девушкам, а только тем, у кого правильные пропорции головы и достаточно смелый нрав. Также в тренде остается универсальная короткая стрижка с классической укладкой. Челку можно уложить прямо или слегка на бок, применив легкий мусс для текстурирования. В последнее время, выглядеть раскрепощено и естественно, стало синонимами слов красиво и модно. Сегодня главным трендом стало – здоровый и ухоженный внешний вид, чувство стиля, умеренность в одежде, уверенность в себе и своем образе и выборе.

Индустрия красоты в России – это не только искусство создания стиля, но и наиболее прибыльный бизнес. Каждый год с появлением новых рабочих мест, особенно в салонах красоты класса «премиум» и «люкс», повышаются требования к квалификации сотрудников, услуги которых ценятся и высоко оплачиваются.Индустрия красоты и парикмахерское дело всегда идут бок о бок с индустрией моды, которая динамично развивается и становится инвестиционно привлекательным видом деятельности.

Определив цель сегодняшнего доклада, я решала поставленные задачи. И с уверенностью могу сказать, что все задачи успешно решены. В первом разделе раскрыты технологические аспекты укладки волос. Дана характеристика современному направлению моды в стрижках, укладках и прическах на 2018 год.

Все поставленные задачи решены, раскрыты в этом докладе соответственно цель достигнута.

**Литература**

Кулешкова, О. Н. Технология и оборудование парикмахерских работ: Учебное пособие [Текст] / О. Н. Кулешкова - М.: Академия, 2012. - 144 с.

2 Парикмахерское искусство. Материаловедение: учебник для студ. Образоват. учреждений сред.проф. образования/ (Кузнецова А.В. и др.). – М.: ИЦ «Академия», 2011.

1. Интернет-ресурсы:

* http://womenshealth.su/pricheski/modnye-pricheski-2017;
* <http://imolodost.com/story/ukladka-volos>;
* <http://jvolosy.com/pricheski/strizhki/goryachimi-nozhnitsami.html>

**СОВРЕМЕННЫЙ МАНИКЮР И ВЕСЕННИЙ ДИЗАЙН НОГТЕЙ**

Карнаухова Дарья Игоревна, Булычева Кристина Эдуардовна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Руки всегда на виду и, наверное, именно поэтому даже в Древнем мире следили за состоянием рук. К примеру, в 1964 году на территории Египта нашли мумии, которые, как оказалось, были мастерами ногтей самого фараона. Вообще, мумии с ухоженными руками уже мало удивляют ученых. Доподлинно известно, что великая царица Клеопатра использовала хну для окрашивания ногтей. Да и Нефертити, известная своей красотой, не пренебрегала этим приемом.

Наверное, египтяне больше всех выделялись своей любовью к маникюру. Цвет ногтей был также своеобразным мерилом социально статуса. Красные цвета означали принадлежность к семье фараона, знати и жрецам. Бледные цвета встречались исключительно у бедняков. Маникюр в Древнем Египте отражал социальный статус человека. А в древнем Вавилоне богатые женщины использовали исключительно золотые инструменты для ухода за руками. Именно в Вавилоне археологи обнаружили самый древний набор по уходу за ногтями. Золотой набор датируется примерно 3200 годами до нашей эры.

Древние китайцы пошли гораздо дальше и придумали свое чудо-средство для рук и ногтей: пчелиный воск, белки яиц, желатин, арабский джем и лепестки цветов. В результате получалось некое подобие краски, с помощью которого рукам придавали определенный цвет. Иметь окрашенные руки означало принадлежать к высокому сословию. Кроме того, богатые женщины демонстрировали свое социальное положение при помощи длины ногтей: чем они длиннее, тем более богатой и влиятельной являлась их обладательница. Так как ногти постоянно ломались, женщины древнего Китая придумали специальные наконечники, которые изготавливались из золота или серебра.

Цели и задачи нашего исследования.

Цель: Овладеть новыми знаниями, получить опыт и полезную информацию для дальнейшей работы

Задачи: 1. Научиться делать разные виды маникюра

1. Изучить виды весеннего дизайна ногтей

3. Изучить уход за руками в весеннее время года

# Рассмотрим виды маникюра и их описание

Классический обрезной маникюр — самая распространенная разновидность процедуры, при которой для придания формы ногтям и удаления кутикулы используются специальные ножницы и кусачки. Кутикула сдвигается к ногтевому ложу пушером и обрезается, птеригий (тонкая кожица — нижний слой кутикулы) вычищается острым концом пушера.

У такого вида маникюра есть существенный недостаток: при обрезании кутикулу легко можно травмировать, в результате чего появляются заусенцы. Также травмирование кутикулы может спровоцировать ее усиленный рост и ороговение. Однако есть случаи, когда обойтись без обрезного маникюра нельзя — в том случае, если руки сильно запущены, поможет только эта косметическая процедура.

Европейский маникюр отличается от классического тем, что кутикула не обрезается, а размягчается при помощи специального средства — ремувера, а затем аккуратно сдвигается к ложу ногтя при помощи палочки из апельсинового дерева. Такой вариант маникюра менее травматичен, он абсолютно безболезнен, при этом риск занести инфекцию или травмировать нежную кожу рук сведен к нулю.   
Но есть у этого метода и недостатки: справиться с сильно огрубевшей кожей, не прибегая к ножницам и кусачкам, невозможно, поэтому подойдет европейский маникюр не всем. Чтобы поддерживать руки в должном состоянии, проводить процедуру необходимо не реже одного раза в неделю.

SPA-маникюр – это целый комплекс процедур, направленных на оздоровление кожи рук и ногтей. Решать SPA-маникюр может несколько задач, с его помощью можно не только сделать кожу рук более нежной и увлажненной, но и предупредить возрастные изменения. SPA-маникюр включает в себя:

1. Ванночки для рук и ногтей

2. Отшелушивающие процедуры и пилинг кожи

3. Массаж рук с применением кремов и лосьонов

4. Маски для кожи рук

5. Парафинотерапию

6. Покрытие ногтей укрепляющими составами.

Весна – время обновления: природа расцветает буквально на глазах, а вслед за нежной весной приходит знойное лето, которое у многих ассоциируется с отдыхом, позитивом и яркими эмоциями. Все это не может не сказаться на модных тенденциях, и маникюр здесь не исключение.

Кажется, что в маникюре уже невозможно придумать ничего нового, но у модного маникюра весна-лето 2018 есть, чем удивить публику.

Среди самых заметных фишек стоит обратить внимание на ультрасовременные материалы: втирку, хлопья юки, различные виды фольги. Актуальными также будут текстурированные поверхности, необычные сочетания фактур, маникюр-мозаика.

Новшества ждут нас и в цветовой гамме, и в изменении актуальной длины и формы, но это скорее не чистое новаторство, а возвращение к старым добрым традициям, о чем мы расскажем поподробнее.

Выбираем цвет для модного маникюра

Зимой обычно востребованы темные теплые тона, в частности, винный и коричневый.

С приближением весны ситуация начинает меняться и на первый план выходят нежные оттенки зеленого и салатового, напоминающие о молодой траве и первых листочках, голубой, ассоциирующийся с безоблачным небом, и розовый, позаимствованный у цветочных лепестков.

Фавориты теплого сезона – пастельные тона. Лавандовый, нежно-розовый, мятный – все они прекрасно впишутся в концепцию любого образа.

Весна добавляет краскам яркость и интенсивность. Солнечный и все прочие оттенки желтого не просто уместны – они просто обязательно должны присутствовать в летнем маникюре как в сольном исполнении, так и в качестве акцента. Необычно и задорно будет смотреться оранжевый и малиновый маникюр.

Второе дыхание весной-летом открывается у серого цвета – он по-прежнему модный. Серый может выступать в качестве базового цвета или использоваться в качестве одного из составляющих сложной цветовой композиции. В любом случае, он будет смотреться стильно и элегантно. Нюдовый маникюр – сдержанная классика, которая станет достойным вариантом даже на королевском приеме, никогда не выходит из моды, и весна-лето 2018 не исключение.

Стоит обратить внимание и на оригинальные сочетания цветов. Особенно хорошо эта тенденция заметна в омбре: помимо привычных переходов от темного к светлому в рамках одной цветовой гаммы смело можно выбирать «перетекание» оливкового в розовый, салатового в фиолетовый и т.д.

Смелые и уверенные в себе молодые особы вполне могут поэкспериментировать с неоновыми тонами, сразу же бросающимися в глаза. Они будут уместны и на клубной вечеринке, и на пляже, и за столиком в кафе

Декор для модного маникюра

Втирка – полимерный порошок, великолепно зарекомендовавший себя уже в предыдущем сезоне, обещает стать одним из фаворитов сезона весна-лето 2018. Благодаря тому, что имеется множество разных видов этого материала, то и дизайнерских решений тоже может быть бесконечное множество, ведь с помощью втирки можно создавать эффект полированного до зеркальной гладкости металла, мерцающего жемчуга, перламутра. Голографическая втирка создает потрясающую игру света, а «майский жук» вызывает ассоциации с самоцветами. Добавьте ко всему этому еще и широчайшую цветовую гамму, и вы поймете, что это просто уникальный материал.

Фольга – не менее разнообразный материал. Вы можете выкладывать четкие геометрические орнаменты, создавать эффект битого стекла, полностью покрывать ноготок листовой фольгой или использовать переводную фольгу для создания рисунка в виде абстрактных пятен – результат непременно будет на достойном уровне.

Глиттер – мелкие блестки, которые придают маникюру более праздничный и объемный вид. Весной и летом его можно использовать практически в любом виде маникюра – подчеркнуть линию улыбки у классического френча или основание ногтя у лунного, прорисовать глиттером сложный орнамент, использовать его в геометрических рисунках как в качестве отдельных элементов, так и для обозначения границ.

Весенний авитаминоз — бич нашей кожи. За зиму мы успеваем израсходовать почти весь запас витаминов. До лета с его фруктово-овощным изобилием еще несколько месяцев, а руки уже посылают нам отчаянные призывы о помощи. Кожа пересыхает больше обычного, на ней появляются трещинки, морщинки проступают все отчетливее.

Весной все усилия должны быть брошены на то, чтобы обеспечить кожу и ногти питательными веществами. Регулярно пользуйтесь качественными питательными косметическими средствами для рук. Особенно полезны густые смягчающие крема и увлажняющие лосьоны. Приобретите средство с экстрактом алоэ вера. Это волшебное растение эффективно борется с возрастными изменениями кожи рук и защищает ее от воздействия внешней среды.

Пользуйтесь сыворотками и кремами с антиоксидантами, коллагеном, гиалуроновой кислотой, ретинолом и плацентой. Они помогут уменьшить морщины на руках.

Сухость, шелушение, трещины и другие проблемы кожи рук могут быть вызваны дефицитом витаминов и минералов в нашем организме. Для восполнения запаса питательных веществ регулярно принимайте поливитамины.

Втирайте в ногти маникюрное масло и специальные средства для укрепления ногтевой пластины, которые продают в аптеках.

Чтобы кожа рук лучше усваивала питательные вещества, пользуйтесь пилингом не один, а два раза в неделю. Выбирайте средства с мелкими частичками: грубые скрабы травмируют тонкую увядающую кожу.

Помимо авитаминоза, еще весенние враги наших рук — ветер, холод и перепады температуры. Как бы призывно ни сияло весеннее солнышко, как бы звонко ни журчали ручьи, обязательно носите на улице перчатки. Даже тонкие бархатные или нитяные перчатки способны избавить кожу рук от многих проблем.

Мы познакомились с происхождением истории маникюра ,изучили виды и технологии выполнения некоторых из них, научились красиво и аккуратно наносить лак. Это оказалось не так легко, как кажется на первый взгляд . За время работы мы смогли воплотить несколько идей . Узнали как правильно ухаживать за руками в весеннее время года

В дальнейшем будем изучать новые тенденции и постараемся реализовать их в реальность.

# **Литература**

1. https://cosmetology-info.ru/5740/nails-Vidy-manikyura/
2. https://fancy-journal.com/beauty/manikyur-i-pedikyur/3602-istoriya-manikyura
3. http://all-fashion.info/modnyy-manikyur-vesna-leto-2018-240-foto-novin/
4. http://www.idealdomik.ru/yenciklopedija-poleznyh-sovetov/yenciklopedija-zhenskoi-mudrosti-zdorovja-i-krasoty/uhod-za-rukami-vesnoi.html

**ИННОВАЦИОННЫЕ ПРИЕМЫ И МЕТОДЫ ОКРАШИВАНИЯ ВОЛОС**

Григоренко Вероника Витальевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

На сегодняшний день тема «Технология выполнения колористика волос» актуальна, потому что мир меняется с каждым днем и люди хотят меняться внешне. Благодаря колористике многие девушки и парни самовырожаются, красясь в самые необычные цвета. Также с помощью правильно подобранных цветов и техник выполнения окрашивания можно скорректировать лицо.

Цель: изучить методы и современного окрашивания и применить полученные знания на практике.

Задачи: найти и изучить информацию о методах современного окрашивания, изучить материалы, найти модель, подобрать препараты подходящие модели, применить полученные знания на практике.

Основные понятия об окрашивании и колористики

Колористика — это наука о цвете, включающая знания о природе цвета, основных, составных и дополнительных цветах, основных характеристиках цвета, цветовых контрастах, смешении цветов и цветовых гармониях, цветовом языке и цветовой культуре.

Окрашивание волос — нанесение красящего вещества на волосы. Окрашивают волосы с целью скрыть седые волосы, изменить естественный цвет волос, придать ему новый оттенок, блеск. Окрашивание волос может использоваться для самовыражения

История окрашивания волос

Окрашивать волосы женщины начали более трёх тысяч лет назад. Так в Древнем Египте наиболее популярным считался тёмно-коричневый и чёрный цвет волос, ассоциирующийся с властью.

В Древней Греции утончённый изыск образа подчёркивался пепельными и золотистыми оттенками волос.

В Древнем Риме особо ценились светлые волосы. В стремлении обрести светлые волосы римлянки использовали не только парики, но и специальные древние способы и средства осветления волос.

Усовершенствованные методы осветления на основе пероксида водорода применяется и в настоящее время.

Методы и способы окрашивания

Радужное окрашивание - на нижнюю затылочную часть волосистой части головы наносятся несколько цветов краски. Тон наносится на все нижние локоны или на средний ряд. **Окрашиваются несколько небольших прядей в любые цвета.**

Шатуш окрашивание – это одна из новых техник мелирования, целью которой является придание волосам естественного вида с эффектом выгоревших прядей.

Балаяж – это техника окрашивания волос, при которой мастер осветляет отдельные пряди для создания красивого цветового контраста.

Омбре – это переход от темных корней к светлым кончикам, посередине – размытая граница между двумя цветами

Виды омбре:

* С четкой границей
* Ponytail
* С эффектом отросших волос (винтажное )
* Поперечное
* С эффектом пламени
* Классическое
* Радикальное (кардинальное)
* Технология выполнения окрашивания

Технология омбре.

1. В емкости для красителей смешать оксиген 3% и обесцвечивающий порошок. Разделить ВПГ на 4 зоны сигментальным и согитальным проборами.
2. Выделить прядь не более 1см на затылочной зоне и нанести обесцвечивающий порошок с оксигеном на нужную, для обесцвечивания прядь. Таким образом проходим всю затылочную зону.
3. Переходим на височно-боковые зоны. Наносим прошок с оксигеном. Устанавливаем время выдержки по инструкции.
4. Проверяем пряди во время выдержки.
5. Смываем порошок с оксигеном с волос клиента.
6. Сушим хеном.
7. Смешиваем в миске краситель 9.16, оксиген 3% и микстон(фиолетовый) 1.5-2см.
8. Наносим на пожелтевший участок(середина прядей волос).
9. Выдерживаем время
10. Эмульгируем на концы 7-10 минут в мойке.
11. Смываем краситель
12. Используем бальзам
13. Сушим волосы

В заключение хочу сказать, что данный материал изучен и будет использоваться при выполнении современных видов окрашиваний в салонах и парикмахерских.

**Список литературы**

1. https://lady.tsn.ua/krasota/salon-krasoty/skrytaya-raduga-novyy-trend-pokraski-volos-701565.html
2. http://volosylike.ru/okrashivanie-volos/vidy-okrashivaniya-volos
3. http://concept-hair.ru/ombre

**СВОЙСТВА ЛЕЧЕБНОГО МАССАЖА**

Гончаренко Алена Игоревна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Лечебный массаж в настоящее время является наиболее распространенным и эффективным не медикаментозным методом лечения. К лечебным можно отнести практически все виды массажа, так они обладают теми или иными лечебными свойствами. Лечебный массаж – древнейший терапевтический метод, который остается эффективным и актуальным на протяжении очень долгого времени, и именно поэтому он включается в комплекс терапии большинства заболеваний. Он помогает восстановлению нормальной деятельности всего организма. Что же делает его настолько популярным? Ответ прост – его преимущества: применяется уже ни одно тысячелетие, к его проведению не требуется подготовки, универсален, благоприятно действует на весь организм, улучшает самочувствие, поднимает настроение и бодрость духа! Несмотря на то, что современная медицина и фармакология обладают широчайшими возможностями для лечения практически любых заболеваний, все же остается вероятность развития побочных эффектов. Лечебный массаж же имеет большой спектр показаний при минимальных ограничениях. Область его применения очень широка: в хирургии, ортопедии, терапии, неврологии и других отраслях медицины, причем он может играть и вспомогательную роль, и быть самостоятельным методом лечения.

Актуальность темы. Массаж как лечебно-профилактическое средство имеет широкое применение во многих областях деятельности человека.

Цель и задачи исследования. Целью настоящего исследования явилось изучение влияния различных приемов массажа на проявление скоростно-силовых свойств мышечным аппаратом и выявление некоторых механизмов формирования данных изменений.

Лечебный массаж оказывает непосредственное влияние как на рецепторы, расположенные на поверхности человеческого тела, так и не более глубокие структуры (мышцы, сосуды, внутренние органы). Правильно подобранная техника способствует улучшению кровообращения и оттока лимфы из внутренних органов и тканей, стимулирует выброс в кровь биологически активных веществ, повышающих защитные силы организма. Лечебный массаж проводится курсами, количество лечебных процедур подбирается индивидуально исходя из заболевания и стадии его развития. Часто уже всего после нескольких процедур наступает облегчение и улучшается самочувствие. Во время сеанса лечебного массажа, для повышения его эффективности, часто используются специальные гели, массажные кремы и масла. Выбор тех или иных средств производится специалистом индивидуально и с учетом совместимости и отсутствия или наличия аллергий.

Показания к применению лечебного массажа

* Профилактика: поддержание мышц в тонусе;
* Мышечные спазмы и повышенные физические нагрузки;
* Расслабление и снятие напряжения после тяжелых трудовых будней;
* Малоподвижный образ жизни, сидячая работа, недостаточные физические нагрузки;
* Ноющие боли и дискомфорт в области спины;
* Остеохондроз;
* Нарушение осанки (сколиоз, кифоз и т.п.);
* Стрессы, усталость.

### Доказанный эффект лечебного массажа

* Усиление притока крови, улучшение кровообращения и работы сердечно-сосудистой системы;
* Коррекция осанки и устранение гипертонуса мышц;
* Устранение болей в спине и шее (вызванных мышечными спазмами);
* Снимает психологическую усталость, возбуждение и стрессы;
* Повышение эластичности мышц и их укрепление;
* Стимулирование процесса клеточного питания (трофики), улучшение двигательных функций конечностей;
* Улучшение обмена веществ;
* Повышение настроения, самочувствия и бодрости духа.

### Противопоказания лечебного массажа

* Острая сердечно-сосудистая недостаточность;
* Инфекционные заболевания, особенно в стадии обострения;
* Злокачественные и другие локальные опухоли (до хирургического вмешательства);
* Острые нарушения работы внутренних органов, в том числе мозгового и сердечного кровообращения;
* Психические заболевания.

Принято различать 2 вида лечебного массажа: общий (обширная зоны воздействия на все органы и ткани) и локальный (воздействие производится на определенную область тела). Тот или иной вид применяется в зависимости от заболевания и показаний. В комплексе лечебного массажа используются все возможные приемы классической массажной техники: поглаживание, растирание, разминание, вибрация и другие, чем и достигается его максимальная эффективность. Не смотря на кажущуюся простоту манипуляций, настоящий лечебный массаж эффективно может проводиться только опытным и квалифицированным специалистом. На самом деле он представляет собой сложную систему, нарушение которой не только сводит на нет его положительные качества, но и может навредить. Опытный специалист хорошо разбирается, что массажное воздействие на мышцы отличается от такового при воздействии на внутренние органы. Кратность процедур, продолжительность сеансов, а также схема лечебного массажа подбирается индивидуально для каждого пациента.

Протокол проведения лечебного массажа:

1. Поглаживание мягкими круговыми, зигзагообразными движениями вдоль позвоночника вверх к шее
2. Глубокое поглаживание или массаж с отягощением
3. Вибрация
4. Поглаживающие мягкие движения

Каждый тип воздействия занимает около 2 – 3 мин, а общая продолжительность – не более 15 минут.

Помимо воздействия на физическое состояние человека, массаж оказывает очень благотворное влияние на психику, что особенно актуально для людей, жизнь которых наполнена стрессовыми ситуациями. В лечебном массаже идет профилактика поддержания мышц в тонусе, помогает убрать мышечные спазмы и повышенные физические нагрузки, идет расслабление и снятие напряжения после тяжелых трудовых будней, помогает при ноющей боли и дискомфорт в области спины, при Остеохондроз, нарушение осанки (сколиоз, кифоз и т. п.), убирает Стрессы и усталость.

**Литература**

1. http://www.медцентрнск.рф/price/massage
2. http://www.nsk-victoria.ru/procedure/massage/massajspini/
3. Аикина Л.И. Изменение мышечного тонуса после воздействия различными приемами массажа // Тезисы докладов 41 научной конференции по итогам работы за 1989 год. Омск, 1990.-С.126-127
4. Аикина Л.И. Предстартовая разминка с использованием приемов предварительного массажа у пловцов высших разрядов: Автореф. дис. на соискание ученой степени кандидата пед. наук. Омск, 1988. -18с.
5. Артеменко Е.П. Совершенствование методики восстановления трудоспособности после переломов голени (физические упражнения и массажа): Автореф. дис. на соискание ученой степени кандидата пед. наук, 1996.-23с.
6. Багмет К.В. Исследование применения комплексов восстановительных средств с большими тренировочными нагрузками: Автореф. дис. на соискание ученой степени кандидата пед. наук. М., 1996. -24с.
7. Баев К.В. Механизмы локомоций. -В кн.: Частная физиология нервной системы. Л.: Наука, 1983. С. 171-217.

**Инновационные приемы и методы окрашивания волос**

Радина Валерия Андреевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Что же такое колористика? Колористика – это наука, которая занимается изучением природы цветов и оттенков, порядка их смешивания и гармонии. Для успешного стиля недостаточно выполнить качественную стрижку и провести укладку. Если клиент хочет кардинально изменить себя, потребуется окраска. Профессионал, оказывающий эти услуги, должен суметь сразу определить, подойдет ли выбранный тон тому или иному человеку, будет ли это гармонировать с его лицом и имиджем.

В наше время многие девушки, приходя в салон, не знают о существовании современных видов окрашивания. Мастера должны как можно подробнее рассказать клиентам о новинках. Каждый парикмахер учиться всю жизнь ведь мода не стоит на месте, а парикмахер хорош тот, который всегда в курсе новых тенденций.

Цель моей работы состоит в следующем.

Цель: исследовать новые технологии в колористки и выяснить актуальность данного направления в салоне «Амели».

Задачи:

1. Изучить историю окрашивания
2. Рассмотреть инновационные виды колористки и изучит некоторые виды
3. Провести анкетирования для выяснения актуальности данной темы в салоне «Амели»
4. Выполнить на практике окрашивания в технике «Балаяж с начесом»

Сейчас я хочу познакомить вас с историей возникновения колористки.

Точную дату первого окрашивания волос сейчас сказать достаточно трудно. Историки до сих пор ведут дискуссии по этому поводу. Однако все сходятся во мнении, что окрашивание волос уже существовало до нашей эры. Первые записи о смене цвета волос принадлежат ассирийским травникам и датируются 2177 годом.

Считается, что Древний Рим был новатором не только в вопросах медицины, но и в парикмахерском искусстве. Чего только не предпринимали римлянки, чтобы изменить свой темный цвет волос. В то время в моде были рыжие и светлые оттенки. Такой цвет волос в Риме ассоциировался с чистотой и наивностью. Римлянки, часто не отвечающие этим идеалам, изо всех сил стремились хотя бы внешне отражать эти качества. Процедура окрашивания волос длилась несколько часов и заключалась в следующем: на голову женщины одевалась широкополая шляпа, из которой предварительно вырезалась верхняя часть. Через это отверстие вынимались волосы и поливались лимонным соком. После чего красавице необходимо было сидеть под палящим солнцем несколько часов. После процедуры девушка смело шла к своим подругам и хвасталась новым модным цветом волос, напоминающим лучи солнца.

А вот в Египте в почете были темные волосы. Темно-коричневый и черный цвет волос у египтян ассоциировался с властью, а также с порядочностью и строгостью женщины. Для окрашивания волос египтянки использовали басму, скорлупу грецкого ореха или просто золу, которую посыпали на волосы перед началом церемонии. Эта же тенденция прослеживалась в Индии и на Крите, где вдобавок к вышеперечисленным средствам добавлялась хна.

А уже в 19 веке знаменитый английских химик Е.Теллей открыл миру перекись водорода. И доказал, что ее можно использовать в парикмахерском деле. Именно перекись водорода, по словам ученого, была лучшим способом окрашивания волос в светлый цвет, точнее для обесцвечивания. Позднее работа по созданию красок для волос пошла полным ходом. Уже в 19 веке были заложены основы современного окрашивания. Французский химик Э. Шуэллен впервые создал краску с содержанием меди, железа и сульфата натрия. Она гарантировала покупательницам тот цвет, который они хотели получить.

В 21 веке окрашивание волос достигло своего совершенства. Какие только средства для волос не предлагают многочисленные компании. В современном мире можно получить практически любой цвет волос. К тому же, краски стали и значительно безопаснее своих предшественников. Современные средства окрашивания волос позволяют любой женщине выглядеть красиво и естественно, причиняя минимальный вред здоровью волос.

В наше время существуют такие виды окрашивания как:

Классический способ - один из самых популярных и самых простых решений. Не требует специальных знаний, может выполняться дома. Во время этой процедуры краска наносится на пряди по всей длине. В результате получаем однородный ровный тон.

Мелирование называют осветление отдельных (толстых или тонких) прядок. При покраске такого типа из волоса удаляют его естественный пигмент под названием меланин. На обесцвеченные пряди, затем наносят нужный тон. Мелирование бывает классическим, венецианским (эффект выгоревших прядей в общей массе темных волос) и американское (окрашивание тремя-четырьмя тонами). У данного вида окраски есть несколько преимуществ: Выглядит оригинально, переливается на солнце, молодит и освежает. Это идеальный способ улучшить цвет волос без кардинальных изменений. Позволяет скрыть седину.

Колорирование. Эта техника предусматривает окрашивание отдельных прядей в различные оттенки из одной цветовой палитры (от 2 до 10) цветов. В результате волос обретает новый вид, а получившийся образ становится весьма эффектным. С помощью колорирования можно добиться как естественной растяжки, так и контрастных переходов. Оно способно увеличить объем тонких редких волос и подчеркнуть текстуру стрижки. Внимание! Взрослым дамам колорирование не подходит! Чересчур яркие пряди лишь подчеркнут зрелый возраст.

Тонирование - это стандартная процедура, при которой применяют только щадящие составы. Тонирующие средства не влияют на структуру, не проникают внутрь волос, а потому совсем безвредны.

Остается, популярным который сезон подряд техника омбре. Она подходит блондинкам, брюнеткам и рыжим (крашенным и натуральным). Омбре можно выполнять на какой угодно длине. В результате волос выглядит очень объемным – не последнюю роль в этом играет плавный переход при окрашивании. Наиболее темной частью являются корни волос и участок посередине.

Пиксельное окрашивание. Современные виды покрасок волос вряд ли смогут обойтись без этой модной новинки. Пиксельное окрашивание, придуманное испанскими мастерами, стало бестселлером сезона! Необычная новинка сразу же пришлась по вкусу молодым смелым девчонкам, которые обожают креатив и эпатаж. Единственный важный нюанс – волос должен быть идеально прямой и гладкой. Лишь на таких волосах можно выполнить рисунок.

Деграде, или градиент, пользуется огромным спросом у «жительниц» Голливуда, а также обычных девушек. При таком виде окрашивания волосы придется красить в контрастные цвета (разницей в – 6-8 тонов), растянутые по длине от самых темных к самым светлым. Чаще всего градиент делают на темных прядях. К достоинствам деграде можно смело отнести естественный внешний вид и отсутствие заметных отрастающих корней.

Шатуш окрашивание – это одна из новых техник мелирования, целью которой является придание волосам естественного вида с эффектом выгоревших прядей. Эта процедура носит название «французского» мелирования. Результатом шатуш окрашивания является получение ровного и красивого эффекта естественного перехода цветов прядей, что не требует дальнейшего тонирования. Благодаря этому слегка отросшие корни волос становятся не так заметны.

Балаяж — французское слово, имеет значение мести, смахивать. Когда колорист окрашивает волосы методом балаяж, большинство мазков кисти горизонтальны. Колорист «метет» по волосам вертикально, работая только кончиком щетки и  только по верхнему слою волос. Таким образом создавая естественное осветление, выгоревших на солнце волос. Балаяж требует более точной работы. И гораздо труднее выполнить такое осветление волос, чем осветление омбре.

Окрашивание мелками, весьма оригинальный способ! Для покраски такого типа применяются мелки. Ними можно выделять лишь отдельные завитки, а можно окрасить все, создав цветовой переход. Главный плюс таких мелков – их можно очень легко смыть.

Crazy colors предполагает обесцвечивание прядей и тонирование в яркие цвета (смывается с волос примерно при восьмой помывке).

Для того чтобы выяснить популярны ли инновационные методы окрашивания или нет я провела опрос в парикмахерской «Амели».

Анкетирование прошло 10 человек и результаты меня приятно удивили.

70% девушек знают о новых технологиях окрашивания, а остальные 30% узнали об их существовании вовремя прохождения опроса. 30% девушек уже используют новинки. У 50% близкие уже опробовали новинки. 60% девушек получали рекомендации от своих мастеров

Все девушки согласились в будущем изменить свой имидж при помощи новых видов окрашивания.

Проанализировав все ответы, я сделала вывод, что в современном мире все стремятся стать лучше. И мастера делают все для того что бы люди были в курсе последних тенденций.

Изучив инновационные методы окрашивания и проведя анкетирование, я решила опробовать один из них на практике: моделью для окрашивания в технике балаяж была девушка. Цвет ее натуральных волос светлый шатен, кончики были окрашены год назад и имеют цвет темный блондин.

Для работы я использовала: пластмассовую миску, кисть, воротничок, пеньюар, пластиковые зажимы, комбинированную расческу, фен и брашинг. Для обесцвечивания: обесцвечивающий порошок + оксид 6% Londa. Тонировку я наносила красителем Эстель 9.65+ 10.17 оксид на 3%.

Процесс: Расчесываем волосы, делим волосы на затылочную и боковые зоны. Для создания более плавного перехода я сделала легкий начес. Легкими движениями начинаем наносить обесцвечивающую смесь V образным образом с нижнего затылка и постепенно переходим к верхнему. Далее переходим к правой стороне и повторяем то же самое с начала виска до середины теменной части. Аналогично с левой стороной. После нанесения обесцвечивающего порошка мы ждем 50 минут и идем смывать восстанавливающим шампунем. В мойке выполняем тонировку на 20 минут. Моем голову шампунем и наносим бальзам. Укладку выполняем при помощи фена и брашинга.

В ходе своего исследования я изучила историю возникновения окрашивания, какие цвета волос были в почете в древности. Я рассмотрела разные методики окрашивания, от самых простых до более сложных, и могла выяснить какие мне по душе. Проведя анкетирование в салоне, я смогла выяснить, что в наше время все стремятся стать красивее. А главное - наши мастера не остаются равнодушными к своим клиенткам и посвящают их во все новинки. Наиболее интересную методику для себя я воплотила в жизнь. И в будущем планирую пополнить свою коллекцию новыми работами. Спасибо за внимание.

**Литература**

1. https://moimvolosam.ru/ukladka/koloristika\_parikmaherov\_teoriya.php
2. http://labclub4.ru/parikmaherskiy-zal/vidyi-sovremennogo-okrashhivaniya/
3. https://mixfacts.ru/articles
4. http://beauty.net.ru/public/slovar\_kolorista

**СВАДЕБНЫЕ ПРИЧЕСКИ**

Приходько Анастасия Михайловна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Свадьба - самое главное событие в жизни девушки. Успех свадьбы определяют многие детали. Сама подготовка к свадьбе, настроение молодоженов и родственников связаны с мелочами.

Для невесты моменты, касающиеся ее внешнего облика, чрезвычайно важны. Фасон платья, туфли, макияж - создают неповторимый образ невесты. Следует внимательно отнестись к прическе. Свадебная прическа во внешности невесты играет первостепенную роль, поэтому эта тема никогда не потеряет своей актуальности. Надо помнить о том, что внимание всегда обращают на обувь и на прическу человека. У многих невест туфли скрыты под платьем. Значит, непроизвольно внимание обратят на лицо и прическу. Но зачастую для невесты становится проблематично подобрать прическу так чтоб она подходила ко всем ее индивидуальным особенностям и в то же время нравилась ей.

Свадебная прическа должна гармонировать с формой лица и макияжем. Исходя, из этого целью моей работы является - исследование современных направлений моды в свадебных прическах; разработка и создание свадебной прически.

Задачи:

1.Изучить теоретический материал

2.Разработать технологию выполнения прически

3.Выполнить прическу

В древности длинные пряди называли «космы», это название мы применяем и сейчас. Считалось, что через длинные женские волосы осуществляется некая связь с космосом. Юная девушка должна была носить косу либо распущенные волосы. А вот когда она выходила замуж, собирала косу в спираль на затылок. Считалось, что таким образом она защищала всю семью от негатива, который мог попасть в дом через недоброжелателей. Вот от куда пошла традиция поднимать волосы невесты на макушку. Со временем эта традиция усовершенствовалась и стала настоящим произведением искусства. Если говорить откровенно, держать на голове покрытую лаком шевелюру, нашпигованную шпильками, нелегко. Мужчины, коли говорить, что для них невеста идет на такие жертвы, конечно, будут смотреть, не отрывая глаз, но вот прикоснуться к таким волосам у них желания не возникнет. Волосы выглядят неестественно и мертво. Для такого торжественного события как свадьба принято убирать волосы наверх. В этом действительно есть несколько преимуществ: глаза становятся более выразительными, выделяется нос, губы, - это особенно подходит для девушек с аристократическим лицом.

Основной тенденцией при выборе модной прически для невесты в свадебном сезоне 2018 года является изящная простота и раскрепощённость , поэтому сложность замысловатых укладок теряет свою актуальность. Приветствуется мягкая небрежность с эффектом натуральности, красиво откликающаяся на движения тела.

Подбор причёски – ответственное, но очень приятное дело для красавицы, которая готовится выйти замуж. Табу, которое нужно усвоить: учёт индивидуальности. Любой из вариантов, подсмотренный в глянцевом журнале, приобретает изюминку в соответствии с вкусом и уникальностью невесты.

Второй закон – дизайн подвенечного платья диктует свои правила:

* гармония со стилем: кантри дополняется косами, к ним подойдут только цветочки, веночек или лента; не очень широкая юбка классического наряда сочетается с кудрями или пучками, обёрнутыми жемчугом или бижутерией;
* вырез – это уже красота, которую нельзя закрывать: наряд с открытой спиной – пряди забраны наверх, декольте – зачёсаны назад, на зону выреза могут красиво спадать тонкие завитки;
* свадебный наряд с пышной юбкой – объём или крупные кудри, для зауженного силуэта – зачёсанные или выровненные гелем пряди, конский хвост обязательно прямой;
* если одежда уже перегружена оборками, вышивкой, стразами, перьями, цветами, – прическу в 2018 году стоит сделать облегчённой, а из дополнений выбрать только фату.

Страсть и уверенность коротких стрижек

На вершине рейтинга по-прежнему остаётся ретро, поэтому самые модные свадебные причёски в 2018 году – для чувственных, страстных и стильных коротковолосых девушек.

Эффектные кудри-волны, прославленные неподражаемой Мэрилин Монро, прикрываются вуалями, соцветиями или шляпкой. Одна из новинок – дополнение наряда обручем или повязкой, отделяющей гладкую макушку от завитков.

Не теряет популярности в парикмахерском искусстве асимметрия: аккуратная волна на одну сторону или стрижка с асимметричной чёлкой стильно подчеркнёт утончённость внешности новобрачной.

Возможна и решительная смена свадебного образа. Девушка удивит всех, если появится на церемонии с накладными косами или локонами, наращенными на короткие волосы.

Волны до плеч: таинственное изящество невесты

По мнению стилистов, волосы, чуть достающие до лопаток, обещают стать изюминкой новобрачной, её маленькой тайной. Укладки призваны скрыть истинную длину, добавляя загадочности.

Отличие модных подвенечных причёсок 2018 года на средние волосы – дополнительный объём. Это может быть небрежный, игриво переплетённый узелок, оригинальные воздушные петли или неправильно уложенные прядки. Лифы с открытыми плечами украсят пучки на основе шиньона.

Совет. Если жених намного выше своей избранницы и для гармонии фотографий требуется смягчить эту разницу, поможет прическа с начёсов или высокий хвост.

Популярность греческого стиля в свадебной моде снова растет. Дополнения в виде миниатюрных украшений: диадемы, ленточки или живых цветов – придадут внешнему виду утонченности и чувственности одновременно.

Средняя длина очаровательно смотрится с фатой. Но дизайнеры предсказывают, что этот привычный классический аксессуар скоро уйдёт в историю. В 2018 году рекомендованы лишь 3 новинки свадебных причёсок:

* мантилья с кружевами, прикрывающая голову;
* модная шапочка bridal cap в сочетании с распущенными подвитыми концами;
* вуаль с диадемой, составляющая ансамбль с приталенным лифом.

В новом сезоне на смену придут композиции из живых соцветий: венки, букетики, корзиночки.

Длинные волосы – модная роскошь свадебного облика

Обладательницам такого богатства тяжелее всех сделать выбор. И не надо. Два дня свадьбы – два привлекательных штриха: распущенные локоны и плетения.

Пожалуй, нет более женственной укладки, чем разные виды кос. К тому же они хорошо держатся в идеальном порядке до окончания торжества.

Особенности свадебных причёсок на длинные волосы в новом сезоне – воздушность и небрежность. В моде разнообразные стили плетений на основе начёса. Главная тенденция – пушистый колосок с белыми ленточками, нитями жемчуга или нежными бутонами.

Один из незамысловатых и модных способов– свободно собрать несколько тонких косичек в одну. Если длина позволяет, их можно соединить и приподнять, чтобы водопад красиво рассыпался по лопаткам.

Яркий пример шедевров парикмахерского искусства – прическа на основе косы-короны, изящно обрамляющая голову.

Маленький нюанс. Если вы всё же планируете надевать фату, заплетите косичку набок, чтобы не закрыть плетёной красоты.

В большинстве случаев с образом невесты гармонирует роскошная копна распущенных прядей. Вот несколько актуальных способов их праздничного оформления:

* небрежная паутинка, украшенная бусинами, бисером, перьями или мелкими цветочками;
* начёс на затылке, подчёркнутый тесьмой или ободком;
* переплетённые локоны, заколотые набок;
* французский водопад;
* прямые прядки, подвитые на концах, с венком;
* кудряшки с королевской тиарой.

Невероятно утончённо и романтично смотрится под венцом пучок балерины. Его можно украсить крупной брошью или цветочной композицией.

Для придания строгости и солидности завязывают узел, обрамлённый жемчужинами, бант, конский хвост. При подборе причёски с чёлкой в день свадьбы лучше всего создать объём, сделав бантик или мягкую петлю. Спереди можно оставить непослушный завиток с одной стороны или с обеих.

Изысканная новинка 2018 года – украшение спадающей на лоб пряди стразами.

В заключение проведенной работы можно сделать следующие основные выводы по теме. Свадебная прическа - это не повседневная укладка, которую можно на скорую руку сделать в первом попавшемся салоне.

От качества укладки волос зависит ваше настроение на свадьбе и не стоит забывать, что именно с этой прической вы запечатлите счастливый момент свадьбы на фото и видео, которое не однократно будете пересматривать в течение жизни.

Не теряют популярности свадебные прически на коротких волосах, несмотря на существующее заблуждение, что для такого случая подходят только длинные волосы. К слову, к короткой стрижке подходят любые фасоны свадебных платьев. А на фоне глубокого декольте и открытых плеч короткая стрижка смотрится изумительно. Очень актуальны прически с плетением (когда в волосы вплетают цветы и ленточки, украшают их жемчужинами и стразами), имеющие бант из волос (придадут вашему образу очарование и юности, но только в том случае, если свадебное платье не будет перегружено деталями), высокие (элегантность и изящество). Прически могут быть пышные и гладкие простые и сложные, но обязательно гармоничные и завершенные.

В ходе работы были разобраны все актуальные виды причесок на 2018 год (высокие прически, красивые косы, изумительные хвосты, ретро-волны на короткие волосы). Подробно была написана технология выполнения прически «Греческая коса» , по которой выполнили прическу на модуле , тем самым были достигнуты все задачи.

**Список литературы**

* 1. Барышникова Т.В. Стрижки. Прически. Макияж. Маникюр. - М.: Издательство Эксмо, 2015. - 617 с.
  2. Гутыря Л.Г. Современное парикмахерское дело: Учебник для ПТУ. - Харьков: Фолио, 2010. - 464 с.
  3. Захарченко И.В. «Парикмахерское  дело» 2008г.
  4. Сыромятникова И. «История причёски», Москва 2000г., «Феникс»
  5. Черниченко Т.А. Моделирование причёсок и декоративная косметика: Учеб.- М.: «Модекс», 2011.- 140с.
  6. <http://pro2018god.com/svadebnye-pricheski-2018-goda.html>

**ОКРАШИВАНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БРОВЕЙ**

Фадеева Дарья Павловна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

Брови очень ярко выражают эмоции, поэтому они привлекают внимание и требуют тщательного ухода. Если брови не ухожены, они могут испортить самый изысканный и мастерский макияж. Ухаживать за ними можно с помощью услуг профессионального мастера, но если пройти обучение коррекции бровей, заниматься своей внешностью можно и самостоятельно. Первым делом, нужно определить тип бровей, и с учетом этого проводить их коррекцию.

Коррекция формы бровей - процедура, необходимая и мужчине, и женщине. Удивительно, но удалять лишние волоски порой приходится даже тем, у кого от природы не широкие и густые брови, а так называемые «ниточки». С учетом моды на естественность большинству женщин нужно лишь систематически придавать красивую форму бровям, чтобы выглядеть ухоженно. Процедура может проводиться при помощи: пинцета; нити; ножниц. Выбор инструмента для художественного оформления зависит от исходных данных женщины. В домашних условиях можно освоить абсолютно любой вариант. Важно развеять миф о том, что изменение длины волосков изменяет их внешний вид. Мастера уверяют: ни на скорость роста, ни на толщину, ни на жесткость волоса подстригание ножницами влияния не оказывает. Пинцет, который используют для коррекции, тоже не приведет к гибели луковиц, если это не заложено генетически.

Формы бровей. Визажисты выделяют следующие типы: Брови закругленные, для которых свойственен плавный изгиб над глазами. Это удобная форма, она позволяет смело экспериментировать с косметикой, макияжем. Надломленная линия. Такие брови очень выразительны, они эффектно омолаживают лицо. Классической формой является дугообразная, брови этой формы придают нежное и трогательное выражение лица. Прямая линия бровей требует тщательной коррекции, иногда с ней лицо выглядит немного замкнутым и строгим. Но прямая линия может сделать более мягким выражение слишком худого лица. Уверенным будет выражение лица с изогнутыми бровями, они придают ему еще и чувство достоинства.

Тип лица и выбор формы бровей для коррекции

* Для треугольного лица лучше придать бровям закругленную форму, но нельзя переусердствовать, следует соблюсти баланс между прямой и закругленной линией.
* При круглом типе лица нужно немного подчеркнуть легкий излом линии бровей. Излом нужно чуть заострить у внешнего края. Если лицо квадратное, также акцентируется внимание на изломе, только он должен быть на расстоянии 2/3 от уголка глаза (внутреннего).
* Мягкий изгиб нужен бровям, которые расположены на овальном лице. Можно немного заострить линию у внешнего края, сделать ее к краю чуть тоньше.
* Прямая линия бровей визуально откорректирует слишком вытянутое лицо.

Важно также помнить – тонкие брови не подойдут лицу с грубоватыми чертами, и наоборот, широкие, массивные брови сделают грубым милое и нежное лицо.

Правила проведения коррекции бровей. Если тип линии определен правильно, можно приступить и к обучению коррекции бровей. Для того чтобы в домашних условиях провести эту процедуру правильно, необходимо подготовить хороший инструмент, стерильной чистоты, безопасный.

1. Длина бровей должна быть симметричной. Чтобы определить начало работы по коррекции, следует приложить линейку или карандаш к внутреннему углу глаза и крылу носа. Там, где карандаш пересечется с бровями, и будет началом. Если от того же крыла носа проложить линейку или карандаш до внешнего уголка, на пересечении с бровями и будет конец их длины.
2. Нужно найти наиболее высокую точку брови, так определяется место изгиба.
3. С учетом типа лица нужно определить, какая форма бровей будет самой подходящей. После определения начала и конца линии, места изгиба следует придать бровям необходимый вид.
4. Выщипывать брови специалисты рекомендуют вечером, так как за ночь пройдет раздражение самой чувствительной кожи.
5. Очень важно следить за том, чтобы линии бровей были симметричными и одинаковой длины.
6. Если нет уверенности, верхнюю линию лучше самостоятельно не выщипывать, а доверить ее мастеру, который на практике уже достаточно подтвердил свое обучение коррекции бровей.
7. Важно, чтобы волоски удалялись в сторону роста. Если не придерживаться данного правила, брови могут в дальнейшем расти неправильно. Вместо аккуратной, элегантной линии получится хаотичная и мохнатая.

Этапы коррекции. После того, как определены начальная и конечная точка бровей, можно приступать к коррекции. Во время процедуры могут возникать болезненные ощущения, чтобы снять их, нужно область работы смазать детским кремом, излишки спустя время убрать. Также стоит приложить на участок охлаждающий лед. Для удаления лишних волосков применяется воск, нить или пинцет. С воском работать не профессионалу очень трудно, поэтому лучше от него отказаться. Способ коррекции бровей с помощью нитей носит название азиатского. Этот способ обеспечивает быструю эпиляцию, без раздражения кожи. Но и он требует навыков, поэтому стоит пройти несколько уроков обучения коррекции бровей у настоящего квалифицированного мастера. Коррекция проводится при хорошем освещении, можно наметить для удобства контур линии бровей. Волоски выщипывать рекомендуется при небольшом натяжении кожи. Нужно быть аккуратным, чтобы не выдернуть лишнего. После коррекции обязательной является дезинфекция кожи в районе бровей. Для нее можно использовать спиртовой лосьон или хороший тоник. Потом кожу можно успокоить легким кремом. Откорректированные брови подкрашиваются качественным косметическим карандашом.

Окрашивание бровей краской. Самый популярный способ художественного оформления, который может быть осуществлен самостоятельно, без помощи мастера. Важное условие – краску нужно приобрести специальную, для ресниц и бровей, а не для волос, с пониженным содержанием перекиси (реже аллергические реакции кожи). Существуют 2 основные технологии работы: 1) изменение цвета волосков (возможен и светлый, и темный вариант); 2) создание четкой формы.

Разница заключается в том, что первый вариант требует нанесения красящего состава только на волоски при помощи круглой щетки. Второй затрагивает кожу, которую предварительно обезжиривают, чтобы пигмент лучше сцепился с эпидермисом. При окрашивании кожи не приходится тратить силы на ежедневное художественное оформление карандашом. Если окрашены только волоски, внешний вид получается более естественным и мягким.

Художественное оформление хной. Принципы технологии приблизительно те же, что и при работе с краской. Единственное, что отличает эти процедуры – состав рабочей смеси. Хна – натуральный продукт. Состав не оказывает негативного влияния на волоски в отличие от краски. Растительное происхождение хны обуславливает повышенную вероятность аллергической реакции. По стойкости результат от художественного оформления краской и хной одинаков – 2-3 недели.

Татуаж бровей. Процедура дарит самый долговечный результат, что является одновременно и минусом, и плюсом. Если мастер выполнил свою работу качественно и если не воздействовали сторонние факторы, женщина может не беспокоиться за внешний вид своих бровей до года или дольше.

Суть технологии – во введении специальной краски в верхние слои кожи. Основное преимущество такого способа художественного оформления бровей – в стойкости и возможности полностью забить пустые участки.

Однако не исключены и некоторые проблемы:

* аллергическая реакция;
* кожа слишком долго регенерирует;
* со временем краска меняет оттенок

**Список литературы**

1. http://sovets.net/6199-khudozhestvennoe-oformlenie-brovei.html
2. http://3koketki.ru/obuchenie-pravilam-korrekcii-brovej.html

**СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ В ПИРСИНГЕ**

Симонова Надежда Юрьевна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж парикмахерского искусства»

В наши дни красота тела обретает все большие видоизменения. Одним из самых модных веяний в украшении тела является пирсинг. Его предпочитают и женщины, и мужчины.

Слово «пирсинг» произошло от английского слова «pierce» (просверливать, прокалывать) и означает создание прокола, в котором носят украшение. Понятие «пирсинг» относится как к самому процессу прокалывания, так и к отверстиям, сделанным посредством прокалывания. Кроме того, пирсингом называется серьга, которую вставляют в прокол.

Причины того, чтобы делать или не делать пирсинг, могут быть самыми разнообразными. Одни делают проколы из религиозных или духовных соображений, другие руководствуются потребностью в самовыражении или эстетической ценностью. Разновидностей пирсинга сегодня множество, некоторые из них вызывают большие споры.

Целью нашей работы мы ставим изучение такого явления, как пирсинг, определение его роли в современном обществе. В достижении этой цели мы ставим перед собой несколько задач: показать историю возникновения пирсинга; определить современные виды пирсинга; провести социологический опрос молодежи в возрасте до 25 лет на предмет актуальности пирсинга в настоящее время и проанализировать полученные данные.

Археологи относительно недавно всерьёз занялись изучением практик украшения тела. В ранних записях содержится мало информации о причинах и способах прокалывания. При изучении захоронений ученые обнаруживают достаточное количество украшений, однако из-за разрушений плоти трудно распознать, как именно украшение фиксировалось на теле. Помимо этого современные упоминания о пирсинге пропитаны мифами, распространенными подвижником пирсинга Ричардом Симонтоном. В 1960-х - 1970-х годах Ричард Симонтон рекламировал пирсинг, подавая его как историческую традицию. Некоторые из представленных Симонтоном мифов были перепечатаны как факты и впоследствии представлены как часть истории развития пирсинга.

На северо-западе тихоокеанского побережья у племени тлинкитов проколы ушей считались признаком благородства и благополучия. У проколов носа тоже есть глубоко идущие исторические корни. Запись в Ведах, датированная 1500 г. до н. э., относит проколы носа к богине Лакшми. Однако считается, что современная практика пирсинга в Индии распространилась через кочевые племена среднего Востока по пути империи Великих Моголов в XVI веке. Проколы и тоннели в губах пришли из африканских и американских племенных культур. Украшения в губах носили тлинкиты, а также люди  Папуа-Новой Гвинеи и Амазонии. Ацтеки и майя также носили украшения в губах, а догоны с Мали и эфиопские нубийцы использовали для этой цели кольца. В некоторых регионах Малави у женщин принято украшать губы специальными пластинами, которые называются «пелеле». Для установки этих украшений в детстве женщинам делают прокол в губе, который после постоянного растягивания может достигать около 10 см в диаметре, что в некоторых случаях приводит к изменениям формы челюсти. Подобная практика существует в некоторых племенах и сегодня. Женщины эфиопского племени мурси носят губные пластины, которые достигают 15 см в диаметре.

В настоящее время проколы делаются на самых разных частях тела. Они могут быть как в уже привычных местах - на ушах, в пупке, в носу, в брови, на языке, губах, так и в необычных, нетрадиционных – это брейн-пирсинг, пирсинг Мадонны, корсет-пирсинг, пирсинг зубов, пирсинг шеи, антибровь, пирсинг глазного яблока, ногтей и даже интимных мест. К экстравагантным видам пирсинга относятся микродермал и тоннели.

Брейн-пирсинг - это в буквальном смысле пирсинг мозга. Это новый вид пирсинга, украшением которого является золотое или серебрянное кольцо. В отличие от прочих видов проколов брейн-пирсинг - не просто экзотическое украшение, а более чем необычный способ получения удовольствия: кольцо, продетое в дырочки, располагающиеся точно на затылке, провоцирует ощущение эйфории. Секрет такого вида «удовольствия» от пирсинга в том, что металлическое кольцо взаимодействует с той частью мозга, которая ответственна за выплеск так называемого гормона радости – эндорфина.

Пирсинг Мадонны (или Монро, Кроуфорд) - одна из разновидностей прокола верхней губы. Чаще всего такой прокол делается для имитации родинки. Для украшения этого вида пирсинга используются маленькие шарики, что придаёт проколу стильный и элегантный вид.

Корсет-пирсинг - это всего лишь очень оригинальный и экстравагантный вид, своеобразное украшение преимущественно женского тела. На определённом расстоянии делаются проколы в несколько рядов, вставляются кольца и втягивается лента. Это очень редкий вид пирсинга, делается он на спине, руках и ногах, бёдрах, шее.

Пирсинг зубов - это специальное украшение, которое крепится непосредственно на зубную эмаль. Это достаточно оригинальный, стильный способ привлечения внимания, подходящий обладателям идеально ровных и белых зубов. Стразы на зубах позволяют выделиться из общей массы и привлекают не только креативную молодежь, но и людей старшего возраста, которые желают продемонстрировать свою безупречную улыбку.

Пирсинг ногтей - это особый прокол в ногтевой пластине, в который вставляется серьга. Это модная тенденция в сфере маникюра. Маникюр, украшенный подвесками, колечками, бусинками выглядит стильно и оригинально.

Пирсинг шеи – это разновидность прокалывания тела, существующая в двух видах. Первая техника пирсинга шеи является обычным проколом и выглядит подобно укусу вампира. Вторая техника предполагает введение внутрь кожного покрова конструкции под названием «микродермал». Проколы шеи позволяют добиваться эстетической привлекательности пирсинга и практически не имеют ограничений по количеству элементов и стилистическому оформлению узора.

Пирсинг «антибровь» обычно располагается где-нибудь над скулой, в верхней её части и ниже бровей. Этот вид плоскостного пирсинга ещё называется слезой, поцелуем бабочки или вороньей лапкой. Название зависит от точного месторасположения украшения.

Прокол глазного яблока - один из новых и мало изученных видов пирсинга. Это вживление в глазное яблоко ювелирного изделия. Специально вырезанные пластинки из платины шириной несколько миллиметров в виде полумесяца, сердечка или крестика внедряются в переднюю сторону глазного яблока или в слой слизистой оболочки, покрывающий внутреннюю поверхность век. Такой вид пирсинга пользуется популярностью в Европе.

Пирсинг «микродермал» - это украшение для внутрикожной микроимплантации, при которой создается маленький прокол. Через этот прокол в ростковый слой кожи вводится «якорь» со стержнем. На стержень накручиваются украшения различных форм. Такой вид пирсинга появился недавно и моментально приобрёл многомиллионную аудиторию поклонников. Располагать украшения-микродермалы можно в любой зоне. Популярными местами имплантации считаются живот, грудная клетка, запястья, лицо, шея, бедра, спина, ключицы, поясница.

Тоннели - украшение, устанавливаемое в отверстие прокола в мочке уха. Традиционно тоннели имеют форму круга, но возможны и другие разнообразные формы. Отличаются тоннели от классических украшений большим диаметром отверстия прокола.

Для изучения актуальности пирсинга в современном обществе в рамках данной работы был проведен опрос студентов группы КПИ-1 в количестве 23 человека и опрос среди подписчиков автора доклада в социальной сети ВКонтакте. Всего было опрошено 53 человека (девушки) в возрасте до 25 лет. Предлагалось ответить на вопросы, выбрав подходящий вариант ответа.

По результатам опроса выяснилось, что 85% молодежи считает пирсинг красивым и модным, лишь 15% не понимают, зачем его вообще делать. 53% опрошенных имеют пирсинг мочек ушей, 7% имеют пирсинг пупка, по 3% - языка и носа. 9 % опрошенных мечтают сделать себе пирсинг брови, еще 10 % планируют сделать прокол пупка, языка и носа. О необычных видах пирсинга знают 36% опрошенных, из них 26% не прочь такой иметь.

Итак, сегодня мало кто осмелится показывать пальцем на человека, который украсил себя пирсингом. Общество, наконец, согласилось с тем, что пирсинг может добавить пикантности внешнему виду. Есть в этом своя прелесть и изюминка. Современная молодежь в большинстве своем думает о заветном проколе, считая его способом самовыражения, подчеркивания собственной индивидуальности.

Как показывает история и наше исследование, пирсинг всегда находит своих поклонников, а потому такой вид украшения тела вряд ли когда-нибудь исчезнет. Скорее, будут появляться новые виды прокалываний, и число людей с пирсингом будет расти. Однако, задумывая сделать пирсинг, каждый должен понимать, как важно правильно выбрать специалиста, осуществляющего прокол. Пирсинг могут делать только мастера с медицинским образованием и только в профессиональных салонах. При соблюдении этого основного условия, безусловно, можно добиться отличного результата и безупречного внешнего вида.

Считаю данную тему интересной, актуальной в современном мире, потому собираюсь работать над ней в дальнейшем.

**Список литературы**

1. Збруев А. С., Все о пирсинге, М: АСТ, 2005 год;
2. Яковлев М. Л., Как украсить свое тело? (статья в журнале ELLE 2005 год)
3. Интернет-ресурсы: www.wikipedia.org, www.syl.ru

**СЕКЦИЯ 4. ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД**

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД**

Ковалева Ангелина Ивановна

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Искусство украшения блюд обращено, прежде всего, к 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 блюд.

Задачи:

- изучить историю оформления блюд.

- изучить правила оформления блюд.

- выяснить наиболее интересные и современные способы оформления блюд.

На сегодняшний день рестораны акцентируют внимание гостей на качестве продукта и стремятся, чтобы блюда были не только вкусными, но и красиво смотрелись на тарелке. Что свежо и актуально, а что безнадежно устарело – мнения шеф-поваров.

Хочу предложить несколько современных тенденций оформления блюд.

Простота. Главное – максимально простая подача. Причина банальна – стремление снизить себестоимость блюда. Если же говорить о мировых трендах, то сейчас часто преподносят привычные блюда в необычном виде, например паштет с мандариновым желе в виде мандарина.

Вчерашний день в подаче – всевозможные вариации на тему украшения микс-салатом креветок, куриного филе и т. д.

Почерк «шефа». У каждого шефа есть свой стиль, которого он придерживается, или авторское видение уже существующих техник. Есть блюда, для которых достаточно классических белых тарелок, а есть такие, которым необходима оригинальная подача.

Авторская посуда. Основной тренд – это подача на нестандартной или сделанной на заказ авторской посуде, созданной под конкретные блюда. При этом очень важно соблюдение цветовой гаммы.

Уже неактуально поливать соусом все блюдо перед подачей, а также совмещать большое количество различных вкусов.

Впечатлить гостя можно изменением текстуры блюд. На мой взгляд, интересная задумка – подача ингредиентов, из которых гость сам собирает блюдо, выбирая то, что ему нравится.

Новое и актуальное – подача одного продукта, но в разных текстурах. Очень интересны задумки, основанные на правильном сочетании цветов при использовании различных ингредиентов. Важно использовать теорию цветового круга (цвет последних сезонов – зеленый).

Перестала быть актуальной подача на сланце, на дереве и вместе с несъедобными элементами. Также не в тренде очень яркие блюда, где больше 3–4 цветов (исключение – десерты).

Гостя можно впечатлить обычным, на первый взгляд, блюдом, если рассказать его историю или скрытый подтекст.

Основные тенденции требуют оригинальной подачи и красивого оформления (блюдо должно выглядеть как композиция – гарнир, несколько соусов, декорация), высокого качества продуктов и их правильных проверенных сочетаний, быстрого приготовления.

Также к основным трендам относится эпатажность подачи и возможность из простых ингредиентов сделать сложные интересные блюда. Надо стремиться к тому, чтобы блюдо было сложным, многокомпонентным, ярким по подаче и в то же время оставалось демократичным.

На сегодняшний день существует две тенденции: либо повара копируют кухню или подачу у зарубежных, либо следуют за пожеланиями гостей, которые диктуют нам, что хотят есть. Требование времени – только натуральные ингредиенты, отказ от использования добавок и красителей, сохранение естественного вкуса и пользы сезонных продуктов.

Чтобы впечатлить гостя, нужно оправдать его ожидания – а людям, жизнь которых полна забот и дел, хочется получать домашнюю, полезную и вкусную еду. Потрясающие блюда готовятся на открытом огне – они имеют ни с чем несравнимый вкус.

Ранее были очень популярны блюда высокой кухни, молекулярная кухня. В современных условиях стали востребованы простые блюда из советской кухни, оформленные на новый лад. В СССР подавались блюда, украшенные свежей зеленью. Сейчас во многих ресторанах наблюдается именно этот тренд.

В последнее время придерживаются следующего принципа: презентацию блюд нужно заимствовать у французов, вкус – у итальянцев, точность – у японцев.

В тренде региональная кухня и использование высококачественных отечественных продуктов, сезонных деревенских овощей и зелени. Возвращаются незаслуженно забытые технологии, например, приготовление в русской печи или на огне, домашние специи и соусы.

Главный тренд – свежие продукты, бережно приготовленные, их натуральный, не закрытый сложными соусами вкус. При создании новых блюд всегда должен быть один продукт-лидер, который можно дополнять гарнирами.

Из прошлых тенденций до сих пор используется подача под воздушными пенками. По-прежнему актуальны стильная посуда с широкими бортами и подача разделенных на составляющие блюд, демонстрирующая текстуру продукта, его качество и бережное приготовление.

В России все актуальнее тема русской кухни с авторским подходом, использованием новых технологий и местных продуктов. Среди самых актуальных тенденций – здоровое питание. Новый феномен, продолжающий тренд фруктов и овощей «только что с грядки», – рестораны, где шефы сами выращивают зелень на балконах или в огородах рядом со своим заведением.

Люди становятся особенно требовательными к внешнему оформлению. Популярны дегустационные меню с винным сопровождением (гастрономический сет, где каждое блюдо сопровождается бокалом специально подобранного вина). Актуальны блюда-картины, блюда-обманки, а также всевозможные спецэффекты. К примеру, недавно в моде были подкопченные, намеренно обугленные блюда, посыпанные «пеплом». Необходимо трезво оценить ситуацию — данные тенденции в большей степени характерны для развитых стран и крупных мегаполисов, о подобном мечтают всего лишь несколько процентов жителей планеты.

Самое главное, о чем стоит помнить при украшении различных блюд – это умеренность и сочетаемость способов украшений между собой и непосредственно с подаваемым блюдом.

Не стоит забывать об украшениях блюд и тогда, когда вы готовите повседневные блюда. Красиво оформленные блюда вызывают аппетит и служат еще одним подтверждением вашей любви к близким. Поэтому с древнейших времен люди придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и его внешнему виду - оформлению и украшению.

**Список литературы**

1. Анфимова Н.А, Т.И.Захарова, Татарская Л.А.. Кулинария [Текст]: Учебник, 2008.- 199 с.
2. Ходбэй Кара, Дэнбери Джо. 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.
4. Интернет-ресурсы:

Кулинарный портал. Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru., http:// vkus.by.

Кулинарный портал. Форма доступа. http://yarservice.ru/iskusstvo- oformleniya-blyud.html свободный. – Заголовок с экрана.

**ИСКУССТВО УКРАШЕНИЯ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ НА ПРИМЕРЕ ЛАТТЕ–АРТ**

Бабкина Людмила Владимировна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Последнее время тема кофе становится более актуальной, в свете роста интереса потребления напитка. Культура пития возрастает с каждым годом, так же возрастают и требования потребителей, что сподвигает подавать не просто кофе как напиток, а кофе с украшением.

Латте-арт означает искусство создания рисунков на поверхности кофейного напитка. Это направление весьма актуально в наши дни и является настоящим профессионализмом.

Роспись молочной пены на поверхности хорошего кофе можно встретить в популярных кофейнях и кафе. Латте-арт — средство самовыражения бариста (мастера-кофевара), возможность показать свой творческий потенциал. Посредством изображений на кофе он оказывает гостю почтение, поднимает настроение, удивляет, контактирует с ним.

Цель работы: изучение литературных источников по теме кофе и латте-арт, обобщение имеющегося опыта украшения кофе

В соответствии с целью исследования, в ходе работы были определены следующие задачи:

1) Изучить литературные источники по теме.

2) Проанализировать техники украшений кофе

3) Сделать выводы.

Объектом исследования является кофейный напиток.

Предметом исследования - техники создания рисунков.

Кофе – это обработанные семена плодов вечнозеленого кофейного дерева, произрастающего в тропических странах. Потребительские свойства кофе зависят от вида кофейного дерева, сорта, места произрастания и качества первичной обработки. Кофе выращивают в 80 тропических и субтропических странах мира, от 23-й параллели на севере до 25-й параллели на юге. Это так называемый кофейный пояс. На мировой рынок кофе поставляют более 50 стран.

Промышленное распространение получили 3 вида кофе:

* + аравийский (произрастающий в Эфиопии, Южной Америке), дающий нежный напиток, приятный на вкус с тонким ароматом;
  + либерийский (Западное побережье Африки), напиток которого с более грубыми вкусовыми и ароматическими свойствами;
  + робуста (Юго-Восточная Азия) дает напиток различного свойства.

Россия — очень перспективный рынок для производителей кофе.

Согласно ГОСТ 6805-83, в жареном кофе определяют % влажности: при выпуске – не более 4, в конце гарантийного срока хранения не более 7, количество экстрактивных веществ в кофе без добавлений – от 20 до 30, с добавлением цикория (или винной ягоды) – от 30-40. Содержание кофеина в кофе не менее 0,6%, нормируется также зольность, степень помола, наличие металлопримесей и других посторонних веществ.

Первый в мире кофейный магазин открылся в Константинополе в 1475 году. В Турции даже существовал закон, по которому в том случае, если мужчина не мог обеспечить свою жену ежедневной порцией кофе, женщине разрешалось развестись со своим мужем!

В России кофе появился, как принято считать, в 1665 году, когда придворным лекарем Самюэлем Коллинсом царю Алексею Михайловичу был выписан рецепт «вареного кофе, персиянами и турками знаемого», в качестве лекарства против «надмений, насморков и главоболений».

Традиция пить кофе родилась в странах, где спешить не принято, где соблюдение обычаев очень важно. Значение имеет все — от посуды и закусок, сопутствующих кофе, до поведения хозяина и гостей. К примеру, у бедуинов отказ от предложенного кофе расценивается как пренебрежение к хозяину дома. К слову, именно хозяин дома, в присутствие гостей обжаривает и измельчает зерна, а затем варит из них напиток.

В Европе кофейная церемония несколько отличается, однако спешка при распитии чашечки кофе так же неприемлема, как и на Востоке. Европейская кофейная церемония предполагает легкие закуски и сладости, а также сливки, молоко. Способ подачи кофе должен соответствовать приготовлению.

И самое главное в кофейной церемонии — это настрой. Осознание того, что вот сейчас не просто обжаривается, мелется, варится кофе, а совершается священнодействие, ритуал, берущий начало в далеком прошлом, когда автомобили, телефоны и глобальный цейтнот были из разряда фантастики… и с этим прошлым связывает тонкая ниточка кофейного аромата.

Сегодня кофе пьют повсеместно, пьют охотно, пьют зачастую в меру и без меры. Кофе – напиток с проникновенным ароматом, бодрящим вкусом, многовековой историей и огромным числом рецептов. Его нельзя рассматривать как простой продукт потребления. Это огромное число видов, сортов и вариантов использования.

Высшую позицию занимает арабика – невысокое дерево, достаточно капризное и не слишком урожайное, но дающее ароматные плоды высокого качества. Именно зерна арабики в составе любой разновидности кофе придают напитку характерный ему богатый аромат, приятный мягкий вкус и хорошую золотистую пенку. Самым популярным сортом арабики выступает Бразильский Бурбон и Сантос. Зерна арабики продолговатые, неровные, с содержанием кофеина в 1-1,5%.

Ла́тте-арт (от итал. Latte art, «молоко» и «искусство» соответственно) — это особый способ вливания вспененого молока в эспрессо, благодаря чему на поверхности кофе создаются различные узоры.

Также узор может быть создан путём простого рисования на верхнем слое пены, например зубочисткой или другим острым предметом. Латте арт требует четкого соблюдения пропорций молока и кофе. Этим искусством могут заниматься только очень опытные бариста.

Латте (от итал. Latte – молоко) впервые был приготовлен в Италии. Напиток ценится за свой мягкий бархатный вкус. Около полувека назад итальянские бариста вдохнули новую жизнь в ставшие привычными латте и капучино.

Молоко взбивается определённым образом пока не достигнет температуры 65-67 °C. В итоге должна получиться однородная пена кремовой констистенции. Подготовка молока заключается в том, что оно доводится до температуры, при которой выделяется определённое количество пены. При вливании молока в кофе, молочная пена смешивается с кофе и образует узоры замысловатой формы. Процесс образования рисунка держится под строгим контролем бариста. Молоко должно быть идеально глянцевым, без больших пузырей.

Качество эспрессо также очень важно, кофе должен готовиться от 20 до 30 секунд, чтобы его цвет стал красно-коричневым.

Наиболее распространённым стилем является «Розетта» (на рисунке), она напоминает цветок или лист. В латте-арт существует три основные фигуры — цветок, яблоко, сердечко. Остальные — их производные.

Наиболее распространенными видами латте-арт являются следующие:

* Вливание молочной пенки в густой эспрессо — наиболее простой и практичный способ создания рисунков на поверхности кофе. Данный способ широко распространен в американских кофейнях благодаря быстроте приготовления и стойкости.
* Создание узоров на поверхности молочной пены с помощью зубочистки. Рисунки, созданные таким способом менее стойки по сравнению с вливанием молочной пенки. Роспись карамелью и пищевыми красками также находит применение в латте-арт.
* Использование трафаретов — рисунки на кофе создаются с помощью трафарета и корицы или порошка какао.
* 3D шедевры латте-арта - фигурки сделанные из пенки латте изображают популярных "котиков"и не только.
* Используют специальный кофейный принтер, позволяющий печатать фотографию с портретом гостя прямо на поверхности кофейного напитка. Для создания рисунка на поверхности молочной пены принтер использует специальные пищевые краски. По желанию гостей помимо фотографии на поверхности напитка также можно добавить различные надписи.

На создаваемый мастером узор влияет техника мастера и следующие факторы: высота молочного кувшина над поверхностью чашки; частота колебаний молочной струи; точка, в которой струя молока входит в чашку; скорость вливания.

Латте-арт имеет стандарты и критерии как течение, получившее мировое признание. С помощью них оценивается качество приготовленного напитка.

По методу нанесения рисунка распространение получили 4 направления:

1) Этчинг. Популярное, массово используемое направление латте-арт. Отличительной чертой является рисунок на кофе, наносимый вспененным молоком и остроконечным предметом.

2) Капучино арт. В использовании допустим пищевой краситель. Обычный латте-арт декорируется шоколадным сиропом и стружкой шоколада.

3) Мульти арт. Комбинация первых двух направлений. Характерно мастерство бармена во владении техникой. Создание динамичных изображений в чашке эспрессо.

4) Эспрессо арт. Несложный рисунок наносится на эспрессо крем.

Латте-арт стал обязательным элементом напитка в большинстве кофейных заведений. Вы почти никогда не увидите на своем столе, кофе с молоком без цветка, сердца, ветки и т.д. Этот рисунок выдает определенное количество навыков, внимание к деталям и стремление к качеству.

Современный латте-арт — это нанесение рисунков на поверхность молока разноцветными сиропами, горячим шоколадом, корицей или какао-порошком.

Безусловно, рисунок влияет на восприятие напитка. На первые глотки, пока вы пьёте кофе, захватывая пену. Приготовлении капучино и латте - молоко смешивается с кофе, а кофейная крема поднимается поверх. Вливая рисунок, важно, чтобы каёмка капучино или латте оставалось максимально кофейной, а рисунок был в центре. Таким образом, когда вы будите пить капучино, изначально вы почувствуете вкус кофе и уже потом вкус молока.

Культура потребления этого напитка в России относительно молода, ей каких-нибудь три сотни лет, но она стремительно развивается, впитывая все лучшее и новое, что появляется в индустрии.

**Список литературы**

1.Сборник технологических нормативов для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.

2.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник.–Ростов н/Д: издательский центр «МарТ»,1999.–448с.

3.Лашук В.Н., Божко С.Д. Структура и методика выполнения курсового проекта по курсу «Технология производства продукции общественного питания»: учебно–методическое пособие. – Владивосток: издательство ДВГАЭУ, 2002. – 104 с.

4. Интернет-ресурсы:

* www.food-industry.ru/articles/articles\_755.html?page=1
* www.danesi-caffe.ru/coffe- receipts/americano?s=7dd065440916162615010b02e4 8acea3

**ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ**

Давидов Владимир Анриевич, Маханова Алина Александровна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Современный рынок ресторанного бизнеса растет и расширяет свои масштабы. К началу 2014 г. ресторанный рынок подошел с 80%-ной зависимостью от иностранных продуктов. Весной 2014 г. Россельхознадзор запретил поставки австралийского мяса, в августе было введено продовольственное эмбарго, вызвавшее шок на ресторанном рынке и заставившее его участников ускорить поиски замены. Возрождение русской кухни сейчас модная тема для ресторанов.

Цель исследования: внедрение и пропаганда русских национальных блюд среди населения.

Первые скупые сведения о русской кухне содержатся в летописях — древнейших письменных источниках X—XV веков. Древнерусская кухня начала складываться с IX века и к XV веку достигла своего расцвета. Естественно, на формирование русской кухни в первую очередь самое большое влияние оказали природно-географические условия. Обилие рек, озер, лесов способствовали появлению в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.

Справедливо считают, что, засеяв поле, вырастив и собрав хлеб, человек впервые приобрел Родину. На своих землях с незапамятных времен русичи выращивали рожь, овес, пшеницу, ячмень, просо, гречиху. Из них варили зерновые каши: овсяные, гречневые, ржаные... Каша была и остается нашим национальным блюдом.

Именно сейчас русская кухня вновь приобрела актуальность. В последнее время появилось много ресторанов, которые позиционируют себя как рестораны, которые готовят блюда по старорусским рецептам. Придумывается красивое меню «под старину», какие-нибудь «расстегаи старолипецкие с ухою княжеской». Очень радует возросший интерес к кулинарным традициям. Это вселяет надежду на то, что развитие русской кухни будет идти в правильном направлении.

Но никто еще 20 лет назад не сомневался в том, что традиционная русская кухня существует. Так почему же возник такой вопрос сейчас? Потому что, во-первых, люди заинтересовались традиционной русской кулинарией, во-вторых, русский народ просто заинтересовался правильной едой.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития. Таких этапов насчитывается шесть: древнерусская кухня (IX—XVI вв.); кухня Московского государства (XVII в.); кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.); петербургская кухня (конец XVIII в.—60-е годы XIX в.); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX — начало XX вв.); советская кухня (с 1917 г. по настоящее время).

IX–XVI века. На этом начальном этапе русской кулинарии сформировалась остающаяся неизменной по сей день основа русского стола: знаменитый черный ржаной хлеб, традиционные супы и каши, пироги и другие многочисленные изделия из дрожжевого теста, блины, а также напитки – мед, квас и водка. Кроме того, в связи с принятием в этот период христианства, оформились стол постный и стол скоромный.

XVI–XVII века. В этот период к России были присоединены ханства Казанское и Астраханское, Башкирия и Сибирь, что обусловило появление заметного влияния на русскую кухню кухни тюркских народов. Именно тогда в русскую кухню вошли блюда из пресного теста типа лапши или пельменей, она обогатилась такими восточными пряностями, как корица, перец, шафран и многие другие. На русском столе появились новые фрукты: курага, урюк, инжир, изюм, хурма, лимоны.

Тогда же в Россию впервые был завезен чай, без которого сейчас просто невозможно представить российский стол. В это время стал поступать в Россию и тростниковый сахар, благодаря чему появились и совершенно привычные для нас сегодня варенья, конфеты, цукаты и другие сладости.

Нужно отметить и такую характерную черту этого периода русской кулинарии – в это время резко обозначилась разница между столом простонародья и знати, и, если пища знати становилась более богатой и изысканной, то еда низших слоев населения, наоборот, упростилась.

XVIII век. В эпоху реформ Петра I русская кухня испытывает на себе сильное западное влияние – сначала голландское, немецкое, австрийское и шведское, затем – большей степени французское. Именно тогда среди знати становится модным привозить для себя поваров из этих стран, на их кухнях появляется печь новой конструкции – голландская, что привносит новые способы кулинарной обработки, так же, как и вывезенная иностранными поварами из своих стран новая кухонная утварь – кастрюли, дуршлаги и сковородки.

В числе новых продуктов появляются голландские и французские сыры и, конечно, картофель, который сейчас стал непременным продуктом на столе россиян, а поначалу вызывал у народа такое неприятие, что иногда это заканчивалось даже так называемыми «картофельными бунтами».

XIX век. В эпоху наполеоновского нашествия в русском обществе ярко проявились славянофильские настроения, появился интерес ко всему исконно русскому, в частности, на волне этого интереса было по-новому переосмыслено русское кулинарное наследие, что парадоксальным образом сочеталось с одновременным сильнейшим влиянием французской кухни. В это время в России появились первые рестораны, в них работало огромное множество поваров – французов, которые по-своему воплощали извлеченные из бабушкиных сундуков традиционные русские рецепты.

Искусство подачи и украшения блюд обращено, прежде всего, к вкусу и воображению конкретного человека, однако, чтобы творение стало настоящим произведением искусства, оно должно соответствовать определенным правилам.

Специалисты в области общественного питания должны уметь оформлять блюда, без труда составлять композиции из пищевых продуктов. Умение сделать блюдо красивым – одна из задач специалиста в области общественного питания. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.)

Презентация блюд Русской кухни. Холодным и горячим закускам, в том числе из рыбы, уделяли повышенное внимание — особенно при Иване Грозном. Обилие рыбных блюд к русской кухне обусловлено природными условиями: поселения, как правило, возникали на берегах Волги, Оки, Енисея, Амура и других многочисленных рек. Кроме того, рыбу разрешалось есть во время постов. В монастырях разных княжеств хранились собственные секреты приготовления щуки, судака, севрюги, угря.

Вот один из дошедших до нас старомосковских рецептов отварной щуки с элементами дизайна того времени: «Свежую щуку, выпотрошив и не шелушив, отварить в воде с солью. Когда поспеет, горячую еще, свернуть в кольцо, ущемив хвост ей в зубы. Обсыпать кедровыми орешками и струганой свеклой с морковью. Из огурца сделать корону с дном и положить в нее хрен, растворенный в уксусе».  
Суздальцы традиционно отдавали предпочтение фаршированной щуке — блюду древнему и очень сытному. Новые технологии позволяют воспользоваться электрической мясорубкой, но принцип остается таким же, как и в старину.

Берется щука, разрезается брюшко, удаляются внутренности. Пропустили через мясорубку лучок, теперь берем хлеб, замоченный в молоке. Отжимаем его.  
Вместе с хлебом через мясорубку повар пропускает чеснок и морковь. Добавляет в фарш соль, яйца, столовую ложку сливочного или топленого масла — его можно заменить подсолнечным, ореховым или конопляным. Фарш закладывается в рыбу, которую повар оборачивает пищевой пленкой. В Древней Руси щуку сшивали жилами животных либо смазывали брюшко глиной. Если духовка уже нагрелась до ста семидесяти градусов, то через двадцать минут рыба будет готова.

Готовую щуку украшают огурцами, листьями салата, помидорами, лимонами, ягодами. От одного нарядного вида этого блюда начинает разгораться аппетит!

Помимо рыбы, на Руси всегда ценили блюда из грибов. Их любят и мясоеды, и вегетарианцы. В расходной книге Патриарха всея Руси Адриана, жившего в XVII веке, упоминается около пятидесяти грибных блюд. К примеру, из грибов трутовиков делали разные паштеты и даже оладьи, предварительно обмакнув их в яйцо. Из соленых лисичек и свежесорванных сыроежек готовили оригинальные грибные похлебки, которые поражали воображение приезжих иностранных гурманов.

Интересно, что винегретом в старину называли любые блюда из рыбы, грибов и других продуктов, политых соусом из растительного масла, горчицы и уксуса. Лишь в XIX веке в состав этой закуски стала входить свекла.  
Вот описание приготовления винегрета 1841 года: «Можно делать из всякой рыбы, изжарив и очистив ее от костей. Уложить на блюдо. Убрать свеклой, картофелем, солеными огурцами, лимонами, каперсами, маслинами. Все это полить уксусной заправкой».

Несомненным брендом отечественной кухни является студень.  
Кусочки вареной телятины, стерляди, филе ершей заливались желе. Его готовили не из желатина, как сейчас, а использовали чешую, пузыри рыб или крепкие отвары из телячьих ножек, свиных ушей и других продуктов, богатых коллагеном. В южных районах блюдо именовали холодцом. В старину не было разницы между заливными блюдами, как мы их понимаем сегодня, и студнями. В рецептах приготовления холодца встречаются как ветчина, так и рябчики, тетерева, куриные потроха, грибы, горох и даже капуста. То есть студни готовили не так примитивно, как сегодня — из требухи, третьесортного мяса или рыбы. Блюда обильно приправляли чесноком. Он не только придавал аромат, но и способствовал сохранности пищи.

«Роспись царским кушаньям» — письменный памятник XVII века, содержащий перечень блюд стола московских правителей. Есть там «утки и зайцы верченые» — то есть жаренные на вертеле. Много блюд из баранины, говядины и рыбы. Обилие выпечки. Кроме пирогов и ушек с фаршем, указаны «манты» и «котломы» — слоеные лепешки из пресного теста. Всевозможные студни, салаты, паштеты, рулеты. Не счесть солений, копчений, квашений. Невероятное разнообразие первых блюд — одной только ухи, к примеру, множество разновидностей: щучья, окуневая, карасевая, стерляжья… Различались виды ухи и по цвету: желтая, красная, белая и даже черная (кстати, кроме рыбы, в уху нередко добавляли куриное мясо и зайчатину).

Заметим, что традиционное изобилие русского стола не стоит путать с обжорством. Чередование яств — символ гостеприимства и свидетельство щедрости русского народа, а вот жадное и неумеренное поглощение пищи всегда считалось в нашей стране пороком.

Кухня любого народа — это часть его культуры и истории. А значит, с помощью анализа рецептов той же старорусской кухни, гастрономических пристрастий людей, обрядов, ритуалов можно приподнять завесу исторической тайны над многими вопросами.

Традиция украшать блюда, придавать им необычные формы идет на Руси с древних веков. И в будние дни, и тем более в праздники к оформлению блюд относились словно к произведению искусства. В древности, украшая стол, исходили из принципа сезонности продуктов, то есть «наряжали» блюдо в зависимости от имеющихся под рукой ингредиентов. Но с развитием торговли у поваров в домах знатных и богатых людей появилась возможность круглый год использовать для декорирования блюд свежие овощи, фрукты, заморские орехи, оливки и пряности.

Существует некий утвержденный церемониал, очень правильный. Он показывает важность и серьезность, с которой относились к еде наши предки».  
Как говорит Виктор Беляев, президент Ассоциации кулинаров России, «сначала человек ест глазами, потом уже носом, когда чувствует приятный запах. У нас же сразу все срабатывает, все железы, связанные с пищеварением. И поглощение пищи превращается в праздник».

Большое внимание во время пиров уделялось строительству съедобных скульптур, художественным композициям, оформлению самих блюд. Блинчикам, например, делали глаза и рот из красной икры; розочки, украшающие стол, готовили из манных пенок, яблочного пюре и меда; создавали кувшинки из горохового киселя. Разного рода короны для рыб вырезали из моркови, огурцов, яблок и даже слив. И все же любое оформление блюда — лишь прелюдия к главному: содержанию и вкусу пищи.

Сегодня наше питание упростилось до минимума. Это либо фастфуд, пришедший с Запада, либо иной быстрый перекус: бутерброд, тарелка супа, котлета с гарниром. Такое отношение к еде стало негативно сказываться на здоровье и продолжительности жизни. Кому-то кажется, что индустриализация питания и появление разнообразных пищевых точек — это гастрономический скачок, экономящий массу времени. Но это не так — культура питания деградирует с каждой новой эпохой. Обед среднего горожанина, нашего современника, состоит в лучшем случае из трех-четырех блюд. Разве можно сравнить это с трапезами наших предков?

Следовательно, мы приходим к выводу:

Русская кухня очень разнообразна, Специалисты в области общественного питания должны уметь оформлять блюда, без труда составлять композиции из пищевых продуктов. Умение сделать блюдо красивым – одна из задач специалиста в области общественного питания.

Популярность русской кухни во всем мире необычайно широка. Русская национальная кулинария прошла чрезвычайно долгий путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил свой след до наших дней.

**Список литературы**

* 1. 100 лучших блюд из говядины / Сост.Г.С. Выдревич. - М.: ЭКСМО, 2008. - 64 с.

1. 100 лучших блюд из свинины / Сост.Г.С. Выдревич. - М.: ЭКСМО, 2008. - 64 с.
2. 100 лучших блюд современной русской кухни / Сост.Г.С. Выдревич. - М.: ЭКСМО, 2008. - 64 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 374 с.
4. Маслов Л.А. Кулинария. - М.: ГИТЛ., 1958. - 296 с.
5. Молоховец Е. Кулинария и этикет. // СD диск от издательства "Бука".
6. Молоховец Е. Русский стол. - М.: ЭКСМО, 2008. - 224 с.
7. Морозов А.Т. и другие. Кулинария для всех. М.: Экономика. 1998 г.
8. Моховец Е. Праздничный стол. - М.: ЭКСМО, 2007. - 32 с.
9. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. (Основные направления, их история и особенности. Рецептура) - 2-е изд. переработ. и доп. - М.: Агропромиздат, 1991.608 с.
10. Праздничный стол Елены Моховец. - М.: ЭКСМО, 2008. - 224 с.
11. Рецепты старого трактирщика. - М. Цитадель-трейд, 2006. - 64 с.
12. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. - М.: Академия, 2004. - 208 с.
13. Электронная книга "Винегрет" // www.vinegret. info
14. Электронная книга "Кулинар" // http://www.kylinar. net
15. <http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=103>
16. <http://www.vogue.ru/peopleparties/tabletalk/novaya_russkaya_kukhnya_na_poroge_bolshogo_proryva/>
17. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>
18. <http://xcook.info/russkaja-kuhnja>
19. <http://www.liveinternet.ru/community/5944861/post381630297/>

**ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

Долженко Алина Александровна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Широкий ассортимент холодных блюд, разнообразие продуктов, используемых для их оформления, требуют от кулинара глубоких и разносторонних знаний и практических навыков.

Для оформления блюда отбирают продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется заливать сметаной, майонезом, соусом.

Праздничные (банкетные) блюда обязаны иметь высокое качество, изящное оформление и быть украшением праздничного стола. Для оформления таких блюд требуется большой практический навык, изобретательность, художественный вкус. Например, целый холодный поросенок, заливная рыба и некоторые из других крупных кулинарных изделий подают на блюдах с установленными постаментами. Вокруг постамента, где размещается основное кушанье, прямо на блюде нужно размещать отдельные кучки (букеты) из различных по цветовой гамме овощей.

Бутерброды можно оформлять салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного сладкого перца и др. При этом соответственно увеличивают выход. Для оформления канапе применяют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты и т.д. Кроме канапе, к банкетным мелким холодным закускам относятся различные закуски в корзиночках (тарталетках) и валованах; яйца, фаршированные закусочными смесями и икрой, а также фаршированные овощи. Корзиночки (тарталетки) выпекают из пресного сдобного теста в специальных формочках. Готовые охлажденные тарталетки заполняют салатами, паштетами, морепродуктами в майонезе.

Валованы выпекают в виде стаканчиков из слоеного теста. Их заполняют икрой, салатом, кусочками вареной курицы в майонезе. Сверху валованы и тарталетки украшают зеленью, маслом в виде цветочка, фигурно нарезанными огурцами, помидорами, редисом и т.д.

На приемах и банкетах готовят своеобразные холодные закуски - салаты-коктейли. Продукты для них нарезают мелкими кубиками, соломкой или фигурно (с помощью специальных выемок). Заправляют такие салаты майонезом, майонезом со сметаной, взбитой сметаной или сливками, заправками. Подают в стеклянных креманках или фужерах небольшими порциями по 50-100 граммов. Красочно оформляют зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, консервированными фруктами, ягодами, миндалем. Креманки (фужеры) ставят на блюдце или тарелку с салфеткой. Едят их чаще чайной ложкой или кокотной вилкой, которые кладут рядом на тарелку. Наиболее популярны салаты-коктейли из мяса кальмара, морского гребешка, мидий и других морепродуктов, из мяса птицы и дичи, ветчины и сыра, фруктов.

Салаты в кулинарной традиции занимают одно из центральных мест и пользуются популярностью. Они не только великолепны в цветовом и эстетическом отношении, но и необычайно вкусны. За последние несколько лет в традициях питания произошли значительные изменения: салаты подают как в обед, так и вечером, они могут быть и основным блюдом и легкой закуской. Без салатов не обходится ни одно торжество. Причина тому - богатый ассортимент овощей, фруктов и других необходимых продуктов, а также возможность проявлять выдумку и фантазию в подборе компонентов. При оформлении необходимо стремиться к тому, чтобы основные продукты не были покрыты второстепенными. Чаще всего используют: листья салата, салатный цикорий, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, отварные яйца, помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, маслины и др. Наиболее распространены два способа приготовления и оформления салатов. Первый способ - все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в посуду для отпуска салатов. Второй способ - при нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Примерно 2/3 общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают украшения из оставшихся продуктов - ломтики мяса, птицы, рыбы, яиц, помидоров и зелени.

Для мясного ассорти используют говядину, ветчину, язык, птицу и др. Для оформления используют художественно нарезанные овощи и свежую зелень. В последнее время все чаще оформляют и подают холодные банкетные блюда на овальных и прямоугольных зеркальных блюдах, которые, отражая уложенные продукты, придают блюду особую нарядность.

Рыбные холодные закуски подают обычно без гарнира с дольками лимона и зеленью, сервируют к подаче со свежими огурцами, листьями зеленого салата.

Классификация:

- холодные блюда и закуски из мяса, мясной гастрономии, птицы и дичи;

- холодные блюда и закуски из рыбы, рыбной гастрономии;

- бутерброды;

- салаты и винегреты;

- закуски из овощей и грибов;

- холодные закуски из яиц и сыра;

- горячие закуски.

Значение холодных блюд и закусок в питании:

Холодные блюда и закуски дополняют ассортимент кулинарных изделий, их готовят из свежих, консервированных, быстрозамороженных овощей, фруктов, а также грибов, яиц, мяса, рыбы, морепродуктов, мясных и рыбных гастрономических товаров и других продуктов. В качестве приправ используют всевозможные заправки, соусы, майонез, сметану, растительное масло, кулинарные соусы.

Разнообразие продуктов, входящих в состав холодных блюд и закусок, определяет их физиологическое значение в питании человека. Холодные блюда и закуски являются средством возбуждения аппетита, поэтому подают их перед основным приёмом пищи и иногда между горячими блюдами. Правильно приготовленное и оформленное блюдо разнообразит и витаминизирует рацион.

Отличительные особенности холодных блюд и закусок:

Холодные блюда отличаются от закусок тем, что они подаются с гарниром, они более сытные (мясо, рыба, птица с гарниром ).

Холодные закуски имеют меньший выход, подают их, как правило, без гарнира (икра, сёмга, кета, шпроты, сыр и др.) либо с очень малым количеством гарнира.

Некоторые закуски подают горячими. Продукты для них мелко нарезают. От горячих вторых блюд они отличаются меньшим выходом, более острым вкусом и отсутствием гарнира.

Многие холодные блюда обладают острым вкусом (закуски из сельди, кильки, квашеной капусты, солёных и маринованных грибов и др.); некоторые имеют нежный вкус (заливная рыба, мясо, холодные блюда из домашней птицы и дичи и др.), в этом случае к ним подают острые приправы и соусы (горчицу, хрен, соус майонез и др.).

Современные требования к оформлению и отпуску холодных блюд и закусок:

Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, в дальнейшем не подвергающихся тепловой обработке, оформление, хранение и реализация этих изделий должна производиться в строгом соответствии с санитарными правилами. В целях необходимо иметь достаточное количество холодильного оборудования; для обработки и хранения сырых и вареных продуктов – отдельные холодильные шкафы; разделочные доски и инвентарь.

При оформлении и отпуске холодных блюд и закусок предъявляются различные требования:

1) В соответствии с санитарными нормами необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками.

2) Сократить сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок и сроки реализации готовых изделий, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья.

3) Посуда для холодных блюд и закусок должна соответствовать количеству порций, форме продукта, не иметь щербин и трещин. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали её борта.

4) Посуда должна быть сухой и предварительно охлажденной.

5) Холодные блюда и закуски отпускаются в специальной посуде: керамических и металлических блюдах, селёдочницах, стеклянных вазах (для фруктов и помидоров, огурцов), керамических вазах (для салатов), икорницах, салатниках (одно- и многопорционных), розетках (для лимона и зелени), креманках (для отпуска икры, лимона, салатов и др.).

6) Горячие закуски отпускаются преимущественно в порционной посуде (кокотницах, кроншелях, кокильницах).

7) Блюда должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит, однако при оформлении не допускаются излишества.

8) Для украшения обычно отбирают продукты с яркой окраской, продукты нарезают в виде различных фигурок, которые выкладывают сверху блюда, используют листки зелёного салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа, перья зелёного лука и др. Продукты, используемые для оформления, не рекомендуется заливать соусом.

9) Облегчает оформительскую работу использование выемок, формочек, специальных ножей и другого инвентаря.

10) Продукты должны хорошо сочетаться по цвету и нарезке.

При оформлении закусок для банкетов используют особые приёмы:

1) Укладывают на одно блюдо, вазу или салатник до 10 порций закуски.

2) Подают закуски в валованах (стаканчиках из слоёного теста), тарталетках (корзиночках из пресного сдобного теста), на крутонах из обжаренных ломтиков хлеба, на флюронах (выпечке из слоёного тест), в тимбалях (вазах, вырезанных из хлеба).

3) Оформляют закуски в виде целых рыб (рыба заливная, фаршированная), тушек птицы (курица фаршированная галантин), целых поросят (поросёнок отварной заливной) и т.д.

4) Используют красивую специальную хрустальную и мельхиоровую посуду (вазы, салатники и т.д.), многопорционные фарфоровые блюда, фигурные металлические шпажки (атле) и т.д.

5) Приготовляют специальные соусы с желатином (майонез с желатином, красный и белый соус шофруа с желатином).

Широко используют сложные гарниры и желе.

**Список литературы**

1. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И.Мглинец, Л.М.Алешина и др. — М.: Экономика, 2013.- 447 с.

2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова.– М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013.– 480с.

3. Корчагина Т.Л. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Конспект лекций. Часть 2 / Т.Л.Корчагина, В.А.Волкова. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2013. — 100 с.

4. Мглинец А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н.Ловачева, Л.М.Алешина и др. — М.: Колос, 2013. – 541 с.

**МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ: ШЕДЕВРЫ НА ТАРЕЛКЕ**

Медведева Галина Геннадьевна, Сидорова Татьяна Евгеньевна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

«Основная функция молекулярной кухни – не накормить, а удивить. Да что там удивить – ошарашить!»

Мне всегда было интересно, как превратить просто вкусное блюдо в поистине великолепное, праздничное. Понятно, что нужны украшения, сервировка и подача. Однако даже шеф-повара ресторанов, умеющие готовить прекрасные по вкусу, изысканные блюда, далеко не все могут похвастаться искусством их украшения. Что же говорить о семейных застольях? Все эти розочки, вырезанные из овощей, оливки и веточки зелени… Все это уже морально устарело и временами даже навевает тоску.

Можно прочитать огромное количество материалов о том, какой титанический труд проделали химики и кулинары для того, чтобы появилось новое кулинарное направление. Однако, истина, как это часто бывает, «лежит на земле».

Ресторанные бренды всего мира столкнулись с большой проблемой: к началу нового тысячелетия меню знаменитых ресторанов Франции и Италии, Лондона и Мадрида, Токио и Гонконга стали похожи, как сиамские близнецы. В какую страну ты не приедешь, а в ресторане подают одни и те же блюдо (с небольшой поправкой на местный колорит).

Смешать кухню азиатскую с европейской, добавить немного латиноамериканской и приправить домашней стряпней. Однако, такой путь имеет свой закономерный финал – механическое смешивание вкусов не может быть бесконечным. Вот тогда и решили перейти к технологиям химическим. Т.е., в истоках молекулярной кухни лежит простое желание привлечь клиента, а если говорить по-русски – заработать больше.

Классическое приготовление и подача блюд по схеме «продукт — гарнир — соус» с каждым годом теряет своих приверженцев. Молекулярная кухня разрушает все традиционные представления о том, как должны выглядеть или подаваться те или иные блюда. Суп может переместиться в коктейльный бокал, соленая закуска принять форму конфеты, а козье молоко — снега.

Например, в бокал для шампанского наливается сначала горячий мятный суп-пюре, а сверху — осторожно, чтобы не перемешать слои, — холодный гороховый суп. Возникает сразу тройной контрастный эффект: вкусовой, температурный и консистентный.

Технологии приготовления блюд держатся в секрете. Первые успешные блюда молекулярной кулинарии названы в честь известных учёных. Например, Гиббс — яичный белок с сахаром и оливковым маслом в виде геля, Ваклен - фруктовая пена, Бамэ — яйцо, приготовленное в алкоголе.

В Европе, это движение началось в начале 80-х годов ХХ века. Одними из первых были испанцы. В частности такие гуру, как Хуан Мария Арзак (Juan Mari Arzak), и Ферран Адриа (Ferran Adria), а также англичанин Хестон Блюменталь и французский ученый Эрве Тис. Сейчас они стали подлинными законодателями моды.

Хуан Мария является «дедушкой» новой баскской кухни, он безусловный творец и художник, который просто влюблен в еду. В своем ресторане, в Сан-Себастьяне Арзак хранит коллекцию из тысячи коробочек, наполненных запахами, специями, редкими приправами и т.д. Храня верность традициям и корням баскской кулинарии, он успешно переплетает давно забытые вкусы с новыми технологиями и способами подачи, использует в приготовлении и «молекулярные» новшества.

[Ферран Адриа](http://molekula-food.ru/ferran-adria) — самый известный шеф Испании и всего мира, родоначальник «молекулярной кулинарии» и своего рода алхимик в мире еды. Он постоянно экспериментирует со вкусами, текстурами, формами подачи и запахами продуктов, является изобретателем специального баллончика под названием espuma, что в переводе с испанского означает «пена». Секрет espuma в том, что абсолютно любой продукт доводится до состояния жидкого пюре, а затем в баллоне, под воздействием закиси азота (N2O) превращается в пенообразную массу. При употреблении в пищу, такая смесь играет на вкусовых рецепторах и усиливает вкус продукта.

В 1999 году Хестон Блюменталь (Heston Blumenthal), шеф-повар знаменитого английского ресторана Fat Duck, приготовил первое «молекулярное блюдо» для ресторана – мусс из икры и белого шоколада. Как оказалось, эти продукты содержат похожие амины и легко смешиваются. В 2005 году в Реймсе (Франция) был открыт Институт Вкуса, Гастрономии и Кулинарного Искусства (Institute for Advanced Studies on Flavour, Gastronomy and the Culinary Arts), объединивший передовых кулинаров мира.

Задачи и цели молекулярной кулинарии:

1. Улучшение традиционных блюд
2. Изобретение новых блюд на основе обычных ингредиентов
3. Изобретение новых продуктов (добавок)
4. Эксперименты с комбинированием вкусов

Основные приемы молекулярной кухни:

* обработка продуктов жидким азотом
* эмульсификация (смешение нерастворимых веществ)
* сферификация (создание жидких сфер)
* желирование
* карбонизация или обогащение углекислотой (газирование)
* вакуумная дистилляция (отделение спирта) и др.

При кратковременной обработке продукта жидким азотом, на его поверхности моментально образуется ледяная корочка, и, таким образом, на вашей тарелке может оказаться блюдо — трансформер. То есть снаружи обжигающе ледяное, а внутри горячее. Так же при добавлении и быстром размешивании азота во фруктовом или овощном соке можно получить сорбет за 15 секунд.

[Эмульсификация](http://molekula-food.ru/emulsifikaciya-v-molekulyarnoj-kuxne) — получение эмульсии с помощью натурального продукта – соевого лецитина. Он соединяет друг с другом воду и жир, и это дает отличные результаты при приготовлении различных салатных заправок, кремов и других изделий. При взбивании в жидкостях лецитин образует на их поверхности высокую и легкую пену, напоминающую мыльную. Этой пеной можно украсить различные блюда и оригинально оттенить их вкус.

[Сферификация](http://molekula-food.ru/sferifikaciya-v-molekulyarnoj-kuxne) представляет собой технику, которая позволяет достичь небывалых результатов, как в оригинальности подачи, так и во вкусе блюда, который может открыться вам заново. Суть процесса состоит в том, что в какую-либо жидкую массу (чай, сок, бульон, молоко) добавляют альгинат натрия, перемешивают и затем небольшими порциями вливают в емкость, наполненную холодной водой с растворенным в ней хлоридом кальция. Через 1-2 секунды образуются сферы. Их промывают в обычной воде и подают. Фокус в том, что внутри они жидкие, а снаружи имеют тончайшую пленку, так что, раскусив их, человек, ощущает мини-взрыв вкуса.

Желирование производится при помощи специального порошка агар-агара (получаемого из водорослей). Дело в том, что он настолько хорошо сохраняет свои свойства, что желе даже можно нагревать до 70-80С° и подавать горячим. Применяются реактивы на основе морских водорослей — они позволяют подчеркнуть достоинства некоторых продуктов.

Использование вышеперечисленных технологий позволяет на стадии заготовки улучшать и обогащать вкус продукта, вводить специи, ароматизаторы, доводя его до высоких вкусовых стандартов. Таким образом, можно смело утверждать, что молекулярная кухня является образцом прогресса.

Рассмотрим несколько примеров.

1. Берем обычное яйцо, разогреваем духовку до 64С°, кладем в нее яйцо и выдерживаем при этой температуре в течение 2 часов. Для чего? Были предприняты многочисленные эксперименты, даже серии экспериментов, чтобы выяснить, как ведет себя яйцо при различных режимах нагрева. И выяснилось, что 64С° – та самая температура, при которой содержимое яйца приобретает консистенцию помадки. Внешне это не очень заметно, но свойства, приобретенные яйцом, уникальны. Среди прочего, им можно исключительно нежно загустить соус. Вы не добьетесь похожего эффекта ни сливками, ни смесью сливок и желтка.

2. С точки зрения химии, нет ничего странного в том, что алкоголь коагулирует белок, но если перенести это знание в область кулинарии, окажется, что сырое яйцо можно приготовить, оставив его на определённое время (около месяца) в спирте или спиртосодержащем напитке.

3. Если филе рыбы посолить, сбрызнуть оливковым маслом и далее запекать в духовке 40 мин. при очень низкой температуре – при 50 С°, – то такой режим позволяет сохранить консистенцию сырой рыбы, но при этом она будет вполне готовой. Изменением температурного режима приготовления рыбы и мяса (заниженная температура) удается избежать потери массы. Продукт сохраняет сочную текстуру.

4. Время приготовления большого куска мяса зависит не от веса, а от расстояния от его краёв до центра – чем оно больше, тем дольше мясо готовится.

5. При варке зеленых овощей вовсе не обязательно добавлять соль для сохранения вкуса и цвета; соль не усиливает кипение, а лишь добавляет в воду кислорода, растворенного в кристаллах, за счет чего образуется бурление; повышение температуры кипения при этом незначительно.

Для выполнения этих задач используются особые продукты:

* агар-агар и каррагинан – экстракты водорослей для приготовления желе
* хлорид кальция и альгинат натрия превращают жидкости в шарики, подобные икре
* яичный порошок (выпаренный белок) – создает более плотную структуру, чем свежий белок
* глюкоза – замедляет кристаллизацию и предотвращает потерю жидкости
* лецитин – соединяет эмульсии и стабилизирует взбитую пену
* цитрат натрия – не дает частицам жира соединяться
* тримолин (инвертированный сироп) – не кристаллизуется
* ксантан (экстракт сои и кукурузы) – стабилизирует взвеси и эмульсии

Еще один эффектный ход — шапочка молочной пены, которая получается, если взбивать молоко с небольшим количеством сахара и пищевого лецитина. Последний ингредиент обеспечивает стойкость облачка воздушной пены. Оно не оседает довольно долго.

Затем в блюдо отправляются тончайшие слайсы редиски и мелкие лепестки шпината и мангольда (листовой свеклы), которые как бы невзначай упали на края кушанья. Они не несут никакой вкусовой нагрузки, это только декор!

Последний штрих: Джеймс размашисто наносит на блюдо вместе с тарелкой росчерк оранжевой морковной панировки, и молочная пенка не проседает — держит ее. Панировка объединяет все части блюда, делает его завершенным и перекликается с румяным цветом соуса.

А вот теперь наступает очередь главного украшения: огромного экзотического «цветка», который даже непонятно, из чего сделан. Это рисовая бумага: Украшения именно из такой рисовой бумаги он и использовал для утки с палентой. Тесто для рисовой бумаги надо раскатать, выложить на смазанный маслом лист пергамента и подсушить на очень невысоких температурах, пока бумага не затвердеет, а затем порезать ее на квадраты. Чтобы подкрашенная рисовая бумага приобрела форму экзотического цветка, Джеймс опускает квадратик на несколько секунд во фритюр, где он мгновенно сжимается, выгибается и приобретает замысловатую объемную форму. Этот «цветок» водружаем сверху, добавляем листик шпината и подаем, пока все это великолепие не остыло и дышит ароматами утки и паленты.

А если вы хотите удивить гостей необычным блюдом, то предлагаем вам сделать апельсиновые спагетти. Приготовление этого блюда довольно простое. Смешиваем апельсиновый сок, густой апельсиновый сироп, сахарный сироп и желирующие вещества, нагреваем, не допуская кипения. Получившуюся жидкость набираем в шприц. С его помощью заполняем жидкостью гибкую силиконовую трубочку необходимой длины. Можно взять обычные аптечные трубочки для капельниц. Наполненную трубочку на 3 минуты опускаем в холодную воду. Затем соединяем шприц и трубочку и при помощи поступающего из шприца воздуха выдавливаем спагетти. Также гостей можно удивить морковно-имбирными сферами. Начните с подготовки ванны. Растворите лактат кальция в воде с помощью погружного блендера. Приготовьте морковно-имбирный фреш. Добавьте к нему альгинат натрия и процедите смесь. Наберите фреш в пипетку или шприц и прокапайте в ванну с кальцием. Оставьте икринки  в ванне до образования твердой оболочки. Попробуйте с одной и рассчитайте оптимальное время (оно может быть разным). Бережно извлеките, используя сито или перфорированную ложку. Храните в соке, чтобы избежать потери вкуса из-за осмоса.

В молекулярной кухне сферы можно делать из всего, что вам нравится! Главное иметь под рукой альгинат натрия. О приготовлении этих блюд мы знаем не понаслышке. Мы сами приготовили эти блюда, и многие секреты молекулярной кухни мы уже познали и используем в быту. Блюда молекулярной кухни – это произведения искусства, одновременно поражающие ваш взгляд и обоняние, а секундой позже – и вкус. Эксперименты на молекулярной кухне похожи на мазки на полотне художника – яркие, экспрессивные, выразительные. Просто полюбуйтесь на эту картину: яркая пена, паста, мороженое – и представьте, что у этой картины вкус рыбы, борща или яичницы.

Молекулярная кухня – это, несомненно, красиво, но полезно ли? Наивно думать, что только блюда молекулярной кухни меняют свои физические и химические свойства в процессе приготовления. Такая пища просто приготовлена с помощью высокотехнологичных приборов, позволяющих мгновенно замораживать, специальным образом жарить в течение долгого времени, экстрагировать вкус, отдельно получать запах продуктов. Ну, и конечно, не обойтись без таланта мастера. Большинство молекулярных блюд – диетические, и зачастую вся порция помещается в чайной ложке. Часто их подают сетами: в молекулярном ресторане посетителям предлагают наборы из 10-15 блюд. У каждого блюда в отдельности – свои свойства. Конечно, так нельзя питаться ежедневно – и не просто потому что это не всем по карману. Произведения искусства стоят недешево - а блюда молекулярной кухни – это именно искусство.

**Список литературы**

1. mir24.tv
2. www.kitchenindustries.club
3. www.adme.ru
4. molekula-food.ru
5. 1000ecofarms.com
6. svistanet.com

**ЦВЕТОЧНАЯ КУЛИНАРИЯ: ТОНКОСТИ ИЗЫСКАННЫХ БЛЮД**

Тукачева Светлана Георгиевна

ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Современная кулинария находится в постоянном поиске рецептов изысканных блюд. Садовые и полевые цветы стали достойным украшением меню многих ресторанов мира. Из них готовят салаты, подают в качестве гарниров и делают неповторимые десерты. Цветы стали элементом высокой кухни.

Оказывается, цветы в пищу употребляли еще в Древнем Риме, в Китае, Индии, на Ближнем Востоке. Там до сих пор очень популярны такие блюда. Одними из первых, кто стал выращивать и применять цветы в пищу, были древние монахи.

В середине XVI века в Европе существовал оригинальный способ признания в любви. Если молодой человек угощал девушку засахаренными фиалками, это говорило о том, что он питает глубокие чувства к ней и сообщает об этом.

Цветов, которые можно использовать в кулинарии, очень много. Вспомните, как наши бабушки готовили борщи из крапивы или салаты из одуванчиков, или какое получалось ароматное и полезное варенье из лепестков розы.

В настоящее время известно примерно пятьдесят съедобных цветов. С точки зрения пищевой ценности они содержат множество питательных и полезных веществ, белки, витамины, минералы. Более того, они имеют огромное количество антиоксидантов и в тоже время практически не содержат жиров.

Выбранная тема является в настоящее время особо актуальной, так как, я считаю, на сегодняшний день в нашей стране уделяют особое внимание украшению блюд. Это искусство, которым занимались исстари. Вкусно приготовить – половина победы, не менее важно красиво преподнести кулинарный шедевр. Украшения преображают даже привычные блюда.

Во всём мире с каждым годом возрастает интерес к питанию. Наука занимается вопросами совместимости продуктов, раздельного питания, пищевыми добавками, сочетанием новых видов сырья, украшением блюд.

Цель работы: изучение и углубление концепции украшения блюд цветами в ресторанах г. Бердска.

Объект исследования: ресторан «Эдем» г.Бердска

Предмет исследования: технико-технологические карты на фирменные блюда с украшением и подачей.

Задачи:

* Изучение съедобных цветов в кулинарии;
* Изучение ассортимента фирменной сложной кулинарной продукции в ресторане «Эдем».

Съедобные цветы очень часто используют в салатах, тортах, десертах, добавляют в коктейли и чаи. Однако нужно понимать, что далеко не все разновидности можно употреблять в пищу, бывают и ядовитые цветы. А потому перед тем, как начинать активно использовать их в приготовлении, нужно изучить данный вопрос, чтобы ориентироваться в том, какие цветы можно смело брать, а от каких лучше отказаться.

Давайте рассмотрим некоторые съедобные цветки, каковы они на вкус, где их можно применять. Анютины глазки – прекрасный цветок со сладким травянистым вкусом, незаменим при украшении блюд. Акация – очень ароматная и сладкая. Ее жарят во фритюре или засахаривают, особенно интересен ее вкус с медом. Базилик – в еду используют не только его листья, но и цветочки. Вкус их идентичен, но у цветов он немного слабее. Бузина - съедобны только цветочки и спелые ягодки, в остальном она ядовита, потому с ней нужно быть очень аккуратной. Маленькие соцветия кладут в салаты из фруктов, омлеты, блины. Василек – имеет травянистый привкус. Гвоздика – ее лепесточки сладкие, с приятным нежным ароматом. Используются для десертов, а в высушенном виде незаменимы для приготовления соусов к белому мясу или рыбе. Обязательно необходимо удалять белую часть лепестка, она дает горчинку. Гибискус – используют для чая. Лепестки имеют кисловатый привкус. Хорошо сочетается гибискус с черникой в сладких десертных блюдах. Герань – имеет яркий цвет и горький вкус, используется для супов, салатов и для украшения мороженого.

В настоящее время очень популярным стало использовать съедобные цветы для торта. В результате получается произведение искусства, а не простой десерт. Цветы для украшения выбирайте только самые лучшие, обязательно выращенные без употребления химии. Лепестки для украшения можно покрыть сахаром. Получается не только вкусно, но и красиво. Можно замораживать мелкие съедобные цветы в воде. Для этого удобно использовать емкости для льда. Нужно класть по одному цветочку в кубик. Такой лед можно смело добавлять в летние коктейли. С помощью цветов можно сделать ароматизированный сахар. Для этого подойдут особо пахучие лепестки роз.

Если вы хотите сохранить цветок на один-два дня, то генеративные части цветковых растений можно поставить в стаканчик холодной воды, как обычное срезанный цветок. Сами лепесточки и соцветия можно сутки сохранять в холодильнике в пакете. Надо заметить, что большую часть цветов нельзя замораживать.Все соцветия перед употреблением нужно промыть от пыли, а затем просушить бумажными полотенцами. С ними нужно быть очень аккуратными, они достаточно нежные. А вот к листьям можно не проявлять столько деликатности, они грубее и спокойно выдерживают мытье и сушку.

Как мы уже выяснили, цветы - это не только украшение, но и съедобный продукт. А потому нужно смело ими пользоваться, добавляя ярких красок в жизнь. Например, цветки лаванды кладут в печенье, лепестки роз – один из ингредиентов при приготовлении рахат-лукума, а настурция настолько красиво, что с гордостью станет украшением любого летнего салата. Если вы хотите использовать съедобные цветы для украшения блюд, то для более долгого сохранения их внешнего вида можно пользоваться сахарной глазировкой или кристаллизацией. Очень хороши в этом смысле первоцветы. Они очень красивые и яркие, но на вкус ничего интересного из себя не представляют. А вот в сахаре они становятся замечательным сладким украшением, которые станут гордостью самого изысканного десерта.

Прекрасные весенние примулы – одни из первых ранних цветов. Они замечательно смотрятся в сахарной глазури. Необходимо взбить белок одного яйца с чайной ложечкой воды. Далее мягкой кистью нужно промазать раствором цветок со всех сторон. И тут же поместите его в сахар. Нужно добиться такого состояния, чтобы весь цветок был покрыт сладкими кристалликами. Далее кладем его на пергамент и даем ему высохнуть. Примулы сохнут несколько дней, а вот более плотным растениям может понадобиться больше времени. После того как цветки отвердеют, ими можно украсить торт, десерт, выпечку. Любое блюдо с ними приобретает такую весеннюю легкость и изысканность, что просто не описать словами. Это на самом деле очень красиво. Можно засахаривать и листочки мяты. Самый прекрасный цветок – это роза. Ее лепестки давно уже стали наиболее распространенным украшением десертов. Но ее используют не только для украшений, а и как самостоятельный ингредиент. Вспомним, например, варенье из розы. Его рецепт пришел к нам еще в советские времена из Болгарии, где сладость является национальной гордостью. Многим нашим сластенам тоже пришлось по вкусу такое варенье, тем более, что оно совсем не сложное в приготовлении, зато имеет необычный вкус и аромат. Лепестки розы добавляют в чай, десерты, желе, напитки, настойки.

В практической части работы я провела сравнительный анализ ассортимента блюд и их украшение соусами, овощами, цветами в ресторане «Эдем». Процент использования соусов при украшении блюд – 15%, овощами – 55%, цветами – 30%.

На основе этого анализа я сделала вывод, что еще стоит изучать и развивать тему украшение цветами блюд, потому что тема украшения цветами слабо используются на предприятии.

В заключении я хочу отметить, что поставленные цели и задачи в данной работе, были достигнуты, я думаю, разработанная мною презентация и теоретический материал, найдут свое применение на уроках МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Поэтому имеет смысл использовать пищевые цветы в приготовлении блюд, делая их более красочными и изысканными. Великолепная вкусная еда с лепесточками цветов завораживает не только своей красотой, но и непередаваемым вкусом, который способен приятно удивить даже скептиков.

Съедобные цветки - неотъемлемый атрибут современной кулинарии, их с удовольствием используют самые именитые шеф-повара, возвращаясь к забытым традициям. Они придают любому блюду особенный вкус, красивый и аппетитный вид.

**Литература**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие – Ростов н/Д : Феникс, 2007. – 374 с.

2. Павлова, Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи / Л.В.Павлова, В.А.Смирнова. - М.: Экономика, 2008 - 192 с.

3. Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи / Т.М.Простакова.- Ростов-на-Дону: Феникс, 1999.- 288 с.

4. https://kitchenmag.ru/posts/707-tsvetochnaya-kulinariya-tonkosti-izyskannykh-blyud

5. http://fb.ru/article/245958/tsvetochnaya-kulinariya-syedobnyie-tsvetyi

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ПОДАЧЕ БЛЮД**

Иванова Юлия Александровна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Великий русский физиолог И.П. Павлов говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом. Во время еды человек должен забыть обо всех заботах и сосредоточивать свой интерес на пище. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание и является более полезным, потому что все красивое приятно, а что приятно – лучше усваивается и больше пользы дает организму. От правильного усвоения пищи во многом зависят наше здоровье и работоспособность. Человек должен получать наслаждение от еды.

В настоящее время деятельность в сфере массового питания начинает, правда медленно, набирать обороты. Первый всплеск уже прошел: многие рестораны и кафе, открывшиеся в начале перестроечного процесса, в связи с нерентабельностью и неконкурентоспособностью закрылись. Однако постепенно процесс пошел. В настоящий момент крупные города России переживают настоящий ресторанный бум: стремительно растет число гостиниц, ресторанов, кафе, баров, различных клубов. Индустрия массового питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Необходимость организации различных типов определяется:

- разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи);

- спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха;

-необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

Все вышеприведенные факторы обуславливают актуальность и значимость тематики работы на современном этапе, направленной на глубокое и всестороннее изучение приемов дизайна и оформления блюд и, конечно же, оригинальные способы их подачи.

Целью работы рассмотреть современные тенденции в оформлении и подаче блюд. Для этого необходимо решить следующие задачи:

- узнать что такое «композиция»;

- рассмотреть роль цвета и золотого сечения в оформлении блюд;

- подвести итоги.

Врожденное тонкое чувство эстетики – редкий дар, и в итоге в спешке поданная еда больше напоминает порции в советских столовых. А ведь большой секрет эффектной кулинарии заключается в том, что "сначала мы едим глазами»".

Оформление блюда немыслимо без представления о композиции, поскольку композиция как структурная целостность лежит в основе многих явлений и реальной жизни, и искусства. Композиция (от латинского сотрозпло — составление, сочинение) — построение (структура) художественного произведения, обусловленное его содержанием, и значимое соотношение частей произведения искусства. Композиция — понятие организующее, так как таит в себе силу составлять, соединять части в том или ином порядке, организовывать из них единое целое, а также отражение гармонической упорядоченности во внешнем проявлении целого.

В то же время композиция представляет собой особый язык, посредством которого повар передает свои идеи, чувства. Композиция лежит в основе творчества повара, составляет сущность процесса образной переработки материала искусства, как физического, так и идейного, и является целью творческой деятельности повара. Поэтому композиция, являясь средством и результатом творческого мышления, становится в блюде как произведении искусства инструментом выражения идейного замысла, средством его гармонизации, структурной основой образа.

Основными признаками грамотно построенной композиции являются целостность, равновесие и наличие композиционного центра.

Среди средств композиции блюда на первое место ставят пропорции. Термин «золотое сечение» возник в связи с построением правильного пятиугольника, который заключает в себе деление отрезка прямой на две неравные части, где целое так относится к большей части, как большая часть к меньшей.

Оформляя блюда, повара должны проявлять тонкий художественный вкус, знать законы сочетания цвета, формы, создавать правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки. Применяя разнообразные овощи, можно красиво оформить блюда. Красиво, аккуратно нарезанные овощи придают блюду очень привлекательный вид и вызывают аппетит.

Цвет в кулинарии играет не меньшую роль, чем в живописи. В кулинарии, даже если повар приготовит потрясающее по вкусу блюдо, но не позаботится о том, чтобы продукты сочетаясь по цвету, тот, кому будет предложено это кушанье, первым делом отреагирует на его внешний вид и цвет. Последний может вызвать как аппетит, так и отвращение. Именно поэтому, прежде чем начинать практиковаться в изготовлении украшений из продуктов, необходимо иметь хоты бы общее представление о теории цвета.

Основных цветов спектра три: красный, синий и желтый. Остальные цвета являются их производными и образуются в результате смещения основных.

Все цвета делятся на теплые и холодные. К первым относятся красный, желтый и их производные (оранжевый, розовый и т. д.), ко вторым - синий и его производные (зеленый, фиолетовый, голубой и т. д.). При оформлении блюд, как правило, используют различные сочетания теплых и холодных цветов, следя лишь за тем, чтобы они гармонировали друг с другом. Однако в некоторых случаях при украшении кушанья придерживаются только теплых или только холодных цветов. Это зависит как от основного блюда и посуды, в которой его предполагается подавать, так и от выбора стали его оформления. Стоит отметить, что проблема цвета в оформлении блюд несколько осложняется тем, что речь здесь идет о съедобных вещах. Умение вкусно готовить не освобождает от необходимости правильно сервировать стол и украшать подающиеся кушанья. Оформление блюд — искусство, требующее не только владения специальными инструментами, но и знаниями. Здесь важны и цветовая гармония, и сочетание, и расположение, и соблюдение пропорций.

Избыток украшений приведет к нелепой перегруженности - и о красоте говорить уже не придется.

Еще до начала декорирования необходимо продумать, что и какие именно кушанья будете украшать и для какого момента. Здесь учитывается даже сама посуда: на красивых, ярких тарелках украшения не всегда уместны, ведь они не должны закрывать узор на посуде. Акцент делается на центральном «коронном» блюде стола. Его ставят посередине, а вокруг расставляют остальные.

Гармония, гармония и снова гармония! Цветовые решения должны быть контрастными. Полного эффекта достичь можно лишь при сочетании украшений между собой, с блюдом основным, с посудой. Эти три фактора должны быть соединены воедино. Декор не должен быть на краях тарелок с узорами. Не допускайте соперничества посуды и украшения.

Впечатляющий эффект при декорировании даст умелое использование цветовых контрастов. Лишь правильно подобранная гамма откроет полную картину. Последовательность цвета должна сохраняться в известном порядке: красный, за ним — желтый, затем зеленый, голубой, синий, и, наконец, фиолетовый. И чем ближе расположение, тем гармоничнее сочетание. Не стоит использовать все цвета радуги. Овощи для гарнира принято нарезать независимо от формы одинаковыми и по форме, и по величине. Допустим, для холодного блюда уместнее "букет": морковь с картофелем (мелкие кружочки, шарики, кубики) и нарезанный порей. Если порционные куски крупные, то и гарнир нарезается крупно.

Правильное оформление блюд — это еще и сочетание вкуса с цветом. Используйте лишь продукты с приятными окраской и ароматом. Для окрашивания повара применяют специи, томаты, зелень. Здесь важно почувствовать возможный "перегиб", способный испортить вкус.

В России принято делать ставку на соусы и мелко рубленую зелень для украшения блюд, однако их использование тоже требует грамотного подхода. Например, узоры соусом неправильно подобранной консистенцией могут напоминать странные кляксы или разводы вместо задуманных капелек и паутинки. Слишком жидкий бальзамический уксус, вылитый не на тарелку, а на основное блюдо светлого оттенка, вроде филе семги или моцареллы, способен испортить всю картину, растекаясь по поверхности странным коричневым пятном. А зелень вообще безопаснее выкладывать не поверх горячего блюда, а рядом, поскольку из-за разницы температур она быстро теряет свою свежесть.

Среди профессиональных поваров существует такое правило: чем выше блюдо на тарелке, тем лучше. Существует несколько способов сохранить объем и придать форму блюду. Можно украсить горку салата поджаренными лентами цуккини, формируя небольшую башенку. Блинчики можно разрезать на роллы и поставить их на тарелку, обвязав предварительно перьями лука, ошпаренными кипятком для придания большей эластичности. Можно даже "свить гнездо" из сыра-косички, сформировав из отдельных ниточек каркас для салата или гарнира. Однако не стоит забывать об исключениях — есть такие блюда, которые принято подавать плоскими, например, карпаччо или нарезку из слабосоленой семги.

Еще один довольно мудрый совет от профессионалов. Сервировка в теплых тарелках — это не только элегантный, но и практичный ход: пища будет дольше оставаться теплой, позволяя раскрыться всему букету использованных специй.

Подводя итоги работы можно сделать следующие выводы, при украшении блюд необходимо соблюдать некоторые правила.

1. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. Чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечивать само украшение. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и морепродуктов, картофель в виде грибочков, шариков превосходно дополняет мясо.

2. Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходиться ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если основное блюдо красиво украшено и великолепно своем натуральном виде. Если основное блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможными украшениями остальные блюда.

3. Расположение отдельных элементов. Перед тем как приступать к оформлению блюда необходимо тщательно продумать все элементы декора. Нужно помнить, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оформления. В центре композиции должно быть украшение большего размера, чем по периметру.

4. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, необходимо следить за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, для этого необходимо использовать различные выемки с острыми краями, острые карбовочные ножи.

5. Сочетание вкуса и цвета. Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Он играет не только эстетическую роль, но и практическую – он сигнализирует о доброкачественности продукта и о готовности к употреблению. Особое значение цвет играет в украшении блюд.

Сочетание красок на блюде должно не только порадовать глаз, но и вызвать аппетит.

**Список литературы**

1. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. - М.: Издательство ЭКСМО, 2006.
2. Степанова И.В. Кулинарные фантазии. – М.: Издательство ЭКСМО, 2007.
3. Украшение блюд. Цветы из овощей. - М.: «Олма – Пресс», 2002.

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Фролкина Анна Александровна

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному специалисту необходимо всегда быть в курсе таких тенденций.

Современные кухни оборудованы сложным специализированным оборудованием, сотрудники работают в стрессовых ситуациях. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализируются на различных сторонах производства.

Целью данной работы является ознакомить будущих специалистов с новейшими технологиями применяемые на предприятиях общественного питания нашего города.

В работе были поставлены следующие задачи:

1. Изучить литературу по данной теме.

2. Применить полученные знания в практической деятельности.

Инновации – это не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Основное направление развития инноваций в общественном питании –это 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.

Технология Sous-vide (сю вид) - особенность данного оборудования состоит в том, что продукты перед непосредственным приготовлением помещают в упаковку, из которой полностью удаляется воздух. Затем вакуумные пакеты помещают в воду и готовят.

Преимущество такого способа приготовления в том, что ароматы и соки сохраняются, а продукты получаются очень нежными и сочными. Особой популярностью модель пользуется для приготовления стейков различной степени прожарки.

Преимущества приготовления Sous-vide:

- сохранение аромата и сока продукта;

- уменьшение потерь массы на 15-35%;

- экономия электроэнергии на 20-28%;

- исключение усушки и обезвоживания продукта;

- препятствие окислению липидов и как следствие - прогорканию;

- увеличение сроков хранения;

- снижение расхода специй на 30-40%, так как концентрация пряностей сохраняется по причине отсутствия оболочки;

- увеличение скорости варки при сохранении теплозатрат.

PacoJet (пакоджеттинг).  Суть технологии PacoJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология PacoJet позволяет получить охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того, с помощью PacoJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы,сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева.

Smoking Gun(Смоукер)- это пистолет для копчения, он позволяет придать блюдам эффект копчения без использования громоздкой коптильни.Смоукеры позволяют придать любому блюду практически любой аромат без дополнительной тепловой обработки. Для создания ароматов используют опилки фруктовых деревьев, травы, эфирные масла, эссенции. Кроме того, с помощью смоукера можно быстро довести до готовности блюда с помощью натурального «холодного» дыма. Неповторимый аромат дыма можно добавить, как в процессе приготовления блюда, так и когда оно уже готово. А подходит устройство для копчения любого блюда: от рыбы и мяса до десертов.

Папильот — способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи плотно, завёрнутой в фольгу, иногда в термостойкую виниловую бумагу или специальные пластиковые пакеты. Данный метод используется для максимального сохранения естественной влажности продукта, ароматических и питательных веществ.

Фьюжн кулинария – смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока, сохраняющее гармонию вкуса.

Фьюжн кулинария становится всё больше популярной не только из-за экзотики в своём направлении, она является идеальной в своих сочетаниях ароматов специи, гармонии, равновесии и лёгкости разных продуктов.

Ведущие диетологи считают, что фьюжн кулинария является полезной для здоровья человека, так как полностью отвечает требованиям сбалансированного питания.

Конфи́ (от фр. confi) — способ приготовления блюд во французской кухне. Это медленное томление продуктов (чаще всего птицы или мяса), полностью погруженных в жир или вино при низкой температуре. При этом жир не горит, а значит, в процессе приготовления не образуются канцерогены. Вкус и консистенцию конфи варьируют в зависимости от назначения блюда.

Фудпейринг (foodpairing) - сравнительно недавно вошел в обиход кулинаров. Основная идея фудпейринга — узнать, ароматы каких продуктов наиболее сочетаемы друг с другом. Впоследствии образуется дерево, в центре которого — продукт-основа, а на ветках — те компоненты, которые наиболее подходят для этого ингредиента. Почему за отправную точку взят именно запах? Говорить о вкусе, забывая про аромат, невозможно. Мы просто потеряем гамму привычных ощущений. Фудпейринг позволяет нам выйти за пределы привычной гастрономической культуры.

Еще одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд. Ее основоположники – ученый Херв Тис и физик Николай Курти. Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада.

Сегодня этот метод доступен только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Шеф-повара молекулярной кухни взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газируют, карбонизируют продукты – все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости. Карбонизация-это придание шипучести.

В своей работе мы остановились более подробно на применении арт-визажа в кулинарии при оформлении вторых горячих блюд из мяса.

Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия. Арт-визаж – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда. Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам составление из них украшений для сервировки столов при обслуживаниях, банкетах на предприятиях питания.

В настоящее время кулинарное искусство продолжает совершенствоваться. Создаются яркие и запоминающиеся благодаря интересному дизайну блюда, дающие возможность насладиться незабываемым вкусом и ароматом. Нельзя не обратить внимания на то, что в отличие от прошлых лет современные кулинары в оформление блюд включают игру различных линий и цветов, асимметрию, обширную и интересную тематику, тем самым, нисколько не проигрывая красоте блюд в прошлом. Нужно отметить то, что арт-визаж в кулинарии и в России сейчас развивается большими темпами, становится многогранным, более профессиональным и самостоятельным направлением.

Студент группы 612 «Новосибирского колледжа питания» наглядно продемонстрировал как можно подать горячее второе блюдо из мяса с применением кулинарного визажа.

В ходе работы были приготовлены и поданы следующие блюда:

- Говядина в кисло-сладком соусе с гарниром из отварных макарон с маслом;

- Отбивная из птицы с овощами с гарниром;

- Шоколадный мусс с фруктовым ассорти;

- Ассорти из свежих овощей.

В России начали открываться кафе и рестораны, которые способны удивить посетителей не только изысканным вкусом приготовленных блюд, но и поразить красотой подачи этих блюд, оформленных как настоящее произведение искусства.

В городе Новосибирске подачу блюд с применением кулинарного визажа можно увидеть в Банкет-холле Парадиз, сети банкетных залов: Белый зал Маяковского, Белый зал Фестиваль с которыми мы сотрудничаем в настоящее время.

Подводя итог, можно сделать следующий вывод.

Кулинарный визаж – это искусство, и от повара требуются не только знания технологического процесса приготовления блюд, но талант художника, обладающего эстетическим вкусом и богатым воображением, способного поразить посетителя изысканным и красивым блюдом.

**Библиографический список**

1. Долгополова С. Новые кулинарные технологии. – М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016.

2. Справочник шеф-повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2015. - 1056 с.: ил.

3. Инновационные технологии – кулинарный визаж /Электронный ресурс/ Режим доступа: http: //alexsolor.ru - 2016.

4. Новые кулинарные технологии /Электронный ресурс/ Режим доступа: http://www.combinefoods.ru – 2016.

**ДИЗАЙН БЛЮД КАК СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО**

Каракозова Наталья Арсеновна

ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Цель работы: исследование и анализ современных тенденций технологии приготовления и дизайна авторских блюд, представленных на конкурсах профессионального мастерства.

Основные цели и задачи конкурсов это развитие профессионального образования в соответствии со стандартами WSI для обеспечения экономики России высококвалифицированными рабочими кадрами, повышения роли профессиональной подготовки. Такие конкурсы стимулируют студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышает интерес к будущей профессии, студенты получают хороший опыт, узнают новые современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Такие конкурсы дают возможность студентам общаться с профессионалами, а это очень важно, в этом общении они получают положительный заряд, для дальнейшего развития в избранной профессии. Задача конкурсов обеспечить студентов площадками, которые оснащены современным оборудованием для приготовления и представления разработанных авторских блюд, которые были представлены на протяжении нескольких лет нашими студентами и мастером производственного обучения.

Благодаря современному оборудованию, которое позволяет нам изменить методы тепловой обработки продуктов, нам становятся доступными новые технологии приготовления блюд. Все очень просто СУ-ВИД. В переводе с французского sous-vide означает «в вакууме». Продукт запечатывают в специальный пластиковый пакет, из которого откачивают воздух, и готовят в воде при постоянной температуре. Обычно температура составляет 55 – 70 градусов. Такой способ дает сразу несколько преимуществ, если сравнить страдиционной варкой или обжариванием.

- Низкая температура сохраняет сочность.

- Вкус и аромат сохраняется внутри продукта, а если присутствуют специи и маринад, они лучше проникают.

- Сохраняются все полезные вещества, первоначальный цвет и яркость красок, а это радует глаз.

- Без доступа кислорода продукты не окисляются и дольше остаются свежими.

А с этим кухонным гаджетом еда становится не только вкусной, но и полезной. Аэрогриль прочно завоевал любовь тех, кто заботится о своем здоровье, но при этом любит блюда с аппетитной румяной корочкой и нежной, таящей во рту мякотью. В этом приборе из мяса и птицы вытапливается весь жир, а заодно и то, чем их накачивают недобросовестные производители, сохраняется максимальное количество витаминов, микроэлементов и других полезных веществ. Изменяются в лучшую сторону вкусовые качества привычных блюд.

Рассмотрим современное искусство дизайна блюд, основные тенденции оформления блюд. Декор блюда надо подбирать так, чтобы он соответствовал содержанию, сочетался по вкусу, дополнял блюдо, подчёркивал тонкий художественный вкус. Большую роль играет посуда, на которой подается блюдо в правильном сочетании цвета, продукты разных цветов красиво выложены на тарелке, все это радует взгляд, возбуждает аппетит. При оформлении блюда используются различные сочетания теплых и холодных цветов, которые гармонируют друг с другом, для создания гармонии используем красители, полученные из самих продуктов. Прекрасный желтый цвет получаем из молодого шафрана, или куркумы, зеленый из сока шпината, красный и розовый дает сок малины, клюквы, свеклы. Красота блюда, которую мы создаем должна быть естественной, аппетитной. Последнее время в оформлении показных блюд приветствуется минимализм, выход гарнира и тем более декор, должен быть меньше основного продукта. Очень продуманным должно быть размещение продукта на плоскости блюда, нанесение соуса для декора в виде капелек или двух тоненьких полосок, и отдельная подача основного соуса для слепой дегустации. Используем обработанную зелень (слегка обжаренную в жире) очень мало, только для подчеркивания цветового сочетания. Придаем геометрические формы гарнирам, разнообразные формы нарезки, последнее время используем нарезку из овощей Турне. В дизайне используем элементы карвинга, флористики, украшение блюд золотом.

Карвинг в кулинарии - это изящное и утонченное искусство, которое привлекает профессионалов. Карвинг - это необычное искусство вырезания декораций из овощей и фруктов, которое является привлекательным способом сервировки стола и к тому же требует терпения, мастерства и навыка. В переводе Карвинг – англ. curving (от curve, что означает резать) – «резная работа», «резной орнамент». Карвинг в кулинарии – это художественная резьба по любому режущемуся материалу: по овощам, фруктам и ягодам, по шоколаду и сыру, и т. п., которую сейчас широко используют поварами и кондитерами различных ресторанов, так как красиво оформленное блюдо это важный элемент ежедневного и праздничного стола, украшения, которых преображают любые блюда. Сейчас карвинг используют на конкурсах профессионального мастерства, для украшения блюда. А также на выставках в номинации фигурная нарезка из овощей.

Флористика в технологии приготовления и дизайне блюд. Еще в древности использовали цветы в кулинарии. Традиционно продолжается использование цветов в кулинарии это тонкое искусство. Аромат, богатство красок, изящная форма тюльпанов, лилий, хризантем придают оригинальный, волшебный декор десертам и горячим блюдам. Живые цветы помогают создавать прекрасные композиции к блюдам, которые мы представляем на конкурсах. Чтобы цветочные элементы не теряли привлекательный внешний вид, их засахаривают, глазируют, покрывают гелем, замораживают в кубиках льда. Интересно смотрятся на блюдах засахаренные цветы. Такой способ декора придумали французы – известные гурманы и эстеты. В конце ХХ века владелец кондитерской лавки в Тулузе по фамилии Вьоль начал украшать выпечку засахаренными фиалками, а вслед за ним эту фишку переняли и другие местные лавочники. Достаточно было обмакнуть свежие цветы в яичный белок, присыпать сахарной пудрой и дать им подсохнуть на протяжении пары дней. Уникальная находка дала жизнь такому гастрономическому направлению, как цветочная кулинария. Можно украсить любой десерт съедобными цветами, но не слишком много. Чтобы зафиксировать декор используем крем, сахарный сироп, глазурь или взбитые сливки. Но необходимо знать, что не все цветы съедобны, некоторые очень токсичны и могут принести вред здоровью. Нельзя использовать цветы, которые продают в цветочных магазинах. Цветы нужно собирать на чистых полях или выращивать самим.

Молекулярная кухня продолжает оставаться популярной в кулинарии, хотя самой идее уже много лет. По поводу молекулярной кухни существуют разные мнения. Конечно, это интересно известные нам вкусы принимают неожиданные формы, например, что мы обычно едим в твердом виде, в молекулярной кухне едим в виде пены. Икру можно приготовить с любым вкусом, желеобразные шарики – настоящий хит. Появление на свет подобных блюд напоминает волшебство, невероятное сочетание вкусов, текстур, цветов. На самом деле молекулярная кухня гораздо более трудоемка, чем традиционная. Молекулярная пища - это не еда на каждый день, главная задача удивить, добиться восхищенной улыбки на лице гурмана, при виде таких ярких необычных блюд: жидкий хлеб, сферы из цитруса юзу, молекулярную икру из дыни, апельсиновые спагетти.

Мы знаем, что золото – это драгоценный металл, который используют для украшений, но мало кто знает, что уже очень давно люди научились делать из золота дивные и удивительные творения. Даже дело дошло до кулинарии. Традиция украшать дорогие блюда хлопьями из сусального золота пришла из Индии в европейскую кухню. У этого металла, обладающего чрезвычайной мягкостью, есть даже код пищевой добавки – Е 175. А во многих экстравагантных ресторанах Японии состоятельным клиентам подают кофе, присыпанное сверху золотыми хлопьями или золотым песком. Гурманы экстра-класса могут побаловать себя, выбрав в меню ресторанов разных стран мира изыски из золота. Причем драгоценный металл используется не только для украшения блюд, но и для их приготовления. Специально для гастрономических целей было разработано съедобное золото. Эта роскошная добавка – экзотика, рассчитанная на обеспеченных едоков. Самая дорогая пища в мире создается для ценителей невероятных вкусовых ощущений. Хотя вкусовых ли? Можно смело говорить о том, что гурманам, выбирающим блюда из драгоценного металла, аппетит разжигает и сама идея появления кулинарных творений, и возможность их себе позволить. Помимо сладостей и напитков, золото добавляют также в бекон, суши, гамбургеры, блины и даже кебаб! Его используют вместо корицы для посыпки кофе и употребляют внутрь вместо обычных овсяных хлопьев. Все зависит от фантазии повара и самого гурмана, попробовать золотую еду можно в разных уголках земного шара.

Кулинарное искусство - это труд кулинара, который должен обладать хорошими знаниями, талантом художника, эстетическим вкусом. Труд кулинара - это творчество. Изучая данную тему, были рассмотрены материалы современного направления в оформлении блюд, разработаны технико-технологические карты для приготовления авторских блюд. Каждый год мастер производственного обучения и студенты представляют на конкурс, свои разработанные блюда. Которые завоёвывают медали призовые места (презентация).

**Список литературы**

1. Хобдэй К. Секреты оформления блюд/ Москва, 2010. – 130 с.
2. Пашинский В. Украшения блюд праздничного стола из овощей и фруктов/ Москва, 2011. – 80 с.
3. Румянцева А. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий/ Москва, 1998. – 350 с.
4. Анфинова Н. А. Кулинария. / Москва, 2010 . – 150 с.
5. Блюменталь Х. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия/ Самиздат, 2004. – 48 с.
6. http://minieasel.ru/oformlenie-blyud-ukrashenie-blyud/
7. http://volshebnaya-eda.ru

**ЦВЕТОВАЯ ПАЛИТРА ВКУСА**

Кайденрай Алена Сергеевна

ГБПОУ НСО «Новосибирский речной колледж»

Цель работы - показать, что заключительный этап кулинарной обработки продуктов питания - оформление готовых блюд – имеет большое значение. Оформление блюд является разделом технической эстетики, которой с каждым годом придаётся всё большее значение.

Задачи работы:

- разобрать факторы, влияющие на вкусовые качества блюд;

- узнать взаимовлияние вкуса и цвета;

- узнать, как красиво подать еду.

Человеческий язык способен различать пять основных качеств еды и их комбинации – соленость, сладость, кислота, горечь и мясной вкус. Но есть простые и нехитрые уловки для того, чтобы повлиять на вкусовое восприятие блюда. Одним из факторов, влияющих на вкусовые качества пищи, является температура еды. Один и тот же продукт будет иметь разный вкус при холодной и горячей температуре. Например, чай – остывший он будет казаться несладким, тёплый – слишком сладким, горячим – в меру сладкий. Поэтому температура подачи готовых блюд: холодных блюд – 10 – 14 градусов; первых блюд – 70 – 75; вторых блюд – 60 – 65 градусов.

Мало кто уделяет внимание таким, на первый взгляд, маловажным деталям, как цвет и форма тарелок и чашек. А ведь тарелка определённого цвета, может поднять нам настроение или наоборот ухудшить его, может, пробудить в нас аппетит или же создать отвращение к пище, какой бы вкусной она не была. Всё это доказано психологами, которые проследили связь между цветом и настроением человека. Разные цвета воспринимаются человеком по-разному, и соответственно также по-разному влияют на эмоции.

Группе людей было предложено оценить, на сколько ощущается сладкий и интенсивный вкус клубничного мусса в белых и черных тарелках. Все участники эксперимента сошлись на том, что мусс из белой посуды более сладкий, чем идентичный мусс на чёрных тарелках. Кроме этого, испытуемые люди пришли к выводу, что клубничный десерт на белых тарелках был аккуратнее и нежнее, чем на чёрных. Этот эксперимент свидетельствует о том, что на светлой посуде еда будет казаться ярче, богаче и будет вызывать желание попробовать её.

Быстро насытиться можно, приняв пищу из жёлтой посуды. Этот радостный цвет вызывает положительные эмоции, концентрирует внимание, стимулирует аппетит и способствует быстрому удовлетворению от принятия пищи.

Мне кажется, что в любом случае выбор цвета или сочетание цветов, декора и формы посуды весьма индивидуален. Прежде всего, необходимо опираться на собственный вкус и предпочтения. Только тогда приём пищи из выбранной вами посуды принесёт истинное наслаждение и удовлетворение.

Чем интенсивней запах пищи, тем она будет казаться вкуснее.

Существует множество ароматизаторов для придания пище изысканного вкуса – корица, ванилин, пряности и т.д. С их помощью можно подчеркнуть один вкус и скрыть другой.

Если смотреть на привлекательное внешним видом блюдо, то оно покажется более вкусным.

Цвет в кулинарии играет не меньшую роль, чем в живописи. В кулинарии, даже если повар приготовит потрясающее по вкусу блюдо, но не позаботится о том, чтобы продукты, сочетаясь по цвету, тот, кому будет предложено это кушанье, первым делом отреагирует на его внешний вид и цвет. Человек ассоциирует разные цвета с определёнными вкусами, например, жёлтый и красный цвет ассоциируется со сладкими блюдами. Можно добавлять красители разных цветов в пищу, чтобы придать блюдам красивый внешний вид блюду и тем самым на подсознательном уровне повлиять на выбор блюд.

Другими словами повар не только должен вкусно готовить, но и необходимо развивать свои художественные способности и заранее продумывать цветовое решение блюда. Удачное слияние цветовой палитры возбуждает аппетит и способствует лучшему усвоению пищи.

Следует помнить, что человеческий глаз воспринимает не каждый цвет по отдельности, а только в слиянии с другими. Поэтому очень важно, как соединяются имеющиеся в наличии цвета при оформлении блюд. Надо учитывать и то, что каждый цвет на фоне тёмных красок смотрится светлее, а среди светлых – темнее.

При оформлении блюд, как правило, используют различные сочетания тёплых и холодных цветов, следя лишь за тем, чтобы они гармонировали друг с другом. Однако в некоторых случаях при украшении кушанья придерживаются только тёплых или только холодных цветов. Это зависит как от основного блюда и посуды, в которой его предполагается подавать, так и от выбора стиля его оформления.

Подаваемое блюдо будет выглядеть более привлекательно, если присутствуют контрастные цвета. Представьте, что перед вами миска невзрачной овсяной каши или тарелка пасты без какого-либо соуса. Даже если добавить к овсянке или пасте такие ароматные ингредиенты, как масло или специи, оно всё ещё будет выглядеть «уныло, просто как тарелка с углеводами». Подайте ту же пиалу каши со свежими красными ягодами или, украсив её завитком янтарного кленового сиропа, и визуально блюдо будет восприниматься уже совсем по-другому.

Если блюда, которое мы собираемся подавать, схожи по цвету, к примеру, жареный цыплёнок и картофель, можно воспользоваться самым простым способом добавить ему красочности – положить кусочек или два фруктов или овощей. Если использовать фрукты и овощи, можно добавить практически любой из самых ярких цветов: зелёный, оранжевый, красный, синий, розовый и жёлтый.

Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии.

Если сомневаетесь, какие выбрать тарелки, возьмите белые. Посуда белого цвета не будет визуально конкурировать с блюдами, которые на ней подают

Основное правило пропорций следующее: наполовину блюдо должно состоять из овощей, на четверть – из мяса или другой белковой пищи, и ещё на четверть – из углеводов. Выкладывать блюдо на тарелку необходимо от центра по направлению к краям тарелки так, чтобы блюдо располагалось ближе к центру. Непарное количество элементов на тарелке выглядит более привлекательным, чем парное. Это создаёт впечатление, что одни кусочки блюда обрамлены другими.

Придав блюду высоту, мы можем превратить его из обычного в великолепно оформленное. Самый простой способ начать укладывание блюда слоями – выложить белковые продукты на слое из углеводных продуктов.

Необходимо запомнить главное: украшение блюда и само блюдо, должны сочетаться друг с другом. Каждое блюдо, которое мы подаём на стол, должно быть красиво оформлено! Каждый кусочек должен находиться в нужном месте и соответствовать по цвету рядом расположенным продуктам.

Если поддаётся блюдо с лимоном или лаймом, вместо того, чтобы нарезать их толстыми дольками, можно попробовать сделать из них симпатичные тонкие спиральки так, чтобы гостю захотелось попробовать их вместо того чтобы отодвинуть на край тарелки! Для сладких блюд как изысканный завершающий штрих можно добавить шоколадный соус, фруктовый джем или заварной крем. Несколько свежих веточек мяты – прекрасный способ улучшить многие десерты, особенно фруктовые. Стили декорирования блюд меняются на протяжении нескольких лет или даже месяцев, однако классические принципы подачи блюд так, чтобы они выглядели свежими, аппетитными и изысканными, никогда не выходят из моды. В своей работе я хотела показать цветовую палитру вкуса блюд, что искусство оформления, это не только красиво вырезанные украшения, это еще и – профессиональное мастерство. Для того чтобы стать профессионалом необходимо много знать, и мне есть к чему стремиться!

**Литература**

1. <https://kitchenmag.ru/posts/707-tsvetochnaya-kulinariya-tonkosti-izyskannykh-blyud>
2. <http://netolkoeda.com>
3. cozyhomestead.ru
4. restoranam.net

**КУХНЯ В СТИЛЕ ФЬЮЖН**

Перышкина Галина Анатольевна

ГБПОУ НСО «Новосибирский речной колледж»

Целью моей работы является изучение истории развития кухни «FUSION» и применение несочетаемых продуктов.

Чтобы достичь цели своей работы, необходимо решить следующие задачи:

1. Изучить историю развития стиля «фьюжн».
2. Познакомиться с основными приемами кухни «фьюжн».
3. Узнать полезность для человека кухни «фьюжн».
4. Научиться смешивать несочетаемые продукты в практической деятельности.

На первый взгляд рецепты в стиле «фьюжн» кажутся нелепыми, несообразными, даже вычурными, но, попробовав однажды приготовить что-нибудь по этим рецептам, понимаешь, что это быстро, легко, а главное – вкусно.

«Фьюжн» - это «смешение, слияние», некий сплав разных технологий, продуктов и способов их приготовления, принятых в отдаленных друг от друга государствах. Возникло это творческое направление в кулинарии около двадцати лет назад в Америке, а затем распространилось и по всему миру. Примером типичного блюда, приготовленного в стиле «фьюжн», могут быть роллы из пармской [ветчины](http://useful-food.ru/vetchina/) с начинкой из риса, гусиной печени и сыра пармезан, приправленные японским соусом. Никаких строгих правил и ограничений в кулинарии фьюжн нет. Единственным условием является сочетаемость продуктов в одном блюде, их взаимная дополняемость

Основные приемы:

* Замена одних элементов традиционных рецептов другими. Например, вы можете заменить яблоко ананасом или папайей.
* Добавление в традиционный рецепт специй, применяемых в другой кухне – попробуйте приготовить знакомое блюдо, приправив его индийскими специями, и вне зависимости от результата, вы будете удивлены тем, насколько изменился привычный вкус.
* Соединение рецептов разных кухонь в одном блюде. Вы можете приготовить блюдо на европейский манер и сочетать его с соусом или гарниром, приготовленным по восточной рецептуре.
* Придание знакомым блюдам необычной формы. Так, известный повар Илья Лазерсон предлагал парижским гурманам следующую версию русских щей: прозрачный [бульон](http://www.arborio.ru/kak-varit-bulon-polnyj-putevoditel/) с пельменями, начиненными кислой капустой, и круассаны с гречкой.
* Приспособление традиционных рецептов иностранной кухни под местный вкус. Всем известно, что оригинальная китайская или мексиканская кухня настолько остры, что среднему нетренированному европейцу попросту не совладать с такой остротой, блюда же, которые подают в местных китайских и мексиканских ресторанах, адаптированы под наши способности к пожаротушению в своем организме.

Разумеется, существует и множество других приемов, которые вы без труда определите для себя самостоятельно. Пускаясь на эксперименты, главное не забывать – изменения в рецепт не должны вноситься в ущерб качеству (замену пармезана дешевым сыром в итальянских рецептах не оправдать, даже прикрываясь фьюжном) и сочетаемости одних продуктов с другими. В остальном вы вольны творить, руководствуясь собственным чутьем и вкусом. Не бойтесь испытывать неожиданные сочетания, возможно, вы сотворите новый кулинарный шедевр в стиле «фьюжн».

Мороженое с чёрным перцем, баранина с шоколадом, креветки с козьим сыром. Неожиданно? Да! Но в этом и состоит искусство приготовления блюд в стиле «фьюжн». Но «фьюжн» - это не только смешение казалось бы несочетаемых продуктов, а их грамотное слияние, неординарная подача традиционных блюд, а также замена классических ингредиентов на новые, которые позволяют неожиданно изменить вкус знакомых блюд.

Очень многие отождествляют кухню «фьюжн» именно с этим направлением, но это только одно из направлений. Казалось бы, что проще, смешивай неожиданные и вроде несочетаемые продукты, которые никто ранее не додумался смешать и получи новое блюдо, которое смело называй в стиле «фьюжн». Однако, это не совсем так, надо очень хорошо понимать, какой в итоге вкус получится у блюда. Можно и в пельмени вместо начинки положить устрицы или улитки, вопрос получится ли это блюдо съедобным и вкусным? Продукты нужно уметь сочетать не только по вкусу, но и по цвету и структуре. Здесь помогут и знания и природное чутьё. Зато открывается широкое поле для экспериментов и фантазии, поэтому такие блюда как [суп с грушами](https://1000.menu/cooking/847-sup-iz-tsvetnoi-kapustj-s-grushami), [курица с киви](https://1000.menu/cooking/8018-myaso-ekzotika-), или [рыба с апельсинами](https://1000.menu/cooking/3022-kambala-zharenaya) и [виноградом](https://1000.menu/cooking/1110-salat-s-tuntsom-i-vinogradom) уже мало кого удивляют.

А уж как можно много «фьюжить» с десертами, просто диву даешься, но и перец чили, фаршированный ванильным мороженым, и японские конфеты с васаби, при всей своей экзотичности - необычайно вкусные кулинарные шедевры.

Чем больше мы изучаем кухню «фьюжн», тем больше понимаем, что каждый из нас волей – неволей, а создает свои блюда в этом стиле, начиная от наших бабушек, которые заменили раковые шейки и каперсы на докторскую колбасу и консервированный горошек в салате «Оливье» до известных гуру кулинарии Уриэль Штерн. Готовя еврейское старинное блюдо «фаршированную рыбу» в стиле «фьюжн» с восточными нотками, он всё вроде делает как обычно, но щепотка паприки в фарше и листья нории в начинке превращают блюдо от одесской бабушки в современный кулинарный шедевр.

Открывая поваренные книги прошлых столетий, понимаешь, что также очень сильно изменились технологии приготовления пищи, на смену печам и казанкам, пришли пароварки и сковороды. Традиционное китайское блюдо «[Утка по-пекински](https://1000.menu/cooking/4836-pekinskaya-utka)», рецепт которой известен еще с 14 века, раньше запекалась в специальной дровяной печи. С приходом новых технологий, она всё чаще готовится в воке, и в этом тоже состоит элемент кухни «фьюжн».

Немаловажным является и подача блюд. Надоела классическая презентация салата «Шуба»? Подайте её [в блинах](https://1000.menu/cooking/6627-shuba-v-blinax) или [в форме рулетов](https://1000.menu/cooking/158-celd-pod-shuboi-po-novorusski), и вот вам «фьюжн». Одним словом, удачное авторское исполнение и оригинальная подача блюд, которые известны во всем мире, и будет тем самым «фьюжн-стилем». Я пока еще учусь на повара, и пока не знаю чем дальше буду заниматься, но этот стиль мне очень понравился. Хочу его изучить поглубже, потому что он мне пригодится в дальнейшей моей жизни и будет радовать не только меня, но и тех, кого я буду удивлять своими кулинарными рецептами и сочетать несочетаемые продукты в практической деятельности!

**Источники**

1. <https://1000.menu/table/13250-fujnoe-iskusstvo>
2. <https://alexsolor.ru/uncategorized/f-yuzhn-kulinariya-chto-e-to>
3. <http://arborio.ru/takoy_strannyi_fusion/>

**АРТ-ВИЗАЖ КАК ИСКУССТВО В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД**

Синюкова Полина Владимировна

ГБПОУ НСО «Ордынский аграрный колледж»

Вид работы: исследовательский.

Цели и задачи:

- расширение кругозора в области кулинарии;

- расширение знаний, умений в области оформления блюд, используя современные тенденции.

Сроки реализации: февраль – апрель 2018 г

Современные предприятия общественного питания в своём стремлении совершенствоваться в условиях нынешнего рынка услуг питания всё больше и больше повышают свой профессионализм и культуру обслуживания на своих предприятиях, что в свою очередь приводит к значительной прибыли заведения, возрастает его популярность и увеличивается количество клиентов.

Предприятия всё больше и больше начинают вводить в своё производство инновационные технологии, одним из таких нововведений является арт-визаж блюд или, иначе говоря, искусство украшать блюда или кулинарный визаж .

История арт-визажа блюд

С древнейших времен люди придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и его внешнему виду - оформлению и украшению. Еще древние римляне и греки старались как можно изощреннее украсить кушанья, а пиры древних славян поражали иноземных гостей не столько пышностью и изобилием, сколько мастерским оформлением блюд. А уж о непревзойденной кухне французских королей даже говорить не приходится.

Впрочем, русские дворяне тоже знали, чем удивить своих гостей. Описания кушаний, которые подавали к столу знати в ХIII — ХIХ вв., можно сравнить разве что с поэмами. И надо сказать, украшения блюд не ограничивались банальными фигурками и цветочками из овощей и фруктов. Лучшие повара вместе с придворными художниками и скульпторами возводили на столе настоящие архитектурные сооружения - дворцы, замки, фонтаны, а также разбивали сады. Но и этого великолепия им казалось мало: в саду гуляли звери, летали птицы, возле фонтанов сидели ангелы, в цветниках порхали бабочки.

В настоящее время искусство украшения блюд отличается большей сдержанностью. Современных кулинаров-дизайнеров, как правило, привлекает игра линий и цветовых элементов, а также нарочитая асимметрия. Разумеется, они не отказываются от украшения блюд фигурками из различных продуктов, цветами из овощей и фруктов, узорами из карамели, крема и шоколада и т. п. И нельзя сказать, что на фоне произведений кулинарного искусства прошлых веков кушанья, оформленные современными мастерами, проигрывают.

Всем известно, что вкусно приготовить блюдо - это половина победы, но кроме этого есть ещё очень важный момент, готовое блюдо должно выглядеть аппетитно и красиво, только потом шеф-повар может преподнести свой кулинарный шедевр посетителю. В связи с этим современному шеф-повару приходится изобретать новые и новые способы покорения сердец и желудков посетителей, экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и перенимать европейские технологии в кулинарии. Не секрет, что европейские и западные кулинары в оформлении блюд шагнули далеко вперёд и нам у них есть чему поучиться.

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 обслуживаниях ,банкетах на предприятии общественного питания .

Необходимо отметить, что арт-визаж в кулинарии с каждым годом становиться всё более многогранным и развивается большими темпами ,шеф-повара становятся более профессиональнее, а сам арт-визаж в кулинарном искусстве становится самостоятельным направлением .

В России начали открываться специализированные на арт-визаже рестораны и кафе ,где посетителям предлагают не только изысканные по вкусовым качествам блюда ,но и подают их оформленными как произведение искусств, именно эти функции и выполняет направление кулинарного визажа . Если приготовленное блюдо выглядит изысканно и красиво, оно привлекает больше внимание посетителей, такое блюдо возбуждает аппетит.

Рассмотрим основные тенденции в оформлении блюда.

Карвинг. Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов. Кулинарный карвинг по своей сути — примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей, украшающих стол.

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.

Флористика в технологии приготовления и дизайне блюд. Традиция использования цветов в кулинарии восходит к древности. Интересно, что несколько тысячелетий назад привычные декоративные растения – тюльпаны, лилии и хризантемы – выращивали не столько для украшения садов, сколько для получения съедобных и богатых витаминами луковиц, бутонов и листьев.

В то же время аромат, богатство красок и изящная форма цветов помогали кулинарам украсить, разнообразить блюда, обогатить их содержание и удовлетворить эстетические потребности человека.

Использование цветов – тонкое искусство, в буквальном смысле привязанное к циклам роста растений. В его основе – творческий подход и неожиданные идеи кулинаров, способных с помощью съедобных цветков расставить вкусовые и визуальные акценты.

Первенство по употреблению различных цветов в качестве активных компонентов блюд все годы удерживают страны Юго-Восточной Азии. А интерес к декоративным возможностям соцветий растет во всем мире, в том числе и в России. При этом многие кулинары стремятся использовать живые свежие цветы, что помогает создавать прекрасные композиции для выставочных блюд.

Для этого цветы засахаривают, желируют, замораживают в кубиках льда, или просто используют свежие цветы.

Украшение блюд золотом. Пищевое золото уже давно используется в кулинарии. Чистое золото, используемое в изготовлении сусального золота, биологически инертно, поэтому его активно применяют в качестве компонентов изысканных блюд и для их украшения. Пищевое золото чрезвычайно мягкое, то есть оно не способно к образованию кромок, а следовательно, безопасное. Обозначается пищевое золото как Е175 – это стандартная пищевая добавка, числящаяся в Европейском списке. Иными словами, золото используется в качестве пищевого красителя.

Пищевое золото состоит из чистого золота (96 % золота и 4% серебра), поэтому оно не имеет ни запаха, ни вкуса. Золото обладает некоторыми полезными свойствами, так например, очищается весь организм, улучшается работа внутренних органов, в частности это касается печени и сердечно – сосудистой системы. А про бактерицидные свойства серебра знают все.

Использовать пищевое золото для украшения кулинарных блюд разрешили в Европейском Союзе, и после его начали активно использовать в Соединенных Штатах. На данный момент оно популярно и на территории России. По некоторым данным, больше всего золота съедают в Индии, там его используют и в спиртных напитках. На втором месте находится Япония, где атрибутом Нового года является золотая фольга вместе с саке.

Использование пищевых гелей.

1) Гель Кондитерский Декоративный

Область применения:

Холодный гель предназначен для покрытия поверхности, украшения и отделки кондитерских изделий: тортов, пирожных, рулетов, кексов, десертов, сладких блюд, мороженого и т.д

Гель готов к использованию без предварительного нагрева.

Наносится на поверхность изделия с помощью ножа, шпателя, шприца или других приспособлений.

2) Гель холодного нанесения - Нейтральный.

Область применения: Гель холодного нанесения – полностью готов к применению, используется в кондитерской промышленности для окончательного оформления и украшения десертов, пирожных и тортов, а также для защиты фруктов от заветривания и высыхания.

Перед использованием гель можно слегка перемешать до мягкой однородной консистенции и нанести на продукт.

После нанесения гель в теплых условиях желирует в течение 1-2 часов, а в охлажденном состоянии значительно быстрее.

3) Гели кондитерские горячего нанесения.

Область применения:

Концентрированный гель для быстрого приготовления прозрачного желе для создания блестящей поверхности изделий, желейного слоя тортов, пирожных, защиты фруктов от заветривания, высыхания.

Ассортимент: Нейтральный, Клубника, Киви, Абрикос, Вишня.

Способ применения:

Перед нанесением 100 гр. геля-концентрата необходимо смешать с 40-50 гр. воды и нагреть до кипения. Потом наносить на поверхность.

После нанесения гель желируется в течении 3-5 минут.

Можно применять в холодном неразведенном виде для грунтовки изделий под глазури и т.д.

Использование декоров из теста. В настоящее время распространено использование элементов декора из слоеного, заварного теста. Из теста можно приготовить как отдельные элементы, так и целые композиции, чтобы блюдо выглядело изысканно. Такие элементы смотрятся элегантно на любом блюде, будь то основное блюдо, или десерт. Но недостатком данного метода является хрупкость элементов: при оформлении надо соблюдать особую осторожность, так как при механическом воздействии или при соприкосновении с влагой, декор теряет свои первоначальные качества.

Использование декора из карамели, шоколада.

Использование соусов. Соусы занимают особое место в арт – визаже. Сейчас их используют не только как дополнение к блюду, чтобы подчеркнуть его вкус, но и для того, чтобы придать яркость, контрастность . Стоит нанести на тарелку ассиметричные линии из соуса насыщенного цвета, и блюдо сразу «заиграет», произведет большее впечатление.

Вывод: Арт-визаж блюд или кулинарный визаж– это искусство профессионально украшать, оригинально декорировать блюда. Специалисту необходимо постоянно развивать навыки оформления. Как и любой талант, искусство оформления развивается на практике.

**Литература**

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.