

**ГОУ СОШ № 1100**

**Проектная работа на тему:  
«Кулинарные фантазии  
парней из 1100-й»**

Авторы: Буслаев Илья 3«Б»,  
Данилов Станислав 2 «В»

Руководитель: Садыхова Е.Т.,  
педагог дополнительного образования

# Цель

- научиться готовить различные блюда и украшать их всевозможными способами;
- использовать технологические элементы тестопластики, освоенные на занятиях по декоративному творчеству, для изготовления и оформления праздничных блюд и кулинарных изделий;
- укрепить взаимоотношения родителей и детей посредством совместной трудовой деятельности.

# Обоснование

В настоящее время существует проблема разобщения членов семьи; в объединении домашних, мужчина – глава, играет не последнюю роль и к этому

нужно готовить себя с детства. Поскольку большая часть свободного времени проводится на кухне, то его можно было бы использовать для совместного приготовления пищи, которая должна быть не только полезной и вкусной, но и

эстетичной; в связи с этим полезно научиться художественно оформлять даже

самые обычные блюда. В роли учителей в данном случае могут выступить дети,

которые изучают в школе различные виды прикладного творчества, такие как тестопластика, лепка из пластилина, аппликация из бумаги и др. Основные методы и приёмы этих видов творчества можно применить для оформления бутербродов, салатов, различных кондитерских изделий и т.д. Привлекая родителей к дизайну кулинарных изделий можно достичь взаимопонимания в

отношениях между членами семьи, подобный опыт совместной трудовой деятельности имеет большое значение для воспитания и обучения всех участников проекта.

# Основные задачи:

- познакомиться со способами приготовления блюд и дизайна кулинарных изделий из различных источников;
- использовать навыки приобретённые при художественном оформлении кулинарных изделий для более широкого восприятия окружающего мира;
- применить приёмы лепки объектов окружающего мира для художественного оформления кулинарных изделий (изготовление пирогов: «Планеты солнечной системы», «Зоопарк», «Подводный мир»);
- создать условия для передачи учащимся традиционных знаний, умений и навыков семьи;
- провести анкетирование, обработать анкетные данные;
- организовать встречи с поварами и кулинарами;
- провести мастер-классы.

# Методические приемы:

## Технологические:

- **работа с овощами, фруктами и другими продуктами:**

1. Вырезание.
2. Дизайн и художественное оформление.

- **работа с тестом:**

1. Лепка.
2. Вырезание (формочками, по шаблону).
3. Обработка подручными средствами.
4. Печатание.

5. Раскатывание.

6. Плетение.

7. Драпировка.

8. Нанесение рельефных линий.

9. Дизайн и художественное оформление.

10. Выпекание.

## Социальные методы:

I Анкетирование.

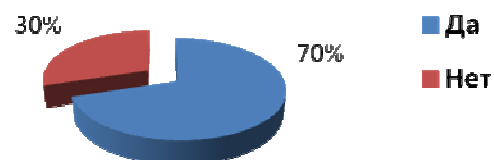
II Интервьюирование.

# Гипотеза

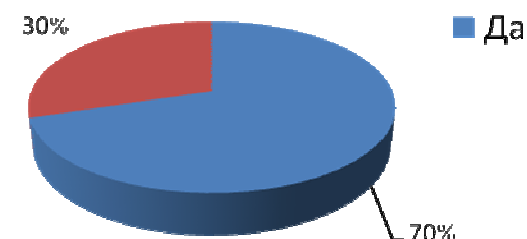
- Рациональное использование знаний и умений, полученных в школе, может привести к успеху и благополучию в семье.

# Анкетирование: УЧАЩИЕСЯ С 7 ДО 10 ЛЕТ

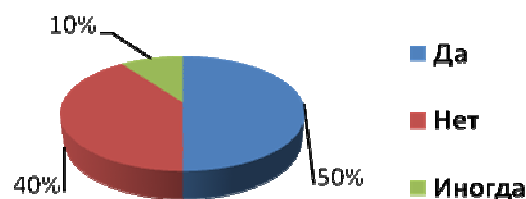
Существует ли в Вашей семье традиция украшать праздничные блюда?



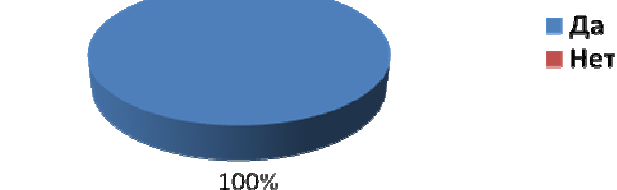
Помогаете ли Вы родителям украшать праздничные блюда и кулинарные изделия?



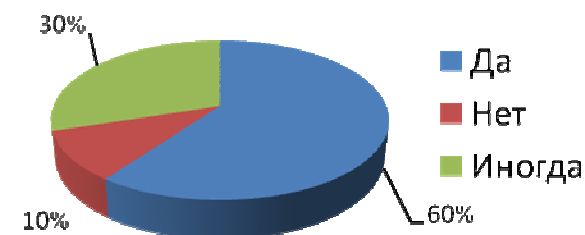
Используете ли Вы знания и умения полученные в школе на уроках труда (технологии) в украшении кулинарных блюд?



Считаете ли Вы, что совместное приготовление пищи объединяет членов семьи?

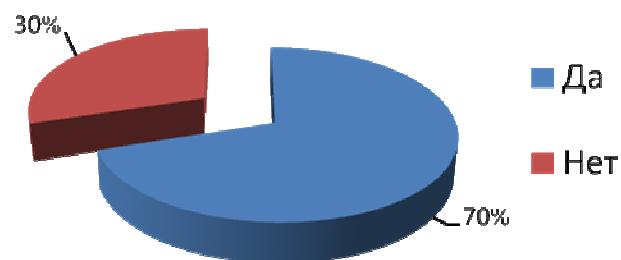


Любите ли Вы готовить?

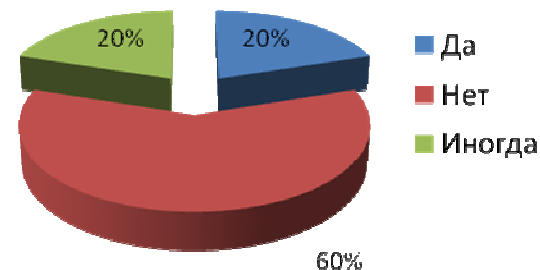


# Анкетирование: взрослые от 20 до 50 лет

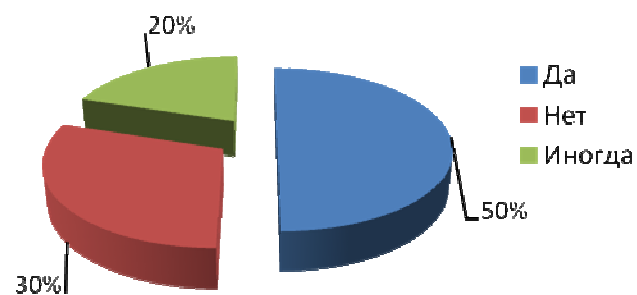
Существует ли в Вашей семье традиция украшать праздничные блюда?



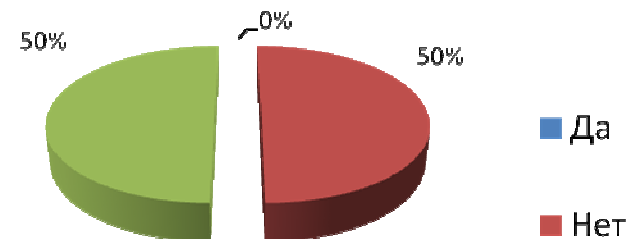
Любите ли Вы готовить?



Имеется ли в Вашей семье традиция совместного приготовления праздничных и кулинарных изделий?



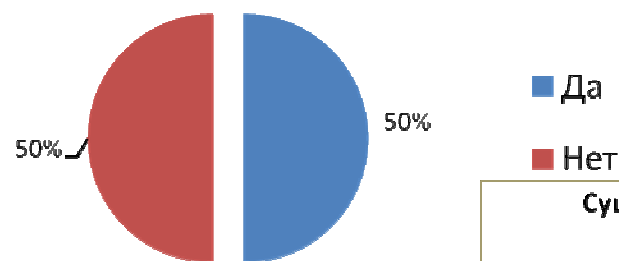
Используете ли Вы знания и умения полученные в школе на уроках труда (технологии) в украшении кулинарных блюд?



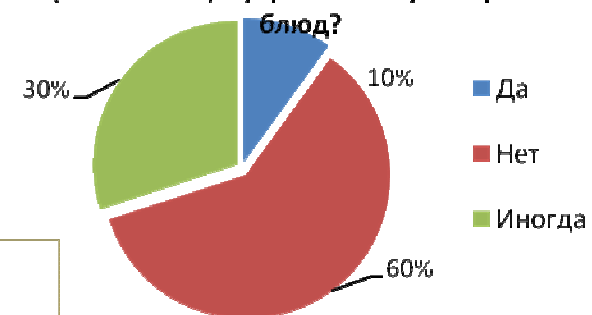


# Анкетирование: учащиеся с 11 до 17 ЛЕТ

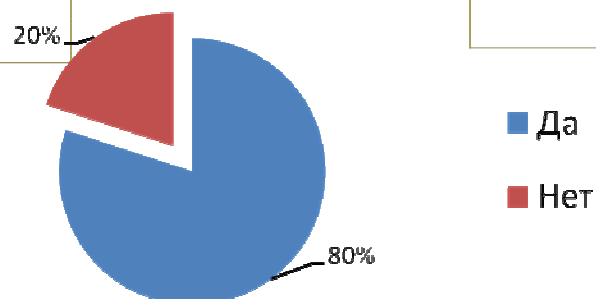
Имеется ли в Вашей семье традиция совместного приготовления праздничных и кулинарных изделий?



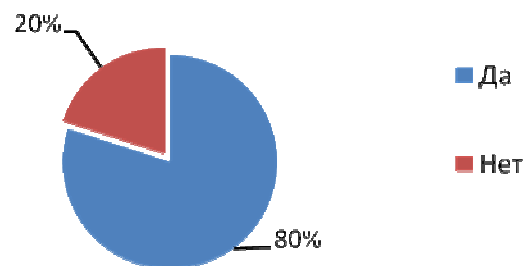
Используете ли Вы знания и умения полученные в школе на уроках труда (технологии) в украшении кулинарных



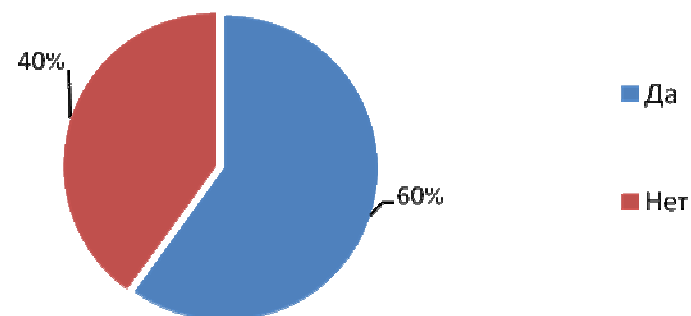
Существует ли в Вашей семье традиция украшать праздничные блюда?



Считаете ли Вы, что совместное приготовление пищи объединяет членов семьи?



Помогаете ли Вы родителям украшать праздничные блюда и кулинарные изделия?



# Выводы

По результатам анкетирования мы выяснили, что выбранная тема:

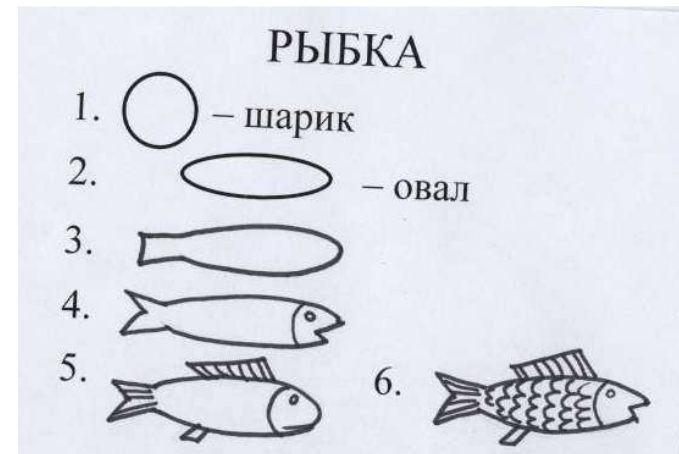
- актуальна;
- способствует объединению членов семьи;
- позволяет использовать знания, полученные на занятиях по декоративному творчеству в повседневной жизни.

Использование технологических инструкционных карт для работы на занятиях по тестопластике для создания различных кулинарных изделий:

- по морской тематике:
  - Рыбка;
  - Морская звезда;
  - Медуза;
  - Морской конек;
  - Черепаха;
  - Осьминог.
- планеты Солнечной системы:
  - Солнце;
  - Изготовление Сатурна.

# Рыбка

- 1. Скатать шарик.
- 2. Изготовить овал.
- 3. Раскатывая пальчиком овал выделить хвостик.
- 4. Расплющить получившуюся деталь так, чтобы она стала более тонкой.
- 5. Небольшими щипками отметить гребень рыбки и плавники.
- 6. С помощью стеки отметить прожилки на гребне, хвосте и плавниках.
- выделить голову и отметить ротик.
- 7. Используя стеку продавить чешуйки.



# Морская звезда

- 1. Скатать шарик.
- 2. Сделать лепёшку.
- 3. Пять раз ущипнуть лепешку так, чтобы образовались лучики.
- 4. С помощью кончика карандаша сделать отметины на поверхности звезды.



# Медуза

- 1. Скатать шарик.
- 2. Сделать лепёшку.
- 3. С помощью чесночницы изготовить ножки медузы.
- 4. Уложить их на середину лепёшки.
- 5. Сложить верхнюю часть так, чтобы ножки были видны.



# Морской конёк



1. Скатать шарик.
2. Раскатать колбаску, более утолщённую с одной стороны.
3. Из утолщённого конца путём поглаживания сформировать голову и отметить на ней ушки.
4. Небольшими щипками выделить гриву и крылышко.
5. Тонкий конец овала скрутить рулетиком под брюшком.

# Черепаха



1. Скатать шарик.
2. Раскатать колбаску и разделить её на шесть частей: четыре маленькие для изготовления лапок; две в два раза больше для изготовления хвоста и головы.
3. Из каждой маленькой дольки сформировать лапку; отметить коготки с помощью стеки.
4. Из одной большой дольки вылепить хвост;
5. Из другой – голову, отметить на ней с помощью стеки рот и приклеить два маленьких шарика – глазки.
6. Скатать шар – для изготовления из него панциря.
7. Разложить лапки, хвост, голову и наложить на них панцирь, слегка прижав его сверху. С помощью колпачка от ручки нанести рельефные линии на панцирь.

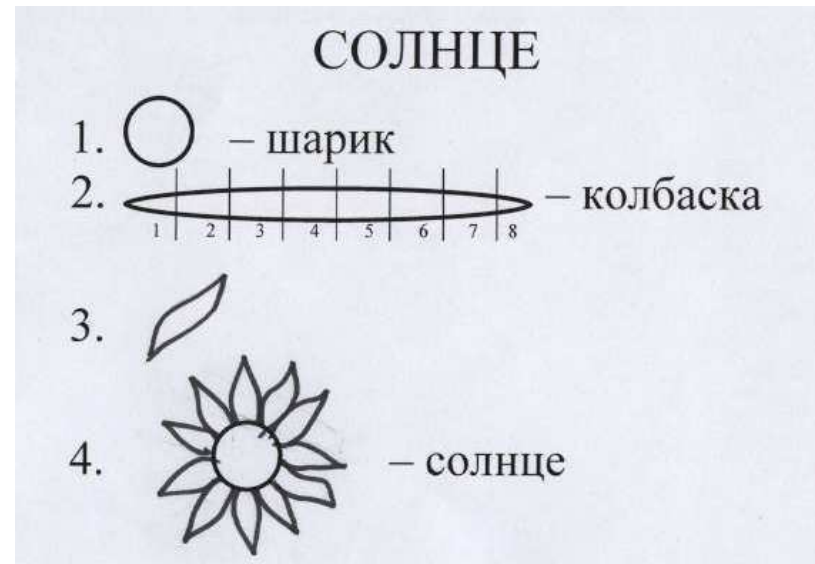


# Осьминог



1. Скатать шарик.
2. Раскатать колбаску и разделить её с помощью стеки на восемь частей.
3. Из каждой дольки вылепить ножку осьминога.
4. Скатать шарик для головы осьминога.
5. Разложить ножки осьминога и наложить на них голову, слегка прижав её сверху.

# Солнце



1. Скатать шарик.
2. Раскатать колбаску и разделить её на равные дольки.
3. Из долек сформировать лучики Солнца и разложить по кругу.
4. Скатать большой шарик, положить его сверху на лучики и слегка прижать.

# Изготовление астероида



1. Скатать шарик.
2. Придать шарiku неправильную форму.
3. Нанести с помощью стеки рельефные узоры на поверхность астероида.

## Последовательность лепки фигурки животного :

- скатывание шарика;
- превращение шарика в овал или колбаску;
- при лепке животного сначала намечаем головку путем легкого нажатия пальцами на тесто;
- с противоположной стороны намечаем туловище и хвост;
- под головкой одним движением пальца намечаем лапы;
- с двух сторон головы вытягиваем ушки;
- вытягиваем нос животного;
- формируем шею, поворачивая фигурку;
- вытягиваем лапы животного, формируем хвост и уши.

# Приготовление и оформление салатов





# Изготовление пирога по теме «Космос»



# Изготовление пирога по теме «Подводный мир»





# Веселые бутерброды





# Лесная фантазия



# Сладкие блюда





# Мастер-класс



# Интервью с заведующей школьной столовой Светланой Владимировной и учителями



# Результат:

- освоены способы дизайна кулинарных изделий из различных источников;
- использованы навыки, приобретённые при художественном оформлении кулинарных изделий для более широкого восприятия окружающего мира;
- применены приемы лепки объектов окружающего мира для художественного оформления кулинарных изделий (изготовление пирогов: «Планеты солнечной системы», «Зоопарк», «Подводный мир» и др.);
- созданы условия для передачи учащимся традиционных знаний, умений и навыков семьи;
- укреплены взаимоотношения родителей и детей посредством совместной трудовой деятельности;
- проведено анкетирование, обработаны анкетные данные;
- организованы встречи с поварами и кулинарами;
- проведены мастер-классы.

# Литература:

- Изольда Кискальт «Солёное тесто». Москва. «АСТ-Пресс» 1998г.
- Л. С. Выготский «Воображение и творчество в детском возрасте». СПб.: СОЮЗ, 1997 г.
- Л. Зайцева «Веселые бутерброды». Москва. «Эскмо» 2008 г.
- Л. Пацци «Как украсить торт». Москва. «Ниола - Пресс» 2010 г.
- Ж. - П. Девигон «Как украшать блюда». Москва. «Интербук-бизнес» 1998 г.
- Е. Сучкова «Большая книга тортов и пирожных». Москва. «Олма-пресс». 2003 г.
- <http://www.1001recept.com/> - сайт о кулинарном искусстве.
- <http://supercook.ru/> - сайт о кулинарных рецептах.
-