

*МБДОУ ЕЛЬНИКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК» ОСП
«ЕЛЬНИКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»*

***ПРЕДСТАВЛЕНИЕ СОБСТВЕННОГО
ИННОВАЦИОННОГО
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОПЫТА***

ПО ТЕМЕ:

***« ПРИМЕНЕНИЕ АРТ-ТЕРАПИИ В ТЕХНИКЕ
«КАРВИНГ»***

**ПОДГОТОВИЛА: ПЕДАГОГ-ПСИХОЛОГ
ВЕРЯСКИНА С.П.**

ЕЛЬНИКИ -2020Г

Тема опыта:

«Применение арт-терапии в технике «Карвинг»

Сведения об авторе:

Ф.И.О.: Веряскина Светлана Петровна

Должность: Педагог-психолог

**Место работы: МБДОУ Ельниковский детский сад «Теремок» ОСП
«Ельниковский детский сад №1 комбинированного вида»**

Стаж педагогической работы (по специальности): 5,5 лет

Проф. образование:

**- Высшее. ГОУВПО «МГУ им. Н.П.Огарева» по специальности
«Психология». Квалификация по диплому – Психолог.**

№ диплома: ВСГ №3103599

**- Средне специальное. Зубово-Полянское педагогическое училище РМ. По
специальности «Дошкольное образование». Квалификация по диплому –
Воспитатель в дошкольных учреждениях.**

№ диплома: МО №072288

Введение.

История карвинга, а именно так называется искусство декоративной резьбы по овощам и фруктам, начинается приблизительно 700 лет назад в древнем

городе Сукхотай, который в те времена был столицей восточного государства Тайвань, а сейчас находится в северной части Тайланда. Сукхотай был столицей региона в период с 1240 по 1350 гг. Во время подготовки к одному из главных праздников страны - Лой Кратонг (праздник проводится в ноябрьское полнолуние), один из слуг короля предложил королеве, что можно сделать, чтобы праздник стал еще красивее в угоду правителю. Королева при помощи своих подданных вырезала прекрасные цветки и птиц, которые впоследствии стали первым образцом резьбы по фруктам и овощам. В современном Тайланде по-прежнему каждый год проводится этот праздник, а город Сукхотай является одним из прекраснейших городов этой восточной страны. Про резьбу по фруктам и овощам также упоминается в поэзии короля Рамы 2, который правил государством в период с 1808 по 18024 гг. Он писал о прекрасно вырезанных фруктах и овощах, которыми украшались тайские десерты и различные блюда. В те времена искусство карвинга держалось в тайне, секретами мастерства делились лишь с ближайшими членами семьи. После революции, которая произошла 1932 году, фруктовый карвинг в стране стал менее популярен. Люди, которые беспокоились, чтобы искусство резьбы по фруктам и овощам не исчезло совсем, стали организовывать курсы карвинга, а в некоторых районах страны стали открываться целые школы, где мастера по карвингу обучали резьбе всех желающих. На сегодняшний день карвингу обучают в школе с 11 лет, а также при университетах карвинг изучают, как факультативный предмет. В настоящее время тайцы с удовольствием делятся секретами декоративной резьбы по овощам и фруктам с иностранцами, чтобы искусство распространилось во всем мире. Особое признание карвинг нашел среди поваров, которые используют резьбу по фруктам и овощам для украшения стола. Каждый желающий теперь имеет возможность насладиться плодами этого удивительного искусства в отелях, на круизных лайнерах, в каждом тайском ресторане, которых достаточно много по всему миру. Ежедневно, благодаря древней королеве из города Сукхотай, все больше и больше людей открывают для себя удивительный и прекрасный мир карвинга.

Актуальность.

Актуальность данной проблемы на современном этапе очевидна, так как эмоциональное состояние детей образовательного процесса вызывает в наше

время серьёзную тревогу. Так как у детей отмечается высокая тревожность, часты проявления общей апатии или, напротив, повышенной раздражительности или агрессивности. В связи с этим у родителей, педагогов наблюдается повышенная раздражительность на незначительные, мелкие события. Это депрессивное состояние, переживание негативных эмоций, чувство неосознанного беспокойства. На сегодняшний момент необходимо искать новые средства психолого-педагогической поддержки и предупреждения негативных эмоций у участников образовательного процесса.

Модернизация современного образования предполагает достижение нового современного качества на всех его ступенях. Это вызывает необходимость не только активно применять современные коррекционно-образовательные технологии, но и разрабатывать собственные, способствующие повышению уровню образования.

В своей работе я выяснила, что в системе традиционных и нетрадиционных методов психологической коррекции всё больше место занимают специальные техники, куда входит и такое направление как арт-терапия. Применяю арт-терапию в технике «Карвинг».

Арт-терапия - направление психологической коррекции, в основе которого используются искусство и творчество. Работа в технике кулинарного карвинга - средство для изготовления поделок, сувениров, оформления интерьера, развития творческих способностей обучающихся. Художественная резьба по фруктам и овощам – это возможность научить детей ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом. Овладение искусством кулинарного карвинга – основа для совершенствования навыков в проектной и исследовательской деятельности дошкольников.

Основная идея.

Интерес к исследованию карвинга овощей и фруктов у меня возник уже давно. Первый раз я познакомилась с карвингом на канале «Еда» где повар Лазерсон украшал праздничное блюдо. Это была красивая фруктовая подача, нарезка в арбузе. Я так этим увлеклась, что мои салаты и фруктово-овощные нарезки были шедеврами. Не один праздник не обходится без моего красивого оформления. Мои родные и гости всегда в восторге от увиденного и вкусно приготовленного блюда. Эту идею я стала применять в детском саду на занятиях как нетрадиционной метод работы по арт-терапия в технике «Карвинг» вырезание из фруктов и овощей. Что я этим хотела достичь? У детей появился новый интерес к занятиям, они с лёгкостью справляются с нарезкой фруктов для салатов. Заметно, как дети стали лучше кушать в детском саду. Так как я знакомя детей с овощами и фруктами. Объясняю, какую большую пользу приносят овощи и фрукты для растущего организма, и сколько много вкусов можно приготовить. Дети становятся более спокойными, раскрепощёнными, одухотворёнными новыми идеями.

В первую очередь, основной идеей формирования опыта было изучение истории появления и зарождения карвинга. Условия – выяснения с детьми, какую пользу приносит карвинг людям в современном мире и какую пользу они извлекают.

Работая над данной проблемой, я пришла к выводу, для того чтобы решить ту или иную психологическую проблему этим методом, необходимо найти и создать такой образ, вывести его на осознанный уровень, и я над этим работаю.

Теоретическая база.

Я работаю по общеобразовательной программе дошкольного образования «От рождения до школы» под редакцией Н.Е. Вераксы. Свой педагогический опыт по арт-терапии в технике «Карвинг» выстраиваю в соответствии с контингентом воспитанников, их индивидуальными и возрастными особенностями. Учю детей видеть красоту и эстетику вкуса. Начав работу по данной теме, я изучила методическую литературу Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов». Жанна Дятлова «Карвинг». Олег Белов «Искусство карвинга» Мастер – классы. Особенно ценной для меня оказалась книга Мануэла Кардиола-Серджио Бацетти. Фантазии из овощей и фруктов/Пер.с итал. М.: «Ниола-Пресс», 2008г. В настоящее время мною накоплен опыт работы по карвингу. Мною был показан «Мастер-класс по карвингу» в МОУ «Лицей» для педагогической группы. Так же принимала участие в Республиканском фестивале «Шумбрат, Мордовия!» где показывала мастер-класс по карвингу: «Обработка растительных материалов», «Вырезание из фруктов и овощей» и была награждена грамотой по обработке растительных материалов. А также за свои труды была награждена «Мастером года» от Министерства образования.

Новизна.

Новизна моего опыта состоит в разработке системы использования карвинга – вырезание из фруктов и овощей, направленный на формирование компетенций и развитие творческого потенциала обучающихся.

Ведущей идеей моего педагогического опыта работы заключается в арт-терапии в технике «Карвинг» для снятия у детей психологических зажимов, снятия агрессивности и гиперактивности.

Учитывая особую значимость работы в данном направлении, и то обстоятельство, что детский сад является самой первой ступенью в системе непрерывного образования, особое внимание уделяется охране и укреплению психического здоровья детей, а так же обучению детей арт-терапии в технике «Карвинг», так как карвинг - это постоянно совершенствующее искусство.

Каждый человек и ребёнок, может создать и быть автором своих композиций и изобретений. Ведь карвинг - это красота и гармония, создаваемая по воображению человека.

Технология опыта.

Основная **цель** моей работы с детьми состоит в гармонизации развития личности через развитие способности самовыражения и самопознания. Арт-терапия в технике «Карвинг» ненавязчиво исцеляет психику, знакомит с окружающим миром, позволяет увидеть мир вокруг себя прекрасным и гостеприимным.

Задачи:

1. Провести сравнительный анализ техники « Карвинг» в различных областях жизнедеятельности человека.
2. Познакомить детей с историей возникновения карвинга.
3. Познакомить с вариантами оформления блюд из фруктов и овощей в технике карвинг.
4. Синтезировать технику кулинарного карвинга.
5. Развивать познавательные, творческие способности детей, мелкую моторику, глазомер, чувство цвета и ритма, формы и пропорций.
6. Учить детей выполнять работы в данной технике.
7. Воспитывать трудолюбие, потребность в творческом труде, аккуратность, эстетические чувства при оформлении готовых блюд.
8. Организовать взаимодействие с семьями воспитанников. (поделки из фруктов и овощей).

В основу моего опыта работы легли следующие принципы:

Основные принципы занятий арт-терапией в технике «Карвинг»

1. Принцип индивидуального и дифференцированного подхода – это учёт личностных, возрастных особенностей детей и уровни их психического, а так же физического развития. Желание ребенка - основное условие занятия. Творчество без желания невозможно, а так же невозможен доверительный диалог с ребенком.
2. Принцип систематичности и последовательности, предполагающий взаимосвязь знаний, умений и приобретённых навыков.
3. Принцип активного обучения с использованием активных форм и методов, способствующих развитию у детей самостоятельности, желание к творчеству.
4. Принцип нахождения позитивных моментов в любом результате.

В своей работе соблюдаю следующие условия:

- предельно внимательно и уважительно относиться к детям: их настроению и самочувствию, а так же интересам, желаниям и потребностям;
- предоставлять каждому ребенку возможность проявить свою индивидуальность в конкретной деятельности или отношении;
- обеспечивать каждому ребенку ситуации успеха;
- обеспечивать ребенку право на выражение критичности и развитие самокритичности;
- побуждать ребенка к рефлексивной деятельности, главное в образовательном процессе
- пробудить потенциал саморазвития ребенка, проведя его по лабиринтам познания мира предметов, природы, людей и отношений, не давая готовых ответов, а побуждая ребенка к самостоятельному их поиску.

В своей работе использую информационно-коммуникационные технологии в воспитательно-образовательном процессе в дошкольном учреждении – это один из самых новых и актуальных вопросов в отечественной дошкольной педагогике. В своей практике я использую компьютерные презентации в программе PowerPoint, показ слайдов, прослушивание музыки. Мультимедийные презентации обеспечивают наглядность, которая способствует комплексному восприятию и лучшему запоминанию материала. Наглядный материал, используемый в презентациях, слайд-шоу, дает детям возможность включить три вида памяти: зрительную, слуховую, моторную, а движение, звук, мультипликация надолго привлекают внимание детей. При использовании информационно-коммуникационных технологий в воспитательно-образовательном процессе соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Основная цель любого творческого занятия – это обретение гармонии во внутреннем мире и с окружающей действительностью. Занятие по карвингу помогают детям открыть Внутреннего Созидателя, развивают познавательные и творческие способности детей. Детей знакомяю с вариантами оформления блюд из фруктов и овощей, воспитываю аккуратность и эстетические чувства при оформлении готовых блюд. «Изучение искусства карвинга и применение в кулинарии по оформлению блюд» заключается в том, что занятия карвингом - развивают память, внимание, моторику рук, способствуют сплочению семьи, развитию у детей трудовых навыков, воспитывают аккуратность и трудолюбие, силу воли и целеустремленность. Все эти качества необходимы для развития личности. Знакомлю детей с зарождением карвинга. Как искусство, карвинг зародился много лет назад на Востоке, и за тысячи лет стал частью национальных традиций. Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из

королевских церемоний. Поскольку приближался поразительный по своей красоте тайландский праздник «кратонг» (когда жители страны запускают в воздух особые лампы и пускают по реке свечи в стилизованных под лотос лодочках), принцессе преподнесли «лодочку», украшенную вырезанными из продуктов животными. С тех пор карвинг объявили национальным искусством и стали организовываться особые курсы, на которых можно было овладеть техникой изготовления подобных шедевров. Распространяясь в Азии, карвинг в каждой стране приобретал особые черты. Где-то (Таиланд) больше любили вырезать цветы и вообще растительные орнаменты, а где-то (Китай, Япония) – иероглифы и животных. Карвинг (от англ. carving, что означает резьба, резной орнамент, высеченная фигура) - древнее искусство художественной резьбы по самым разнообразным по виду и структуре материалам, будь то дерево, камень, лед или мыло, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос. Но самое интересное, а главное съедобное направления этого искусства – это карвинг из овощей и фруктов при помощи которого делают украшение стола и эксклюзивные подарки. Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, свёкла, дайкон, морковь, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. П. Для вырезания из овощей и фруктов на занятиях я знакомлю детей с набором для карвинга. Основной инструмент мастера — тайский нож. Он необходим для выполнения самых сложных узоров на мелких овощах и фруктах и разделочные доски. В целях технике безопасности детям пользоваться ножом ни в коем случае нельзя, дети уже пользуются готовыми нарезными мной слайсами, кружочками, полосками и так далее. Начинаем работу с простых фигурок и цветов, и в дальнейшем, овладев мастерством в достаточном качестве, начинаем воплощать в жизнь самые смелые фантазии и создавать неповторимые украшения на столе. Так же детям объясняю и показываю как нужно пользоваться столовыми приборами.

В своей работе использую следующие основные рекомендации:

- выбираем плотные, зрелые плоды и овощи правильной формы;
- кожура не должна быть повреждена;
- чистим овощи и фрукты, если это требуется, непосредственно перед работой;
- некоторые овощи (свёклу, морковь, дайкон, редис, редьку) перед работой хорошо замачиваю на 15 минут в холодной подсолёной воде; из этих овощей я учу детей как правильно делать цветы розы, каллы, ромашки.
- чтобы очищенные и нарезанные яблоки, груши, бананы и баклажаны не темнели, spryskivayu их лимонным соком или перед работой замачиваю на 15 минут в воде с солью и лимонным соком. В работе с детьми применяю нарезанные мной слайсы из овощей и фруктов. Из фруктов делаем цветы, бабочек, ежей, дельфинов и многое другое.

Результативность опыта.

Результативность моего опыта работы заключается в первую очередь в совместной деятельности педагога - психолога, воспитанников и родителей. Я считаю, что в результате такой деятельности добиваюсь реализации поставленной цели. У детей появляется дисциплина, культура поведения за столом.

Используя современные методы арт-терапии, Вы поможете ребёнку «выпустить пар», направив его агрессивность и негатив на плоскость изготовления картины или поделки из овощей или фруктов. Ребёнок снимет напряжение и его психологическое состояние заметно улучшится. Таким образом негатив снимется без вреда для окружающих. Включение в работу приёмов арт - терапии мне помогает добиться значительного облегчения процесса коррекции. Часто сталкиваюсь с тем, что дети не могут высказать словами своё внутреннее состояние, но у них успешно получается справиться с этой задачей при помощи воссоздания образов на листе бумаги, на тарелочке с фруктами и овощами.

Включаясь в творческий процесс, дети учатся приводить в порядок цвет и форму, свои мысли, что способствует развитию внутреннего контроля – это важный результат на пути коррекции взаимоотношений ребенка с внешним миром. Занятия арт – терапией в технике карвинг, помогает детям сосредоточиться на своих ощущениях и чувствах. Затянутый изготовлением фигурок из овощей или фруктов, дети могут смело проводить эксперименты не только со зрительными ощущениями, но и с тактильными. Творческий процесс будет способствовать их лучшему восприятию и дальнейшему развитию. Завершается занятие всегда созданием готового продукта, от чего каждый ребёнок получает ни с чем не сравнимое удовлетворение. Он совершенствует свои способности, повышая тем самым самооценку. Конечно, это не является самоцелью занятий арт - терапией, однако польза для ребенка несомненная. Таким образом, в результате проведенной работы по арт – терапии применение техники «Карвинг» дала возможность ребенку экспериментировать, систематизировать полученные знания, развивать творческие способности и коммуникативные навыки. У детей повысился уровень познавательного развития по данному опыту, развился эстетический вкус, красиво оформленное приготовленное блюдо у детей развивает интерес, они охотнее стали кушать супы, овощи и фрукты. Большинство детей освоили правила приема пищи, и сформировались основы культуры поведения за столом. Дети поняли, что овощи и фрукты – важные продукты на нашем столе. Ребята научились делать выводы, устанавливать причинно-следственные связи по результатам своих экспериментов. Совместная деятельность педагога, родителей и детей более сплотила наш детско-взрослый коллектив. Большинство родителей пришли к выводу, что работа арт – терапии помогла им решить многие проблемы с организацией здорового питания.

В России арт-терапия в технике «Карвинг» получила распространение не так давно, это направление слабо развито в детских садах и отмечается недостаточностью подготовки по данному вопросу. Это создаёт с одной стороны немало трудностей для использования карвинга, а с другой стороны,

стимулирует творческий поиск, и формирует собственный опыт в данном направлении.

Данный психологический опыт представляет интерес для практических психологов, учителей-логопедов, воспитателей и методистов ДООУ.

Я пришла к выводу, что арт – терапия в технике Карвинг развивает в детях познавательные и творческие способности. Приучает детей к эстетике вкуса и душевному состоянию и расслаблению.

Красиво оформленное блюдо - важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых.

Хотите украсить блюда ярким и необычным способом? Тогда карвинг придется вам по душе! Элегантная лилия из обыкновенной морковки, грациозный лебедь из яблока, яркие грибочки из редиски – нет ничего невозможного! Я научу вас создавать красоту из самых обычных овощей и фруктов, превращая их в оригинальные скульптуры. Пошаговые инструкции и советы помогут вам шаг за шагом освоить технику карвинга. К тому же это творческое и увлекательное занятие, к которому вы можете привлечь ваших детей и вырезать шедевры из овощей и фруктов всей семьей. Не бойтесь, экспериментируйте и создавайте самые необычные украшения для вашего стола и соблюдайте все правила безопасности по карвингу.

Используемая мной литература Вам в помощь. Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов». Жанна Дятлова «Карвинг». Олег Белов «Искусство карвинга» Мастер – классы. Мануэл Кардиол-Серджио Бацетти. Фантазии из овощей и фруктов/Пер.с итал. М.: «Ниола-Пресс», 2008г.

Приложение.

Материалы из опыта моей работы опубликованы на сайтах

teremokdc13.a2b2.ru.

<https://nsportal.ru/veryaskina-svetlana>