

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный (тематический) план

№ п/п	Название разделов/тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		-			
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение	1	1	-	Педагогическое наблюдение
1.1.	Искусство карвинга	0,5	0,5	-	Опрос
1.2.	Техника безопасности на занятиях по карвингу	0,5	0,5	-	Опрос
2	Основные инструменты и приемы резьбы	2	1	1	Практическая работа. Тест
3	Овощи и фрукты для карвинга	1	1	-	Практическая работа. Тест
4	Фигурные карвинговые изделия (виды)	19	6	13	
4.1	Изделия из моркови	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.2	Изделия из огурца	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.3	Изделия из помидора	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.4	Изделия из перца	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.5	Изделия из редиса	1	0,5	0,5	Практическая работа
4.6	Изделия из яблока	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.7	Фигурки из банана	1	0,5	0,5	Практическая работа
4.8	Фигурки из груши	2	0,5	1,5	Практическая работа
4.9	Изделия из цитрусовых	2	1	1	Практическая работа

4.10	Фруктовый букет	3	1	2	Практическая работа
5.	Поверхностно-резные карвинговые изделия	2	0,5	1,5	Практическая работа
6.	Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия	2	0,5	1,5	Практическая работа
7.	Итоговое занятие	3	-	3	Выставка работ
	Всего	30	10	20	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Искусство карвинга

Теория. Искусство карвинга. История карвинга. «Азиатский» и «Европейский» карвинг. Карвинг в России. Творческий процесс создания произведения искусства из овощей и фруктов. Просмотр видеофильма о карвинге.

Тема 1.2. Техника безопасности на занятиях по карвингу

Теория. Инструктаж по технике безопасности. Основные правила работы с режущим инструментом. Знакомство с основами санитарии и гигиены. Культура труда, организация рабочего места. Изучение правил предупреждения травм.

Раздел 2. Основные инструменты и приемы резьбы

Теория. Набор инструментов для карвинга. Назначение режущих инструментов, входящих в набор для карвинга. Способы ухода за режущим инструментом и правила его хранения. Правила безопасной работы с режущим инструментом.

Раздел 3. Овощи и фрукты для карвинга

Теория. Подбор по качеству и подготовка овощей и фруктов, пригодных для фигурной резки. Правила сочетания продуктов по цвету и по вкусу. Условия и сроки хранения сырья для карвинга.

Раздел 4. Фигурные карвинговые изделия (виды карвинговых изделий)

Теория. Виды карвинговых изделий по способу резьбы. Виды карвинговых композиций по типам художественных образов.

Практика. Практическая работа. Отработка основных приемов карвинга: нарезка простая и сложная.

Тема 4.1. Изделия из моркови

Теория. Технология изготовления цветов лилии с резными листьями, хризантемы, рыбок, шишек из моркови.

Практика. Изготовление цветов лилии и хризантемы, рыбок и шишек из моркови.

Тема 4.2. Изделия из огурца

Теория. Технология изготовления цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.

Практика. Изготовление цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.

Тема 4.3. Изделия из помидора

Теория. Технология изготовления розочки и цветка из помидора.

Практика. Изготовление розочки и цветка из помидора.

Тема 4.4. Изделия из перца

Теория. Технология изготовления маков, цветков из сладкого и острого перца.

Практика. Изготовление маков, цветков из сладкого и острого перца.

Тема 4.5. Изделия из редиса

Теория. Технология изготовления грибов и цветов из редиса.

Практика. Изготовление грибов и цветов из редиса.

Тема 4.6. Изделия из яблока

Теория. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока.

Практика. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.

Тема 4.7. Фигурки из банана

Теория. Технология изготовления фигурок дельфина и осьминога из банана.

Практика. Изготовление фигурок дельфина и осьминога из банана.

Тема 4.8. Фигурки из груши

Теория. Технология изготовления фигурок ёжика и бегемотика из груши.

Практика. Изготовление фигурок ёжика и бегемотика из груши.

Тема 4.9. Изделия из цитрусовых

Теория. Технология изготовления цветов из апельсина, мандарина, лимона.

Практика. Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона.

Тема 4.10. Фруктовый букет

Теория. Технология изготовления цветов из винограда и киви. Технология составления фруктово-цветочной композиции.

Практика. Составление композиции из мандаринов, киви, винограда.

Раздел 5. Поверхностно-резные карвинговые изделия

Теория. Поверхностная резьба по тыкве. Элементы резных орнаментов, узоров, рисунков.

Практика. Вырезание орнаментов на поверхности тыквы или крупного яблока.

Раздел 6. Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия

Теория. Поверхностно-рельефная и объемно-рельефная резьба по тыкве: контурная и выемчатая резьба; вырезание по трафаретам.

Практика Вырезание художественного образа на поверхности тыквы или крупного яблока.

Раздел 7. Итоговое занятие

Практика. Проведение выставки работ по изученным темам.

Представление готовых композиций обучающихся. Подведение итогов.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Виды контроля

Результативность освоения программного материала отслеживается систематически с учетом уровня знаний и умений учащихся на начальном этапе обучения. С этой целью используются разнообразные виды контроля:

- *входной контроль* проводится в начале учебного года для определения уровня знаний и умений учащихся на начало обучения по программе;
- *текущий контроль* ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ вначале самими детьми, затем педагогом;
- *итоговый контроль* проводится в конце учебного года в форме итоговой выставки творческих работ; позволяет выявить изменения образовательного уровня учащегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

План занятий строится по следующей схеме:

- Рассказ – показ. Педагог объясняет правила работы с данным материалом. Педагог показывает образец карвингового изделия, композиции, объясняя процесс их выполнения.
- Выполнение работы. Обучающиеся делают свои работы в определенной последовательности, по образцу или по представлению. Педагог наблюдает, помогает, задает наводящие вопросы.
- Просмотр работ и их обсуждение. Результатом занятия становятся коллективные или индивидуальные работы. Уборка своего

рабочего места.

Материально-техническое обеспечение Программы

Оборудование:

- светлое, хорошо проветриваемое помещение;
- столы и стулья
- шкафы для инструментов и используемых материалов;
- шкафы для наглядного материала.

Материалы и инструменты:

- инструменты для карвинга (тайский нож, карбовочные треугольные ножи, карбовочные овальные ножи, серповидный нож, ложки-нуазетки, длинный нож для обработки овощей и фруктов);
- коврики;
- емкости для воды;
- салфетки.

Средства обучения:

- овощи и фрукты, пригодные для карвинга.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
2. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы). / Приложение 1 к письму Министерства образования и науки Российской Федерации № 09-3242 от 18 ноября 2015 г.
3. Приказ Минпросвещения России № 196 от 09.11.2018 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
4. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 4 июля 2014 г.
5. Приказ Департамента образования города Москвы № 922 от 17.12.2014 г. «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014–2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30).

14

Список литературы, используемой при написании Программы

1. Карвинг. /Под ред. Братушева А. – М.: ЭКСМО, 2012.
2. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.
3. Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов. – М.: Арт-Родник, 2007.
4. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам. Учебное пособие. – М.: ВЛАДОС, 2013.

5. Мороз Е.В. Арт-визаж в кулинарии. Профессиональная библиотека кулинара. – М.: Экономические новости, 2004.
6. Репина В.Н. Чудеса на столе. – М.: Профиздат, 2010.
7. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов. – М.: Мой мир. 2007.
8. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: ЭКСМО, 2006.
9. Тележникова Т.Н. Украшение блюд праздничного стола. – М.: АСТ, 2005.
10. Усова Ю. Как украсить блюда. Изысканные украшения из простых продуктов. – М.: Терция, 2004.
11. Черномурова С.Д. Украшение праздничного стола. Фигурная нарезка овощей простым ножом. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Карвинг (кулинария): [Электронный ресурс] // Википедия – свободная энциклопедия. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B3_\(%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B3_(%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F)). (Дата обращения: 17.01.2019).
2. Семинар практикум «Карвинг»: [Электронный ресурс] // DOCPLAYER. URL: <https://docplayer.ru/37258085-Seminar-praktikum-tema-karving-celunifikaciya-priemov-raboty-mastera-pri-sostavlenii-kompozicii-izovoshchey-i-fruktoy.html>. (Дата обращения: 17.01.2019).
3. Сервировка стола, украшение блюд, этикет. Карвинг: [Электронный ресурс] // Русский национальный ресурс SuperCook.ru. URL: <https://supercook.ru/za-curving.html>. (Дата обращения: 17.01.2019).
4. Основные ножи для карвинга: [Электронный ресурс] // Zembrate. URL: <http://ru.zembrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlyakarvinga.html>