

Управление образования администрации г. Шимановска  
Муниципальное образовательное автономное учреждение  
дополнительного образования  
«Центр детского творчества города Шимановска»

Принята на заседании  
методического совета  
от «10» июня 2020  
Протокол № 4

Утверждаю:  
Директор МОАУ ДО ЦДТ  
И. Шута — Шутова И.А.  
«25» июня 2020



Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
«Кулинарный декор. Основы карвинга»

Направленность: социально-педагогическая  
Возраст обучающихся: 8 – 14 лет  
Уровень: стартовый  
Срок реализации: 1 год

Автор - составитель:  
Пронина Елена Сергеевна,  
педагог дополнительного образования,  
первой квалификационной категории

г. Шимановск, 2020

**1. Комплекс основных характеристик дополнительной  
общеобразовательной общеразвивающей программы  
«Кулинарный декор. Основы карвинга»**

**Пояснительная записка**

Программа «Кулинарный декор. Основы карвинга» ориентирована на работу с детьми школьного возраста в системе дополнительного образования.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный декор. Основы карвинга» определяет содержание и особенности организации учебного процесса, учитывает возможности и особенности развития обучающихся.

Нормативно - правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена Распоряжения Правительства РФ 04.09.2014 № 1726-р.) и план мероприятий по ее реализации на 2015-2020 гг.;
3. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей») (СанПиН2.4.4.3172-14);
4. «Стратегия развития воспитания в РФ до 2025 года», (Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015г. № 996-р г.);
5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015г. № 09-3242 «О направлении информации»;
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 №196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
7. Устав МОАУ ДО «Центр детского творчества города Шимановск».

Актуальность и педагогическая целесообразность программ.

Во всем многообразном мире нет ничего более доброго, замечательного и увлекательного, чем вдохновенное кулинарное творчество, особенно, при воодушевляющем и направляющем участии детей. Это искусство в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов. Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями.

Карвинг по фруктам, овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности. С помощью вполне доступной даже подросткам техники карвинга несложно оригинально украсить многие ежедневные и праздничные блюда, сделать их более аппетитными и визуально привлекательными.

Карвинг требует от обучающегося терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твердой руки. Он должен представлять себе, как будет выглядеть готовое произведение, каждый раз, когда делается очередной срез.

Программа «Кулинарный декор. Основы карвинга» вводит ребенка в удивительный мир творчества. С помощью различных техник резьбы: карбования, насечения, каннелирования и гравирования, дети могут вырезать различные 3D композиции. Программа предусматривает развитие у обучающихся изобразительных, художественно-конструкторских способностей, нестандартного мышления, творческой индивидуальности. Это вооружает детей, будущих взрослых граждан, способностью не только чувствовать гармонию, но и создавать ее в любой иной, чем художественное творчество, жизненной ситуации, в любой сфере деятельности, распространяя ее и на отношения с людьми, и с окружающим миром.

Программа имеет **социально-педагогическую направленность**, которая играет важную роль в развитии и воспитании ребенка. Обучение по данной программе способствует формированию социально необходимых знаний, умений, навыков и успешной адаптации в современных условиях и осознанно решать проблемы жизненного и профессионального самоопределения детей и подростков.

**Новизна программы** в том, что она, являясь разнообразной (или многоступенчатой) по структуре, позволяет осваивать несколько смежных направлений кулинарного искусства, что предоставляет больше возможностей для творческой самореализации обучающихся. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить кругозор учащихся, но и каждому ребенку раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал (морковь, редька, свекла, капуста, яблоки, слива и др.) и свою технику (прямолинейная, ажурная, многоступенчатая, однорядная) что, безусловно, окажет благотворное влияние и может быть, будет способствовать осознанному выбору будущей профессии.

**Актуальность** образовательной программы состоит в том, что во время занятий дети не только осваивают навыки карвинга (вырезания), но и учатся создавать различные композиции по своему личному эскизу для различных мероприятий.

**Педагогическая целесообразность.** Реализация программы в рамках дополнительного образования позволит:

- расширить знания детей об овощах и фруктах и о возможностях их использования для создания декоративных изделий и композиций;
- расширить знания об истории карвинга, о вырезаемых цветах, и о создании декоративных композиций из овощей и фруктов;
- улучшить мелкую моторику рук и научить детей полезным навыкам работы режущим инструментом, с овощами и фруктами.

Занятия карвингом будут способствовать:

- выработке у детей таких жизненно важных личных качеств, как трудолюбие, аккуратность, собранность, коммуникабельность, концентрация внимания в творческом процессе;
- развитию художественного вкуса, изобретательности, воображения, образного мышления, творческому самовыражению и повышению самооценки.

**Цель программы** - создание условий для развития творческого мышления и эстетического вкуса через мастерство карвинга.

**Задачи программы:**

### ***Обучающие:***

- дать начальные сведения о карвинге;
- познакомить с техникой вырезания изделий из овощей и фруктов;
- обучить принципам создания композиции и применению их на практике.

### ***Воспитательные:***

- воспитание трудолюбия, бережливости, усидчивости, аккуратности, самостоятельности при работе с материалами и инструментами;
- воспитание чувства коллективизма, уважения к творчеству;
- подготовка к сознательному выбору своего места в жизни, помощь в самоопределении.

### ***Развивающие:***

- развитие творческих возможностей обучающихся;
- выявление и развитие индивидуальных способностей при выполнении изделий, творческого подхода к работе.

Для реализации заявленной цели и задач в рамках программы планируется использование следующих принципов:

- доступность и последовательность,
- от простого к сложному,
- учет индивидуальных особенностей,
- креативность,
- практическая направленность,
- результативность,
- наглядность,
- межпредметность,
- связь теории с практикой.

*Межпредметные связи* при реализации дополнительной образовательной программы «Карвинг». Изучение карвинга невозможно без знаний и умений, приобретённых при изучении дисциплин школьной программы: с биологией (строение цветка, структура и свойства овощей и фруктов), химией (хранение готовых изделий), историей (возникновение карвинга), географией (особенности

карвинга в различных странах), информатика (создание презентаций, оформление портфолио).

**Особенностью программы** является то, что она ориентирует обучающихся на творчество, самостоятельность в поисках решений в выборе способов украшения блюд и составления композиций.

Программа предполагает обучение детей от 8 и более лет и рассчитана на один года обучения в количестве 72 часов. Группа обучающихся занимается по 2 часа 2 раза в неделю. Наполняемость группы 8 человек. Набор обучающихся осуществляется без ограничений в плане мастерства и таланта детей. Предусматривает постепенный переход от одной техники вырезания к другой, более сложной.

### **Формы и режим занятий.**

Программой предусмотрены следующие формы организации обучения: индивидуальная, групповая, индивидуально-групповая, фронтальная, работа в парах. В процессе занятий карвингом в рамках программы все формы и методы взаимообусловлены и применяются в комплексе. Вместе с такими методами как рассказ, объяснение, беседа, задание, упражнение, используются наглядно-иллюстративные: показ, демонстрация наглядных пособий, образцов, фотографий.

Общее количество часов в год – 72 часа (2 раза в неделю по 1 часа). Продолжительность занятий 45 мин. с перерывом 10 мин.

### **Ожидаемые результаты.**

К концу освоения программы обучающиеся должны

#### ***Знать:***

- основные технологические приемы работы с ножами;
- правила подбора инструмента,
- правила подбора овощей, их свойства и структуру;
- правила основы композиции и цветоведения;
- правила организации рабочего места;
- инструкцию по технике безопасности при работе с ножами;
- правила хранения изделий.

### **Уметь:**

- владеть ножами;
- вырезать цветы из овощей и фруктов;
- самостоятельно подбирать цветовую гамму;
- составлять композиции;
- правильно использовать декоративные элементы карвинга для оформления банкетных блюд;
- выполнять индивидуальные творческие работы;
- работать в группе и самостоятельно;
- анализировать, контролировать свою работу;
- бережно, аккуратно работать с материалами и инструментами.

С целью выявления результативности обучения, проводится диагностика (мониторинг).

Обученность (уровень)

Знать:

- название ножей для карвинга,
- правила техники безопасности при работе с ножами,
- названия, используемых при вырезании овощей и фруктов.

Уметь:

- правильно держать нож,
- делать срезы и насечения,
- вырезать простые листья,
- вырезать цветы с помощью треугольного и овальных ножей.

Информационный уровень (различение, распознавание, запоминание, неосознанное воспроизведение, формирование знаний).

Знать:

- название ножей для карвинга и их применение,
- правила техники безопасности при работе с ножами,
- названия, используемых при вырезании овощей и фруктов, правила их подбора,
- историю карвинга.

Уметь:

- правильно держать нож,
- делать срезы и насечения,
- вырезать простые и сложные листья,
- вырезать цветы с помощью треугольного, овального и тайского ножей,
- оформлять холодные блюда элементами карвинга,
- составлять композиции с помощью педагога.

Репродуктивный уровень (понимание, осознанное воспроизведение, элементарные знания, умения и навыки.

Знать:

- название ножей для карвинга и их применение,
- правила техники безопасности при работе с ножами,
- названия, используемых при вырезании овощей и фруктов, правила их подбора и хранения,
- историю карвинга,
- виды композиций,
- правила хранения вырезанных элементов карвинга.

Уметь:

- соблюдать правила техники безопасности при работе с ножами,
- правильно держать нож,
- делать срезы и насечения,
- вырезать листья,
- вырезать цветы с помощью тайского ножа,
- оформлять холодные банкетные блюда элементами карвинга,
- правильно подбирать цветовую гамму,
- самостоятельно составлять все виды композиций,
- выполнять индивидуальные творческие работы.

Творческий уровень (творческое применение на практике умений и навыков)

**Формы подведения итогов реализации** дополнительной образовательной программы:

- контрольное занятие
- защита портфолио;

- конкурс;
- выставка.

### Текущий и итоговый контроль

Результаты выполнения программы каждым обучающимся отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта.

Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде тестирования и итоговых практических работ. Аттестация в форме тестирования предполагает получение широкого диапазона результатов обучения. Итоговые тесты сформированы с учетом важных критериев: широта охвата материала курса, сложность и представительность выборки. Как и любая другая форма контроля, тестирование нацелено на определение степени достижения результатов обучения.

### Учебный план

| №<br>п/п     | Название раздела,<br>темы                                                                                   | Количество часов |            |              | Формы<br>аттестации/контроля          |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|--------------|---------------------------------------|
|              |                                                                                                             | Всего            | Теори<br>я | Практ<br>ика |                                       |
| Вводный курс |                                                                                                             |                  |            |              |                                       |
| 1            | Вводное занятие.<br>История карвинга.<br>Материалы и приспособления.<br>Инструктаж по технике безопасности. | 2                | 1          | 1            | Круглый стол, беседа.<br>опрос        |
| 2            | Основы материаловедения для карвинга.                                                                       | 2                | 1          | 1            | Беседа, устный опрос.                 |
| 3            | Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга. (16час.)                                     |                  |            |              |                                       |
| 3.1          | Карвинг по арбузу и                                                                                         | 2                | 0,5        | 1,5          | Текущий контроль практическая работа, |

|     |                                                                                                                             |   |     |     |                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-----|----------------------------------------------------------|
|     | дыне.                                                                                                                       |   |     |     | беседа, выставка.                                        |
| 3.2 | Лепестки из огурца                                                                                                          | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 3.3 | Украшения из яблок.                                                                                                         | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 3.4 | Роза из помидора.                                                                                                           | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 3.5 | Цветок из моркови.                                                                                                          | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 3.6 | Цветы из репчатого лука                                                                                                     | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 3.7 | Карвинг по апельсинам                                                                                                       | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 3.8 | Листья из овощей и фруктов                                                                                                  | 2 | 0,5 | 1,5 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 4.  | <b>Создание и выполнение новогодней цветочной композиции. (4)</b>                                                           |   |     |     |                                                          |
| 4.1 | Создание и выполнение новогодней композиции                                                                                 | 4 | 2   | 2   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 5   | <b>Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций. (16)</b> |   |     |     |                                                          |
| 5.1 | Цветы из сладкого перца.                                                                                                    | 2 |     |     | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 5.2 | Хризантема из пекинской капусты.                                                                                            | 2 |     |     | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 5.3 | Цветок из огурца.                                                                                                           | 2 |     |     | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 5.4 | Лотос из редиса.                                                                                                            | 2 |     |     | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 5.5 | Цветок из яблока.                                                                                                           | 2 |     |     | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков |
| 5.6 | Создание и выполнение                                                                                                       | 4 | 1   | 3   | Опрос, закрепление практических приемов,                 |

|     |                                                                                                                                                  |    |   |   |                                                                               |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|-------------------------------------------------------------------------------|
|     | цветочной композиции к 23 февраля                                                                                                                |    |   |   | умений, навыков                                                               |
| 6.  | <b>Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд. (14ч.)</b>                      |    |   |   |                                                                               |
| 6.1 | Правила оформления блюд с использованием карвинга.                                                                                               | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 6.2 | Тюльпаны из помидоров к 8марта.                                                                                                                  | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 6.3 | Создание коровок из овощей для украшения салатов.                                                                                                | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 6.4 | Картофельные розы.                                                                                                                               | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 6.5 | Создание композиции из фруктов на сказочную тему.                                                                                                | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 6.6 | Создание съедобного аквариума.                                                                                                                   | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 6.7 | Самостоятельная творческая работа по созданию украшений для блюд.                                                                                | 2  |   |   | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 7   | <b>Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. (10ч.)</b> |    |   |   |                                                                               |
| 7.1 | Фруктовый букет                                                                                                                                  | 10 | 2 | 8 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков                      |
| 8.  | <b>Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов. (6 часов)</b>                                                   |    |   |   |                                                                               |
| 8.1 | Самостоятельная работа по созданию композиции                                                                                                    | 6  | 2 | 4 | Опрос, закрепление практических приемов, умений, навыков. Обсуждение, анализ. |

## **Содержание программы**

### **1. Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления.**

#### **Инструктаж по технике безопасности. (2 ч.)**

Беседа. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Понятие о резьбе и ее видах. Резьба по дереву, камню как один из видов народного декоративного искусства. Резьба по овощам и фруктам - карвинг. История карвинга. Показ иллюстраций и фильма по карвингу. Знакомство с творчеством резчиков.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, видеофильм.

#### **2. Основы материаловедения для карвинга. (2 ч.)**

Знакомство учащихся с овощами и фруктами, растущими в России. Подготовка материалов для вырезания. Демонстрация инструментов для карвинга, ознакомление с правилами их использования. Выбор инструмента для различных видов резьбы. Зарисовки учащимися основных видов ножей, стамесок и приспособлений с краткой характеристикой каждого инструмента. Способы хранения инструментов для резьбы. Правила безопасности при работе с инструментами для резьбы. Подготовка рабочего места к работе. Заточка инструмента.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты по карвингу.

### **3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга. (16ч.)**

#### **3.1. Карвинг по арбузу и дыне. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению резьбы по арбузу и дыне. Работа выполняется совместно с педагогом.

#### **3.2. Лепестки из огурца. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению лепестков из огурца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

#### **3.3. Украшения из яблок. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению украшений из яблок. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

#### **3.4. Роза из помидора. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению нескольких видов роз из помидора. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

#### **3.5. Цветок из моркови. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветка из моркови (цветок из вырезанных элементов). Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.6. Цветы из репчатого лука. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветов из репчатого лука и лука-порея. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.7. Карвинг по апельсинам. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по вырезанию на апельсинах. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.8. Листья из овощей и фруктов. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по вырезанию листьев из овощей и фруктов. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

## **4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции. (4ч.)**

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге каждой из команд (2 команды). Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Выполнение практической работы.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

## **5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций. (16ч.)**

### **5.1. Цветы из сладкого перца. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению цветов из сладкого перца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

### **5.2. Хризантема из пекинской капусты. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветка из пекинской капусты. Создание букета с использованием вырезанных хризантем и подручных материалов.

### **5.3. Цветок из огурца. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению цветов из огурца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

#### **5.4. Лотос из редиса. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению лотоса из редиса. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

#### **5.5. Цветок из яблока. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению цветка из яблока. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

#### **5.6. Создание и выполнение цветочной композиции к 23 февраля. (4ч.)**

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге каждой из команд (4 команды). Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Выполнение практической работы.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

### **6. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд. (14ч.)**

#### **6.1. Правила оформления блюд с использованием карвинга. (2ч.)**

Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения оформления.

#### **6.2. Тюльпаны из помидоров к 8 марта. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы, приготовления салата для наполнения тюльпанов и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

#### **6.3. Создание коровок из овощей для украшения салатов. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы, приготовления салата и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

#### **6.4. Картофельные розы. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Практическая работа. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

#### **6.5. Создание композиции из фруктов на сказочную тему. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Самостоятельная практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (4 команды).

#### **6.6. Создание съедобного аквариума. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Практическая работа. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (4 команды).

#### **6.7. Самостоятельная творческая работа по созданию украшений для блюд. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (2 команды).

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

### **7. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. (10ч.)**

#### **7.1. Фруктовый букет для мамы. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

#### **7.2. Фруктовый букет для папы. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

#### **7.3. Фруктовый букет для сестры. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

#### **7.4. Фруктовый букет на день рождения. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

#### **7.5. Фруктовый букет учителю. (2ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

## **8. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов. (6ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа каждого ученика.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

## **2. Комплекс организационно-педагогических условий**

### **2.1 Календарный учебный график (заполнить с учетом срока реализации ДООП):**

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Количество учебных недель             | 36                          |
| Дата начала и окончания учебного года | с 15.09.2020 по 15.05. 2021 |
| Сроки промежуточной аттестации        | с 15.12.2020 – 28.12.2020   |
| Сроки итоговой аттестации             | с 25.04.2021- 14.05.2021    |

### **Методическое обеспечение.**

| № | Раздел программы        | Формы занятий               | Приемы и методы      | Техническое оснащение занятий | Формы подведения итогов |
|---|-------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 1 | Введение                | Групповая, рассказ, беседа. | Словесный, наглядный | Ноутбук, проектор             | Опрос                   |
| 2 | Основы материаловедения | Групповая, рассказ,         | Словесный, наглядный | Ноутбук, проектор             | Опрос                   |

|   |                                                                                                                 |                             |                                    |                   |                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|-----------------|
|   | для карвинга.                                                                                                   | беседа.                     |                                    |                   |                 |
| 3 | Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.                                                  | Групповая, рассказ, беседа. | Словесный, наглядный практический, | Ноутбук, проектор | Опрос, выставка |
| 4 | Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций. | Групповая, рассказ, беседа. | Словесный, наглядный практический, | Ноутбук, проектор | Опрос, выставка |
| 5 | Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.   | Защита проектов.            | Словесный, наглядный практический, | Ноутбук, проектор | Опрос, выставка |

Для достижения эффективности работы и динамики обучения учащихся постоянно проводится мониторинг через различные виды контроля (выставки, мастер-классы). У учащихся развиваются личностные качества – любознательность, познавательная активность, творческое воображение, инициатива, исследовательский интерес, ответственность, произвольность внимания.

Применение личностно-ориентированной технологии позволяет ставить учащегося перед выбором: материалов, инструментов, вариантов композиции, цветового решения, сложности задания и т.д.

Занятие содержит организационную, теоретическую и практическую части. В целях поддержания устойчивого впечатления и активации учащихся, необходимо сочетать устные объяснения материала с применением наглядных пособий и технических средств обучения.

Практическая работа лежит в основе всех видов деятельности, где учащиеся приобретают трудовые навыки и умения, самостоятельно выполняют работы, проявляя свои творческие способности на основе полученных теоретических знаний. Наряду с этим у детей развиваются навыки самоконтроля. При проведении

практических занятий педагог должен следить за правильным использованием рабочего инвентаря, показывать приемы работы с инструментами.

## **Список использованной литературы.**

Для педагога

1. Биллер Рудольф Как украсить блюда. М., Аст – Пресс, 2002, 160 с.
2. Девигон Жан - Пьер Как украшать блюда. М., Интербук- бизнес, 1998 120с.
3. Жан -Клод Годон Фуршет. Рецепты на любой вкус. Аст – Пресс, 2004, 160с.
4. Зданович Л.И. Кулинарный словарь М., Вече 2001 400с.
5. Ингрэм Кристина (перевод У.В. Сапциной) «Салаты. Классические. Экзотические. Фруктовые»М., «Росмэн», 2001, 96 с.
6. Кардиrolла Мануэла – Барцетти Серджо. Фантазии из овощей и фруктов. М., Ниола – 21 век, 2005,120с.
7. Кузнецова Маргарита Украшения блюд. Цветы из овощей. М., Олма – Пресс, Инвест, 2004,143 с.
8. Лемкуль Л. Праздничный стол Екатеринбург У- Факторио 2003, 287с.
9. Мюллер Марианна Праздник на столе, Украшения из овощей. Фантазии из фруктов и сладостей. М., Ниола – 21 век, 2003,160с.
11. Пособие, иллюстрированное пошаговое руководство. Карвинг. Мастер – класс Похвалина Галина. Праздничный стол. Серия «Сам себе повар», Аркаим Урал Л.Т.Д., 2004,120 с.
12. Репина В.Н. Чудеса на столе. М., Профиздат 2003, 80с.
13. Степанова И. Фантазии из булочек М., Эксмо 2006, 66с.
14. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М., Эксмо 2006, 129с.
15. Степанова И. Веселые бутерброды М., Эксмо 2006, 66с.
16. Серия повар и поваренок. Классические закуски для фуршета М., Эксмо 2005, 32с.
17. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. Сборник М., Аст – Пресс Книга, 2005, 302 с.
18. Черномурова С.Д. Украшения праздничного стола. Фигурная нарезка овощей простым ножом. Ростов – на Дону Феникс 2005, 32с.

*Для учащихся:*

Кузнецова М.Е. «Праздничные украшения блюд», «Олма пресс», М.: 2001г.

Кузнецова М.Е. «Цветы из овощей», М.: АСТ – Пресс книга.

Кузнецова М.Е. «Букеты из овощей» АСТ – Пресс книга.

**ЦОР-Цифровые образовательные ресурсы:**

1. <http://borner.ru/pages/24/>
2. <http://cluclu.ru/blog/karving/>
3. <http://domashniy-carving.ru/knigi-po-karvingu.html>
4. <http://karvinglife.ru/>
5. <http://uroki-online.com/other/carving/>
6. <http://www.perunica.ru/vsako/4997-rezba-po-derevu-sekrety-masterstva-obemno-ploskostnoy-rezby.html>
7. <http://www.svoimi-rukamy.com/kavring-dlya-nachinayuschih-foto.html>