

Управление образования администрации ЗАТО Александровск
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества «Дриада»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБУДО «ДДТ «Дриада»

Протокол №14 от 13.06.2024 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
технической направленности

«Карвинг»

Возраст обучающихся: 10-13 лет

Срок реализации программы: 1 год

Уровень программы: базовый

Автор программы:
Левина Елена Анатольевна,
педагог дополнительного образования

ЗАТО Александровск

г. Снежногорск

2024 год

Оглавление

Аннотация	3
Пояснительная записка	4
Планируемые (ожидаемые) результаты освоения Программы	6
Учебный план	8
Содержание программы.....	9
Формы контроля и оценочные материалы.....	11
Организационно-педагогические условия реализации программы.....	12
Методическое обеспечение программы	12
Материально-техническое обеспечение программы.....	13
Список литературных источников	14
Приложение 1	15
Приложение 2	18
Приложение 3	19
Приложение 4	20

Аннотация

Содержание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы технической направленности «Карвинг» направлено на освоение обучающимися навыков фигурной нарезки из овощей и фруктов, конструирования и создания композиций с флористическими, анималистическими и другими мотивами. На занятиях обучающиеся учатся красиво подать обычные блюда, тем самым развивают свой эстетический вкус, а также проявляют свои творческие способности. Искусство вырезания требует терпения, концентрации внимания и уважения к натуральному продукту. Работа эта созерцательная, очень творческая.

Пояснительная записка

Актуальность Программы заключается в овладении обучающимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, развивает пространственное воображение, творческое мышление, культуру питания, этикет. В программе прослеживается профориентационная составляющая.

В настоящее время обучение детей карвингу – декоративной резьбе по овощам и фруктам в программах общеобразовательных школ не является обязательным. Поэтому реализация Программы в рамках дополнительного образования позволит расширить знания обучающихся об овощах и фруктах и о возможностях их использования для создания карвинговых изделий и композиций.

Педагогическая целесообразность Программы

Процесс вырезания из овощей и фруктов положительно влияет на развитие мелкой моторики рук, позволяет приобрести навыки работы режущим инструментом.

Занятия моделированием из овощей и фруктов и составление композиций ориентированы на индивидуальность обучающегося, его способности и потребности для самоопределения личности, изобретательности, воображения, образного мышления, и повышению самооценки.

Аккуратность и осторожность в процессе работы по созданию композиций с использованием режущего инструмента воспитывают у обучающихся ответственное отношение к безопасности труда.

Обучение по данной Программе способствует формированию умения планировать работу по реализации замысла, предвидеть результат и достигать его, при необходимости вносить коррективы в первоначальный замысел.

Характерной особенностью данной Программы является её нацеленность на моделирование и конструирование композиций из овощей и фруктов, что позволяет отнести данную Программу **к технической направленности**. Обучающиеся знакомятся с различными видами техник резьбы и их особенностями. С помощью карбования, насечения, каннелирования и гравирования, дети могут вырезать различные 3D композиции. Программа «Карвинг» позволяет обучающимся погрузиться в мир технического творчества.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Программа составлена в соответствии с документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» от 27.07.2022 г. №629.

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Распоряжение Правительства Мурманской области «О внедрении персонифицированного учета и персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Мурманской области» №38-РП от 06.03.2020 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Мурманской области «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Мурманской области» №462 от 19.03.2020 г.;
- Уставом МБУДО «ДДТ «Дриада», локальными актами.

Цель программы: создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся посредством моделирования и конструирования композиций из овощей и фруктов.

Задачи

Обучающие:

- обучить правилам безопасной работы инструментами для карвинга;
- обучить основным приемам декоративной резьбы по овощам и фруктам;
- обучить основным правилам выбора овощей и фруктов с учетом формы, размера и вида;
- обучить основам цветоведения;
- обучить основам составления мини-композиции (элементы флористики) из овощей и фруктов по образцу.

Развивающие:

- способствовать развитию творческих способностей;
- развивать ассоциативное, образное и логическое мышление;
- способствовать развитию мелкой моторики рук.

Воспитательные:

- воспитывать интерес к техническому творчеству;
- воспитывать трудолюбие, стремление добиваться поставленной цели;
- содействовать воспитанию аккуратности, трудолюбия, усидчивости;
- воспитывать умение работать в коллективе, организовывать творческое общение в процессе обучения.

Возраст обучающихся: от 10 до 13 лет.

Срок реализации программы: 1 год обучения, 144 часов.

Форма организации образовательной деятельности: групповая.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Количество детей в группе: от 7 до 12 человек.

Режим занятий:

Занятия проводятся – 2 раза в неделю, всего 4 часа в неделю (1 час с применением дистанционных образовательных технологий – в онлайн-платформе ZOOM педагог проводит лекции по теории для каждой темы, и 3 часа (очно) практические занятия) продолжительность одного занятия составляет 40 минут, время перерыва между занятиями – 10 минут.

Планируемые (ожидаемые) результаты освоения Программы

В результате освоения Программы обучающиеся:

будут знать:

- правила безопасной работы режущим инструментом;
- назначение инструментов для вырезания в зависимости от вида сырья и изделия;
- элементарные приемы декоративной резьбы овощей и фруктов;
- основные правила подготовки сырья к работе;
- необходимую последовательность в работе с овощами и фруктами;
- композиционные основы построения изделия;
- правила составления мини-композиции (элементы флористики) по образцу;

будут уметь:

- правильно организовывать своё рабочее место;
- соблюдать необходимую последовательность в работе с овощами и фруктами;
- вырезать по образцу цветы (элементы флористики) и фигурки из овощей и фруктов;

- создать мини-композицию (элементы флористики) по образцу;
- украшать тарелки для закусок, холодных блюд и десертов карвинговыми изделиями.

В процессе обучения по Программе у обучающихся будут развиваться:

- коммуникативные навыки;
- усидчивость;
- самодисциплина.

Учебный план

№ п/п	Название разделов/тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение Искусство карвинга. Техника безопасности на занятиях по карвингу	4	4	0	Педагогическое наблюдение
2	Основные инструменты и приемы резьбы	4	1	3	Практическая работа.
3	Овощи и фрукты для карвинга	4	1	3	Практическая работа.
4	Фигурные карвинговые изделия				
4.1	Виды карвинговых изделий	8	2	6	Практическая работа
4.2	Изделия из моркови	12	3	9	Практическая работа
4.3	Изделия из огурца	12	3	9	Практическая работа
4.4	Изделия из помидора	12	3	9	Практическая работа
4.5	Изделия из картофеля	12	3	9	Практическая работа
4.6	Изделия из лука	12	3	9	Практическая работа
4.7	Изделия из апельсина	12	3	9	Практическая работа
4.8	Изделия из яблока	12	3	9	Практическая работа
4.9	Изделия из редиса	12	3	9	Практическая работа
4.10	Изделия из редьки	12	3	9	Практическая работа
4.11	Изделия из пекинской капусты	12	3	9	Практическая работа
5	Итоговое занятие	4	1	3	Выставка работ

	Всего	144	39	105	
--	--------------	------------	-----------	------------	--

Содержание программы

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.

Практика. Практическая работа. Обучение основным движениям и элементарным приемам работы различными инструментами для карвинга.

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.

Практика. Практическая работа. Выбрать и подготовить овощи и фрукты, пригодные для фигурной резки, сочетающиеся по цвету и вкусу с основным блюдом и между собой.

РАЗДЕЛ 4. ФИГУРНЫЕ КАРВИНГОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Тема 4.1. 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 4.2. Изделия из моркови

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

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

Тема 4.3. Изделия из огурца

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

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

Тема 4.4. Изделия из помидора

Теория. Технология изготовления розочки и цветка из помидора.

Практика. Практическая работа. Изготовление розочки и цветка из помидора.

Тема 4.5. Изделия из картофеля

Теория. Технология изготовления грибочков, лопаточков из картофеля.

Практика. Практическая работа. Изготовление грибочков, розы, лопаточков из картофеля.

Тема 4.6. Изделия из лука

Теория. Технология изготовления лилии, ромашки, коврика из лука-порея. Технология изготовления лилии и цветов из репчатого лука.

Практика. Практическая работа. Изготовление лилии, ромашки, коврика из лука-порея; лилии и цветов из репчатого лука.

Тема 4.7. Изделия из апельсина

Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы.

Практика. Практическая работа. Изготовление украшений из апельсина.

Тема 4.8. Изделия из яблока

Теория. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока.

Практика. Практическая работа. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.

Тема 4.9. Изделия из редиса

Теория. Технология изготовления различных видов цветов из редиса.

Практика. Практическая работа. Изготовление различных видов цветов из редиса.

Тема 4.10. Изделия из редьки

Теория. Технология изготовления розы, лилии из редьки.

Практика. Практическая работа. Изготовление розы, лилии из редьки.

Тема 4.11. Изделия из пекинской капусты

Теория. Технология изготовления хризантемы из пекинской капусты.

Практика. Практическая работа. Изготовление хризантемы из пекинской капусты.

РАЗДЕЛ 5. ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ

Практика. Проведение выставки работ по изученным темам. Представление готовых композиций обучающихся. Подведение итогов за год. Награждение.

Формы контроля и оценочные материалы

Результативность освоения программного материала отслеживается с учетом уровня знаний и умений учащихся на начальном этапе обучения.

С этой целью используются следующие виды контроля (приложение 1):

- *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.

По итогам обучения определяется уровень освоения Программы:

Высокий уровень освоения Программы

Обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной, творческой и практической деятельности. Знает историю карвинга, отлично владеет всеми режущими инструментами, входящими в набор для карвинга, отлично владеет приемами декоративной резьбы овощей и фруктов, умеет гармонично сочетать овощи и фрукты по цвету и качеству для составления композиций, умеет декорировать блюда карвинговыми изделиями.

Средний уровень освоения Программы

Обучающийся демонстрирует не очень высокую заинтересованность в учебной, познавательной, творческой и практической деятельности. Не в полной мере знает историю карвинга, владеет основными режущими инструментами, входящими в набор для карвинга, владеет элементарными приемами декоративной резьбы овощей и фруктов, знает основные правила сочетания овощей и фруктов по цвету и качеству для составления мини-композиций, владеет элементарными навыками декорирования различных блюд карвинговыми изделиями.

Низкий уровень освоения Программы

Учащийся демонстрирует низкую заинтересованность в учебной, познавательной и практической деятельности. Слабо владеет материалом Программы. Нуждается в помощи педагога при работе с режущим инструментом. Не умеет самостоятельно определить форму предмета и его пропорции. Испытывает затруднения при создании мини-композиций.

Выявление результатов развития и воспитания

Способом проверки результатов развития и воспитания являются систематические педагогические наблюдения за учащимися и собеседования.

Это позволяет определить степень самостоятельности учащихся и их интереса к занятиям, уровень гражданской ответственности, социальной активности, культуры и мастерства; анализ и изучение результатов продуктивной деятельности и др.

Личностные достижения обучающихся можно рассматривать как осознанное позитивно-значимое изменение в мотивационной, когнитивной и эмоционально-волевой сферах, обретаемые в ходе успешного освоения избранного вида деятельности.

Организационно-педагогические условия реализации программы

План занятий строится по следующей схеме:

Рассказ – показ. Педагог объясняет или вспоминает с детьми правила работы с данным материалом. Педагог показывает детям 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.

Методическое обеспечение программы

В Программе используются следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, беседа, объяснение, наблюдение, демонстрация образцов, слайдов, изделий);
- репродуктивный (выполнение действий на занятиях на уровне подражания, тренировочные упражнения по образцам, выполнение практических заданий);
- личностно-ориентированный (ориентация на личность каждого обучающегося, учет его знаний и умений, помощь в решении поставленной задачи);
- витагенное обучение (ориентация на творческое воображение учащихся).

Способы работы с обучающимися:

– индивидуальный (работа с каждым учеником: консультации, проверка знаний, умений);

– коллективный (работа в парах, в группе);

– наглядно-иллюстративный (учитель сам показывает приёмы работы с инструментом и материалами).

Формы работы:

– практические занятия;

– конкурсы мастеров;

– конкурс на лучшую творческую работу.

В ходе работы на занятиях дополнительного образования создается

необычная среда и атмосфера творчества, дружелюбия, поддержки и направленности на успех. Весь процесс учебной деятельности направлен на развитие творческих способностей ребенка, радостных переживаниях познания, реализации себя в выбранной деятельности. Обучающийся находится в постоянном контакте и сотрудничестве с самим собой, с другими детьми и педагогом. У всех единая цель, что способствует наиболее эффективному процессу. Создание благоприятных условий ведет к мотивации познаний, творчеству, профессиональному самоопределению, повышению уровня самооценки ребенка.

Материально-техническое обеспечение программы

Оборудование:

- светлое, хорошо проветриваемое помещение;
- столы и стулья, соответствующие возрастным особенностям детей;
- 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 литературных источников

для педагога:

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.

для учащихся:

1. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов. – М.: Мой мир. 2007.
2. Степанова И.В. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: ЭКСМО, 2006.
3. Тележникова Т.Н. Украшение блюд праздничного стола.– М.: АСТ, 2005.
4. Усова Ю. Как украсить блюда. Изысканные украшения из простых продуктов. – М.: Терция, 2004.
5. Черномурова С.Д. Украшение праздничного стола. Фигурная нарезка овощей простым ножом. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.

**Входная диагностика
Теория**

Ф.И. обучающегося _____

1. Карвинг – это _____

2. Занимались ли Вы или Ваши близкие карвингом?

Ответ: _____

3. Какие цветы можно изготовить в технике «Карвинг»

Ответ: _____

4. Какие материалы применяют для скрепления деталей при изготовлении композиций из фруктов?

Ответ: _____

5. Какие овощи и фрукты используются для карвинга?

Ответ: _____

**Текущая диагностика
Теория**

Ф.И. обучающегося _____

1. Какие продукты необходимо выбирать для карвинга?

Ответ: _____

2. Что можно сделать с готовым изделием, чтобы оно дольше хранилось?

Ответ: _____

3. Что нужно сделать с овощами (фруктами) перед карбованием?

Ответ: _____

4. Как подготовить к работе хрупкие овощи? (например, морковь)

Ответ: _____

5. Что нужно сделать с изделием, чтобы оно не завяло и приняло более жёсткое состояние?

Ответ: _____

Практика

Проверка соблюдения техники безопасности, личной санитарии, правильной организации рабочего места, уверенного использования инструментов.

Итоговая диагностика Теория

Ф.И. обучающегося _____

1. Что нужно сделать с яблоками, чтобы они как можно дольше не темнели после обработки?

Ответ: _____

2. Как называется нож, с помощью которого можно вырезать шарики.

Ответ: _____

3. Назовите самое лучшее и «податливое» сырьё для вырезания.

Ответ: _____

4. Какая страна считается родиной карвинга?

Ответ: _____

5. Перечислите инструменты для выполнения работы в технике «Карвинг»?

Ответ: _____

Практика

Практический зачет по изученным техникам карвинга. Обучающийся вытягивает билет и выполняет задание в течение отведённого времени.

Билет № 1

Изготовление цветов хризантемы из моркови.

Билет № 2

Изготовление лопаточков из картофеля.

Билет № 3

Изготовление розочки из помидора.

Билет № 4

Изготовление грибочков из картофеля.

Билет № 5

Изготовление розы из картофеля.

Билет № 6

Изготовление лилии из лука-пороя.

Билет № 7

Изготовление ромашки из лука-пороя.

Билет № 8

Изготовление коврика из лука-пороя.

Билет № 9

Изготовление лилии из репчатого лука.

Билет № 10

Изготовление лебедя из яблока.

Билет № 10

Изготовление корзинки из яблока.

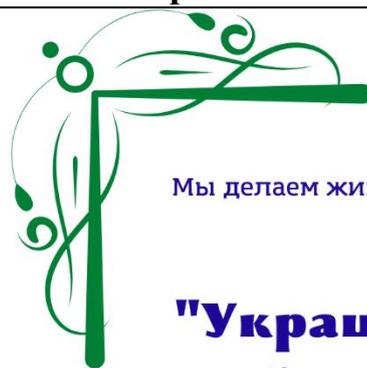
Методическое пособие по изготовлению хризантемы из огурца

Вам понадобится:

- разделочная доска
- нарезанные пластины из огурца (можно нарезать их, используя овощечистку)
- нож
- салфетки (чтобы руки оставались сухими при работе с ножом)

Для создания композиции:

- соломка из моркови (можно использовать овощечистку со спец. насадкой)
- петрушка
- укроп

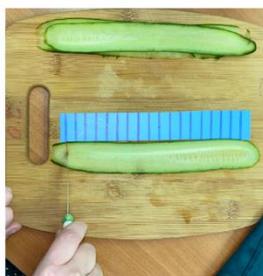


Мы делаем жизнь вкуснее!

**"Украшение
блюда
хризантемами
из огурца"**

Автор:

Левина Елена Анатольевна,
педагог дополнительного
образования
МБУДО "ДДТ "Дриада"

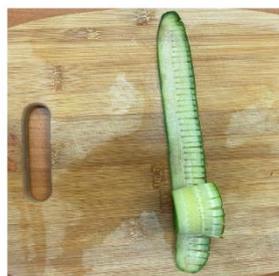


1) Пластины из огурца положите горизонтально перед собой и выполняйте надрезы по верхнему краю, доходя до середины пластины

2) Отступ между надрезами делайте около 5 мм



3) Приступайте к скручиванию надрезанной пластины в ролик. Скрученный ролик отставьте в сторону. Повторите пункты 1 и 2 со второй и третьей пластиной из огурца



4) На вторую пластину положите первый ролик, отступив от края 3-4 см. Закручивайте первый ролик во вторую пластину. То же самое проделайте с третьей пластиной, закрутив её вокруг ролика из 2х пластин

5) Готовый ролик из 3х пластин ставьте надрезанными краями вверх. Придерживая нижнюю часть за край пластины, расправляйте "лепестки хризантемы" от нижнего яруса к верхнему



6) Украсьте основное блюдо хризантемами из огурцов, добавив для целостности композиции укроп, петрушку и соломку из моркови.

Особенности работы в технике карвинг с овощами и фруктами

ЛУК

• лук должен быть свежий, без проросших стрелок, среднего или маленького размера, стандартно-круглый. Перед карвингом лучше лук замочить в холодной воде, чтобы у вас не было слез. Очистите, но не отрезайте корновище, чтобы репка лука не развалилась на части и держалась вместе за счет корневища.

- зеленый лук используется только ярко-зеленый.

МОРКОВЬ

• морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого размера.

ОГУРЕЦ

• огурцы должны быть длинные, прямые. Темно-зеленые, без пупырышков и не перезрелые.

ПОМИДОР

• помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения сбрызгивают смесью лимонного сока с водой.

КАРТОФЕЛЬ

• картофель режется легче если он полежал в тепле 2-3 дня и стал мягче. Размер от среднего до крупного, форма овальная или круглая- зависит от планируемого цветка, но главное — однородная без наростов и дырок. После карвинга замочите картофель в холодной воде на 20 минут, чтобы вымочить картофельный крахмал.

ЯБЛОКО

• яблоки могут быть любого цвета, но плотные и глянцевыми. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте их опрыскивать во время карвинга.

Результаты готовых работ обучающихся

«Совместная творческая работа обучающихся»



«Хризантемы из моркови»



«Фруктовая нарезка к праздничному столу»



Календарный учебный график

№	Тема	Количество часов	Форма аттестации/ контроля	Место проведения
1.	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. 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.	4	Наблюдение	Ул.Победы, д.4, каб. 10
2.	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. Практика. Практическая работа. Обучение основным движениям и элементарным приемам работы различными инструментами для карвинга.	4	Практическая работа	
3.	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. Практика. Практическая работа. Выбрать и подготовить овощи и фрукты, пригодные для фигурной резки, сочетающиеся по цвету и вкусу с основным блюдом и между собой.	4	Практическая работа	
4.	Теория. Виды карвинговых изделий по способу резьбы. Виды	4	Практическая	

	карвинговых композиций по типам художественных образов. Практика. Практическая работа. Отработка основных приемов карвинга: нарезка простая и сложная.		работа
5.	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.	4	Практическая работа
6.	Теория. Технология изготовления цветов лилии с резными листьями, хризантемы, рыбок, шишек из моркови. Практика. Практическая работа. Изготовление цветов лилии и хризантемы, рыбок и шишек из моркови.	4	Практическая работа
7.	Теория. Технология изготовления цветов лилии с резными листьями, хризантемы, рыбок, шишек из моркови. Практика. Практическая работа. Изготовление цветов лилии и хризантемы, рыбок и шишек из моркови.	4	Практическая работа
8.	Теория. Технология изготовления цветов лилии с резными листьями, хризантемы, рыбок, шишек из моркови. Практика. Практическая работа. Изготовление цветов лилии и хризантемы, рыбок и шишек из моркови.	4	Практическая работа
9.	Теория. Технология изготовления цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца. Практика. Практическая работа. Изготовление цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.	4	Практическая работа
10.	Теория. Технология изготовления цветка-канапе, колокольчика,	4	Практическая

	цепочки для оформления блюд из огурца. Практика. Практическая работа. Изготовление цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.		работа
11.	Теория. Технология изготовления цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца. Практика. Практическая работа. Изготовление цветка-канапе, колокольчика, цепочки для оформления блюд из огурца.	4	Практическая работа
12.	Теория. Технология изготовления розочки и цветка из помидора. Практика. Практическая работа. Изготовление розочки и цветка из помидора.	4	Практическая работа
13.	Теория. Технология изготовления розочки и цветка из помидора. Практика. Практическая работа. Изготовление розочки и цветка из помидора.	4	Практическая работа
14.	Теория. Технология изготовления розочки и цветка из помидора. Практика. Практическая работа. Изготовление розочки и цветка из помидора.	4	Практическая работа
15.	Теория. Технология изготовления грибочков, лопаточков из картофеля. Практика. Практическая работа. Изготовление грибочков, розы, лопаточков из картофеля.	4	Практическая работа
16.	Теория. Технология изготовления грибочков, лопаточков из картофеля. Практика. Практическая работа. Изготовление грибочков, розы, лопаточков из картофеля	4	Практическая работа
17.	Теория. Технология изготовления грибочков, лопаточков из картофеля. Практика. Практическая работа. Изготовление грибочков, розы, лопаточков из картофеля	4	Практическая работа

18.	Теория. Технология изготовления лилии, ромашки, коврика из лука- порея. Технология изготовления лилии и цветов из репчатого лука. Практика. Практическая работа. Изготовление лилии, ромашки, коврика из лука-порея; лилии и цветов из репчатого лука.	4	Практическая работа
19.	Теория. Технология изготовления лилии, ромашки, коврика из лука- порея. Технология изготовления лилии и цветов из репчатого лука. Практика. Практическая работа. Изготовление лилии, ромашки, коврика из лука-порея; лилии и цветов из репчатого лука.	4	Практическая работа
20.	Теория. Технология изготовления лилии, ромашки, коврика из лука- порея. Технология изготовления лилии и цветов из репчатого лука. Практика. Практическая работа. Изготовление лилии, ромашки, коврика из лука-порея; лилии и цветов из репчатого лука.	4	Практическая работа
21.	Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практика. Практическая работа. Изготовление украшений из апельсина.	4	Практическая работа
22.	Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практика. Практическая работа. Изготовление украшений из апельсина.	4	Практическая работа
23.	Теория. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы.	4	Практическая работа

	Практика. Практическая работа. Изготовление украшений из апельсина.			
24.	Теория. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока. Практика. Практическая работа. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.	4	Практическая работа	
25.	Теория. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока. Практика. Практическая работа. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.	4	Практическая работа	
26.	Теория. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока. Практика. Практическая работа. Изготовление лебедя и корзинки из яблока.	4	Практическая работа	
27.	Теория. Технология изготовления различных видов цветов из редиса. Практика. Практическая работа. Изготовление различных видов цветов из редиса.	4	Практическая работа	
28.	Теория. Технология изготовления различных видов цветов из редиса. Практика. Практическая работа. Изготовление различных видов цветов из редиса.	4	Практическая работа	
29.	Теория. Технология изготовления различных видов цветов из редиса. Практика. Практическая работа. Изготовление различных видов цветов из редиса.	4	Практическая работа	
30.	Теория. Технология изготовления розы, лилии из редьки. Практика. Практическая работа. Изготовление розы, лилии из редьки.	4	Практическая работа	
31.	Теория. Технология изготовления розы, лилии из редьки. Практика. Практическая работа. Изготовление розы, лилии из	4	Практическая работа	

	редьки.			
32.	Теория. Технология изготовления розы, лилии из редьки. Практика. Практическая работа. Изготовление розы, лилии из редьки.	4	Практическая работа	
33.	Теория. Технология изготовления хризантемы из пекинской капусты. Практика. Практическая работа. Изготовление хризантемы из пекинской капусты.	4	Практическая работа	
34.	Теория. Технология изготовления хризантемы из пекинской капусты. Практика. Практическая работа. Изготовление хризантемы из пекинской капусты.	4	Практическая работа	
35.	Теория. Технология изготовления хризантемы из пекинской капусты. Практика. Практическая работа. Изготовление хризантемы из пекинской капусты.	4	Практическая работа	
36.	Практика. Проведение выставки работ по изученным темам. Представление готовых композиций обучающихся. Подведение итогов за год. Награждение.	4	Практическая работа	