

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Южноуральский энергетический техникум
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Принята на заседании
педагогического совета

от «29» июня 2023 г.

Протокол № 19

Утверждаю
Директор ГБПОУ ЮЭТ

В. М. Тучин



2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Карвинг»**

НАПРАВЛЕННОСТЬ: ТЕХНИЧЕСКАЯ

Уровень: ознакомительный
Возраст обучающихся: 13-18 лет
Срок реализации: 1 год

Составитель:
Воронина Ольга Владимировна,
преподаватель

г. Южноуральск

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Содержание программы	6
3. Формы контроля и оценочные материалы	11
4. Организационно - педагогические условия реализации программы ...	12
5. Список литературы	13
6. Приложения.....	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность Программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Карвинг» (далее - Программа) разработана с учетом действующих федеральных, региональных нормативно-правовых документов и локальных актов, имеет **техническую** направленность, рассчитана на ознакомительный уровень освоения.

Содержание данной Программы направлено на освоение обучающимися искусства художественного вырезания 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. Искусство вырезания требует терпения, концентрации внимания и уважения к натуральному продукту. Работа эта созерцательная, очень творческая.

Актуальность Программы

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

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

Обучение по Программе обеспечивает детям радость творчества и их всестороннее развитие: эстетическое, интеллектуальное, нравственно-трудовое, физическое. 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, способствуют развитию художественного вкуса, изобретательности, воображения,

образного мышления, творческому самовыражению 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.

Отличительные особенности Программы

Характерной особенностью данной Программы является её нацеленность как на общее художественное и эстетическое развитие обучающихся, так и на моделирование и конструирование композиций из овощей и фруктов, что позволяет отнести данную Программу к технической направленности.

Цель и задачи Программы

Цель: формирование эстетического вкуса, развитие творческих способностей и проектного мышления обучающегося 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 декоративно-прикладному искусству и техническому творчеству;

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

1.6. Категория обучающихся

Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 10 до 20 лет, независимо от уровня подготовки.

Сроки реализации Программы

Программа рассчитана на 1 год обучения, 36 часа.

Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма организации образовательной деятельности – групповая. Количество обучающихся в группе – от 10 до 15.

Занятия проводятся – 1 раз в неделю по 1 часа; продолжительность одного занятия составляет 45 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;
- правила подбора цвета овощей и фруктов, основные сочетания цветов;
- 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;
- подбирать цветовую гамму овощей и фруктов для составления мини-композиций, гармонично сочетать цвета;

- 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.

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	1	1	-	Опрос
1.2.	Техника безопасности на занятиях по карвингу	1	1	-	Опрос
2	Основные инструменты и приемы резьбы	1		1	Практическая работа.
3	Овощи и фрукты для карвинга	1	1		Тест
4	Фигурные карвинговые изделия	25	12	13	
4.1	Виды карвинговых изделий	2	1	1	Практическая работа
4.2	Изделия из моркови	2	1	1	Практическая работа
4.3.	Изделия из огурца	2	1	1	Практическая работа
4.4.	Изделия из помидора	2	1	1	Практическая работа
4.5.	Изделия из лука	2	1	1	Практическая работа
4.6.	Изделия из перца	2	1	1	Практическая работа
4.7.	Изделия из пекинской капусты	2	1	1	Практическая работа
4.8.	Изделия из редиса	2	1	3	Практическая работа
4.9.	Изделия из яблока	2	1	1	Практическая работа

4.10.	Изделия из цитрусовых	1		1	Практическая работа
4.11.	Фруктовый букет	2	1	1	Практическая работа
4.12.	Фигурки из груши	2	1	1	Практическая работа
4.13.	Фигурки из банана	2	1	1	Практическая работа
5.	Поверхностно-резные карвинговые изделия	2	1	1	Практическая работа
6.	Поверхностно-рельефные и объемно-рельефные карвинговые изделия	2	1	1	Практическая работа
7.	Сервировка стола	1		1	Практическая работа.
8.	Итоговое занятие	1	-	1	Выставка работ
	Всего	36	18	18	

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. (Приложение. Рисунок 1).

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

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. Решение тестового задания

Тема 4.2. Изделия из моркови

Теория. Технология изготовления цветов лилии с резными листьями, хризантемы, рыбок, шишек из моркови. (Приложение. Рисунок 2).

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. (Приложение. Рисунок 3).

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. (Приложение. Рисунок 4).

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

Тема 4.5. Изделия из перца

Теория. Технология изготовления маков, цветков из сладкого и острого перца. (Приложение. Рисунок 5).

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

Тема 4.6. Изделия из лука

Теория. Технология изготовления лилии, ромашки, коврика из лука-порая. Технология изготовления лилии и цветов из репчатого лука. (Приложение. Рисунок 6).

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

Тема 4.7. Изделия из пекинской капусты

Теория. Технология изготовления хризантемы и розы из пекинской капусты. (Приложение. Рисунок 7).

Практика. Практическая работа. Изготовление хризантемы и розы из пекинской капусты.

Тема 4.8. Изделия из редиса

Теория. Технология изготовления грибов и цветов из редиса. (Приложение. Рисунок 8).

Практика. Практическая работа. Изготовление грибов и цветов из редиса.

Тема 4.9. Изделия из яблока

Теория. Технология изготовления лебедя и корзинки из яблока. (Приложение. Рисунок 9).

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

Тема 4.10. Изделия из цитрусовых

Теория. Технология изготовления цветов из апельсина, мандарина, лимона. (Приложение. Рисунок 10).

Практика. Практическая работа. Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона.

Тема 4.11. Фруктовый букет

Теория. Технология изготовления цветов из винограда и киви. Технология составления фруктово-цветочной композиции. (Приложение. Рисунок 11).

Практика. Практическая работа. Составление композиции из мандаринов, киви, винограда.

Тема 4.12. Фигурки из груши

Теория. Технология изготовления фигурок ёжика и бегемотика из груши. (Приложение. Рисунок 12).

Практика. Практическая работа. Изготовление фигурок ёжика и бегемотика из груши.

Тема 4.13. Фигурки из банана

Теория. Технология изготовления фигурок дельфина и осьминога из банана. (Приложение. Рисунок 13).

Практика. Практическая работа. Изготовление фигурок дельфина и осьминога из банана.

Раздел 5. Поверхностно-резные карвинговые изделия

Теория. Поверхностная резьба по тыкве. Элементы резных орнаментов, узоров, рисунков. (Приложение. Рисунок 14).

Практика. Практическая работа. 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. (Приложение. Рисунок 15).

Практика. Практическая работа. Вырезание художественного образа на поверхности тыквы или крупного яблока.

Раздел 7. Сервировка стола

Теория. Основные правила сервировки стола. Основные приемы украшения тарелок композициями из цветов, изготовленных из овощей и фруктов. Основные правила составления мини-композиций с учетом цветовой гаммы и формы, вида, тематики элементов.

Практика. Практическая работа. Сервировка стола. Украшение тарелки для холодных блюд и закусок, сладких блюд и десертов карвинговыми изделиями. Решение тестового задания. (Приложение. Рисунок 16).

Раздел 8. Итоговое занятие

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

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Виды контроля

Результативность освоения программного материала отслеживается систематически в течение года 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.

Механизм оценки уровня освоения программы

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.

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 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).

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-cel-unifikaciya-priemov-raboty-mastera-pri-sostavlenii-kompoziciy-iz-ovoshchey-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-dlya-karvinga.html> (Дата обращения: 17.01.2019).



Рис. 1. Инструменты для карвинга



Рис. 2. Изделия из моркови



Рис. 3. Изделия из огурца





Рис. 4. Изделия из помидора



Рис. 5. Изделия из перца



Рис. 6. Изделия из лука





Рис. 7. Изделия из пекинской капусты



Рис. 8. Изделия из редиса



Рис. 9. Изделия из яблока



Рис. 10. Изделия из цитрусовых



Рис. 11. Фруктовый букет



Рис. 12. Фигурки из груши



Рис. 13. Фигурки из банана



Рис. 14. Поверхностно-резные изделия



Рис. 15. Объемно-рельефные изделия



Рис. 16. Украшение блюд карвинговыми изделиями