

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования г. Нижнеудинск»

РАССМОТРЕНО  
на заседании методического  
объединения  
Протокол от «30» 08 2023 г.  
№ 1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Центр  
образования г. Нижнеудинск»  
Е.Н. Зиновьева  
Приказ № 205  
«01» 09 2023 г.

Рабочая программа  
курса внеурочной деятельности  
«Карвинг»

СОГЛАСОВАНО  
Заместителем директора  
\_\_\_\_\_ О.А. Барон  
«30» 08 2023 г.

г. Нижнеудинск

2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Карвинг** -по-английски означает «вырезание». Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, истари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.

Каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

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 и овощам может быть и частью повседневной жизни. Прострой резной орнамент в ежедневных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному искусству, творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Карвинг – это способ научить обучающихся ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

На занятиях обучающиеся выполняют упражнения, затем из изученных элементов создают композиции.

Завершением работы курса является самостоятельная творческая работа учащихся.

Программа рассчитана на обучающихся 10-11-х классов, на 2023-2024 учебный год предусматривает 34 часа.

Форма обучения очная.

### **Формы контроля и оценочные материалы**

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

– входной контроль проводится в начале учебного года для определения уровня знаний и умений.

– 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 учащимися, затем педагогом;

– итоговый контроль проводится в конце учебного года в форме итоговой выставки творческих работ; позволяет выявить изменения образовательного уровня учащегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

Организационно-педагогические условия реализации программы:

- Рассказ – показ. Педагог объясняет правила работы с данным материалом. Педагог показывает образец карвингового изделия, композиции, объясняя процесс их выполнения.

- Выполнение работы. Обучающиеся делают свои работы в определенной последовательности, по образцу или по представлению. Педагог наблюдает, помогает, задает наводящие вопросы.

- Просмотр работ и их обсуждение. Результатом занятия становятся коллективные или индивидуальные работы. Уборка своего рабочего места.

Материально техническое обеспечение:

- столы и стулья; шкафы для инструментов

Материалы и инструменты:

- инструменты для карвинга (тайский нож, карбовочные овальные ножи, серповидный нож, ложки - наузетки, длинный нож для обработки овощей и фруктов), коврики, емкость для воды, салфетки

Средство обучения:

- овощи и фрукты, пригодные для карвинга.

## Планируемые результаты освоения учебного курса

Планируемые результаты:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения курса должен:

### **уметь:**

- органолептическим методом оценивать качество овощей и фруктов
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- обеспечивать безопасность при охлаждении и хранении овощей и фруктов
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления художественных композиций из овощей и фруктов

### **знать:**

- основные характеристики и пищевую ценность овощей и фруктов для композиции
- методы обработки и подготовки овощей и фруктов для приготовления сложных художественных композиций
- сохранение товарного вида продукта с учетом взаимодействия с окружающей средой
- способы минимизации отходов при подготовке овощей и фруктов
- актуальные направления в приготовлении художественных композиций

### **Цели курса:**

- научить правильной работе с инструментами для карвинга; выполнять композиции из овощей и фруктов;
- развить фантазии и воображения учащихся, художественно-творческих способностей учащихся в создании композиций и элементов украшения из овощей и фруктов; интереса к искусству карвинга;
- дать учащимся возможность проявить себя и добиться успеха;
- расширить кругозор учащихся.

## Тематическое планирование

№	Тема	Количество часов
1	Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основы материаловедения для карвинга.	2
3	Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.	10
4	Создание и выполнение цветочной композиции.	4
5	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций.	12
6	Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	4
	<b>Итого</b>	<b>34</b>

## **Содержание учебного курса**

### **Тема № 1.**

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

##### **Инструктаж по технике безопасности.**

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

### **Тема. № 2.**

#### **Основы материаловедения для карвинга.**

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.

### **Тема №3**

#### **Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.**

##### **Роза из помидора и свеклы.**

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.

##### **Лепестки из огурца.**

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.

#### **Украшения из яблок.**

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.

#### **Роза из помидора.**

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.

#### **Цветок из моркови.**

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.

#### **Цветы из репчатого лука и лука-порея.**

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.

#### **Карвинг по апельсинам.**

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.

#### **Листья из овощей и фруктов.**

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.

#### **Тема № 4.**

##### **Создание и выполнение цветочной композиции.**

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге. 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.

#### **Тема № 5.**

**Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.**

##### **Правила оформления блюд с использованием карвинга.**

Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения оформления.

##### **Тюльпаны из помидоров**

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.

##### **Создание коровок из овощей для украшения салатов.**

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.

### **Картофельные розы во фритюре.**

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 из фруктов на сказочную тему.**

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.

### **Создание надписей на фруктах**

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

### **Создание надписей на овощах**

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

### **Создание декоративной композиции.**

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

## Тема № 6.

**Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.**

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.

## Учебно - методическое обеспечение

1. Карвинг. /Под ред. Братушева А. – М.: ЭКСМО, 2020
2. Кузнецова М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2016.
3. Лобо М.Э. Украшения из овощей и фруктов. – М.: Арт-Родник, 2017.
4. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам. Учебное пособие. -М;ВЛАДОС,2018

Материально техническое обеспечение:

- столы и стулья

- шкафы для инструментов

Материалы и инструменты:

- инструменты для карвинга (тайский нож, карбовочные овальные ножи, серповидный нож, ложки- наузетки, длинный нож для обработки овощей и фруктов)

- коврики

- емкость для воды

- салфетки

Средство обучения:

- овощи и фрукты, пригодные для карвинга.

Календарно – тематический план учебного курса внеурочной деятельности  
«Карвинг»

№	Тема	кол-во часов	План	Факт
<b>1</b>	<b>Тема № 1. Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.</b>	<b>2</b>		
1.1	Введение. История развития карвинга. Понятие о резьбе и ее видах.	1		
1.2	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.	1		
<b>2</b>	<b>Тема №2. Основы материаловедения для карвинга.</b>	<b>2</b>		
	Знакомство учащихся с овощами и фруктами, растущими в России.	1		
	Выбор инструмента для различных видов резьбы. Зарисовка и характеристика каждого вида инструмента.	1		
<b>3</b>	<b>Тема №3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.</b>	<b>10</b>		
3.1	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Роза из помидора и свеклы».	1		
3.2	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. «Лепестки из огурца».	1		
3.3	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Георгин из лука»	1		
3.4	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Хризантема из пекинской капусты».	1		
3.5	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Лилия из огурца».	1		
3.6	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Горшочек из тыквы».	1		
3.7	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Цветы из редиса».	1		
3.8	Технологическая последовательность и	1		

	основные приёмы выполнения резьбы «Цветы из моркови и огурцов».			
3.9	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Цветы из болгарского перца».	1		
3.10	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы «Листики из яблок».	1		
<b>4</b>	<b>Создание и выполнение цветочной композиции.</b>	<b>4</b>		
4.1	Понятие о композиции и равновесии. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия.	1		
4.2	Создание эскиза будущей композиции на бумаге.	1		
4.3	Создание декоративной композиции.	1		
4.4	Создание декоративной композиции.	1		
<b>5</b>	<b>Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций.</b>	<b>12</b>		
5.1	Правила оформления блюд с использованием карвинга.	1		
5.2	Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения оформления.	1		
5.3	«Тюльпаны из помидоров». Приготовления салата для наполнения тюльпанов и создания композиции.	1		
5.4	Создание коровок из овощей для украшения салатов.	1		
5.5	Овладение приемами выполнения резьбы картофельных роз. Жарка во фритюре.	1		
5.6	Создание надписей на фруктах	1		
5.7	Создание надписей на овощах	1		
5.8	Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.	1		
5.9	Составление композиций из овощей	1		
5.10	Составление композиций из фруктов	1		
5.11	Создание декоративной композиции.	1		
5.12	Создание декоративной композиции.	1		
<b>6</b>	<b>Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.</b>	<b>4</b>		
6.1	Правила техники безопасности при работе	1		

	с режущими инструментами.			
6.2	Самостоятельное составление композиций из овощей	1		
6.3	Самостоятельное составление композиций из фруктов	1		
6.4	Итоговая творческая работа за год	1		
	<b>Итого</b>	<b>34</b>		