Департамент образования города Москвы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»
(ГАПОУ МОК им. В. Талалихина)

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦК Андонова Н.И.
Протокол № 5 от «16» февраля 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МОК им. В. Талалихина
_____ В.Л. Поляков
«___» _____ 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

объединения дополнительного образования

КАРВИНГ

Ознакомительный уровень

Направленность программы:

техническая

Возраст обучающихся: 14-25 лет

Срок реализации программы: 36 часа

Автор-составитель программы:
Андонова Нина Ивановна,
педагог дополнительного образования

Москва
2017

Пояснительная записка

Карвинг – по-английски означает «вырезание». Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, исстари 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 детей ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

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

Завершением работы курса является творческая работа учащихся.

Целью программы является: формирование теоретических и практических, навыков поварского дела; расширение знаний обучающихся о способах укрошения блюд и тематичесих столов.

Задачи программы:

задачи в обучении:

1.Расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу.
2.Знакомство с техником вырезания по овощвм и фруктам.
3.Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

задачи в развитии:

1.Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся.
2.Формирование творческих способностей будущего специалиста.
3.Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.
4.Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

задачи в воспитании:

1.Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

Отличительные особенности (новизна) программы

В процессе обучения воспитанники не только знакомятся с техникой вырезания, но и практически применяют полученные знания.

Категория обучающихся по программе: программа предназначена для работы с обучающимися в возрасте 14-25 лет.

Срок реализации программы: программа рассчитана на 36 часа.

Формы и режим занятий:

форма обучения - групповая,

режим обучения - 3 часа в неделю.

Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:

Программные требования к знаниям:

знать:

- историю карвинга;
- товароведную характеристику овощей и фруктов;
- характеристику ножей и инструментов для врезания;
- хранение вырезанных элементов из овощей и фруктов.

уметь:

- организовывать рабочее место при обработке и нарезке овощей;
- применять технику обработки овощей и фруктов;
- подбирать инструменты для вырезания элементов из овощей и фруктов;
- владеть техникой вырезания элементов из овощей и фруктов;
- составлять и собирать композиции.

По окончании программы:

обучающийся должен иметь практический опыт:

владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;

- владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
- выполнять творческие композиции.

Механизм выявления образовательных результатов программы:

Формы и режим контроля:

– входной контроль (тестирование);

– текущий контроль-практическое выполнение заданий;

– промежуточный контроль-практическое выполнение заданий;

– итоговый контроль-приготовление кондитерских изделий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие Организация рабочего места, подбор ножей и инструментов для вырезания. Товароведная характеристика овощей и фруктов	3	3		Тестирование
2.	Раздел1.Простые элементы вырезания овощей и фруктов.	15			Вырезание простых элементов
	Практические занятия: -листья из огурцов, пекинской капусты, моркови; -украшения из яблок; -колокольчики из моркови; -цветы из острого перца; - хризантема из пекинской капусты; -шишки из моркови; -простые цветы из огурца, редиса, дайкона, лука порея.			15	
3.	Раздел 2. Сложные элементы вырезания овощей и фруктов.	15			Вырезание сложных элементов из овощей и фруктов
	Практические работы: - сложные цветы из дайкона,моркови, кольраби, репы, свеклы; - сетка из моркови; -рыбки из моркови, дайкона; - вырезание орнамента на поверхности арбуза, дыни; -вырезание барельеф на поверхности тыквы;			15	
4	Раздел 3. Составление композиции.	3			Вырезание композиции
	Зачетная практическая работа: -правила составления и оформления композиции из вырезанных овощей и фруктов.			3	
Итого:		36	3	33	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Вводное занятие

Цели, задачи объединения. История возникновения карвинга. Правила подготовки и товароведная характеристика овощей и фруктов. Правила хранения подготовленных овощей и фруктов. Правила составления тематических композиций.

РАЗДЕЛ 1. Простые элементы вырезания овощей и фруктов.

Теория. Виды простых элементов. Правила организации рабочего места. Виды инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования.

Практика:

Техника вырезания простых элементов из овощей и фруктов.

РАЗДЕЛ 2. Сложные элементы вырезания овощей и фруктов.

Теория. Виды сложных элементов. Правила организации рабочего места. Виды инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования.

Практика:

Техника вырезания сложных элементов из овощей и фруктов.

РАЗДЕЛ 3. Составление композиции.

Теория: Правила составления композиции из овощей и фруктов . Правила организации рабочего места. Виды инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Практика: Вырезание простых и сложных элементов из овощей и фруктов и составление компазиции из них.

Методическое обеспечение программы

Название учебного раздела (учебной темы)	*Название и форма методического материала*
Раздел1. Простые элементы вырезания овощей и фруктов.	Инструктирующие методические материалы: технологические карты
Раздел 2. Сложные элементы вырезания овощей и фруктов.	Инструктирующие методические материалы: технологические карты
Раздел 3. Составление композиции.	Инструктирующие методические материалы: технологические карты

Методические особенности реализации программы

Учебная деятельность

Методы обучения: практический, наглядный.

Методики / технологии обучения:

Формы учебной работы: самостоятельная работа, индивидуальная работа, работа в группе.

Воспитывающая деятельность

Содержательные направления воспитательной работы: Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат, работать в команде.

Методы воспитания: методы убеждения, упражнений, оценки и самооценки.

Методики / технологии воспитания: познавательная и трудовая деятельность.

Развивающая деятельность

Содержательные направления развивающей деятельности: Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся. Формирование творческих способностей будущего специалиста. Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

Методы развития: практический, словесный, наглядный.
Методики / технологии развития:
Материально-техническое обеспечение программы
Реализация программы предполагает наличие:
- лаборатория приготовления пищи;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и посуды.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- производственные столы, стулья;
- инвентарь: наборы ножей для карвинга, доски, миски.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. «Карвинг»: МАСТЕР-КЛАСС/ А.В.Мишина. –Академия карвинга, 2010.
2. «Украшения блюд»: Цветы из овощей.- М.:ОЛМСА-ПРЕСС, 2001.
3. «И съесть-то жалко!: Украшения стола из фруктов и овощей.-М.: «Урал Л.Т.Д.» 2002.
4. http://fcior.edu.ru/