

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧУБАЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА
НА ЗАСЕДАНИИ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА
ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2013 ГОДА

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР МБОУ «ЧУБАЕВСКАЯ ООШ»
_____ А.К.ДИМИТРИЕВ
ПРИКАЗ № _____ ОТ «_____» _____ 2013 Г.

ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ
КРУЖКА ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА

«КАРВИНГ»



Разработала: учитель культуры родного края
МБОУ «Чубаевская ООШ» Урмарского района ЧР
Никифорова Людмила Федоровна
Возраст детей: 10-12 лет Срок реализации: 1
год.

НОВИЗНА, АКТУАЛЬНОСТЬ И ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ПРОГРАММЫ

В настоящее время обучение детей карвингу – декоративной резьбе по овощам и фруктам,

в программах общеобразовательных школ не предусмотрено. Оно проводится только в учреждениях среднего профессионального образования, ориентированных на выпуск специалистов для работы в сфере быта и общественного питания. Поэтому программа обучения карвингу детей школьного возраста является инновационной. Ее реализация в рамках внеурочной деятельности 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 предметах, и о создании декоративных композиций из овощей и фруктов;**
- ▣ - улучшить мелкую моторику рук и научить детей полезным навыкам работы с режущим инструментом, с овощами и фруктами.**

Занятия карвингом будут способствовать:

- ▣ - выработке у детей таких жизненно важных личностных качеств, как трудолюбие, аккуратность, собранность, коммуникабельность, концентрация внимания на выполняемой работе;**
- ▣ - развитию художественного вкуса, изобретательности, воображения, образного мышления, творческому самовыражению и повышению самооценки.**

Именно эти возможности программы определяют ее актуальность и педагогическую целесообразность.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель программы:

- Научиться базовым элементам карвинга- резьбе, вырезанию, украшению из блюд и овощей.

Задачи программы:

- - приобщение детей к посильному, творческому труду, обучение культуре его выполнения;
- - расширение кругозора и художественно-эстетическое воспитание детей;
- - предоставление возможности самовыражения и раскрытие творческих способностей;
- - обучение практическим навыкам, полезным в повседневной жизни для занятий другими интересными детям видами деятельности (художественным творчеством, исследовательской, конструкторской работой и пр.).

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

По окончании курса учащиеся **должны знать:**

- историю возникновения техники карвинга;
- сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;
- различать виды и техники карвинга;
- о технике безопасности при работе с материалами и инструментами.

Должны уметь:

- владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
- владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
- выполнять творческие композиции.

Основные формы и методы работы:

- Для достижения поставленных целей предусматривается отбор основных форм и методов совместной деятельности учителя и учащихся. В связи с этим в программе используются следующие формы работы:
 - индивидуальная,
 - коллективная,
 - творческие задания,
 - лекционные занятия,
 - фото-отчет с творческими упражнениями.

Средства обучения:

- вырезки из журналов, дискеты, видеокассеты;
- методические пособия и книги по искусству карвинга;
- инструменты и материалы к занятиям;
- готовые проекты мастеров карвинга.



ИСТОРИЯ КАРВИНГА

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 приему, 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. Как вы понимаете, 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 в него изящества и утонченности.



ИНСТРУМЕНТЫ

Специальные инструменты и приспособления

- приспособления для фигурной нарезки;
- ложки-выемки;
- граверный нож с лезвием в виде треугольника;
- калибровочный нож;
- серпантинорез;
- овальный нож с вогнутым лезвием понадобится;
- треугольный нож с узким вогнутым лезвием;
- выемки

Вспомогательные инструменты и приспособления

- разделочные доски.
- миксер или блендер для изготовления овощного или фруктового пюре;
- формочки для желе;
- кондитерский шприц с различными насадками для оформления съедобных композиций украшениями из крема;
- ножи для теста;
- миски, кастрюли, сотейники различного объема;
- деревянные шпажки и зубочистки для скрепления деталей объемных украшений;
- декоративные коктейльные шпажки и многое другое.

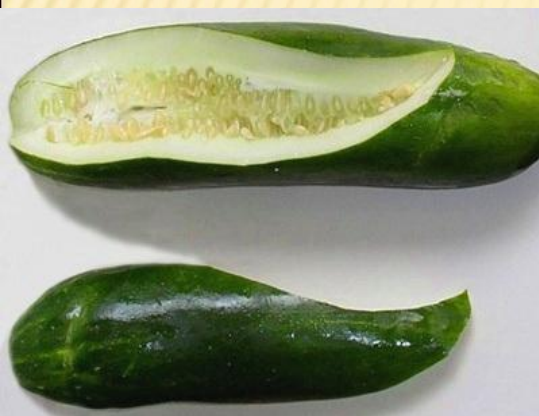


ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ

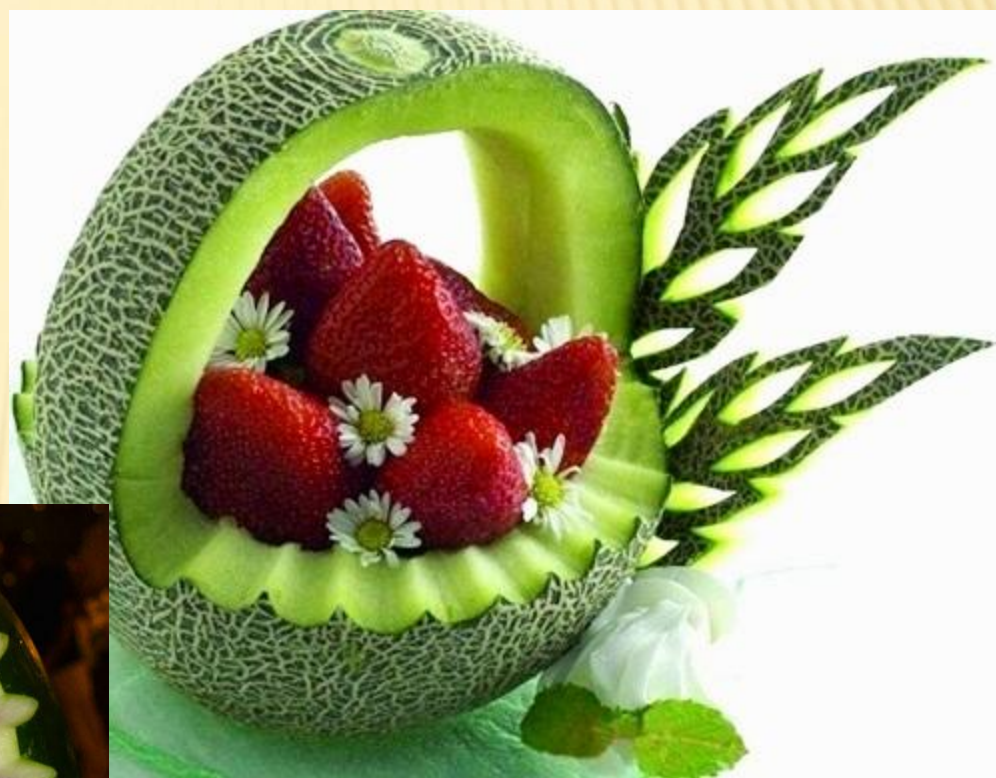
ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С НОЖОМ

- 1. Храни нож в указанном месте с закрытым лезвием.
- 2. Не работай тупым и неисправным ножом.
- 3. Не держи нож лезвием вверх. Подавай нож товарищу ручкой вперед.
- 4. Стопку бумаги или картон разрежай только по фальцу линейке с высоким бортиком.
- 5. При обстругивании реек держи ручку выше лезвия. Режь только от себя.
- 6. Пользуйся ножом с закругленным лезвием, не применяй нож складной с неисправным или слишком тугим шарниром.

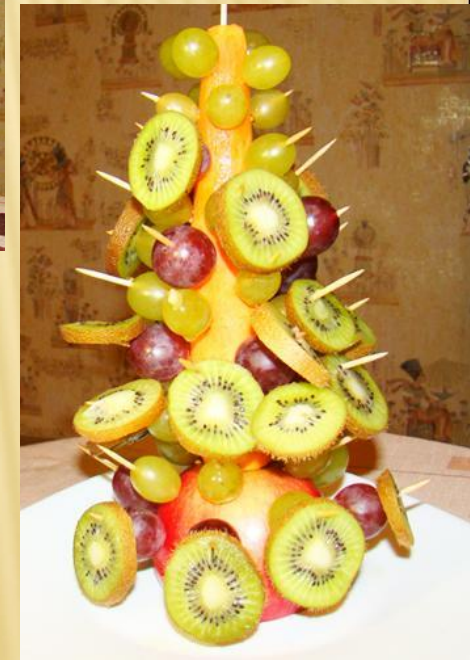
ВЫРЕЗАНИЕ ИЗ МЯГКИХ ОВОЩЕЙ



ПОВЕРХНОСТНАЯ РЕЗЬБА



НОВОГОДНИЙ КАРВИНГ (ФРУКТОВАЯ ЕЛКА)



СНЕГОВИК



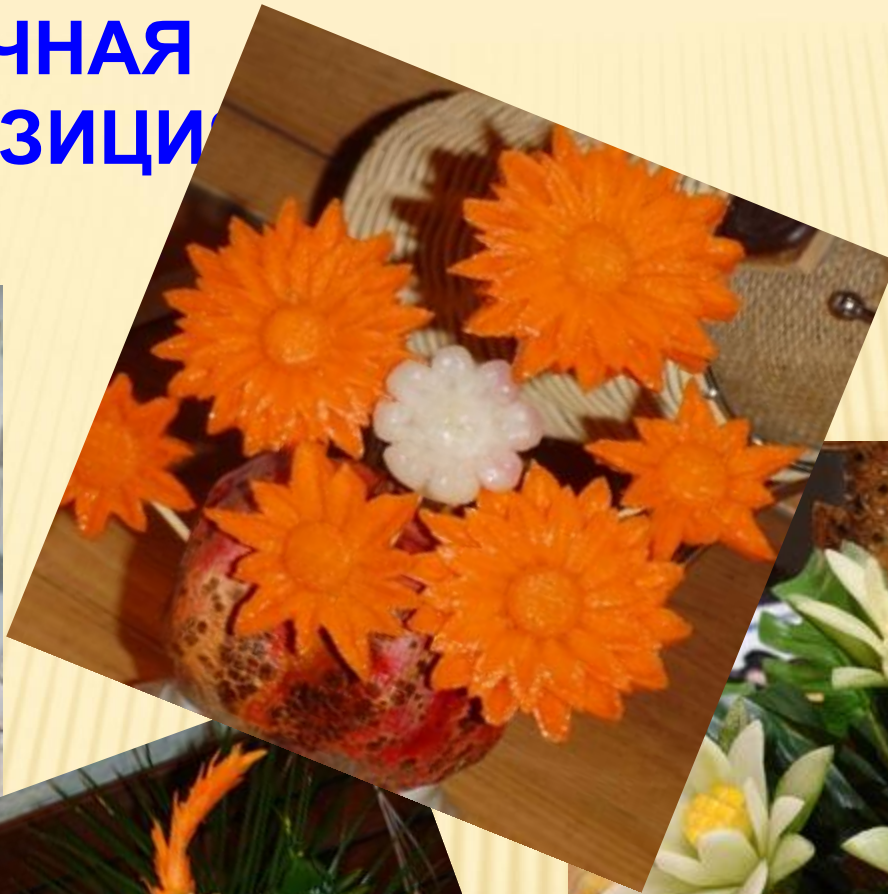
- мандарины разных размеров;
- зубочистки для крепления;
- гроздь рябины или любые веточки для рук;
- шарфик (связать крючком или взять любую ленточку);
- гвоздика для оформления лица;
- мерные стаканчики вместо ведра на голове;
- ваша фантазия!



ЦВЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ



МОЯ ЦВЕТОЧНАЯ КОМПОЗИЦИИ



**ЖЕЛАЮ ВАМ
ЗДОРОВЬЯ ,
КРАСОТЫ
ВСЕХ ЦВЕТОВ
И
НАСЛАЖДЕН
ИЯ КАЖДЫМ
ДНЕМ.**

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**



Карвинг в кулинарии