

РАССМОТРЕНА

На заседании педагогического совета

Протокол от « 31 » августа 2023г.

№ 1

УТВЕРЖДЕНА:

Приказом №108 от « 31 » августа 2023г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЛАРЬЯНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

факультативного курса

« Карвинг »

5/7 год обучения

Автор (составитель):

Учитель :

Никонорова Мария Александровна

Пояснительная записка

Карвинг в переводе с английского (англ. "curving" от глагола "curve", что означает "резать") – "резная работа", "резной орнамент".

На данный момент времени карвингом называют художественную резьбу по самым различным предметам - дереву, льду, камням, овощам, а кроме того, это стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос.

Мы будем заниматься кулинарным карвингом – это художественная резьба по любому съедобному режущемуся материалу (овощи, фрукты, ягоды, шоколад, сыр, и пр.). Резьба по продуктам сейчас широко используется поварами и кондитерами многих ресторанов, так как красиво оформленное блюдо - это важный элемент ежедневного и праздничного стола. Любые привычные блюда становятся более желанными и вкусными. Таким образом, школьники смогут создавать дома блюда на уровне ресторана, радуя и удивляя своих близких людей.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло в восточных странах и за тысячи лет стало там частью национальных традиций.

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. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

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 (выемками, стамесками). В Таиланде искусству вырезания учат девочек на уроках труда в школе. Там прививают одновременно и навыки сервировки стола и любовь к изящному, развиваются творческие способности, и умение готовить вкусную пищу.

Европейский и американский карвинг называют «северный» карвинг, т.к. используются в основном овощи – морковь, свекла, огурец, редиска, картофель и тыква. Это связано с отсутствием в продаже классического сырья для карвинга.

В России карвинг получил свое развитие и набрал популярность благодаря Мишиной Аллы Вячеславовны. Она является автором книги, учебного фильма и создателем набора для вырезания. Алла Вячеславовна автор 10 патентов по ножам для карвинга, методологиям вырезания и обучения, кроме того победитель всевозможных конкурсов по карвингу. Она решила сочетать «тайский» стиль вырезания с применением северных овощей и фруктов. Ее девиз «Никакого клея и красителя. Любой цветок из резной композиции можно вынуть и съесть».

Основным учебным пособием для данной программы будет «Карвинг. Мастер-класс» Мишиной А.В. Для реализации практической части программы будут использоваться наборы для карвинга из 14 предметов, кроме того диски по карвингу.

Данная программа актуальна тем, что обучение по ней создает благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся.

Цель настоящей программы:

Познакомить учащихся с историей возникновения карвинга; обучить методике вырезания цветов из различных материалов и приемам создания композиции из них; научить ребенка воплощать свои творческие образы в изготовлении композиций, почувствовав себя автором-создателем; развить художественный вкус, умение анализировать.

Задачи:

Образовательные:

- приобщить детей к декоративно-прикладному искусству;
- формировать познавательную активность у школьников;
- формировать у ребенка начальные знания по истории карвинга;
- формирование навыков оформительской работы с элементами дизайна;
- развивать творческие способности, конструкторские умения и навыки у детей в процессе выполнения практических работ;
- развивать умения самостоятельно ориентироваться в задании, умении сравнивать свою работу с образцом, давать словесный отчет о проделанной работе, подробно анализировать свою поделку.

Воспитательные:

- воспитывать у детей умение работать в коллективе с учетом личностных качеств детей, психологических и возрастных особенностей;
- воспитывать трудолюбие и уважительное отношение к труду;
- формировать умение ценить прекрасное в окружающем мире;
- развивать эмоционально-чувственное восприятие различных видов искусства;
- развивать личностную потребность к эстетическому самовыражению;
- воспитывать культуру труда и художественного вкуса;
- создавать условия для формирования культуры общения детей в процессе труда.

Развивающие:

- развивать творческий потенциал ребенка;
- формировать умение использовать знания и опыт на практике;
- развивать инициативу, самостоятельность и фантазию у детей;
- прививать эстетический и художественный вкус;
- развивать зрительную память и пространственное представление.

Практико-ориентированные:

- научить методике создания цветов и композиций из различных материалов.

Особенности возрастной группы детей, которым адресована программа.

Программа рассчитана на детей 12-16 лет. При некоторой корректировке методик и содержания деятельности данная программа может использоваться для детей более младшего или старшего возраста.

Занятия проводятся 2 раза в неделю .

Режим занятий:

- общее количество часов в год – 68ч.,
- количество часов и занятий в неделю - 2 раз в неделю по 1 ч.

Форма занятий - комплексная: сочетание теории и практики.

Занятия проводятся в следующих формах: практическая индивидуальная и групповая, беседа, конкурс, выставка.

Планируемые личностные и метапредметные результаты освоения курса

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявления познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладению элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия России и мира;
- формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизирование познавательной деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Методическое обеспечение программы

Занятия по карвингу будут проходить на базе кабинета технологии. В связи с этим обучающиеся будут обеспечены многими необходимыми и дополнительными приспособлениями и оборудованием (миски для мытья овощей и фруктов, доски для нарезки, ложки, тарелки для работы и сервировки, плиты и пр.). Это позволит создавать гораздо больше интересных композиций. Для работы по карвингу будут использоваться наборы для карвинга (14 предметов), дополнительные ножи, методическая литература.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

Содержание программы занятий

1. Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления.

Инструктаж по технике безопасности. (2 ч.)

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.

2. Основы материаловедения для карвинга. (2 ч.)

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.

3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга. (16ч.)

3.1. Карвинг по арбузу и дыне. (2ч.)

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.

3.2. Лепестки из огурца. (2ч.)

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.

3.3. Украшения из яблок. (2ч.)

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.

3.4. Роза из помидора. (2ч.)

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.

3.5. Цветок из моркови. (2ч.)

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.

3.6. Цветы из репчатого лука и лука-порея. (2ч.)

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.

3.7. Карвинг по апельсинам. (2ч.)

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.

3.8. Листья из овощей и фруктов. (2ч.)

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.

4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции. (4ч.)

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге каждой из команд (2 команды). 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.

5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций. (16ч.)

5.1. Цветы из сладкого перца. (2ч.)

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 цветов из сладкого перца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

5.2. Хризантема из пекинской капусты. (2ч.)

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветка из пекинской капусты. Создание букета с использованием вырезанных хризантем и подручных материалов.

5.3. Цветок из огурца. (2ч.)

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 цветов из огурца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

5.4. Лотос из редиса. (2ч.)

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 лотоса из редиса. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

5.5. Цветок из яблока. (2ч.)

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 цветка из яблока. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

5.6. Создание и выполнение цветочной композиции к 23 февраля. (4ч.)

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге каждой из команд (4 команды). 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.

6. Владение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд. (14ч.)

6.1. Правила оформления блюд с использованием карвинга. (2ч.)

Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения оформления.

6.2. Тюльпаны из помидоров к 8марта. (2ч.)

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.

6.3. Создание коровок из овощей для украшения салатов. (2ч.)

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.

6.4. Картофельные розы во фритюре. (2ч.)

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.

6.5. Создание композиции из фруктов на сказочную тему. (2ч.)

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 (4 команды).

6.6. Создание съедобного аквариума. (2ч.)

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 (4 команды).

6.7. Самостоятельная творческая работа по созданию украшений для блюд. (2ч.)

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (2 команды).

Методическое и дидактическое обеспечение: книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

7. Владение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. (10ч.)

7.1. Фруктовый букет для мамы. (2ч.)

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.

7.2. Фруктовый букет для папы. (2ч.)

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.

7.3. Фруктовый букет для сестры. (2ч.)

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.

7.4. Фруктовый букет на день рождения. (2ч.)

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.

7.5. Фруктовый букет учителю. (2ч.)

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.

Методическое и дидактическое обеспечение: книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

8. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов. (6ч.)

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.

Литература:

1. Абросимова А.А., Каплан Н.И., Митлянская Т.Б. Художественная резьба по дереву, кости и рогу.-М.: Высшая школа, 1998.
2. Афанасьев, А. Ф. Резьба по дереву.-М.: Культура и традиции, 2002.
3. Кузнецова М. Е. «Цветы для торжественных случаев». –М.: АСТ-пресс, 2012 г.
4. Марко Сабатини. Карвинг. Украшение стола фруктами. –М.: Арт-родник, 2012г.
5. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам.-М.: Владос, 2013г.
6. Мишина А.В. Карвинг. Мастер-класс.-М, 2013.
7. Хлебанова Т.И. Чудеса из овощей и фруктов: Карвинг.-М.: Арт-родник, 2008г.

ЦОР-Цифровые образовательные ресурсы:

1. <http://borner.ru/pages/24/>
2. <http://cluclu.ru/blog/karving/>
3. <http://domashniy-carving.ru/knigi-po-karvingu.html>
4. <http://karvinglife.ru/>
5. <http://uroki-online.com/other/carving/>
6. <http://www.perunica.ru/vsako/4997-rezba-po-derevu-sekrety-masterstva-obemno-ploskostnoy-rezby.html>
7. <http://www.svoimi-rukamy.com/karving-dlya-nachinayuschih-foto.html>

**Учебно-тематическое планирование
для 5/7класса**

№п/ п	Название тем, разделов	Количество часов		
		всего	теория	практик а
1.	Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	2	2	-
	Итого:	2	2	-
2.	Основы материаловедения для карвинга.	2	2	-
	Итого:	2	2	-
3.	Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.			
3.1	Карвинг по арбузу и дыне.	2	1	1
3.2	Лепестки из огурца.	2	-	2
3.3	Украшения из яблок.	2	-	2
3.4	Роза из помидора.	2	-	2
3.5	Цветок из моркови.	2	-	2
3.6	Цветы из репчатого лука и лука-порея.	2	-	2
3.7	Карвинг по апельсинам.	2	-	2
3.8	Листья из овощей и фруктов.	2	-	2
	Итого:	16	1	15
4.	Создание и выполнение новогодней цветочной композиции.	4	1	3
	Итого:	4	1	3
5	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций.			
5.1	Цветы из сладкого перца.	2	1	1
5.2	Хризантема из пекинской капусты.	2	-	2
5.3	Цветок из огурца.	2	-	2
5.4	Лотос из редиса.	2	-	2
5.5	Цветок из яблока.	2	-	2
5.6	Создание и выполнение цветочной композиции к 23 февраля.	4	1	3

	Итого:	14	2	12
6.	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.			
6.1	Правила оформления блюд с использованием карвинга.	2	1	1
6.2	Тюльпаны из помидоров к 8марта.	2	-	2
6.3	Создание коровок из овощей для украшения салатов.	2	-	2
6.4	Картофельные розы во фритюре.	2	-	2
6.5	Создание композиции из фруктов на сказочную тему.	2	-	2
6.6	Создание съедобного аквариума.	2	-	2
6.7	Самостоятельная творческая работа по созданию украшений для блюд.	2	-	2
	Итого:	14	1	13
7.	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора.			
7.1	Фруктовый букет для мамы.	2	1	1
7.2	Фруктовый букет для папы.	2	-	2
7.3	Фруктовый букет для сестры.	2	-	2
7.4	Фруктовый букет на день рождения.	2	-	2
7.5	Фруктовый букет учителю.	2	-	2
	Итого:	10	1	9
8.	Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	6	1	5
	Итого:	6	1	5
	Всего:	68	11	57