«Согласовано»
Заместитель директора по УВР
МБОУ «Магистральнинская СОШ № 22»
_____ И.В. Бобина
«17» ___05___ 2015 года

«Утверждаю»
Директор МБОУ«Магистральнинская СОШ № 22»
_____ Е. Л. Лобкова
«17» ___09___ 2015 г.
Приказ №_____ от «17» ___09___ 2015 года

Рассмотрена
на заседании методического совета
МБО «Магистральнинская СОШ № 22»
Протокол № 4
от «27» ___05___ 2014 года

Программа дополнительного образования «Карвинг»

(*художественно-эстетической направленности)*

Автор-составитель: педагог дополнительного образования
Васильчук Раиса Константиновна

п. Магистральный
2015 г.

Пояснительная записка

Художественное образование и эстетическое воспитание подразумевает и предполагает овладение простейшими умениями и навыками как на уроках производственного обучения, так и на уроках кулинарии. На уроках обучающиеся получают лишь основные знания. Для наиболее полного изучения и овладения большего количества информации в данной области работает кружок «Карвинг» (далее – дополнительная общая развивающая программа).

Данная дополнительная развивающая программа представляет собой разработанный курс художественно-эстетического направления, работа с овощами и фруктами. Программа разработана на основе программы Грибановой Л. Н., Великий Новгород, 2011 г. Реализуется в рамках внеурочной деятельности обучающихся и имеет интегрированную связь с другими предметами и образовательными программами по технологии.

Программа предполагает обучение детей от 10 и более лет и рассчитана на три года обучения в количестве 68 часов в год. Группа обучающихся занимается по 2 часа 1 раз в неделю. Наполняемость групп от 12-15 человек. Набор обучающихся осуществляется без ограничений в плане мастерства и таланта детей, принимаются все желающие.

У обучающихся в процессе работы в кружке «Карвинг» формируются практические трудовые навыки, творческая активность, развивается фантазия, художественный вкус. Занятия не только сочетают различные виды практической деятельности, но способствуют приобщению учащихся к прекрасному, многообразному миру народного искусства, к миру гармонии и красоты.

Фигурное украшение из овощей или фруктов могут украсить интерьер не только вашего стола, но и в целом вашего дома. Они способствуют развитию самых добрых, теплых чувств, повышают настроение и аппетит. Программа дает возможность профессиональной ориентации обучающихся, знакомит их с профессиями, развивает творческий подход.

Программа совмещает в себе две формы реализации: групповую и индивидуальную, формы проведения занятий проходят в виде теоретических занятий, мастер-класса и практических занятий.

Основная часть материала отводится практическим занятиям, которые включают в себя выполнение разновидных форм цветов и изделий из овощей и фруктов.

Программа предполагает возможность вариативного содержания. В зависимости от особенностей творческого развития обучающихся педагог
может вносить изменения в содержание занятий, дополнять практические задания новыми изделиями.

Задачи программы:

- познакомить обучающихся с историей возникновения карвинга;
- обучить приемам работы с различными видами ножей;
- раскрыть потенциальные способности каждого ребенка через творческий поиск;
- развить художественный вкус, умение анализировать;
- развить умение создавать своими руками всевозможные композиции из фруктов и овощей.

В связи с поставленными задачами цели выглядят следующим образом:

Обучающие:

- научить экономически, очищать овощи и фрукты;
- научить скоростной шинковке;
- научить использованию готовых изделий при оформлении блюд;
- научить приемам работы при помощи различных видов ножей с овощами и фруктами ;
- научить безопасно пользоваться ножами;
- научить творчески использовать полученные умения и практические навыки.

Воспитательно-развивающие:

- развить художественный вкус, фантазию, пространственное воображение;
- уметь создавать эстетическую среду при сервировке стола;
- развивать приобщение к традициям других стран;

- воспитывать внимание, аккуратность, трудолюбие, доброжелательное отношение друг к другу, сотворчество;
- воспитывать стремление к разумной организации своего свободного времени.

Программа может содействовать трудоустройству выпускников, планированию карьеры и участию в предпринимательской деятельности.

Условия реализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебной мастерской:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором.

Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

Литература: ООО «Бёрнер Ист», «Академии карвинга» и Мишиной А.В.

Интернет ресурсы: WWW.karvinq.ru

Методические рекомендации по реализации программы

В программе используются следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, беседа, объяснение, наблюдение, демонстрация образцов, слайдов, изделий.)
- репродуктивный (выполнение действий на занятиях на уровне подражания, тренировочные упражнения по образцам, выполнение практических заданий.)
- изучение развития ребенка (наблюдение за особенностями развития личности ребенка, во время занятий и различных видах деятельности, беседы, анализ творческой деятельности учащегося, работа психолога и т.д.)

В ходе работы на занятиях дополнительного образования создается необычная среда и атмосфера творчества, дружелюбия, поддержки и направленности на успех. Весь процесс учебной деятельности направлен на развитие творческих способностей ребенка, радостных переживаниях познания, реализации себя в выбранной деятельности. Ребенок находится в постоянном контакте и сотрудничестве с самим собой, с другими детьми (единомышленниками) и мастером. У всех единая цель, что способствуем наиболее эффективному процессу. Создание благоприятных условий ведет к мотивации познаний, творчеству, профессиональному самоопределению, повышению уровня самооценки ребенка.

Контроль и оценка результатов освоения программы

Способы проверки результатов обучения и формы подведения итогов

Во время занятий применяется поурочный, тематический и итоговый контроль. Уровень усвоения материала выявляется в беседах, выполнении творческих индивидуальных заданий, применении полученных на занятиях знаний. Выполнение задания в группе обычно проходит неравномерно: одни уже выполнили работу, другие только начинают. Поэтому необходимы как групповые, так и индивидуальные занятия. Наиболее подходящая форма оценки –

организованный просмотр выполненных образцов изделий. Он позволяет справедливо и объективно оценить работу каждого, сравнить, сделать соответствующие выводы, порадоваться не только своей, но и общей удачи. В течение всего периода обучения педагог ведет индивидуальное наблюдение за творческим развитием каждого обучаемого. Занятия не предполагают отметочного контроля знаний, поэтому целесообразнее применять различные критерии, такие как:
- текущая оценка достигнутого самим ребенком;
- оценка законченной работы;
- участие в выставках, конкурсах и т.д.
- реализация творческих идей.

Ожидаемые результаты обучения

Работа творческой группы имеет большое воспитательное значение для развития у обучающихся художественного вкуса, интереса к искусству, традициям, профессиональной ориентации. Вся работа направлена на достижение развития творческой активности обучающихся. В конце курса обучающиеся должны:
- знать историю развития карвинга;
- выполнять шинковку;
- выполнять простейшие элементы карвинга;
- владеть приемами работы с овощами и фруктами;
- выполнить несколько изделий и оформить их самостоятельно;
- уметь работать как самостоятельно, так и в коллективе;
- совершенствоваться и творчески использовать свои умения и навыки.

Учебный план (1 год обучения)

№п/п	Разделы	Количество часов
		68
	Вводное занятия.	1
	Правила подбора овощей	1
	Правила подбора овощей для карбования .	1
	Первичная обработка продуктов.	3
	Техника безопасности	2

	Правила санитарии.	2
	Работа с овощами.	3
	Теоретические занятия	18
	Практические занятия.	37

Календарно-тематическое планирование
Первый год обучения

№ п/п	Тема занятия	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	Техника безопасности	1
3	Правила санитарии	1
4	Первичная обработка продуктов	2
5	Правила подбора овощей для корбования	1
6	Работа с овощами	2
7	Теоретические занятия, вырезание лилии, лилейника лотоса	2
8	Практические занятия	4
9	Карбование овощей	1
10	Техника безопасности	1
11	Правила санитарии	1
12	Работа с овощами	1
13	Теоретические занятия, вырезание лотоса, кувшинки, подснежника.	3

14	Практические занятия	7
15	Карбование овощей	1
16	Техника безопасности	1
17	Правила санитарии	1
18	Работа с овощами	1
19	Теоретические занятия, вырезание дельфиниума, боярышника, незабудки, мальвы.	4
20	Практические занятия	8
21	Карбование овощей	1
22	Составление композиций	4
23	Техника безопасности	1
24	Правила санитарии	1
25	Правила подбора овощей	1
26	Работа с овощами	1
27	Первичная обработка овощей	1
28	Теоретические занятия, вырезание георгина, ромашки, лютика.	3
29	Практические занятия	6
30	Карбование овощей	1
31	Составление композиций	1
32	Правила санитарии	1
33	Теоретические занятия, вырезание колокольчика из огурца	2
34	Итоговое занятие	2
Итого:		**68**

Учебный план (2,3 года обучения)

№п/п	Разделы	Количество часов
		136
	Вводное занятия.	1
	Правила подбора овощей	1
	Правила подбора овощей для карбования .	2
	Первичная обработка продуктов.	3
	Техника безопасности	3
	Правила санитарии.	5
	Работа с овощами.	9
	Теоретические занятия	30
	Практические занятия.	82

Календарно-тематическое планирование
(2,3 год обучения)

№ п/п	Тема занятия	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	Техника безопасности	1
3	Правила санитарии	1

4	Первичная обработка продуктов	2
5	Правила подбора овощей для корбования	1
6	Работа с овощами	2
7	Теоретические занятия, вырезание птиц из редьки	5
8	Практические занятия	11
9	Карбование овощей	1
10	Техника безопасности	1
11	Правила санитарии	1
12	Работа с овощами	1
13	Правила подбора овощей	1
14	Техника безопасности	1
15	Правила санитарии	1
16	Работа с овощами	1
17	Теоретические занятия, вырезание шишки из моркови	4
18	Практические занятия	8
19	Карбование овощей	1
20	Составление композиций	4
21	Техника безопасности	1
22	Правила санитарии	1
23	Правила подбора овощей	1
24	Работа с овощами	1
25	Первичная обработка овощей	1
26	Теоретические занятия, вырезание листьев из овощей	3
27	Практические занятия	4
28	Карбование овощей	1

29	Составление композиций	4
30	Правила санитарии	1
31	Теоретические занятия, вырезание колокольчика из огурца	3
32	Практические занятия	2
33	Карбование	1
34	Составление композиций	1
35	Работа с овощами	1
36	Теоретические занятия, вырезание лилии из лука	2
37	Техника безопасности	1
38	Практические занятия	2
39	Карбование	1
40	Составление композиций	1
41	Работа с овощами	1
42	Теоретические занятия, вырезание хризантемы из пекинской капусты	3
43	Практические занятия	2
44	Карбование	1
45	Составление композиций	1
46	Теоретические занятия, вырезание фигур зверей	3
47	Практические занятия	2
48	Работа с овощами	1
49	Составление композиций	1
50	Теоретические занятия, вырезание ромашки бархатной из моркови	3
51	Практические занятия	3
52	Карбование	1

53	Составление композиций	1
54	Теоретические занятия, вырезание лотоса из редиса	1
55	Практические занятия	2
56	Карбование	1
57	Составление композиций	1
58	Теоретические занятия, вырезание розы с резными лепестками	2
59	Практические занятия	2
60	Карбование	1
61	Составление композиций	1
62	Работа с овощами	1
63	Теоретические занятия, вырезание тюльпанов	2
64	Практические занятия	2
65	Карбование	1
66	Составление композиций	1
67	Теоретические занятия, вырезание вазы из тыквы	2
68	Практические занятия	2
70	Карбование	1
71	Правила санитарии	1
72	Составление композиций	1
73	Теоретические занятия, вырезание цветка дипсокуса	1
74	Техника безопасности	1
75	Практические занятия	2
76	Карбование	1
77	Составление композиций	1
78	Итоговое занятие	2

Список литературы:

Ермакова В.И. «Основы кулинарии» М.: Просвещение 2012 г.
Кузнецова М.Е. «Праздничные украшения блюд», «Олма пресс», М.: 2009г.
Кузнецова М.Е. «Цветы из овощей», М.: АСТ – Пресс книга, 2012 г.
Марли Эльза Лото «Украшение из овощей и фруктов». Арт- родник М. 2011 г.
Матюхин З.П. «Основы санитарии и гигиены», М.: Академия 2010 г.