

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом

«28» августа 2025 г.

Протокол № 126

УТВЕРЖДАЮ

Приказом № 46-о от 28 августа 2025 г.

Директор СПб ГАПОУ

«МТА имени адмирала Д.Н. Сенявина»

_____ В.А. Никитин

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

КАРВИНГ

Срок освоения: 1 год

Возраст обучающихся: 16-20 лет

Разработчик:

Гриценко Екатерина Алексеевна,

педагог дополнительного образования

г. Санкт-Петербург
2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа (далее ДОП) разработана с учетом Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального Закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р; Распоряжения Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»; Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Паспорта федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержденного президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16); Письма Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций»; Распоряжения Комитета по образованию Санкт-Петербурга «Об утверждении Критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга» от 25.08.2022 № 1676-р; Устава Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»; Лицензии на образовательную деятельность и др. локальных актов учреждения.

В соответствии с распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р. «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года» в дополнительной общеразвивающей программе максимально использован воспитательный потенциал учебных занятий и мероприятий. В программе также большое внимание уделяется подготовке каждого обучающегося к общественной жизни и последующей

трудовой деятельности. Большое значение придаётся гражданско-патриотическому воспитанию обучающихся.

Основные характеристики ДОП:

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

Программа имеет **художественную направленность, общекультурный уровень освоения**. Программа дает возможность получить вводные знания, необходимые для отработки умений в области карвинга, развития творческих способностей и познавательной активности обучающихся.

Адресат программы: в реализации программы принимают участие юноши и девушки в возрасте 16 - 20 лет. ДОП ориентирована на становление у обучающихся научного мировоззрения, освоение методов познания мира. Занятия способствуют развитию познавательной активности, углублению знаний, совершенствованию навыков карвинга.

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что она обеспечивает необходимые условия для личностного развития, профессионального самоопределения обучающихся, дает знания в области художественной резке овощей и фруктов, создаёт благоприятные условия для разностороннего развития личности.

На занятиях по Программе предусматривается не только изучение основ карвинга, но и развитие навыков создания презентаций, умение логически мыслить и выражать свои мысли, а полученные знания обучающиеся смогут применить в будущем.

Программа ориентирована на группу обучающихся и предполагает, наряду с групповой формой работы, индивидуализацию процесса обучения. Необходимость дифференцированного подхода к обучающимся связана с развитием навыков карвинга; формированию у обучающихся интереса к художественной резке. Обучающиеся учатся находить и обобщать нужную информацию, действовать в нестандартных ситуациях, работать в команде, получают навыки критического восприятия информации, развивают способность к творчеству, наблюдательность, любознательность, изобретательность. Ориентированы на становление научного мировоззрения, освоение методов познания мира.

Актуальность программы состоит в том, что карвингом в последнее время все больше интересуется молодежь. Карвинг в переводе с английского (англ. "curving" от глагола "curve", что означает "резать") – "резная работа", "резной орнамент".

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.

Уровень освоения программы - общекультурный.

Срок освоения программы – 1 год.

Объём программы - 144 учебных часа. Занятия проходят по 4 учебных часа в неделю.

Цель настоящей программы:

Познакомить учащихся с историей возникновения карвинга; обучить методике вырезания цветов из различных материалов и приемам создания композиции из них; научить курсанта воплощать свои творческие образы в изготовлении композиций,

почувствовав себя автором-создателем; развить художественный вкус, умение анализировать.

Задачи:

обучающие:

- приобщить обучающихся к декоративно-прикладному искусству;
- формировать познавательную активность.
- формировать у обучающихся начальные знания по истории карвинга;
- формирование навыков оформительской работы с элементами дизайна;
- развивать творческие способности, конструкторские умения и навыки 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 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 обучающихся в процессе труда.

развивающие:

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

Практико-ориентированные:

- научить методике создания цветов и композиций из различных материалов.

Планируемые личностные и межпредметные 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.

Межпредметные 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.

Организационно-педагогические условия реализации ДОП:

Язык реализации – русский.

Форма обучения – очная.

Условия набора и формирования групп. Для зачисления в группу учитывается физическое здоровье. Каждый обучающийся, перед зачислением в объединение, должен предоставить справку о состоянии здоровья и об отсутствии противопоказаний для занятий карвингом. В течение учебного года в существующую группу могут быть зачислены обучающиеся по итогам входного контроля.

Форма организации и проведения занятий. Обучение проводится всем составом объединения и самостоятельного изучения рекомендуемого материала, практических занятий, просмотра презентаций, видеосюжетов, а также в форме посещения экскурсий, в том числе виртуальных. Ведется фронтальная и групповая работа на занятиях.

Программа ориентирована на разновозрастные группы подростков от 16 до 20 лет. Обучающиеся набираются по их желанию. Количество подростков в группе не более 15 человек. Занятия в группе проходят 2 раза в неделю по 2 учебных часа.

Материально-техническое обеспечение программы. Теоретические занятия предполагается проводить на базе учебного кабинета, в котором будут проходить занятия. В целях организации образовательного процесса используются информационно-коммуникационные технологии и технические средства обучения, помогающие обеспечить обучающихся учебной информацией, а также способствовать наиболее лучшему усвоению программного материала. В учебном кабинете имеется мультимедийная доска, персональный компьютер, CD – проигрыватель. При подготовке к занятиям по данной дисциплине используются:

- инструменты для карвинга
- таблично-графический материал, учебные плакаты;
- аудиторный фонд (столы, стулья, доска).

Практические занятия, в зависимости от рассмотрения конкретной темы, будут проходить в учебном кабинете.

В ходе реализации программы предполагается участие обучающихся в районных, городских регатах и соревнованиях, в связи с этим возможна корректировка планов учебных занятий.

Программа может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, возрастных способностей обучающихся, к освоению учебного материала.

Кадровое обеспечение программы.

Основным работником является педагог дополнительного образования со средне-специальным и/или высшим образованием.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестация
		Всего	Теория	Практика	
Раздел I. «Карвинг»					
1.	Тема 1.Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	2	2	-	Входной контроль. Беседа. Опрос.
2.	Тема 2. Основы материаловедения для карвинга.	2	2	-	Беседа
3.	Тема 3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга. Карвинг по арбузу и дыне.	6	2	4	Опрос.
4.	Тема 4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции.	6	2	4	Опрос
5.	Тема 5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.	4	2	2	Опрос, тестирование
6.	Тема 6. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.	6	2	4	Опрос
7.	Тема 7. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. Фруктовый букет для мамы,учителя.	8	2	6	Опрос, тестирование
8.	Тема 8. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	4	2	2	Опрос
9.	Тема 9. Показ приемов обтачивания: вырезание грибов и бочонков.	6	2	4	Опрос
10.	Тема 10. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.	6	2	4	Опрос

11.	Тема 11.Вырезание листиков и цветов из огурцов.	4	2	2	Опрос, тестирование
12.	Тема 12. Вырезание лебедей из яблока, цветов и фигурок из груш.	6	2	4	Опрос, тестирование
13	Тема 13.Вырезание ромашки, календулы и хризантем из моркови.	6	2	4	Опрос
14.	Тема 14. Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка.	6	2	4	Опрос
15.	Тема 15.Вырезание роз из картофеля, редьки и помидор.	8	2	6	Опрос
16.	Тема 16. Вырезание георгины из редьки и помидор .	12	4	8	Беседа
17.	Тема 17. Вырезание георгины из редьки или кольраби. Декор тарелки.	8	2	6	Опрос, тестирование
18.	Тема 18. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.	4	2	2	Опрос
Раздел II. Украшения из сахарной мастики					
19.	Тема 19.Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Рецепт, технология приготовления сахарных мастик.	6	2	4	Опрос
20.	Тема 20. Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой.	2	1	1	
21.	Тема 21.Обтяжка тортов сахарной мастикой.	6	2	4	Опрос
22.	Тема 22.Изготовление розы из мастики	6	2	4	Опрос
23.	Тема 23.Изготовление тигровой лилии из мастики	8	2	6	Опрос
24.	Тема 24.Изготовление украшений из мастики с помощью молдов.	6	2	4	Опрос
25.	Тема25.Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	6	-	6	Самостоятельная работа
	Итого	144	49	95	

УТВЕРЖДЕН

Приказом № 46-о от «28» августа 2025 г.

Директор СПб ГАПОУ

«Морская техническая академия

имени адмирала Д.Н. Сенявина»

_____ В.А. Никитин

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Карвинг»
на 2025/2026 уч. год

Год обучения, Группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год, 1 группа	09.10.25	30.06.25	36	72	144	по 4 часа в неделю

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом

«28» августа 2025 г.

Протокол № 126

УТВЕРЖДАЮ

Приказом № 46-о от 28 августа 2025 г.

Директор СПб ГАПОУ

«МТА имени адмирала Д.Н. Сенявина»

_____ В.А. Никитин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОП

КАРВИНГ

Возраст обучающихся: 16-20 лет

Срок освоения: 1 год

Разработчик:

Гриценко Екатерина Алексеевна,

педагог дополнительного образования

г. Санкт-Петербург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел I. «Карвинг» Вводное занятие.

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

Инструктаж по технике безопасности.

Теория

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.

Теория.

Карвинг из овощей и фруктов – фигурная резка по продуктам. Она помогает красиво сервировать стол и даже украсить комнату необычными вазами и т.д. Чтобы освоить технику, не требуется художественного образования. Новичкам нужно придерживаться не сложного порядка действий.

Тема 3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.

Карвинг по арбузу и дыне.

Теория.

Слово «карвинг», пришедшее к нам из английского языка, имеет множество значений. Это и художественная резьба, и стиль катания на лыжах, и процедура укладки волос. В кулинарии это слово обозначает фигурную нарезку овощей, фруктов, шоколада, сыра. Один из лучших материалов для создания красочных скульптур, а также многочисленных поделок – арбуз. Карвинг арбуза – это искусство по созданию роскошных, зрелищных фигур. Многие композиции сделать просто, если изучить основные приемы карвинга, помогающие понять принцип вырезания фигур.

Практика

Высекают надпись следующим образом:

Готовят трафарет из клейкой бумаги с изображением букв.

Наклеив трафарет на поверхность плода, вырезают контуры букв.

Удаляют бумагу, зачищают поверхность вокруг букв.

Корку вокруг букв снимают.

Тема 4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции.

Теория.

Декоративные сани либо другая подходящая фигурка, флористическая губка оазис, веточки ели и эвкалипта, прозрачная плёнка, ножницы, флористическая проволока, канцелярская резинка, элементы декорирования – хлопок (либо вата), шишки, ленточки, колокольчик, цветы...

Практика

Обвяжите мандарины шерстяными нитками крест накрест, как показано на изображении.

Вставьте кусочки проволоки через нитки, прикреплённые к мандаринам.

Намочите флористическую губку водой и вставьте в кашпо.

Обвяжите мандарины шерстяными нитками крест накрест, как показано на изображении.

Вставьте кусочки проволоки через нитки, прикреплённые к мандаринам.

Намочите флористическую губку водой и вставьте в кашпо

Тема 5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.

Теория.

Карвинг - это искусство резьбы. Тысячи лет назад люди открыли для себя резьбу по дереву и совершенствовались в ней, постепенно расширяя перечень используемых материалов - кость, камень, металл... Овощи и фрукты вошли в этот список около семисот лет назад. Дело было в Таиланде на празднике плавучих фонариков. Царская служанка украсила свой кораблик ажурными фигурками из фруктов, точно имитирующими божественный цветок лотоса. Она не только получила первый приз за свою фантазию, но и положила начало новой оригинальной технике.

Практика.

В классическом тайском варианте практикуют ручную работу с помощью следующих инструментов. Универсальный нож. Тонкое длинное лезвие, заостренное на конце, позволит почистить овощи и фрукты, придать им нужную форму, выполнить длинные надрезы или глубокие проколы. Серповидный нож. Короткий изогнутый нож позволяет рисовать сложные геометрические узоры на крупных плодах - арбузах, тыквах или дынях.

Тема 6. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.

Теория.

Карвинг в кулинарии – это художественная резьба по любому режущемуся материалу: по овощам, фруктам и ягодам, по шоколаду и сыру, и т. п., которую сейчас широко используют поварами и кондитерами различных ресторанов, так как красиво оформленное блюдо это важный элемент ежедневного и праздничного стола.

Практика.

Основной инструмент мастера это тайский нож. Существуют также карбовочные ножи (острые, V-образные, квадратные, круглые широкие и узкие), нож нуазетный или нуазетка (другое название нож-выемка) круглой и овальной формы, нож для каннелирования (для нанесения бороздок-каннелюр), нож граверный и другие.

Тема 7. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора.

Фруктовый букет для мамы, учителя.

Теория.

Достигается такая красота благодаря материалам, из которых букет изготовлен. Главными продуктами послужат свежие яркие фрукты. В одном букете сочетаются приятные эмоции и полезные свойства ингредиентов. Ведь кто из нас не будет рад угоститься ароматной мандаринкой или ярким сочным гранатом? Особенно под Новый год. Фруктовый букет это не только подарок. Еще и украшение стола. Поставьте букет в пустую устойчивую вазу и наслаждайтесь яркими красками.

Практика:

Для изготовления букета понадобится:

лимон, апельсин, киви, гранат, деревянные шпажки, скотч, ножницы, пищевая пленка,

палочка корицы, бумага для обертки.

Тема 8. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.

Теория.

Букеты из овощей – оригинальная альтернатива классическим цветочным композициям. Сделать такой шедевр можно своими руками, не забывая о пошаговых инструкциях. Понятные мастер-классы помогут разобраться во всех тонкостях.

Разнообразие овощных букетов

Практика.

Подбор материала для творчества

тейп-лента (можно заменить скотчем), веревка, деревянные шпажки, материал для обертки, ножницы.

Тема 9. Показ приемов обтачивания: вырезание грибов и бочонков.

Теория:

Сортировка овощей – это удаления загнивших, сильно побитых экземпляров (в основном корнеплоды) и посторонних предметов, кроме того, при этом овощи рассортировываются исходя из размеров и качества. Сортировка необходима для равномерной тепловой обработки и удобства нарезки.

Практика.

При ручной обработке овощей используют специальные инструменты и приспособления: кухонный и желобковый ножи, нож для очистки овощей, тёрку, дуршлаг.

Инструменты и приспособления для ручной механической кулинарной обработки овощей: а — кухонный нож; б — желобковый нож; в — нож для очистки овощей.

Тема 10. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.

Теория.

Морковь позволяет создавать необычные композиции для украшения блюд. Большой популярностью пользуются букеты из хризантем и лилий, вырезанных из этого универсального овоща. Однако наиболее оригинальным решением станет композиция из шишек.

Практика.

Предварительно очищенной моркови придать форму конуса с помощью универсального ножа. Если овощ довольно крупный, его следует разделить на несколько частей.

Используя карбовочный нож, вырезать нижний ряд чешуек. Начать работу следует с основания будущего изделия. Для того чтобы чешуйки выглядели эстетично, вырезать их нужно на небольшом отдалении друг от друга. Этот прием также не позволит подрезать предыдущие элементы.

Удерживая универсальный нож параллельно изделию, нужно удалить излишки мякоти с заготовки. Изначальная форма заготовки меняться не должна.

Надрезы, расположенные между чешуйками, придадут изделию реалистичности. Чтобы сделать надрезы как можно более аккуратно, необходимо работать в два приема. Для этой цели нужно использовать универсальный нож, угол наклона которого составит примерно 30 градусов.

Затем нужно начать следующий ряд чешуек и соответствующих надрезов. Чешуйки должны располагаться в шахматном порядке, чтобы придать изделию своеобразный облик.

Количество рядов чешуек должно соответствовать размерам заготовки. Ближе к вершине шишки размер чешуек нужно постепенно уменьшать, используя для этого разные ножи.

Готовое изделие нужно поместить в емкость с холодной водой, в результате чего шишка раскроется.

Тема 11. Вырезание листиков и цветов из огурцов.

Теория.

Для красивой сервировки праздничного стола мы предлагаем воспользоваться обычным огурцом, из которого можно вырезать объемные листочки в технике карвинг. Такое украшение, как листочки из огурца, хорошо будет смотреться в сочетании с помидорами

Практика.

Для работы подготовим длинный огурец и острый нож. Сначалаотрежем небольшую часть от огурца (примерно треть). Из этой заготовки мы будем делать один листочек. Чтобы они были устойчивым на тарелке, небольшую его часть требуется срезать ножом.

Теперь приступаем к вырезанию листа. Начинаем с середины заготовки. В этом месте аккуратно вырезаем небольшой элемент, держа нож под углом. Вынимаем эту деталь и откладываем ее в тарелку.

Тема 12. Вырезание лебедей из яблока, цветов и фигурок из груш.

Теория.

Заманчивая идея — научиться вырезать лебедей из яблок, сделать корзинку из арбуза. Ознакомившись с подробным описанием работ, посмотрев представленные фотографии

Практика.

Вырезать эту грациозную птицу под силу любому. Возьмите яблоко, вымойте его, отрежьте боковую сторону, как это показано на фотографии. Теперь положите яблоко на нее, чтобы лебедь, своими руками сделанный, был устойчивым. Найдите середину яблока, находящегося в таком положении, и вырежьте дольку наверху, чуть правее центра, как это показано на фото. Теперь таким же образом вырежьте следующую нижнюю дольку и сделайте еще несколько подобных фрагментов. Затем их просто нужно разложить на яблоке, чуть сдвинув на себя. Мы сделали первое крыло, таким же образом выполните второе. Шея и голова лебедя создаются из оставшейся боковой части, которая у нас осталась на начальном этапе работы. Отрежьте от нее серединку, удалите острые углы. Далее вставьте сухую гвоздику (приправу) на место глаз, низ шеи проткните зубочисткой и поставьте этот фрагмент птицы на свое место. У вас получился красивый лебедь, своими руками вырезанный, который станет украшением сладкого и десертного стола.

Тема 13. Вырезание ромашки, календулы и хризантем из моркови.

Теория.

Из одной моркови можно вырезать очень много разных цветов. Каждый раз цветок получается необычным, не похожим даже сам на себя, потому что невозможно повторить все линии точь в точь. А именно мы сделаем цветок из моркови. Для того чтобы выполнить карвинг цветка из моркови вам потребуются специальные ножи для карвинга, с обычными ножами будет очень сложно справиться. Надеемся, что наш урок карвинга из моркови с фото вам пригодится и поможет создать чудесный шедевр для украшения салатов.

Практика.

Для хризантемы:

- морковь крупного размера -1шт.;
- вода -1л.;
- соль -400гр.;
- чашка -1шт.;
- тайский нож, обычный нож, ножницы и скруглённые ножи трёх размеров.

Тема 14. Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка.

Теория.

Шикарную вазу из тыквы можно сделать своими руками всего 10-25 минут. Ее сочный оранжевый цвет украсит любой декор дома и сделает его по осеннему нарядным. Главное, что это все бесплатно и своими руками.

Если не знаете куда деть не нужную тыкву привезенную с огорода — просто превратите ее в оригинальную вазочку.

Практика.

Инструменты:

Тыква небольшого размера

Стеклянный стакан или банка, которую будет вставлять в тыкву

Цветочная пена (ее можно приобрести в любом цветочном магазине)

Нож для карвинга или обычный

Ложка

Воск или парафин -по желанию

Тема 15. Вырезание роз из картофеля, редьки и помидор.

Теория.

Цветы из овощей – это основа в карвинге! Особенно для тех кто только начинает резьбу по овощам и фруктам.

Практика.

Подготовьте инструменты для резьбы по картофелю. Почистите картофель и свеклу. Разрежьте картофель пополам, мы с Вами будем вырезать розу снизу. Возьмите в руку зубочистку и проткните свеклу (так мы с вами расчертим наш картофель на части) Это нужно для того, что-бы наглядно было видно, как все делать. Позже как научитесь можете резать без отметок. . На срезе картофеля начертите деления, я сделал 6 линий , которые сходятся в центре, но можно и меньше. Тайским ножом, от середины линии, до следующей линии прорежьте полукруг – лепесток . Надрез идет в центр картофеля.

Тема 16. Вырезание георгины из редьки и помидор .

Теория.

Овощи для карвинга я стараюсь покупать в магазине, если там нет подходящих по размеру, иду на рынок. Все овощи должны быть без повреждений, выбираю круглой формы, тогда цветы получаются красивее.

Практика.

Для георгины я на этот раз взяла редьку желтую, помыла, почистила кожуру и начала вырезать тайским ножом. При помощи маленького овального ножа из набора вырезала лепестки на сердцевине. Средним овальным ножом сделала 7 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины. Подрезаю лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, а потом по кругу дальше вырезаю, но меня ножи разного размера. У меня получилось четыре ряда, если редька большая, и цветок получается пышный. Для полного букета не хватает цветов и я решила сделать из моркови, так как всегда дома в холодильнике есть морковь. Розу вырезать легче чем георгину, за 10 минут можно сделать. Листья взяла живые и еще вырезала из моркови. Когда стоят красивые цветы на столе, настроение подымается.

Тема 17. Вырезание георгины из редьки или кольраби. Декор тарелки.

Теория.

Оформление стола — особое искусство. Как бы хорошо ни был сервирован стол, праздничную завершенность ему придадут только букеты. Они подчеркнут богатство и красоту посуды, ее специфический колорит.

Практика.

Размещение цветов на парадных столах полезно помнить следующее:

1. Самый простейший прием — последовательное расположение, то есть заполнение стола одинаковыми низкими плоскими вазами с одним видом цветов, поставленными в ряд по центру стола.
2. Строго симметричное расположение цветов в букетах с горизонтальными, вытянутыми

по бокам, ниспадающими линиями. Выглядит такое оформление очень празднично и нарядно.

3. Свободное расположение цветов в букетах, при котором каждый отдельный букет имеет свое решение, все они составлены из одного вида цветов и поставлены в вазы одного типа.

4. Ритмичное расположение: вазы с букетами различны и по величине, и по заполнению, но повторяются в определенном ритме. Вазы должны быть из одного материала и одного цвета.

Тема 18. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.

Теория.

Морковь позволяет создавать необычные композиции для украшения блюд. Большой популярностью пользуются букеты из хризантем и лилий, вырезанных из этого универсального овоща. Однако наиболее оригинальным решением станет композиция из шишек.

Практика.

Шишки из моркови можно использовать при создании новогодней композиции, создав букет из еловых или сосновых веток и нанизанных на палочки овощных изделий. Также морковные шишки можно подавать в качестве гарнира к мясным блюдам, предварительно отварив изделия в подсоленной воде с добавлением специй.

Раздел II. Украшения из сахарной мастики

Тема 19. Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Рецепт, технология приготовления сахарных мастик.

Теория.

Сахарные мастики.

Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок путем лепки или раскатывают в пласт и вырезают при помощи выемок или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

Практика.

Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °С и оставляют для набухания на 1–2 ч, затем подогревают до 60 °С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20–25 мин. В это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3 % массы сахарной пудры).

Тема 20. Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой.

Теория.

Мастика для тортов, или мастика сахарная, или сахарная паста — это готовая к употреблению плотная однородная сладкая сахарная масса белого цвета однородной консистенции. Мاستиками можно не только покрывать и декорировать торты, но и делать из них готовые изделия, например, съедобные фигурки, шкатулки, открытки и конфеты и т.д. Мастика отлично окрашивается пищевыми красителями, которые наносят на поверхность или смешивают непосредственно с мастикой сахарной пастой

Практика.

Смешивают сухое молоко и сахарную пудру, предварительно просеяв полученный сахарно-молочный порошок через сито прямо на стол. Потом в эту горку постепенно

добавляют сгущенное молоко, сок лимона и, если необходимо, коньяк или ликер. Будущую мастичную массу вымешивают до получения однородной консистенции. После этого ее сразу же можно использовать.

Тема 21. Обтяжка тортов сахарной мастикой.

Теория.

Очень неоднозначный продукт — мастика. С одной стороны, только она позволяет — при должном таланте и опыте мастера, разумеется — создавать съедобных мультяшек и других любимых детьми и взрослыми героев, один-в-один похожих на настоящих, или делать потрясающей красоты 3D-торты, а с другой — многие сегодня считают мастику напрасной тратой денег — весит много, но на вкус — никакая, просто сладкая, приходится выбрасывать, а у нас же очень многие ещё из «общества чистых тарелок» и выкидывать еду считают чем-то неприлично неправильным. Неоднократно слышала мнения о мастике: «химическая», «несъедобная»...

Практика.

Аккуратно с помощью скалки переносим мастику на торт. Как бы разматываем пласт мастики над тортом и опускаем на него. Обтяжка торта мастикой

Теперь вам очень пригодится утюжок для мастики. А лучше, если у вас их два. Этой штукой очень удобно разравнивать мастику на торте, разглаживать её, поверхность торта сразу приобретает другой вид. Начинаем сверху. Потом бока. Здесь классно работать двумя утюжками, так можно сделать верхний край торта более острым. Я управлялась одним, но и края у меня скруглённые, несмотря на все старания. Ответственное дело — нижний край. Утюжком прижимаем свисающие края мастики к подложке, как бы утончаем мастику.

Тема 22. Изготовление розы из мастики

Теория.

Розу из мастики сделать не просто. И честно скажу, что с первого раза может не получиться. Но давайте не будем бояться и попробуем сделать ее вместе.

Готовим вкусную и при этом пластичную мастику. Я предлагаю сделать розу из мастики в основе которой мягкий зефир. Так же очень хорошо подойдет для лепки сахарная мастика. Что нам надо сделать. Мы в микроволновке топим зефир мягкий (пачка в сорок граммов) и кладем граммов сто масла сливочного и ложечку свежего лимонного сока. Перемешиваем массу и добавляем сахарную пудру. Замешиваем пластичную мастику. Часть окрашиваем в нужный цвет, часть в зеленый. Теперь даем ей отлежаться и готовим формочки. Формы самые простые, либо можно просто взять крышку. Вырезаем окружность и делаем надрезы, чтобы создать имитацию лепестков. Пальчиками проходимся по краям и делаем их слегка волнистой формы. Вот таким образом:

Практика.

Теперь лепим цветочек. Нам надо сделать серединку. Мы просто создаем капельку из мастики и располагаем

на нашей заготовке. Скручиваем лепестки, тем самым оборачиваем немного серединку. Чтобы лепесточки плотненько прижимались к бутону, смочим их немного водичкой.

Затем вновь делаем еще одну заготовку по предыдущей схеме. И вновь прикладываем к бутону. Вообще, нет каких-то указаний. вы можете сами контролировать пышность розочки, на ваше усмотрение. Из мастики таким образом можно делать целые букеты. Окрашивать мастику можно любым пищевым красителем. Мне больше по душе гелевые. А еще добавлю, что мастику можно окрасить после того, как цветочек будет готов. Окрашивать можно только края.

Тема 23. Изготовление тигровой лилии из мастики

Теория.

Лилия — цветок загадочный, удивительный, интересный. Она имеет массу оттенков и станет прекрасным украшением любого торта. А поможет нам украсить торт уже знакомая многим мастика. Существует несколько вариантов создания лилии из мастики, начнем с самого простого, т. к. считается, что этот цветок не так уж и прост в мастичном исполнении.

Практика.

Возьмем пласт белой мастики, раскатаем его тоненько и с помощью кондитерского ножа аккуратно вырежем лепестки будущего цветка. Если вы боитесь, что дрогнет рука, то заранее можно вырезать шаблон из картона. Слегка надавливая, проведите по заготовкам характерные линии. Также с помощью деревянной палочки, нужно сделать своеобразные рюши по краю лепестков, чтобы они были как можно больше похожи на лилию из мастики. После чего аккуратно выложите заготовки на скалку, чтобы они могли высохнуть, приняв правильную форму. Белые ниточки, которые видны на рисунке — это на самом деле проволока, она может быть основой ваших лепестков, но, в принципе, можно обойтись и без нее.

После того, как кондитерское тесто подсохло на скалке, заготовки нужно положить на бочок и дать еще немного подсохнуть, чтобы при сборке лилии они не рассыпались. Сохнуть лепестки должны не менее 10 часов, так что учтите это, когда будете готовить торт.

Тема 24. Изготовление украшений из мастики с помощью молдов.

Теория.

Для создания оригинальных кондитерских фигурок предусмотрены специальные силиконовые молды, выполненные из безопасного материала. При правильном их применении экономится время и получаются уникальные шедевры (невеста, жених, звери, мультипликационные герои, звездочка)

Практика.

Пошаговая инструкция, как пользоваться молдом для мастики:

Покрыть заготовку небольшим количеством кукурузного крахмала (для этого понадобится специальная кисть). Сделать сосиску из мастики, утрамбовать ее в форму. При этом пальцы нужно периодически макать в крахмал, предупреждая склеивание материала. Разгладить левой рукой, правая придерживает форму и помогает равномерно распределять массу по заготовке. Пройтись скалкой, обсыпанной крахмалом, по молду для тщательного утрамбовывания смеси. Сухой и острый нож посыпать кукурузным крахмалом. Лезвием аккуратно срезать излишки массы. Места неровного среза посыпать крахмалом и легким движением пройти по поверхности мастики. Перевернуть молд и изъять из него полученный элемент декора

Тема 25. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.

Практика.

Для легкости восприятия предлагаются пошаговые действия того, как сделать букет из овощей:

1. Выбрать соразмерные овощи.
2. Тщательно их вымыть и высушить.
3. Аккуратно надеть все на шпажки.
4. Закрепить клейкой лентой черешок, если он есть.
5. Собирать букет по спирали, лучше перед зеркалом, чтобы можно было видеть, как выглядит изделие.
6. Все шпажки смотать скотчем, чтобы придать целостности и крепости.
7. Украсить wybranymi элементами декора.
8. Завернуть в бумагу и завязать лентой.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Раздел, тема	Кол- во часов		
			Планируемая дата	Фактическая дата
1.	Тема 1. Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	2	12.09.23	
2.	Тема 2. Основы материаловедения для карвинга.	2	15.09.23	
3.	Тема 3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга. Карвинг по арбузу и дыне.	6	19.09.23 22.09.23 26.09.23	
4.	Тема 4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции.	6	29.09.23 03.10.23 06.10.23	
5.	Тема 5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.	4	10.10.23 13.10.23	
6.	Тема 6. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.	6	17.10.23 20.10.23 24.10.23	
7.	Тема 7. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. Фруктовый букет для мамы, учителя.	8	27.10.23 31.10.23 03.11.23 07.11.23	
8.	Тема 8. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	4	10.11.23 14.11.23	
9.	Тема 9. Показ приемов обтачивания: вырезание грибов и бочонков.	6	17.11.23 21.11.23 24.11.23	

10.	Тема 10. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.	6	28.11.23 01.12.23 05.12.23	
11.	Тема 11.Вырезание листиков и цветов из огурцов.	4	08.12.23 12.12.23	
12.	Тема 12. Вырезание лебедей из яблока, цветов и фигурок из груш.	6	15.12.23 19.12.23 22.12.23	
13.	Тема 13.Вырезание ромашки, календулы и хризантем из моркови.	6	26.12.23 29.12.23 09.01.24	
14.	Тема 14. Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка.	6	10.01.24 12.01.24 16.01.24	
15.	Тема 15.Вырезание роз из картофеля, редьки и помидор.	8	19.01.24 23.01.24 26.01.24 30.01.24	
16.	Тема 16. Вырезание георгины из редьки и помидор .	12	02.02.24 06.02.24 09.02.24 13.02.24 16.02.24 20.02.24	
17.	Тема 17. Вырезание георгины из редьки или кольраби. Декор тарелки.	8	27.02.24 28.02.24 01.03.24 05.03.24	
18.	Тема 18. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.	4	12.03.24 15.03.24	

19.	Тема 19.Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Рецепттура, технология приготовления сахарных мастик.	6	19.03.24 22.03.24 26.03.24	
20.	Тема 20. Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой.	2	29.03.24	
21.	Тема 21.Обтяжка тортов сахарной мастикой.	6	02.04.24 05.04.24 09.04.24	
22.	Тема 22.Изготовление розы из мастики	6	12.04.24 16.04.24 19.04.24	
23.	Тема 23.Изготовление тигровой лилии из мастики	8	23.04.24 26.04.24 03.05.24 07.05.24	
24.	Тема 24.Изготовление украшений из мастики с помощью молдов.	6	14.05.24 17.05.24 21.05.24	
25.	Тема25.Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	6	24.05.24 28.05.24 31.05.24	
	Итого:	144		

МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Раздел программы. Тема.	Форма и технологии проведения занятий	Приемы и методы организации учебно- воспитательного процесса	Дидактические материал, техническое оснащение занятий	Форма подведения итогов
Раздел I. Вводное занятие					
1.	Тема1.Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособлени я. Инструктаж по технике безопасности.	Форма урока: комбинированная	Словесный: беседа; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций.	Дидактический материал: тематические электронные презентации: «История карвинга»;	Входной контроль. Опрос
2.	Тема 2. Основы материаловеде ния для карвинга.	Форма урока: комбинированная	Словесный: беседа, рассказ; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций;	Дидактический материал: тематические электронные презентации: «Основы материаловеде ния для карвинга»;	Опрос.
3.	Тема3 Знакомство с художественны ми и техническими приемами карвинга. Карвинг по арбузу и дыне.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций;	Дидактический материал: тематические электронные презентации: «Карвинг по арбузу и дыне. »;	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
4.	Тема 4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильмов.	Дидактический материал:	Опрос

5.	Тема 5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.	Форма урока: комбинированная	Демонстрация фильма «технические приемы карвинга»	Презентация «карвинга по овощам учебный фильм «Карвинг», Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер. .	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос, тестирование.
6	Тема 6. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «украшения кулинарных блюд.»; Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос, тестирование
7.	Тема 7. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. Фруктовый букет для мамы, учителя.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентации, схемы.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «карвинга по фруктам» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя

8.	Тема 8. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	Форма урока: комбинированная	Тестирование (тест на знание композиции из овощей и фруктов.)	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «по созданию композиции из овощей и фруктов» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Опрос, тестирование
9.	Тема 9. Показ приемов обтачивания: вырезание грибов и бочонков.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, плакаты.	Демонстрация фильма: «вырезание грибов и бочонков» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
10	Тема 10. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «вырезание шишек» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
11	Тема 11. Вырезание листиков и цветов из огурцов.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «вырезание листиков из огурцов.» Техническое оснащение: компьютер.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос

12	Тема 12. Вырезание лебедей из яблока, цветов и фигурок из груш.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Демонстрация фильма: «вырезание лебедей из яблок» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
13	Тема 13. Вырезание ромашки, календулы и хризантем из моркови.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «вырезание ромашки» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
14	Тема 14. Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Вырезание горшочка из тыквы и вазы из кабачка» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
15	Тема 15. Вырезание роз из картофеля, редьки и помидор.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «вырезание роз из картофеля» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя

16	Тема 16. Вырезание георгины из редьки и помидор .	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «вырезание георгины из редьки и помидор» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
17	Тема 17. Вырезание георгины из редьки или кольраби. Декор тарелки.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Демонстрация фильма: «Декор тарелки.» Техническое оснащение: экран, проектор.	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
18	Тема 18. Показ приемов обтачивания. Вырезание шишек и тюльпанов из моркови.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «Вырезание шишек и тюльпанов из моркови» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
19	Тема 19. Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Рецептура, технология приготовление мастик.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «подготовка мастики» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос

20	Тема 20. Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «инвентарь для мастики» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
21	Тема 21. Обтяжка тортов сахарной мастикой.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «обтяжка тортов» Техническое оснащение: экран, проектор.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
22	Тема 22. Изготовление розы из мастики	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «приготовление розы из мастики» Техническое оснащение: экран, проектор.	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя
23	Тема 23. Изготовление тигровой лилии из мастики	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «приготовление тигровой лилии из мастики» Техническое оснащение: экран, проектор.	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя

24	Тема 24. Изготовление украшений из мастики с помощью молдов.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Дидактический материал: тематическая электронная презентация: «украшения из мастики» Техническое оснащение: экран, проектор.	Рефлексия, самостоятельная работа. Опрос
25	Тема 25. Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентация, плакаты.	Презентация: «композиция из фруктов»	Во время опроса обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя

Список использованной и рекомендованной литературы

Список литературы для педагога.	1. Кристианини Джина, Страбелло Вилма, Фантазии из овощей и фруктов. М, Изд: Наоола – пресс, 2009 2. М. Козина. Как украсить блюдо. М, Изд: Владис, 2008 3. Кузнецова М. Е. «Изысканные цветы из овощей», М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2007 4. Кузнецова М. Е. «Цветы из овощей: 100 оригинальных идей.- М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2006 5. Людек Прохазка «Вырезаем из овощей и фруктов».- Харьков. Книжный клуб семейного досуга, 2006 6. Вернер Шульцте, Ульрике Хартнер. Тыква: поделки и украшения, М.: - ИД «Арт – родник», 2006 7. Кристанини Ди Фидио. Композиции из овощей и фруктов для вашего стола. М, Изд: Ниола – Пресс, 2006
Список литературы для детей и родителей.	1.Нарахенапитене Сумит Премалал де Коста. Самоучитель «Вкусные украшения для праздничного стола». Изд. «АСТ- Асрель», 2005 2.Р. Биллер. Как украсить блюдо. Изд. «АСТ - Асрель», 2004 - Кузнецова М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей».- М.: «ОЛМА ПРЕСС», 2002 3. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Мишина А. В.», Москва, 2006
Справочная литература.	1.Автор: Молиненго Тьерри Переводчик: Першина Светлана 2.Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Гамма-Пресс- М.: 2015, - 656 с. 3.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи. Деловая литература- М.:, 2014. - 407 с. 4.Кристианини Джина, Страбелло Вилма, Фантазии из овощей и фруктов. М, Изд: Наоола – пресс, 2012 5. Козина, М. Как украсить блюдо. Изд: Владис, 2015 6. Кузнецова, М. Е. «Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. АСТ - ПРЕСС КНИГА. .- М.: - (Золотая библиотека хозяйки), 2014 7.Кузнецова, М. Е. «Украшение блюд. Цветы из овощей». «ОЛМА ПРЕСС» - М.:, 2015 8.Мишина, А. В. Журнал. «Карвинг. Мастер-класс. Москва, 2013
Список сайтов.	https://www.labyrinth.ru/books/611172/ http://www.carving-home.com/уроки-карвинг http://www.arkhipsoft.ru/Rubrika/Cat?rub=Карвинг http://arbuz-m.ru/obuchenie-tekhnige-karvinga.html https://www.megapoisk.com/ukrashenie-blyud-karving_sites https://www.liveinternet.ru/users/3828797/post274669287/ https://www.casual-home.ru/Сделай сам https://www.vse-kursy.com/read/290-uroki-karvinga-iz-ovoschei... http://курсы-карвинга.рф/karving-iz-ovoshchey-i-fruktoy https://www.procarving.ru/uroki-karvinga/carvingonline
Педагогические	Примерные формы:

методики технологий.	и Традиционное занятие – (теоретический материал, практические задания). Экскурсия – (посещение музеев, выставок; виртуальные экскурсии). Игра – (познавательная, ролевая, игра по станциям). Тематическая викторина. Методы, в основе которых лежит способ организации занятия: Словесные (устное изложение); Наглядные (показ видеоматериалов, иллюстраций, наблюдение и т.д.); Практические (рисуночное тестирование, тесты графические, викторины, чтение схем и т.д.). Методы проверки результативности: • Текущая проверка выполнения заданий; • Самостоятельная работа; • Фронтальный опрос . Педагогические технологии: • Технология проблемного обучения (ставятся проблемные задачи и проблемные ситуации, которые придают обучению поисковый, исследовательский и интерактивный характер; чаще всего используется при объяснении новой темы; преодолевая посильные трудности, обучающиеся испытывают постоянную потребность в овладении новыми знаниями, новыми способами поисковой деятельности, оттачивает действия, умения и навыки. • Здоровье сберегающие технологии, когда занятие строится в соответствии с динамикой внимания обучающихся, учитывается время для каждого задания, чередуются виды работ, проводятся подвижные игровые упражнения и задания; на занятиях при изучении темы ставится цель сохранения жизни и здоровья. • Обучение в сотрудничестве, когда групповая работа предполагает распределить между участниками программы их обязанностей, определить главного в группе, он должен уметь организовать работу, направлять ее в нужное русло; в группе учатся работать вместе ради одного результата, сотрудничать, принимать и учитывать мнение собеседника, аргументировать и доказывать свою точку зрения, конструктивно решать конфликты. • Игровые технологии позволяют осуществлять дифференцированный подход, вовлекать каждого в работу; проверить, расширить и обобщить знания и умения, дать представление и сообщить новые сведения; по игровой методике: сюжетные, ролевые, деловые, имитационные и др. • Информационные технологии - использование компьютерных презентаций и видеоматериалов, позволяющих наглядно передать информацию. Перечень методических материалов по индивидуальному сопровождению достижения личных результатов обучающихся: 1 рисуночные тесты, плакаты, схемы; 2 кроссворды, логические задания; 3 кейсы.
Дидактические	Электронные образовательные ресурсы:

материалы.	Презентации и фильмы по темам уроков. Тематические папки: 1. игровые задания, викторины по карвингу. 2. текстовые задания. 3. ребусы, кроссворды. Материально-техническое обеспечение программы: наглядные пособия: видеофильмы, презентации, схемы, канцелярские принадлежности, пособия, набор инструментов для карвинга и фигурной нарезки. кабинет: компьютер, экран, проектор, интерактивная доска.
------------	--

Отделение дополнительного образования обучающихся

АНКЕТА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

для учащихся в системе дополнительного образования

Уважаемый учащийся, просим Вас ответить на следующие вопросы:

ФИО _____

ДОП _____

1.Посещаете ли Вы кружки вне СПбМТА?

Да Нет

Если да, то какие? _____

2. Посещали ли Вы ранее кружки СПбМТА:

если да, то какие? _____

если нет, то почему?

- посещал другие дополнительные занятия

- не устраивало расписание занятий

- не обладал информацией

- другое

3 Что послужило причиной выбора Вашей профессии?

4.Выберите варианты ответов, которые характеризуют Ваши творческие способности и увлечения:

- умею фотографировать

- пою и играю на музыкальных инструментах

- увлекаюсь историей Санкт-Петербурга

- люблю ходить в походы

- рисую и занимаюсь прикладным творчеством

- свой вариант _____

5.Обучаясь по программам дополнительного образования в СПбМТА, Вы хотите:

- научиться и совершенствовать умения по применению устной речи

- на практике применять свои творческие задатки

- усваивать информацию со слов педагога

- участвовать в конкурсах и выступать на соревнованиях

- укрепить здоровье

- усваивать информацию на практике с помощью технических средств

6. Какие мероприятия Вам были ли бы интересны?

7. Ваш пол: Мужской Женский

8. Сколько Вам полных лет? _____

9. Что такое карвинг? _____

10. Есть ли у вас опыт вырезание из овощей ? _____

11. Какие инструменты для карвинга вы знаете? _____

12. Знаете ли вы что такое тайский нож? _____

13. Какие экзотические овощи вы знаете? _____

Спасибо за сотрудничество!

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Тест входного контроля
Ф.И. _____

Задание 1. Выберите правильные варианты ответа

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Что является основными ингредиентами салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

4. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

5. Срок хранения бутербродов:

- а) 6 часов,
- б) 30 минут.
- в) 12 часов.

6. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

- а. 6 часов.
- б. 30 минут.
- в. 15 минут.

7. Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:

- а) Варки.
- б) Жарки.
- в) Запекания,

8. Волнованы готовят из теста:

- а. бисквитного
- б. песочного
- в. слоёного
- г. заварного

9 Бутерброды подразделяются на:

- а. простые, холодные, сладкие
- в. закусочные, острые, открытые
- г. простые, закрытые, закусочные

10. При проведении бракеража салата - коктейль какой внешний вид должен быть

- а. уложен слоями
- б. уложен горкой
- в. фигурно нарезан

Задание 2. Дополните предложения

1. Холодные блюда подают ... пищи
2. Сметана и соус повышают... .. холодных блюд
3. Салат – это холодное блюд..
4. Простые бутерброды готовят с...
5. Десертные салаты заправляют...

Ответы.

Задание 1: 1-г; 2-б; 3-а,б; 4-б; 5-б; 6-б; 7-в; 8-в; 9-г; 10-а,в, Задание 2: 1- подают в начале приема пищи; 2- калорийность; 3- состоящее из одного вида или смесей различных видов продуктов, которые заправлены майонезом, сметаной, заправкой, растительным маслом; 4- с одним видом продуктов; 5- заправляют взбитыми сливками