



Государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение Ярославской области
Ярославский педагогический колледж

Принята на заседании
отдела по инновационной
деятельности
протокол № 1
от 02.09.2024 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 02.09.2024 № 199

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Карвинг»

Направленность: социально- гуманитарная

Возраст обучающихся: от 15 лет

Срок реализации: 1 год

Составители:
Иванова М.С.,
Короткова Н.В.

Ярославль, 2024

Оглавление	Стр.
Пояснительная записка.....	3
Учебно-тематический план.....	7
Содержание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.....	8
Ожидаемые результаты образовательной деятельности.....	11
Методическое обеспечение дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.....	12
Мониторинг результатов образовательной деятельности.....	15
Список использованной литературы.....	19
Список литературы для обучающихся.....	20
Приложения	
Приложение 1. История возникновения искусства резьбы по овощам и фруктам.....	21
Приложение 2. Инструменты для карвинга.....	23
Приложение 3. Практические советы.....	24
Приложение 4. Некоторые простые приёмы карвинга.....	28
Приложение 5. Изготовление простых изделий.....	29
Приложение 6. Творческий проект обучающегося объединения «Карвинг».....	31
Приложение 7. Вопросы для промежуточного контроля по основным разделам программы.....	35
Приложение 8. Сводная таблица результатов образовательной деятельности обучающихся объединения «Карвинг».....	36

Пояснительная записка

Организации дополнительного образования детей, обеспечивая социальную адаптацию, продуктивную организацию свободного времени молодёжи, являются одним из определяющих факторов развития склонностей обучающихся, их способностей и интересов, социального и профессионального самоопределения.

Большие возможности для развития гибкого мышления подростков, для формирования творческой, коммуникабельной и эстетически развитой личности даёт обучение в объединении «Карвинг».

Карвинг по-английски означает «вырезание». Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам. Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, исстари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на различных технических приёмах, которые существенно различаются. Это искусство в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов. Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству, и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями.

Карвинг может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит столу изящество и утончённость.

Наиболее актуальным это направление деятельности становится для профессиональных образовательных организаций (далее ПОО), где осуществляется подготовка кадров для предприятий отрасли общественного питания и сферы обслуживания. Занятия карвингом способствуют расширению профессионального кругозора и профессиональной компетентности обучающихся, так как любому кафе и ресторану добавят изысканности и шарма овощные и фруктовые карвинг-композиции. При помощи фруктово-овощной фигурной резки украшают десерты, горячие блюда и холодные закуски. Для декорирования залов применяют цветочно-овощные букеты, вазы и корзины из объёмных тыкв, кабачков, арбузов и т.д.

Полученные в объединении знания позволят выпускникам удивлять посетителей заведений общественного питания художественным оформлением праздничных столов. А тем, кто хочет достичь вершин мастерства в данной профессии, умения и навыки в вырезании по овощам и фруктам просто необходимы, так как сейчас ни одни состязания профессиональных кулинаров не обходятся без соревнований по карвингу. Они входят в обязательную программу и поражают с каждым годом игрой воображения и творчеством кулинаров.

Актуальность данного вида деятельности определила написание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по карвингу.

Направленность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Карвинг» социально-педагогическая, так как изучение курса способствует:

- расширению знаний молодых специалистов в областях профессиональной деятельности, пользующихся наибольшим спросом на рынке труда, обучающийся получит не только уверенность в своих силах, но и возможность иметь дополнительную профессию, что немаловажно для самостоятельной взрослой жизни;
- формированию социальных навыков, способствующих успешной адаптации в обществе.

Программа модифицированная. При составлении программы использованы: идеи дополнительной образовательной программы «Очумелые ручки» (авторы, педагоги дополнительного образования Червякова В.Н., Симоненко В.Д., г. Москва, 2000 г.), материалы сборников по карвингу «Цветы из овощей. 100 оригинальных идей» (Кузнецова М.Е., Москва, 2008), «Академия карвинга» (Шишкина А.В., Москва, 2005) и личный опыт педагога.

Цель – содействовать развитию творческого и профессионального потенциала обучающихся через организацию проектной деятельности по созданию композиций из овощей и фруктов.

Задачи:

- дать необходимые теоретические знания по основным разделам программы;
- формировать навыки выполнения композиций из овощей и фруктов, правильной работы с инструментами для карвинга;
- содействовать развитию художественно-творческих способностей, эстетического потенциала обучающихся, их кругозора, фантазии и вкуса;
- стимулировать интерес к профессии и познавательной деятельности;
- способствовать расширению профессиональной компетентности обучающихся через организацию проектной деятельности по созданию карвинг-композиций;
- содействовать развитию социальной активности и коммуникативных качеств обучающихся через привлечение их к коллективной творческой и выставочной деятельности;
- способствовать развитию профессиональных качеств и умений обучающихся.

Одним из основных методов, использованных при организации образовательного процесса в объединении по карвингу, является метод проектов.

Правильно организованная проектная деятельность даёт неограниченные возможности для проявления творческого потенциала, фантазии, креативности и мастерства обучающихся, для занятия делом, которое соответствует их развивающим и познавательным способностям. Проект по разработке и изготовлению карвинг-композиции представляет

собой творческую работу по решению практической задачи, цели и содержание которой определены самими обучающимися и осуществляются ими в процессе теоретической проработки и практической реализации, педагог играет роль консультанта.

Обучение карвингу и проектная деятельность по созданию карвинг-композиций способствуют развитию навыков сервировки стола, любви к изящному искусству, активизируют художественные способности и умение готовить вкусную пищу. Карвинг – это способ научить молодых людей кропотливому труду, развить внимание, усидчивость, многие профессиональные качества (зрительную память, аккуратность, умение соотносить изделия по цвету и форме, экономичности в использовании материала и др), воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом. На занятиях обучающиеся знакомятся со многими интересными фактами из истории возникновения карвинга, изучают различные техники вырезания, пробуют свои силы в практических упражнениях, затем из изученных элементов создают композиции.

В результате обучения искусству карвинга и организации работы над творческими проектами реализуется целый ряд воспитательных и развивающих задач: поддерживается интерес обучающихся к профессии и в целом к познавательной деятельности, развиваются личностные, профессиональные и творческие качества обучающихся, их социальная активность.

Срок реализации программы – 1 год. Обучаться в творческом объединении могут все желающие в возрасте от 15 лет, допущенные медицинской комиссией к практическим занятиям.

Режим работы объединения: 2 раза в неделю по 2 часа, итого 4 часа в неделю. Весь курс рассчитан на 144 часа. Режим работы объединения может варьироваться в связи с возможными изменениями в учебном расписании обучающихся с сохранением нагрузки на неделю.

В объединении педагогом организуется мониторинг результатов образовательной деятельности по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

По окончании курса обучающиеся должны обладать теоретическими знаниями и практическими навыками в карвинге. Должны знать: историю возникновения техники карвинга, сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга, о технике безопасности при работе с материалами и инструментами, различные виды и техники вырезания; должны владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов, выполнения узоров и т.д., создавать творческие композиции с применением методов художественного оформления изделий, с использованием декоративных элементов и различных вариантов цветовых решений.

В итоге освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы обучающиеся имеют возможность:

- успешно участвовать в конкурсах, выставках и т.д. различного уровня по профилю деятельности;
- презентовать результаты проектной деятельности (защита проекта, творческой работы);
- получить свидетельства о прохождении обучения по данной программе (на основании положения о порядке выдачи свидетельств о получении обучающимися дополнительного образования, заполнения и учёта соответствующих бланков документов, утвержденного приказом директора от 01.04.2014 № 47).

Учебно-тематический план

№	Название разделов, дисциплин	Количество часов		
		Теор.	Практ.	Всего
1.	Введение в предмет	8	2	10
2.	Технология изготовления простых композиций для оформления тарелок	8	8	16
3.	Технология изготовления букета-сюрприза	2	8	10
4.	Технология изготовления отделочных цветов и аксессуаров	28	30	58
5.	Технология изготовления декоративных цветов разных видов	14	20	34
6.	Технология изготовления изделий крупных форм	2	4	6
7.	Выполнение проекта	2	2	4
8.	Культурно-массовая деятельность	-	6	6
Итого:		64	80	144

Содержание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

Раздел «Введение в предмет»

Теория

Понятие «карвинг». История возникновения искусства резьбы по овощам и фруктам (см. приложение 1). Классификация овощей и фруктов. Проект. Этапы выполнения проекта. Оформление проекта. Виды инструментов, уход, хранение (см. приложение 2). Организация рабочего места. Правила техники безопасности при работе с инструментами. Ассортимент продуктов (материалы для изготовления отделочных, декоративных цветов и композиций) (см. приложение 3). Требования, предъявляемые к продуктам для карвинга.

Практика

Использование инструментов при изготовлении изделий из овощей и фруктов (см. приложение 4).

Раздел «Технология изготовления простых композиций для оформления тарелок»

Теория

Технология изготовления разноцветных опахал и крабов из огурцов и кабачков, букетов из помидоров, гирлянды из овощей, цветка из огурца и желтого цукини, яблок, подсвечников из ананасов и манго и др. (см. приложение 5).

Способы предохранения изделия от увядания.

Практика

Изготовление простых композиций для оформления тарелок (опахала, букеты и гирлянды, цветков, подсвечники и др). Оформление тарелок.

Раздел «Технология изготовления букета-сюрприза»

Теория

Технология изготовления листьев папоротника из цукини, свежего листа кунжута из арбуза, листа паддуба остролистного из красной редьки, листа королевской розы из редиса.

Практика

Изготовление листьев папоротника, кунжута, паддуба остролистного, королевской розы. Оформление букета-сюрприза.

\

Раздел «Технология изготовления отделочных цветов и аксессуаров»

Теория

Технология изготовления цветов из зелёной редьки и дайкона: хойя, гортензия, боярышник, незабудка, анемоны, рудбекия, ромашка садовая, астра, подсолнух, лютик, цветок белой лилии, тюльпан, колокольчик, калл, ромашка «Каравелла», крокус, эустома, календула, клематис махровый, примула и др. Технология изготовления аксессуаров: ветка яблони и флердоранжа и др.

Практика

Изготовление отделочных цветов с тепловой обработкой и без тепловой обработки: хойя, гортензия, боярышник, незабудка, анемоны, рудбекия, ромашка садовая, астра, подсолнух, лютик, лилия, тюльпан, колокольчик, калл, ромашка «Каравелла», крокус, эустома, календула, клематис махровый, примула и др. Изготовление веток яблони и флердоранжа. Изготовление гирлянды из лилий.

Раздел «Технология изготовления декоративных цветов разных видов»

Теория

Технология изготовления цветов: роза из черной редьки; декоративная роза из картофеля; гвоздика, лилия, орхидея, колокольчик, кувшинка, астра, кактус, хризантема, георгин, нерина, нарцисс обыкновенный и махровый из редьки и дайкона; калл и лилия из фенхеля и лука-порей.

Практика

Изготовление декоративных цветов разных видов: роза, гвоздика, лилия, орхидея, колокольчик, кувшинка, астра, кактус, хризантема, георгин, нерина, нарцисс обыкновенный и махровый, калл и лилия и др.

Раздел «Технология изготовления изделий крупных форм»

Теория

Технология изготовления вазы из кабачка, тыквы, арбуза. Технология изготовления некоторых видов животных (лебедь, черепаха и др.) из дайкона и тыквы.

Практика

Изготовление изделий крупных форм (вазы, лебедь, черепаха и др.).

Раздел «Выполнение проекта»

Теория

Проект. Этапы выполнения проекта. Оформление проекта (повторение пройденного материала).

Практика

Выполнение творческого проекта (изготовление композиции из овощей и других материалов: разработка эскиза, подбор материала, выполнение работы, презентация и защита проекта) (см. приложение 6).

Раздел «Культурно-массовая деятельность»

Практика

Посещение выставок мастеров кулинарного искусства «Кулинарный салон, ГКЗ «Старый город», г. Ярославль; «Кулинарный пир» - ежегодный фестиваль кулинарного искусства, г. Москва; Кулинарный фестиваль среди обучающихся УНПО (СПО), г. Иваново. Участие в выставках, конкурсах, ярмарках разного уровня («Лучший по профессии», «День семьи») и др.

Ожидаемые результаты образовательной деятельности

	Ожидаемые результаты обучения	Способы проверки
Знания	<p><u>Должны знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие «карвинг»; - классификация овощей и фруктов; - виды инструментов, уход, хранение; - правила техники безопасности при работе с инструментами; - организация рабочего места; - проект, этапы его выполнения и правила оформления; - ассортимент продуктов (материалы для изготовления отделочных, декоративных цветов и композиций), требования, предъявляемые к ним; - технологию изготовления простых композиций для оформления тарелок; - технологию изготовления букета-сюрприза; - технологию изготовления отделочных цветов и аксессуаров; - технологию изготовления декоративных цветов разных видов; - технологию изготовления изделий крупных форм. 	<p>Опрос (индивид., фронтальн.) Выполнение отдельных элементов карвинга Самостоятельная практическая работа</p>
Умения, навыки	<p><u>Должны уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - использовать инструменты при изготовлении изделий из овощей и фруктов (по правилам техники безопасности); - соблюдать правила технологии изготовления изделий; - изготавливать простые композиции для оформления тарелок (опахала, букеты и гирлянды, цветы, подсвечники и др). и оформлять тарелки; - изготавливать и оформлять букет-сюрприз; - изготавливать отделочные цветы и аксессуары (с тепловой обработкой и без тепловой обработки); - изготавливать декоративные цветы разных видов; - изготавливать изделия крупных форм; - выполнять творческий проект (изготавливать композиции из овощей и других материалов: разработать эскиз, подобрать материал, выполнить работу, презентовать и защищать проект); - участвовать в выставках, конкурсах, ярмарках разного уровня. 	<p>Самостоятельная практическая работа Конкурс Выставка Мини-выставка Защита творческого проекта</p>

Методическое обеспечение дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

Методы и приёмы обучения:

- словесный (рассказ, беседа, диалог, консультация и т.д.);
- практический (упражнения, графические работы (эскизы) и т.д.);
- наблюдения (зарисовки, фото, видеосъёмка);
- проектный (создание индивидуальных творческих работ, проектирование деятельности);
- наглядный (таблицы, схемы и т.д.);
- иллюстративно-демонстрационный (показ педагогом приёмов изготовления изделий и т.д.);
- контроля.

При организации образовательного процесса в творческом объединении используются активные формы познавательной деятельности: защита проекта, встреча со специалистами.

Методы и приёмы воспитания:

- убеждения, самоубеждения (беседа, рассказ, разъяснение, инструктаж и т.д.);
- требования (одобрение, рекомендация и т.д.);
- стимулирования (похвала, одобрение, замечание и т.д.);
- мотивация (совет, практическая помощь, показ и т.д.);
- метод воспитывающих ситуаций (самостоятельная работа и т.д.).

Формы занятий:

- традиционное (теория + практика)
- практическое
- выставка (мини-выставка)
- мастер-класс
- экскурсия
- ярмарка
- конкурс

Этапы проведения занятий

Традиционное занятие

1. Организационная часть. Тема, цель занятия.
2. Повторение пройденного материала.
3. Изложение нового материала.
4. Практическая работа (эскиз, изготовление элементов композиции и т.д.).
5. Анализ работ (самоанализ), исправление ошибок.
6. Подведение итогов.
7. Уборка рабочих мест.

Практическое занятие

1. Организационная часть. Тема, цель занятия.
2. Организация рабочего места (подготовка инструмента, материала, инвентаря).
3. Самостоятельная практическая работа (изготовление элементов, составление карвинг-композиций).
4. Анализ работ (самоанализ), исправление ошибок.
5. Подведение итогов.
6. Уборка рабочих мест.

Мастер-класс

На столе у преподавателя стоит подготовленная заранее карвинг-композиция.

1. Приветствие, вводное слово педагога.
2. Анализ представленной композиции. Целеполагание.
3. Показ педагогом технологического процесса изготовления отдельных элементов представленной композиции.
4. Изготовление показанных элементов посетителями мастер-класса (консультация педагога и обучающихся творческого объединения).
5. Анализ изготовленных элементов. Исправление ошибок.
6. Подведение итогов.

Техническое оснащение

1. Оборудование: производственные столы, электрические плиты.
2. Посуда, инвентарь, инструменты: доски разделочные, ножи для карвинга, коренчатый нож, миски, лотки, тарелки.
3. Продукты: редька (белая, чёрная, зелёная), свёкла, морковь, лук репчатый, лук-порей, картофель, огурцы свежие, огурцы солёные, кабачок, тыква, арбуз и др.
4. Технические средства обучения: ноутбук, мультимедийная установка, экран.

Дидактический материал

Сборники, пособия:

- Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер [Текст]. – Москва: Академия, 1998.
- Ахиба, С.Л., Лапшина, В.Т. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – Москва: Хлебпродинформ, 1996.
- Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей [Текст]. – Москва: АСТПресс, 2008.

- «Питание и общество»: Журнал [Текст] // Под ред.Н.И. Номофиловой . – Москва: ООО «Электронинформ», 2009.
- Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – Москва: ПрофОбрИздат, 2009.
- Шишкина, А.В. Академия карвинга [Текст]. – Москва, 2005.

Схемы:

- технологические карты (изготовление опахал, букетов и гирлянд, цветов, букета-сюрприза, отделочных цветов и аксессуаров, декоративных цветов разных видов и др);
- видеофильм «Академия карвинга».

Мониторинг результатов образовательной деятельности

Реализация данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы дает большие возможности для развития гибкого мышления подростков, для формирования творческой, коммуникабельной и эстетически развитой личности.

Наиболее актуальным это направление деятельности становится для образовательных организаций среднего профессионального образования, где осуществляется подготовка кадров для предприятий отрасли общественного питания и сферы обслуживания. Занятия карвингом способствуют расширению профессионального кругозора и профессиональной компетентности обучающихся, так как любому кафе и ресторану добавляют изысканности и шарма овощные и фруктовые карвинг-композиции. При помощи фруктово-овощной фигурной резки украшают десерты, горячие блюда и холодные закуски. Для декорирования залов применяют цветочно-овощные букеты, вазы и корзины из объёмных тыкв, кабачков, арбузов и т.д.

Полученные в объединении знания позволят выпускникам образовательных организациям среднего профессионального образования удивлять посетителей учреждений общественного питания художественным оформлением праздничных столов. А тем, кто хочет достичь вершин мастерства в данной профессии, умения и навыки в вырезании по овощам и фруктам просто необходимы, так как сейчас ни одни состязания профессиональных кулинаров не обходятся без соревнований по карвингу.

Освоение искусства карвинга способствует развитию творческого и эстетического потенциала обучающихся, будит фантазию, развивает чувство гармонии, цветового и композиционного соответствия, что обучающиеся смогут продемонстрировать в проектной деятельности по созданию карвинг-композиций, способствуют развитию социальной активности обучающихся.

Мониторинг в объединении «Карвинг» организуется педагогом дополнительного образования с целью определения эффективности образовательного процесса, соотношения полученных результатов с ранее запланированными целями и задачами.

В случае получения результатов ниже запланированных, педагог может внести изменения в учебно-тематический план, содержание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы или выбрать другие методы и приёмы с целью оптимизации образовательного процесса.

При проведении мониторинга оцениваются:

- уровень теоретических знаний обучающихся;
- уровень практических умений и навыков, полученных при освоении курса обучения;
- степень самостоятельности выполнения творческого проекта;
- степень социальной активности и профессионального мастерства обучающихся.

Виды контроля: промежуточный – проводится после изучения крупных разделов дополнительной образовательной программы в форме устного опроса (вопросы для промежуточного контроля, самостоятельной практической работы по изготовлению отдельных элементов карвинга); итоговый – проводится в конце учебного года в форме защиты проекта (творческой работы по изготовлению карвинг-композиции).

Степень проявления оцениваемого качества определяется по трём уровням: высокий (В), средний (С), низкий (Н).

Данные мониторинга заносятся в сводную таблицу результатов образовательной деятельности обучающихся творческого объединения «Карвинг» (см. таблицу 5). Педагог подсчитывает количество обучающихся, освоивших дополнительную образовательную программу, в процентах от общего количества обучающихся: 80-100% – высокий уровень реализации дополнительной образовательной программы, 60-80% – средний уровень, менее 60% – низкий уровень реализации.

Критерии и степень выраженности оцениваемого качества

1. *Теоретические знания по основным разделам программы*

Критерии: соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям.

Высокий уровень – обучающийся владеет всеми необходимыми знаниями, предусмотренными основными разделами программы, отвечает без подсказок и наводящих вопросов, грамотно использует специальную терминологию карвинга.

Средний уровень – обучающийся усвоил 60-80% программного теоретического материала, допускает незначительные ошибки, которые способен исправить с помощью наводящих вопросов педагога, допускает ошибки при использовании терминологии карвинга.

Низкий уровень – обучающийся усвоил менее 60% теоретического материала, не может правильно сформулировать ответ на поставленный вопрос, не владеет терминологией.

2. *Практические умения и навыки, предусмотренные программой*

Критерии: соответствие практических умений и навыков обучающихся программным требованиям.

Высокий уровень – обучающийся выполняет работу в соответствии со всеми требованиями. Могут быть допущены некоторые несущественные ошибки, не влияющие на конечный результат (неправильный подбор инструментов, инвентаря, нерационально организованное рабочее место и др.), самостоятельно исправляемые обучающимся. Обучающийся умело пользуется технологическими картами при изготовлении элементов карвинга, не нарушает технику безопасности, соблюдает санитарно-гигиенические требования, технологию изготовления изделия, укладывается в отведённое время. Элементы выполнены аккуратно и качественно.

Средний уровень – обучающийся при выполнении работы соблюдает технику безопасности и санитарно-гигиенические требования, следует технологии изготовления элемента, но допускает ошибки, требующие его переделки (например, неправильная нарезка) и незначительной помощи со стороны педагога, имеются нарушения в организации рабочего места, не соблюдается норма времени. Элементы выполнены достаточно аккуратно и качественно.

Низкий уровень – обучающийся неправильно организует рабочее место, имеют место нарушения техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, не соблюдается технология изготовления элемента и норма времени, часто требуется помощь педагога. Работа выполнена неаккуратно.

3. Самостоятельное выполнение творческого проекта

Критерии: организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований (СанПин), соблюдение правил технологии изготовления изделий, оформление изделия, соблюдение нормы времени.

Организация рабочего места

Высокий уровень – доска соответствующей маркировки расположена в 2-3 см от края стола, правильно подобран инвентарь, инструмент и посуда.

Средний уровень – доска соответствующей маркировки расположена в 2-3 см от края стола, имеется лишний набор инструментов (инвентаря, посуды), ошибка самостоятельно устранена обучающимся.

Низкий уровень – доска несоответствующей маркировки, лишний набор инструментов (инвентаря, посуды), ошибка не устранена обучающимся.

Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований (СанПин)

Высокий уровень – соблюдение правил техники безопасности при выполнении работы, соблюдение санитарно-гигиенических требований к рабочему месту, наличие чистой спецодежды и сменной обуви.

Средний уровень – не всегда соблюдается техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при выполнении работ, имеется чистая спецодежда и сменная обувь.

Низкий уровень – обучающийся выполняет работы, допуская серьезные нарушения санитарно-гигиенических требований и техники безопасности, в результате которых может получить травму (порез, ожог), работает в грязной спецодежде.

Соблюдение правил технологии изготовления изделий

Высокий уровень – обучающийся умело пользуется технологическими картами, выполняет все этапы технологического процесса, допускает

единичные незначительные ошибки, не влияющие на конечный результат. Изготавливает изделия по собственному замыслу.

Средний уровень – обучающийся достаточно умело пользуется технологическими картами, выполняет все этапы технологического процесса, допускает незначительные ошибки, приводящие к переделке отдельных элементов изделия. Изготавливает изделия с использованием собственных оригинальных идей.

Низкий уровень – обучающийся неправильно пользуется технологическими картами, не соблюдает технологию изготовления изделия.

Оформление изделия

Высокий уровень – оригинальный внешний вид композиции, соответствует заявленному в проекте; изделие выглядит эстетично, в оформлении использованы авторские идеи, соответствие цветов в цветовой гамме, имеется реклама (стихотворение, оригинальное текстовое представление изделия и т.д.), соответствующая названию и внешнему виду изделия.

Средний уровень – внешний вид композиции соответствует заявленному в проекте, изделие выглядит эстетично и аккуратно, но имеются отдельные ошибки в соответствии элементов, их цветовой гамме, их технической обработке. Имеется название и реклама композиции.

Низкий уровень – внешний вид композиции неэстетичный, имеются видимые ошибки в изготовлении изделия, нарушения в цветовой гамме, в соответствии элементов друг другу и т.д. Отсутствует название и реклама изделия.

Соблюдение нормы времени

Высокий уровень – обучающийся изготовил все элементы и составил композицию в отведённое для работы время.

Средний уровень – обучающийся изготовил все элементы, но не успел составить композицию. Для завершения работы необходимо дополнительно не более 15 минут.

Низкий уровень – обучающийся в отведённое для работы время не изготовил необходимое количество элементов. Для завершения работы и составления композиции необходимо дополнительно не менее 30 минут.

Степень социальной активности и профессионального мастерства обучающихся оценивается через отслеживание результатов участия в выставочной деятельности.

Список использованной литературы

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер [Текст]. – Москва: Академия, 2006.
2. Ахиба, С.Л., Лапшина, В.Т. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – Москва: Хлебпродинформ, 1996.
3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
4. Ковалёв, Н.И., Сальников, Л.К. Технология приготовления пищи [Текст]. – М.: Экономика, 2008.
5. Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей [Текст]. – М.: АСТ Пресс, 2008.
6. Мун, С. Фигурная нарезка овощей и фруктов: Мастер-класс / С. Мун. - Рн/Д: Феникс, 2014. - 127 с.
7. Мишина, А.В. Карвинг: Мастер-класс [Текст]. – М.: Академия карвинга, 2006. – 80 с.
8. Немов, Р.С. Психология. Книга 3 [Текст]. – М.: Просвещение, 2014.
9. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений [Текст]. – М.: Изд-во ВЛАДОС – ПРЕСС, 2012.
10. Примерные требования к программам дополнительного образования детей. Приложение к письму Департамента молодёжной политики, воспитания и социальной поддержки детей // Минобрнауки России от 11.12.1006 № 06-1844.
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. N 41 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://rg.ru/2014/10/03/sanpin-dok.html>
12. Степанова, И. Вкусные фантазии для украшения стола [Текст]. – М.: Эксмо, 2007.
13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – Москва: ПрофОбрИздат, 2009.
14. Якуба, Ю.А. Справочник мастера производственного обучения: Учебное пособие [Текст]. – Москва: Академия, 2013.

Список литературы для обучающихся

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер [Текст]. – Москва: Академия, 2008.
2. Ахиба, С.Л., Лапшина, В.Т. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – Москва: Профи, 2016.
3. Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей. 100 оригинальных идей [Текст]. – Москва: АСТПресс, 2013.
4. «Питание и общество»: Журнал [Текст] // Под ред.Н.И. Номофиловой. – Москва: ООО «Электронинформ», 2009.
5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – Москва: ПрофОбрИздат, 2009.
6. Академия карвинга [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://karving.ru/>

История возникновения искусства резьбы по овощам и фруктам

Карвинг – по-английски означает «вырезание»; это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам. Искусство карвинга по овощам и фруктам возникло на Дальнем Востоке, и за тысячи лет стало частью национальных традиций. В восточных странах карвинг основывается на разных технических приёмах, которые существенно различаются. Совершенно особая манера у тайских мастеров. Кулинарные традиции Таиланда богаты физической и духовной красотой, изяществом и фантазией, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом.

Искусство карвинга (kae-sa-lak по-тайски) насчитывает более 2000 лет и пришло в Таиланд из Китая в 1364 году.

Тогда, впервые, во время королевской церемонии во дворце тайской принцессы появилась традиционная лампа krathong, украшенная роскошными резными фигурами райских птиц, зверей и цветов из овощей и фруктов. Лампа krathong представляет собой нарядно украшенную лодку из банановых листьев в форме цветка лотоса, которую в дар богам пускают по реке во время главного ежегодного фестиваля полнолуния в ноябре (Royal krathong festival).

Король Phra Ruang, увидев эту рукотворную красоту созданную мастерицей Nang Nopphamat (Thao Sichulalak), объявил искусство национальным достоянием и потребовал обучить мастеров специально только для дворцовых праздников. Занимались им, в основном, женщины. Только лишь в 1932 году, после революции, искусство карвинга перестало эксклюзивно принадлежать тайскому королевскому двору, и была создана первая школа искусства резьбы по овощам и фруктам. А в 1934 году Phraya Sarasatraphan Министр образования Таиланда, объявил об открытии годичного тренинг-курса карвинга для мастеров из других стран. Сейчас существуют подобные школы в Китае, Корее, Японии, но пальма первенства по праву принадлежит Таиланду. Известные шеф-повары обучаются этому искусству не один год, проводятся международные выставки и соревнования. Тайская школа совершенствуется в цветочных мотивах, а китайские мастера традиционно вырезают из фруктов мифических существ, сцены из легенд и народных сказок.

Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии – там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.

А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Они используют так называемый «тайский» нож в сочетании с резцами разной формы. В Таиланде искусству вырезания учат девочек на уроках труда в школе. Там прививаются одновременно и навыки сервировки стола и любовь к изящному, развиваются творческие способности, и умение готовить вкусную пищу.

Это искусство в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов. Уже давно кулинарные вечеринки, продуктовые шоу, торжественные церемонии не обходятся без украшения их резными композициями из овощей и фруктов.

Естественно карвинг может быть и частью повседневной жизни. Резной орнамент на фруктах и овощах в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит много изящества столу, создавая атмосферу утончённых манер во время обеда.

Инструменты для карвинга

Существуют специальные инструменты для карвинга. Это небольшие ножи с разными лезвиями. У одних лезвие короткое и загибается, другие выглядят как «полутрубочки».

- *Тайский нож* – самый важный компонент набора. Он будет вашим верным помощником в самых трудных узорах на всех овощах и фруктах.
- *Три треугольных карбовочных ножа* разного размера применяются очень часто при вырезании листочков.
- *Три овальных карбовочных ножа* разного размера применяются, если вам нужен орнамент с округлыми срезами.
- *Ложка-нуазетка* нужна для вырезания шариков и полусфер разных размеров. Ею также часто размечают середину цветка.
- *Универсальный нож* всегда нужен при первоначальной обработке овощей и фруктов – почистить и отрезать заготовку нужного размера.
- *Серповидный нож* понадобится для карвинга сложных узоров на больших плодах (таких как дыня, тыква, арбуз].
- *Ножницы* помогут вам, когда вы будете придавать форму нетолстому плоскому срезу продукта.

Также вам могут понадобиться не входящие в основной набор инструменты, которые обычно есть на каждой кухне: нож-овощечистка, ложка для выскабливания семечек из дыни или тыквы, высечки, выемки и формочки (любые, какие у вас есть), брусок для заточки инструментов. Будут необходимы пинцет для размещения мелких деталей, пульверизатор для опрыскивания, деревянные зубочистки и шампурники для скрепления деталей и создания композиций, кисточки и пищевые красители для подкрашивания, тонкие матерчатые салфетки и пищевая пленка для закрывания нарезанных продуктов при хранении.

Практические советы

Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать, всегда должен быть рассмотрен с двух разных позиций:

- у вас есть фрукт и вам необходимо найти ему подходящий узор,
- вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт.

Выберите позицию, которая вам больше подходит, и работайте в этом направлении.

Чаще именно фрукт (овощ или ягода) определяет цвет и форму вашего будущего произведения. Профессиональные резчики решают, какая будет модель узора сразу, как только они берут фрукт в руки и определяют его пригодность. Фрукты, использующиеся для карвинга, не должны быть очень спелыми (тогда они будут дольше оставаться свежими).

Когда фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:

- толщина кожуры и устойчивость мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- область пустот в продукте, семена и косточки;
- цвета кожуры и мякоти фрукта, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание;
- может ли стебель, листья или корневище быть составной частью выбранной модели, или может, вы их используете потом при создании композиции?

А теперь советы по каждому фрукту (овощу, ягоде):

Лук должен быть свежий, без проросших стрелок, среднего или маленького размера, стандартно-круглый. Перед карвингом лучше замочить лук в холодной воде, чтобы у вас не было слез. Очистите, но не отрезайте корневище, чтобы репка лука не развалилась на части и держалась вместе за счет корневища. Зеленый лук используется только ярко-зеленый. Никаких пожухлых или желтых перьев.

Морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого. Резать ее легче слегка подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Если есть возможность купите ее за пару дней до работы и храните в теплом месте. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь. Для этого замочите ее на 1,5-2 часа в 40% раствор соли (400 грамм соли на литр воды).

Красный редис должен быть свежий, жесткий и круглый, размер от среднего до большого. Помните, что редис хорошо раскрывается в очень холодной воде и легко хранится в ней по 2-3 дня.

Длинный белый редис дайкон (китайский) должен быть среднего размера и прямой. Как и морковь резать его легче слегка подвядшим (он не такой хрупкий). Не замачивайте его перед карвингом, а просто почистите. Обратите внимание, что из большого дайкона легко режутся крупные фигуры

животных, но очень большой дайкон часто бывает пустым и рыхлым внутри, как любой редис.

Огурцы должны быть длинные, прямые, темно-зеленые (у нас в средней полосе такие обычно бывают только парниковые), без пупырышков и не перезрелые.

Помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения спасает обрызгивание смесью лимонного сока с водой.

Тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой. Обычно такой сорт тыквы бывает круглый. Тыква для российских резчиков самый благодатный материал: относительно дешевая и долго хранится в комнатной температуре. А какое разнообразие формы и цвета! Запастись тыквой не сложно в сентябре или октябре. Но обратите внимание, что после долгого хранения мякоть тыквы сильно истончается, а кожура твердеет. Размер тыквы может быть любой, в зависимости от дизайна вашего изделия. После вырезания нужно сполоснуть тыкву в холодной воде, но не оставлять ее там. Порезанная тыква долго будет украшать стол, если в течение дня несколько раз декорацию из тыквы опускать на 3-5 минут в ледяную воду или хотя бы сбрызгивать изделие холодной водой из пульверизатора. А вечером, сняв тыкву со стола, оставьте ее в ледяной воде на 30 минут, потом дайте стечь и, укрыв влажными салфетками и пищевой пленкой, оставьте на ночь в холодильнике. Вы удивитесь, но при таком хранении тыкву можно выставлять минимум неделю.

Перец нужен только с очень твердой кожурой. Обычно для цветов используются только мелкие перцы. Крупные плоды нарезаются и участвуют в создании цветного фона композиции.

Пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера.

Лимон режем только с толстой кожурой. Чем толще кожура, тем лучше.

Корень *таро* хорошо обрабатывается, если он среднего размера с тонко-текстурной плотью. Таро сначала надо тщательно вымыть, потом очистить.

Дыня может быть желтая или зеленая, с тонкой нетвердой кожурой и без мокрых битых пятен. Конечно, дыню перед карвингом надо помыть. После вырезания опрыскайте дыню холодной водой и затяните в пищевую пленку.

Картофель легче режется, если он, как и дайкон, полежал в тепле 2-3 дня и стал чуть мягче, чем обычно, но без каких-нибудь морщин и проростков. Размер от среднего до крупного. Форма овальная или круглая – зависит от планируемого цветка, но главное – однородная без наростов и дырок. После карвинга замочите картофель в холодной воде минут на 20, чтобы вымочить картофельный крахмал.

Свекла обычно употребляется однороднокруглая и среднего размера. Можно резать и кормовые сорта свеклы. Перед карвингом очищенную свеклу лучше замочить в холодной подсоленной воде на 15 минут. Не забывайте, что свеклу лучше резать в перчатках, и в конце работы, иначе вам

долго придется отмывать руки перед следующим изделием, чтобы не запачкать его. Из свеклы получаются роскошные букеты роз, но помните, что выставленная на стол резаная свекла быстро сохнет. Чаше опрыскивайте букет. А если работа должна стоять целый день, то пару раз в день опустите цветы на 10 минут в ледяную воду. Кроме того, не оставляйте на ночь свеклу в воде вместе с другими порезанными продуктами, иначе все у вас закрасится. Хранить порезанную свеклу можно очень долго в воде в пластиковой банке в холодильнике.

Яблоки, груши и баклажаны могут быть любого цвета, но плотные и глянцевого. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте опрыскивать их лимонным соком во время карвинга.

Как только фрукт выбран, настало время делать кое-какую серьезную работу: перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт, если вы очистили кожуру фрукта, то вымойте его без кожуры еще раз.

Выберите соответствующие инструменты. Старайтесь использовать только инструменты из нержавеющей стали – она меньше всего окисляет продукт.

Если надо, подточите ножи. Работать с хорошо заточенными инструментами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается. Вы должны взять за правило подтачивать инструменты каждый раз как вы начинаете новую композицию. Ножи легко точатся простой мелкой наждачной бумагой.

Прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга.

Определите основные точки фрукта и, при необходимости, наметьте рисунок. Начинайте вырезать. Очень чувствительные фрукты, такие как яблоки, требуют соответствующей обработки во время вырезания, чтобы гарантировано сохранить их прекрасный свежий вид.

Держите изогнутые ножи для карвинга так же, как вы держите ручку или карандаш.

Если вы правша, то сейчас вы начнете работать так же, как если бы вы держали в руке карандаш, ручку или кисть. Не надо резать «на себя» - мы не собираемся чистить картошку. Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком-лезвием.

При карвинге треугольными или свальными ножами держите инструмент так, чтобы указательный и большой палец контролировали глубину надреза. Иногда расслабляйте и встряхивайте руку. Всегда держите наготове миску с ледяной водой.

Цвет деталей можно менять с помощью пищевых красителей. Кроме того, желтый цвет можно получить из цедры лимона или протертой моркови, зеленый – из листьев шпината, красный – из сока вишни, малины, смородины, свеклы, оранжевый – из сока мандариновой или апельсиновой цедры, коричневый – из пережженного сахара, белый – из сахарной пудры.

Лучше этого не делать. Ищите красоту в резьбе и продукте, в сочетании цветов разных овощей и фруктов, не пытайтесь переделать красоту и гамму естественного природного цвета. Сочетайте цвета, komponуйте продукты один в другом.

Для склеивания частей случайно поврежденных продуктов, которые вы не собираетесь употреблять в пищу, можно использовать универсальный секундный клей «Супер Момент». Но это строго запрещено во время соревнований и реально используется только в крайних случаях. В кулинарии такие фокусы не приветствуются. Никогда нельзя быть уверенным, что это не попадет в желудок.

Будьте терпеливы и старательны, Обстановка должна быть удобной и спокойной – рабочий стол хорошо освещен и удобной для вас высоты.

После кэрвинга практически любой фрукт полезно замочить на 10-15 минут в ледяной воде, кроме таких, как арбуз, дыня или тыква, которые могут раскиснуть от этого. Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) должен храниться в отдельном пищевом контейнере в холодильнике. Не кладите фрукты в морозильник.

Если вы порезали очень большой фрукт (овощ, ягоду), то сполосните его в ледяной воде и накройте легкой тканью, намоченной в холодной воде и отжатой, заверните его в пленку и храните в холодильнике.

Если вырезанные фрукты должны долго оставаться на банкетном столе, то опрыскивайте их каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока или жидким желатином из пульверизатора.

Цветы из моркови, картофеля и свёклы могут быть съедобными. После карвинга и обмывания в ледяной воде отварите их в пароварке, добавив в воду 2 ст.ложки светлого уксуса, и разложив овощи на листах капусты, прикрывающих решетку. Не забудьте посолить.

Розы из картофеля великолепно жарятся во фритюре. Какой удивительной красоты изделие можно сделать с тоненькой золотистой хрустящей корочкой по краю лепестка! Пальчики оближешь!

Не забывайте украшать основную резьбу мелкими деталями. Именно они придают законченность и особый шарм вашему изделию.

Не забывайте делать хотя бы простой декор на тарелке или подносе, на которых вы размещаете свою композицию. Закрепляйте детали на тарелке при помощи желатина. Перед выкладыванием фруктов на тарелку промокните их салфеткой, чтобы не испачкать тарелку соком.

Не ставьте свои цветы рядом или в один букет с живыми цветами. Несмотря на все ваши усилия, живые цветы будут лучше, а если ваши вышли необычайно хорошо, то их не отличат от живых, и ваша резьба не произведет никакого эффекта.

Украшайте тканью, рамками, элементами этнического декора. Но не забывайте, что это не икебана или флористика и ваши украшения могут затмить вашу резьбу.

Некоторые простые приемы карвинга

Украшения из огурца

1. Разрезать огурец вдоль на две половинки. Далее несколько вариантов:
Вариант 1.

1. Сделать один надрез, не прорезая до конца, вторым движением отрезать раздвоенную пластинку.

2. Один лепесток завернуть вовнутрь. Опустить на 5 минут в ледяную воду.

Вариант 2.

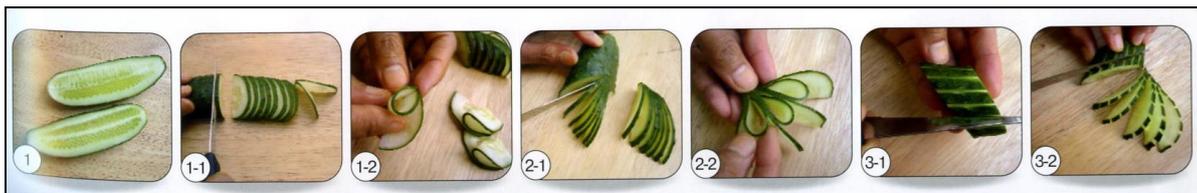
1. Нарезать огурец на пластинки толщиной 1-1,5 мм., не прорезая до конца. Разделить «пачками» с нечетным количеством пластинок.

2. Загнуть лепестки, как показано на рисунке. Опустить на 5 минут в ледяную воду.

Вариант 3.

1. Вдоль огурца сделать бороздки на кожице.

2. Нарезать огурец пластинками толщиной 1-1,5 мм., не дорезая до конца. Разделить на «пачки». Разложить веером.



Украшения из яблока

1. Под острым углом сделать два У-образных разреза (вырезать из яблока дольку-уголок).

2. Отступая по 3 мм. от предыдущих срезов, делать аналогичные вырезы, постепенно увеличивая угол и поведя разрез до середины яблока.

3. Слегка сдвинуть нарезанные дольки. Украсить большое яблоко можно с двух или четырех сторон.

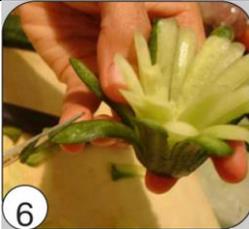
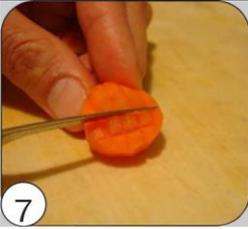
4. С помощью таких несложных разрезов и сдвигов сделать разные варианты птиц.

5. По такому же принципу легко сделать украшения из помидора.

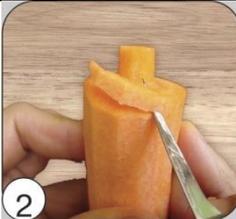
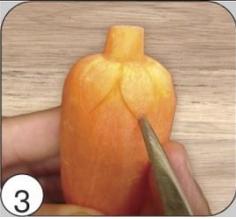


Изготовление простых изделий

Лилия из огурца

 <p>1</p>	<p>1. Отрежем от огурца кусочек размером 7-8 см, подрезав хвостик. Сделаем срез в форме листочка, не дорезая до нижнего края заготовки.</p>	 <p>2</p>	<p>2. Делать другие листочки, с небольшим расстоянием между ними, обходя заготовку по кругу.</p>
 <p>3</p>	<p>3. Ножом делаем срез по кругу толщиной 1-2 мм, создавая площадку для вырезания следующего ряда лепестков.</p>	 <p>4</p>	<p>4. Овальным ножом делаем следующий ряд лепестков в шахматном порядке относительно предыдущего ряда. Снова подрезаем площадку для следующего уровня лепестков. Сделайте столько рядов, сколько позволит размер заготовки.</p>
 <p>5</p>	<p>5. Нуазеткой или ножом выскребем сердцевину огурца, создав достаточно места для размещения в центре цветка сердцевины.</p>	 <p>6</p>	<p>6. Подрежем ножницами листики, создадим на концах треугольную форму. Опустить цветок на несколько минут в ледяную воду – и он красиво раскроется.</p>
 <p>7</p>	<p>7. Из моркови, тыквы или редиса сделаем сердцевину подходящего размера. Декоративно оформим ее надрезами.</p>	 <p>8</p>	<p>8. Вставить сердцевину в цветок. Можно укрепить на зубочистку. Наденем лилию на веточку с листьями или на крашенную деревянную палочку для шашлыка. Листья к ней также можно вырезать из огурца.</p>

Шишка из моркови

 <p>1</p>	<p>1. Почистим плотную морковь диаметром не менее 3 см, отрежем прямой кусочек размером 8-12 см. Ножом сделаем будущей шишке квадратный «хвост». Далее придадим ему овальную форму</p>	 <p>2</p>	<p>2. Обработав ножом заготовку по кругу, придадим толстому концу шишки округлую форму и подготовим площадку для вырезания первого ряда чешуек.</p>
 <p>3</p>	<p>3. Толстый конец заготовки разделим визуально на 6 частей, вырежем 6 чешуек-лепестков по кругу. Глубина прореза 2-3 мм.</p>	 <p>4</p>	<p>4. Ножом сделаем срез по конусу (углубляя конец ножа на 2-3 мм) под чешуйками, оформляя объемный рисунок первого ряда, создав этим площадку для следующего ряда чешуек.</p>
 <p>5</p>	<p>5. В шахматном порядке относительно предыдущего ряда вырезаем следующий ряд. Вновь подрезаем площадку для следующего ряда чешуек. Делаем столько рядов, сколько позволит размер заготовки.</p>	 <p>6</p>	<p>6. Опускаем шишку на 10-15 минут в ледяную воду – она немного раскроется и затвердеет.</p>

Творческий проект
обучающегося объединения «Карвинг» Грачева Сергея
Педагог д.о.: Иванова Мария Сергеевна

...что есть красота?
И почему ее обожествляют люди?
Сосуд она, в котором пустота,
Или огонь, мерцающий в сосуде?
Н.А. Заболоцкий

Тема проекта: Изготовление композиции из овощей и фруктов, используя технику «Карвинг». Название композиции: «Цветочный бриз»

Задачи:

- Составить план работы
- Разработать эскиз
- Изготовить композицию
- Защитить проект на общеучилищном мероприятии

Используемые материалы и их назначение:

1. Инструменты для карвинга:
 - тайский нож (для вырезания узоров на овощах),
 - ложка-нуазетка (для вырезания шариков и полусфер),
 - универсальный нож (для первоначальной обработки овощей и фруктов),
 - овальный нож (для вырезания лепестков),
 - треугольный нож (для вырезания уголков),
 - ножницы (для придания формы нетолстому плоскому срезу продукта).
2. Пинцет (для размещения мелких деталей).
3. Пульверизатор (для опрыскивания).
4. Деревянные зубочистки (для скрепления деталей и создания композиции).
5. Набор овощей, используемых при изготовлении композиции: огурец свежий, морковь, дайкон или редька чёрная, баклажан, редис.
6. *Инвентарь, посуда:*
 - доска маркированная «ОС»,
 - лотки алюминиевые,
 - тарелки керамические.

Этапы выполнения проекта

Наименование работ	Ожидаемый результат
<p>1. Обоснование выбора материала для композиции</p>	<p>Морковь – середина не переспелая, не отслаивающаяся</p>  <p>Красный редис – свежий, жёсткий и круглый, дайкон – среднего размера и прямой.</p>  <p>Огурцы – длинные, прямые, тёмно-зелёные, без пупырышков, не перезрелые.</p>  <p>Баклажаны – плоды средние, упругие.</p>
<p>2. Организация рабочего места</p>	<p>Первичная обработка продуктов, подбор инструментов, инвентаря.</p>
<p>3. Подготовка инструмента</p>	<p>Тайский нож, ложка-нуазетка, универсальный нож, овальный нож, треугольный нож, ножницы, пинцет, пульверизатор, деревянные зубочистки</p>
<p>4. Подготовка ёмкость для хранения отдельных элементов композиции</p>	<p>После карвинга практически любой фрукт или овощ полезно замочить в ледяной воде.</p>
<p>Изготовление отдельных элементов композиции</p>	
<p>5. <i>Листики из огурца</i> Разрезать огурец на 2 части, вырезать несколько заготовок в форме ромба, срезать мякоть, создав у будущего листика плоский срез.</p>	<p>Начав снизу листика в направлении вверх и в сторону, сделать симметричные вырезы треугольного сечения – прожилки будущего листа. Придать заготовке форму листа, как показано на рисунке.</p>  <p style="text-align: center;">Замочить в ледяной воде.</p> <p>Обозначить черенок листа. Под одинаковым углом сделать выемки треугольного сечения, примыкающие к черенку листика. Оформить листик вырезанием уголков, обозначив ими зубчики по краю листа.</p>  <p style="text-align: center;">Замочить в ледяной воде.</p>

<p>6. <i>Цветок из баклажана и огурца</i> Сделать заготовку размером 5-6см, разметив её на 6 частей, придать частям заготовки форму лепестков.</p>	 <p>Вырезать мелкие насечки по кромкам листьев. В каждом лепестке сделать надрезы по центру, начиная с края к середине. Замочить в ледяной воде.</p>
<p>7. <i>Цветок из редиса</i> Срезать хвостик, сделав одну сторону редиски плоской. Сделать неглубокие разрезы по шкурке от плоского среза вниз, не дорезая до конца.</p>	<p>Срезать тонкий слой мякоти. В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезать лепестки следующего ряда и вынуть середину. С помощью ножниц придать лепесткам округлую форму.</p>  <p>Замочить в ледяной воде.</p>
<p>8. <i>Хризантема из моркови и дайкона</i> Отрезать цилиндр длиной 7-8см. сделать длинные тонкие срезы по всей окружности, углубляя их к основанию цветка. Подрезать мякоть на 1-2мм, по всей окружности.</p>	<p>В шахматном порядке относительно лепестков первого ряда сделать менее глубокие лепестки следующего ряда.</p>  <p>Замочить в ледяной воде.</p> <p>Делаем, как можно больше таких срезов рядами, аналогично первому.</p>  <p>Замочить в ледяной воде.</p>
<p>9. <i>Лилия из моркови</i> Придать овощу форму конуса и пятиугольника – обрезать по кругу с пяти сторон, на каждой из сторон прорезать по лепестку и придать ему форму при помощи ножниц. Удалить часть мякоти из-под лепестков первого ряда. В шахматном порядке относительно лепестков первого ряда вырезать ещё пять лепестков.</p>	<p>Аналогично сделать третий ряд, укоротить оставшуюся сердцевину и обрезать её на конус.</p>  <p>Расщепить сердцевину на тычинки с помощью треугольного ножа.</p> <p>Замочить в ледяной воде.</p>
<p>10. <i>Роза из редьки</i> Придать заготовке с одной стороны более</p>	<p>В шахматном порядке относительно лепестков первого ряда вырезать второй ряд лепестков. Аналогично сделать дальнейшие ряды, постепенно изменяя размер лепестков и</p>

<p>округлую форму. Вырезать первый лист розы, вырезать мякоть из-под него. Второй лепесток начинать вырезать из-под первого, каждый последующий лепесток должен заходить под предыдущий на 1/4.</p>	<p>изменяя их наклон – «собирая» розу в бутон.</p>  <p>Сделать несколько цветов – они будут «основанием» букета.</p>
<p>11. Насадить все элементы композиции на зубочистки и составить композицию «Цветочный бриз».</p>	

Название и реклама композиции.

Цветочный бриз.

Я сочетание цвета подбирал
И оформление из всех ингредиентов
И думаю, наверно, угадал,
Почувствуйте всю глубину здесь прожитых моментов!
Я сотворил вам дуновенье ветерка,
Что с берега, как бриз, донёсся снова,
С морских глубин сюда попала красота
И тишина, взятая за основу!

Вопросы для промежуточного контроля по основным разделам программы

1. Что такое карвинг?
2. Организация рабочего места при обработке продуктов.
3. Организация рабочего места при изготовлении изделий.
4. Классификация плодов.
5. Классификация овощей.
6. Требования, предъявляемые к продуктам, необходимым при изготовлении изделий с использованием технологии карвинга (лук репчатый, лук зелёный, морковь, красный редис, дайкон, огурец, помидор, перец, пекинский салат, лимон, картофель, свёкла, яблоко, груша, баклажан, арбуз, тыква, дыня и др).
7. Первичная обработка продуктов.
8. Назначение ножей: кухонный нож, овощной (офисный) нож, ножи с изогнутыми лезвиями, тайский нож, круглые выемки (ложка-нуазетка, шатто).
9. Что относится к дополнительному инвентарю?
10. Уход за инструментом и хранение.
11. Какие факторы необходимо учитывать перед началом вырезания?
12. Каким способом можно изменить цвет деталей?
13. Для чего готовые детали замачиваются в холодной (а лучше в ледяной) воде?
14. Почему свёклу замачивают отдельно?
15. Что можно сделать с композицией, чтобы она дольше не вяла?
16. Почему не ставят вместе вырезанные и живые цветы?
17. Что необходимо сделать с деталями из яблок, чтобы сохранить первоначальный цвет?
18. Когда необходимо производить сборку отдельных элементов в композицию?
19. В каких случаях применяется комбинирование различных видов продуктов в одном элементе?
20. Что необходимо учитывать при формировании гирлянд из цветов?
21. Какие изделия можно подвергать тепловой обработке?
22. Какие виды тепловой обработки можно использовать в технологии карвинг?

Сводная таблица результатов образовательной деятельности обучающихся объединения «Карвинг»

Педагог дополнительного образования – Иванова М.С.

Учебный год _____

№ п/п	ФИО	Уровень усвоения						
		Теоретические знания по основным разделам программы	Практические умения и навыки	Самостоятельное выполнение творческого проекта				
				Организация рабочего места	Соблюдение СанПин	Соблюдение правил технологии изготовления изделий	Оформление изделия	Соблюдение нормы времени
1								
2								

Результаты участия обучающихся объединения «Карвинг» в выставочной деятельности

№ п/п	Название мероприятия	Уровень	ФИО участника	Название изделия	Количество изделий	Результат