



Департамент образования Ивановской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

Кинешемский колледж индустрии питания и торговли

155815, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Щорса, д.1К. Телефон 8(49331)
2-26-88

Одобрено методическим советом

Протокол № 4 от
«19» 11 2021 г.

Утверждаю

Директор ОГБПОУ

Кинешемский колледж
индустрии питания и торговли
Т. С. Чумаченко/



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Кулинарные шедевры»
(профессиональная направленность)

Срок реализации – 2 года

**Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Автор: Минаева Любовь Витальевна,
преподаватель сепц дисциплин
ОГБПОУ ККИПиТ

Кинешма 2021

1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы «Кулинарные шедевры» является программой профессиональной направленности, предполагает кружковой уровень освоения знаний и практических навыков, по функциональному предназначению - учебно-познавательной, по времени реализации - двухгодичной.

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, истари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.

Карвинг – это способ научить обучающихся ручному труду, развить. Каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

Это искусство в наши дни притягивает и любителей и профессионалов. Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями.

Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Прострой резной орнамент в ежедневных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному искусству, творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

На занятиях обучающиеся выполняют упражнения, затем из изученных элементов создают композиции.

Завершением работы курса является творческая работа учащихся.

Программа рассчитана на обучающихся с 1 по 2 курс специальности «Технология продукции общественного питания», « Поварское дело» 14-17 учебный год ,предусматривает 27 часов.

Актуальность программы обусловлена тем, что происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. В настоящее время возникает необходимость в новых подходах к преподаванию профессиональных навыков, способных решать современные задачи профессионального восприятия и развития личности в целом.

В системе профессионального воспитания подрастающего поколения особая роль принадлежит профессиональным навыкам. **Отличительные особенности** данной образовательной программы от уже существующих в этой области заключается в том, что программа ориентирована на применение широкого комплекса различного дополнительного материала по карвингу.

Педагогическая целесообразность программы «Кулинарные шедевры» объясняется формированием высокого интеллекта духовности через профессиональное мастерство. Целый ряд специальных заданий на наблюдение, сравнение, домысливание, фантазирование служат для достижения этого. Программа направлена на то, чтобы через труд и искусство приобщить детей и студентов к творчеству.

Адресат программы. Программа «Кулинарные шедевры» адресована возрастной группе **от 14-до 17лет.** Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию о видах художественного оформления блюд. Учитывая возраст детей и новизну материала, для успешного освоения программы занятия в группе должны сочетаться с индивидуальной помощью педагога каждому ребенку. Практика показала, что оптимальное количество детей в группе должно быть не более 10 человек. В объединение принимаются все желающие средней школы и студенты коллджа. Состав групп - постоянный.

Срок реализации данной программы – 2 года.

1.2. Цель и задачи программы

- **научить** выполнять композиции из овощей и фруктов;
- **дать** учащимся возможность проявить себя и добиться успеха;
- **развитие** интереса к искусству карвинга;
- **расширить** кругозор учащихся.

Основные формы и методы работы:

Для достижения поставленных целей предусматривается отбор основных форм и методов совместной деятельности преподавателя и учащихся. В связи с этим в программе используются следующие формы работы:

- индивидуальная,
- коллективная,
- творческие задания,
- фото-отчет с творческими упражнениями.
-

Основные методы обучения:

- **преподавания:** объяснительный, информационно-сообщающий, иллюстративный;
- **учения:** репродуктивный, частично-поисковый, исполнительский;
- **воспитания:** упражнения, убеждения, личный пример.

Средства обучения:

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

Психологическое обеспечение программы.

Психологическое обеспечение программы включает в себя следующие компоненты:

- создание комфортной, доброжелательной атмосферы на занятиях,
- применение индивидуальных, групповых форм обучения,
- формирование знаний учащихся на разных психологических уровнях,
- развитие творческого воображения учащихся в практической и творческой деятельности.

Тематическое планирование кружка «Карвинг».

Тематическое планирование рассчитано: 60 часов во внеурочное время, 2 часа в неделю.



1.3 Тема теоретических и практических занятий

Режим занятий:

для первого года обучения: занятия проводятся 1 раз в месяц по 2 академических часа. Перерыв между занятиями 5–10 минут. Программа обучения составляет 12 часов;

для второго года обучения: занятия проводятся 1 раз в месяц. Продолжительность занятия 2 академических часа (перерыв 5-10 минут) Программа обучения составляет 15 часов;

В структуру программы 1 года обучения входят 6 тем и 7 тем 2-го года обучения. В каждой теме выделяют образовательную часть: (первоначальные сведения о карвинге , воспитывающую часть: (понимание значения профессиональных навыков и мастерства, практическая работа на занятиях, которая способствует профессиональному развитию у детей творческих способностей

Формы занятий. Одно из главных условий успеха обучения детей и развития их творчества – это индивидуальный подход к каждому ребенку. Важен и принцип обучения и воспитания в коллективе. Он предполагает сочетание коллективных, групповых, индивидуальных форм организации на занятиях. Коллективные задания вводятся в программу с целью формирования опыта общения и чувства коллективизма. Практические занятия и развитие художественного восприятия представлены в программе в их содержательном единстве, просмотром работ и их обсуждением.

Ожидаемые результаты освоения программы. Главным результатом реализации программы является создание каждым ребенком своего оригинального продукта, а главным критерием оценки обучающегося является не столько его талантливость, сколько его способность трудиться, способность упорно добиваться достижения нужного результата, ведь овладеть всеми секретами художественного искусства может каждый, по - настоящему желающий этого, ребенок.

Форма обучения очная.

1.4 Содержание программы

Учебно-тематический план

(1-й год обучения)

№ п\п	Тема занятий	Количество часов			Формы контроля
		Теория	Практика	Всего	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Правила поведения обучающихся с режущими и колющими инструментами Введение. История развития карвинга. Виды карвинга. Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы.	1		1	Устный контроль
2	Резка по овощам. Практическая работа «Роза из помидора или свеклы». Резка по овощам. Практическая работа «Георгин из картофеля или лука». Резка по овощам. Практическая работа «Хризантемы из лука».		2	2	Устный контроль. Проверка практических работ
3	Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из лука – порея» Резка по овощам. Практическая работа «Хризантема из пекинской капусты». Резка по овощам. Практическая работа «Лилия из огурца или моркови».		2	2	Устный контроль. Проверка практических работ
4	Резка по овощам. Практическая работа «Шишки из моркови» Резка по овощам. Практическая работа «Калы из острого перца». Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из болгарского перца»		2	2	Устный контроль. Проверка практических работ
5	Резка по овощам. Практическая работа «Листики из огурца». Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из редиса»		2	2	Устный контроль. Проверка практических работ
6	Резка по овощам. «Составление композиций из овощей»	1	2	3	Выставка работ
7	Итоговое занятие. Резка по фруктам и овощам. «Составление композиций из фруктов и овощей»			2	Итоговая выставка
	Итого:	2	10	12	

1-й год обучения: (по дням)

№ п/ п	Месяц	Числ о	Время провед ения заняти я	Форма заняти я	Кол- во часов	Тема занятия	Место провед ения	Форма контрол я
1	ЯНВА РЬ	17.01. 22	14 ³⁰ - 15 ³⁰	Беседа	1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Правила поведения обучающихся с режущими и колющими инструментами Введение. История развития карвинга. Виды карвинга. Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы.	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль .
2	Февра ль	14.02. 22	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Резка по овощам. Практическая работа «Роза из помидора или свеклы». Резка по овощам. Практическая работа «Георгин из картофеля или лука». Резка по овощам. Практическая работа «Хризантемы из лука».	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль . Проверк а практиче ских работ от.
3	Март	14.03. 22	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи	2	Резка по овощам. Практическая работа « Цветы из лука – порея» Резка по овощам. Практическая работа «Хризантема из пекинской	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль . Проверк а практиче ских работ

				ческой работо й		капусты». Резка по овощам. Практическая работа «Лилия из огурца или моркови».		
4	Апрел ь	11.04. 22	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Резка по овощам. Практическая работа «Шишки из моркови» Резка по овощам. Практическая работа «Калы из острого перца». Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из болгарского перца»	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль · Проверк а практиче ских работ
5	Май	16.05. 22	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й		Резка по овощам. Практическая работа «Листики из огурца». Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из редиса»	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль · Проверк а практиче ских работ
6	Июнь	13.06. 22	15-17	Подгот овка работ к выста вке	3	Резка по овощам. «Составление композиций из овощей»	ККИП иТ Кааб. №409	Выставк а работ
7	Июнь	20.06. 22	15-17		2	Резка по овощам. «Составление композиций из овощей»	ККИП иТ Кааб. №409	Итоговая выставка

(2-й год обучения)

№ п/п	Тема занятий	Количество часов			Формы контроля
		Теория	Практик а	Всего	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Правила поведения обучающихся с режущими и колющими инструментами	1		1	Устный контроль
2	Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из моркови и огурцов» Резка по овощам. Практическая работа «Горшочек из тыквы» Резка по овощам. Практическая работа «Рыбы из моркови».		2	2	Устный контроль. Проверка практическ их работ
3	Резка по фруктам. Практическая работа « Листики из яблок» Резка по фруктам и овощам. Практическая работа « Петушок – из ананаса и перца» Резка по фруктам и овощам. Практическая работа»Хвост павлина»		2	2	Устный контроль. Проверка практическ их работ
4	Резка по овощам. Практическая работа «Аквариум из овощей» Резка по ягодам «Корзина из арбуза» Резка по ягодам «Создание надписей на арбузе»		2	2	Устный контроль. Проверка практическ их работ
5	Резка по овощам. Практическая работа «Ваза из тыквы» Резка по овощам. Практическая работа « Птица из тыквы»		2	2	Устный контроль. Проверка практическ их работ
6	Резка по овощам. «Композиция из овощей и фруктов»	1	2	3	Выставка работ
8	Итоговое занятие. Творческая работа. Создание декоративной композиции.	1	2	3	Итоговая выставка
	Итого:	2	12	15	

2-й год обучения:

№ п/ п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
--------------	-------	-------	--------------------------	---------------	--------------	--------------	------------------	----------------

1	ЯНВАРЬ	16.01.23	14 ³⁰ - 15 ³⁰	Беседа	1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Правила поведения обучающихся с режущими и колющими инструментами	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль .
2	Февраль	20.02.23	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теоретически е сведения с последующей практической работой	2	Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из моркови и огурцов» Резка по овощам. Практическая работа «Горшочек из тыквы» Резка по овощам. Практическая работа «Рыбы из моркови».	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль . Проверка практических работ от.
3	Март	13.03.23	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теоретически е сведения с последующей практической работой	2	Резка по фруктам. Практическая работа «Листики из яблок» Резка по фруктам и овощам. Практическая работа «Петушок – из ананаса и перца» Резка по фруктам и овощам. Практическая работа «Хвост павлина»	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль . Проверка практических работ
4	Апрель	17.04.23	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теоретически е сведения с последующей практи	2	Резка по овощам. Практическая работа «Аквариум из овощей» Резка по ягодам «Корзина из арбуза» Резка по ягодам «Создание	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль . Проверка практических работ

				ческой работо й		надписей на арбузе»		
5	Май	22.05. 23	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й		Резка по овощам. Практическая работа «Ваза из тыквы» Резка по овощам. Практическая работа « Птица из тыквы»	ККИП иТ Аудит. №308	Устный контроль · Проверк а практиче ских работ
6	Июнь	12.06. 23	14-17	Подгот овка работ к выста вке	3	Резка по овощам. «Композиция из овощей и фруктов»	ККИП иТ Кааб. №409	Выставк а работ
7	Июнь	19.06. 23	14-17		3	Итоговое занятие. Творческая работа. Создание декоративной композиции.	ККИП иТ Кааб. №409	Итоговая выставка

1.3 Содержание и методические рекомендации использования технологии карвинга.

Инструменты для карвинга:

- **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



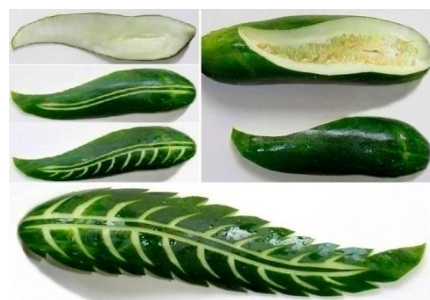
орнамент с округлыми срезами.

- **Ложка — нузетка** — 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 (дыня, тыква, арбуз).
- **Ножницы** — помогут вам когда вы будете придавать форму не толстому плоскому срезу продуктов.

Практические советы:

Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух 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 будут больше 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 композиций.

Последовательность выполнения работ:

Как только фрукт выбран, настает время делать серьезную работу:

- перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт;
- если вы очистили фрукт от кожуры, то вымойте его без кожуры еще раз;
- выберете соответствующие инструменты.

Старайтесь использовать только инструменты из нержавеющей стали — она меньше всего окисляет продукт. Если надо, подточите ножи. Как правило, ножи надо подтачивать 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 гарантированно сохранить их прекрасный и свежий вид.

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

Вы начинаете работать так же, как если бы вы держали в руке карандаш, ручку или кисть.



Не надо резать «на себя» - мы не собираемся чистить картошку, а хотим научиться «рисовать» по овощам и фруктам, достигая плавности и точности движений.

Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком — лезвием.

При карвинге треугольными или овальными ножами держите инструмент так, что бы указательный и большой палец контролировали глубину надреза.

- Иногда расслабляйте и встряхивайте руку.
- Всегда наготове держите вилку 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.
- Но лучше использовать красоту и гамму естественного природного цвета.
- Сочетайте цвета, komponуйте продукты один в другом.
- После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 10-15 минут в ледяной воде, кроме таких, как, арбуз, дыня или тыква, которые могут раскиснуть от этого. Не забывайте замачивать свеклу отдельно, что бы не покрасить всю нарезку.
- Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) должен храниться в отдельном пищевом контейнере в холодильнике. Не кладите фрукты в морозильник.
- Если вырезанные фрукты должны долго оставаться на банкетном столе, то опрыскивайте их каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.
- Цветы из моркови, картофеля и свеклы могут быть не съедобными. После карвинга и обмывания в ледяной воде отварите их в пароварке, добавив в

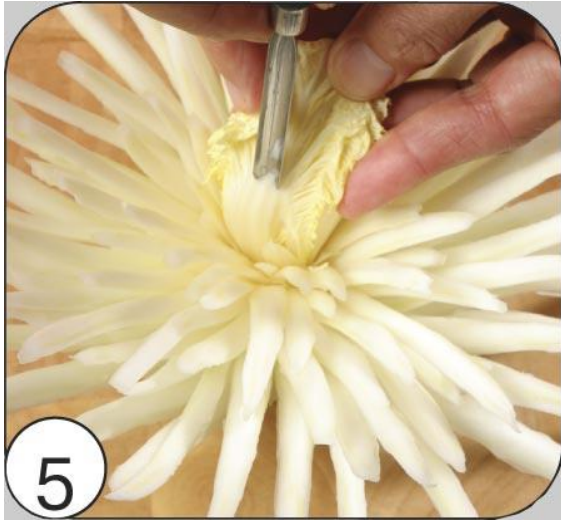
воду 2 ст. ложки уксуса и разложив овощи на листах капусты, прикрывающих решетку, посолите.

- 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. Перед выкладыванием фруктов на тарелку промокните их салфеткой, чтобы не испачкать тарелку соком.

Хризантема из пекинской капусты

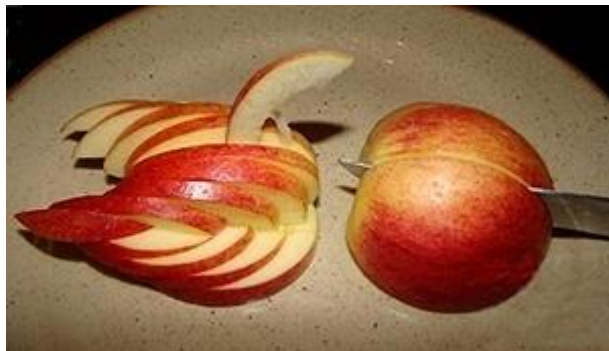
1. У кочана пекинской капусты весом от 300 до 700 г удаляем рыхлые листья и обрезаем верхнюю часть кочана, оставив около 12-15 см
 2. Работаем карбовочным желобковым ножом овального или треугольного сечения.
 3. Сделаем по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза делаем потоньше. По мере приближения к кочерыжке углубляем нож в капусту.
 4. Не дорезав 1,5-2 см до кочерыжки, удалим вырезанные большие листья. Если лист держится крепко – сделаем небольшим ножом несколько насечек.
 5. Последующие ряды листьев прорежаем тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине.
- Если края лепестков будут достаточно тонкие, то затем в холодной воде они свернутся в кольца или красиво изогнутся
6. Положим "хризантему" в ледяную воду на полчаса. Изделие приобретёт изящную форму. Вырежем пару зеленых «листьев» из огурца и сделаем композицию на блюде с салатом или различной нарезкой.





Лебеди из красного яблока

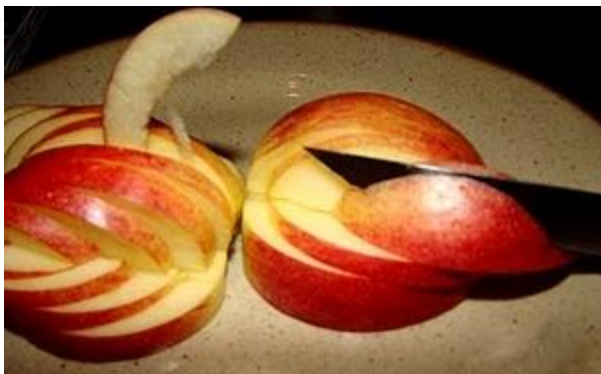
1. Яблоко разрезать пополам, аккуратно удалить сердцевину и положить половинку разрезом вниз. Оставляем полоску в 1 см в середине и прорезаем слева и справа от нее не до конца сверху вниз.



2. Снизу прорезаем навстречу верхнему разрезу - получается уголок.



3. Подобным образом повторяем надрезы на этом уголке. Чем больше мы нарежем уголков, тем изящнее будет "лебедь". Для успешной работы требуется возможно более тонкий нож.



4. Повторяем эту работу с другой стороной.

Из средней полоски вырезаем уголок, имитирующий шею и голову "лебедя". Ранее вырезанные уголки сдвигаем для получения красивой формы.



5. Оформляем "шею" лебедя и вставляем ее в разрез.



6. Готовых "лебедей" выкладываем на блюдо.



Советы по каждому фрукту (овощу, ягоде):

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

- морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого размера;
- красный редис должен быть свежий, жесткий и круглый, размер от среднего до большого. Редис раскрывается в очень холодной воде и легко хранится ней по 2-3 дня;
- огурцы должны быть длинные, прямые. Темно-зеленые, без пупырышков и не перезрелые;
- помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения сбрызгивают смесью лимонного сока с водой;
- тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой, размер тыквы может быть любой, в зависимости от дизайна вашего изделия;
- перец нужен только с очень твердой кожурой, обычно для цветов используют только мелкие перцы;
- пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера;
- лимон режем только с толстой кожурой, чем кожура толще тем лучше;
- дыня может быть желтая и зеленая, с тонкой нетвердой кожурой и без мокрых битых пятен;
- картофель режется легче если он полежал в тепле 2-3 дня и стал мягче. 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 на 20 минут, чтобы вымочить картофельный крахмал;
- свеклу обычно употребляем однороднокруглую и среднего размера. Свеклу лучше резать в перчатках, чтобы не испачкать руки перед следующим изделием. Из свеклы получаются роскошные букеты роз, но резанная свекла быстро сохнет и поэтому ее надо периодически опрыскивать водой;
- арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым. Кожура как можно тоньше и нежнее. Желательно сорт с мелкими косточками;
- ананас должен быть с большой и свежей зеленой ботвой. Она хорошо используется в композициях и долго остается свежей. Нарезанный ананас хранится в закрытом пищевом контейнере в холодильнике;
- яблоки, груши, баклажаны могут быть любого цвета, но плотные и глянцевыми. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте их опрыскивать во время карвинга

Результат:



Карвинг по овощам и фруктам — это такой же постепенно появляющийся навык, как и любой другой. Совершенство в нем достигается только практикой. Искусство вырезания требует терпения, концентрации, внимательности и уважения к

натуральному продукту. Работа это созерцательная и очень творческая. Ваше вознаграждение — удовольствие, изумление и восхищение всех, кто увидит законченный дизайн. Здесь как и в природе, не бывает двух одинаковых цветков или рисунков. Каждый мастер имеет свой индивидуальный почерк, и наградой для вас будут бесконечные догадки ваших гостей о том, из чего было сделано то или иное украшение.

По окончании курса обучающиеся **должны знать:**

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

Должны уметь:

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

Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения кружка осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, а также выполнения студентами самостоятельной работы, и организации выставки презентации своих работ.

Результаты обучения

в кружке

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Знать

историю карвинга, техники карвинга

СР Подготовить реферат на тему: история карвинга, техника различных школ.

сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;

СР Подготовить реферат на тему сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;

технику безопасности при работе с материалами и инструментами

СР.Подготовить презентацию на тему: «Техника безопасности при изготовлении украшений из овощей»

Уметь

выполнения узоров на овощах, фруктах и ягодах

СР Подготовить презентацию на тему: «Резка по фруктам»

СР Подготовить презентацию на тему: «Резка по овощам»;

СР Подготовить презентацию на тему: «Резка по ягодам»

выполнение творческих композиций.

Итоговая работа: Творческая работа. Создание декоративной композиции.



Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мишина А.В., Академия карвинга. – ООО «Бёрнер Ист», 2010 г.
2. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей.- М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА.- 112 с.

Дополнительные источники

1. Журналы: «Самобранка»

Интернет- ресурсы:

1. <http://carving-spb.ru/master-class.htm>
http://www.vkusnoeda.com/masterclass_step_butterfly.html





