**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Гимназия № 6» г. Перми**

Утверждаю: Согласовано:

Директор гимназии на заседании НМС

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А.Васильева «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г.

**Программа курса**

**«КАРВИНГ как КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»**

Программа для учащихся 5-х классов, 11-12 лет.

2015-2016 учебный год.

 **Автор:**

 **Афанасьева Елена Николаевна,**

 **Учитель технологии**

Пермь 2015

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 **Концепция программы спецкурса**: обоснованность по отношению к ФГОС ООО: программа спецкурса составлена с учётом «фундаментального ядра», содержащегося в требованиях, предъявляемых к основному общему образованию, с учётом требований, предъявляемых к предмету «Технология» в рамках ФГОС и УУД.

 Внеурочная деятельность в соответствии с ФГОС включена в основную образовательную программу, для неё определены пространство и время в образовательном процессе. Задача внеурочной деятельности состоит в привлечении учащихся к общественно полезной деятельности, стимулировании их инициативы и самостоятельности, развитии индивидуальных интересов, склонностей и способностей.

 В соответствии с требованиями внеурочной деятельности по предмету «Технология» разработана программа краткосрочного курса «Карвинг как кулинарное искусство» для учащихся 5-го класса.

 **Актуальность** предлагаемого краткосрочного курса объясняется следующими положениями: 1. Учебный предмет «Технология» – важнейший инструмент познания в условиях личностно ориентированного обучения. 2. Преподавание кулинарии в школе – важная составляющая здорового образа жизни. 3. Кулинарный карвинг является средством повышения культуры питания человека и соответствует принципам рационального питания. 4. Работа в технике кулинарного карвинга – средство для изготовления поделок, сувениров, оформления интерьера, развития творческих способностей обучающихся. Художественная резьба по фруктам и овощам – это возможность научить детей ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом. 5. Овладение искусством кулинарного карвинга – основа для совершенствования навыков в проектной и исследовательской деятельности школьников. Изучив этот курс, учащиеся овладеют навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов, научатся оформлять праздничные блюда. Навыки кулинарного карвинга пригодятся им для творческого самовыражения на практике, например, для оформления блюд, красивой сервировки стола, свои кулинарные произведения, созданные в технике карвинг, учащиеся могут продемонстрировать перед сверстниками, родителями, общественностью.

 Структура рабочей программы краткосрочного курса представляет собой пояснительную записку, включающую методический комментарий, цели и задачи курса, тематический план, содержание изучаемого курса (программа), требования к учащемуся в виде знаний и умений по окончании курса, список литературы.

 **Методический комментарий**

 Оформление блюда – важный этап в украшении любого стола, будь то праздничный ужин или обычный обед в кругу семьи. Красивое украшение способно преобразить любое застолье, придавая ему более приятный вид и радуя не только детей, но и взрослых. Кулинарный карвинг – это потрясающая находка для каждой хозяйки, которая хочет сделать любой обед запоминающимся.
 **Карвинг** происходит от английского слова «carving». Английское слово carving переводится как «резьба», «резная работа». В международном употреблении оно давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам и означает «вырезание». Но у нас речь идет о **кулинарном карвинге – художественной резьбе по овощам и фруктам**.

 Зародилось искусство кулинарного карвинга на Востоке тысячи лет назад. За многие годы карвинг стал частью национальных восточных традиций. То, что искусство карвинга по овощам и фруктам сохранилось и окрепло в современном мире – огромная удача. Ведь в отличие от карвинга по дереву или камню, мастерам кулинарного карвинга приходится работать с недолговечным материалом – овощами и фруктами. Эти произведения искусства не могут храниться годами, а тем более веками, как каменные или деревянные изваяния, но от этого они не меньше достойны восхищения. Тем более в современном мире сервировка стола имеет огромное значение, причём не только в ресторанном бизнесе, но и в домашних условиях, в узком семейном кругу или в компании друзей, родственников, праздничный стол с незатейливыми украшениями, вроде бантиков из лука порея или цветочков из редиски и морковки, преображает блюда и заставляет гостей не только наслаждаться самим процессом еды, но эстетикой и оригинальностью сервировки.

 Почему карвинг популярен? Карвинг по овощам и фруктам – искусство для всех. Его можно использовать и в повседневной домашней кухне, и для украшения праздничного стола.

**Цели и задачи программы**

 *Цели программы:* представление опыта обучения учащихся 5 класса кулинарному карвингу средствами внеурочной деятельности, создание учащимися копилки советов (рекомендаций) по разделу программы «Кулинария» с использованием технологии «Карвинг».

 *Задачи:*

 1. знакомство учащихся с современной кулинарной технологией **карвинг – художественной резьбой по овощам и фруктам** во внеурочной деятельности;

 2. приготовление кулинарных изделий и их эстетическое оформление;

 3. разработка технологических карт изготовления украшений для блюд в технике «Карвинг»;

 4. разработка рекомендаций по использованию приёмов «Карвинг» при выполнении практических работ по темам кулинарии.

 5. развитие у учащихся пространственного воображения, творческого мышления, формирование культуры питания и этических норм.

Курс рассчитан на 16 часов, по 2 часа в неделю. По окончании курса *учащиеся должны уметь (овладеть следующими видами деятельности (УУД))*:

 1) овладеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;

 2) овладеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;

 3) выполнять творческие композиции;

 4) выполнять окрашивание овощей и фруктов;

 5) оформлять праздничные блюда;

 6) планировать свою работу.

 *Учащиеся должны знать*:

 1) правила ТБ при выполнении работ;

 2) как пользоваться инструментами и принадлежностями для карвинга;

 3) карвинг в различных видах и техниках;

 4) законы и средства композиции.

 Конечной целью программы курса «Карвинг как кулинарное искусство» является разработка и выполнение итогового творческого задания, который отражает весь уровень знаний и умений учащихся в этой области. В процессе итоговой творческой деятельности учащиеся должны чётко представлять все звенья цепочки создания кулинарного блюда – от идеи до готового изделия; применять знания, умения, информацию по разделам: пищевая ценность продукта, технология обработки, безопасные приемы работы, этикет, оформление блюд.

 Предлагаемые темы итоговых творческих заданий определяют направление деятельности учащегося, но не ограничивают его выбор.

 Рекомендуемые темы для итоговых творческих заданий: *семейный завтрак (обед, ужин), чудо-салат, веселый завтрак (ужин), (сладкий стол)* и др.

 Такие задания вызывают у учеников большой интерес, способствуют проявлению активности, творчества, позволяют сплотить родителей и детей.

 **Результаты деятельности (образовательные продукты):** итогом формирования универсальных учебных действий (УУД) в процессе изучения спецкурса «Карвинг как кулинарное искусство» являются:

1**)**  разработка материалов для подготовки творческих блюд, включая разработку технологической карты для изготовления украшений для блюд;

2) презентация приготовленных блюд на праздничном школьном торжестве, классных и общешкольных праздниках, творческих конкурсах;

3) демонстрация кулинарных буклетов.

**Критерии оценивания выполненной работы:**

Критерием оценивания является форма *зачёт/незачёт* в следующих видах деятельности: а) приготовление блюда для итогового творческого задания; в) оформление праздничного блюда; с) презентация блюда на школьном торжестве; d) изготовление и демонстрация буклетов о карвинге.

 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА КРАТКОСРОЧНОГО КУРСА

**тематический план краткосрочного курса**

 **«Карвинг как кулинарное искусство» для учащихся 5-**ых **классов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | *наименование тем* | *всего* | *практика* |
| 1 | История карвинга. Классификация и характеристика инструментов и приспособлений для карвинга. Демонстрация и выполнение трудовых приёмов. | 1 | 1 |
| 2 | Ассортимент и характеристика пищевых продуктов для карвинга, их использование в работе. Основы цветоведения и композиции. | 1 | 1 |
| 3 | Технология простой и сложной нарезки овощей и фруктов. |  | 2 |
| 4 | Цветочная композиция из овощей и фруктов. |  | 2 |
| 5 | Технология художественного оформления блюд. |  | 2 |
| 6 | Технология вырезания скульптур из овощей и фруктов. |  | 2 |
| 7 | Итоговая зачётная работа |  | 4 |
|  | ***Итого:*** | **2** | 14 |

**программа краткосрочного курса**

**«Карвинг как кулинарное искусство» для учащихся 5-**ых **классов**

*Раздел 1: История карвинга. Классификация и характеристика инструментов и приспособлений для карвинга.*

Знакомство с карвингом, виды карвинга (кулинарный карвинг, декоративный карвинг, европейский карвинг, восточный карвинг), примеры изделий карвинга.

Техника безопасности, санитарные нормы, оборудование: виды инструментов, специализированные инструменты и приспособления для карвинга.

Наглядность: фотографии, иллюстрации, набор «карвинг-профи».

Практическая работа: использование инструментов и приспособлений в различных трудовых приёмах с соблюдением ТБ (техники безопасности).

*Раздел 2: Ассортимент и характеристика пищевых продуктов для карвинга. Основы цветоведения и композиции.*

Ассортимент: сырые и варёные корнеплоды, бахчевые культуры.

Цветовые сочетания, композиционный центр, средства композиции: ритм симметрия, равновесие, контраст. Оборудование: ножи, разделочные доски.

Наглядность: овощи, фрукты.

Практическая работа: составление композиций, цветные эскизы композиций, окрашивание овощей и фруктов, вырезание из вареных и сырых овощей и фруктов.

*Раздел 3: Технология простой и сложной нарезки овощей и фруктов.*

Простая и сложная нарезка, их применение в кулинарии. Инструменты и приспособления. Виды нарезки: соломка, кубик, брусочек, спираль и т.д. Украшение блюд простой и сложной нарезкой.

Наглядность: образцы нарезки, фотографии изделий, компьютерная презентация.

Практическая работа: составление композиций, украшение блюд простой и сложной нарезкой.

*Раздел 4: Цветочная композиция из овощей и фруктов.*

Изготовление цветов из овощей и фруктов, составление композиций, окрашивание цветов, оформление блюд, декоративные цветочные композиции для оформления выставок.

Наглядность: иллюстрации, фото, компьютерные презентации.

Практическая работа: технология изготовления цветов, составление цветочных композиций из овощей и фруктов, украшение блюд, составление панно.

*Раздел 5: Технология художественного оформления блюд.*

Технология оформления вторых блюд, эстетика оформления.

Наглядность: фотографии, иллюстрации

Практическая работа: приготовление закусок, декоративное оформление блюд, украшение салатов, вторых блюд.

*Раздел 6: Технология вырезания скульптур из овощей и фруктов.*

Создание фигур из овощей и фруктов, «фруктово-овощная архитектура».

Практическая работа: фруктовые салаты, овощные салаты.

**Список использованной литературы:**

1. Мари Эльза Лобо. Украшения из овощей и фруктов / Пер. с агл. М.: АРТ-РОДНИК, 2007.

2. Мануэла Кардиола-Серджио Бацетти. Фантазии из овощей и фруктов / Пер.с итал. М.: «Ниола-Пресс», 2008.

3. Степанова И.П. Вкусные украшения для праздника. М.: Эксмо, 2008.

4. Интернет-ресурсы:

[domsovetof.ru](http://www.domsovetof.ru/)›[publ…**kulinarija**…**karving**\_**dlja**\_**detej**…](http://www.domsovetof.ru/publ/recepty_kulinarija/raznoe_kulinarija/karving_dlja_detej/80-1-0-3536)

<http://www.koolinar.ru/>

<http://uroki-online.com/other/carving/page/4/>