**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**дополнительного образования**

**«Центр эстетического воспитания детей (театрального искусства)»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рекомендовано**  МО МБОУ ДО ЦЭВД (ТИ)  Протокол №\_\_\_\_  от\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. | **Утверждаю**  Директор МБОУДО ЦЭВД (ТИ)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.И. Лидер  \_07 сентября\_\_20 17г.  Пр. 10/2 от 07ю.09.2017 г. |

Дополнительная общеразвивающая программа

**« Вдохновение души»**

(резьбы по овощам и фруктам, по мылу)

Возраст обучающихся – 11-18 лет

Сроки реализации – 2 года

|  |
| --- |
| Автор:  Галламшина Надежда Викторовна - педагога дополнительного образования |

г. Шарыпово, 2017 г.

**Пояснительная записка**

Карвинг – это искусство фигурной резки на фруктах, овощах, шоколаде, сыре, дереве и даже мыле. В дословном переводе с английского, откуда и пошло само определение, карвинг означает "вырезание". Искусство карвинга пришло из Юго-Восточной Азии, с Таиланда. Резьба - один из древнейших и наиболее распространенных видов декоративного искусства, способ художественной обработки какого-либо материала путем вырезания.

Дополнительная общеразвивающая программапо карвингу «Вдохновение души» реализуется **в художественно-эстетическом направлении** педагогической деятельности. Красота - одна из универсальных форм бытия материального мира в человеческом сознании, раскрывающая эстетический смысл явлений, их внешние и (или) внутренние качества, которые вызывают удовольствие, наслаждение, моральное удовлетворение, духовную радость.  Умение видеть и понимать красоту окружающего мира, способствует воспитанию культуры чувств, развитию художественно-эстетического вкуса, трудовой и творческой активности, воспитывает целеустремленность, усидчивость, дает возможность творческой самореализации личности.

На занятиях по карвингу дети учатся с помощью инструментов превращять обычные фрукты и овощи в цветы, создавать симпатичных и аппетиных зверюшек, бабочек, учатся красиво подать обычные блюда, тем самым, развивая свой эстетический вкус. Искусство вырезания требует терпения, концентрации внимания, трудолюбия, усидчивости, чувства вкуса и уважения к натуральному продукту. Работа созерцательная, очень творческая. Программа составлена на основе знаний возрастных, психологических, физических особенностей детей школьного возраста. Процесс воспитания и образования построен на учете способностей, интересов и потребностей детей, что способствует их самопознанию, самовыражению и самореализации.

Программа предлагает начинающим «мастерам» богатый выбор образцов, порядок работы, подробное описание и объяснение, дополнение иллюстративным материалом. Советы, как выбирать инструменты, как хранить и использовать готовые изделия.

**Педагогическая целесообразность**программыобъясняется формированием высокого интеллекта, духовности через развитие мастерства обучающихся. Целый ряд специальных заданий на наблюдение, сравнение, домысливание, фантазирование, проектирование служат для развития мастерства.

**Актуальность программы** обусловленна тем, что в последнее время карвинг стал актуаленво всём мире. Украшения из овощей и фруктов обязательно присутствуют в торжественной сервировке. Эти восхитительные изделия украсят праздничный стол, сделают торжество незабываемым, а блюда аппетитными. Резьба по овощам и фруктам может стать частью повседневной жизни. Обучающиеся научатся создавать свои собственные шедевры из овощей и фруктов, которые помогут превратить обычный будничный прием пищи в маленький праздник или сказку.

**Новизна программы** состоит в том, что в процессе обучения дети получают знания о простейших закономерностях строения различных цветков, узоров, о композиции, правилах правльной техники резьбы, о красоте природы и человеческих чувств, а также о наиболее выдающихся мастерах-карвингистах России.

В программе особое внимание уделяется теме, связанной с изготовлением букета тюльпанов из мыла. Разработка и создание этой композиции, является авторской идеей.

**Цель программы:**

Развитие художественных способностей обучающихся через освоение различных техник резьбы по мылу, овощам и фруктам

**Задачи программы:**

1. Познакомить обучающихся с историей возникновения карвинга.
2. Познакомить с инструментами и научить владеть ими.
3. Освоить практические приемы и навыки в карвинге.
4. Изучить разные техники резьбы по мылу, овощам и фруктам.
5. Научить правильно выбрать продукт (овощи и фрукты), подобрать мыло.
6. Развить творческие способности, художественный вкус, воображение, фантазию, образное мышление используя разные приёмы и техники резьбы в реализации творческих идей.
7. Воспитывать внимание, аккуратность, трудолюбие, доброжелательное отношение друг к другу, сотворчество, чувство вкуса и уважения к натуральному продукту.

Работа с обучающимися строится на взаимном сотрудничестве, на основе уважительного, искреннего, деликатного и тактичного отношения к личности ребенка. Дополнительная образовательная программа направлена на становление следующих ключевых компетентностей: познавательная, организаторская, коммуникативная, социальная.

**Срок реализации программы**

Программа рассчитана на 2 года обучения по двум модулям самостоятельных подпрограмм в художественно-эстетическом направлении педагогической деятельности.

Подпрограмма базовая, основная, первого года обучения.

В группе первого года обучения дети знакомятся с историей возникновения карвинга, с инструментами и их правильном использовании, с различными техниками резьбы по овощам и фруктам, выполняют творческие задания исправляя ошибки друг друга. Первый год направлен на первичное знакомство с искусством карвинга, даёт базовую подготовку в практической самостоятельной деятельности. Окончив годичный модуль образовательной подпрограммы первого года обучения, обучающиеся имеют право получить итоговое свидетельство, или поступить на второй модуль обучения, на более сложный уровень.

Подпрограмма второго года обучения.

Эта программа является более сложной. Она предполагает оттачивание своего мастерства, полученного за первый год обучения, на более сложном творческом и техническом уровне. Обучающиеся самостоятельно занимаются проектированием своей деятельности, создают самостоятельно композиции из овощей и фруктов, праздничные резные арбузы, участвуют в выставках, конкурсах. Обучаясь по программе, дети проходят путь от простого к сложному, с возвратом к пройденному материалу на новом, более сложном творческом уровне. Во втором полугодии знакомятся с новым материалом, мылом и его особенностями, и применяя уже полученные знания техники резьбы создают, свои мыльные «шедевры».

Обучающиеся, прошедшие обучение и успешно закончившие полный курс и два модуля обучения образовательной программы «Вдохновение души» имеют право на получение итогового свидетельства.

Программа предполагает обучение детей от 12 лет и старше. Как показала практика, именно к 12 годам у ребенка достаточно развита кисть руки для того, чтобы работать с инструментами по карвингу. Рассчитана образовательная программа на 2 года обучения в количестве 144 часов в год. Группа обучающихся занимается по 2 часа 2 раза в неделю. Наполняемость групп 10-12 человек. Набор обучающихся осуществляется без ограничений в плане мастерства и таланта детей, принимаются все желающие.

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

**Ожидаемые результаты обучения**

Работа творческой группы имеет большое воспитательное значение для развития у обучающихся художественного вкуса, интереса к искусству, традициям, профессиональной ориентации. Вся работа направлена на достижение развития творческой активности обучающихся. В конце курса обучающиеся должны:

- знать историю возникновения и развития карвинга;

- уметь выбрать овощи и фрукты для резьбы и нарезать их;

- уметь выбирать мыло для будущего «шедевра»;

- выполнять простейшие элементы карвинга;

- владеть приемами работы с овощами и фруктами;

- выполнить несколько изделий и оформить их самостоятельно, вложив в

них свою идею и видение;

- уметь работать как самостоятельно, так и в коллективе;

- совершенствоваться, творчески использовать свои умения и навыки,

**Условия реализации программы**

Для реализации программы требуется:

* Наличие учебного кабинета;
* Посадочные места по количеству обучающихся;
* Рабочее место преподавателя;
* Рабочее место обучающихся;
* Оборудование учебной мастерской (инструменты и материалы к занятиям.);
* Учебно-наглядные пособия, книги по искусству карвинга;

Технические средства обучения:

* Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором.
* Информационное обеспечение обучения.

**Методические рекомендации по реализации программы**

Методы обучения обучения программы:

* объяснительно-иллюстративный (рассказ, беседа, объяснение, наблюдение, просмотр видео-уроков, наглядное пособие, изделия. )
* репродуктивный (применение освоенного на основе образца или примера, выполнение действий на занятиях на уровне подражания, тренировочные упражнения по образцам, выполнение практических заданий.)
* **Частично-поисковый метод - определенные элементы знаний сообщает педагог, а часть знаний учащиеся получают самостоятельно, отвечая на поставленные вопросы или решая проблемные задания.** Формирование необходимых навыков для исследовательской работы, умения претворять свою авторскую идею.

**Контроль и оценка результатов освоения программы**

Во время занятий применяется поурочный, тематический и итоговый контроль. Уровень усвоения материала выявляется в беседах, выполнении творческих индивидуальных заданий, применении полученных на занятиях знаний. Программа предусматривает как групповые, так и индивидуальные занятия. Формы проведения занятий проходят в виде теоретических, практические занятия, мастер-классы. Практические занятия являются основной частью образовательной программы и включают в себя выполнение разновидных форм цветов, узоров и изделий из овощей и фруктов, а также мыла. Программа предполагает возможность вариативного содержания. В зависимости от особенностей творческого развития обучающихся, педагог может вносить изменения в содержание занятий, дополнять практические задания новыми изделиями.

Наиболее подходящая форма оценки – организованный просмотр выполненных образцов изделий. Он позволяет справедливо и объективно оценить работу каждого, сравнить, сделать соответствующие выводы, порадоваться не только своей, но и общей удачи. В течение всего периода обучения педагог ведет индивидуальное наблюдение за творческим развитием каждого обучаемого. Занятия не предполагают отметочного контроля знаний, поэтому целесообразнее применять различные критерии, такие как:

- текущая оценка достигнутого самим ребенком;

- оценка законченной работы;

- участие в выставках, конкурсах и т.д.

- фото-отчет с творческими упражнениями, а также фото готовых работ

обучающихся;

- реализация творческих идей.

Выставка или выставка-ярмарка, является формой итогового контроля, который осуществляется с целью определения уровня мастерства, культуры, техники исполнения творческих продуктов, а также с целью выявления и развития творческих способностей обучающихся. Может быть персональной или коллективной. Выставка является инструментом поощрения детей.

По окончанию учебного курса по карвингу, обучающему выдается итоговый сертификат.

Учебно – тематический план

1 год обучения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Раздел, тема | Количество часов | | |
| Всего | Теоретич.  занятия | Практич.  занятия |
|  | Резьба по овощам и фруктам |  |  |  |
| 1. | Вводное занятие. История возникновения карвинга. |  | 1 |  |
| 2. | Знакомство с инструментами. Техника безопасности работы с инструментами. |  | 1 |  |
| 3. | Учимся правильно выбирать продукт. Палитра цветов овощей и фруктов. |  | 1 |  |
| 4. | Розочки из помидор. |  |  | 1 |
| 5. | Простая корзина из арбуза с арбузными шариками. |  |  | 2 |
| 6. | Парусник из дыни с шариками |  |  | 2 |
| 7. | Корзиночка с шариками из дыни |  |  | 2 |
| 8. | Хризантема из репчатого лука (окрашивание свеклой.) |  |  | 2 |
| 9. | Лебедь из красного или зеленого яблока. |  |  | 4 |
| 10. | Фруктовая нарезка к праздничному столу (изготовление формы.) |  |  | 4 |
| 11. | Фруктовая нарезка к праздничному столу (нарезка фруктов и сбор.) |  |  | 4 |
| 12. | Листики из огурца, моркови. |  |  | 4 |
| 13. | Мини корзиночки из яблок |  |  | 2 |
| 14. | Цветы из моркови. |  |  | 8 |
| 15. | Фруктовый ёжик из груши и винограда |  |  | 2 |
| 16. | Резьба по кабачку. |  |  | 6 |
| 17. | Способы оформления апельсина. |  |  | 2 |
| 18. | Ромашки из дайкона, картофеля. |  |  | 2 |
| 19. | Каллы из перца, дайкона. |  |  | 2 |
| 20. | Анемон из чёрной редьки, дайкона. |  |  | 4 |
| 21. | Изготовление попугайчика, птицы из дайкона, из моркови. |  |  | 6 |
| 22. | Маки из красного перца |  |  | 2 |
| 23. | Хризантема из свеклы. |  |  | 6 |
| 24. | Роза из свеклы, редьки, дайкона, моркови, картошки. |  |  | 8 |
| 25. | Астра из свеклы, картошки, дайкона, зеленой редьки. |  |  | 6 |
|  |  |  |  |  |
| 26. | Розы из краснокачанной капусты. |  |  | 2 |
| 27. | Жар-птица из дайкона, моркови и оливок (коллективная общая работа). |  |  | 6 |
| 28. | Флоксы из дайкона, зеленой редьки. |  |  | 4 |
| 29. | Лилии из огурца. |  |  | 4 |
| 30. | Камелия розовая из редьки, дайкона. |  |  | 4 |
| 31. | Георгин из свеклы и дайкона |  |  | 6 |
| 32. | Резьба по яблоку. |  |  | 4 |
| 33. | Бабочки из моркови. |  |  | 4 |
| 34. | Шишка из моркови. |  |  | 6 |
| 35. | Цветы из редиски. |  |  | 4 |
| 36. | Хризантема из пекинской капусты. |  |  | 2 |
| 37. | Тюльпан из моркови, свёклы. |  |  | 6 |
| 38. | Овощной букет (общая коллективная работа) |  |  | 6 |
| 39. | Фруктовый букет (общая коллективная работа) |  |  | 6 |
|  | Итого: | 144 ч |  |  |

Учебно – тематический план

2 год обучения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Раздел, тема | Количество часов | | |
| Всего | Теоретич.  занятия | Практич.  занятия |
|  | Резьба по овощам и фруктам |  |  |  |
| 1. | Вводное занятие. История возникновения карвинга (повторение) |  | 1 |  |
| 2. | Техника безопасности работы с инструментами (повторение.)Выбор продуктов. |  | 1 |  |
| 4. | Резьба по арбузу. |  |  | 10 |
| 5. | Резьба по дыне |  |  | 6 |
| 5. | Резьба по тыкве |  |  | 8 |
| 6. | Резьба по кабачку |  |  | 4 |
| 9. | Изготовление трафарета, надписи. |  |  | 4 |
| 10. | Работа с кабачком. С помощью трафарета вырезаем надпись на кабачке. |  |  | 4 |
| 11. | Птицы из дайкона или моркови, тыквы. |  |  | 4 |
| 13. | Лилия из огурца. Листики из огурца и моркови (провторение.) |  |  | 4 |
| 15. | Цветы из моркови (повторение.) |  |  | 4 |
| 16. | Роза из свеклы, дайкона (повторение.) |  |  | 4 |
| 17. | Хризантема из свеклы, редьки, картофеля (повторение.) |  |  | 4 |
|  | Флоксы из дайкона, зеленой редьки. |  |  | 2 |
|  | Георгин из свеклы, дайкона, зеленой редьки. |  |  | 4 |
|  | Астра из свеклы, дайкона, зеленой редьки. |  |  | 4 |
|  | Тюльпан из редьки, свеклы, моркови. |  |  | 4 |
| 19. | Фруктовая нарезка. Часть 1. Изготовление формы.(колективная работа) |  |  | 2 |
| 20. | Фруктовая нарезка с элементами карвинга.Часть 2. Изготовление. |  |  | 2 |
|  | Фруктовая нарезка. Изготовление формы. (самостоятельная работа.) |  |  | 4 |
|  | Фруктовая нарезка и сбор композиции (самостоятельная работа.) |  |  | 4 |
|  | Овощной букет (коллективная работа.) |  |  | 2 |
|  | Овощной букетик (самостоятельная работа.) |  |  | 4 |
|  | Фруктовый букет (коллективная работа.) |  |  | 2 |
|  | Фруктовый букетик (самостоятельная работа.) |  |  | 4 |
|  |  |  |  |  |
|  | Резьба по мылу |  |  |  |
| 21. | Введение. Мыло и его особенности. Выбор материала. |  | 1 | 1 |
|  | Цветы |  |  | 10 |
| 22. | Отдельные листики |  |  | 4 |
|  | Узоры на мыле |  |  | 10 |
| 27. | Композиция. Резьба заготовок для будущей композиции (цветок, бутончики.) |  |  | 2 |
|  | Композиция. Изготовление основания, резьба и «впаивание» бутонов. |  |  | 2 |
| 30. | Цветочная композиция. 1 этап. Резьба отдельных цветов. |  |  | 6 |
| 31. | Цветочная композиция. 2 этап. Резьба листиков для букета. |  |  | 6 |
| 32. | Цветочная композиция. 3 этап. Приготовление основани и сбор букета. |  |  | 6 |
|  | Итого: | 144 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия | Дата занятия | Тема занятия | Количество часов | | | Содержание | Формы и методы организации учебного процесса | Оборудывание, материалы | Знания, умения, навыки | Контроль знаний |
| Всего | Теория | Практика |
| 1. |  | Вводное занятие.  История возникновения карвинга. |  | 1 |  | Что означает слово карвинг. Откуда пришло это искусство. Известные карвингисты России. | Рассказ  Показ  объяснение | Слайды,  Фотоматериалы,  Иллюстрации. | Знать историю карвинга | Опрос  игра |
| 2. |  | Знакомство с инструментами. Техника безопасности. |  | 1 |  | Знакомство с видами профессиональных инструментов и их правильным использованием. | Рассказ  Показ  объяснение | Набор инструментов | Знать названия инструментов, правила их использования. | опрос |
| 3. |  | Учимся правильно выбирать продукт. Палитра цветов овощей и фруктов. |  | 1 |  | Окрашивание изделий «натуральными красителями». | Рассказ  объяснение | Фотоматериал  Слайды | Знать, как и из каких овощей можно получить какой-либо цвет. | опрос |
| 4. |  | Розочки из помидор. |  |  | 1 | Изготовление розочек из помидор путём закручивания. | Объяснение  показ | иллюстрации | Уметь делать розочки из помидор | Розочки из помидор |
| 5. |  | Хризантема из репчатого лука (окрашивание свеклой.) |  |  | 2 | Разрезание лука, распускание хризантемы в воде. Окрашивание свекой. | Объяснение  показ | фотоматериал | Уметь резать из лука хризантему | Хризантема из лука |
| 6. |  | Лебедь из красного или зеленого яблока. |  |  | 2 | Резьба крылышек, туловища, шеи и головы лебедя из яблока. | Объяснение  показ | фотоматериал | Уметь самостоятельно делть лебедя из яблока | Лебедь из яблока |
| 7. |  | Фруктовая нарезка к праздничному столу (изготовление формы.) |  |  | 2 | Вырезание формы из пенопласта. Оборачивание формы в пищевую фальгу и/или пленку. | Объяснение  показ | Слайды  фотоматериал | Уметь изготовить форму для фруктовой нарезки | Готовая форма |
| 8. |  | Фруктовая нарезка к праздничному столу. |  |  | 2 | Нарезка фруктов. Оформление. Закрепление их на форме зубочистками. | Объяснение  показ | фотоматериал | Уметь нарезать фрукты, крепить их на форме | Фруктовая нарезка |
| 9. |  | Листики из огурца, моркови. |  |  | 2 | Вырезание разных видов листиков из огурца и моркови. | Показ  Объяснение | иллюстации | Уметь вырезать листики из огурца и моркови | Листики из огурца |
| 10. |  | Листики из огурца, моркови (закрепление.) |  |  | 2 | Вырезание листиков из моркови и огурца. | Показ  объяснение | иллюстрации | Уметь вырезать листики | Листики из огурца |
| 11. |  | Цветы из моркови. |  |  | 2 | Резьба цветка из моркови. | Показ  объяснение | Иллюстрации  фотоматериал | Уметь вырезать цветок из моркови | Цветы из моркови |
| 12. |  | Цветы из моркови (закрепление.) |  |  | 2 | Резьба цветка из моркови | Показ объяснение | иллюстрации | Уметь вырезать самостоятельно цветок из моркови | Цветы из моркови |
| 13. |  | Резьба по кабачку. |  |  | 2 | Резьба узоров на кабачке. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать узоры на кабачке | Резной кабачок |
|  |  | Способы оформления апельсина. |  |  | 2 | Резьба кожуры апельсина и её укладывание на нём. Праздничное оформление аппельсина. | Показ  объяснение | Слайды  фотоматериал | Уметь оформлять апельсин путем резьбы кожуры | Красиво оформленные апельсины |
|  |  | Ромашки из дайкона, картофеля. |  |  | 2 | Вырезание ромашек из картофеля и/или дайкона. Крепление цветка на палочке (стебельке).. | Показ  объяснение | Фотоматериал | Уметь вырезать ром ашки из дайкона | Ромашки из дайкона |
|  |  | Флоксы из дайкона. |  |  | 2 | Вырезание флоксов из дайкона. Окрашивание сердцевинки пищевым красителем. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать флоксы | Флоксы из дайкона |
|  |  | Анемон из зеленой редьки, дайкона. |  |  | 2 | Вырезание анемонов из зеленой редьки.Окрашивание.Оформление сердцевинки пищевым маком. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрацуии | Уметь вырезать анемон из зеленой редьки | Анемон из зеленой редьки |
|  |  | Изготовление попугайчика из дайкона, из моркови. |  |  | 2 | Вырезание попугайчика из дайкона. Резьба носа для попугая из моркови. Крепление. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать попугайчика из дайкона. | Попугай из дайкона |
|  |  | Георгин из свеклы. |  |  | 2 | Вырезание георгина из свеклы. Работаем над «объёмностью» цветка. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать георгин из свеклы | Георгин из свеклы |
|  |  | Георгин из зеленой редьки (закрепление.) |  |  | 2 | Вырезание георгина из зеленой редьки. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать георгин из редьки | Георгин из зеленой ьредьки |
|  |  | Роза из свеклы. |  |  | 2 | Вырезание розы из свеклы начиная с нижней раскрытой части. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать розу из свеклы. | Роза из свеклы |
|  |  | Роза из свеклы, редьки, дйкона. |  |  | 2 | Вырезание розы из зеленой редьки, дайкона, начиная с верхней закрытой части цветка. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезат розу из редьки. | Роза из дайкона |
|  |  | Хризантема из пекинской капусты. |  |  | 2 | Резьба хризантемы из пекинской капусты карбовочным овальным ножом. Руспускание хризантемы в воде. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать хризантему из пекинской капусты | Хризантема из пекинской капусты |
|  |  | Розы из краснокачанной капусты. |  |  | 2 | Изготовление розочек из краснокачанной капусты, путём сворачивания. Крепление их в головке огурца. | Показ  Объяснение | фотоматериал | Уметь делать розу из краснокачанной капусты | Розы из красной капусты |
|  |  | Жар-птица из дайкона, моркови и оливок (коллективная общая работа). |  |  | 2 | Резьба туловища птицы, отдельных частей хвоста, сбор и крепление в одно целое. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать и собирать части тела птицы. Крепить хвост. | Жар-птица из овощей |
|  |  | Лилии из огурца (1 способ) |  |  | 2 | Вырезание лилии из огурца. Изготовление сердцевинки из моркови. Крепление на стебле (зубочистке.) Один ряд лепестков. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать лилию из огурца. | Лилии из огурца |
|  |  | Лилии из огурца (2 способ) |  |  | 2 | Вырезание лилий из огурца. Два ряда лепестков. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать лилию из огурца | Лилии из огурца |
|  |  | Камелия розовая из редьки, дайкона. |  |  | 2 | Вырезание камелии из зеленой редьки. Окрашивание свеклой в розовый цвет. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать и окрашивать камелию из редьки | Камелия из редьки |
|  |  | Камелия розовая из редьки , дайкона (закрепление.) |  |  | 2 | Вырезание камелии из редьки. Окрашивание в розовый цвет. | Показ  объяснение | Иллюстрации | Уметь вырезать камелию из редьки | Камелия розовая из зеленой редьки |
|  |  | Резьба по яблоку. |  |  | 2 | Вырезание узоров на яблоке. Оформление яблока. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь красиво оформить яблоко. | Резное яблоко |
|  |  | Резьба по яблоку (закрепление.) |  |  | 2 | Вырезание узоров на яблоке. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь красиво вырезать узоры на яблоке. | Резное яблоко |
|  |  | Бабочки из моркови. |  |  | 2 | Вырезание бабочек из моркови. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать бабочку из моркови | Бабочки из моркови |
|  |  | Шишка из моркови. |  |  | 2 | Вырезание шишки из моркови. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать шишку из моркови | Шишка из моркови |
|  |  | Шишка из моркови (закрепление.) |  |  | 2 | Вырезание шишки из моркови. Закрепление. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать шишку из моркови | Шишка из моркови |
|  |  | Цветы из редиски. |  |  | 2 | Вырезание цветов из редиски. Нескоько способов. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать цветы из редиски | Цветы из редиски |
|  |  | Тюльпан из моркови. |  |  | 2 | Вырезание тюльпана из моркови. Придание формы. Резьба лепестков. | Показ  объяснение | Фотоматериал | Уметь вырезать тюльпан из моркови | Т.льпан из моркови |
|  |  | Тюльпан из моркови (закрепление.) |  |  | 2 | Вырезание тюльпана из моркови. Закрепление. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | У меть вырезать тюльпан из моркови | Тюльпан из моркови |
|  |  | Овощной букет (общая коллективная работа) |  |  | 2 | Вырезание цветов из моркови, свеклы, редьки, редиса, листиков из огурца. Сбор и крепление офощного букета. | Показ  объяснение | Фотоматериал | Уметь крепить и собирать овощной букет. | Овощной букет |
|  |  | Фруктовый букет (общая коллективная работа) |  |  | 2 | Вырезание и нарезка фруктов. Сбор и крепление фруктового букета. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь крепить и собирать фруктовый букет. | Фруктовый букет |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия | Дата занятия | Тема занятия | Количество часов | | | Содержание | Формы и методы организации учебного процесса | Оборудывание, материалы | Знания, умения, навыки | Контроль знаний |
| Всего | Теория | Практика |
| 1. |  | Вводное занятие. История возникновения карвинга (повторение) |  | 1 |  | Вспоминаем, откуда произошло это искусство. Известные карвингисты России и других стран. | рассказ | фотоматериал | Знать историю возникновения карвинга. Знать известных карвингистов. | опрос |
|  |  | Техника безопасности работы с инструментами (повторение.)Выбор продуктов. |  | 1 |  | Вспоминаем названия инструментов, технику безопасности работы с ними. Правильный выбор продуктов. | рассказ | слайды | Знать как правильно пользоваться инструментами, выбрать овощ, фрукт. | опрос |
|  |  | Резьба по арбузу. |  |  | 2 | Корзина из арбуза с ручкой. Изготовление арбузных шариков для корзинки. | Показ  Объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать корзинку с ручкой | Готовая корзинка из арбуза |
|  |  | Резьба по арбузу. |  |  | 2 | Резьба узоров на арбузе. Шахматный порядок. Листок. | Показ  объяснение | Фотоматериал.  Видео. | Уметь вырезать узор в шахматном порядкена арбузе | Резной арбуз |
|  |  | Резьба по арбузу. |  |  | 2 | Вырезаем большую розу и листья. Учимся делать оконтовку вокруг . | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать розу на арбузе | Резной арбуз |
|  |  | Резьба по арбузу. |  |  | 2 | Резьба арбуза в восточном стиле. Учимся вырезать простейшие кружевные узоры. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Знать технику и уметь вырезать простейшие кружевные узоры на арбузе | Простейшие кружевные узоры на арбузе в восточном стиле |
|  |  | Резьба по арбузу. |  |  | 2 | Резьба арбуза в восточном стиле. Продолжаем учиться вырезать простейшие кружевные узоры. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать простейшие кружевные узоры на арбузе | Резной арбуз в восточном стиле |
|  |  | Резьба по дыне |  |  | 2 | Изготовление парусника из дыни. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать парусник из дыни. | Парусник из дыни |
|  |  | Резьба по дыне |  |  | 2 | Резьба корзинки из дыни, с дынными шариками, ягодами. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать корзинку и шарики из дыни. | Корзинка из дыни |
|  |  | Резьба по дыне |  |  | 2 | Резьба простейших кружевных узоров на дыне. | Показ  объяснение | фотоматериал | Знать технику резьбы кружевных узоров из дыни и уметь ею владеть | Резная дынька |
|  |  | Резьба по тыкве |  |  | 2 | Резьба узоров на тыковке, для будущего горшочка (1 часть) | Показ  объяснение | Фотоматериал  Иллюстрации | Уметь вырезать на тыкве. | Резная тыковка. |
|  |  | Резьба по тыкве |  |  | 2 | Изготовление резного горшочка из тыквы с крышечкой (2 часть.) Отделяем крышку. Вычищаем содержимое тыквы, мякоть. | Показ  объяснение | Фотоматериал  Иллюстрации | Уметь работать с тыквой. | Горшочек из тыквы с крышкой. |
|  |  | Резьба по тыкве |  |  | 2 | Резьба цветов на тыкве (1 часть.) | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать цветы на тыкве. | Незаконченная езная тыква. |
|  |  | Резьба по тыкве |  |  | 2 | Продолжаем вырезать цветы на тыкве (2 часть.) | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать цветы на тыкве. | Резная тыква. Готовая работа. |
|  |  | Резьба по кабачку |  |  | 2 | Резьба узоров на кабачке. «Косичка». | Показ  объяснение | Фотоматериал  видеоматериал | Уметь работать с кабачком | Узор «косичка» на кабачке |
|  |  | Резьба по кабачку |  |  | 2 | Резьба узоров на кабачке. «Волна» | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать узор «волна» на кабачке. | Узор «волна» на кабачке |
|  |  | Изготовление трафарета, надписи. |  |  | 2 | Изготовление трафарета для будующей надписи на кабачке. Надпись произвольная. | Показ  объяснение | Иллюстрации  фотоматериал | Уметь изготавливать трафарет-надпись | Готовый трафарет-надпись. |
|  |  | Работа с кабачком. С помощью трафарета вырезаем надпись на кабачке. |  |  | 2 | Закрепление трафарета на кабачке. Пометки. Обрезание лишней кожуры вокруг букв. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать надпись на кабачке с помощью трафарета | Кабачок с надписью |
|  |  | Изготовление трафарета, надписи. |  |  | 2 | Изготовление трафарета-надписи на кабачке. Повторение и закрепление. Надпись произвольная. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь изготавливать самостоятельно трафарет. | Готовый трафарет-надпись. |
|  |  | Работа с кабачком. С помощью трафарета вырезаем надпись на кабачке. |  |  | 2 | Закрепление трафарета на кабачке. Пометки. Обрезание лишней кожуры вокруг букв. Повторение и закрепление. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь самостоятельно вырезать надпись на кабачке. | Кабачок с надписью. |
|  |  | Птицы из дайкона, моркови. Попугай. |  |  | 2 | Вырезание попугайчика из дайкона(туловище, голова, крылья, хвостик.) Изготовление клюва из моркови. | Показ  Объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать попугайчика и клюв. | Попугай из дайкона. |
|  |  | Птицы из дайкона, моркови, киви. Жар-птица. |  |  | 2 | Жар-птица. Вырезание частей тела.Туловище, хвост. Крепление. Сбор. Коллективная работа. Повторение. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать детали для будущей жар-птицы и крепить их в единое целое. | Жар-птица. |
|  |  | Лилия из огурца. Листики. (повторение.) |  |  | 2 | Вырезаем лилию из огурца. Листики из огурца и моркови. | Показ  объяснение | Фотоматериал  Нагляд.работа | Уметь вырезать лилию из огурца. | Лилии из огурца. Листики. |
|  |  | Лилия из огурца. Закрепление. |  |  | 2 | Вырезаем лилию из гурца одинарную и двойную. Закрепление. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать лилию из огурца одинарную и двойную | Лилии из огурца, одинарные и двойные. |
|  |  | Цветы из моркови (повторение.) |  |  | 2 | Вырезаем цветок из моркови. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать цветок из моркови | Цветок из моркови |
|  |  | Цветы из моркови. Закрепление. |  |  | 2 | Вырезаем цветы из моркови. Закрепление. | показ | слайды | Уметь вырезать цветы из моркови | Готовые цветы из моркови |
|  |  | Роза из свеклы, дайкона (повторение.) |  |  | 2 | Вырезаем розу из свеклы, дайкона, начиная снизу. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать розу начиная с низа. | Роза из свеклы |
|  |  | Роза из свеклы. Закрепление. |  |  | 2 | Вырезаем розу из свеклы или дайкона, начиная сверху, с серединки. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь вырезать розу начиная с верхней части. | Готовая роза |
|  |  | Хризантема из свеклы, редьки, картофеля (повторение.) |  |  | 2 | Вырезаем хризантему из свеклы. Шахматный порядок лепестков. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать лепестки хризантемы в шахматном порядке. | Готовая хризантема |
|  |  | Хризантема из зеленой редьки. Закрепление. |  |  | 2 | Вырезаем хризантему из дайкона. Шахматный порядок лепестов. Закрепление. | Показ  объяснение | фотометериал | Уметь вырезать лепестки хризантемы в шахматном порядке. | Готовая хризантема |
|  |  | Флоксы из дайкона, зеленой редьки. |  |  | 2 | Вырезаем флоксы из дакона. Деление лепестков. Придание формы. Окраска серединки цветка пищевым красителем. | Показ  объяснение | Фотоматериал  Нагляд.работа | Уметь вырезать флоксы. | Гогтовые цветы флоксы |
|  |  | Георгин из свеклы, дайкона, зеленой редьки. |  |  | 2 | Вырезаем георгин из свеклы. Изготовление серединки цветка. Резьба лепестков. | Показ  объяснение | Фотоматериал  Наглядная работа | Уметь вырезать георгин | Готовый георгин |
|  |  | Георгин. Закрепление. |  |  | 2 | Вырезаем георгин из дайкона. Закрепление. Начинаем с середины. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать георгин | Георгин |
|  |  | Астра из свеклы, дайкона, зеленой редьки. |  |  | 2 | Вырезание астры из свеклы. Форма. Резьба тонких лепестков. Отделение лишней мякоти. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Уметь вырезать астру из свеклы | Астра |
|  |  | Астра. Закрепление. |  |  | 2 | Вырезаем астру из дайкона. Формаю Резьба лепестков. Отделение лишней мякоти. Закрепление. | Показ  объяснеиние | Наглядная работа  фотоматериал | Уметь вырезать астру с дайкона | Астра |
|  |  | Тюльпан из редьки, свеклы, моркови. |  |  | 2 | Заготовка. Форма. Вырезаем лепестки тюльпана. Отделение лишней мякоти. | Показ  объяснение | Наглядная работа | Уметь вырезать тюльпан | Готовый тюльпан |
|  |  | Тюльпан. Закрепление. |  |  | 2 | Заготовка. Форма. Резьба лепестков тюльпана. Закрепление. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать тюльпан | Т.льпан |
|  |  | Фруктовая нарезка. Часть 1. Изготовление формы.(колективная работа) |  |  | 2 | Вырезание фигуры из пенопласта. Изготовление формы. Оборачивание пищевой фальгой, пищевой пленкой. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь делать форму для будующей нарезки | Готовая форма |
|  |  | Фруктовая нарезка с элементами карвинга.Часть 2. Изготовление. |  |  | 2 | Мытье фруктов. Нарезка крупных фруктов. Укладывание на форму. Крепление зубочистками, шпажками. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь нарезать фрукты, красиво укладывать них на форму и крепить. | Фруктовая нарезка. |
|  |  | Фруктовая нарезка. Изготовление формы. (самостоятельная работа.) |  |  | 2 | Изготовление формы из пенопласта. Оборачивание пищевой фальгой, пищевой пленкой. | Показ  объяснение | Фотоматериал  иллюстрации | Уметь подготовить форму для будующей фр.нарезки | Готовая форма |
|  |  | Фруктовая нарезка и сбор композиции (самостоятельная работа.) |  |  | 2 | Обработка и нарезка фруктов. Крепление их на форме. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь подготовить фрукты и крепить их на форме учитывая цв.гамму и вкус | Фруктовая нарезка |
|  |  | Фруктовая нарезка. Изготовление формы. (самостоятельная работа.) |  |  | 2 | Изготовление формы из пенопласта. Оборачивание пищевой фальгой, пищевой пленкой. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь изготавливать форму | Готовая форма из пенопласта |
|  |  | Фруктовая нарезка и сбор композиции (самостоятельная работа.) |  |  | 2 | Обработка и нарезка фруктов. Крепление их на форме. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь нарезать, раскладывать и крепить фрукты. | Фруктовая нарезка |
|  |  | Овощной букет (коллективная работа.) |  |  | 2 | Подготовка формы, основы. Резьба цветов. Сбор и крепление овощного букета. | Показ  объяснение | фтоматериал | Уметь делать основу для букета, собирать и крепить заготовки в букет. | Готовый овощной букет |
|  |  | Овощной букетик (самостоятельная работа.) |  |  | 2 | Подготовка основы. Резьба цветов. Сбор и крепление заготовок в букет. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь самостоятельно собирать овощной букетик. | Овощной букетик |
|  |  | Овощной мини-букетик. Самостоятельная работа. Закрепление. |  |  | 2 | Подготовка основы. Резьба овощей. Сбор и крепление овощного мини-букетика. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь самостоятельно создавать овощной мини-букетик | Овошной мини-букетик |
|  |  | Фруктовый букет (коллективная работа.) |  |  | 2 | Подготовка основы. Заготовки из фруктов. Сбор и крепление фруктового букета. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь рабоать над созданием фруктового букета | Фруктовый букет |
|  |  | Фруктовый букетик. Самостоятельная работа. |  |  | 2 | Подгтовка основы. Резьба, сбор и крепление фруктов. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь самостоятельно работать над созданием фруктового букетика. | Фруктовый букетик |
|  |  | Фруктовый мини-букетик. Самостоятельная работа. Закрепление. |  |  | 2 | Подготовка основы. Резьба, сбор и крепление фруктового мини-букетика. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь самостоятельно работать над созданием фруктового букетика. | Фруктовый мини-букетик. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Резьба по мылу |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Введение. Мыло и его особенности. Выбор материала. |  | 1 | 1 | Знакомство с новым материалом. Мыло и его особенности. Как правильно выбрать мыло для резьбы. | Рассказ  Показ  объяснение | Наглядная работа | Уметь правильно выбрать мыло для резьбы. Знать особенности этого материала | опрос |
|  |  | Цветы. Ромашки на мыле. |  |  | 2 | Резьба на мыле. Направление «от себя». Вырезаем ромашку. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать ромашку на мыле. | Мыло резное «Ромашка» |
|  |  | Ромашки на мыле. Повторение. |  |  | 2 | Резьба на мыле. Повторение. Вырезаем ромашку. | Показ  объяснение | Наглядная работа  иллюстрации | Уметь вырезать ромашку на мыле. | Мыло резное «Ромашка». |
|  |  | Роза на мыле. |  |  | 2 | Резьба на мыле. Вырезаем розу. Центр. Серединка. Раскрытие лепестков. Зачистка.Сглаживание. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность вырезания розы. Уметь вырезать её. | Мыло резное «Роза». |
|  |  | Роза на мыле. Повторение. |  |  | 2 | Вырезаем розу на мыле. Вспоминаем последовательность. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность вырезания розы. Уметь вырезать её. | Мыло резное «Роза с листиками» |
|  |  | Лилия на мыле. |  |  | 2 | Вырезаем лилию на мыле. Пометки. Начинаем с серединки, с центра. Подрезание. Очистка от лишнего мыла. Заглаживание. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность и уметь вырезать лилию | Мыло резное «Лилия». |
|  |  | Отдельные листики |  |  | 2 | Вырезаем листики из мыла. Нарезка мыла. Придание формы. Резьба листика. Заглаживание. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность вырезания листика. | Готовые отдельные листики из мыла |
|  |  | Листики из мыла. Повторение. |  |  | 2 | Вырезаем листики из мыла, повторение и закрепление | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность и уметь самостоятельно вырезать листики из мыла | Готовые листики из мыла |
|  |  | Узоры на мыле. Косичка. |  |  | 2 | Знакомимся и вырезаем узор «косичка» на мыле. Наметка места работы. Прорезание, подрезание лишнего мыла. Заглаживание. | Показ  Объяснение | Наглядная работа | Знать последовательность и уметь вырезать узор «косичка» | Узор «косичка» на мыле |
|  |  | Узоры на мыле. |  |  | 2 | Вырезание на мыле узора «волна». Последовательность. Прорисовывание, подрезание , очистка от лишнего мыла, заглаживание. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность и уметь вырезать узор «волна» на мыле | Узор «волна» на мыле |
|  |  | Узоры на мыле. |  |  | 2 | Вырезаение узора в «шахматном порядке». | Показ  объяснение | Фотоматериал  Наглядная работа | Знать последовательность и уметь вырезать узоры в «шахматном порядке» | Мыло резное «шахматный порядок» |
|  |  | Узоры на мыле. |  |  | 2 | Вырезаем «кружевные» узоры. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Знать последовательность и уметь вырезать кружевные узоры | Резное мыло «кружева» |
|  |  | Узоры на мыле. |  |  | 2 | Вырезаем кружевные узоры на мыле. Повторение и закрепление. | Показ  объяснение | Наглядная работа | Знать последовательность и уметь вырезать кружевной узор | Резное мыло «кружевной узор». |
|  |  | Композиция. 1 этап.Резьба заготовок для будущей композиции (цветок, бутончики.) |  |  | 2 | Вырезаем цветочек и бутончики для будующей композиции. Деление мыла. Придание формы. Заглаживание. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Уметь вырезать заготовки, цветочек и бутончики для будущей композиции. | Готовые заготовки, цветок и нераспустившиеся бутончики. |
|  |  | Композиция.2 этап. . |  |  | 2 | Изготовление основания, резьба и «впаивание» бутонов в мыльное основание. Обработка основания. | Показ  объяснение | Наглядная работа  фотоматериал | Уметь «впаивать» крепить заготовки в мыльное основание. | Готовая композиция. |
|  |  | Цветочная композиция. 1 этап. Резьба отдельных цветов. |  |  | 2 | Резьба цветов из мыла. Обработка. Подготовка заготовок. | Показ  Объяснение | Наглядна работа | Уметь самостоятельно вырезать заготовки для композ. | Заготовки из мыла. Цветы. |
|  |  | Цветочная композиция. 2 этап. Резьба листиков для букета. |  |  | 2 | Резьба листиков из мыла. Нарезка мыла, придание формы, резьба и заглаживание. | Показ  объяснение | Наглядная работа | Уметь вырезать листики из мыла и обрабатывать их. | Готовые листики из мыла. |
|  |  | Цветочная композиция. 3 этап. Приготовление основани и сбор букета. |  |  | 2 | Изготовление основания для букета. Сбор и крепление готовых частей, цветов и листиков в общий букетик. | Показ  объяснение | Наглядная работа | Уметь готовить основание, собирать и крепить мыльные заготовки в общий букет. | Готовый букетик из мыла. |
|  |  | Цветочная композиция. 1 этап. Резьба отдельных цветов. |  |  | 2 | Вырезаем цветы из мыла. Вспоминая последовательность вырезания. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать цветы из мыла.Знать последовательность. | Цветы из мыла |
|  |  | Цветочная композиция. 2 этап. Резьба листиков для букета. |  |  | 2 | Вырезаем листики из мыла, вспоминая последовательность вырезания. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать листики из мыла | Листики из мыла |
|  |  | Цветочная композиция. 3 этап. Приготовление основани и сбор букета. |  |  | 2 | Изготовление основания для будущего букета. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь подготавливать основание для будущего букета из мыла | Готовое основание для букета |
|  |  | Цветочная композиция. 1 этап. Резьба отдельных цветов. |  |  | 2 | Вырезаем цветы из мыла. Заготовки. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь вырезать цветы. Знать последовательность вырезания. | Цветы из мыла |
|  |  | Цветочная композиция. 2 этап. Резьба листиков для букета. |  |  | 2 | Вырезаем листики для букета. Нарезка мыла. Придание формы. Заглаживание. | Показ  объяснение | Фотоматериал  Наглядная работа | Уметь вырезать листики. Знать последовательность вырезания. | Листики из мыла |
|  |  | Цветочная композиция. 3 этап. Приготовление основания и сбор букета. |  |  | 2 | Изготовление основания для букета. Сбор и крепление элементов из мыла. | Показ  объяснение | фотоматериал | Уметь готовить основание и собирать мыльные заготовки в букет. | Букет из мыла |

Для простого карвинга необязательно иметь специальные инструменты. Множество изделий можно сделать при помощи **обычного ножа с острым и тонким эластичным лезвием.** Однако, существуют и специальные ножи:

* **тайский нож:** главнейший инструмент, с помощью которого не обойтись при высекании мелких деталей, имеет узкое и короткое остро отточенное лезвие, он будет вашим верным помощником в самых трудных узорах на всех овощах и фруктах;
* **серповидный нож:** схож с тайским, но его лезвие шире, с помощью него вырезают более крупные узоры;
* **длинный нож:** внешне напоминает обычный кухонный, но имеет зауженное лезвие, является универсальным инструментом и может использоваться при любом виде карвинга, он всегда нужен при первоначальной обработке овощей и фруктов - почистить и отрезать заготовку нужного размера;
* **карбовочные ножи** для вырезания листьев, лепестков и других растительных орнаментов, могут быть овальными, V-образными, круглыми или квадратными, широкими или узкими; ножи для каннелирования (создания бороздок);
* **небольшие ножницы** с тонкими лезвиями для придания краям декоративной формы;
* **ложка-нуазетка** для вынимания мякоти; высечка для удаления сердцевины яблок или груш и создания выемок в узорах: внешне напоминает нож с кончиком в виде круга; мини-формочки; жироль: инструмент для снятия тончайшего слоя с сыра и других мягких продуктов;
* **зубочистки и желатин** для скрепления деталей.



**Подготовка овощей и фруктов**

Для карвинга используют практически любые овощи: болгарский и острый перец, редиску, огурцы, тыкву, капусту, морковь, свеклу, картофель, помидоры и пр. Из фруктов наиболее подходящими для работы являются яблоки, апельсины, лимоны, дыни и арбузы. Главное, чтобы овощи и фрукты были ровными и гладкими, с минимальным количеством мякоти и семян. Переспевшие плоды не будут держать форму, поэтому использовать их не стоит. Важное значение имеет и их цветовая гамма. При выборе продуктов предпочтительны контрастные цвета, это позволит сделать композицию незабываемой и живописной.

Все овощи и фрукты перед работой должны быть тщательно помыты и просушены. Плотные овощи (картофель, редьку, сельдерей или имбирь) лучше предварительно достать из холодильника – в тепле они чуть подвянут и станут пластичней.

Яблоки и айву, склонные к потемнению, предварительно сбрызгивают раствором уксуса, лимонным соком. Чтобы морковь не ломалась при работе, ее замачивают в соленой воде на пару часов. Огурцы и помидоры следует выбирать самые плотные, с минимальным количеством сока.

Заготовки из овощей и фруктов можно хранить в холодной воде несколько дней. Чтобы они не потемнели, их сбрызгивают соком лимона и разведенным желатином из пульверизатора. Водянистые фрукты не замачивают – при хранении их лишь периодически опрыскивают водой.

**История возникновения карвинга**

**Карвинг** (от [англ.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *carving* — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам.

Существует несколько версий о зарождении карвинга. Большинство мнений сводится к тому, что карвинг зародился в Юго-Восточной Азии, в Таиланде.

Карвинг, как вид искусства, появился в странах юго-восточной Азии еще в древности. Европейцы считают, что причиной этому является скудность продуктов: в тот период рацион азиатов состоял в основном из фруктов и овощей, поэтому для того, чтобы хоть как-то разнообразить стол, придворные повара стали изготавливать такие шедевры. Другие же считают, что причина совсем в другом: люди, живущие в Азии, большое значение придавали эстетике. Они окружали себя красивыми украшениями и затейливыми орнаментами. Эта тяга к прекрасному и заставила их создать такой удивительный вид искусства, как карвинг.

Научившись технике карвинга, можно изготовлять букеты цветов, статуэтки, миниатюры и композиции. Технические приёмы карвинга существенно различаются в разных странах. В китайской и японской техниках используется большое количество трафаретов, формочек и вымочек, с помощью которых вырезают людей, животных и иероглифы. Узоры преимущественно изображают драконов, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера из Таиланда используют тайский нож и различные резцы, с помощью которых создаются преимущественно цветочные композиции.

В последние годы азиатская кухня становится все более популярной среди европейцев. А вместе с блюдами из Азии в Европу пришел и карвинг. Не остались в стороне и наши соотечественники: проводятся выставки и фестивали, а также мастер-классы, на которых профессиональные повара и любители могут научиться мастерству резьбы по фруктам и овощам.

Мастера азиатского карвинга используют арбузы, дыни, папайю и корень таро, из которых вырезают цветы и скульптуры. Европейский карвинг применяют для создания украшений из редьки, редиса, свёклы, моркови, болгарских и острых перцев, кабачков, тыквы, баклажанов, лука, капусты, огурцов, арбузов, дынь.

В 2004 году в России появилась Академия карвинга, и овощной карвинг стал неотъемлемой частью всех кулинарных соревнований.

**Карвинг (резьба) по мылу**

Ещё раз напомню, карвинг — дословный перевод этого вида искусства, звучит как «вырезание». В современности, это выражение приобрело смысл художественной резки, с использованием подручных материалов: дерево, овощи и фрукты, или даже мыло.

Самые удивительные мастера мыльного карвинга живут в Таиланде. Созданные их руками композиции, вызывают восхищение туристов. Однако необязательно ехать в Таиланд, чтобы научиться мастерству. В домашних условиях можно легко научиться основам карвинга по мылу. Как и в любом другом рукоделии, увлечение карвингом начинается с основ — выбора необходимых материалов и инструментов для вырезания различных фигурок из мыла.

Техника вырезания по мылу очень схожа с техникой вырезания по овощам и фруктам, разный только материал.

Нужно мысленно определить, в каком порядке и на какой высоте будут располагаться слои будущей картины. Каждая картинка вырезается слоями, какие-то детали изображения оказываются на верхнем слое, а дальние от вас будут располагаться глубже, в нижних слоях. Вы сами решаете, какой высоты будет каждый слой, зависит это от того, какой толщины кусок мыла и каково количество слоев.4

С помощью тонкого острого ножа срезвать весь верхний слой, оставив лишь то, что должно на нем находиться – а именно очертания вырезаемого изображения. Теперь приступайте ко второму слою, с него нужно убрать то, что должно находиться ниже. Таким образом обрабатывайть каждый слой вырезаемого изображения. Чем сложнее ваш барельеф, тем больше слоев он имеет, но тем интереснее он будет выглядеть в итоге.

**Хранение вырезанного мыла.**

Мыло, вырезанное в технике карвинг-хрупкий материал. Для хранения и оформления такого мыла идеально поойдут коробочки из картона, или же прозрачные с пластика. Такая упаковка не только сохранит целостность мыльного «шедевра», но и послужит подарочным вариантом при желании.

**Выбор материала для резьбы по мылу**

Для того, чтобы создать свой «шедевр» из мыла, для себя, в подарок родным, друзьям, или на продажу, важным остается выбор качественного мыла. Для этих целей подойдет обычное мыло, мыло ручной работы. Главное, чтобы мыло было свежим, не крошилось.

* Свежесть мыла можно легко определить. Для этого достаточно надавить на мыле ногтем сбоку, если бороздка ровная и нет мыльных крошек, такое мыло подойдёт для работы.
* Нежелательно использовать мыло из глицерина, прозрачное. Оно легкое в работе, но если были допущены какие-то ошибки при работе, то их будет сложно скрыть. Так же нежелательно использовать мыло с кремом.
* Мыльные обмылки (обрезки) так же можно применить в работе. Нужно сложить их в любую емкость подходящей формы, залить ьнебольшим количеством воды и плотно утрамбовать, чтобы не было пустот. Через несколько дней полученый мыльный брусочек можно использовать в работе.
* Немаловажное значение имеет и запах. Даже самое красиво вырезаное мыло, но с неприятным запахом не вызовет приятных эмоций.
* Форма мыла может быть любой: круглая, прямоугольная, овальная.



**Источники:**

* Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам. Учебное пособие.А.А.Махлис, А.Л.Сагайдачная. 2003 г. Издательство: Владос. Серия : Изобразительное искусство ISBN 978-5-691-01928-9
* Карвинг. Украшение стола фруктами и овощами. Ориг.название Decorare la tavola con frutta e verdura. Автор [Марко Сабатини](http://www.ozon.ru/person/19586216/). 2012 Издательство [Арт-Родник](http://www.ozon.ru/brand/857541/) Редактор [Кристина Сперандео](http://www.ozon.ru/person/3428831/) Переводчик [Александр Подпятников](http://www.ozon.ru/person/5289178/) Фотограф[Массимо Боттуро](http://www.ozon.ru/person/19586296/). ISBN 978-5-404-00226-3
* Украшения из овощей для праздничного стола 1. Карвинг шаг за шагом. Пособие по вырезанию овощей. Carujeme se zeleninou 1. Автор Людек Прохазка 2010 г. Издательство [Арт-Родник](http://www.ozon.ru/brand/857541/) Редактор [Т. Хлебнова](http://www.ozon.ru/person/2853271/) Переводчик [А. Изотов](http://www.ozon.ru/person/4854508/). ISBN 978-5-404-00048-1
* Украшения из овощей для праздничного стола 2. Карвинг шаг за шагом. Пособие по вырезанию овощей. Carujeme se zeleninou 2. Автор Людек Прохазка 2010 г. Издательство [Арт-Родник](http://www.ozon.ru/brand/857541/) Редактор [Т. Хлебнова](http://www.ozon.ru/person/2853271/) Переводчик [А. Изотов](http://www.ozon.ru/person/4854508/). ISBN 978-5-404-00050-4
* Фантазии из овощей и фруктов. Scolpire frutta e verdura. Авторы: [Джина Кристанини Ди Фидио](http://www.ozon.ru/person/2610376/), [Вилма Беллини Страбелло](http://www.ozon.ru/person/2610380/) 2008 г. Издательство: Ниола-Пресс. ISBN 978-5-366-00297-4, 88-440-2955-3
* Фигурная нарезка овощей и фруктов. Уроки для начинающих. Автор: Селена Мун. 2012 г. Издательство: Феникс. Серия: Жизнь удалась. ISBN 978-5-222-18604-6
* Литература: ООО «Бёрнер Ист», «Академии карвинга» и Мишиной А.В. Интернет ресурсы: WWW.karvinq.ru
* <http://svoimi-rukami-club.ru/история-возникновения-карвинга-как-вида-искусства/>
* https://www.youtube.com/channel/UC950C9wDDcbqB5im2UmTZfg