

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»

_____ А.В. Юдина

«28» августа 2023 г.

Рабочая программа кружка
социально-экономической направленности:
«Карвинг»
(базовый уровень)

Возраст обучающихся 15-18 лет

Срок реализации: сентябрь 2023- май 2024

Пояснительная записка.

Растущие объемы поставок в нашу страну южных экзотических овощей и фруктов, возрастающие требования клиентов требуют от повара освоение кулинарных традиций других стран и народов. Одной из национальных традиций Китая и Японии является карвинг — фигурная резка по овощам и фруктам.

Занятие карвингом развивает творческие способности. В процессе обучения учащиеся овладевают основами искусства карвинг, развивают умения пользоваться специальными инструментами и приспособлениями.

Самостоятельное выполнение работ позволяет активизировать творческое мышление, использовать полученные знания в практической деятельности, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса, принимать оптимальные решения в процессе работы.

Базовые нормативно-правовые документы, учитываемые при разработке программы:

- ..Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- ..Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- ..СанПиН 2.4.43172-14 от 10 сентября 2014 г.;
- ..Устав МУ ДО «Дом детского творчества». № 94-1/0 от 27 мая 2015 года. ..Методические рекомендации по разработке дополнительных общеразвивающих программ в Московской области (Приложение к письму Министерства образования Московской области №3597/21 от 24.03.2016 г.)

Данная программа социально-педагогической направленности,

Программа направлена на становление следующих общих компетенций:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Адресат программы обучающиеся 15-18 лет

Психологические особенности старших подростков (15-18 лет) Современный подросток — продукт современной жизни, он сложен, интересен, противоречив. В этом возрасте завершается физическое созревание индивида. Возраст от 15 до 18 лет принято считать периодом ранней юности. Каковы же психологические особенности подростков в данный возрастной период?

Физическое и психическое развитие гармонизируется, в отличие от подросткового периода, основной чертой которого была неравномерность развития.

Центральным процессом юности, по Э. Эриксону, является формирование личностной идентичности, чувства преемственности, единства, открытие собственного "Я". Новым и главным видом психологической деятельности

для юношей становится рефлексия, самосознание. Вот почему старших подростков так привлекает возможность узнать что-то новое о себе.

В плане умственного развития этот возраст не показывает каких-либо качественных новообразований: здесь укрепляются и совершенствуются те процессы развития формального интеллекта, которые начались в подростковом возрасте. Однако определенная специфика здесь имеется и вызывается она своеобразием развития личности.

Мышление старшего подростка приобретает личностный, эмоциональный характер. Самосознание юношей и девушек преимущественно устремлено в будущее. Этот возраст полон романтизма и в то же время вопросом как сложится жизнь в будущем.

Юность — пора становления мировоззрения. Для этого есть все предпосылки: сформировалось абстрактно-логическое, теоретическое мышление, достигнута психологическая самостоятельность, приближается социальная зрелость. Учение приобретает большую ценность, чем раньше, и все больше времени посвящается самообразованию. Старший подросток миновал эпоху подростковых кризисов и конфликтов. Приобретение знаний связывается с планами на будущее. Молодые люди ищут себя через различные роли, перспективы соотносятся с собственными возможностями.

В эмоциональном состоянии сохраняется повышенная ранимость, чувствительность, экзальтация сменяется депрессией. Они осознаются не как результат внешних воздействий, а как состояние "Я". Очень болезненно воспринимаются и собственная внешность, и собственные способности, хотя способы выражения эмоций стали шире и лучше контролируются. Старший подросток может быть уже способен к глубоким "взрослым" переживаниям, серьезным и устойчивым чувствам. При переходе к юности улучшается коммуникативность, появляются самостоятельность, уравновешенность, самоконтроль.

Для юношей, как и для подростков, по-прежнему чрезвычайно значимо общение со сверстниками. Но если у подростков носит поверхностный характер, то теперь общение стало более интенсивным и глубинным. Юноши и девушки порой одержимы стремлением найти свое второе "Я". Поиски друга, объекта любви добавляют немало волнений и переживаний в этом возрасте.

Меняются взаимоотношения со взрослыми. Если желание видеть в своих родителях друзей, советников не удовлетворяется, еще больше возрастает стремление найти друга или подругу.

Одновременно старший подростковый возраст не лишен трудностей и конфликтов. Это касается несоответствия между физической и психической зрелостью учащихся и их социальным статусом. Старший подросток, достигший физической зрелости и по интеллектуальному развитию иногда превышающий своих наставников, находится на содержании у родителей, он имеет фактически те же права и обязанности что и любой школьник другого возраста, его деятельность жестко регламентирована взрослыми, а возможности проявления инициативы во многом ограничены современными формами школьной жизни. Такое искусственное затягивание детства чревато, как известно, опасными последствиями. Инфантильность, отсутствие чувства ответственности за свои действия, пассивная общественная позиция, потребительское отношение к взрослым, проявление школярства в учебе — нередкие явления наших дней. Кроме того, имеются, к сожалению, у некоторых части элементы безверия и цинизма.

К 17-18 годам юноши и девушки сосредотачиваются на профессиональном самоопределении. Оно предполагает самоограничение, отказ от подростковых фантазий, в которых ребенок мог стать представителем любой, самой привлекательной профессии. Им приходится ориентироваться в различных профессиях. Кроме того, нужно верно оценить свои объективные возможности уровень учебной подготовки, здоровье, материальные условия

семьи и, главное, свои способности и склонности. Профессиональное самоопределение стимулирует развитие новых интересов к учебным дисциплинам. Нередко родители прививают интерес к определенным дисциплинам и видам деятельности. Например, родители внушают детям, что для успеха в любой профессиональной деятельности необходимо овладеть иностранным языком.

Цель программы создание условий для самопроявления и самовыражения, формирование эстетического вкуса, освоения кулинарных традиций других стран и народов средствами кулинарного карвинга.

Задачи программы:

обучающие:

- обучить приемам вырезания украшений и поделок из овощей и фруктов,

- приобретение навыков украшения блюд,

-изучение способов художественного оформления изделий; воспитательные:

- воспитать чувства ответственности,

- формировать интерес к овладению профессией,

- формировать чувство самоконтроля, взаимопомощи, взаимовыручки;

развивающие:

- развивать образное мышление,

- творческие способности,

- формировать эстетический и художественный вкус,

- содействовать формированию всесторонне развитой личности.

Новизна программы

В содержании программы рассматривается история карвинга, инструменты и материал, правила техники безопасности, приемы фигурной резки, подбор и хранение, особенности европейской и азиатской техник, технология создания разных композиций.

Реализация задач и содержание программы выдвигает следующие требования к знаниям и умениям обучающихся:

Должны знать:

- историю карвинга
- особенности техник карвинга - варианты украшений из овощей и фруктов
- цветовое сочетание в изделиях
- правила подбора продуктов, инструментов и приспособлений «правила техники безопасности при работе с ножами и другими приспособлениями, приемы резьбы

Должны уметь:

- использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами
- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов
- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов
- определять качество выполненных изделий.

Контроль и оценка результатов освоения программы.

Во время занятий применяется текущий итоговый контроль. Уровень усвоения материала выявляется в беседах, выполнении творческих индивидуальных заданий, применении полученных на занятиях знаний. Наиболее приемлемая форма оценки организованный просмотр выполненных образцов изделий. Он позволяет справедливо и объективно оценить работу каждого, сравнить, сделать соответствующие выводы. 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.
- реализация творческих идей.

Учебный план

	Наименование тем:	Количество часов	Форма аттестации
1	Комплектование групп. Оформление методической документации и диагностического инструментария.	2	Собеседование
2	Комплектование групп. Оформление методической документации и диагностического инструментария.	2	Собеседование
3	Инструктаж по ТБ и ПДД. Введение в программу..	2	Комплексное занятие
4	История развития карвинга.	2	Лекция
5	Виды карвинга. Европейская и азиатская школы карвинга.	2	Лекция
6	Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы.	2	Лекция
7	Изготовление изделий из помидора (корзиночка для салата, розочка)	2	Практическая работа
8	Резка по овощам. Карбование овощей и фруктов, использование выемок и трафаретов.		Комбинированное , практическое занятие
9	Резка по овощам. Хризантема из пекинского салата.	2	Комбинированное , практическое занятие
10	Резка по овощам. Ромашка из дайкона и моркови.	2	Комбинированное , практическое занятие

11	Резка по овощам. Подсолнух из белой редьки .	2	Комбинированное , практическое занятие
12	Фигурная нарезка из огурца , лука зелёного,помидора.	2	Комбинированно , практическое занятие
13	Декорирование тарелки.	2	Комбинированное , занятие
14	Резка по овощам. Калы из лука порея и моркови. Украшение салата из свежей капусты.	2	Комбинированное , практическое занятие
15	Правила оформления блюд с использованием карвинга.	2	Комбинированное , практическое занятие
16	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам для украшения кулинарных Блюд.	2	Комбинированное , практическое занятие
17	Декорирование тарелки.	2	Комбинированное , практическое занятие
18	Резка по овощам. Незабудка из редиса, мальва из дайкона.	2	Комбинированное , практическое занятие
19	Резка по овощам. Флеодоранж из красного редиса.	2	Комбинированное практическое занятие
20	Резка из овощей, Цветок календула из моркови.	2	Комбинированное , практическое занятие

21	Приемы симметричной разметки Рисунка для вырезания. Резка из	2	Комбинированное , практическое занятие
----	--------------------------------------------------------------------	---	----------------------------------------------

	овощей. Астра из зеленой редьки.		
22	Резка из овощей. Картофельные розы во фритюре.	2	Комбинированное практическое занятие
23	Резка из овощей Лилия из репчатого лука.	2	Комбинированное , практическое занятие
24	Резка из овощей. Лилия из огурца.	2	Комбинированное , практическое занятие
25	Резка из овощей Лилия из дайкона.	2	Комбинированное , практическое занятие
26	Резка из овощей. Кувшинка из репы и тыквы	2	Комбинированное , практическое занятие
27	Создание композиции «В аквариуме»	2	Комбинированное , практическое занятие
28	Резка из овощей. Ветка яблони из красного редиса.	2	Комбинированное , практическое занятие
29	Резка из овощей. Георгин из редьки.	2	Комбинированное практическое занятие
30	Резка из овощей Колокольчики из дайкона.	2	Комбинированное , практическое занятие
31	Декорирование банкетных блюд.	2	Лекция

32	Резка из овощей Клематис из редиса и дайкона.	2	Комбинированное , практическое занятие
33	Создание новогодней композиции.	2	Творческая работа
34	Резка из овощей. Шишки из моркови. (1 вид)	2	Практическая работа

35	Резка из овощей. Шишки из моркови. (2 вид)	2	Практическая работа
36	Подведение итогов первого полугодия. Диагностика. Награждение.	2	Итоговое занятие
37	Инструктаж по ТБ и ПДД..	2	Комбинированное , практическое занятие
38	Резка по овощам. Цветы из сладкого перца	2	Комбинированное , практическое занятие
39	Резка по овощам. Цветок из горького перца, чили.	2	Комбинированное , практическое занятие
40	Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей.	2	Комбинированное , практическое занятие
41	Творческой самостоятельная работа по созданию композиции из овощей	2	Комбинированное , практическое занятие
42	Резка по овощам. Листья из кабачков цуккини(1 вид)	2	Комбинированное , практическое занятие
43	Резка по овощам. Листья из кабачков цуккини(2 вид)	2	Комбинированное , практическое занятие

44	Инструктаж по ТБ и ПДД..	2	Лекция
45	Резка из овощей. Цветок из лука порея	2	Комбинированное , практическое занятие
46	Создание и выполнение цветочной композиции к 23 февраля.	2	Комбинированное практическое занятие
47	Карвинг по фруктам. Технологическая последовательность и основные приемы резьбы.	2	Комбинированное , практическое занятие

48	Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей для мамы к 8 Марта.	2	Комбинированное , практическое занятие
49	Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей для мамы к 8 Марта.	2	Комбинированное практическое занятие
50	Резьба по фруктам. Корзиночка из апельсинов.	2	Комбинированное , практическое занятие
51	Резьба по яблокам. Создание лебедя	2	Комбинированное , практическое занятие
52	Резка по фруктам. Декорирование манго.	2	Комбинированное , практическое занятие
53	Резьба по яблокам. Украшение фруктового салата	2	Комбинированное , практическое занятие
54	Резьба по овощам.Создание простой вазочки из тыквы.	2	Комбинированное , практическое занятие

55	Резьба по овощам. Декорирование авокадо.	2	Комбинированное , практическое занятие
56	Резьба по овощам. Весенние цветы из тыквы и дайкона(нарциссы)	2	Комбинированное , практическое занятие
57	Резьба по овощам. Георгин из тыквы.	2	Комбинированное , практическое занятие
58	Карвинг по фруктам. Сладкий декор на тарелке.	2	Комбинированное , практическое занятие
59	Создание композиции. Фруктовый букет для мамы.	2	Комбинированное , практическое занятие

60	Резьба по овощам . Георгин из свеклы.	2	Комбинированное , практическое занятие
61	Резьба по овощам. Букет роз из свеклы.	2	Комбинированное , практическое занятие
62	Карвинг по фруктам. Птичка из киви .	2	Комбинированное , практическое занятие
63	Резка по овощам. Гортензия из дайкона и моркови.	2	Комбинированное , практическое занятие
64	Скульптурные композиции из овощей и фруктов.	2	Лекция, просмотр фильма.
65	Резка по фруктам. Корзинка из дыни.	2	Комбинированное , практ-е занятие
66	Секреты мастеров карвинга.	2	Творческая встреча

67	Просмотр фильма «Тайская школа карвинга»	2	Лекция
68	Основы, технологическая последовательность и приемы выполнения резьбы на арбузе.	2	Комбинированное , практическое занятие
69	Творческой самостоятельная работа по созданию композиций из овощей и фруктов.	2	Комбинированное , практическое занятие
70	Творческой самостоятельная работа по созданию композиций из овощей и фруктов.	2	Комбинированное , практическое занятие
71	Итоговая работа. Сборка композиций.	2	Выставка
72	Подведение итогов за год. Диагностика, награждение.	2	Итоговое занятие
	Итого:	144	

Методическое обеспечение программы:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

...рабочие места по количеству обучающихся; ...комплект учебно-методической документации; ...наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал; ... видеотека по курсу.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

...производственные столы; ...наборы для карвинга ... миски, доски разделочные ... холодильное оборудование

(бытовой холодильник); – производственный инвентарь и инструменты

– В программе используются следующие методы обучения:

– «объяснительно-иллюстративный»: рассказ, беседа, объяснение, демонстрация образцов, слайдов, изделий; – «репродуктивный»:

повторение приемов работы, тренировочные упражнения по образцам;

– - практический:

– [REDACTED] Весь процесс обучения направлен на развитие творческих способностей подростка, самоопределение, а также на реализацию себя в выбранной деятельности. В ходе работы на занятиях дополнительного образования создается атмосфера сотрудничества, сопричастности к общему делу, ситуация успеха.

– «Создание благоприятных условий ведет к мотивации познаний, творчеству, профессиональному самоопределению, повышению уровня самооценки ребенка

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лобо М.Э., Украшения из овощей и фруктов. — М. Издательство АРТРОД-ПЖ, 2007 - 129 с.

2. Мишина А.В., Академия карвинга. — ООО «Бёрнер Исо, 2012 г.

3. Интернет ресурсы: WWW.karvinq.ru