**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Донецкое многопрофильное профессиональное училище №50»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  Директор ГБПОУ РО ПУ № 50  А.А.Бирюкова  «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**План работы кружка**

**«Карвинг»**

**Преподаватель: Слепцова Светлана Николаевна**

**Пояснительная записка**

Работа с резным материалом способствует концентрации и сосредоточенности , внимания , стимулирует развитие памяти. Моделируя ту или иную фигуру, обучающемуся необходимо соотносить наглядные символы и переводить их в практическую деятельность( самостоятельно выполнять действия по нарезке).

Программа рассчитана на развитие художественного творчества, познание секретов мастерства и открытие двери в мир творчества. Лица с ОВЗ нуждаются в особенном обучении. Для лиц с ОВЗ необходимо не только суметь понять, что необходимо повторить, но и индивидуально поработать пальчиками , отработать моторику рук, чтобы красиво нарезать. Интересное оформление работ развивает адаптивные возможности будущих специалистов с ОВЗ.

Курс занятий направлен на развитие у обучающихся навыков ручного труда. Дети на занятиях учатся выполнять собственные композиции.

**Цель программы:** всестороннее интеллектуальное и эстетическое развитие в процессе овладения элементарными приемами работы с резным материалом.

**Задачи программы:**

**Обучающие-** научить владеть техниками работы с резным материалом,

с инструментами и приспособлениями;

- учить проявлению творческой самостоятельности;

**Развивающие-** развивать художественный вкус и ориентацию

на качество выполнения резных изделий, что позволит

качественно работать на производстве;

-развивать фантазию, создавая интересные образы

и композиции;

-развивать моторику рук, глазомер;

-развивать пространственное мышление, память, внимание;

**Воспитательные: -**воспитывать интерес к будущей профессии;

- формировать культуру труда и совершенствовать

трудовые навыки;

-учить аккуратности, бережному и экономному

расходу материалов, содержать в порядке рабочее место.

Срок реализации программы-1 год.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу.

**Методы**, используемые на занятиях: словесный, наглядный, практический.

**Форма учебных занятий-** используется разная (индивидуальная, парная, групповая)

**Формы контроля учебных занятий**- выставки резных работ( одноразовые, постоянные, тематические, итоговые). Организуется обсуждение выставочных работ с участием педагогов, родителей, приглашенных гостей.

**Перспективно – тематический план**

**работы кружка «Карвинг»**

**Максимальное количество часов –36**

**В том числе:** теоретические занятия – 9 час.

практические занятия **--**27 час.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Обьем часов | Тип урока | МТО урока | Домашнее  задание |
| 1. | Краткая история возникновения карвинга, художественного мастерства. Профессиональная значимость карвинга | 1 | Урок формирования новых знаний, умений | Конспекты лекций | Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом стр 2-15 |
| 2 | Основные виды нарезки карвингом | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод стр 4-19 |
| 3 | Цвет при нарезке овощей карвингом, сочетание цветов. | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 4 | Правильное расположение и соблюдение пропорции в украшении блюд элементами карвинга | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 5 | Цветовая гамма нарезанных на блюде (тарелке) изделий методом карвинга | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 6 | Классификация, основные характеристики традиционных видов овощей и фруктов, используемых при нарезке карвингом | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 7 | Классификация, основные характеристики традиционных видов инструментов для карвинга | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 8 | Ознакомление с карбовочными традиционными ножами | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 9 | Ознакомление с карбовочными специальными ножами ( полукруглыми, остроугольными) | 1 | Урок рефлексии  комбинированный | Конспекты лекций | Интернет-ресурсы |
| 10. | Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Резка орнаментов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 11 | Техника работы с ножами, наружная резка. Резка орнаментов с наружной резкой | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 12 | Понятие о пропорциях. Резка орнаментов в пропорциях | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 13 | Содержание и задачи резки карвингом из фруктов . Инструменты и материалы для резки | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 14 | Содержание и задачи резки карвингом из плодов. Инструменты и материалы для резки | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 15 | Содержание и задачи резки карвингом из овощей. Инструменты и материалы для резки | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 16 | Упражнения по резке птиц из овощей | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 17 | Упражнения по резке птиц из фруктов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 18 | Упражнения по резке птиц из плодов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная |
| 19 | Упражнения по резке цветов из овощей | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 20 | Упражнения по резке цветов из фруктов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 21 | Упражнения по резке цветов из плодов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  .лепка |
| 22 | Упражнения по резке животных из овощей | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 23 | Упражнения по резке животных из фруктов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  .лепка |
| 24 | Упражнения по резке животных из плодов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 25 | Упражнения по резке корзин из тыквенных (арбуз) | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 26 | Упражнения по резке корзин из тыквенных (дыня) | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 27 | Упражнения по резке корзин из тыквенных (тыква) | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  .лепка |
| 28 | Упражнения по резке композиций по теме «День рождения» из фруктов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  .лепка |
| 29 | Упражнения по резке композиций по теме «День рождения» из овощей | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 30 | Упражнения по резке композиций по теме «День рождения» из плодов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  .лепка |
| 31 | Упражнения по резке композиций по теме «День рождения» из тыквенных | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 32 | Упражнения по резке композиций по теме «Море» из овощей | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  .лепка |
| 33 | Упражнения по резке композиций по теме «Море» из фруктов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 34 | Упражнения по резке композиций по теме «Море» из плодов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 35 | Упражнения по резке композиций по теме по теме «Юбилей» из фруктов и плодов | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |
| 36 | Упражнения по резке композиций по теме по теме «Юбилей» из овощей | 1 | Урок комплексного применения знаний, умений | Наглядные пособия | Интернет-ресурсы,  индивидуальная  . |

**Список используемой литературы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — http://docs.kodeks.ru/document/901751351
2. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 1998. – 160 с.
3. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.
4. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.
5. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.
6. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.

7.Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс,2008. – 30 [16] с.: ил.

8.Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.

9.Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».