



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 253  
Приморского района Санкт-Петербурга  
имени капитана 1-го ранга П.И. Державина**

**ПРИНЯТА**

Педагогическим советом  
ГБОУ школы № 253  
Приморского района Санкт-Петербурга  
им. капитана 1-го ранга П.И. Державина  
Протокол №1 от 31.08.2021

**УТВЕРЖДЕНА**

Директором ГБОУ школы № 253  
Приморского района Санкт-Петербурга  
им. капитана 1-го ранга П.И. Державина  
приказ №231-од от 31.08.2021

\_\_\_\_\_/Н.А. Фурсова/

**Рабочая программа  
внеурочной деятельности  
«Кулинарный карвинг»**

Санкт-Петербург  
2021

## ВВЕДЕНИЕ

Предлагаемая программа является комплексной по содержанию деятельности и ориентирована на достижение результатов трех уровней<sup>1</sup>:

<i>1 уровень «репродуктивный»</i>	<i>2 уровень «деятельностный»</i>	<i>3 уровень «экспериментальный, поисковый»</i>
Понимание сущности художественного видения мира, готовность через искусство украшения блюд цветами из овощей и фруктов, организовать творческую деятельность	Опыт саморефлексии, готовность тренировать способность к использованию выведенного алгоритма, анализировать свою деятельность (умения и навыки), принимать решение в соответствии с художественным замыслом.	Готовность самостоятельно исследовать варианты цветочных композиций из фруктов и овощей.

Программа рассчитана на детей 11-16 лет. При некоторой корректировке методик и содержания деятельности данная программа может использоваться для детей более младшего или старшего возраста.

Занятия проводятся в свободное от учебы время 1 раз в неделю по 1 часу.

Занятия групповые. Группа - не более 11 человек.

### **Режим занятий:**

- общее количество часов в год для 6 класса – 34ч.,
- количество часов и занятий в неделю для 6 класса - 1 раз в неделю по 1 ч.

Форма занятий - комплексная: сочетание теории и практики.

Занятия проводятся в следующих формах: практическая индивидуальная и групповая, беседа, конкурс, выставка.

**Цель** программы - создать условие для формирования потребности воплотить творческие образы в изготовлении композиций, почувствовав себя

---

<sup>1</sup> На основе Методических рекомендаций по организации внеурочной деятельности Электронный ресурс: [http://xn---7sbadedzpm9anhgcdxi1ct.xn--p1ai/tinybrowser/files/metogu4eckuu-ka6/mp/mp\\_no\\_opr\\_bhepo4hou\\_ge9itejibhoctu.pdf](http://xn---7sbadedzpm9anhgcdxi1ct.xn--p1ai/tinybrowser/files/metogu4eckuu-ka6/mp/mp_no_opr_bhepo4hou_ge9itejibhoctu.pdf)

автором-создателем, в целях личностного развития и художественно-нравственного роста.

**Задачи программы:**

*Образовательные:*

- приобщить детей к декоративно-прикладному искусству;
- формировать познавательную активность у школьников;
- формировать у ребенка начальные знания по истории карвинга;
- формирование навыков оформительской работы с элементами дизайна;
- развивать творческие способности, конструкторские умения и навыки у детей в процессе выполнения практических работ;
- развивать умения самостоятельно ориентироваться в задании, умении сравнивать свою работу с образцом, давать словесный отчет о проделанной работе, подробно анализировать свою поделку.

*Воспитательные:*

- воспитывать у детей умение работать в коллективе с учетом личностных качеств детей, психологических и возрастных особенностей;
- воспитывать трудолюбие и уважительное отношение к труду;
- формировать умение ценить прекрасное в окружающем мире;
- развивать эмоционально-чувственное восприятие различных видов искусства;
- развивать личностную потребность к эстетическому самовыражению;
- воспитывать культуру труда и художественного вкуса;

- создавать условия для формирования культуры общения детей в процессе труда.

*Развивающие:*

- развивать творческий потенциал ребенка;
- формировать умение использовать знания и опыт на практике;
- развивать инициативу, самостоятельность и фантазию у детей;
- прививать эстетический и художественный вкус;
- развивать зрительную память и пространственное представление.

*Практико-ориентированные:*

- научить методике создания цветов и композиций из различных материалов.
- научить основам техники фигурной резки из овощей и фруктов элементов сервировки стола.

**Результаты** программы внеурочной деятельности «Карвинг» представлены через личностные и метапредметные результаты:

**Личностные результаты** отражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся:

сформированность эстетических чувств, художественно-творческого мышления, наблюдательности и фантазии;

умение сотрудничать с товарищами в процессе совместной деятельности, соотносить свою часть работы с общим замыслом;

умение обсуждать и анализировать собственную художественную деятельность и работу одноклассников с позиций творческих задач данной темы.

**Метапредметные результаты** характеризуют уровень сформированности универсальных способностей учащихся, проявляющихся в познавательной и практической творческой деятельности:

овладение умением творческого видения с позиций художника, т.е. умением сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать;

умение рационально строить самостоятельную творческую деятельность, умение организовать место занятий;

#### *Структура занятий в программе.*

Все занятия в рамках программы осуществляются в формате:

- беседа о карвинге (история, практические советы);
- устное объяснение задания с практическим примером;
- индивидуальная работа с каждым обучающимся;
- просмотр полученных работ.

Формат «Карвинга» применяется учителем для организации неформального общения с учащимися по заданным темам и включает следующие виды деятельности обучающихся:

- практическая индивидуальная и групповая;
- совместная творческая деятельность (разработка композиций, букетов из овощей и фруктов и т.д.)

Тематический план программы внеурочной деятельности

#### «Кулинарный карвинг»

№ п/ п	Название тем, разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1.	Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	1	1	-
	<b>Итого:</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
2.	Основы материаловедения для карвинга.	1	1	-

	<b>Итого:</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
3.	Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга.			
3.1	Карвинг по арбузу и дыне.	1	-	1
3.2	Лепестки из огурца.	1	-	2
3.3	Украшения из яблок.	1	-	2
3.4	Роза из помидора.	1	-	2
3.5	Цветок из моркови.	1	-	2
3.6	Цветы из репчатого лука и лука-порея.	1	-	2
3.7	Карвинг по апельсинам.	1	-	2
3.8	Листья из овощей и фруктов.	1	-	2
	<b>Итого:</b>	<b>8</b>		<b>7</b>
4.	Создание и выполнение новогодней цветочной композиции.	2	1	1
	<b>Итого:</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
5	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций.			
5.1	Цветы из сладкого перца.	1	-	1
5.2	Хризантема из пекинской капусты.	1	-	1
5.3	Цветок из огурца.	1	-	1
5.4	Лотос из редиса.	1	-	1
5.5	Цветок из яблока.	1	-	1
5.6	Создание и выполнение цветочной композиции к 23 февраля.	1	1	1
	<b>Итого:</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
6.	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по			

	овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд.			
6.1	Правила оформления блюд с использованием карвинга.	1	-	1
6.2	Тюльпаны из помидоров к 8марта.	1	-	1
6.3	Создание коровок из овощей для украшения салатов.	1	-	1
6.4	Картофельные розы во фритюре.	1	-	1
6.5	Создание композиции из фруктов на сказочную тему.	1	-	1
6.6	Создание съедобного аквариума.	1	-	1
6.7	Самостоятельная творческая работа по созданию украшений для блюд.	1	-	1
	<b>Итого:</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
7.	Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора.			
7.1	Фруктовый букет для мамы.	1		1
7.2	Фруктовый букет для папы.	1	-	1
7.3	Фруктовый букет для сестры.	1	-	1
7.4	Фруктовый букет на день рождения.	1	-	1
7.5	Фруктовый букет учителю.	1	-	1
	<b>Итого:</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
8.	Творческая самостоятельная работа по созданию композиции из овощей и фруктов.	3	-	3
	<b>Итого:</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
	<b>Всего:</b>	<b>34</b>	<b>5</b>	<b>29</b>

## **Тематический обзор:**

### **1. Вводное занятие. История карвинга. Материалы и приспособления.**

#### **Инструктаж по технике безопасности. (1ч.)**

Беседа. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Понятие о резьбе и ее видах. Резьба по дереву, камню как один из видов народного декоративного искусства. Резьба по овощам и фруктам - карвинг. История карвинга. Показ иллюстраций и фильма по карвингу. Знакомство с творчеством резчиков.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, видеофильм.

#### **2. Основы материаловедения для карвинга. (1 ч.)**

Знакомство учащихся с овощами и фруктами, растущими в России. Подготовка материалов для вырезания. Демонстрация инструментов для карвинга, ознакомление с правилами их использования. Выбор инструмента для различных видов резьбы. Зарисовки учащимися основных видов ножей, стамесок и приспособлений с краткой характеристикой каждого инструмента. Способы хранения инструментов для резьбы. Правила безопасности при работе с инструментами для резьбы. Подготовка рабочего места к работе. Заточка инструмента.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты по карвингу.

### **3. Знакомство с художественными и техническими приемами карвинга. (8ч.)**



### **3.1. Карвинг по арбузу и дыне. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению резьбы по арбузу и дыне. Работа выполняется совместно с педагогом.

### **3.2. Лепестки из огурца. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению лепестков из огурца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.3. Украшения из яблок. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению украшений из яблок. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.4. Роза из помидора. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению нескольких видов роз из помидора. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.5. Цветок из моркови. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветка из моркови (цветок из

вырезанных элементов). Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.6. Цветы из репчатого лука и лука-порей. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветов из репчатого лука и лука-порей. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.7. Карвинг по апельсинам. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по вырезанию на апельсинах. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **3.8. Листья из овощей и фруктов. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по вырезанию листьев из овощей и фруктов. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

## **4. Создание и выполнение новогодней цветочной композиции. (2ч.)**

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге каждой из команд (2 команды). Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Выполнение практической работы.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

**5. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам и создание небольших композиций. (8ч.)**

**5.1. Цветы из сладкого перца. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению цветов из сладкого перца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

**5.2. Хризантема из пекинской капусты. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Практическая работа по выполнению цветка из пекинской капусты. Создание букета с использованием вырезанных хризантем и подручных материалов.

**5.3. Цветок из огурца. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению цветов из огурца. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

**5.4. Лотос из редиса. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению лотоса из редиса. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

#### **5.5. Цветок из яблока. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа по выполнению цветка из яблока. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание букета с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

#### **5.6. Создание и выполнение цветочной композиции к 23 февраля. (2ч.)**

Понятие о композиции. Виды композиции. Понятие о равновесии. Симметрия и асимметрия. Создание эскиза будущей композиции на бумаге каждой из команд (4 команды). Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы. Выполнение практической работы.

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

### **6. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по овощам и фруктам для украшения кулинарных блюд. (7ч.)**

#### **6.1. Правила оформления блюд с использованием карвинга. (1ч.)**

Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения оформления.

### **6.2. Тюльпаны из помидоров к 8марта. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы, приготовления салата для наполнения тюльпанов и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

### **6.3. Создание коровок из овощей для украшения салатов. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы, приготовления салата и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов.

### **6.4. Картофельные розы во фритюре. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Практическая работа. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно.

### **6.5. Создание композиции из фруктов на сказочную тему. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Самостоятельная практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (4 команды).

### **6.6. Создание съедобного аквариума. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Практическая работа. Один элемент выполняется вместе с педагогом, второй - самостоятельно. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (4 команды).

#### **6.7. Самостоятельная творческая работа по созданию украшений для блюд. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Практическая работа. Создание композиции с использованием вырезанных элементов и подручных материалов (2 команды).

**Методическое и дидактическое обеспечение:** книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам, видеофильм, инструменты и приспособления для карвинга.

#### **7. Овладение художественными и техническими приемами карвинга по фруктам для создания фруктовых букетов с элементами сладкого декора. (5ч.)**

##### **7.1. Фруктовый букет для мамы. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

##### **7.2. Фруктовый букет для папы. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

### **7.3. Фруктовый букет для сестры. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

### **7.4. Фруктовый букет на день рождения. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

### **7.5. Фруктовый букет учителю. (1ч.)**

Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами. Технологическая последовательность и основные приёмы выполнения резьбы и создания композиции. Приемы симметричной разметки рисунка для вырезания. Практическая работа.

*Алгоритм проведения урока:*

- учащиеся в мини-группах представляют результаты своей деятельности
- после обсуждения проблемных вопросов систематизируют полученный опыт
- по окончании каждая группа сравнивают свои успехи с успехами других учащихся.
- учитель подводит итоги занятия: оценивает уровень достижения поставленных целей.

Занятие построено на словесном, наглядном и практическом методах обучения. Учитель знакомит обучающихся с историей возникновения и развития карвинга. Опираясь на наглядный метод обучения, преподавателем

демонстрирует способы вырезания элементов украшений для блюд. Практический метод основан на практической деятельности обучающихся (выполнение заданий практического занятия).

Практический метод обучения опирается на следующие приемы: постановка заданий, планирование их выполнения, контроль выполнения заданий, анализ результатов практической работы, выявление недостатков в результатах труда и их причин, корригирование обучения для достижения цели.

В программе предусмотрено использование электронных образовательных ресурсов и цифровых технологий:

1. <http://borner.ru/pages/24/>
2. <http://cluclu.ru/blog/karving/>
3. <http://domashniy-carving.ru/knigi-po-karvingu.html>
4. <http://karvinglife.ru/>
5. <http://uroki-online.com/other/carving/>
6. <http://www.perunica.ru/vsako/4997-rezba-po-derevu-sekretiy-masterstva-obemno-ploskostnoy-rezby.html>
7. <http://www.svoimi-rukamy.com/karving-dlya-nachinayuschih-foto.html>

В программе предусмотрено использование чата – беседы участников программы в целях оперативного обмена информацией, координации проектной деятельности.

### Оценка результатов

В ходе оценивания образовательных результатов (личностных, метапредметных) используется метод «педагогического наблюдения»

#### Бланк педагогического наблюдения

	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Начало года (Ф.И.О. учащихся)</i>	<i>Конец года (Ф.И.О. учащихся)</i>
<i>Репродуктивный</i>	свободно организуют деятельность, украшают блюда цветами из овощей		



Деятельный	демонстрирует мотивацию принимать решение в соответствии с художественным замыслом		
Экспериментальный , поисковый	Проявляет интерес самостоятельно исследовать варианты цветочных композиций из фруктов и овощей		

*Оценивание в баллах:*

**1 балл** – незначительное проявление критерия

**2 балла** – участвует, проявляет активность в зависимости от ситуации

**3 балла** – активное участие, демонстрирует потребность в социальном служении и добровольчестве.

**Литература:**

1. Абросимова А.А., Каплан Н.И., Митлянская Т.Б. Художественная резьба по дереву, кости и рогу.-М.: Высшая школа, 1998.
  2. Афанасьев, А. Ф. Резьба по дереву.-М.: Культура и традиции, 2002.
  3. Кузнецова М. Е. «Цветы для торжественных случаев». –М.: АСТ-пресс, 2012 г.
  4. Марко Сабатини. Карвинг. Украшение стола фруктами. –М.: Арт-родник, 2012г.
  5. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам.-М.: Владос, 2013г.
  6. Мишина А.В. Карвинг. Мастер-класс.-М, 2013.
- Хлебанова Т.И. Чудеса из овощей и фруктов: Карвинг.-М.: Арт-родник, 2008г