**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №44»**

Утверждаю:

Директор МОУ «СОШ №44»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Федорова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2009 г.

**Программа элективного курса**

Художественная обработка материалов.  
КАРВИНГ.

Разработчик: Никитина Т.Р.

Учитель ОО «Технология»

МОУ «СОШ №44»

Миасского городского округа

**2009 год**

**Пояснительная записка**

Образовательная программа курса по выбору «Художественная обработка материалов» предназначена для учащихся 9-х классов и помогает им сориентироваться в выборе профиля дальнейшего обучения. Общий объем курса – 18 часов, в том числе 15 часов на практические работы.

Материал данного курса должен помочь учащимся определиться в выборе будущей профессии, привить навыки сервировки стола.

Резьба по фруктам и овощам – это способ научить детей ручному труду, развивать внимание, усидчивость, воспитывать вкус.

Итоговой работой является создание и защита творческого проекта.

На занятиях учащиеся выполняют упражнения, затем из изученных элементов создают композиции.

Завершением работы курса является творческая работа учащихся.

**Цели курса:**

* Научить учащихся правильной работе с инструментами для карвинга;
* Развитие фантазии и воображения учащихся;
* Развитие художественно-творческих способностей учащихся, в создании композиций и элементов украшения из овощей и фруктов;
* Научить выполнять композиции из овощей и фруктов;
* Дать учащимся возможность проявить себя и добиться успеха;
* Развитие интереса к искусству карвинга;
* Расширить кругозор учащихся.

**Ожидаемые результаты:**

По окончании курса учащиеся должны знать:

* Историю возникновения техники карвинга;
* Сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга;
* Различать виды и техники карвинга;
* О технике безопасности при работе с материалами и инструментами.

Должны уметь:

* Владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов;
* Владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах;
* Выполнять творческие композиции.

**Основные формы и методы работы:**

Для достижения поставленных целей предусматривается отбор основных форм и методов совместной деятельности учителя и учащихся. В связи с этим в программе используются следующие формы работы:

* Индивидуальная;
* Коллективная;
* Творческие задания;
* Лекционные занятия.

**Основные методы обучения:**

* Преподавания: объяснительный, информационно-сообщающий, иллюстративный;
* Учения: репродуктивный, частично-поисковый, исполнительский;
* Воспитания: упражнения, убеждения, личный пример.

**Средства обучения:**

* Методические пособия и книги по искусству карвинга;
* Инструменты и материалы к занятиям.

**Тематический план курса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема | Количество часов | | |
| Всего | в том числе | |
| теоретич. | практич. |
| 1. Введение. История карвинга | 2 | 2 |  |
| 1. Инструменты и приспособления. Правила безопасности труда и санитарии. | 2 | 2 |  |
| 1. Классификация плодов и овощей. Подготовка продуктов к работе. | 2 | 1 | 1 |
| 1. Простые композиции:   - из перца и помидора;  - из моркови и лука;  - из огурца и редьки;  - из яблока и тыквы. | 8  2  2  2  2 |  | 2  2  2  2 |
| 1. Сложные композиции с применением тепловой обработки. | 2 |  | 2 |
| 1. Итоговая работа | 2 |  | 2 |
| ИТОГО: | 18 |  |  |

**Содержание программы**

1. **Введение. История карвинга.** Цели и задачи курса. История возникновения карвинга, традиции.
2. **Инструменты и приспособления.** **Правила безопасности труда и санитарии.** Знакомство с инструментами и приспособлениями для вырезания. Освоение правил безопасности труда и санитарии.
3. **Классификация плодов и овощей.** **Подготовка продуктов к работе.** Использование плодов и овощей для различных украшений. Правила подготовки плодов и овощей для работы. Сочетание плодов по цвету.
4. **Простые композиции: из перца, помидора, моркови, лука, огурца, редьки, яблока и тыквы.** Выбор плодов и овощей, подготовка их к работе, вырезания простых фигур и создание композиций.
5. **Сложные композиции с применением тепловой обработки.** Освоение приемов вырезания сложных фигур с последующей тепловой обработкой.
6. **Итоговая работа.** Создание и защита творческого проекта.

**Литература**

1. Кузнецова М.Е. «Украшаем блюда для гостей». М., Олма-пресс, 2001 г.
2. Мишина А.В. «Карвинг. Мастер-класс». ООО «Бёрнер Ист», 2001 г.
3. Нарахенаритаж Премалал «И съесть-то жалко». Урал ТД, 2002 г.
4. Соцкова А.Г. «Вкусные фантазии из овощей и фруктов». Харьков, Белгород, 2008г.