

УДК [373.167.1:64+745.5(004.08)]*05/09
ББК 85.120.8я721
МЗ6

Махлис Т.А.

МЗ6 Декоративная резьба по овощам и фруктам (карвинг). Занятия с учащимися 5–9 классов на уроках технологии: учебно-методич. пособие с CD-диском / Т.А. Махлис. — М. : Издательство ВЛАДОС, 2020. — 96 с.; 1 CD-диск.

ISBN 978-5-907101-67-8

Пособие знакомит читателей с увлекательным миром карвинга — декоративной резьбой по овощам и фруктам, созданием оригинальных образов из всем привычных и давно знакомых растений.

В пособии раскрываются методические, технологические и практические приемы работы по вырезанию декоративных предметов, узоров и композиций из овощей и фруктов. К пособию прилагается CD-диск. На CD-диске размещены цветные иллюстрации, демонстрирующие различные художественные произведения, выполненные в технике карвинга как профессиональными мастерами, так и школьниками.

Пособие адресовано педагогам общеобразовательных организаций, занимающихся с детьми 5–9 классов на уроках технологии, в группах продленного дня, в системе дополнительного образования, а также для дистанционного обучения и профориентации учащихся.

УДК [373.167.1:64+745.5(004.08)]*05/09
ББК 85.120.8я721

ISBN 978-5-907101-67-8

- © Махлис Т.А., 2020
- © ООО «Издательство ВЛАДОС», 2020
- © Художественное оформление.
ООО «Издательство ВЛАДОС», 2020
- © Оригинал-макет.
ООО «Издательство ВЛАДОС», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	4
МЕТОДОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ. ПРАКТИКА	
Глава 1. Ручной труд в развитии детей	7
Глава 2. Резьба по овощам и фруктам	12
§ 1. Общие сведения.....	13
§ 2. Исходные продукты.....	14
§ 3. Инструменты и техника безопасности при работе с ними.....	15
§ 4. Типы изделий.....	17
§ 5. Виды изделий и композиций.....	18
§ 6. Категории изделий и композиций.....	19
§ 7. Формирование художественных образов	19
Глава 3. Методологические основы резьбы по овощам и фруктам	21
§ 1. Обучение детей разного возраста резьбе по овощам и фруктам	22
§ 2. Требования и рекомендации по проведению занятий.....	23
§ 3. Мотивация занятий	24
Глава 4. Методическое обеспечение занятий	26
§ 1. Структура методики проведения занятий	27
§ 2. Методика по теме «Вырезание цветов из мягких овощей».....	28
§ 3. Сценарий занятия по вырезанию цветов из мягких овощей.....	30
Глава 5. Технология резьбы по овощам и фруктам	34
§ 1. Тематические курсы.....	35
§ 2. Вырезание забавных поделок из овощей и фруктов	44
§ 3. Вырезание поделок и украшений блюд из овощей и фруктов	49
§ 4. Вырезание цветов, декоративных поделок из мягких овощей и фруктов	54
§ 5. Декоративная резьба по овощам и фруктам	64
Глава 6. Обучения резьбе по овощам и фруктам в средней школе	78
§ 1. Карвинг в курсе «Кулинария»	79
§ 2. Карвинг в дополнительном образовании.....	80
Заключение	82
Список литературы	83
Приложения. 1. Легенды и стихотворения о цветах	84
2. Программа дополнительного образования	88
3. О профессии «Повар»	94