

УДК [373.167.1:64+745.5(004.08)]\*05/09  
ББК 85.120.8я721  
М36

**Махлис Т.А.**

**М36** 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

<b>Предисловие .....</b>	<b>4</b>
<b>МЕТОДОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ. ПРАКТИКА</b>	
<b>Глава 1. Ручной труд в развитии детей.....</b>	<b>7</b>
<b>Глава 2. Резьба по овощам и фруктам .....</b>	<b>12</b>
§ 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
<b>Глава 3. Методологические основы резьбы по овощам и фруктам.....</b>	<b>21</b>
§ 1. Обучение детей разного возраста резьбе по овощам и фруктам .....	22
§ 2. Требования и рекомендации по проведению занятий.....	23
§ 3. Мотивация занятий .....	24
<b>Глава 4. Методическое обеспечение занятий .....</b>	<b>26</b>
§ 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
<b>Глава 5. Технология резьбы по овощам и фруктам .....</b>	<b>34</b>
§ 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
<b>Глава 6. Обучения резьбе по овощам и фруктам в средней школе .....</b>	<b>78</b>
§ 1. Карвинг в курсе «Кулинария» .....	79
§ 2. Карвинг в дополнительном образовании.....	80
<b>Заключение .....</b>	<b>82</b>
<b>Список литературы.....</b>	<b>83</b>
<b>Приложения. 1. Легенды и стихотворения о цветах .....</b>	<b>84</b>
2. Программа дополнительного образования .....	88
3. О профессии «Повар» .....	94