

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 49

**ПРИНЯТО**  
на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «29» августа 2025г



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
Е.Ю.Каримова /  
Приказ № 64  
от «29» августа 2025г.

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«Карвинг»**

**для обучающихся с ЗПР 7 классов**

## *Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с задержкой психического развития.*

Обучающиеся с задержкой психического развития — это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Среди причин возникновения ЗПР могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматические заболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация. Подобное разнообразие этиологических факторов обуславливает значительный диапазон выраженности нарушений — от состояний, приближающихся к уровню возрастной нормы, до состояний, требующих отграничения от умственной отсталости. Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

Уровень психического развития поступающего в школу ребёнка с ЗПР зависит не только от характера и степени выраженности первичного (как правило, биологического по своей природе) нарушения, но и от качества предшествующего обучения и воспитания (раннего и дошкольного). Диапазон различий в развитии обучающихся с ЗПР достаточно велик — от практически нормально развивающихся, испытывающих временные и относительно легко устранимые трудности, до обучающихся с выраженными и сложными по структуре нарушениями когнитивной и аффективно-поведенческой сфер личности. От обучающихся, способных при специальной поддержке на равных обучаться совместно со здоровыми сверстниками, до обучающихся, нуждающихся при получении начального общего образования в систематической и комплексной (психолого-медико-педагогической) коррекционной помощи. Различие структуры нарушения психического развития у обучающихся с ЗПР определяет необходимость многообразия специальной поддержки в получении образования и самих образовательных маршрутов, соответствующих возможностям и

потребностям обучающихся с ЗПР и направленных на преодоление существующих ограничений в получении образования, вызванных тяжестью нарушения психического развития и неспособностью обучающегося к освоению образования, сопоставимого по срокам с образованием здоровых сверстников.

Разграничения вариантов ЗПР и рекомендации варианта образовательной программы определяется ПМПК (республиканской и городской). Адаптированная основная образовательная программа начального общего образования адресована обучающимся с ЗПР, которые характеризуются уровнем развития несколько ниже возрастной нормы, отставание может проявляться в целом или локально в отдельных функциях (замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности). Отмечаются нарушения внимания, памяти, восприятия и др. познавательных процессов, умственной работоспособности и целенаправленности деятельности, в той или иной степени затрудняющие усвоение школьных норм и школьную адаптацию в целом.

Произвольность, самоконтроль, саморегуляция в поведении и деятельности, как правило, сформированы недостаточно. Обучаемость удовлетворительная, но часто избирательная и неустойчивая, зависящая от уровня сложности и субъективной привлекательности вида деятельности, а также от актуального эмоционального состояния.

## Пояснительная записка.

Во всем многообразном мире нет ничего более доброго, замечательного и увлекательного, чем вдохновенное кулинарное творчество, особенно, при воодушевляющем и направляющем участии детей. Это искусство в наши дни притягивает и любителей и профессионалов. Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями.

**Карвинг** – по-английски означает «вырезание». Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, исстари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.

Каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Прострой резной орнамент в ежедневных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному искусству, творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Карвинг – это способ научить обучающихся ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

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

Завершением работы курса является творческая работа учащихся.

Программа рассчитана на обучающихся с 7 класса, на 2025 -2026 учебный год, предусматривает 68 часов.

### **Цели кружка:**

- **научить** обучающихся правильной работе с инструментами для карвинга;
- **развитие** фантазии и воображения обучающихся;
- **развитие** художественно-творческих способностей обучающихся в создании композиций и элементов украшения из овощей и фруктов;
- **научить** выполнять композиции из овощей и фруктов;
- **дать** обучающимся возможность проявить себя и добиться успеха;
- **развитие** интереса к искусству карвинга;
- **расширить** кругозор обучающихся

### **Задачи программы:**

#### ***Обучающие:***

- дать начальные сведения о карвинге;
- познакомить с техникой вырезания изделий из овощей и фруктов;
- обучить принципам создания композиции и применению их на практике.

#### ***Воспитательные:***

- воспитание трудолюбия, бережливости, усидчивости, аккуратности, самостоятельности при работе с материалами и инструментами;
- воспитание чувства коллективизма, уважения к творчеству;
- подготовка к сознательному выбору своего места в жизни, помощь в самоопределении.

#### ***Развивающие:***

- развитие творческих возможностей обучающихся;

- выявление и развитие индивидуальных способностей при выполнении изделий, творческого подхода к работе.

Для реализации заявленной цели и задач в рамках программы планируется **использование следующих принципов:**

- доступность и последовательность,
- от простого к сложному,
- учет индивидуальных особенностей,
- креативность,
- практическая направленность,
- результативность,
- наглядность,
- межпредметность,
- связь теории с практикой.

*Межпредметные связи* при реализации дополнительной образовательной программы «Карвинг».

Изучение карвинга невозможно без знаний и умений, приобретённых при изучении дисциплин школьной программы: с биологией (строение цветка, структура и свойства овощей и фруктов), химией (хранение готовых изделий), историей (возникновение карвинга), географией (особенности карвинга в различных странах), информатика (создание презентаций, оформление портфолио).

**Особенностью программы** является то, что она ориентирует обучающихся на творчество, самостоятельность в поисках решений в выборе способов украшения блюд и составления композиций.

### **Основные формы и методы работы:**

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

- индивидуальная,
- коллективная,
- творческие задания,
- фото-отчет с творческими упражнениями.

- 

### **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;
- готовые проекты мастеров карвинга.

### **Психологическое обеспечение программы.**

Психологическое обеспечение программы включает в себя следующие компоненты:

- создание комфортной, доброжелательной атмосферы на занятиях,
- применение индивидуальных, групповых форм обучения,
- формирование знаний учащихся на разных психологических уровнях,
- развитие творческого воображения учащихся в практической и творческой деятельности.

-

## Тематическое планирование кружка «Карвинг»

7 класс (2 часа в неделю-68 часо)

№ п/п	Тема теоретических и практических занятий	Количество часов
1.	Введение. История развития карвинга.	2
2.	Виды карвинга.	2
2.	Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы.	2
3.	Изучение основных методов подбора сырья для карвинга.	2
4.	Хранение и поготовка сырья и готовых изделий из разных видов продуктов.	2
4.	Резка по овощам. Практическая работа «Роза из помидора или свеклы».	4
7.	Резка по овощам. Практическая работа « Цветы из лука – порея»	4
8.	Резка по овощам. Практическая работа «Хризантема из пекинской капусты».	6
9.	Резка по овощам. Практическая работа «Лилия из огурца или моркови».	4
11.	Резка по овощам. Практическая работа «Калы из острого перца».	2
12.	Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из болгарского перца»	2
13.	Резка по овощам. Практическая работа «Листики из огурца».	4
14.	Резка по овощам. Практическая работа « Цветы из редиса»	4
15.	Резка по овощам. Практическая работа «Цветы из моркови и огурцов»	4
19.	Резка по фруктам. Практическая работа «Лебеди из яблок».	4
20.	Резка по фруктам. Практическая работа « Листики из яблок»	4
21.	Резка по фруктам и овощам. Практическая работа « Петушок – из ананаса и перца»	4
22.	Резка по овощам. Практическая работа «Составление композиций из овощей»	6

26.	Творческая работа. Создание декоративной композиции.	6
	Итого:	68

## Содержание и методические рекомендации использования технологии карвинга

### Инструменты для карвинга



- **Тайский нож** — самый важный компонент набора. Он будет вашим верным помощником в самых трудных узорах на всех овощах и фруктах.
- **Три треугольных карбовочных ножа** - разного размера применяются очень часто при вырезании листочков.
- **Три овальных карбовочных ножа** — разного размера применяются, если вам нужен орнамент с округлыми срезами.
- **Ложка — нуазетка** — нужна для вырезания шариков и полусфер разных размеров. Ею также часто размечают середину цветка.
- **Универсальный нож** — всегда нужен при первоначальной обработке овощей и фруктов- почистить и отрезать заготовку нужного размера.
- **Серповидный нож** — понадобится для карвинга сложных узоров на больших плодах (дыня, тыква, арбуз).

- **Ножницы** — помогут вам когда вы будете придавать форму не толстому плоскому срезу продуктов.

## **Практические советы**

Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух позиций:

- у вас есть фрукт и вам необходимо найти ему подходящий узор;
- вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт.

Выберите позицию, которая вам больше подходит, и работайте в этом направлении. Чаще именно фрукт (овощ или ягода) определяет цвет и форму вашего будущего произведения. Профессиональные резчики решают какая будет модель узора сразу, как только они берут фрукт в руки будут больше оставаться свежими).

Когда фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:

- толщина кожуры и устойчивость мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- область пустот в продукте, семена и косточки;
- цвета кожуры и мякоти фрукта, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание;
- может ли стебель, листья или корневище быть составной частью выбранной модели, или может, вы их используете потом при создании композиций.

## **Последовательность выполнения работ**

Как только фрукт выбран, настает время делать серьезную работу:

- перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт;
- если вы очистили фрукт от кожуры, то вымойте его без кожуры еще раз;
- выберете соответствующие инструменты.

Старайтесь использовать только инструменты из нержавеющей стали — она меньше всего окисляет продукт. Если надо, подточите ножи. Как правило, ножи надо подтачивать каждый раз как вы начинаете новую композицию.



Ножи легко точатся простой мелкой наждачной бумагой.

Прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга.

Определите основные точки фрукта и, при необходимости, наметьте рисунок.

Начинайте вырезать. Очень чувствительные фрукты, такие как яблоки, требуют соответствующей обработки во время вырезания, чтобы гарантированно сохранить их прекрасный и свежий вид.

Держите изогнуты ножи для карвинга так же, как вы держите ручку или карандаш.



Вы начинаете работать так же, как если бы вы держали в руке карандаш, ручку или кисть. Не надо резать «на себя» - мы не собираемся чистить картошку, а хотим научиться «рисовать» по овощам и фруктам, достигая плавности и точности движений.

Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком — лезвием.

При карвинге треугольными или овальными ножами держите инструмент так, что бы указательный и большой палец контролировали глубину надреза.

- Иногда расслабляйте и встряхивайте руку.
- Всегда наготове держите миску с ледяной водой.
- Цвет деталей можно менять с помощью пищевых красителей. Кроме того,

желтый цвет можно получить из цедры лимона или протертой моркови; зеленый- из листьев шпината; красный — из сока вишни, малины, смородины, свеклы; оранжевый — из сока мандариновой или апельсиновой цедры; коричневый — из пережженного сахара; белый — из сахарной пудры.

- Но лучше использовать красоту и гамму естественного природного цвета.
- Сочетайте цвета, komponуйте продукты один в другом.
- После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 10-15 минут в ледяной воде, кроме таких, как, арбуз, дыня или тыква, которые могут раскиснуть от этого. Не забывайте замачивать свеклу отдельно, что бы не покрасить всю нарезку.
- Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) должен храниться в отдельном пищевом контейнере в холодильнике. Не кладите фрукты в морозильник.
- Если вырезанные фрукты должны долго оставаться на банкетном столе, то опрыскивайте их каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.
- Цветы из моркови, картофеля и свеклы могут быть и съедобными. После карвинга и обмывания в ледяной воде отварите их в пароварке, добавив в воду 2 ст. ложки уксуса и разложив овощи на листах капусты, прикрывающих решетку, посолите.
- Не забывайте украшать основную резьбу мелкими деталями. Именно они придают законченность и особый шарм вашему изделию.
- Не забывайте делать хотя бы простой декор на тарелке или подносе, на которых вы размещаете свою композицию. Перед выкладыванием фруктов на тарелку промокните их салфеткой, чтобы не испачкать тарелку соком.

### **Хризантема из пекинской капусты**



1. У кочана пекинской капусты весом от 300 до 700 г удаляем рыхлые листья и обрезаем верхнюю часть кочана, оставив около 12-15 см.



3. Сделаем по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза делаем потоньше. По мере приближения к кочерыжке углубляем нож в капусту.

2. Работаем карбовочным желобковым ножом овального или треугольного сечения.



4. Не дорезав 1,5-2 см до кочерыжки, удалим вырезанные большие листья. Если лист держится крепко – сделаем небольшим ножом несколько насечек.



5. Последующие ряды листьев прорезаем тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине.

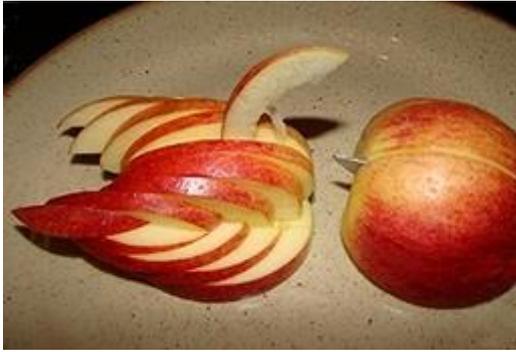
Если края лепестков будут достаточно тонкие, то затем в холодной воде они свернутся в кольца или красиво изогнутся.

6. Положим "хризантему" в ледяную воду на полчаса. Изделие приобретёт изящную форму. Вырежем пару зеленых «листьев» из огурца и сделаем композицию на блюде с салатом или различной нарезкой.

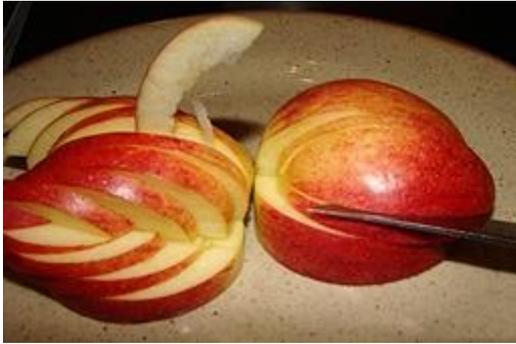


## Лебеди из красного яблока

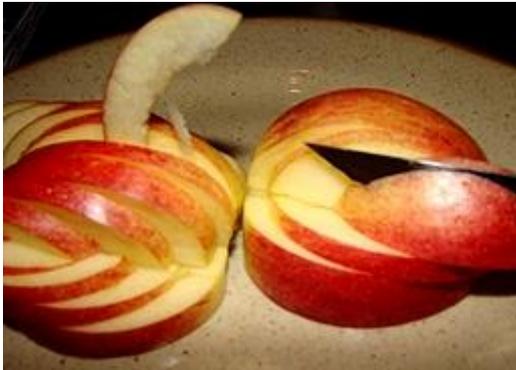




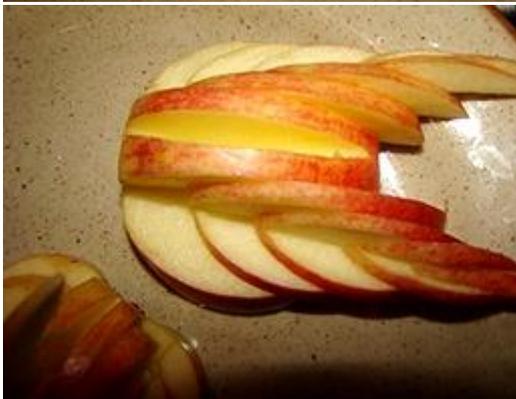
1. Яблоко разрезать пополам, аккуратно удалить сердцевину и положить половинку разрезом вниз. Оставляем полоску в 1 см в середине и прорезаем слева и справа от нее не до конца сверху вниз.



2. Снизу прорезаем навстречу верхнему разрезу - получается уголок.



3. Подобным образом повторяем надрезы на этом уголке. Чем больше мы нарежем уголков, тем изящнее будет "лебедь". Для успешной работы требуется возможно более тонкий нож.



4. Повторяем эту работу с другой стороной. Из средней полоски вырезаем уголок, имитирующий шею и голову "лебеда". Ранее вырезанные уголки сдвигаем для получения красивой формы.



5. Оформляем "шею" лебеда и вставляем ее в разрез.



6. Готовых "лебедей"  
выкладываем на блюдо.

### **Советы по каждому фрукту (овощу, ягоде):**

- лук должен быть свежий, без проросших стрелок, среднего или маленького размера, стандартно-круглый. Перед карвингом лучше лук замочить в холодной воде, чтобы у вас не было слез. Очистите, но не отрезайте корневиче, чтобы репка лука не развалилась на части и держалась вместе за счет корневича.
- зеленый лук используется только ярко-зеленый;
- морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого размера;
- красный редис должен быть свежий, жесткий и круглый, размер от среднего до большого. Редис раскрывается в очень холодной воде и легко хранится ней по 2-3 дня;
- огурцы должны быть длинные, прямые. Темно-зеленые, без пупырышков и не перезрелые;
- помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения сбрызгивают смесью лимонного сока с водой;
- тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой, размер тыквы может быть любой, в зависимости от дизайна вашего изделия;
- перец нужен только с очень твердой кожурой, обычно для цветов используют только мелкие перцы;
- пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера;
- лимон режем только с толстой кожурой, чем кожура толще тем лучше;

– дыня может быть желтая и зеленая, с тонкой нетвердой кожурой и без мокрых битых пятен;

– картофель режется легче если он полежал в тепле 2-3 дня и стал мягче. Размер от среднего до крупного, форма овальная или круглая- зависит от планируемого цветка, но главное — однородная без наростов и дырок. После карвинга замочите картофель в холодной воде на 20 минут, чтобы вымочить картофельный крахмал;

– свеклу обычно употребляем однороднокруглую и среднего размера. Свеклу лучше резать в перчатках, чтобы не испачкать руки перед следующим изделием. Из свеклы получаются роскошные букеты роз, но резанная свекла быстро сохнет и поэтому ее надо периодически опрыскивать водой;

– арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым. Кожура как можно тоньше и нежнее. Желательно сорт с мелкими косточками;

– ананас должен быть с большой и свежей зеленой ботвой. Она хорошо используется в композициях и долго остается свежей. Нарезанный ананас хранится в закрытом пищевом контейнере в холодильнике;

– яблоки, груши, баклажаны могут быть любого цвета, но плотные и глянцевыми. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте их опрыскивать во время карвинга.

## Результат

Карвинг по овощам и фруктам — это такой же постепенно появляющийся навык, как и любой другой. Совершенство в нем достигается только практикой. Искусство вырезания требует терпения, концентрации, внимательности и уважения к натуральному продукту. Работа это созерцательная и очень творческая. Ваше вознаграждение — удовольствие, изумление и восхищение всех, кто увидит законченный дизайн. Здесь как и в природе, не бывает двух одинаковых цветков или рисунков. Каждый мастер имеет свой индивидуальный почерк, и наградой для вас будут бесконечные догадки ваших гостей о том, из чего было сделано то или иное украшение.

По окончании курса обучающиеся **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.

## Список литературы

1. А.В. Мишина, Карвинг — класс.
2. [www.karving.ru](http://www.karving.ru)
3. [www.borner.ru](http://www.borner.ru)

Разработчик: учитель технологии

К.П.Тихонова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114495

Владелец Каримова Елена Юрьевна

Действителен с 20.04.2025 по 20.04.2026