**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 фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

  **Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа** **"Карвинг"** вводит ребенка в удивительный мир съедобного творчества. С помощью различных техник резьбы: карбования, насечения, каннелирования и гравирования, дети могут вырезать различные 3д композиции.

 Предлагаемая программа имеет **художественную направленность**. Программа предусматривает развитие у учащихся изобразительных, художественно-конструкторских способностей, нестандартного мышления, творческой индивидуальности.

**Актуальность**образовательной программы состоит в том, что во время занятий, дети не только осваивают навыки карвинга (вырезания), но и учатся создавать различные композиции по своему личному эскизу на различные мероприятия, а так же оформляют различные блюда и закуски.

Программа является модифицированной, автор – составитель Молчанова Надежда Александровна, которая окончила курсы «Академии карвинга» в объёме 40 часов в 2013г.;является сертифицированным экспертом программы профессиональной подготовки и профориентации школьников JuniorSkills-Профессионалы будущего по компетенции «Кулинарное дело», сертификат 2017г.; сертифицированным наставником отборочного этапа детско-юношеского соревнования «Молодые профессионалы» по стандартам (JuniorSkills) по компетенции «Кулинарное дело», 2017г. Имеет сертификат об успешном освоении программы семинара «Развитие программы JuniorSkills: базовая подготовка старших региональных экспертов» в рамках Академии JuniorSkills, включая специальный практический модуль по компетенции JuniorSkills «Кулинарное дело»; диплом наставника команды за хорошую подготовку команды, участвовавшей в III Национальном чемпионате в рамках Финала V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кулинарное дело».

В программе использованы материалы из личного опыта педагога, систематической работы по самообразований и интернет источников. **Адресат программы** - программа разработана для детей от 12 до 18 лет.

Общее количество часов в год – 144 ч. (2 раза в неделю по 2 академических часа, с перерывом 10 мин). Всего в неделю 4 часа.

 Группа состоит из 11 человек, основной возраст 12 лет, из которых 10 девочек и 1 мальчик. Все учащиеся из полных семей, один ребенок из малообеспеченной, многодетной семьи.

 Группа довольно активна, полна творческой энергии. Все члены группы стремятся сотрудничать и помогать друг другу. Вместе с тем, у некоторых наблюдается потребность в самоутверждении и самореализации. Двое учащихся уже приняли участие в конкурсах различного уровня, одна работа – победитель, вторая – результаты не подведены.

 По текущему контролю большинство ребят работают на среднем уровне и часть детей на высоком уровне (для выявления уровня облученности применяются диагностические карты).

 Так как занятие по программе «Карвинг» проводится по 2 часа в день. Данное занятие проводится вторым по времени. На первом занятии по заявленной теме «Оформление овощной тарелки» была проведена подготовка работы:

- Мойка и чистка овощей;

- Подготовка овощной нарезки;

- Изучение правил и способов оформления;

- Подготовка рабочего места.

Этапы представленного занятия:

 1. Организационный.

2. Основной.

3. Заключительный.

Методы обучения: словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстративный.

 Занятие имеет ярко выраженную практическую направленность с целью достижения успеха каждого учащегося. Для поддержания интереса во время занятия используется компьютерная презентация и интерактивные методы взаимодействия с учащимися.

 На занятии используется мультимедийный проектор, экран, ноутбук, маркерная доска.