Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 14.03.2022 05:31:23
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК «КМТ»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению практических занятий

по учебной дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2019

Рассмотрена
на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла профотделения

Протокол от «____»_____20___г. №___

Председатель Перхун Л.А.

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ КК «КМТ»
Ж.Г. Рувина/

«_____»_____ 20___ г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для закрепления теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по программе учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик:	-	государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»
Составитель (автор(ы):	*Преподаватель*	*Ю.В. Новак*

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер для студентов очной формы обучения.

В соответствии с рабочей программой ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов на изучение учебной дисциплины предусмотрено 72 часа, из которых 68 часов на проведение практических занятий.

Цель проведения практических занятий: формирование практических умений, необходимых в последующей профессиональной и учебной деятельности.

Задачи:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретические знания по конкретным темам;

- формирование умения применять полученные знания на практике;

- выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО:

ОК 01**.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать безопасные приемы работы с ручными инструментами;
- подбирать приемы декорирования и выбирать приемы нарезки, учитывая свойства продуктов;
- создавать композиции из одного или нескольких видов овощей и фруктов;
- определять качество выполненных изделий;
- работать с информацией из Интернета;

знать:

- историю карвинга
– особенности техник карвинга – варианты украшений из овощей и фруктов – цветовое сочетание в изделиях;
- правила подбора продуктов, инструментов и приспособлений;
- правила техники безопасности при работе с ножами и другими приспособлениями, приемы резьбы.

Перечень практических занятий

Наименование раздела (темы)	Практическая работа	Содержание практической работы	Кол-во часов
Тема 1. Введение в карвинг	Практическое занятие 1. Подготовка заготовок для объемных изделий	Ознакомление с инструментами для карвинга. Подготовка заготовок. Составление правил украшения блюд	2
	Практическое занятие 2. Украшение холодных блюд нарезанными овощами	Украшение закуски оливковыми пальмами. Изготовление цветка из ломтиков огурца. Изготовление розы из тонких удлиненных ломтиков огурца.	2
Тема 2. Базовые узоры на овощах и фруктах	Практическое занятие 3. Карбование овощей	Карбование моркови. Карбование огурцов. Карбование картофеля.	2
	Практическое занятие 4. Карбование фруктов	Карбование яблок. Карбование киви. Карбование лимона.	2
	Практическое занятие 5. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок	Разработка макетов и схем для объемных лепестков из огурцов. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из перца. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из яблок.	2
	Практическое занятие 6. Строение объемных лепестков	Изучение строения и вырезание объемных лепестков.	2
	Практическое занятие 7. Форма узоров	Изучение форм узоров.	2
	Практическое занятие 8. Разработка макетов для вырезания узоров	Разработка макетов для вырезания узоров.	2
	Практическое занятие 9. Вырезание легких узоров из овощей	Вырезание легких узоров из овощей.	2
Тема 3.Базовые цветы	Практическое занятие 10. Формы объемных лепестков	Изучение и вырезание объемных лепестков.	2
	Практическое занятие 11. Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков	Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков	2

	Практическое занятие 12. Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов.	Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов.	2
	Практическое занятие 13. Вырезание цветка из долек помидора и сладкого перца	Вырезание цветка из долек помидора. Вырезание цветка из сладкого перца.	2
	Практическое занятие 14. Шишка из моркови	Вырезание шишки из моркови	2
	Практическое занятие 15. Составление композиции из базовых цветов	Составление композиции из базовых цветов	2
Тема 4. Объемные цветы	Практическое занятие 16. Разновидности объемных цветов	Изучение разновидностей объемных цветов.	2
	Практическое занятие 17. Роза	Вырезание розы из свеклы.	2
	Практическое занятие 18. Бархатная ромашка	Вырезание бархатной ромашки.	2
	Практическое занятие 19. Георгина шаровидная	Вырезание георгины шаровидной.	2
	Практическое занятие 20. Объемные цветы с применением холодной воды	Вырезание объемных цветов с применением холодной воды	2
	Практическое занятие 21. Хризантема из пекинской капусты, лука	Вырезание хризантемы из пекинской капусты, лука	2
	Практическое занятие 22. Орхидеи	Вырезание орхидеи	2
	Практическое занятие 23. Объемные цветы из редиса	Вырезание объемных цветов из редиса	2
	Практическое занятие 24. Цветок лотоса	Вырезание цветка лотоса из репчатого лука	2
	Практическое занятие 25. Тюльпан	Вырезание тюльпана	2
Тема 5. Моделирование композиций	Практическое занятие 26. Составление композиций на яблоках	Составление композиций на яблоках	2
	Практическое занятие 27. Вырезание цветов из овощей и фруктов	Вырезание цветов из овощей и фруктов	2

	Практическое занятие 28. Вырезание листьев из овощей и фруктов	Вырезание листьев из овощей и фруктов	2
	Практическое занятие 29. Совмещение цветов и листьев	Изучение и выполнение совмещения цветов и листьев	2
	Практическое занятие 30. Декоративные гарниры из овощей	Изготовление и приготовление декоративных гарниров из овощей	2
	Практическое занятие 31. Составление тематической композиции	Составление тематической композиции	2
Тема 6. Базовые букеты	Практическое занятие 32. Художественное оформление композиций из овощей и фруктов	Художественное оформление композиций из овощей и фруктов	2
	Практическое занятие 33. Составление базовых букетов и композиций	Составление базовых букетов и композиций	2
	Практическое занятие 34. Составление композиции «Овощной букет»	Составление композиции «Овощной букет»	2
Итого			68

Общие методические рекомендации и рекомендации по выполнению практических занятий

При выполнении каждого практического занятия необходимо придерживаться следующих правил:

1. Внимательно прочитайте инструкцию по выполнению практического занятия.
2. Пользуясь рекомендациями к работе, выполните предложенные задания.
3. Оформите письменный отчет по выполненному практическому занятию.

Требования к содержанию и оформлению отчета
по практическому занятию

-название и цель работы;
-оборудование;
-ход работы
-вывод по работе,

Критерии оценки результатов выполнения практического занятия

Критериями оценки результатов выполнения практического занятия являются:
-степень реализации цели работы;
-качество оформления отчета;
-степень соответствия результатов работы заданным требованиям.

Оценка выполнения практического занятия

Отметка 5 «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического занятия, грамотно и самостоятельно работает с инструментами и инвентарём с соблюдением техники безопасности.

Отметка 4 «хорошо» - студент не в полном объёме знает теоретический материал, работает самостоятельно, но с подсказкой преподавателя, соблюдает правила техники безопасности при работе с инструментами и инвентарём.

Отметка 3 «удовлетворительно» выставляется, если студент работает только с подсказкой преподавателя, имеет слабый запас теоретических знаний, соблюдает технику безопасности при работе с инструментами и инвентарём.

Отметка 2 «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического занятия, не может самостоятельно выполнить задания практического занятия. соблюдает технику безопасности при работе с инструментами и инвентарём.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практическое занятие 1

Название темы: Подготовка заготовок для объемных изделий

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подготовке заготовок для объемных изделий.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: лук, морковь, огурец, помидоры, тыква, перец, картофель, дыня, лимон.

Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами и инвентарём

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Ознакомить с инструментами для карвинга.
Задание 2**.** Подготовка заготовок**.**
Задание 3. Составить правила украшения блюд.

Теоретические сведения

Ознакомление с инструментами для карвинга. Перед тем, как приступить к изготовлению украшений необходимо подготовить необходимые для этого инструменты.

В набор инструментов входят острые ножи, ножницы, ложки-выемки, терки, яйцерезки, выемки для различных продуктов, гребенки, приспособления для фигурной нарезки овощей и фруктов и т.д.

В набор ножей входят **большой кухонный нож** (лезвие 16 см) – предназначен для разделки крупных плодов овощей или фруктов – ананаса, дыни; **средний кухонный нож** (лезвие10см) – предназначен для очистки фруктов и овощей; **малый кухонный нож** (лезвие6см) –предназначен для вырезания порченых мест с фруктов и овощей, и вырезания мелких украшений.

Также для работы нужен **нож с волнистым лезвием,** он необходим для декоративной (волнистой) нарезки овощей, фруктов, масла, сыра; **нож для грейпфрута** необходим для вырезания мякоти из цитрусовых ,а также отделения мякоти от кожицы, например у долек дыни.

Для быстрой очистки овощей и плодов используют овощечистки: **овощечистка с желобком** – предназначен для снятия кожицы или срезания тонких полосок мякоти, вырезания канавок на овощах и фруктах; **овощерезка экономная** –предназначена для очисти спаржи и сельдерея ,а также косточковых фруктов, картофеля и т.д. Ножи и овощерезки представлены на рис. 1.1.

Рис. 1.1. Ножи и овощечистки: 1 – большой кухонный нож; 2 – средний кухонный нож; 3 – малый кухонный нож; 4 – нож с волнистым лезвием; 5 – овощечистка с желобком; 6 – нож для грейпфрута; 7 – овощерезка экономная

Для изготовления объемных фигурок понадобятся **ложки–выемки** разной величины (рис. 1.2) или ложка – нуазетка (рис. 1.4). Их можно заменить кофейной или чайной ложкой, но это, безусловно, менее удобно.

Рис. 1.2. Ложки-выемки

Приспособление для вырезания шариков. Крупные шарики или полушария можно вырезать из дыни, моркови, огурцов, тыквы, масла, а также удалить приспособление сердцевину из мелкоплодных помидоров.

9 - **Приспособление для вырезания маленьких шариков** из моркови, огурцов, дыни или

сельдерея.

10 - **Приспособление для вырезания кусочков в форме оливок** поможет вырезать овальные формы.

11 - **Высечка для яблок** необходима для удаления сердцевины из целого яблока, а также для изготовления ножек для грибочков из картофеля.

Круглые высечки с ровными или волнистыми краями.

Маленькие высечки с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков. **Больше высечки** с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с кружочков крупных фруктов, таких как яблоки или ананасы, для вырезания мякоти из апельсиновых или грейпфрутовых кружков, кругов из хлеба или масла.

Также для работы необходимы **ножницы**. Их желательно иметь несколько. Одни – рыбные – нужны, чтобы обрезать хвосты, плавники ; другие – большого размера – для разделки сельскохозяйственной птицы; третьи – среднего размера с узкими лезвиями – для вырезания украшений из овощей, фруктов.

Самый элементарный инструмент – **гребенки** (рис. 1.3). При помощи гребенок можно нанести волнообразный рисунок на поверхности продуктов мягкой консистенции, например, на бутербродах с разнообразными паштетами, маслом и т.д. Гребенки можно изготовить самостоятельно из картона, жести или пластика.

Рис. 1.3. Гребенки

Выемки различной формы помогут при создании фигурок из любых продуктов (рис. 1.4).

Рис. 1.4. Выемки для различных продуктов

Для быстрой нарезки яиц используют яйцерезки разнообразной формы (рис. 1.5), которые разрезают яйцо на круглые или овальные дольки, кубики или разрезают яйцо на шесть частей.

Для быстрой нарезки яиц используют **яйцерезки** разнообразной формы (рис. 1.5), которые разрезают яйцо на круглые или овальные дольки, кубики или разрезают яйцо на шесть частей.

Рис. 1.5.Яйцерезки различной формы

С помощью точилки (рис. 1.6) можно получать стружку из моркови, свеклы, дайкона, а затем из получившейся стружки выкладывать цветы различной формы.

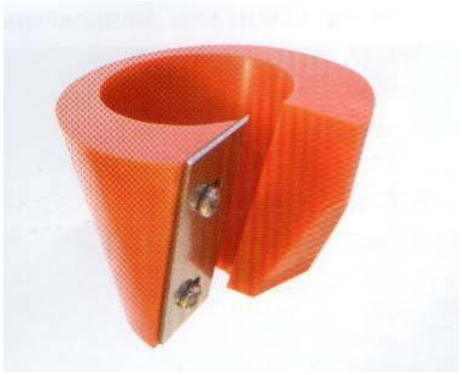
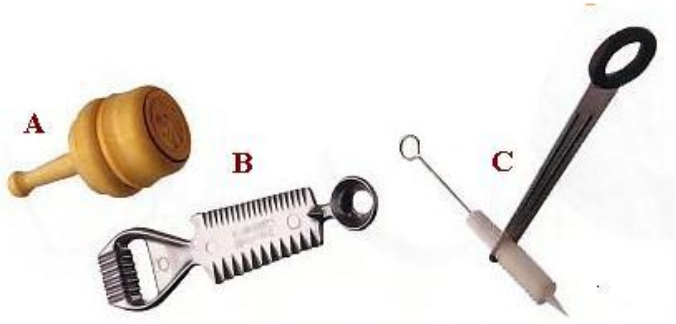


Рис. 1.6. Точилка

Яблокорезка разрезает яблоко на одинаковые дольки, одновременно удаляя
сердцевину.

Кондитерский мешочек с наконечниками – для украшения блюд и выпечки различными наполнителями – кремом, сливками, маслом, пастами. В зависимости от формы наконечника получаются самые разнообразные украшения. Наконечник с круглым отверстием – для получения ровных форм, наконечник звездочкой – для волнистых форм, плоский наконечник – образует плоские полосы, например для создания розочек.



С-Фигурная овощерезка – для изготовления спиралей из овощей.
А **- Формовка – для создания узоров на масле**.

В - **Приспособление для резки масла** фигурно режет масло, вырезая шарики и колечки.

.

Рис. 3.1. Нож тайский

При помощи карбовочных ножей с треугольным сечением (рис. 3.2) удобно вырезать листочки

Рис. 3.2. Карбовочные ножи с треугольным сечением (малый, средний, большой)

Карбовочные ножи с овальным сечением (рис. 3.3) применяют для вырезания орнаментов с круглыми срезами.

Рис. 3.3. Карбовочные ножи с овальным сечением (малый, средний, большой)

Ложка – нуазетка (рис. 3.4) используется для вырезки шариков и полусфер из овощей и фруктов. Ею часто размечают середину цветка.

Рис. 3.4. Двусторонняя ложка – нуазетка

Короткий серповидный нож (рис. 3.5) используется для вырезания сложных узоров больших плодов (дыня, тыква, арбуз).

Рис.3.5. Короткий серповидный нож

Желательно использовать инструменты из нержавеющей стали – она меньше всего окисляет продукт. Перед вырезанием каждой композиции ножи необходимо подточить. Работать с хорошо заточенными инструментами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается.

Тайский нож держат в руке так же, как держат карандаш или ручку (рис. 3.6). Средней палец ставят на площадку лезвия и начинают двигать лезвием, нанося на фрукт ранее намеченный карандашом рисунок. При карвинге треугольным илиовальным ножами держат инструмент так, что бы указательный и большой палец контролировали глубину надреза.

Рис. 3.6. Техника работы с тайским ножом

К дополнительным инструментам для карвинга относят большой тайский нож (рис. 3.7), он предназначен для вырезания больших и твердых овощей типа тыквы, большого кабачка, или сельдерея.

Рис. 3.7. Большой тайский нож

А также нуазетка-улитка (рис. 3.8), она имеет чашечки фигурной формы длиной 32 и 45 мм.

Рис. 3.8.Нуазетка-улитка

Нож – волнорез (рис. 3.9) позволяет быстро сделать украшения из различных продуктов.

Рис. 3.9. Нож – волнорез

Нож для каннелирования (рис. 3.10) служит для изготовления бороздок (каннелюров) в цитрусовых.

Рис. 3.10. Нож для каннелирования

Арбузный нож (рис. 3.11) предназначен для работы с тыквой или арбузом, вырезая крупные узоры треугольной формы.

Рис. 3.11. Арбузный нож

Нож-пика (рис. 3.12) позволяет вырезать кружевные узоры на овощах и фруктах. Длина ножа может быть 5,5 и 7 см.

Рис. 3.12. Нож-пика

Овальный нож с волнистым краем (рис. 3.13) – предназначен для изготовления волнистых лепестков.

Рис. 3.13. Овальный нож с волнистым краем

Нож с квадратным сечением (3.14) – для вырезания японских орнаментов и китайских иероглифов.

Рис. 3.14. Нож с квадратным сечением

Нож «ласточкин хвост» (рис. 3.15) **–** для вырезания лепестков треугольной формы.

Рис. 3.15. Нож «ласточкин хвост

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 эта созерцательная и творческая.

2. ПРАВИЛА УКРАШЕНИЯ БЛЮД

При украшении закусок, блюд, напитков, кулинарных изделий необходимо соблюдать некоторые правила.

1. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. Чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания

определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечивать само украшение. Например, лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и морепродуктов, картофель в виде грибочков, шариков превосходно дополняет мясо.

2. Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходиться ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если основное блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможными украшениями остальные блюда.

3. **Расположение отдельных элементов.** Перед тем как приступать к оформлению блюда необходимо тщательно продумать все элементы декора. Нужно помнить, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания , чем без оформления. В центре композиции должно быть украшение большего размера, чем по периметру.

4. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, необходимо следить за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, для этого необходимо использовать различные выемки с острыми краями, острые карбовочные ножи.

5. Сочетание вкуса и цвета. Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Он играет не только эстетическую роль, но и практическую – он сигнализирует о доброкачественности продукта и о готовности к употреблению. Особое значение цвет играет в украшении блюд. Сочетание красок на блюде должно не только порадовать глаз, но и вызвать аппетит. Поскольку любой повар должен быть немного художником, ему нужно иметь элементарные знания по теории цвета.

Основных цветов спектра – три: красный, желтый, синий. В результате смешивания основных цветов образуются их производные. Цвета делятся на теплые и холодные. В теплую группу входят цвета, вызывающие представление об огне, солнце: красный, оранжевый, желтый. В холодную группу – цвета, которые вызывают у человека ассоциации со льдом, холодом: фиолетовый, голубой, зеленый.

Проблема цвета в кулинарии осложнена тем, что речь идет о съедобных вещах. Цвет продуктов должен возбуждать аппетит. Если необходимо прибегнуть к красителям, то лучше использовать натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, белую окраску дают молоко, сливки, белые крема, желтая окраска получается от шафрана, разведенного в теплой воде или спирте, от лимонной цедры, куркумы. Зеленую окраску можно получить с помощью шпината, зеленого лука, петрушки, укропа. Коричневую окраску дают крепкий кофейный настой или жженка. Красная или розовая краска получается при добавлении сока малины, клюквы, клубники, вишни, свеклы, красного вина, а также томатной пасты или кетчупа. Оранжевую окраску дает сок апельсина или мандарина, а также их цедра. Коричневую окраску можно получить при добавлении шоколада или порошка какао, а также при смешивании жженого сахара и красной краски. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их иногда покрывают тонким слоем пищевого желатина.

Подготовка заготовок**.**

Лук репчатый должен быть свежий, круглой формы, среднего или маленького размера. Лук очищают, но не отрезают корневище, чтобы лук не развалился на части при резке. Зеленый лук используется только ярко зеленого цвета, удаляя желтые пожухлые перья.

Морковь не должна быть переспелой, используют среднего или большого размера. Резать ее легче слегка подвядшей, свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Чтобы морковь была подвядшей желательно дня два подержать ее в теплом месте. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь. Для этого ее необходимо замочить на 1,5–2 часа в 40 % раствор соли (на 1 литр воды400 г соли).

Красный редис должен быть свежий, правильной круглой формы, среднего или большого размера. После вырезания «цветов» из редиса их погружают в ледяную воду, для того чтобы они

раскрылись.

Редька дайкон должен быть среднего размера и прямая. Как и морковь резать дайкон легче слегка подвядшим. Перед карвингом его очищают.

Огурцы должны быть длинные, прямые, без пупырышков и не перезрелые, темно-зеленого цвета.

Помидоры должны быть круглые, красного цвета и очень твердые. Порезанные помидоры для того, чтобы они не потемнели можно сбрызнуть смесью лимонного сока с водой.

Тыква должна быть с твердой серединой и мягкой кожурой. Размер тыквы может быть любой, ее подбирают в зависимости от дизайна изделия. Композиция из тыквы может долго храниться при комнатной температуре, но ее в течение дня нужно сбрызгивать холодной водой. Вечером ее опускают в ледяную воду на 30 минут, дают стечь воде, укрывают влажными салфетками и пищевой пленкой, и оставляют на ночь в холодильнике. При таком хранении композиция из тыквы может украшать стол в течение недели.

Перец используют с очень твердой кожурой. Обычно для вырезания цветов используют перцы маленьких размеров. Крупные плоды используют для фарширования или их разрезают и оформляют ими композиции из овощей.

Пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера.

Лимон должен быть с толстой ровной кожурой.

Дыня должна быть с тонкой не твердой кожурой. Перед работой дыню необходимо помыть и обсушить. После вырезания ее сбрызгивают холодной водой и затягивают в пищевую пленку.

Картофель используют овальной или круглой формы (зависит от планируемого цветка), поверхность ровная, без наростов, размер от среднего до крупного. Картофель легче режется, если он будет слегка подвядшим, для этого его перед работой хранят в тепле 2–3 дня. После вырезания картофель замачивают в холодной воде на 20–30 минут.

Свеклу используют среднего размера, круглой формы. Перед карвингом свеклу очищают и замачивают в подсоленной воде на 15 минут. Свеклу лучше резать в перчатках. Композиции из свеклы быстро сохнет, поэтому ее периодически сбрызгивают холодной водой или опускают ее пару раз в холодную воду на 10 мин.

Папайю использует для карвинга немного недозрелую, с плотной шкуркой и ярко оранжевой серединой.

Манго должно быть с зеленой кожурой, зрелое, правильной формы (без изгибов), и дня три полежавшее в тепле.

Перед карвингом манго очищают от кожуры. Чтобы манго не темнело, его замачивают в холодной подсоленной воде на 15 минут.

Арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым с тонкой кожурой. Желательно использовать сорт с мелкими косточками.

Яблоки, груши и баклажаны используют разных цветов и размеров (в зависимости от предполагаемой композиции). Перед и после карвинга их замачивают на 15–20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения, и во время работы сбрызгивают лимонным соком.

После карвинга практически любой фрукт нужно замочить в ледяной воде, кроме таких , как арбуз, дыня, тыква, которые могут раскиснуть от этого. Свеклу замачивают отдельно, чтобы не окрасить все овощи. Каждый вид нарезанных фруктов и овощей должен храниться в отдельной емкости в холодильнике.

Если вырезанные фрукты должны украшать стол целый день, то их нужно опрыскивать каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.

Цветы из моркови, свеклы, картофеля могут быть съедобными, если их отварить на пару. Цветы из картофеля можно пожарить во фритюре и использовать как гарнир к любому блюду из мяса, птицы и т.д.

Практическое занятие 2

1. **Название темы:** Украшение холодных блюд нарезанными овощами

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по украшению холодных блюд нарезанными овощами

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: оливки, зеленый лук, огурец свежий.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Украсить закуску оливковыми пальмами.
Задание 2. Изготовить цветок из ломтиков огурца.
Задание 3. Изготовить розу из тонких удлиненных ломтиков огурца.

Теоретические сведения

Задание 1. Оливковые пальмы

1. Нарезаем зелёный лук длинными трубочками – на каждую пальму 3 штучки.
2. Луковые трубочки нарезаем на лапшу, но прорезаем не до конца. Получается такая юбочка с длинной бахромой.

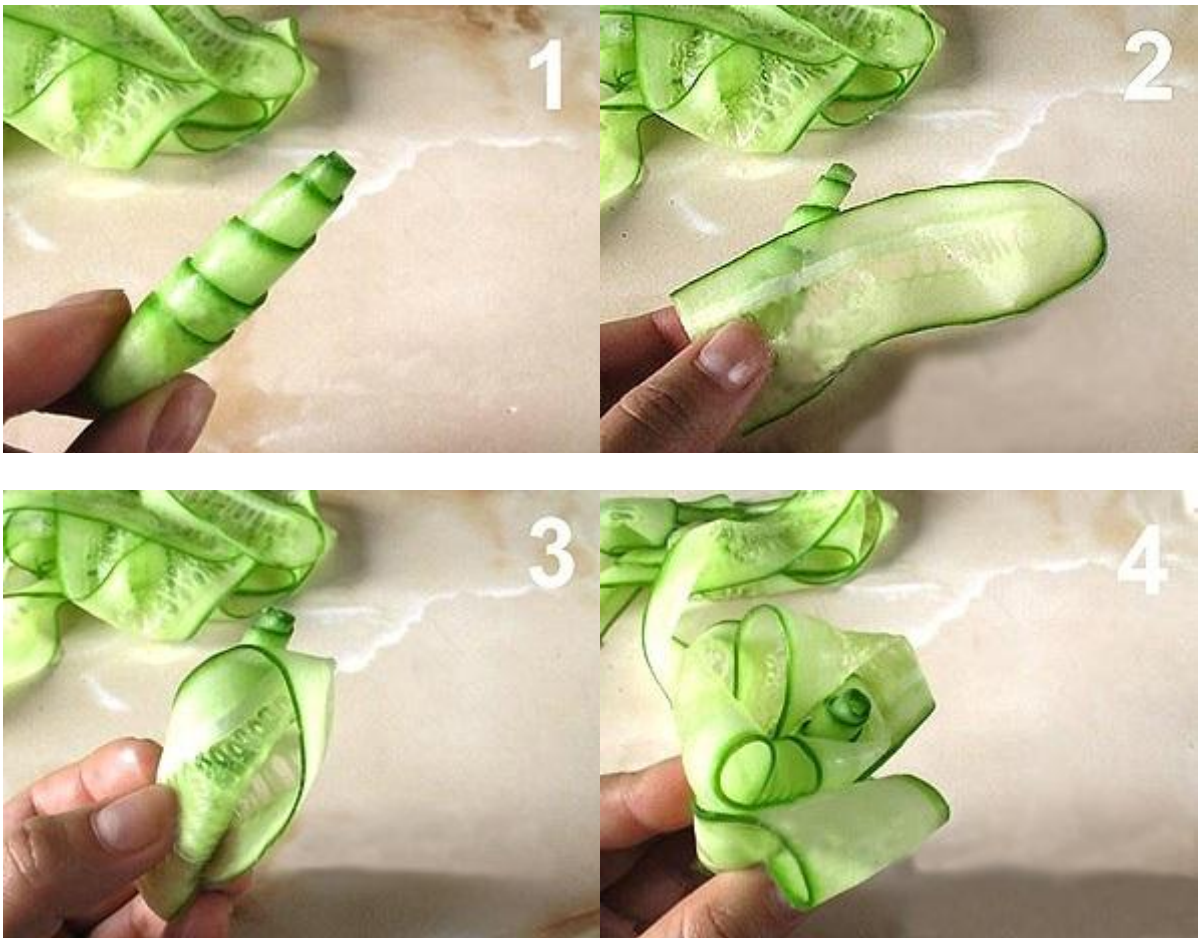
Чтобы лук хорошо закручивался, надо покупать только что срезанный. Также для лучшего закручивания получившиеся «юбочки» можно чуть-чуть поболтать в тёплой воде.

3. Затем берется «юбочка» большего диаметра и в неё вставляется меньшего, затем еще одна и еще… (используется принцип телескопической трубы).
4. На шпажки для шашлычков нанизываются оливки, а сверху надевается зелень. Вместо шпажек можно использовать и срезанные на концах наискось жесткие трубочки для коктейлей.
Чтобы пальмы устойчиво стояли в салате и не падали, их следует воткнуть в половинку крупной редиски или в разрезанный вдоль огурец.

Задание 2. Цветок из ломтиков огурца.

1. Отрезать от огурца часть длиной 5 см. Разрезать вдоль пополам. Сделать ножом продольные вырезы на кожуре (это называется «карбование»). Вырезанные полоски использовать для стебля декоративного цветка.
2. Обработанный отрезок огурца порезать тонкими ломтиками. Разделить их пополам и использовать как лепестки для «ромашки».
3. Дополнить «цветок» половинками помидора черри.

Задание 3. Роза из тонких удлиненных ломтиков огурца.



9. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки

Практическое занятие 3

2. **Название темы:** Карбование овощей.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по карбованию овощей.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: морковь, свежий огурец, картофель.

5. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте

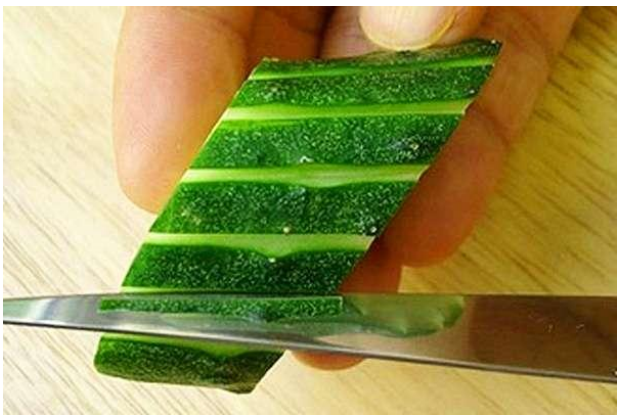
последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

6. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Карбование моркови.
Задание 2. Карбование огурцов.
Задание 3. Карбование картофеля.
Теоретические сведения

Задание 1. Карбование моркови

Задание 2. Карбование огурцов



1.Отрезать от огурца часть длиной 5 см. Разрезать вдоль пополам. Сделать ножом продольные вырезы на кожуре (это называется «карбование»). Вырезанные полоски использовать для стебля декоративного цветка.
2. Обработанный отрезок огурца порезать тонкими ломтиками.

Задание 3. Карбование картофеля

Практическое занятие 4

1.Название темы: Карбование фруктов.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по карбованию фруктов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: яблоко, киви, лимон.

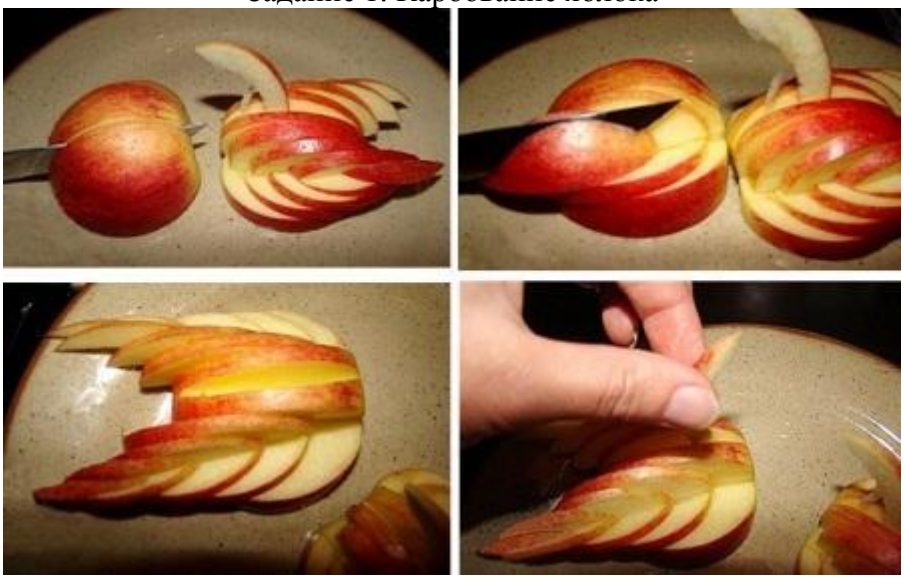
5. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

6. Порядок выполнения работы:

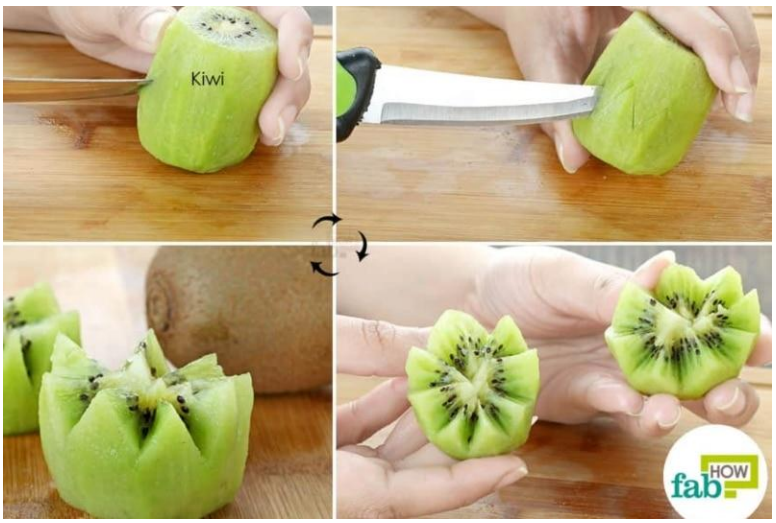
Задание 1. Карбование яблока.
Задание 2. Карбование киви.
Задание 3. Карбование лимона.

Теоретические сведения

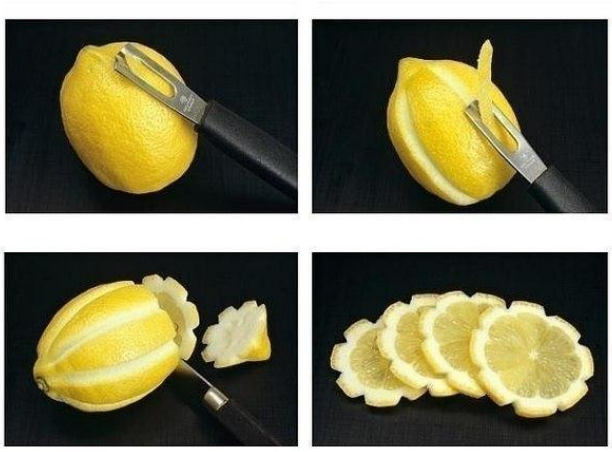
Задание 1. Карбование яблока



Задание 2. Карбование киви



Задание 3. Карбование лимона



10. Место проведения самоподготовки: читальный зал библиотеки

Практическое занятие 5

1.Название темы: Разработка макетов и схем для объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по разработке макетов и схем для объемных лепестков из огурцов, перцев, яблок.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: яблоко, болгарский перец, перец чили, свежие огурцы.

5. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

6. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из свежих огурцов.

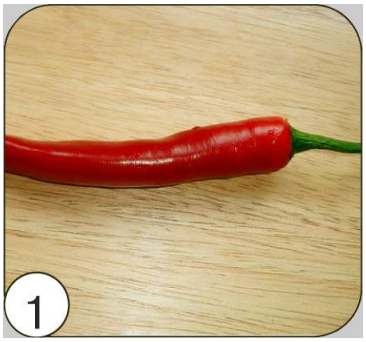
Задание 2. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из болгарского перца.

Задание 3. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из яблок.

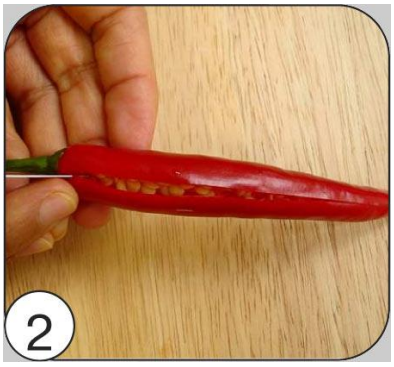
Теоретические сведения

Задание 1. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из свежих огурцов.

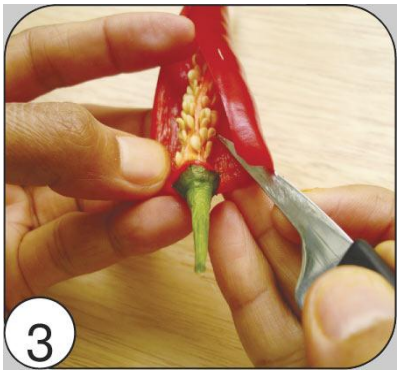
Задание 2. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из болгарского перца и перца чили.



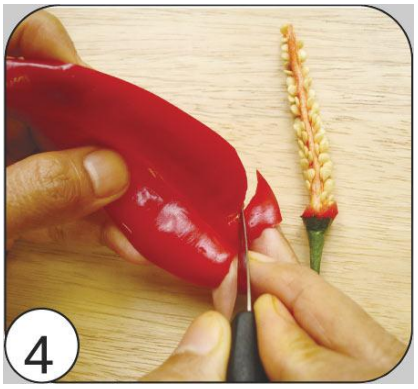
1. Берем острый перец чили красный или зеленый.



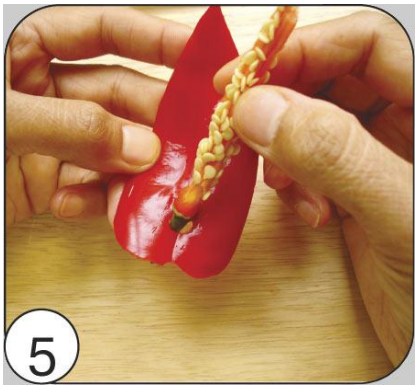
2. Разрезаем по длине от плодоножки до кончика.



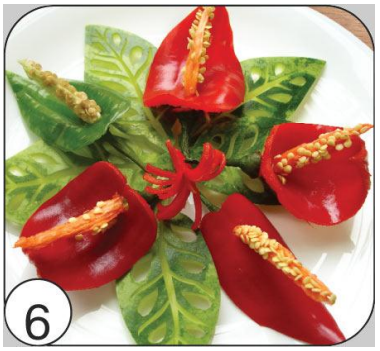
3. Аккуратно обрезаем вокруг плодоножки мякоть. Семена должны остаться на плодоножке.



4. Развернем перец, сполоснем в холодной воде и придадим заготовке форму цветка калла.

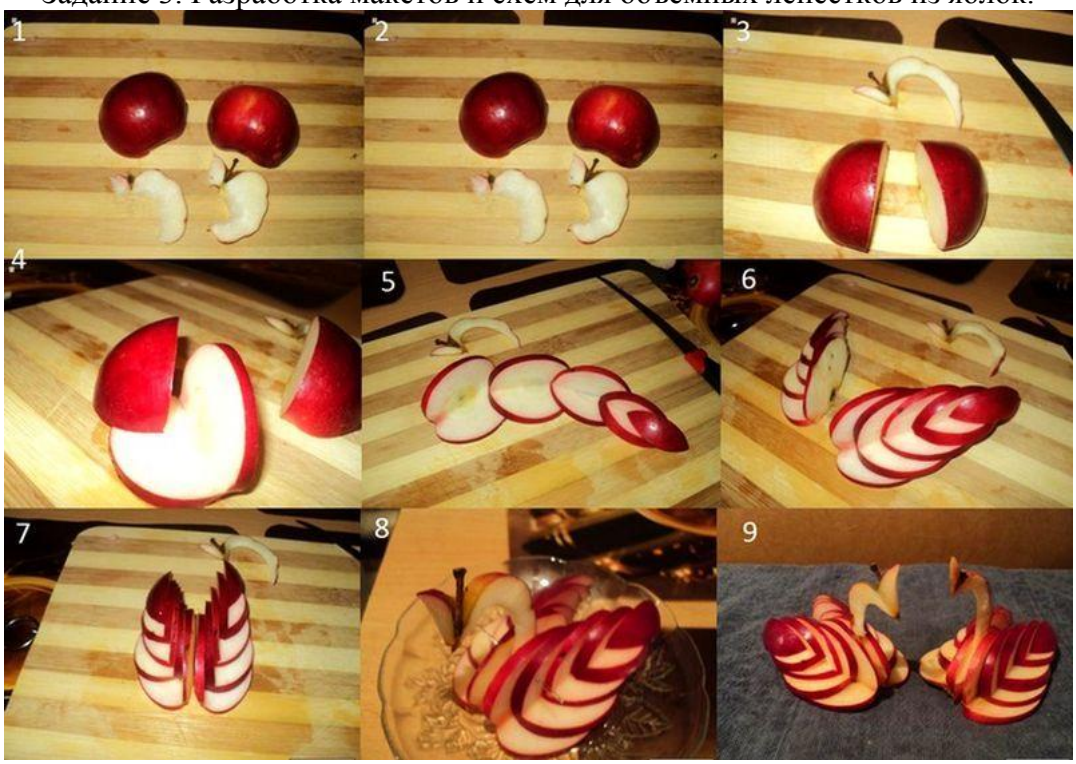


5. Делаем на развороте будущего цветка дырочку и аккуратно вставляем в нее плодоножку с семенами.



6. Вырезаем листья из любого зеленого продукта (огурец или др.) и создаем фигурную композицию.

Задание 3. Разработка макетов и схем для объемных лепестков из яблок.



Практическое занятие 6

1.Название темы: Строение объемных лепестков.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по строению объемных лепестков.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: морковь**.**

5. Литература, информационное обеспечение

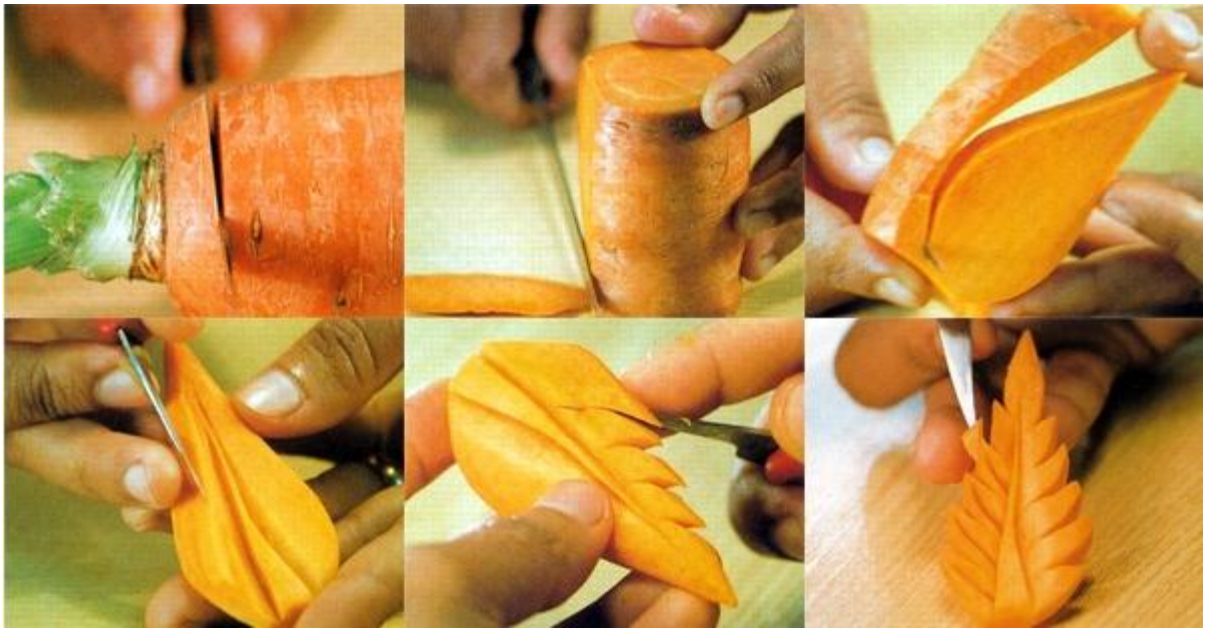
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

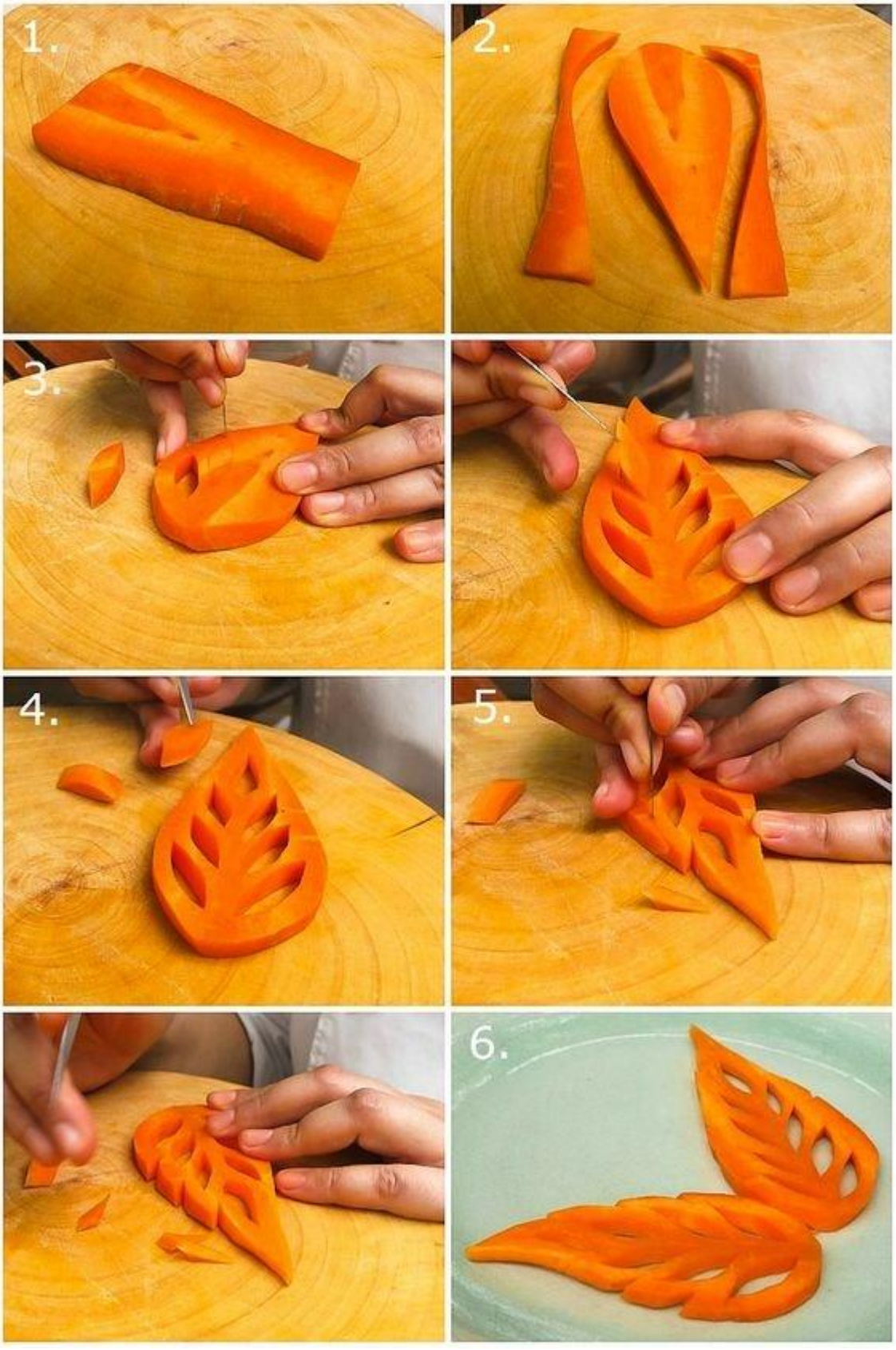
7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Изучение строения и вырезание объемных лепестков из моркови

Теоретические сведения

Задание 1. Изучение строения и вырезание объемных лепестков из моркови




1.
2.
3.
4.
5.
6.

Практическое занятие 7

1.Название темы: Форма узоров.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по формам узоров.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: мультимедийная доска, презентация.

5. Литература, информационное обеспечение

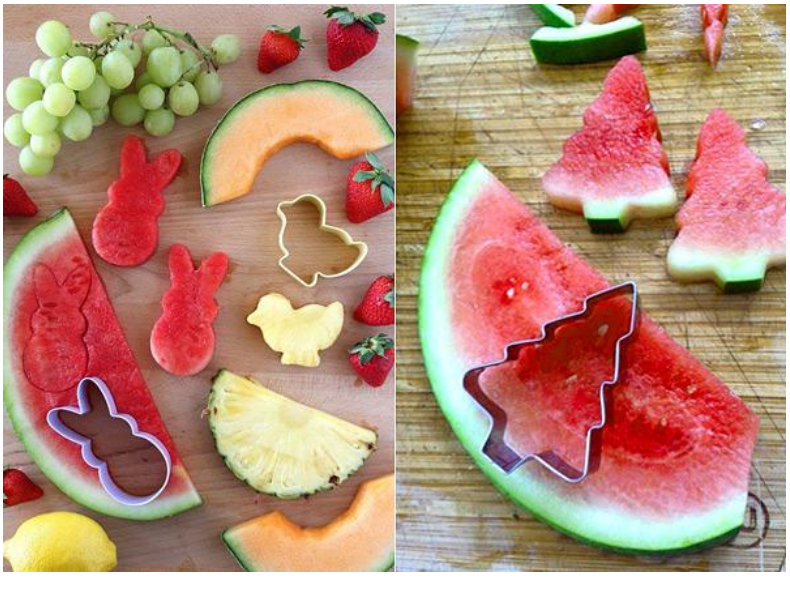
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

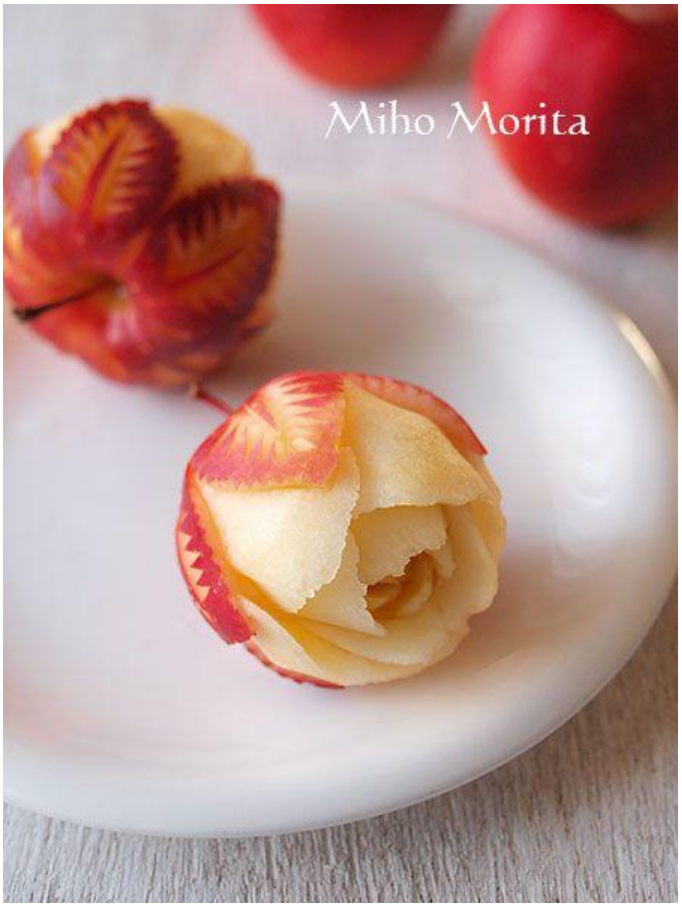
7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Изучение форм узоров.

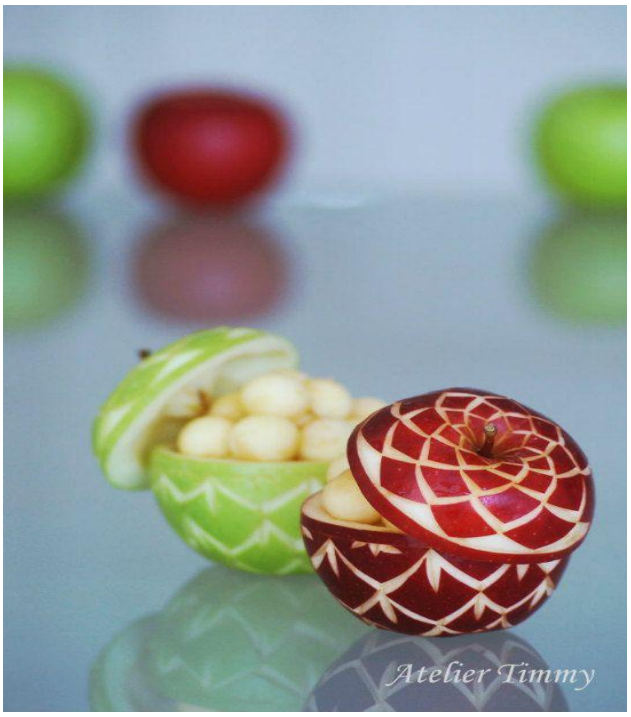
Теоретические сведения

Задание 1. Изучение форм узоров.

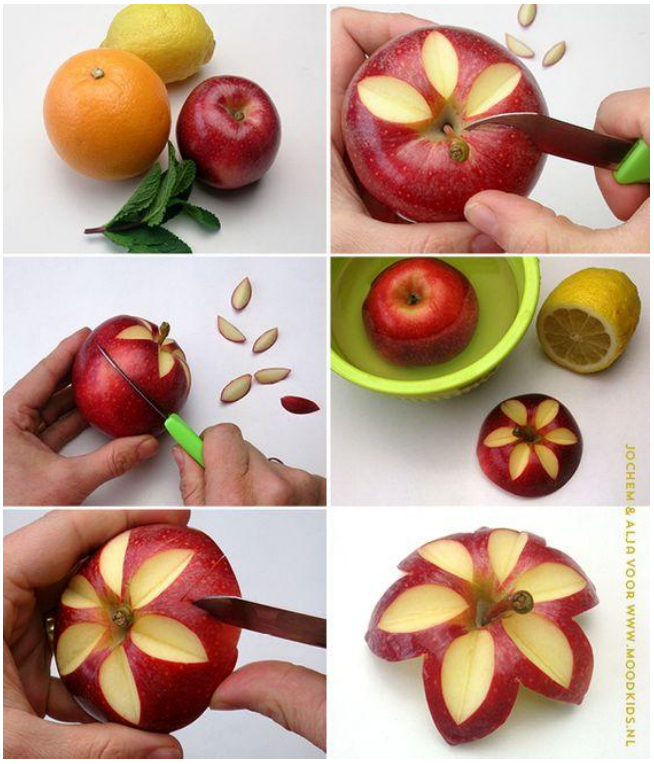



Miho Morita

Atelier
RIN
Fruit and Soap Carving


Atelier Timmy

Atelier ISARA


JOCHEM & ALJA VOOR WWW.MOODKIDS.NL

Практическое занятие 8

1.Название темы: Разработка макетов для вырезания узоров.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по разработке макетов для вырезания узоров.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: стол ученический, бумага А 4, карандашь.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Разработка макетов для вырезания узоров.

Теоретические сведения

Задание 1. Разработка макетов для вырезания узоров.

Практическое занятие 9

1.Название темы: Вырезание легких узоров из овощей

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию легких узоров из овощей.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: морковь, огурец.

5. Литература, информационное обеспечение

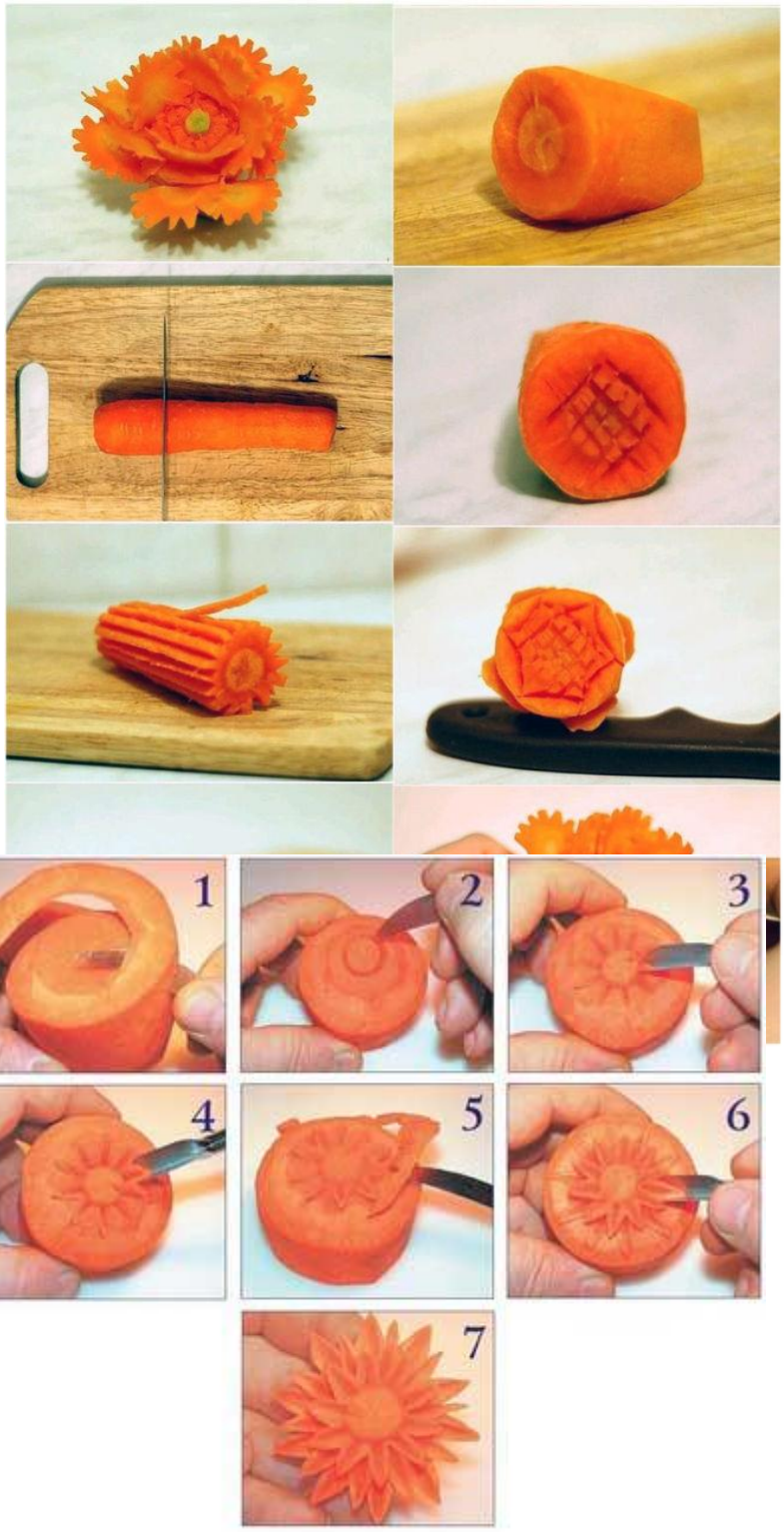
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание легких узоров из овощей

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание легких узоров из овощей



Практическое занятие 10

1.Название темы: Формы объемных лепестков.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по формам объемных лепестков.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: яблоко, морковь**.**

5. Литература, информационное обеспечение

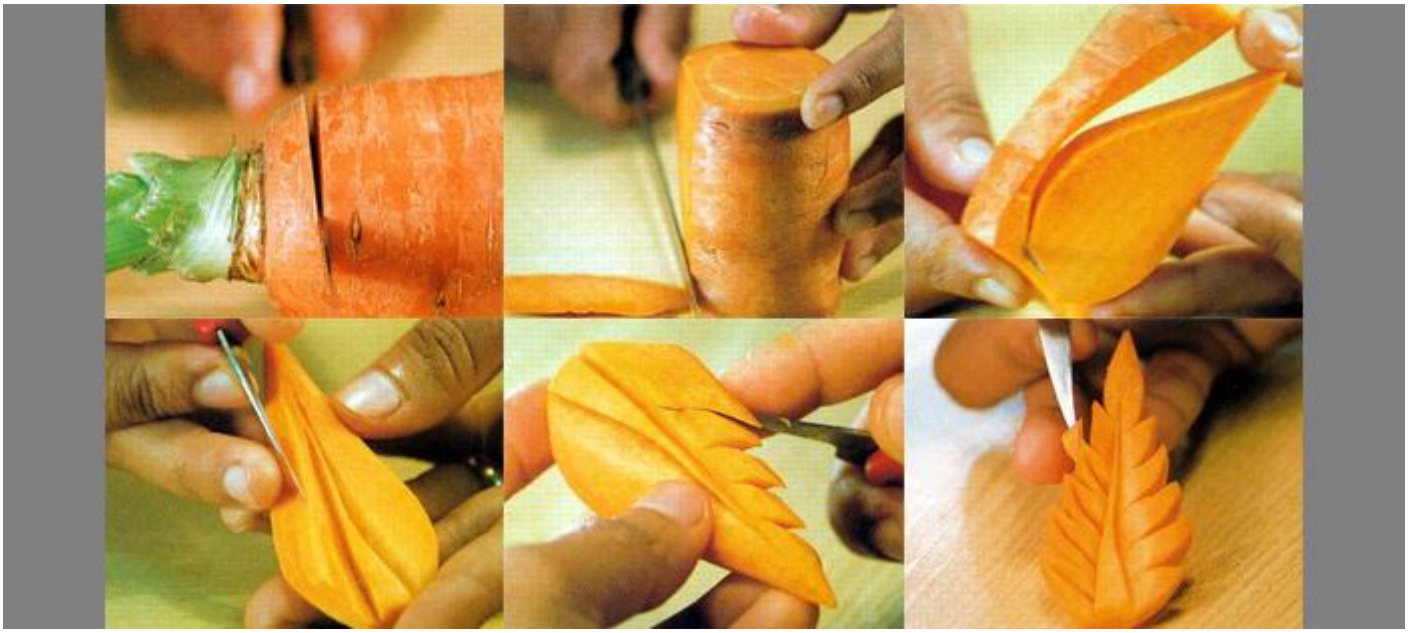
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Изучение и вырезание объемных лепестков.

Теоретические сведения

Задание 1. Изучение и вырезание объемных лепестков.



Практическое занятие 11

1.Название темы: Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по разработке макетов и схем для форм объемных лепестков.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: стол ученический, бумага А4, карандаш.

5. Литература, информационное обеспечение

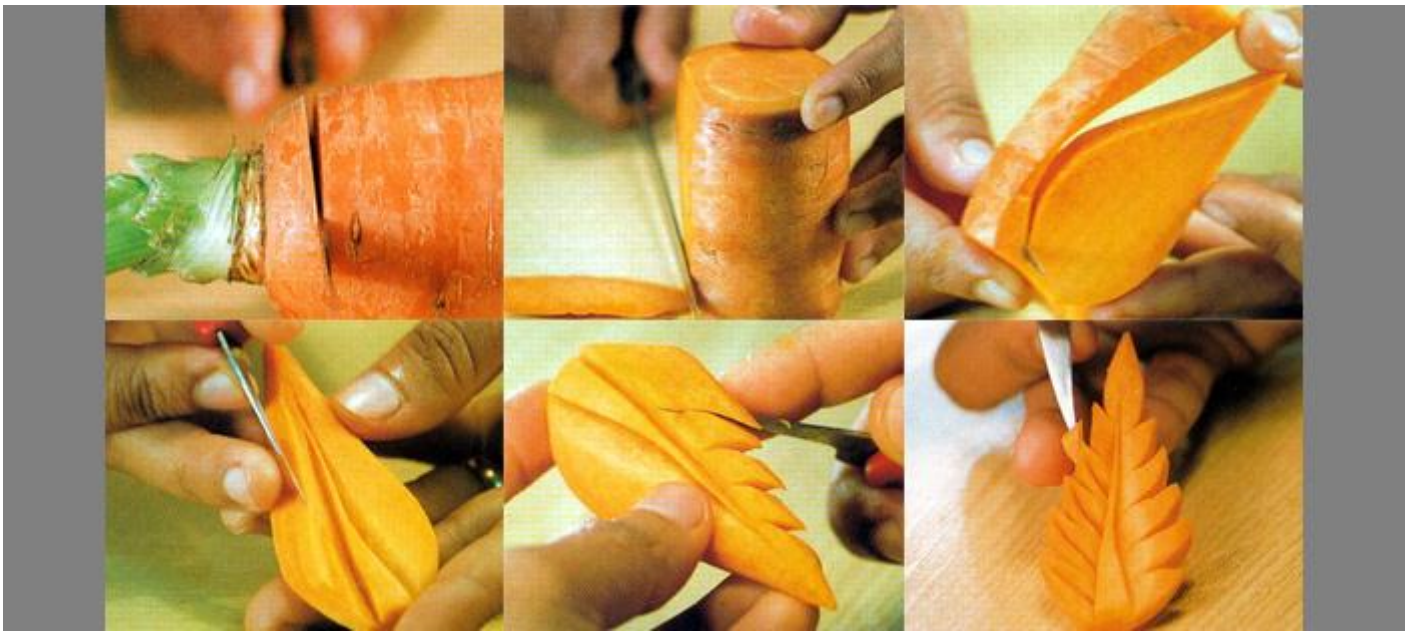
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков.

Теоретические сведения

Задание 1. Разработка макетов и схем для форм объемных лепестков.



Практическое занятие 12

1.Название темы: Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию объемных лепестков из овощей и фруктов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: яблоко, морковь, огурец.

5. Литература, информационное обеспечение

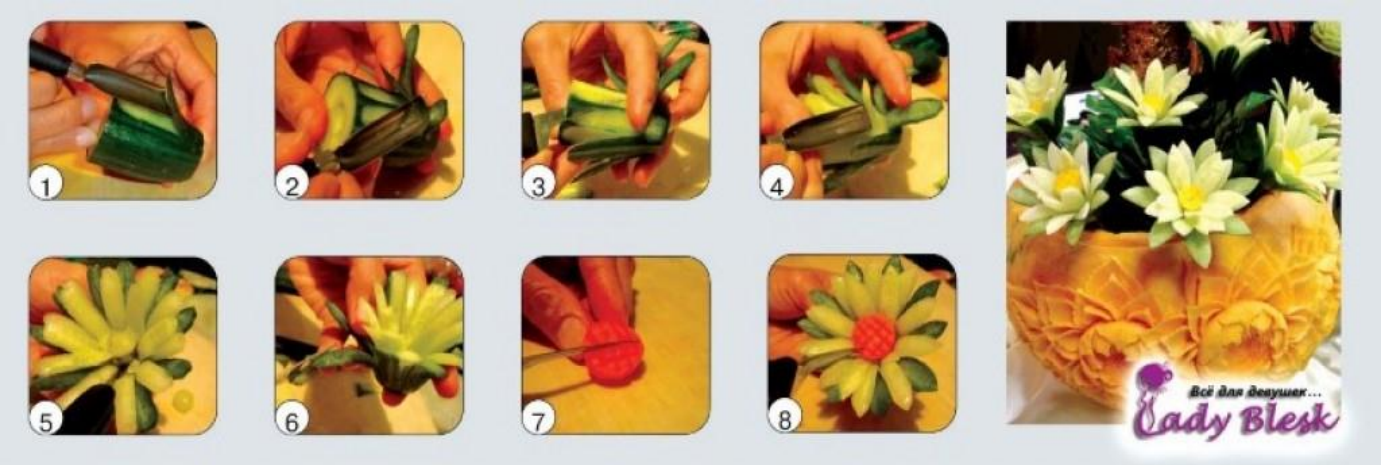
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

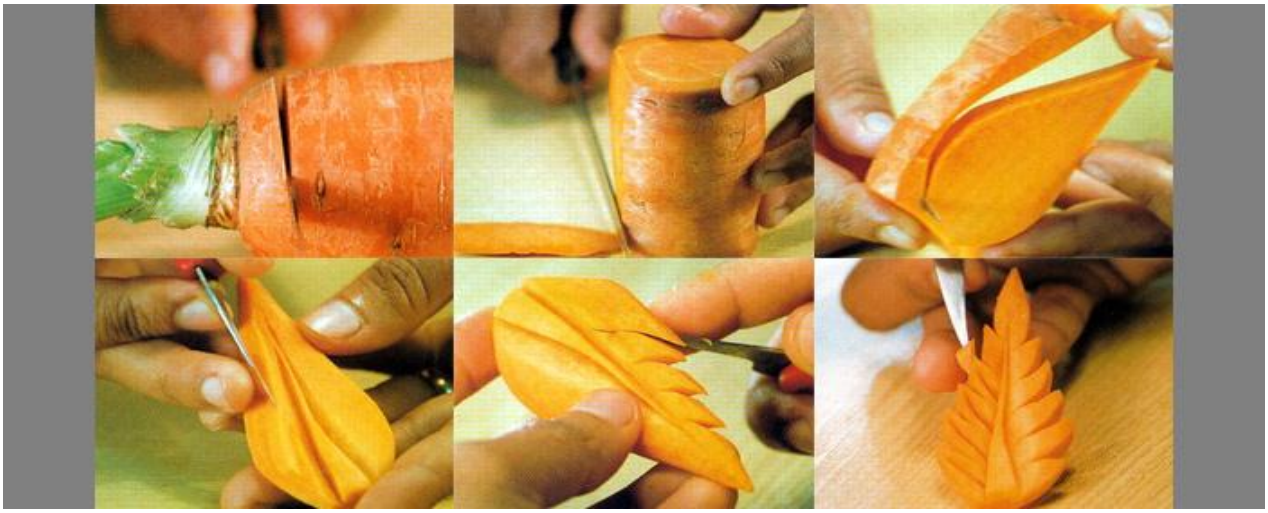
7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание объемных лепестков из овощей и фруктов





Практическое занятие 13

1.Название темы: Вырезание цветка из долек помидора и сладкого перца.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию цветка из долек помидора и сладкого перца.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: помидор, сладкий перец.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание цветка из долек помидора.

Задание 2. Вырезание цветка из сладкого перца.

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание цветка из долек помидора.

http://vsegomnogo.xn----mtbqfo1a4d.com/

Разделите помидор на шесть равных частей.
Теперь возьмите тайский нож. На дольке помидора сделайте уголком вверх V-образный надрез глубиной 3-4 мм.

Подрежьте кожицу помидора на две трети.

Отогните надрезанную кожицу от мякоти дольки помидора, чтобы образовался лепесток. Отделите

от основного лепестка маленький образный

V-лепесточек.

Точно также повторите процедуру со всеми шестью дольками. Теперь сложите дольки вместе в розеточку, образовав цветок.

Задание 2. Вырезание цветка из сладкого перца.

Практическое занятие 14

1.Название темы: Шишка из моркови.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию шишки из моркови.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: морковь.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте

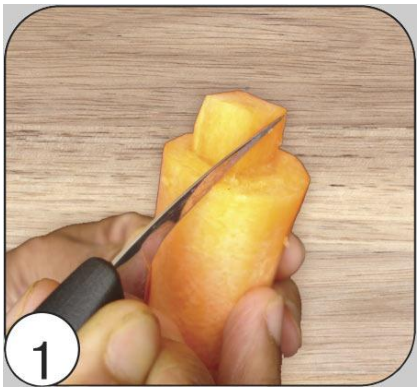
последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

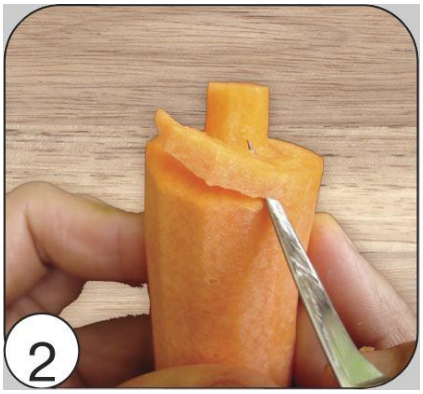
Задание 1. Вырезание шишки из моркови.

Теоретические сведения

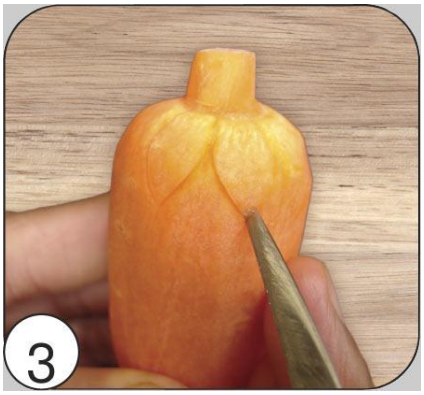
Задание 1. Вырезание шишки из моркови.



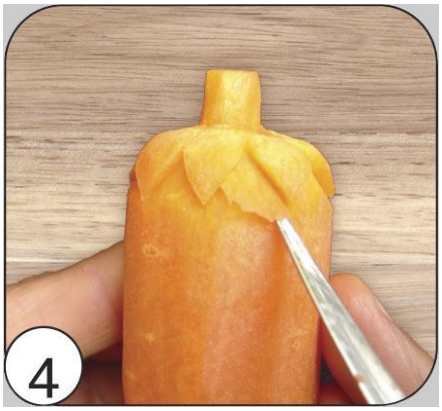
1. Почистим плотную морковь диаметром не менее 3 см, отрежем прямой кусочек размером 8-12 см. Ножом сделаем будущей шишке квадратный «хвост». Далее придадим ему овальную форму



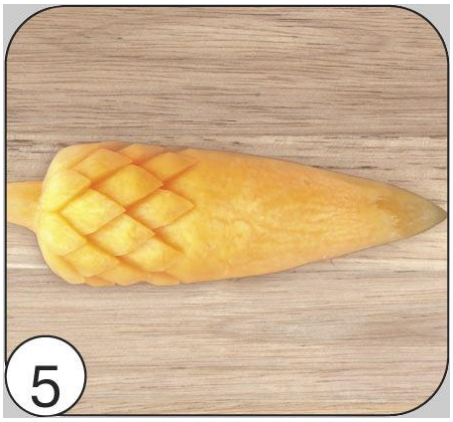
2. Обработав ножом заготовку по кругу, придим толстому концу шишки округлую форму и подготовим площадку для вырезания первого ряда чешуек.



3. Толстый конец заготовки разделим визуально на 6 частей, вырежем 6 чешуек-лепестков по кругу. Глубина прореза 2-3 мм.



4. Ножом сделаем срез по конусу (углубляя конец ножа на 2-3 мм) под чешуйками, оформляя объемный рисунок первого ряда, создав этим площадку для следующего ряда чешуек.



5. В шахматном порядке относительно предыдущего ряда вырезаем следующий ряд. Вновь подрезаем площадку для следующего ряда чешуек. Делаем столько рядов, сколько позволит размер заготовки.

6. Опускаем шишку на 10-15 минут в ледяную воду – она немного раскроется и затвердеет.

Практическое занятие 15

1.Название темы: Составление композиции из базовых цветов.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению композиции из базовых цветов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: ананас, дыня, клубника, арбуз, виноград**.**

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

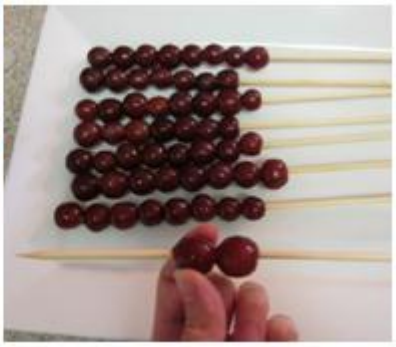
7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление композиции из базовых цветов.

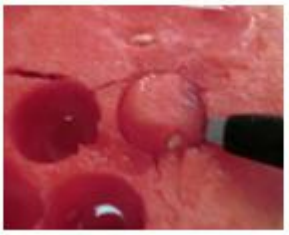
Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиции из базовых цветов

На дно контейнера положите флористическую губку и покройте её алюминиевой фольгой. Это позволит сохранить плоды чистыми и готовыми к употреблению. Положите на фольгу капусту или салат АЙСБЕРГ. Используйте только свежие фрукты. Вымойте виноград и насадите его на 5-7 шампуров.



Порежьте ананас ломтиками. Из каждого кусочка ананаса с помощью формы для печенья вырежьте цветок. Маленькой ложечкой сделайте шарики из арбуза.



Насадите на шампур ананас, а сверху расположите арбузный шарик. Используйте нож для очистки овощей вокруг шаблонных перед отправкой, чтобы добраться чистых сокращений.

Вымойте клубнику и очистите её от черенков. Насадите ягоды клубники на шампур, стараясь не прокалывать их до конца. Вырезать сердцевину у дыни и вычистить семена. Нарезать дыню узкими

дольками с помощью ножа для картофеля. Далее срезать у дыни кожуру. Надеть на шампур кусочки дыни. С помощью формочек можно добавить разнообразные фигуры.

Собираем *букет из фруктов*. Используйте прочные кухонные ножницы для того, чтобы обрезать шампур до нужной длины.

Оберните букет из фруктов пищевой плёнкой и как можно скорее поставьте в холодильник, чтобы сохранить его свежим до подачи на стол. Если вы решили использовать фрукты, которые могут темнеть (бананы, яблоки и т.д.), можете скрыть это шоколадом.

Практическое занятие 16

1.Название темы: Разновидности объемных цветов.
2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по разновидностью объемных цветов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: макеты.

5. Литература, информационное обеспечение

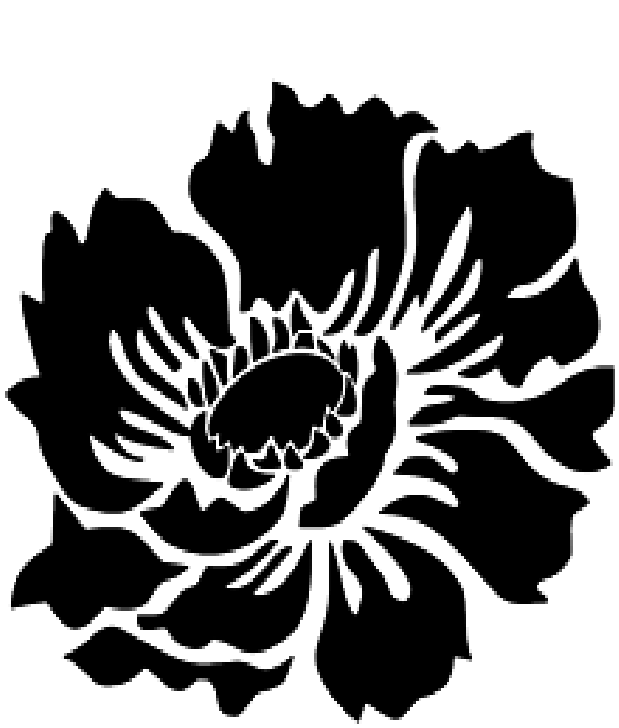
6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Изучение макетов объемных цветов.

Теоретические сведения

Задание 1. Изучение макетов объемных цветов.



Практическое занятие 17

1.Название темы: Роза.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию розы.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: свекла.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание розы из свеклы.

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание розы из свеклы.

Розу можно сделать и из свежей свеклы, и из варёной свеклы.

Из свежей свеклы розу можно сделать так: берете среднего размера свеклу и зачищаете её, чтобы она стала выглядеть как приплюснутый шар. Затем один за другим подрезаются лепестки до середины заготовки, придавая форму розы.

У свеклы срежьте верхушку. Самым кончиком ножа у основания конуса намечаете очертания 6 полукруглых лепестков.

Нож держите слегка под углом и вырежьте лепестки.

Под каждым лепестком рельефно вырежьте мякоть. Центральную часть округлите, чтобы получился цилиндр. Затем вырезаете 2 ряд лепестков на цилиндре свёклы, под лепестками свёклу срежьте так, чтобы виден был 2 ряд лепестков. Продолжаете аналогичным образом. Кверху лепестки должны быть меньше, а по мере приближения к сердцевине будущей розы лепестки располагаете ниже.

Если хотите сделать розу из отваренной свёклы, то берете и вкруговую отрезаете от неё полоску шириной 1 - 2 сантиметра. Полоску скручиваете в рулончик.

Вот что получите в итоге. Но в конце рекомендуют опустить получившуюся розу в ледяную воду на 1 час, а вытащив из воды, воткнуть в неё зубочистку (в основание розы).

Практическое занятие 18

1.Название темы: Бархатная ромашка.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию бархатной ромашки.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: редька, морковь**.**

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание бархатной ромашки.

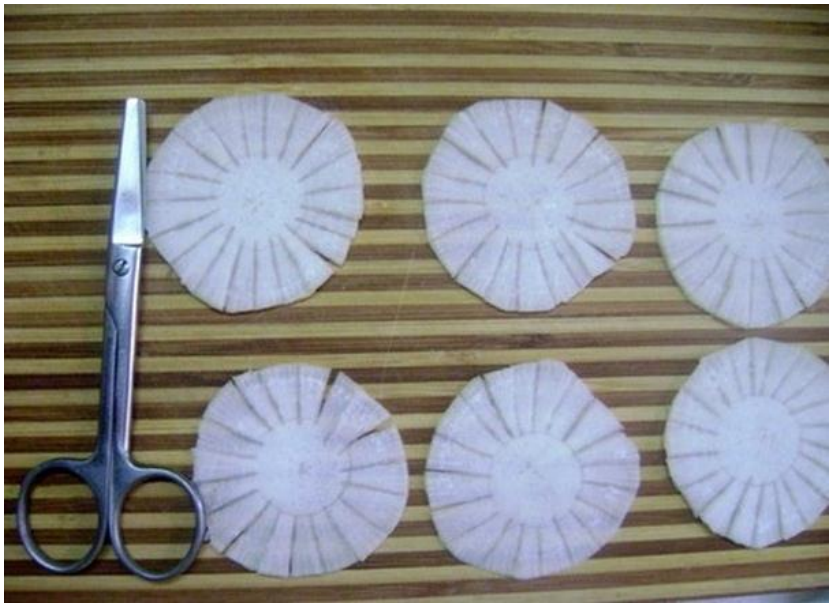
Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание бархатной ромашки.

Из корнеплода удлиненной формы срезаем верхушки с двух сторон, очищаем, аккуратно и ровно срезая по окружности неровности. Образуется цилиндр правильной формы. Овощечисткой или острым ножом нарезаем кружочки.

На кружочках делаем надрезы, держа нож от центра цилиндра к краю. По количеству получается 8—10 и более надрезов, в зависимости от того, какого типа ромашку вы предпочитаете.

Ножницами закругляем лепестки. До полного завершения полученной ромашки ножом вырезаем из моркови или репы серединку.



Практическое занятие 19

1.Название темы: Георгина шаровидная.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию георгины шаровидной.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: морковь.

Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

Порядок выполнения работы:

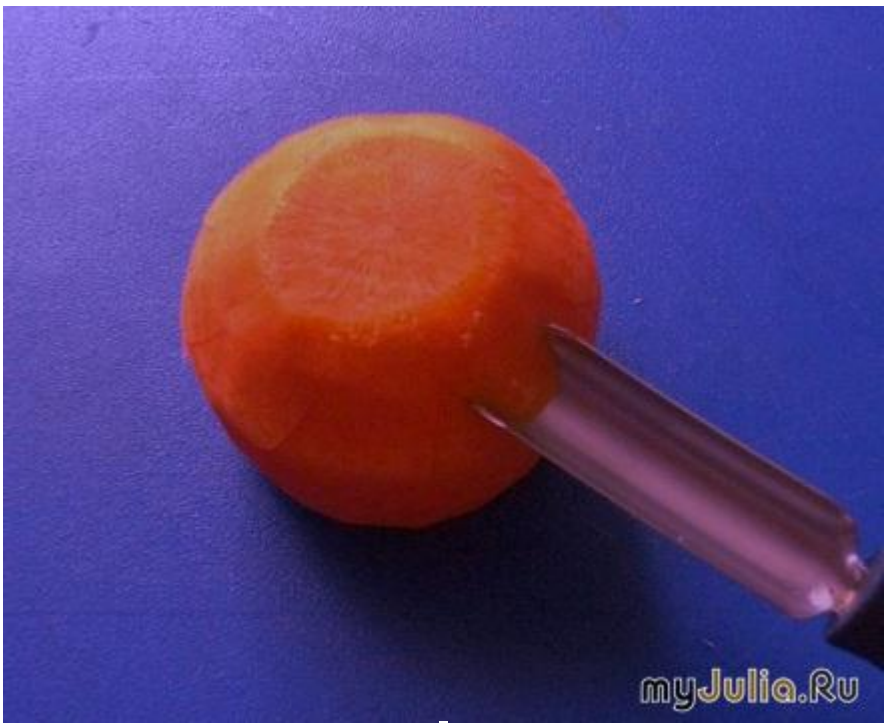
Задание 1. Вырезание георгины щаровидной

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание георгины щаровидной.

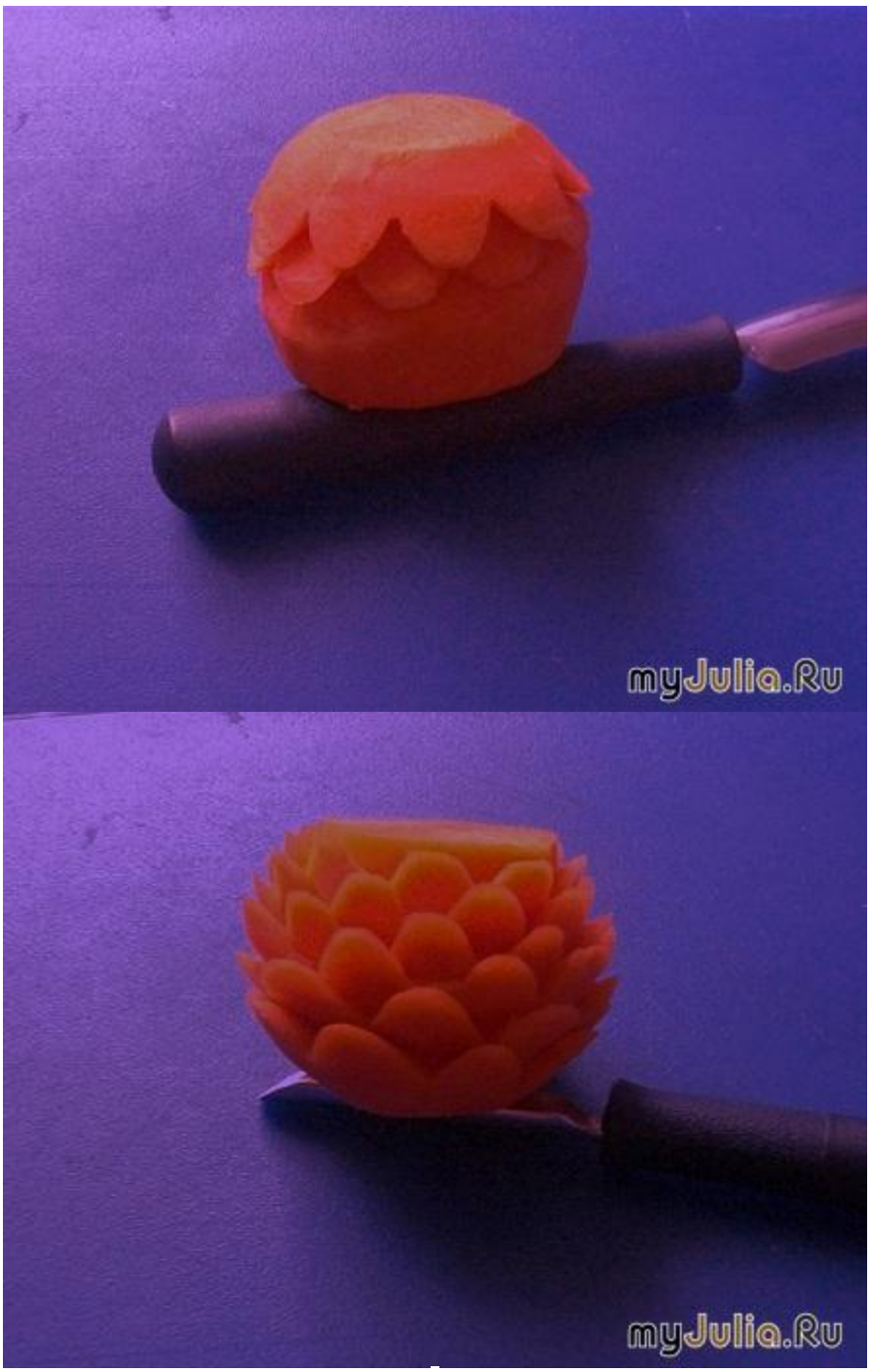
1. Сделать слегка плоскую округлую заготовку диаметром 5-6 см:

2. Средним овальным ножом из набора сделать 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины:



3. Подрезать лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда:

4. Лепестки следующего ряда вырезать ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда. Делать любое количество рядов.



5. Дорезать до конца и оформить середину.

Когда цветок полностью вырезан, его необходимо опустить в холодную воду минут на 20, чтобы удалить мелкие срезанные частицы и,
чтобы лепестки раскрылись побольше.

Вот такой получился цветочек:

Практическое занятие 20

1.Название темы: Объемные цветы с применением холодной воды.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию объемных цветов с применением холодной воды.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: морковь.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

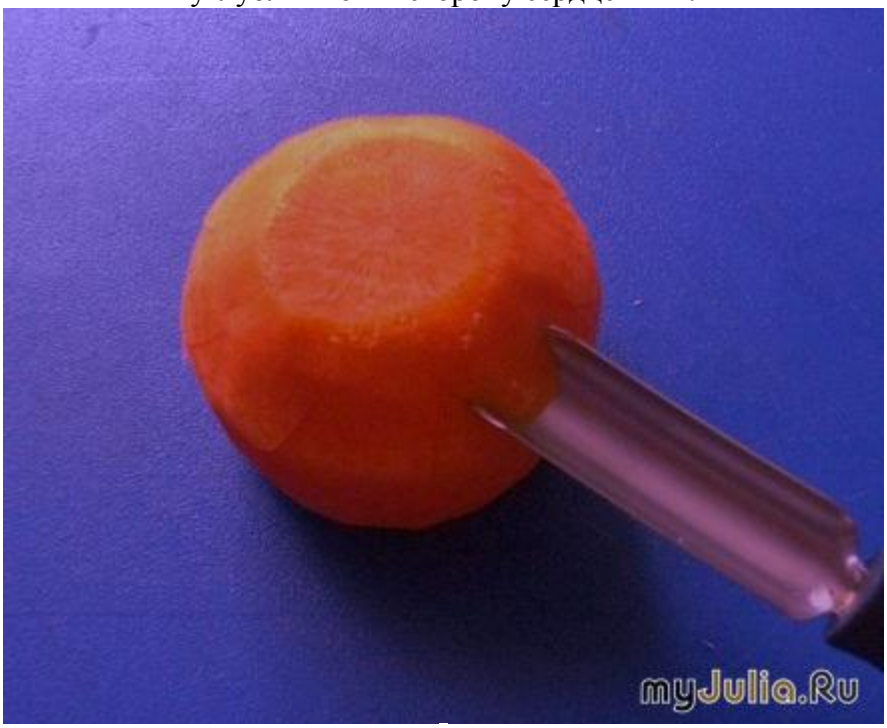
Задание 1. Вырезание георгины щаровидной

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание георгины щаровидной.

1. Сделать слегка плоскую округлую заготовку диаметром 5-6 см:

2. Средним овальным ножом из набора сделать 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины:



3. Подрезать лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда:

4. Лепестки следующего ряда вырезать ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда. Делать любое количество рядов.

myJulia.Ru
myJulia.Ru

5. Дорезать до конца и оформить середину.

Когда цветок полностью вырезан, его необходимо опустить в холодную воду минут на 20, чтобы удалить мелкие срезанные частицы и,
чтобы лепестки раскрылись побольше.

Вот такой получился цветочек:

Практическое занятие 21

1.Название темы: Хризантема из пекинской капусты, лука.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию хризантем из пекинской капусты, лука.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: пекинская капуста, лук.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Хризантема из пекинской капусты, лука

Теоретические сведения

Задание 1. Хризантема из пекинской капусты

Пекинскую капусту разрезали на 2 части. Нам понадобится нижняя часть. Примерно 10-15 см. Это зависит от того, какого размера вы хотите получить цветок. Покупайте не сильно крупный кочан. Но, если вдруг такого не найдёте, просто удалите лишние листы.

Нам понадобится треугольный нож. Если у вас нет набора для карвинга, можно приобрести нож отдельно в магазинах, где продаются наборы для карвинга - чемоданчики, или просто в наборе несколько инструментов.

Конечно, вы сейчас скажите, что у вас нет такого ножа. Как я вас понимаю! Когда у меня не было набора, а как мне хотелось его иметь, где-то в интернете я нашла совет, чем можно заменить треугольный нож.

Итак, всё у нас готово, начали вырезать лепестки хризантемы. Возможно, первый раз у вас получится не такой цветок, как вы ожидали, и лепестки через раз будут ломаться, но при повторном вырезании вы останетесь довольны собой!

Начинаем вырезать, слегка захватив материал, и далее углубляете нож к основанию капусты. Т.е. основа лепестка должна быть толще, чем кончик. Но это не значит, что вы должны прорезать и ниже лежащий лист капусты. До основания капусты не дорезаем пару сантиметров.

Удаляем отходный материал и продолжаем резать следующий лист по кругу. Итак пока не прорежете все до одного листа капусты.

Это так выглядят отходы производства.

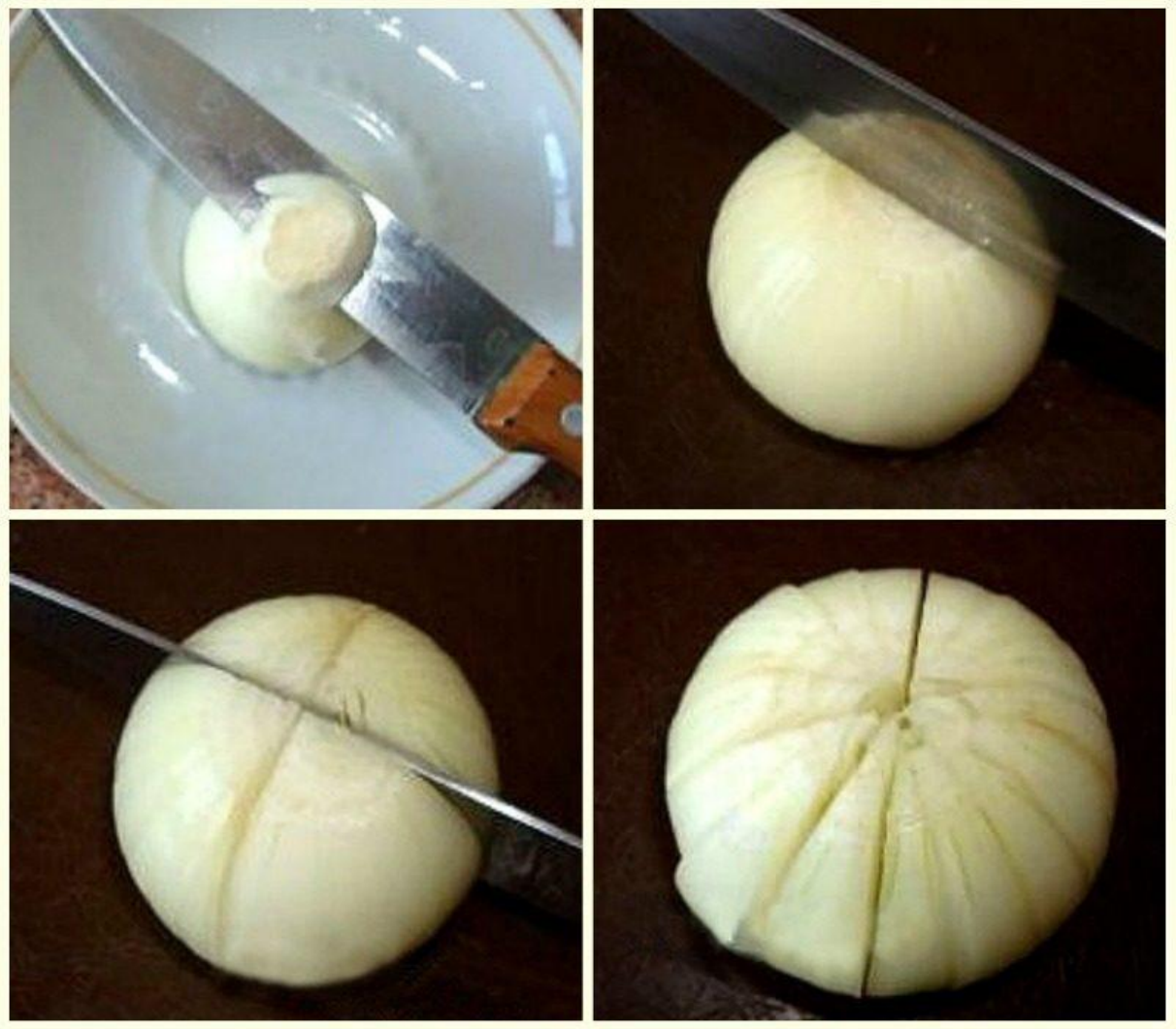
Вот наш цветок и готов! Опустим его в холодную воду на пару часов. А можно и в холодильнике оставить на 2-3 дня, ежедневно меняя воду.

Когда нам надо будет украсить салат, или нарезку, или овощное блюдо, мы достанем нашу хризантему из холодильника, обсушим полотенцем и вот хвалите гости нас, таких рукодельниц!!!
А мы вам в следующий раз ещё чего-нибудь этакое сотворим!!!
Что нам стоит!

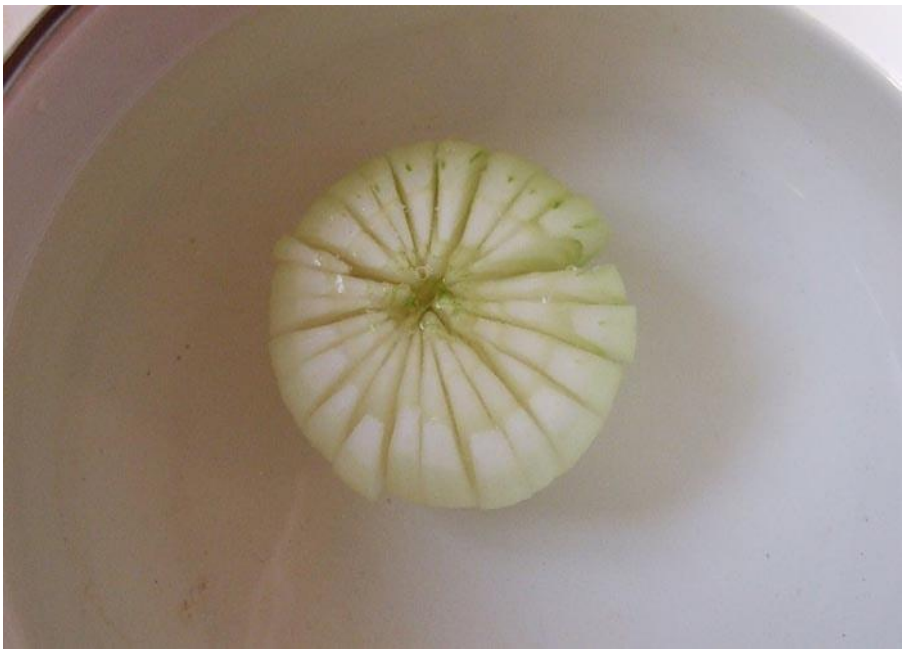
Задание 1. Хризантема из лука

1. Для начала приготовьте крупный репчатый лук.

2. Очистите его от кожуры, срежьте и низ, и верх примерно по полсантиметра (даже чуть меньше). Затем начинайте разрезать лук пополам, но не до самого конца. Если разрежете не полностью, лук не раскроется, а если до самого конца – развалится. Разрезайте острым ножом на как можно большее число делений – тогда цветок будет пушистым и очень красивым.



В идеале у вас должна получиться такая заготовка, как на фото ниже. Положите разрезанную луковицу на час в теплую воду – он, подобно цветку, постепенно раскроется. Время «раскрывания» зависит от сорта лука. Может потребоваться от 30 минут до 2 часов.



3. В завершении пока еще белую хризантему можно покрасить. Для красной или розовой хризантемы возьмите свежий свекольный сок, в который окуните луковую хризантему кончиками вниз (или целиком, по желанию). От длительности выдержки в соке зависит интенсивность окрашивания – проверяйте каждые 10 минут, чтобы получить нужный цвет.

Если хотите получить цвет поярче, возьмите сок черники или чёрной смородины, красное вино, рассол маринованной свеклы. Если хотите получить жёлтую хризантему, сделайте насыщенный жёлтый раствор шафрана.

Практическое занятие 22

1.Название темы: Орхидеи

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию орхидеи.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: яблоко.

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание орхидеи

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание орхидеи

- яблоко,
- тайский нож,
- треугольный нож (можно обойтись и без него).

1. Посередине яблока вырезаем капельку, кончик которой «смотрит» вверх.

2. Начиная от самого кончика капельки, прорезаем линию, повторяющую фору капли. Нож держим

почти перпендикулярно к яблоку. Ширина лепестка – буквально 0,5 мм.

3. Снова начинаем от самого кончика капельки, но теперь подрезаем мякоть, держа нож более горизонтально. По мере движения ножа к широкой части капельки расширяем срезаемую полоску.

4. Берем нож перпендикулярно и режем яблоко так же, как в п. 3.

5. Подрезаем мякоть под капелькой.

Получилась серединка орхидеи.

6. Теперь вырежем большие лепестки. Для этого начиная от кончика капельки в обе стороны делаем полукруглые срезы.

7. Придаем лепесткам форму. В моем случае – остроконечную, но можно сделать и круглую.

8. Подрезаем мякоть под лепестками.

9. Теперь вырежем верхний лепесток. Сверху под крупными лепестками делаем полукруглый срез.

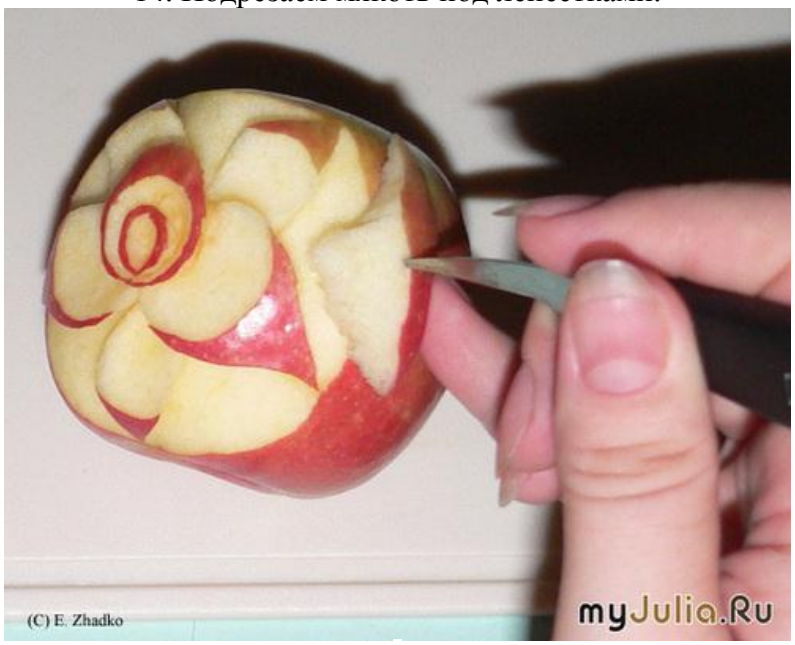
10. Придаем лепестку остроконечную форму.

11. Подрезаем мякоть под лепестком.

12. Вырежем два нижних лепестка. Первым делом, начиная от середины крупных лепестков и ведя нож к середине центральной капли, делаем полукруглые срезы.

13. Придаем лепесткам остроконечную форму.

14. Подрезаем мякоть под лепестками.



15. Цветок готов, но смотрится как-то скучно.

Декорируем площадку с помощью треугольного ножа.

Теперь хочу показать два варианта орхидеи:
- с круглыми крупными лепестками:

- с треугольными крупными лепестками.

Практическое занятие 23

1.Название темы: Объемные цветы из редиса

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию объемных цветов из редиса.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: редис.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание объемных цветов из редиса

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание объемных цветов из редиса

Для начала нужно выбрать редиску по возможности без внутренней полости.

Сперва делаем нижние лепестки..они в последствии изогнуться и создадут опорную площадку и красивое обрамление цветка снизу.

После того как будет готов нижний ряд..приступаем к ряду широких лепестков. Стараемся резать как можно тоньше, что бы лезвие просвечивалось сквозь мякоть редиски. Ободок оставляем. Рез должен быть ровным четким. Каждый рез это лицевая лепестка или внутренняя его часть.

Двигаемся по кругу постепенно меняя угол и закрывая тем самым бутон розы. Начинаем примерно от середины предыдущего лепестка и заканчиваем примерно посередине следующего. Зелеными точками обозначено начало и конец реза.

В завершающей фазе не забудьте отрезать сердцевинку. иначе бутон не закроется и роза поличится квадратной. Вот собственно и все, осталось только оживить розочку.

Практическое занятие 24

1.Название темы: Цветок лотоса.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению композиции цветка из лотоса.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: репчатый красный лук.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление композиции цветка из лотоса

Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиции цветка из лотоса.

1. Отрезаем у луковицы верхушку и снимаем сухие чешуйки.

2. Кончиком ножа прорезаем на глубину чешуйки две дуги – контуры лепестка.

3. Прорезав лепесток, слегка отделяем его от луковицы. Таким же образом делаем лепестки по всему кругу.

4. Положив луковицу на ладонь, начинаем делать лепестки второго ряда. Они должны быть расположены в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда.

5. Также раскрываем их.

6. Третий и последующие ряды лепестков вырезаем, приподняв пальцами первый и второй ряды.

7. Чтобы была видимость того, что цветок распускается, лепесточки ближе к центру делаем короче.

Если Вы планируете хранить этот цветок из лука долгое время, то его нужно скрепить резинкой (как это делают с живыми тюльпанами). Тогда даже через пару дней, когда Вы снимете резинку, у Вас будет пышный цветок лотоса.

Практическое занятие 25

1.Название темы: Тюльпан.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению композиции тюльпан.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: помидоры черри.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление композиции тюльпан.

Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиции тельпан.

Практическое занятие 26

1.Название темы: Составление композиций на яблоках.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению композиций на яблоках.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: яблоко.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление композиций на яблоках

Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиций на яблоках.

При помощи тайского ножа можно вырезать цветок из яблока.

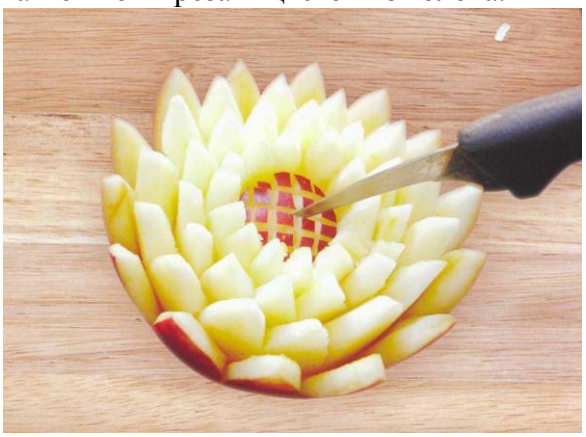
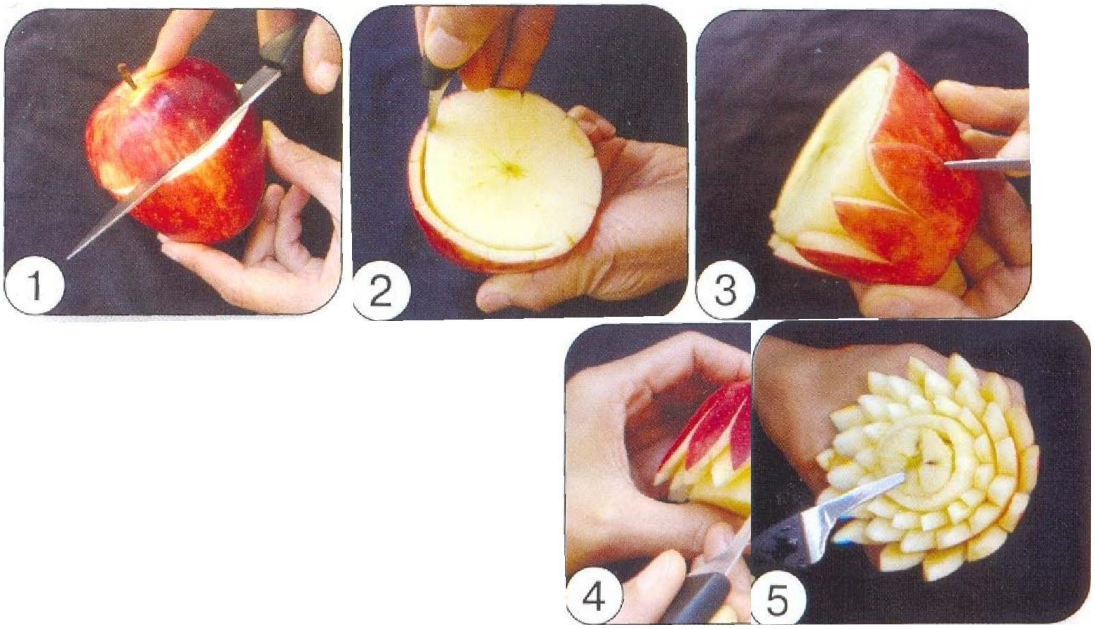


Рис. Цветок из яблока

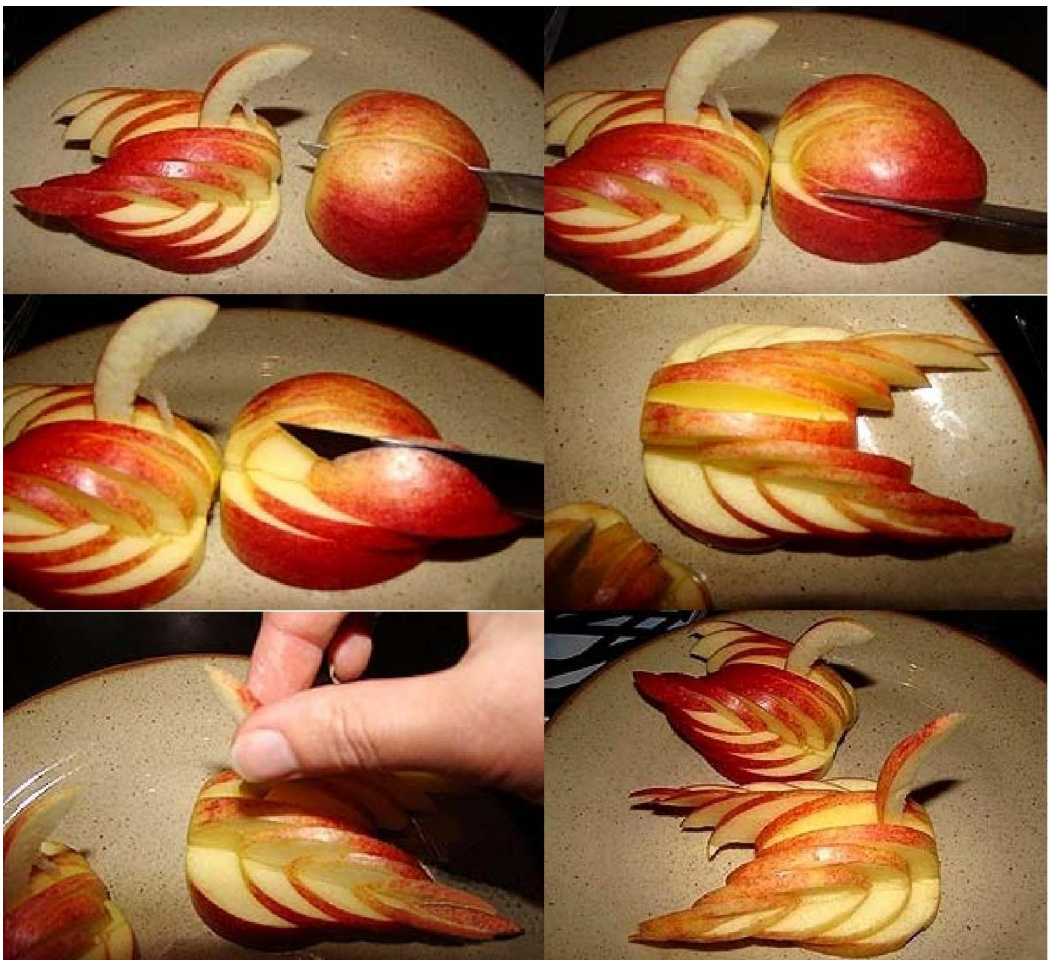
Для вырезания цветка необходимо.

1. Яблокаразрезатьпополам.
2. Тайским ножом из набора прорезать и вынуть тонкий слой мякоти (1–2 мм) по кругу, разметить 10–12 лепестков.
3. Сделать неглубокие разрезы по шкурке от плоского среза вниз, не дорезая до конца – рассечь тонкий слой на 10–12 лепестков.
4. В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезать лепестки следующего ряда и подрезать под ними мякоть.
5. Сделать несколько рядов и вырезать сердцевину с косточками. Из второй половины яблока вырезать цветную серединку цветка и вставить в центр.



Из яблок можно вырезать «лебедя».

Для выполнения лебедя необходимо яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину и положить половинки разрезом вниз. Оставить полоску толщиной 1 см в середине и прорезать слева и справа от нее не до конца сверху вниз. Снизу прорезать навстречу верхнему разрезу , получиться уголок. Таким же образом продолжить надрезы на данном уголке. Чем больше будет нарезано уголков, тем изящнее получиться «лебедь». Повторить надрезы на другой стороне плода. Нарезанные уголки сдвинуть для придания красивой формы. Из дольки яблока вырезать шею лебедя и вставить ее в разрез.



Практическое занятие 27

1.Название темы: Вырезание цветов из овощей и фруктов**.**

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию цветов из овощей и фруктов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: огурец, морковь, белая редька, яблоко.

Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание цветов из моркови**.**

Задание 2. Вырезание цветов из огурца**.**

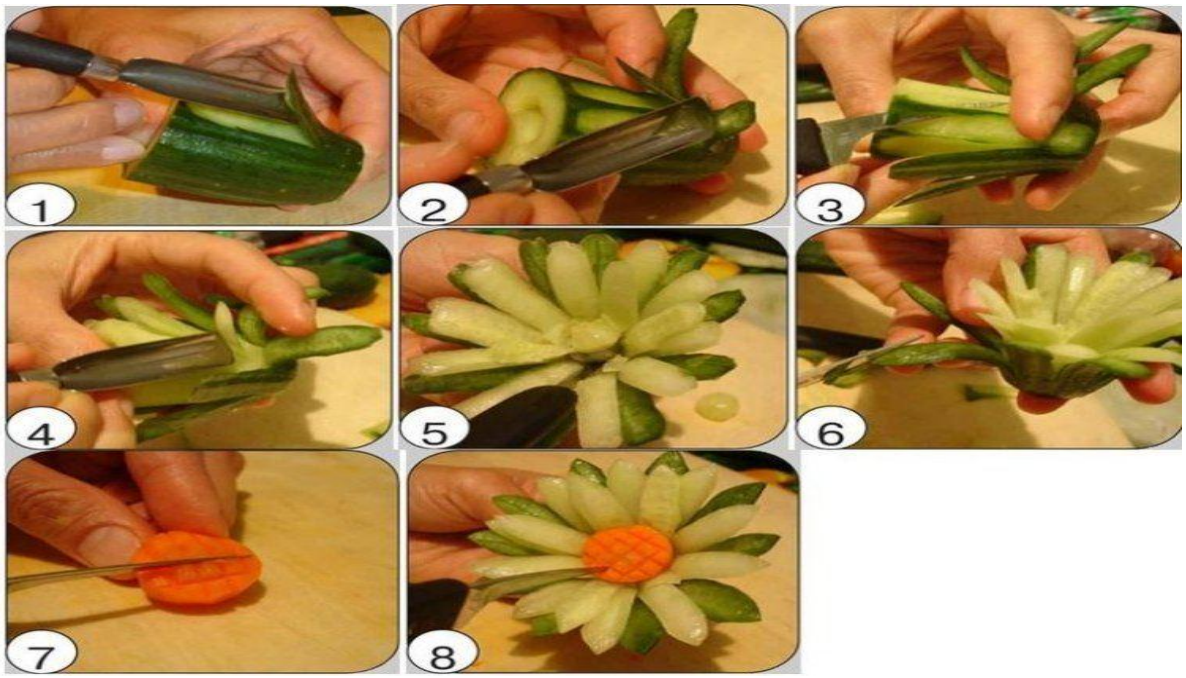
Задание 3. Вырезание цветов из белой редьки**.**

Задание 4. Вырезание цветов из яблока**.**

Теоретические сведения

Задание 1. Вырезание цветка из моркови.

Задание 2. Вырезание цветка из огурца.



Задание 3. Вырезание цветка из белой редьки.

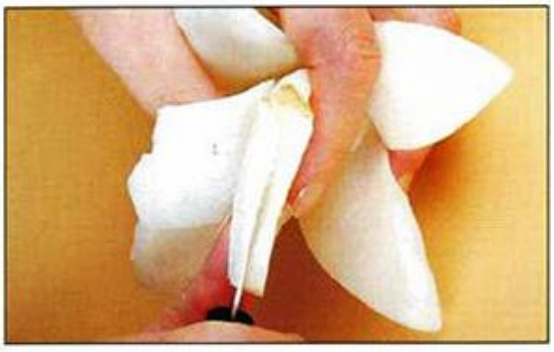
ОРХИДЕЯ

Овощи: дайкон, белая редька, черная редька, редис, морковь для серединки

1. Сделайте по всей длине продолговатого корнеплода 4 плоских среза на конус.

2. Вырежьте 4 тонких лепестка и придайте им при помощи ножниц заостренную форму.

3. Срежьте оставшуюся мякоть с двух сторон, сильно закругляя середину срезов вовнутрь.

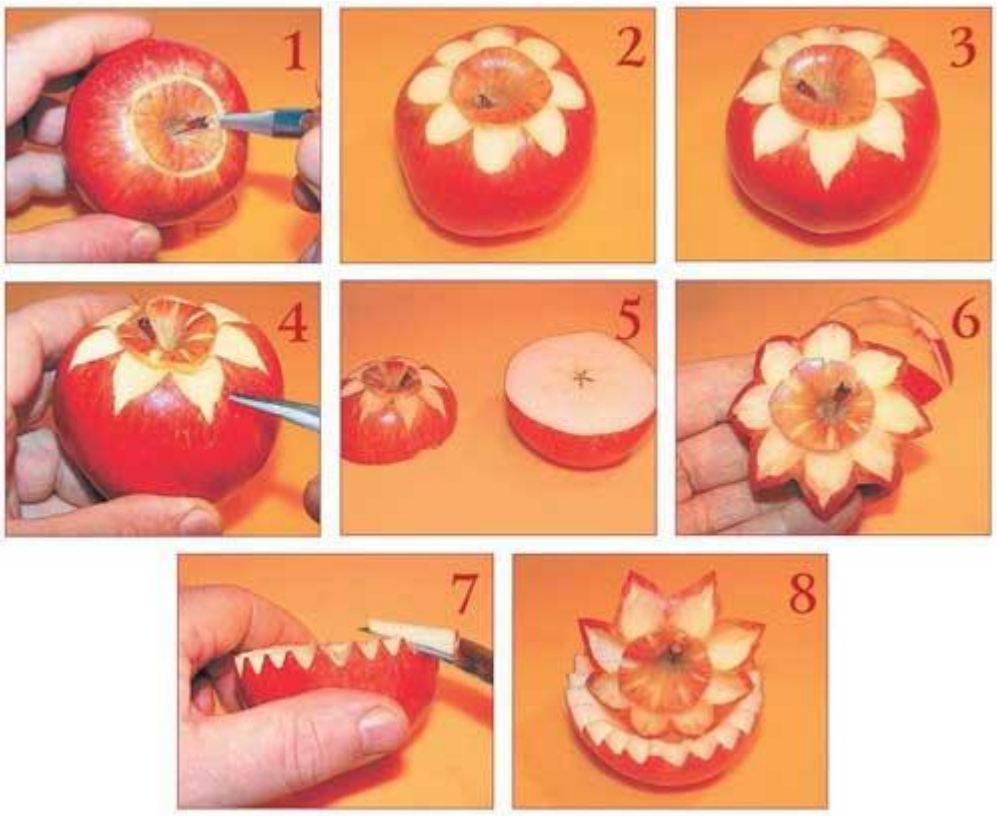


4. В середине сделайте два сходящихся среза в форме латинской буквы V.

5. Ножницами придайте краям внутренних лепестков остроконечную форму.

6. Вырежьте из моркови серединку и вставьте ее между внутренними лепестками.

Задание 4. Вырезание цветка из яблока.



Практическое занятие 28

1.Название темы: Вырезание листьев из овощей и фруктов**.**

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по вырезанию листьев из овощей и фруктов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна. Материалы: огурец, морковь.

Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Вырезание листьев из огурца.

Задание 2. Вырезание листьев из моркови.

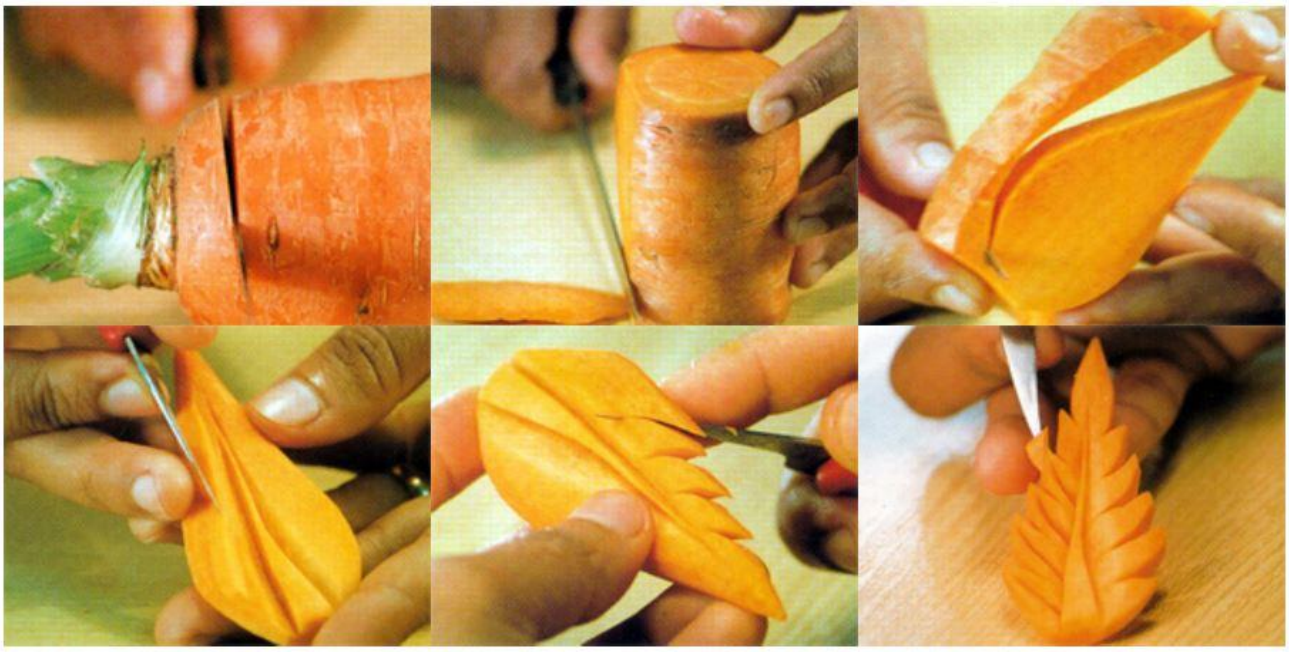
Теоретические сведения

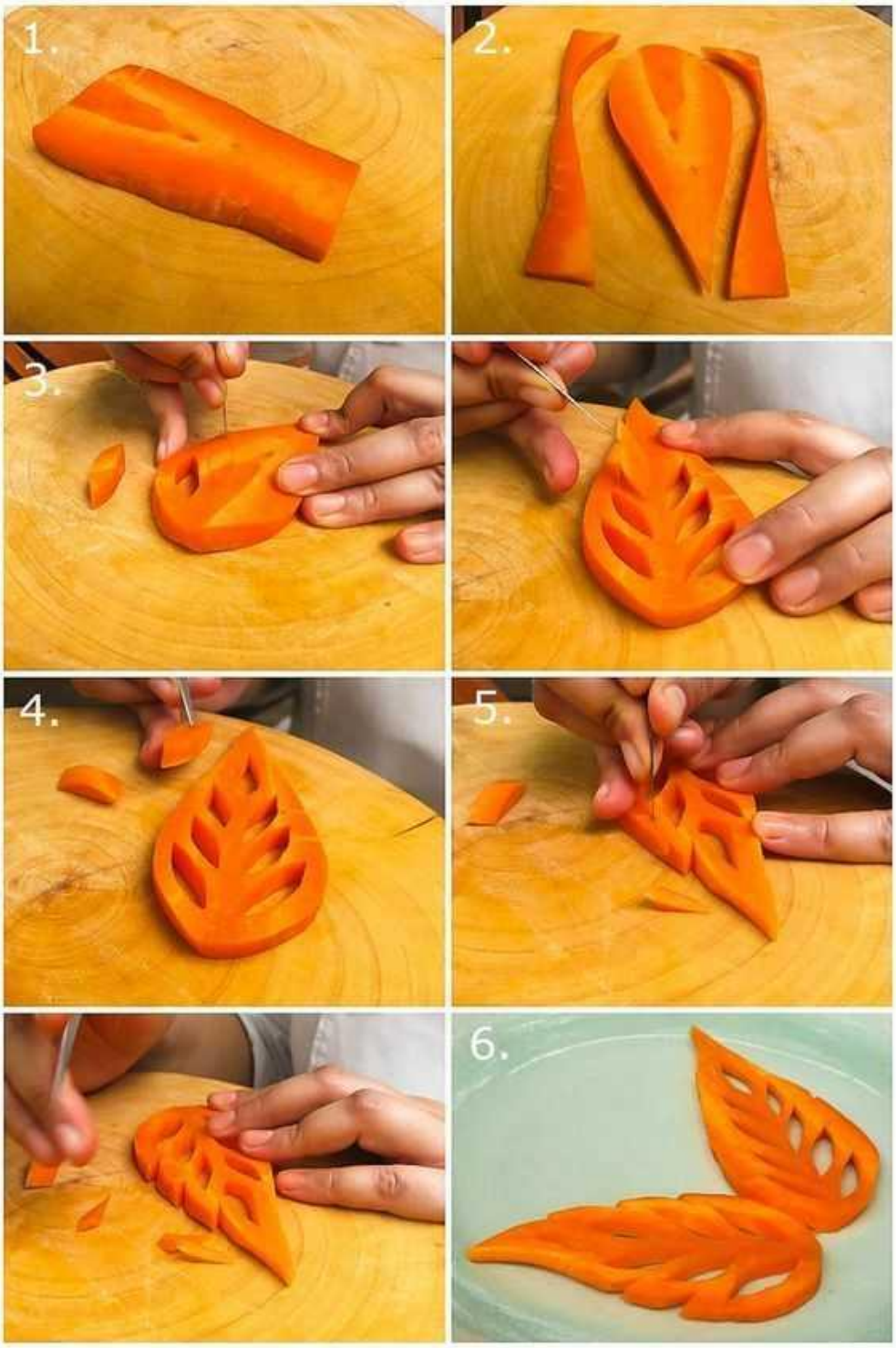
Задание 1. Вырезание листьев из огурца.

С помощью треугольного ножа из набора для карвинга можно вырезать разнообразные листики из огурца, которые украсят любую композиции из овощей.

Задание 2. Вырезание листьев из моркови.

С помощью карбовочного ножа с треугольным сечением можно вырезать из свежей моркови листочки разной формы.




1.
2.
3.
4.
5.
6.

Практическое занятие 31

1.Название темы: Составление тематической композиции.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению тематической композиции.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна, пинцет; цветные карандаши; кусок ткани; термоклеевый пистолет; краски (акварель); калька; цветная бумага или картон; ПВА клей. Материалы: сухоцветы.

Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление тематической композиции.

Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиции из сухоцветов.

1. Нужно поместить губку на дно вазы или другой емкости, при необходимости ее следует обрезать, придав соответствующую емкости форму.
2. Соцветия бессмертника, как наиболее крупные, ставятся в вазу первым делом.

3. Не лишним будет добавить контраста, для этого можно поместить в вазу черные рудбекии.
4. Теперь нужно добавить вертикальные элементы — соцветия рудбекии западной, а свободное пространство композиции можно задекорировать веточками розового вереска.
5. Наконец, приходит черед самых высоких элементов данной композиции — соцветий зайцехвоста. Здесь важно аккуратно подходить к работе с этими соцветиями, так как они имеют ломкие стебли.

Задание 2. Составление композиции «Ошибана»

Флористика для начинающих пошагово затрагивает и японскую технику «Ошибана», которую в определенном смысле можно причислить к живописи, так как с ее помощью создаются картины.

Отличие от классической живописи состоит в том, что «художник» здесь вместо красок или наравне с ними использует высушенные по особой технологии растения. Это могут быть не только цветы, а все что угодно: плоды, кожура, ягоды, кора, семечки и так далее.

Особое внимание следует уделить сбору материала. Заниматься этим следует исключительно в сухую погоду. Нужно внимательно осматривать каждое растение на наличие плесени и личинок насекомых, и при обнаружении таковых, растение необходимо выбросить. Грязные и пыльные растения, если это возможно, следует очистить, если нет, то так же выбросить.

После сбора материала его необходимо высушить. Для этого можно использовать книги под грузом, либо старые газеты. Груз должен подбираться индивидуально для каждого растения, чтобы не испортить материал.

Нежные растения не следует подвергать под пресс весом свыше 20 кг. Если материал слишком хрупкий, то максимальный вес пресса — 5 кг. Для грубых растений подойдет пресс — вплоть до 40 кг.

Крупные сочные листья не возбраняется сушить с помощью утюга через специальную бумагу или газету. Храниться засушенный материал должен в сухом, защищенном от света месте, предварительно уложенный в папки или коробки от компакт-дисков.

Процесс выполнения композиции:

1. Для начала необходимо определиться с сюжетом картины. Если предполагается наличие большого количества светлых деталей, то фон следует использовать темного цвета, и наоборот. В качестве материала для фона выступает цветная бумага, либо картон, который можно немного раскрасить красками или карандашами. Так же для фона могут использоваться различные ткани.
2. Определившись с сюжетом, на основной фон следует нанести эскиз карандашом с последующим его перечерчиванием на кальку.
3. Из кальки вырезаются элементы, на основании которых подбираются растения для использования в композиции.
4. Растения, обрезанные до необходимых размеров, нужно в соответствии с задумкой разложить на основном фоне.
5. Не нужно основательно промазывать клеем детали из растений, лучше наносить его тонким слоем и аккуратно прикреплять детали к полотну.
6. В качестве последнего шага картину будет необходимо положить под груз.

Помните, что картины, выполненные по технике «Ошибана» категорически не рекомендуется размещать под открытыми солнечными лучами, так как это может повлечь ее быстрое выгорание.

Практическое занятие 32

1.Название темы: Художественное оформление композиций из овощей и фруктов.
2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по художественному оформлениюкомпозиций из овощей и фруктов.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна, шпажки; основа из пенопласта; веточки с листьями, можно как живые, так и искусственные. Материалы: овощи (лук, морковь, кабачок, свекла, тыква, болгарский перец).
Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Художественное оформление композиций из овощей и фруктов.

Теоретические сведения

Задание 1. Художественное оформление композиций из овощей и фруктов.

Берем тыкву, срезаем с нее верхушку и вынимаем мякоть косточки. На дно помещаем основу из пенопласта. Если жалко овощ, то можно взять корзинку. Начинаем вырезать цветы с лука. Режем его тонкими дольками, не доходя до основания. Слегка раскрываем «лепестки».

Из моркови нарезаем тонкие кружочки, можно воспользоваться овощечисткой или комбайном с соответствующей насадкой. Соединяем кружки в розу, как продемонстрировано на фото ниже.

Из свеклы формируем цветок точно так же.

Из кабачков вырежем лилии. Для этого делим овощ пополам и надрезаем с боков, имитирующие лепестки.

Собираем букет. Можем украсить зеленью. Из красного перчика, например, по аналогии с кабачком, можно вырезать колокольчики и подвесить их на ручку корзинки.

Если хотите освоить использование специальных инструментов, то можно из пекинской капусты вырезать, например, хризантему. Для начала удаляем с плода кудрявую часть листьев. Возьмем карбовочный нож с желобком. И, начиная от верхушки, нарезаем тонкие полоски, при этом не доходим до основания.

Практическое занятие 33

1.Название темы: Составление базовых букетов и композиций.

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению базовых букетов и композиций.

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна, розовая тейп-лента; ткань; фиолетовые бусины крупного размера шнурок декоративного типа; розовая органза; линейка; лента декоративная из пластика; бусины, не более 1 см. в диаметре (15 шт.); зеленая проволока. Материалы: роза (обычная); эустомы; гвоздики (цветы); смолосемянник; паникумы (5 шт.); розовые тюльпаны (7 шт.).

Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление базовых букетов и композиций.

Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиции «Сумочка с цветами»

1. Нужно обмотать тейп-лентой проволоку по всей длине.
2. Далее, проволоку следует таким образом переплести, чтобы ей придавалась форма, необходимая для основы каркаса будущей сумочки.
3. Из этой же проволоки нужно сплести ручки сумочки, а затем приделать их к подготовленному каркасу.
4. Для придания ручкам эстетической привлекательности, они могут быть обмотаны атласной лентой.
5. Каркас сумочки необходимо застелить тканью изнутри.
6. Теперь следует положить на самое дно сумочки смоченную и завернутую в пищевую пленку флористическую губку.
7. Чтобы цветы полностью вошли в сумочку, следует соответствующим образом обрезать их стебли, а затем каждый цветок необходимо вставить в губку.
8. С помощью бус и атласной ленты, переплетая эти предметы между собой, нужно сделать гирлянду, и затем она должна быть прикреплена к сумочке.

Задание 2. Составление букета «Свадебный»

1. Полоску из органзы, ширина которой не должна превышать 30 см., требуется сложить вдвое, а потом разрезать ножницами посередине, разделив ее на 2 части. Повторить эту операцию с другой полоской, так как потребуется, минимум, 4 лоскутка органзы.
2. Каждый из этих лоскутков нужно сложить вдвое и отрезать от них ножницами полоски по 3 см. шириной, но разрез при этом не должен достигать линии сгиба.
3. Из этих отрезков необходимо собрать пышные цветы, скручивая между собой их ножки, а затем, соединив их проволокой у основания, но одну ножку нужно оставить длинной, так чтобы ее длина соответствовала стеблю декоративного цветка.
4. Тюльпаны следует расположить в пределах одного уровня, а паникумы должны быть равномерно распределены по букету, обрамление живых цветов будет происходить за счет деталей из органзы, выполненных в ходе предыдущего шага.
5. Все стебли необходимо теперь связать проволокой, скручивая ее как можно выше, во избежание потери формы и распада объединенных вместе цветов.
6. Используя секатор, стебли необходимо обрезать до желаемой длины.
7. Листья со стеблей требуется аккуратно оборвать и расположить их по всей окружности букета.
8. Далее, соблюдая предельную осторожность, избегая повреждения листьев тюльпанов, следует, обернув лентой из пластика место связки 3 — 4 раза, скрепить букет.
9. Концы декоративной ленты можно украсить белыми бусинами.

Практическое занятие 34

1.Название темы: Составление композиции «Овощной букет».

2.Учебные цели: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по составлению композиций «Овощной букет».

3. Продолжительность занятия: 2 часа.

4. Материалы, оборудование, ТСО, программное обеспечение, оснащение, раздаточный материал: овощи**,** инструменты для карвинга, производственный стол, моечная ванна несколько кусков флористической проволоки; небольшой кубик мягкого пенопласта; тонкие деревянные палочки; термопистолет; бумагу для упаковки; тейп-ленту; кусачки; плоскогубцы. Материалы: веточки укропа; овощи (перец, цветную капусту, морковь, лук, чеснок); несколько груш; грецкие орехи.

5. Литература, информационное обеспечение

6. Методические рекомендации по выполнению работы: изучите краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практического занятия. При выполнении работы соблюдайте последовательность действий, правила техники безопасности при работе с инструментами для карвинга.

7. Порядок выполнения работы:

Задание 1. Составление композиции «Овощной букет».

Теоретические сведения

Задание 1. Составление композиции «Овощной букет».

Сначала необходимо подготовить каркас. Для этого возьмите прямоугольный кусок мягкого пенопласта и сделайте из него конус. Пенопласт легко режется ножом и отрывается руками. У вас должен получиться конус высотой 25 см и шириной 10-15 см. Если сделать слишком большую основу, то букет получится очень тяжелым.

Потом из флористической проволоки сформируйте кольцо диаметром 25-30 см и зафиксируйте на нем 4 ножки, как показано на фото.

Концы ножек закрепите в пенопластовом конусе, предварительно промазав их силиконом из термопистолета. Каркас готов!

На втором этапе работы надо подготовить все овощи и другие компоненты. Сначала все хорошенько вымойте и просушите на полотенце. Так овощи приобретут более привлекательный вид. Потом каждый плод наденьте на деревянную тонкую палочку. Используйте шпажки для канапе.

Груши закрепите в разном положении. Если фрукт попался мягкий, тогда желательно смастерить для него подставку из кусочка палочки. Она закрепляется на шпажке накрест при помощи проволоки.

Перец можно прокалывать или приматывать к шпажке его ножку тейп-лентой. Головку цветной капусты лучше поломать на небольшие соцветия и тоже разместить на палочках. На некоторые плоды можно сразу примотать веточку укропа, выполняющего декоративную функцию.

Тем же способом закрепите морковь, лук и чеснок.

В грецкий орех шпажка тоже войдет достаточно легко, если воткнуть ее с тупой стороны скорлупы.

Еще сформируйте отдельные пучки из укропа.

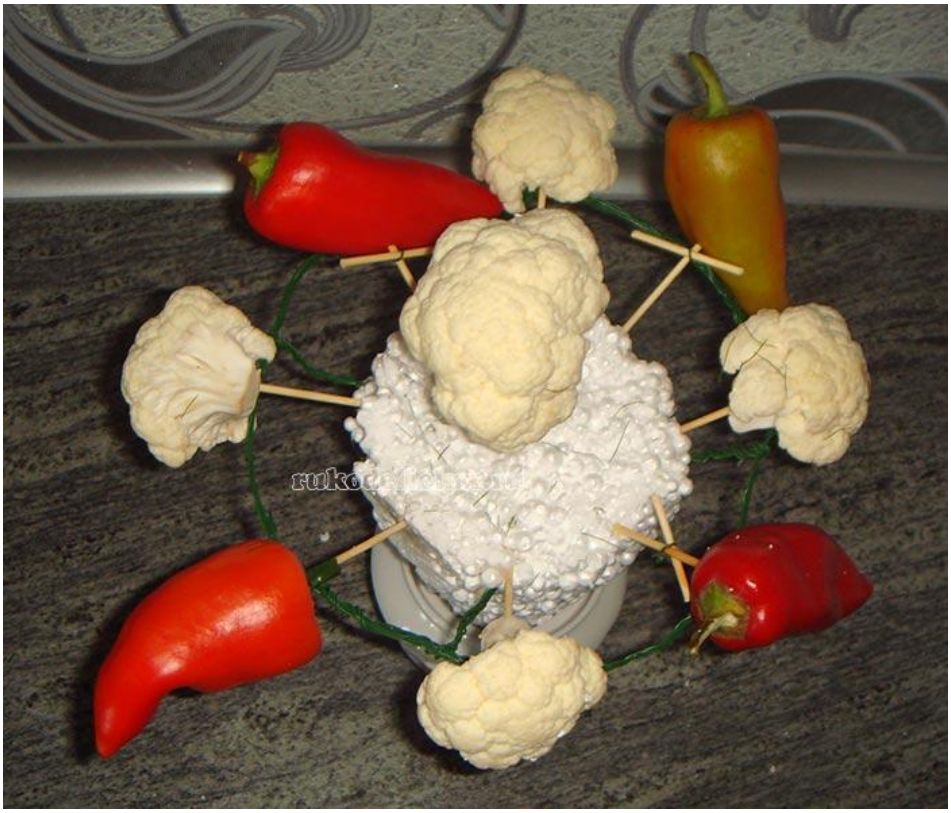
Приступайте к сборке букета. Для этого конус с проволокой разместите в устойчивой посудине.

По центру вставьте соцветие цветной капусты. Его высота определит высоту всей композиции.

По сторонам закрепите капусту так, чтобы соцветия легли на каркас из проволоки. Они зададут ширину букета.

Последующие компоненты размещайте на такой же высоте и ширине.

Постепенно ваш каркас будет наполняться новыми овощами.



Можно сразу вставлять и пучки зелени.

С каждым новым элементом форма букета из овощей начнет вырисовываться.

Пустующие места нужно заполнить орехами.

Следите за тем, чтобы шпажки не проглядывали. Старайтесь размещать овощи и фрукты в хаотичном порядке.

Букет из овощей готов, осталось только упаковать его крафт-бумагой. Она скроет и пенопласт, и проволочный каркас.

Rukodelielux.ru

Rukodelielux.ru