

Пояснительная записка

Данная программа разработана для детей с выраженным недоразвитием интеллекта. Занятия организуются в целях углубления знаний учащихся по профильному труду. Искусство вырезания требует терпения, концентрации внимания и уважения к натуральному продукту. Работа эта созерцательна и очень творческая. На занятиях по карвингу дети учатся красиво подать обычные блюда тем самым развивая с собой эстетический вкус.

Настоящая программа дополнительного образования по художественной обработке овощей и фруктов разработана в соответствии с основными принципами коррекционно-развивающего обучения. Все идеи, принципы, формы и методы, помещенные в разделах программы, нацелены на реализацию следующих целей и задач:

- формирование всесторонне развитой личности,
- раскрытие потенциальных способностей,
- сохранение и укрепление здоровья детей.
- развитие познавательного интереса, интеллектуальных и творческих способностей.
- воспитание трудолюбия, терпения, целеустремленности, предприимчивость.

Полученные навыки способствуют раскрытию способностей в освоении учащимися навыков по обслуживающему труду и профессиональной подготовке.

Программа способствует самостоятельному выполнению элементов оформления блюд с помощью художественной обработки овощей и фруктов.

К специфическим задачам обучения относится развитие общетрудовых навыков и умений, сознательное овладение приемами работы, развитие эстетического вкуса. Развитие общетрудовых умений требует систематической работы, которая способствует повышению самостоятельности учащихся. Сознательное овладение приемами труда.

Ожидаемые результаты

Знать:

- правила подбора инструмента, правила подбора овощей, правила карбования.

Уметь:

- владеть ножом,
- вырезать лепестки, цветы, орнамент, различные вазы, фигурки;
- соединять отдельные орнаменты цветов в композиции;
- чувствовать цветовую гамму аккуратно работать;
- оформлять простые блюда.