

PROGRAM AUTORSKI

SZKOLNEGO KOŁA CARVINGU

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi



Opracowanie: mgr inż. Edyta Cieślak-Kudła

Łódź, 2016

Carving w krajach azjatyckich jest już znany od co najmniej kilkuset lat. Pierwsze wzmianki o artystycznym wycinaniu owoców i warzyw pochodzą z Chin, z okresu panowania dynastii Tang (VII – X w.). Rozkwit carvingu miał miejsce nieco później, podczas rządów dynastii Song (X – XIII w.). W mniej więcej tym samym czasie (XIII – XIV w.) również w Tajlandii carving stał się szerzej znaną sztuką. A to za sprawą corocznego święta religijnego Loy Krathong. Wówczas mistrzyniami były kobiety pracujące na królewskim dworze, które zaczęły wycinać przepiękne owocowo-warzywne dekoracje również w swoich domach. Obecnie Tajlandia uznawana jest za kolebkę światowego carvingu. Władze Tajlandii uznały sztukę carvingu za element dziedzictwa narodowego. W celu propagowania i ochrony, fantazyjne wycinanie z warzyw i owoców wprowadzono do planu zajęć szkolnych.

Na początku XXI wieku carving stał się popularny także w innych częściach świata, również w Europie. Dziś carving jest dyscypliną na kulinarnych Mistrzostwach Świata i Europy.

Rodzaje i style carvingu:

- ✓ Carving tajski
- ✓ Carving chiński
- ✓ Carving europejski
- ✓ Rzeźba przestrzenna

Rzeźbione warzywa i owoce idealnie nadają się do dekoracji stołów podczas wesel, bankietów i innych przyjęć okolicznościowych. Carving ma szerokie zastosowanie we wszelkich działaniach promocyjnych. Rzeźby carvingowe w wyrafinowany, ale zdecydowany sposób przyciągają gości hotelowych czy restauracji. Cieszą się dużym powodzeniem i zainteresowaniem w sferze gastronomiczno-hotelarskiej.

1. Tematyka zajęć koła: sztuka carvingu – rzeźbienie w warzywach i/lub owocach.

2. Założenia organizacyjne:
 - Spotkania Szkolnego Koła Carvingu (SKC) będą odbywać się od października do czerwca, cyklicznie (co 2-3 tygodnie) przez cały rok szkolny.
 - Kolejność realizacji tematyki zajęć (punkt 4) może ulec zmianie ze względu na sezonowość surowców.
 - Organizatorzy prowadzą dziennik obecności. Dwie nieobecności ucznia będą skutkować skreśleniem z listy uczestników.
 - Uczniowie będą zobowiązani zakupić sobie specjalny nóż do rzeźbienia w warzywach/owocach.
 - Organizatorzy zapewniają deski, noże kuchenne, jarzyniaki, miski itp.
 - Po każdym spotkaniu SKC, efekty pracy uczestników będą zaprezentowane w formie wystawy prac na terenie szkoły.
 - Uczestnicy SKC będą zaangażowani w przygotowywanie pokazów sztuki carvingu podczas różnych szkolnych uroczystości.
 - Uczestnicy SKC będą mieć możliwość udziału w szkolnych konkursach carvingowych zorganizowanych przez prowadzących SKC.
 - Uczestnicy SKC będą mieć możliwość udziału w konkursach poza szkolnych np.: Carvingowych Mistrzostwach Polski Juniorów.
 - Działalność SKC będzie na bieżąco dokumentowana i publikowana na profilu społecznościowych Facebook oraz na szkolnej stronie internetowej.

3. Cel ogólny:

Popularyzacja sztuki carvingu wśród młodzieży Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi.

4. Cele szczegółowe:
 - Rozwijanie zainteresowań i umiejętności uczniów z zakresu rzeźbienia w warzywach i owocach oraz ich doskonalenie.
 - Tworzenie kompozycji przestrzennych z wykorzystaniem wyrzeźbionych elementów.
 - Rozwijanie kreatywności poprzez tworzenie autorski wzorów i kompozycji.
 - Kształtowanie autoprezentacji - przygotowywanie młodzieży do udziału w konkursach szkolnych i poza szkolnych.
 - Propagowanie idei uczenia się przez całe życie.

5. Tematyka spotkań:

I. Liście w cukinii.



II. Cięcia w rzodkiewce, marchwi i papryczkach chilli.



III. Szyszki z marchwi.



IV. Wzór tajski w dyni lub melonie.



V. Róże w cukinii i buraku.



VI. Tulipany w marchwi.



VII. Kalie z kopru włoskiego.



VIII. Bukiety kwiatów z warzyw i/lub owoców.



IX. Dekoracje do napojów mieszanych.



X. Koszyk z arbuza lub melona.



XI. Kompozycje przestrzenne.



Zdjęcia nr 1-6 i 8-9 pochodzą ze zbiorów własnych.

Zdjęcie nr 7 pobrane ze strony internetowej (<http://elka.pl/content/view/54955/81/>).

Zdjęcie nr 10 pobrane ze strony internetowej (<http://www.carving-art.pl/2012/01/14/galeria-zdjec-2011-cz-1/>).

Zdjęcie nr 11 pobrane ze strony internetowej (http://eksperci.gastrona.pl/art/article_6915.php)

6. Ewaluacja programu:

- ✓ Opinie uczniów (ankieta – załącznik nr 1).
- ✓ Ocena rezultatów pracy po każdym roku pracy.
- ✓ Udział w konkursach szkolnych i poza szkolnych.
- ✓ Udział w szkoleniach.

7. Źródła:

- ✓ „Akademia carvingu. Fantazje z warzyw i owoców” D. Ślusarczyk, M. Rybacki
- ✓ „Kurs carvingu” G. Gniech, P. Sztenderski
- ✓ „Carving” (część 1 i 2) R. Królik
- ✓ Strony internetowe poświęcone sztuce carvingu.

ANKIETA

Oceń stopień zadowolenia z udziału w zajęciach Szkolnego Koła Carvingu w skali od 1 do 5, gdzie poszczególne cyfry oznaczają:

- 1 - zdecydowanie nie
- 2 - raczej nie
- 3 - trudno powiedzieć
- 4 - raczej tak
- 5 - zdecydowanie tak

1. Czy chętnie uczestniczyłeś w zajęciach SKC?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

2. Czy tematyka zajęć była interesująca?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

3. Czy prowadzący w ciekawy i zrozumiały sposób prowadził zajęcia?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

4. Czy na zajęciach panowała przyjazna atmosfera?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

5. Czy planujesz nadal uczęszczać na zajęcia SKC?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

6. Wyraż, w kilku zdaniach, opinię na temat funkcjonowania i działalności SKC.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....