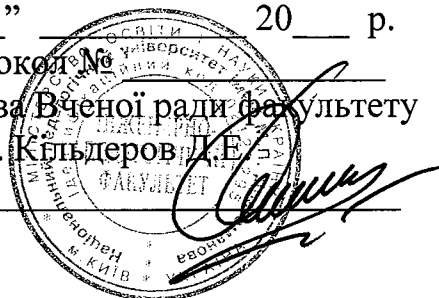


Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
Інженерно-педагогічного факультету
НПУ імені М.П. Драгоманова
“ ___ ” _____ 20__ р.
Протокол № _____
Голова Вченої ради факультету
проф. Квільдеров Д.Е.



КАРВІНГ

ПРОГРАМА

вибіркової навчальної дисципліни за вибором студентів
із блоку спеціалізації «Ресторанна справа»
спеціальності **015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**
галузі знань **01 Освіта / Педагогіка**
освітнього рівня **першого (бакалаврського)**

Шифр за навчальним планом **ВВ1.1.04**

УДК 641(073)

Т 38

Внесено кафедрою промислової інженерії та сервісу
Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного
університету імені М.П.Драгоманова

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Зубар Надія Миколаївна, доцент, кандидат технічних наук,
професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного
педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

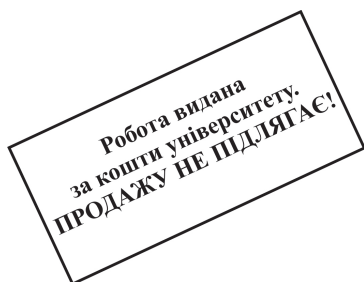
Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри
промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного
університету імені М. П. Драгоманова.

РЕЦЕНЗЕНТИ ПРОГРАМИ:

Касперський Анатолій Володимирович, професор, доктор
педагогічних наук, завідувач кафедри прикладних природничо-
математичних дисциплін;

Жеплінська Марія Михайлівна, доцент, кандидат технічних наук,
доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК
Національного університету біоресурсів і природокористування
України.

Карвінг: програма дисципліни вільного вибору студента, освітнього рівня – першого
(бакалаврського), галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта
(за спеціалізацією: «Готельно-ресторанна справа») / уклад. Н.М.Зубар, А.А.Волкова.
Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова. – Київ: Вид-во НПУ імені
М.П.Драгоманова, 2018. – 10 с.



УДК 613.2+614.31](073)

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2018

© Зубар Н. М., Волкова А. А., 2018

І.ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма навчальної дисципліни вільного вибору студента «Карвінг» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього ступеня *бакалавр*, галузі знань 01 Освіта / Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізацією: «Готельно-ресторанна справа») згідно навчального плану 2017 року затвердження.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є мистецтво художнього різьблення по овочах і фруктах.

Міждисциплінарні зв'язки.

Вивчення навчальної дисципліни «Карвінг» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисципліни «Виробниче навчання».

Дисципліна «Карвінг» тісно пов'язана із дисциплінами циклу професійної та практичної підготовки - «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Організація готельно-ресторанного господарства»; фундаментальної, природничо-наукової підготовки – «Хімія» (за професійним спрямуванням).

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Технологія напоїв та барна справа», «Організація спеціалізованого обслуговування», «Імеджелогія та PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі» та написанні курсових і бакалаврських робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни.

Метою навчальної дисципліни «Карвінг» є формування у студентів практичних навичок декорування кулінарної продукції та напоїв з використанням технологій карвінгу.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Карвінг» є: формування навичок декорування кулінарної продукції з застосуванням технологій карвінгу; розвиток творчих здібностей у кулінарному дизайні; прищеплення любові до витонченого смаку у дизайні кулінарної продукції.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – історію розвитку карвінгу; – основні прийоми і інструменти карвінгу; – принципи декорування закусок і салатів; – принципи декорування основних страв; – принципи арт-дизайну десертів та напоїв. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – створювати композиції з овочів та фруктів; – декорувати страви, десерти та напої. 	<p>Техніко-технологічна</p>

II. ПРИМІРНИЙ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 3 кредити ЄКТС 90 годин у 4-му семестрі.

№ з/п	Назва змістових модулів і тем	Всього годин	Кількість годин			
			Всього аудиторних	Ауд. години		Самостійна робота
				Лекційні	Лабораторні	
МОДУЛЬ I. Методологія карвінгу		30	14	8	6	16
1.	Тема 1.1. Історично-територіальні особливості виникнення та розвитку карвінгу	8	2	2	-	6
2.	Тема 1.2. Добір сировини та технічне оснащення художнього різьблення по овочах і фруктах	8	4	2	2	4
3.	Тема 1.3. Технології карвінгу. Сучасні підходи до декорування кулінарної продукції та напоїв	14	8	4	4	6

Види контролю	<i>Вихідний контроль</i>					
	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>					
	<i>Контроль самостійної роботи</i>					
	<i>Модульний контроль</i>					
МОДУЛЬ II. Застосування карвінгу у кулінарному дизайні		60	37	8	29	23
4.	<i>Тема 2.4. Дизайн закусок і салатів</i>	18	11	2	9	7
5.	<i>Тема 2.5. Дизайн основних страв</i>	18	11	2	9	7
6.	<i>Тема 2.6. Кулінарний арт - дизайн порційних десертів та напоїв</i>	24	15	4	11	9
Види	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>					
	<i>Контроль самостійної роботи</i>					
	<i>Модульний контроль</i>					
Підсумк. контроль	<i>Екзамен</i>					
Всього:		90	36	16	35	39

III. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЗА МОДУЛЯМИ

I ТЕМАМИ:

Модуль I. Методологія карвінгу

Тема 1.1 Історично-територіальні особливості виникнення та розвитку карвінгу

Суть карвінгу як мистецтва. Історія розвитку карвінгу в Китаї. Історія розвитку карвінгу в Японії. Історія розвитку карвінгу в Тайланді. Особливості розвитку карвінгу в Європі і Америці.

Мета та завдання дисципліни «Карвінг». Зв'язок з іншими дисциплінами. Напрямки карвінгу. Систематизація карвінгових виробів і композицій. Теоретичні відомості про дитячий карвінг. Анімалістичні вироби дитячого карвінгу.

Тема 1.2. Добір сировини та технічне оснащення художнього різьблення по овочах і фруктах

Функціонально-технологічні властивості сировини. Теоретичні основи вибору сировини. Роль кольору у карвінгу. Поєнання смаку та кольору.

Основні інструменти для карвінгу. Допоміжні інструменти для карвінгу. Набори інструментів для карвінгу. Правка ріжучого інструменту. Техніка безпеки при роботі з ріжучими інструментами. Правила та прийоми використання ріжучого інструменту.

Тема 1.3. Технології карвінгу. Сучасні підходи до декорування кулінарної продукції та напоїв

Класифікація технологій карвінгу по овочам і фруктам. Поверхнево-різьблені технології. Елементи карвінгу орнаментів, узорів та малюнків. Рельєфні карвінгові технології. Поверхнево-рельєфні технології. Об'ємно-рельєфні технології. Прорізні технології. Фігурні технології.

Модуль II. Застосування карвінгу у кулінарному дизайні

Тема 2.1 Дизайн закусок і салатів

Естетичний погляд та функціональне призначення елементів карвінгу у дизайні закусок і салатів. Принципи підбору елементів карвінгу. Особливості технології карвінгу для закусок і салатів. Основні прийоми виготовлення прикрас для закусок і салатів. Тенденції дизайну закусок і салатів елементами карвінгу.

Тема 2.2 Дизайн основних страв

Особливості основних страв та специфіка підбору елементів карвінгу для них. Прийоми виготовлення елементів карвінгу для дизайну основних страв. Функціональна складова карвінгу у основних стравах. Умови та методи обробки елементів карвінгу для основних страв.

Тема 2.3. Кулінарний арт - дизайн порційних десертів та коктейлів

Тенденції карвінгу в кулінарному арт-дизайні порційних десертів та коктейлів. Особливості та взаємозв'язок сировини для карвінгу та предмету

декорування. Роль естетичності у підборі елементів та композицій карвінгу для кулінарного арт-дизайну. Специфіка застосування карвінгу у коктейлях.

Інноваційні методи застосування карвінгу у кулінарному арт-дизайні.

IV. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Вхідний контроль проходить у формі усного опитування за допомогою якого здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Карвінг».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є письмове тестування, усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторних робіт), виконання та захист лабораторних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними формами якого є оцінювання підготовки есе, презентацій, виконання науково-дослідних завдань, оглядів наукових публікацій.

Модульний контроль проводиться на останньому занятті модуля у письмовій формі, у вигляді тестування.

Студент який за результатами модульного контролю отримав незадовільну оцінку зобов'язаний перескласти відповідний модуль до початку наступного модульного контролю.

Результати оцінювання під час аудиторних занять оголошуються викладачем наприкінці заняття та виставляються у «Журналі обліку роботи академічних груп» на відповідній сторінці - <http://nmu.npu.edu.ua/>.

V. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Карвінг» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі екзамену.

VI. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА ДЛЯ ВИВЧЕННЯ КУРСУ

Основна література:

1. Махлис А.А. Карвінг. Декоративная резьба по овощам и фруктам: учеб. пособие. Москва: Гуманитарный узд. центр ВЛАДОС, 2013. 152 с.
2. Мишина А.В. Карвінг. Майстер-клас [Електронний ресурс] // Москва. Академия карвинга: [сайт]. Москва, 2012. URL: <http://www.twirpx.com/file/77254/> (дата звернення 18.11.2017).
3. Красичкина А.Г. Украшение блюд: Поэтапные инструкции [Електронний ресурс] // Москва. Эксмо: [сайт]. Москва, 2007. URL: <http://literu.ru/ukrashenie-blyud-i-napitkov/ukrashenie-prazdnichnogo-stola-2/> (дата звернення 18.11.2017).

Додаткова література:

1. Как украсить блюда. 100 идей для украшения / Биллер Рудольф – М.: ООО Аст-Прес Книга- Серия «Золотая библиотека хозяйки». – 2003. 162 с. URL: <https://www.livelib.ru/book/1000122618-kak-ukrasit-blyuda-100-idej-dlya-ukrasheniya-rudolf-biller> (дата звернення 18.11.2017).
2. Карвінг-композиции. Практическое руководство. - М.: Жар-птица-Здоровая Кухня, 2012. 64 с.
3. Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. Москва: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. 112 с.
4. Оформление блюд. Практическое руководство.- М.: Жар-птица-Здоровая Кухня, 2012. 64 с.
5. Фантазии из фруктов и овощей. Украшение блюд. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. 304 с.
6. Умблот. Э. Как декорировать блюда: Мастер-класс французских кулинаров. Москва: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2002. 120 с.

Інформаційні ресурси:

1. Інформаційно-довідкові та пошукові системи Рамблер, Yaandex, Google.
2. Повнотекстова база даних іноземних журналів – URL: <http://polpred.com/> (дата звернення 18.11.2017).

3. Відеохостинг www.youtube.com – запит: «карвінг», «прикраси з овочів», «прикраси з фруктів».
4. Студія карвінгу «Жар птица». URL: <http://www.fire-bird.ru/studiya-karvinga/uroki-karvinga/> (дата звернення 18.11.2017).

Навчальне видання

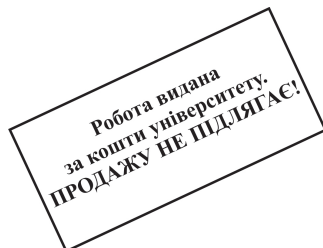
**Зубар Надія Миколаївна,
Волкова Аліна Анатоліївна**

КАРВІНГ

ПРОГРАМА

вибіркової навчальної дисципліни за вибором студентів
із блоку спеціалізації «Ресторанна справа»
спеціальності **015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**
галузі знань **01 Освіта / Педагогіка**
освітнього рівня **першого (бакалаврського)**

Шифр за навчальним планом **ВВ1.1.04**



Підписано до друку 01.10.2018 р. Формат 60x84/16.
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. др. арк. 0,58. Обл.-вид. арк. 0,29
Зам. № 362.
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26