



Зубар Надія Миколаївна
кандидат технічних наук,
доцент
професор кафедри
промислової інженерії та
сервісу
zubarnadia@gmail.com

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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Карвінг»

I. Основна мета дисципліни	Формування у майбутніх фахівців практичних навичок декорування кулінарної продукції та напоїв з використанням технологій карвінгу.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	Спеціальність 015 Професійна освіта Дисципліна вільного вибору студентів
III. Програмні результати навчання	ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.
IV. Короткий зміст дисципліни	МОДУЛЬ I. Методологія карвінгу Тема 1.1. Історично-територіальні особливості виникнення та розвитку карвінгу Тема 1.2. Вибір сировини та інструментів для карвінгу Тема 1.3. Технології карвінгу, сучасні підходи МОДУЛЬ II. Застосування карвінгу у кулінарному дизайні Тема 2.1. Дизайн закусок і салатів Тема 2.2. Дизайн основних страв Тема 2.3. Кулінарний арт - дизайн порційних десертів та напоїв
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити ЄКТС), з яких: лекційних – 14 год., лабораторних – 25 год., самостійної роботи – 50 год.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	1. Конспект лекцій з дисципліни «Карвінг» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа [Електронний ресурсна платформі Classroom], Укладач: Зубар Н.М., к.т.н., проф., Волкова А.А. 2. Мишина, А.В. Карвінг. Мастер-клас / А.В. Мишина. - М.: Академія карвінга.- 2012. – 62 с. – Режим доступу: http://www.twirpx.com/file/77254/ 3. Украшение блюд : Поэтапные инструкции / А. Г. Красичкина. - М. : Эксмо, 2007. - 256 с. – Режим доступу: http://literu.ru/ukrashenie-blyud-i-paritkov/ukrashenie-prazdnichnogo-stola-2/ 4. Как украсить блюда. 100 идей для украшения / Биллер Рудольф – М.: ООО Аст-Прес Книга- Серия «Золотая библиотека хозяйки». – 2003. – 162 с. – Режим доступу: https://www.livelib.ru/book/1000122618-kak-ukrasit-blyuda-100-idej-dlya-ukrasheniya-rudolf-biller

VIII. Система оцінювання

Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань.
Підсумковий контроль: залік.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто "вивчив". Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помірними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D	задовільно	
60-64	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни