

HARMONOGRAM

Nazwa kursu: „Carving” realizowany w ramach projektu „Rozwój kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance”

Miejsce realizacji kursu:

Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance
Trzcianka 15a
64-316 Kuślin

NAZWA INSTYTUCJI SZKOLENIOWEJ/ pieczęta instytucji szkoleniowej:

Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała
ul. Zakopiańska 9
30-418 Kraków
NIP 6793180306

Prowadzący zajęcia: Michał Kumor

Lp.	Dokładny termin (dzień/miesiąc /rok)	Dzień tygodnia	Godziny zajęć (od – do)	Liczba godzin
1	21.09.2020	poniedziałek	14:10 – 18:40	6
2	22.09.2020	wtorek	14:10 - 15:40	2
			Suma	8

PROGRAM KURSU:

Temat	Liczba godzin
Zarys historii carvingu.	0,5
Prezentacja sprzętu. Omówienie zasad i style carvingu.	0,5
Podstawowe cięcia i techniki rzeźbienia.	0,5
Warzywa i owoce sezonowe w dekorowaniu.	0,5
Przechowywanie wyrzeźbionych warzyw i owoców.	0,5
Tworzenie drobnych kwiatów i miniaturowych elementów: <ul style="list-style-type: none">• kwiaty i liście• szyszki• figurki i rzeźby przestrzenne	3,5
Rośliny liściaste w dekoracji.	0,5
Obróbka wstępna roślin jadalnych.	0,5
Główne techniki sporządzania surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzywnych.	0,5
Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych.	0,5
Razem	8