

Утверждаю:
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 «13» февраля 2020 г

Учебный план
 дополнительной общеобразовательной программы –
 общеразвивающей программы
«Карвинг»

п/п	Наименование тем	Количество часов				Форма аттестации (контроль)	
		Макс. нагрузка	теория		практика (практическая подготовка)		
			Аудит. час	Сам работа	Аудит. час		Сам. работа
<i>Период обучения</i>		<i>1 неделя</i>					
1.	Ознакомление с историей карвинга. Изучение инструментов и техники работы карвинга. Техника безопасности	5	3	2		зачет	
2.	Первичная подготовка овощей и фруктов для карвинга.	5	3	2			
<i>Период обучения</i>		<i>2 неделя</i>					
3.	Работа с мелкими овощами. Простые элементы фигурной	10			6	4	зачет
<i>Период обучения</i>		<i>3 неделя</i>					
4.	Фигурные цветочные композиции из репы, моркови, свеклы, лука.	10			6	4	зачет
<i>Период обучения</i>		<i>4 неделя</i>					
5.	Художественная резка по кольраби и дайкону.	7			3	4	зачет
6.	Работа с крупными овощами и плодами – тыква, кабачок, арбуз, дыня	7			3	4	
<i>Период обучения</i>		<i>5 неделя</i>					
7.	Нарезка цветов и фигур из фруктов. Составление композиций.	7			3	4	зачет
8.	Авторское искусство нарезки и составление букетов и композиций из овощей и фруктов.	7			3	4	
<i>Период обучения</i>		<i>6 неделя</i>					
9.	Элементы украшений холодных блюд и закусок	7			3	4	зачет
10.	Составление сложной фуршетной и банкетной композиции из овощей и фруктов. Зачет	7			3	4	Композиция
	Итого	72	6	4	30	32	