

W ramach realizacji projektu w dniach 19,25,26.04.2015 r. „**Podkarpacie stawia na zawodowców**” 21 uczniów klas Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych oraz Technikum Hotelarstwa uczestniczyło w **kursie Carvingu**

, którego głównym celem było podniesienie kwalifikacji zawodowych uczniów. Nabycie dodatkowych umiejętności zwiększa ich atrakcyjność na rynku pracy.

Nasi uczniowie poznali historię sztuki carvingu, narzędzia do carvingu, sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac, sposoby rzeźbienia motywów kwiatowych w owocach i warzywach (takich jak: arbuzy, melon, burak, ogórek, cukinia, marchew i inne) oraz tworzenia kompozycji przestrzennych. Wykonane przez uczniów rzeźby budziły ogólny podziw tych, którzy je oglądali. Każdy beneficjent otrzymał certyfikat ukończenia kursu, komplet profesjonalnych noży oraz materiały szkoleniowe w postaci skryptu.

[GALERIA ZDJĘĆ](#)