



کد شناسه فرم:

## مشخصات و محتوای آموزشی دوره عالی آزاد

### الف - مشخصات دوره عالی آزاد:

عنوان فارسی: گارنیش (تزئین بشقاب غذا)
عنوان لاتین: Garnish
نوع دوره: نظری <input type="checkbox"/> عملی <input type="checkbox"/> ترکیبی (نظری - عملی) <input checked="" type="checkbox"/>
شیوه اجرا: حضوری <input checked="" type="checkbox"/> نیمه حضوری <input type="checkbox"/> مجازی <input type="checkbox"/>
نحوه ارزیابی دوره: آزمون کتبی <input type="checkbox"/> آزمون عملی <input checked="" type="checkbox"/> ارائه پروژه / نمونه کار <input type="checkbox"/> پوشه کار و ارائه گزارش کار <input type="checkbox"/> و سایر .....

### ب - ضوابط و شرایط پذیرش مهارت جویان:

حداقل مدرک تحصیلی / رشته تحصیلی: دیپلم / تمام رشته ها	زمینه تخصصی:
پیشینه تخصصی (به سال):	سایر شرایط:

### ج - محتوای آموزشی دوره:

زمان آموزش (ساعت)		ریز محتوای آموزشی سرفصل
عملی	نظری	هدف دوره (قابل سنجش و اندازه گیری): کسب مهارت و توانایی در تزئین انواع بشقاب غذا
		مبحث نظری:
	۱۰	۱. آشنایی با شیمی مواد غذایی و علم تغذیه ۲. رنگ شناسی و اصول زیبایی شناختی در تزئین بشقاب غذا ۳. مفهوم تزئین بشقاب غذا - هارمونی، سادگی و مدرنیته در تزئین بشقاب غذا ۴. فرهنگ ایرانی اسلامی در تزئین بشقاب غذا ۵. انواع روش های تزئین بشقاب غذا ۶. شناخت انواع سبزیجات و میوه ها ۷. انواع بشقاب ها، سس های مورد استفاده، رنگ های خوراکی، شکلات ها و سایر مواد مورد استفاده در تزئین
		شرح کار عملی:
۲		۸. آماده سازی انواع سس ها و روغن های خوراکی رنگی و ...
۲		۹. آماده سازی خاویار مولکولی، پوره، تورهای مرجانی، اسپاگتی مصنوعی، میوه ها، سبزیجات و ...
۲		۱۰. آماده سازی و کار با انواع شکرها، شکلات، کارامل، رنگ ها و روغن های خوراکی و ...
۲		۱۱. آماده سازی و کار با انواع چیپس ها، پفک ها، کاغذهای خوراکی و ...
۲		۱۲. آماده سازی و کار با انواع میوه های تازه و خشک شده، سبزیجات و ...
۲		۱۳. تزئین مختص غذاهای مدرن (حداقل ۱۰ مورد عملی)
۲		۱۴. تزئین مختص غذاهای سنتی (حداقل ۵ مورد عملی)
۲		۱۵. تزئین مختص موس ها، دسرها و نوشیدنی ها (حداقل ۵ مورد عملی)
۲		۱۶. تزئین مختص غذاهای دریایی (حداقل ۵ مورد عملی)
۲		۱۷. تزئین مختص غذاهای آماده و فست فودها (حداقل ۵ مورد عملی)
۲۰	۱۰	جمع زمان آموزش
۳۰		جمع کل

منبع / منابع آموزشی (کتاب، دستورالعمل، کاتالوگ فنی و سایر) : {نام خانوادگی، نام مولف / مترجم. (سال انتشار)، عنوان کامل منبع، شهر محل انتشار: ناشر.}

- Warner, Pia, Publishing, Nush and Lenkner, Melia (2021), Garnish: A Simple Visual Guide to Plating Beautiful Food: Turn everyday toppings into something showstopping, nosh publishing LLC
  - برمکی، مهدی، (۱۳۹۸)، آشپزی مولکولی با دیمومت، تهران، کهکشان علم.
  - قیصری، کبری، (۱۳۹۶)، هنر سفره آرایی و تزئین مواد غذایی، تهران، انتشارات معیار علم.
  - منصوری، شهرزاد، (۱۳۹۳)، سفره آرایی، اصفهان، یاقوت سپاهان.
  - مه آبدی، نرگس، (۱۳۹۱)، سفره آرایی همراه با تزئین مواد غذایی به ضمیمه هنر در خانه، قم، جوانان موفق.
- منبع آموزشی :

#### د - شرایط محیط آموزش دوره:

تجهیزات و ملزومات مورد نیاز:

- کارگاه آشپزی با تجهیزات و ملزومات مورد نیاز آشپزی و تزئین غذا

#### ه - ویژگی‌های مدرس دوره

- حداقل سابقه تخصصی (تجربه زیسته) در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۴ سال
- حداقل مدرک تحصیلی در مقطع: مدرس خبره
- رشته / رشته‌های تحصیلی (متجانس): تمام رشته ها
- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز:
- حداقل پیشینه تدریس مرتبط (به سال): خبره آشپزی با حداقل ۴ سال سابقه آموزش آشپزی
- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

نام، نام خانوادگی و امضای رئیس

واحد استانی:

تاریخ تصویب در کمیسیون برنامه

ریزی درسی استانی:

.....

مشخصات تدوین کننده دوره:

معصومه فرنود - آموزشگاه آشپزشو - ۰۹۱۹۷۳۸۱۱۲۳

سوینچ موسوی - آموزشگاه پاپریکا - ۰۹۳۵۹۵۶۴۹۴۳

مرکز آموزش علمی کاربردی موسسه فرهنگی هنری پیشرو پژوهان (واحد ۳۳)

۰۲۱-۸۴۰۴۱۰۰۰