



کد شناسه فرم:

مشخصات و محتوای آموزشی دوره عالی آزاد

الف - مشخصات دوره عالی آزاد:

عنوان فارسی: فینگر فود (غذاهای انگشتی)
عنوان لاتین: Fingerfood
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
		هدف دوره (قابل سنجش و اندازه گیری): کسب مهارت و توانایی تولید فینگر فودهای سرد و گرم
عملی	نظری	مبحث نظری:
	۵	۱. اصول تغذیه ۲. روش های نگهداری مواد و خوراکی ها ۳. آشنایی با شیمی مواد خوراکی ۴. انواع فینگر فودها و روش های آماده سازی فینگر فودها ۵. شناخت انواع آردها و انواع خمیرهای مورد استفاده در فینگر فودها
		شرح کار عملی:
۳		۱. آماده سازی و تهیه انواع خمیرهای مورد نیاز (حداقل ۵ مورد)
۳		۲. آماده سازی و تهیه انواع سس و چاشنی های مورد نیاز (حداقل ۵ مورد)
۴		۳. تهیه انواع فینگر فود های سرد ایرانی (حداقل ۸ مورد)
۴		۴. تهیه انواع فینگر فود های سرد ملل (حداقل ۸ مورد)
۴		۵. تهیه انواع فینگر فود های گرم ایرانی (حداقل ۸ مورد)
۴		۶. تهیه انواع فینگر فود های گرم ملل (حداقل ۸ مورد)
۳		۷. تهیه تکنیک های تزئین فینگر فودها (حداقل ۸ مورد)
۲۵	۵	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.}

- گوهریان، پری، (۱۳۹۰)، ۵۰ نوع غذای لقمه‌ای و انگشتی (فینگر فود)، تهران، هانی.
- مینایی، ساناز، شریفی، ساناز و شریفی، سانیا، (۱۳۹۹). مزه های میهمانی به روایت ساناز سانیا، تهران، موسسه فرهنگی هنری پویاسازان ساناز سانیا.
- صدیقی، ساناز و ثقفی اصل، صادق، (۱۴۰۰)، تهیه فینگر فود، تهران، موسسه نقش آفرینان طنین بابکان.

منبع آموزشی :

د - شرایط محیط آموزش دوره:

تجهیزات و ملزومات مورد نیاز:

- کارگاه آشپزی با تجهیزات و ملزومات مورد نیاز آشپزی

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: خیره آشپزی
- رشته / رشته‌های تحصیلی (متجانس): تمام رشته ها
- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز:
- حداقل پیشینه تدریس مرتبط (به سال): خیره 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