



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

دوره آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی
مشخصات کلی، برنامه و سرفصل تک درس
لانه آرت (هنر شیر قهوه)



گروه فرهنگ و هنر

این برنامه در جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ گروه فرهنگ و هنر به تصویب رسید و بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی از تاریخ ابلاغ، برای مؤسسات و مراکز آموزش علمی-کاربردی که مجوز اجرای آن را دارند قابل اجرا است.

بسمه تعالی

نظام آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی
برنامه درسی تک درس
لاته آرت (هنر شیر قهوه)

بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی،
گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ تک درس **لاته آرت (هنر شیر قهوه)** را تصویب
نمود. این برنامه از تاریخ ابلاغ در موسسات و مراکز آموزشی علمی-کاربردی که مجوز اجرای آن را از
دانشگاه جامع علمی - کاربردی اخذ نموده‌اند، قابل اجراست.

رأی صادره جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ گروه فرهنگ و هنر در خصوص برنامه آموزشی و درسی علمی-کاربردی دوره تک‌درس
«**لاته آرت (هنر شیر قهوه)**» صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.



محمد حسین امید

رئیس دانشگاه و

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

رونوشت :

معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی-کاربردی جهت ابلاغ به واحدهای مجری

مورد تأیید است:

رضا نوروززاده

مدیر کل دفتر برنامه ریزی درسی و دبیر شورای
برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

مختار جلالی جواران

معاون آموزشی و نائب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

دوره آموزشی تک درس لاته آرت (هنر شیرقهوه)

مقدمه:

با توجه به سطح قهوه نوشی و ترویج فرهنگ قهوه نوشی، ضرورت آموزش های تخصصی قهوه بیش از پیش حس میشود. لاته آرت یا طراحی روی شیر قهوه از جمله هنرهای مورد توجه و علاقه همه باریستاها و مردم قهوه دوست در کافه هاست.

تعریف و هدف:

برنامه درسی تک درس «لاته آرت (هنر شیرقهوه)» شامل مجموعه ای از قابلیت ها است که دست یافتن به آنها نیازمند گذراندن مباحث نظری و عملی است، که فرد را برای کار در کافه برای طراحی و اجرا انواع طرح ها روی شیرقهوه آماده می کند. هدف از اجرای این تک درس، تربیت نیروهای ماهر و کار آمد برای انجام مهارت یا بخشی از مهارت باریستا و لاته آرتیست است.

ضرورت برگزاری دوره:

لاته آرت یا هنر طراحی بر روی شیر قهوه امروزه با اقبال گسترده علاقه مندان به نوشیدن قهوه در ایران و سراسر جهان روبرو شده است و نقش بسزایی در ترویج نوشیدن قهوه در جوامع داشته است لذا داشتن مهارت های طراحی بر روی شیر قهوه یا همان لاته آرت برای یک متصدی قهوه (باریستا) بیش از پیش وجود دارد.

شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:

- فوم گیری شیر
 - طراحی و اجرای انواع طرح های متنوع لاته آرت
- انتظار می رود مهارت پذیر پس از گذراندن این درس، موفق به کسب مهارت تکمیلی مربوط به شغل لاته آرت گردد.

سطح آموزشی:

- تکمیلی بین سطوح تحصیلی دیپلم و کاردانی (دیپلم - کاردانی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کاردانی و کارشناسی (کاردانی - کارشناسی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی و کارشناسی ارشد (کارشناسی - کارشناسی ارشد)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی ارشد و دکتری (کارشناسی ارشد - دکتری)



دوره آموزشی تک درس لاتِه آرت (هنر شیرقهوه)

ضوابط و شرایط پذیرش ورودی:

الف - (حداقل مدرک تحصیلی/رشته تحصیلی / گواهینامه آموزشی خاص / گواهی سلامت، تجربه کاری / پیش نیاز و ...)

- داشتن حداقل مدرک دیپلم متوسطه

- آشنایی با مباحث قهوه

- داشتن گواهی سلامت

ب- نحوه پذیرش:

آزمون تعیین سطح ، مصاحبه حضوری ، عدم نیاز به آزمون و یا مصاحبه ■

سایر روش ها با ذکر مورد:

جدول ساعت نظری و عملی تک درس:

درصد استاندارد ساعت	درصد	ساعت	
حداکثر ۳۰ درصد	۲۵	۸	نظری
حداقل ۷۰ درصد	۷۵	۲۴	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۳۲	جمع



دوره آموزشی تک درس لاته آرت (هنر شیرقهوه)

نام درس: لاته آرت (هنر شیرقهوه)		پیش نیاز/هم نیاز: -			
عملی	نظری	ساعت			
۲۴	۸				
<p>الف: هدف از ارائه این درس کسب توانمندی‌ها و قابلیت‌های مهم ذیل توسط مهارت پذیراست:</p> <p>شناخت شیمی شیر، بافت، فوم، قندهای شیر، دمای شیر، شناخت انواع شیر، تکنیک‌های فوم‌گیری، شناخت انواع پیچر و ابزار کار، نحوه کار با نازل بخار اسپرسو ماشین شناخت و اجرای طرح‌های (هارت. قلب)، (تالیپ. گل لاله)، (روزتا. برگ) و ...</p> <p>ب: سرفصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)</p>					
زمان آموزش (ساعت)		ریز محتوای آموزشی سرفصل	مبحث کلی و رئوس مطالب سرفصل	ردیف	
عملی	نظری				
	۸	<p style="text-align: center;">شرح نظری</p> <p>۱- شیمی شیر، بافت، فوم، قندهای شیر، دمای شیر</p> <p>۲- شناخت انواع شیر</p> <p>۳- تکنیک‌های فوم‌گیری، شناخت انواع پیچر و ابزار کار، نحوه کار با نازل بخار اسپرسو ماشین</p>	هنر شیر قهوه (لاته آرت) LATTE ART	۱	
۲۴		<p style="text-align: center;">شرح کار عملی</p> <p>۱- تمرین دمای شیر، تمرین فوم‌گیری، ارتفاع و شیب پیچر و فنجان در حین پورینگ، شناخت طرح‌های بیسیک لاته آرت، نحوه اجرا طرح‌های بیسیک لاته آرت</p> <p>۲- شناخت و اجرای طرح‌های (هارت. قلب)، (تالیپ. گل لاله)، (روزتا. برگ)</p> <p>۳- تمرین هوادهی، دما دهی، قوام دهی به شیر</p> <p>۴- تکنیک پیچر به پیچر و تقسیم صحیح فوم</p>			
ج: منابع درسی:					
۱- دفترچه راهنمای کاپرهای قهوه (انجمن قهوه تخصصی امریکا)، سال انتشار ۱۳۹۸ ناشر گروه بونو - مشهد					
2- (SCA) Specialty Coffee Association (Handbook) 2014 to 2019 London/Usa *barista skills, brewing skills, sensory skills, green bean skills, roast skill					
3- The world Atlas Coffee (james Hoffmann) 2014 London					
4- Barista`s guide to Coffee (Tristan Stephenson) 2015 London					
5- Latte Art Grading (Lugi Lopi) 2016 Italy					



دوره آموزشی تک درس لاتِه آرت (هنر شیرقهوه)

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: هنر شیرقهوه (لاتِه آرت) Latte Art

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی در مقطع کارشناسی، رشته/رشته های تحصیلی (متجانس): **خبره هنر لاتِه آرت**

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): **۵ سال**

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز: **کافی دیپلما (SCA)**

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد: -

۲- محیط آموزشی (کلاس، آزمایشگاه، کارگاه، تجهیزات و وسایل مورد نیاز):

الف) ● کلاس حداقل مترمربع آزمایشگاه مترمربع، کارگاه ۸۰۰ مترمربع، و سایر موارد با ذکر نام و مساحت

- فهرست تجهیزات، ماشین آلات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- اسپرسو ماشین مولتی بویلر ۴- گرایندر ساده ۱ عدد ۷- لاین کامل گجت های دم آوری

۲- اسپرسو ماشین سینگل بویلر ۵- پروجکشن و وایت بورد ۸- میز و صندلی هنرجویان

۳- گرایندرهای اسپیشیالیتی ۲ عدد ۶- میز های تجهیزات ۹- اکسسوریز و سینک و محل مناسب شستشو

ب) کار در محیط:

■ کارگاه، کارخانه، واحد تولیدی، مزرعه و

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی ، فیلم و اسلاید

۴- نحوه ارزشیابی درس: ارزیابی بر اساس: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ، مطالعه موردی



ضمائم



دوره آموزشی تک درس لاته آرت (هنر شیرقهوه)

مشخصات تهیه کننده برنامه

الف: مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه:

نام مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه	نشانی، تلفن، پست الکترونیکی
مرکز آموزش علمی کاربردی فرهنگ و هنر - واحد ۲۳ تهران	نشانی: خیابان شهید بهشتی - خیابان پاکستان - کوچه دوم - پلاک ۲۰ تلفن: ۸۸۵۲۷۷۸۹۹۲ آدرس پست الکترونیکی: uast23_ir@yahoo.com

ب: اعضای گروه تدوین کننده برنامه:

نام و نام خانوادگی اعضای گروه تدوین کننده	مدرک تحصیلی	تلفن	پست الکترونیکی
جواد اکبری	خبره تخصصی قهوه SCA coffee		

