

مدرسہ آن لائن کی دخت

تاپرسازی سے بعدی - طرح دختر شلخته

مدرس: تی تی برنجی



نام تاپر: شلختہ کوچولو



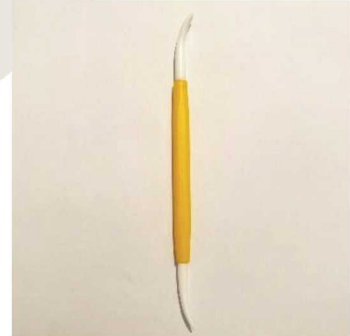
ابزار:



ابزار سیلیکونی



تیغ جراحی



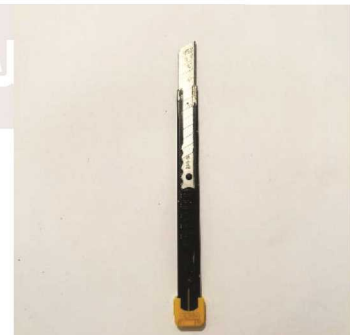
پی ام ای



دم باریک



سیم چین



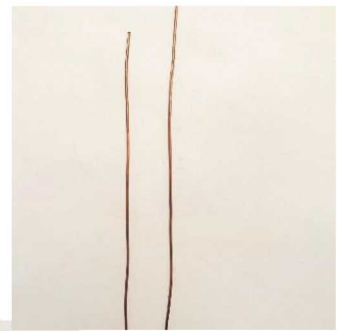
کاتر



ماژیک سی دی



یونولیت پایه



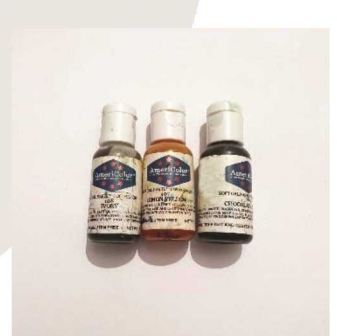
سیم مسی



رنگ پودری



نوار گاترین



رنگ ژله ای



خمیر فوندانت

- کاغذ روغنی
- وردنه
- خلال دندان

سرفصل ها:

- طراحی الگو بدون نیاز به آشنایی با طراحی
- آموزش تکنیک اسکلت با سیم
- آموزش اصولی چهره عروسک
- ساخت استراکچر در مدل های مختلف
- آموزش اسکلت بندی فلزی به تمامی حالتها با دیدن مدل انتخابی
- آموزش حالت های مختلف با استراکچر (قابلیت چرخش و تغییر حالت های بدن)
- آموزش جزئیات اندام (مدل مورد نظر)
- آموزش محو کردن خطوط (فید)
- آموزش صورت و لباس و چشم و دست
- آموزش رنگ کردن به دو روش رنگ پودری و رنگ ژله ای

موارد آموزشی:

- توضیحات و معرفی ابزار مورد نیاز
- الگوسازی و پیاده سازی طرح و کشیدن استراکچر عروسک روی کاغذ
- ساخت استراکچر عروسک
- اصول خمیرگذاری به نسبت مدل مورد نظر
- ساخت خمیر رنگ بدن
- ساخت پا و کفش تاپر
- ساخت دست
- آموزش فید کردن خطوط
- آموزش ساخت سر
- آموزش ساخت صورت
- آموزش ساخت مو
- آموزش ساخت کلاه
- آموزش ساخت لباس
- آموزش رنگ آمیزی تاپر
- آموزش جزئیات تاپر با توجه به مدل

مزایای یادگیری:

تاپرسازی و مجسمه یک هنر است و مناسب همه هنرجویانی است که علاقه به ساخت تاپر و مجسمه عروسی می باشد. نه تنها کسانی که در حوزه کیک و شیرینی فعالیت میکنند می توانند از این دوره بهره ببرند بلکه تمام افرادی که علاقمند به ساخت تاپر و مجسمه سازی هستند نیز مناسب است.

این دوره پیش نیاز ندارد، زیرا بصورت اصولی تمام مراحل مجسمه سازی و ساخت استراکچر و همچنین معرفی و کار با ابزار آموزش داده می شود

در پایان این دوره می توانید با یادگیری اصولی تاپرسازی و مجسمه هر تاپر و عروسی با هر نوع فیگوری را فقط با مشاهده عکس آنها بسازید

هدف از این آموزش این است که هنرجویان عزیزی که در حوزه کیک کار میکنند، می توانند سطح کار خود را نسبت به رقیبان خود در این حوزه بالا ببرند. کیک های دست ساز با وجود تاپر و مجسمه های دست ساز از لحاظ قیمت با کیک های موجود در بازار تفاوت خیلی فاحشی دارند.

تاپرسازی هنر مستقلی است و جدا از پخت و دیزاین کیک هم قابل اجراست بطوری که می توانید از این هنر به درآمد رسیده و از کسانی که در کار کیک هستند و یا قنادی ها سفارش گرفته و بصورت جداگانه به فروش برسانید

لازم به ذکر می باشد که در حال حاضر افراد خیلی کمی بصورت تخصصی در این حوزه فعالیت می کنند و با گذراندن این دوره و تمرین و پشتکار شانس رسیدن شما به درآمد بالا بسیار زیاد است.



KDCANDO

www.kdcando.com