



آپ بزرگوار

مؤلفان:

فخری شہیر - سکینہ لطفی - ربیبہ

سرشناسه	:	شهر، فخری، ۱۳۴۲ -
عنوان و نام پدیدآور	:	آشپز درجه ۱ / مولفان فخری شهر، رباب نجفی، سکینه لطفی
مشخصات نشر	:	تهران، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، ۱۳۹۲.
مشخصات ظاهری	:	۱۴۶ص.
شابک	:	۹۷۸-۹۶۴-۱۵۳-۴۱۳-۶
وضعیت فهرست نویسی	:	فیبا
موضوع	:	آشپزی -- آزمون‌ها و تمرین‌ها (متوسطه)
شناسه افزوده	:	نجفی، رباب، ۱۳۵۹ -
اساسه افزوده	:	لطفی، سکینه، ۱۳۴۱ -
شناسه افزوده	:	سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۲ ۸۶۶ش / TX۷۲۵
رده ی دیو	:	۶۴۱/۵
شماره ثبت	:	۳۳۰۵۳۱۲

نام کتاب	:	آشپز درجه ۱
مؤلفان	:	فخری شهر، رباب نجفی، سکینه لطفی
ناشر	:	سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
صفحه آرای و طراحی جلد	:	آتلیه طراحی زینت، ۶۶۸۲ ۳۰۵
لیتوگرافی و چاپ	:	نقش آفرینان
شمارگان	:	۳۰۰۰
نوبت چاپ	:	اول - ۱۳۹۲
قیمت	:	۹۰۰۰ تومان
شابک	:	۹۷۸-۹۶۴-۱۵۳-۴۱۳-۶

مراکز بخش:

۱- بخش مرکزی: انتشارات نقش آفرینان

تهران، خیابان ارومیه، بین خوش و رودکی، پلاک ۲۰۲، تلفن: ۶۶۵۶۵۶۰۳-۶۶۵۶۶۳۶۱-۰۹۱۲۱۰۰۴۳۲۲

۲- فن برتر

تهران، خیابان آزادی، اول خوش جنوبی، پلاک ۹۵۹، تلفن: ۶۶۵۶۷۳۸۳

۳- شرکت تعاونی توزیعی خاص کارکنان ستاد مرکزی سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تهران، خیابان آزادی، نبش چهار راه خوش جنب درب ورودی سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، پلاک ۲۴۴، تلفن: ۶۶۴۲۶۶۶۹

ارزشیابی مهارت کارآموزان و تعیین صلاحیت فنی و حرفه‌ای نیروی کار یکی از فعالیت‌های مهم و پرورش سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای است که به جهت تنوع مخاطبین و گستردگی دوره‌های آموزشی همواره با چیدگی‌ها و ظرافت‌های خاصی مواجه بوده است. گروه‌های هدف سازمان شامل مهارت‌آموزان، معارف و مهارت‌آموزی سازمان در بخش دولتی، آموزشگاه‌های آزاد در بخش خصوصی و دانش‌آموزان پرستارهای کار دانش و نیز متقاضیان آزمون‌های ادواری که در بخش‌های مختلف صنفی و صنعتی فعالیت‌های اقتصادی شاغل هستند می‌شود که برای ورود به بازار کار و یا رسمیت‌بخشی آموخته‌های قبلی و تجزیه‌ایت نمود می‌کنند تعیین صلاحیت فنی و ارزشیابی مهارت می‌باشند و این نیاز، همیشگی، مستمر و مادام‌العمر است.

در این راستا سازمان موظف به ارائه خدمات شایسته و در خور به آنان می‌باشد مضافاً اینکه تکالیف مندرج در ماده ۲۱ قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی، سیاسی، اجتماعی و فرهنگی که گسترش شایستگی حرفه‌ای در سطوح دانش، مهارت و کفایت برای کار در محیط واقعی، ارتقاء توانمندسازی سرمایه‌های انسانی و کاهش فاصله‌ی بین سطح شایستگی نیروی کار کشور با سطوح جهانی را مورد تاکید قرار می‌دهد، مسئولیت پاسخگویی سازمان را در مقابل این وظیفه خطیر سنگین تر نموده و سازمان را بر آن داشت تا در گام اول، در جهت تولید کتاب‌های منظر با عناوین استانداردهای مهارتی و آموزش مشتمل بر درسنامه، پرسش‌های چهارگزینه‌ای، تمرینات، پاسخ‌های تشریحی و نمونه آزمون‌های نظری و پروژه‌های عملی با همت و کوشش نیروهای متخصص، تجربه سازمانی خود اهتمام جدی ورزد و کمک و راهنمایی برای کلیه شرکت‌کنندگان عزیز در تمامی آزمون‌های سازمان باشد تا از رهگذر ارائه این الگوهای متقن و تدوین چهارچوب‌های ساختاری و محتوایی جهت تعیین صلاحیت و ارزشیابی در حوزه آموزش‌های مهارتی و فناوری و متعاقب آن ممیزی و بازنگری سوالات، طراحی، کالیبراسیون، طبقه‌بندی آن مطابق با وزن و اهمیت توانایی‌ها و ریز توانایی‌های استانداردهای مرجع، کسب موفقیت برای کلیه مخاطبین تضمین گردد و در گام‌های بعدی با تولید کتاب‌های مشابه با کیفیت بهتر و با گسترش فزاینده دامنه دارندگان مدارک و گواهینامه‌های مهارتی در حوزه‌های مختلف شغلی، زمینه‌های استقرار نظام صلاحیت حرفه‌ای در کشور عملاً پدیدار و پایدار گردد.

کوروش پرند

معاون وزیر و رییس سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

کد استاندارد :

۵-۳۱/۳۲/۱/۳

عنوان حرفه :

آشپز درجه ۱



قابل استفاده برای :

- مهلت آموزان مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای
- وزارت آموزش عالی و مؤسسات کارآموزی آزاد بخش خصوصی
- تقاضای آزمون‌های ادواری
- معاینه آزمون هنرستانهای کار دانش
- مربیان و روشنفکران حرفه‌ای

مؤلفان

فخری‌شهر ، رباب‌جفی ، سکینه لطفی

ممیزان

انتشارات :

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

سال انتشار : ۱۳۹۲

فصل ۱

۱ ----- توانایی تهیه‌ی انواع پتاژ و سوفله

فصل ۲

۱۷ ----- توانایی تهیه‌ی سالاد و اردور

فصل ۳

۳۱ ----- توانایی تهیه‌ی ترش‌پز و شور و ماست

فصل ۴

۴۹ ----- توانایی تهیه‌ی انواع پلو، ته‌چین

فصل ۵

۶۵ ----- توانایی تهیه‌ی انواع غذاهای گوشتی

فصل ۶

۷ ----- توانایی تهیه‌ی غذاهای خمیری

فصل ۷

۹۱ ----- توانایی تهیه‌ی غذاهای سنتی (دلمه، کوفته، شامی)