



آشپز درجه ۲

مؤلفان:

فخری شهر - سکینه لطفی - رباب نجفی

سرشناسه	: شهر، فخری، ۱۳۴۲ -
عنوان و نام پدیدآور	: آشپز درجه‌ی ۲ / مولفان فخری شهر، سکینه لطفی، رباب نجفی
مشخصات نشر	: تهران: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، ۱۳۹۲.
مشخصات ظاهری	: ۲۲۰ص.
شابک	: ۹۷۸-۹۶۴-۱۵۳-۴۰۵-۱
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: آشپزی -- آزمون‌ها و تمرین‌ها (متوسطه)
شناسه افزوده	: لطفی، سکینه، ۱۳۴۱ -
سازمان افزوده	: نجفی، رباب، ۱۳۵۹
شناسه افزوده	: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
بندی کنگره	: ۱۳۹۲ ۸۸ش / آ TX۷۲۵
رده‌بندی	: ۶۴۱/۵
شماره کتابشناسی	: ۳۲۵۶۷۹۴

نام کتاب	: آشپز درجه ۲
مؤلفان	: گروه تصنیف: انجمن‌های صنفی آموزشگاه‌های آزاد فنی و حرفه‌ای کشور
ناشر	: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
صفحه‌آرایی و طراحی جلد	: آتلیه طراحی رینو ۶۶۸۴۸۲۰
لیتوگرافی و چاپ	: انتشارات نقش آفرینان
شمارگان	: ۳۰۰۰ جلد
نوبت چاپ	: اول - ۱۳۹۲
قیمت:	: ۹۰۰۰ تومان
شابک	: ۹۷۸-۹۶۴-۱۵۳-۴۰۵-۱

مراکز پخش:

۱- پخش مرکزی: انتشارات نقش آفرینان، تهران، خیابان انرومیه، بین خوش و رودی، پلاک ۲۰۲

تلفن: ۶۶۵۶۶۳۶۱ - ۶۶۵۶۵۶۰۳ - ۰۹۱۲۱۰۰۴۳۳۲

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

تهران، خیابان آزادی، نبش چهارراه خوش، جنب درب ورودی سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور پلاک ۲۴۴.

تلفن: ۶۶۴۲۶۶۶۹

۳- فن برتر - تهران خیابان آزادی، اول خوش جنوبی، پلاک ۹۵۹، تلفن: ۶۶۵۶۷۳۸۳

۴- انتشارات شرکت تعاونی کارکنان سازمان فنی و حرفه‌ای کشور - تهران، خیابان آزادی، خیابان خوش

جنوبی، بین کوچه فطرت و تمدن، پلاک ۹۹۰، تلفن: ۶۶۵۷۵۷۶۴ - ۶۶۸۴۱۲۳۲

۵- طلوع فن، تهران، خیابان آزادی، ابتدای خوش جنوبی، پلاک ۱۰۳۸، تلفن: ۶۶۸۷۶۷۶۷ - ۶۶۸۹۷۰۸۰

کد استاندارد :

۵-۳۱/۳۲/۲/۳

عنوان حرفه :

آشپز درجه ۲



قابل استفاده برای :

- ت آموزان مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای
- مهارت آموزان مؤسسات کارآموزی آزاد بخش خصوصی
- متقربان آزمون‌های ادواری
- دانش آموزان هنرستانهای کار دانش
- مربیان آموزش فنی و حرفه‌ای

مؤلفان

فخری شهیر - سکینه لطیفی - باب نجفی

همیزان

شریفه صالحی - میترا مینایی

انتشارات :

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

سال انتشار : ۱۳۹۲

پیشگفتار ریاست سازمان

ارزشیابی مهارت کارآموزان و تعیین صلاحیت فنی و حرفه‌ای نیروی کار یکی از فعالیت‌های مهم و پررنگ سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای است که به جهت تنوع مخاطبین و گستردگی دوره‌های آموزشی، همواره با چالش‌ها و ظرافت‌های خاصی مواجه بوده است. گروه‌های هدف سازمان شامل مهارت‌آموزان مختلف دوره‌های آموزشی سازمان در بخش دولتی، آموزشگاه‌های آزاد در بخش خصوصی و دانش‌آموزان مؤسسات کار دانش و نیز متقاضیان آزمون‌های ادواری که در بخش‌های مختلف صنفی و صنعتی فعالیت‌های تخصصی شاغل هستند می‌شود که برای ورود به بازار کار و یا رسیدن به بخشی آموخته‌های قبلی و تجربیات جدید نیازمند 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 درخور به آنان می‌باشد مضافاً اینکه تکالیف مندرج در ماده ۲۱ قانون برنامه پنجم توسعه اقتصادی، سیاسی، اجتماعی و فرهنگی که گسترش شایستگی حرفه‌ای در سطوح دانش، مهارت و صلاحیت برای کار در محیط واقعی، ارتقاء توانمندسازی سرمایه‌های انسانی و کاهش فاصله‌ی بین سطح شایستگی نیروی کار کشور با سطوح جهانی را مورد تأکید 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 کتاب‌ها و نشریات با عنایت به استانداردهای مهارتی و آموزش مشتمل بر درسنامه، پرسش‌های چهارگزینه‌ای همراه با تشریح و نمونه آزمون‌های نظری و پروژه‌های عملی با همت و کوشش نیروهای متخصص و مجرب به‌منظور جلب خوداهتمام جدی و رزد و کمک و راهنمایی برای کلیه شرکت‌کنندگان عزیز در تمامی آزمون‌ها، برپا داشته باشد تا از رهگذر ارائه این الگوهای متن و تدوین چهارچوب‌های ساختاری و محتوایی جهت تسهیل و ارزشیابی در حوزه آموزش‌های مهارتی و فناوری و متعاقب آن ممیزی و بازنگری سوالات، طراحی مهارت جدید، طبقه‌بندی آن مطابق با وزن و اهمیت توانایی‌ها و ریز توانایی‌های استانداردهای مربوطه، که 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

فصل ۱

توانایی کار با انواع وسایل آشپزخانه ----- ۱

فصل ۲

توانایی توازن، اول، تهیه و نگهداری مواد اولیه ----- ۱۷

فصل ۳

توانایی تهیه انواع سسهای سرد و گرم، موارد استفاده از سسها در کنار غذا --- ۳۵

فصل ۴

توانایی تهیه انواع سوپ و آش ----- ۴۵

فصل ۵

توانایی تهیه انواع کته، چلو، پلو ----- ۵۹

فصل ۶

توانایی تهیه انواع خورش ----- ۷۱

فصل ۷

توانایی تهیه انواع غذاهای گوشتی ----- ۸۷

فصل ۸

۱۰۵----- توانایی تهیه و پخت غذاهای سنتی ایران

فصل ۹

۱۱۹----- توانایی تهیه برخی از غذاهای خمیری و پاستا با سس آن

فصل ۱۰

۱۳۹----- توانایی تهیه برخی از سالاد سرد، کاناپ و کوکتل و پوره

فصل ۱۱

۱۵۱----- توانایی تهیه دسر

فصل ۱۲

۱۶۷----- توانایی چیدمان میز و سرو غذا

۱۸۵----- آزمون‌های آزمایشی

۱۸۷----- آزمون‌های عملی

۲۰۵----- منابع و مآخذ