



هنر در خانه

بر اساس استاندارد جدید وزارت فرهنگ و ارشاد اسلام
با کد استاندارد: ۸۷-۲/۱، ه
زیر نظر دفتر آموزش و توسعه فعالیت های هنری

گردآورنده

مهندس تهمینه طالبی

با نوبت

گردآورنده

فهرست نویسی پیش از انتشار کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

طالی: تهمینه: ۱۳۶۵.
هنر در خانه / گردآورنده: تهمینه طالی
بابل: معین پرداز: ۱۳۹۶
۳۰۴ ص. مصور (رنگی)، جدول (رنگی)
۷-۵۴-۶۶۱۵-۶۰۰-۹۷۸-۱۶۰۰۰۰ ریال
فیفا
خانه داری
Housekeeping
آشپزی
Cooking
TX ۳۲۱ / ط ۱۷ ۶۹۱ ۱۶
۶۴۸

سرشناسه
عنوان و نام پدید آور
مشخصات نشر
مشخصات ظاهری
شابک
وضع فهرست نویسی
موضوع
رده بندی کنگرا
رده بندی دیویی
شماره کتابشناسی ملی

هنر در خانه
تهمینه طالی
مسعود مقدسی
مهسا قلاح مقدسی
شارگان
آریا
۲۰۰۰ نسخه
اول - ۱۳۹۶
۱۶۰۰۰۰ ریال
معین پرداز
بابل: ۰۱۱۴۲۲-۷۹۹۳ / ۰۹۱۸۱۱۴۴۲۱

نام کتاب
گردآورنده
طرح جلد
صفحه آرا
لیتوگرافی
چاپ متن
شمارگان
نوبت چاپ
قیمت
ناشر
مرکز پخش

حق چاپ محفوظ است و مخصوص گروه آموزشی معین پرداز می باشد.

«به نام خالق زیبایی‌ها»

هفتم

هیچ تعریفی «هنر» خود ندارد که همه آن را قبول کرده باشند. اگر چه عموماً آن را برای توصیف زیبایی، یا سبزی، یا سادگی، یا رنگارنگی، یا دند که بازدهی زیبایی شناختی دارد، اما با این همه در اصل خط روشنی بین قطعه، یا یک پیکره، یا دست ساخت، و یک شی تولید انبوه شده از نظر بصری جذاب، وجود ندارد. هنر همانا دود «خلق یک اثر نقاشی و خطاطی و... نیست. آشپزی، گلسازی، خیاطی و بسیاری از هنرهای دیگر، اعم از آشپزی، گلدوزی، بافتنی و... در ارتقا مهارت‌های افراد مؤثر واقع شویم. امید بر آنست تا با مطالعه این کتاب توانسته باشیم مهارت‌های لازم را برای هنرجویان در شناخت انواع «رها پدید آوریم. بدیهی است این کتاب نیز مانند هر نوشته‌ی دیگری دارای نقاط ضعف است که می‌باشد که نظرات و پیشنهادات سازنده‌ی شما می‌تواند بستر مناسبی جهت رفع نقایص احتمالی ایجاد نماید.

با آرزوی موفقیت
گردآورنده

فهرست مطالب

فصل اول: توانایی بکارگیری اصول پخت غذا

۱۴	۱-۱ شناسایی اصول کار با ابزار و وسایل پخت غذا و شیرینی
۱۵	۱-۲ آشنایی با اصطلاحات متداول در آشپزی و شیرینی پزی
۱۶	۱-۳ شناسایی اصول بکارگیری راهنمای غذایی
۱۷	۱-۴ شناسایی انواع مواد غذایی (برنج، گوشت، روغن)
۱۸	۱-۵ شناسایی روش های دراز مدت متداول برای نگهداری مواد غذایی در خانه
۲۰	۱-۶ شناسایی روش های پخت غذا
۲۳	سوالات عملی
۲۴	پرسش های چهارگزینه ای

فصل دوم: توانایی پخت و پز چند نوع غذای ایرانی و فرنگی

۲۶	۲-۱ شناسایی مواد پخت پلو
۲۶	۲-۲ شناسایی نحوه پخت انواع پلو
۲۸	۲-۳ شناسایی نحوه پخت چند نوع خورش
۳۲	۲-۴ شناسایی نحوه پخت چند نوع عدس، سستی
۳۶	۲-۵ شناسایی نحوه پخت چند نوع کباب
۴۱	۲-۶ شناسایی نحوه پخت چند نوع غذاهای محلی
۴۴	پرسش های چهارگزینه ای

فصل سوم: توانایی تهیه چند نوع شیرینی، دسر و نوشیدنی

۴۶	۳-۱ آشنایی با مواد شیرینی پزی
۴۹	۳-۲ شناسایی طرز تهیه چند نوع شیرینی خشک
۵۳	۳-۳ شناسایی طرز تهیه چند نوع شیرینی تر
۵۵	۳-۴ شناسایی طرز تهیه چند نوع مربا و مارمالاد
۵۷	۳-۵ شناسایی شناسایی طرز تهیه چند نوع دسر
۶۱	سوالات عملی
۶۲	پرسش های چهارگزینه ای

فصل چهارم: توانایی تهیه چند نوع سالاد، سس، ترشی و شور

۶۴	۴-۱ شناسایی طرز تهیه چند نوع سالاد
۶۶	۴-۲ شناسایی اصول و روش تهیه سس
۶۸	۴-۳ شناسایی اصول و روش تهیه شور (خیارشور)
۶۹	۴-۴ شناسایی اصول و روش تهیه انواع ترشی
۷۲	سوالات عملی
۷۲	پرسش های چهارگزینه ای

فصل پنجم: توانایی تهیه چند نوع نوشیدنی

۷۴	۵-۱ شناسایی اصول آماده کردن چای
۷۴	۵-۲ آشنایی با اصول تهیه قهوه ترک، قهوه فرانسه و قهوه نسکافه
۷۵	۵-۳ شناسایی اصول و روش تهیه شربت ها

۷۸	سوالات عملی
۷۸	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل ششم: توانایی پذیرایی از میهمان و انجام تزیینات در مراسم مختلف
۸۰	۶-۱ شناسایی انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آنها
۸۱	۶-۲ آشنایی با اصول سفره آرای
۸۲	۶-۳ آشنایی با اصول میوه آرای
۸۴	۶-۴ آشنایی با اصول سبزی آرای
۸۶	۶-۵ شناسایی اصول اولیه پذیرایی در ساعات مختلف
۸۸	سوالات عملی
۸۸	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل هفتم: توانایی کار با چرخ خیاطی
۹۰	۷-۱ شناسایی اجزای اصلی ماشین خیاطی
۹۰	۷-۲ شناسایی ابزار و وسایل مورد نیاز برای خیاطی
۹۶	۷-۳ شناسایی اصول کار با چرخ خیاطی
۱۰۰	۷-۴ آشنایی با عیوب احتمالی چرخ خیاطی و رفع آنها
۱۰۳	سوالات عملی
۱۰۴	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل هشتم: توانایی انجام دوخت های اولیه
۱۰۶	۸-۱ شناسایی انواع دوخت های اولیه در خیاطی
۱۱۳	۸-۲ شناسایی اصول دوخت زیپ یک طرفه و دوطرفه
۱۱۵	سوالات عملی
۱۱۶	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل نهم: توانایی انتخاب پارچه و لباس مناسب
۱۱۸	۹-۱ آشنایی با تأثیر خطوط و طرح پارچه های مختلف بر روی اندام
۱۱۹	۹-۲ آشنایی با تأثیر جنس پارچه های مختلف بر روی اندام
۱۲۰	۹-۳ آشنایی با عوامل مؤثر در انتخاب رنگ، جنس و طرح مناسب لباس
۱۲۳	سوالات عملی
۱۲۴	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل دهم: توانایی تهیه الگو و اساس دامن و بالاتنه و دوخت پاترون
۱۲۶	۱۰-۱ شناسایی روش صحیح اندازه گیری اندام
۱۲۷	۱۰-۲ شناسایی روش ساخت رسم الگوی اولیه و اساس دامن
۱۲۹	۱۰-۳ شناسایی روش ساخت و رسم الگوی اولیه و اساس بالاتنه
۱۳۵	سوالات عملی
۱۳۶	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل یازدهم: توانایی دوخت جادر، مقنعه و بیژما
۱۳۸	۱۱-۱ شناسایی اصول برش و دوخت جادر

۱۴۰	۱۱-۲ شناسایی اصول برش و دوخت مقنعه
۱۴۲	۱۱-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پیژاما
۱۴۴	سوالات عملی
۱۴۴	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل دوازدهم: توانایی دوخت پرده ساده و والان دار
۱۴۶	۱۲-۱ شناسایی ابزار و وسایل برش، دوخت و نصب پرده
۱۴۷	۱۲-۲ شناسایی اصول اندازه گیری پرده
۱۴۷	۱۲-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پرده ساده و والان دار
۱۵۰	سوالات عملی
۱۵۰	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل سیزدهم: توانایی استفاده از الگوهای آماده
۱۵۲	۱۳-۱ شناسایی اصول تنظیم اندازه ی شخص با سایز الگو
۱۵۲	۱۳-۲ شناسایی روش کپور و روش استفاده از نقشه
۱۵۳	۱۳-۳ شناسایی علائم وجود در الگوهای آماده
۱۵۵	۱۳-۴ شناسایی روش تطبیق اندازه الگوهای آماده با اندازه های بدن
۱۵۵	۱۳-۵ شناسایی نحوه ی قرار گرفتن الگو با پارچه
۱۵۷	سوالات عملی
۱۵۸	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل چهاردهم: توانایی دوخت لباس و سرویس آماده با استفاده از الگوی آماده
۱۶۰	۱۴-۱ شناسایی اصول برش و دوخت دامن ساده با استفاده از الگوی آماده
۱۶۱	۱۴-۲ شناسایی اصول برش و دوخت پیراهن ساده با استفاده از الگوی آماده
۱۶۲	۱۴-۳ شناسایی اصول برش و دوخت شلوار ساده با استفاده از الگوی آماده
۱۶۳	۱۴-۴ شناسایی اصول برش و دوخت لباس نوزاد با استفاده از الگوی آماده
۱۶۵	سوالات عملی
۱۶۶	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل پانزدهم: توانایی شست و شو، نگه داری و لکه زدایی پارچه و لباس
۱۶۸	۱۵-۱ آشنایی با مفهوم ایاف
۱۶۸	۱۵-۲ شناسایی علائم بین المللی نگه داری پوشاک
۱۶۹	۱۵-۳ آشنایی با نحوه ی شست و شو و مراقبت و نگه داری از منسوجات
۱۷۰	۱۵-۴ آشنایی با انواع متداول لکه برها و پاک کننده ها
۱۷۱	۱۵-۵ آشنایی با اصول لکه زدایی
۱۷۱	۱۵-۶ آشنایی با روش لکه زدایی از لکه شمع، لکه عرق بدن، جوهر، لاک ناخن، خون و...
۱۷۳	سوالات عملی
۱۷۴	پرسش های چهارگزینه ای
	فصل شانزدهم: توانایی انجام دوخت های اولیه گلدوزی
۱۷۶	۱۶-۱ شناسایی وسایل و ابزار گلدوزی و اصول کار با آنها

۱۷۸	۱۶-۲ شناسایی اصول انتقال طرح روی پارچه زمینه
۱۷۹	۱۶-۳ شناسایی اصول دوخت‌های اولیه گلدوزی
۱۸۴	۱۶-۴ آشنایی با تعریف تکه‌دوزی و روش‌های مختلف آن
۱۸۶	۱۶-۵ آشنایی با تعریف چهل تکه‌دوزی و وسایل مورد نیاز آن
۱۸۸	۱۶-۶ آشنایی با اصول برش دادن قطعات و اتصال آن‌ها به یکدیگر در تکه‌دوزی
۱۹۰	سوالات عملی
۱۹۰	پرسش‌های چهارگزینه‌ای
	فصل هفدهم: توانایی انجام یافت‌های ساده
۱۹۲	۱۷-۱ آشنایی با ابزار و وسایل کار بافتنی
۱۹۲	۱۷-۲ آشنایی با 'نصوب' یات و جنس نخ‌های مورد استفاده در بافتنی
۱۹۳	۱۷-۳ 'شش'، 'سی'، 'مول' اولیه بافت دومیل
۱۹۶	۱۷-۴ آشنایی با راهنمای جدول علائم بافتنی
۱۹۶	۱۷-۵ آشنایی با روش 'بفال نه' و طرح بر روی بافت
۱۹۷	۱۷-۶ آشنایی با اصول 'بفال نه' و طرح بر روی بافت
۱۹۸	۱۷-۷ آشنایی با شیوه‌ی بافت 'صورت پنهانگوش در قلاب بافی'
۱۹۹	سوالات عملی
۲۰۰	پرسش‌های چهارگزینه‌ای
	فصل هیجدهم: توانایی کاربرد اصول اولیه 'دوزی' در آرایه‌ها
۲۰۲	۱۸-۱ آشنایی با روش‌های متداول گلسازی
۲۰۳	۱۸-۲ شناسایی رنگ‌های مصرفی در گلسازی و براق‌کننده‌های متداول
۲۰۵	۱۸-۳ آشنایی با ابزار و وسایل و مواد لازم در گلسازی با پارچه
۲۰۶	۱۸-۴ شناسایی اصول ساخت گل‌های پارچه‌ای
۲۰۹	۱۸-۵ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌ها و میوه‌های خمیرچینی
۲۱۰	۱۸-۶ شناسایی اصول ساخت و نظافت گل‌ها و میوه‌های خمیرچینی
۲۱۴	۱۸-۷ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌بلندر
۲۱۶	۱۸-۸ شناسایی اصول ساخت انواع گل‌بلندر
۲۱۶	۱۸-۹ آشنایی با ابزار و وسایل ساخت گل‌کاغذی
۲۱۷	۱۸-۱۰ شناسایی و اصول ساخت گل‌کاغذی
۲۱۸	۱۸-۱۱ شناسایی و اصول و روش‌های گل‌آرایی صحیح
۲۲۰	۱۸-۱۲ آشنایی با شیوه‌ی چسباندن کار روی تابلو
۲۲۱	سوالات عملی
۲۲۲	پرسش‌های چهارگزینه‌ای
	فصل نوزدهم: توانایی پرورش گل و گیاه در منزل
۲۲۴	۱۹-۱ آشنایی با اهمیت و تأثیر گیاهان بر محیط زیست، اقتصاد و سلامت جسم و روح و روان
۲۲۵	۱۹-۲ آشنایی با عوامل مؤثر در زندگی گیاهان آپارتمانی و باغچه‌ای
۲۲۸	۱۹-۳ آشنایی با اصول تشخیص خاک مناسب برای رشد گل و گیاه در منزل

۲۲۹	۱۹-۴ آشنایی با اصول آماده سازی خاک باغچه و گلدان
۲۳۰	۱۹-۵ شناسایی اصول تعویض گلدان
۲۳۲	۱۹-۶ آشنایی با اصول کاشت گل و گیاه
۲۳۴	۱۹-۷ آشنایی با اصول آبیاری گل و گیاه
۲۳۵	۱۹-۸ آشنایی با اصول کوددهی و محلول پاشی و اهمیت آن در رشد و نمو گیاه
۲۳۷	۱۹-۹ شناسایی اصول سازگار کردن گیاه با محیط جدید
۲۳۷	۱۹-۱۰ آشنایی با اصول تکثیر گیاهان و روش های مهم تکثیر غیرجنسی
۲۴۲	۱۹-۱۱ آشنایی با تعریف آفت
۲۴۲	۱۹-۱۲ آشنایی با آفت های مهم گیاهی در منزل و راه های مبارزه با آن ها
۲۴۴	۱۹-۱۳ آشنایی با پژمردگی های چند نوع گیاه فضای باز و روش کاشت آن ها
۲۴۶	۱۹-۱۴ آشنایی با پژمردگی های چند نوع گیاه آپارتمانی و روش کاشت آن ها
۲۴۸	پرسش های چهارگانه ای

فصل بیستم: توانایی آرایش

۲۵۰	۲۰-۱ آشنایی با ساختمان کلی پوشش
۲۵۰	۲۰-۲ آشنایی با ویژگی های پوشش، خاک، نور، دما، رطوبت و حساس و روش های مراقبت از آن ها
۲۵۲	۲۰-۳ شناسایی اصول کلی مراقبت پوشش
۲۵۲	۲۰-۴ آشنایی با مهم ترین اثرات میوه ها و گل ها بر پوشش
۲۵۳	۲۰-۵ آشنایی با تعریف مانسک و اصول کلی برای پوشش های مختلط
۲۵۴	۲۰-۶ آشنایی با طرز تهیهی انواع مانسک های طبیعی برای پوشش های مختلط
۲۵۶	۲۰-۷ آشنایی با تعریف گرم نرم کننده و اصول کلی استفاده از آن
۲۵۶	۲۰-۸ شناسایی تهیهی چند نوع گرم نرم کننده ساده
۲۵۷	۲۰-۹ آشنایی با مراحل و نحوه ی آرایش و نحوه ی آرایش مناسب با فرم چهره
۲۶۰	۲۰-۱۰ آشنایی با ساختمان کلی مو و میزان رشد، عمر و تراکم آن ها
۲۶۱	۲۰-۱۱ آشنایی با انواع مو و روش های مراقبت از مو
۲۶۳	۲۰-۱۲ شناسایی روش های سالم و شفاف نگاه داشتن مو
۲۶۴	۲۰-۱۳ شناسایی طریقه ی برآشینی و پیچیدن مو به کمک بیگودی و انواع برس
۲۶۵	۲۰-۱۴ آشنایی با تأثیرات آب و هوا بر پوست و مو
۲۶۶	۲۰-۱۵ آشنایی با توصیه های قبل از تمرین های ورزشی
۲۶۷	۲۰-۱۶ آشنایی با چند تمرین ورزشی برای تناسب اندام
۲۷۰	سوالات عملی
۲۷۰	پرسش های چهارگانه ای

فصل بیست و یکم: توانایی بکارگیری اصول چیدمان در منزل

۲۷۲	۲۱-۱ آشنایی با عوامل تأثیرگذار بر انتخاب فضا
۲۷۲	۲۱-۲ آشنایی با انواع پوشش فضاهای خانگی
۲۷۴	۲۱-۳ آشنایی با انواع رنگ و اصول بکارگیری آن در دکوراسیون داخلی
۲۷۵	۲۱-۴ آشنایی با اصول انتخاب فضای مناسب برای قسمت های مختلف منزل

۲۷۷	۲۱-۵ آشنایی با انواع وسایل و لوازم تزئینی و کاربردی منزل
۲۷۹	۲۱-۶ آشنایی با تأثیر وسایل تزئینی در چیدمان منزل
۲۷۹	۲۱-۷ شناسایی اصول چیدمان و تزئین در قسمت‌های مختلف منزل
۲۸۲	پرسش‌های چهارگزینه‌ای
	فصل بیست و دوم: توانایی نگهداری لوازم خانگی
۲۸۴	۲۲-۱ آشنایی با نحوه‌ی پلاک‌خوانی لوازم برقی خانگی
۲۸۴	۲۲-۲ آشنایی با نکات ایمنی بخاری برقی
۲۸۴	۲۲-۳ آشنایی با طرز کار و اصول نگهداری از سمپاش برقی
۲۸۵	۲۲-۴ آشنایی با طرز کار و اصول نگهداری از سمپاش برقی
۲۸۶	۲۲-۵ شناسایی روش حفاظت و نگهداری از پلویز برقی
۲۸۷	۲۲-۶ آشنایی با روش حفاظت و نگهداری از چرخ‌گوشت
۲۸۷	۲۲-۷ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی آبمیوه‌گیری
۲۸۸	۲۲-۸ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی همزن برقی
۲۸۸	۲۲-۹ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی آسیاب و مخلوط‌کن برقی
۲۸۸	۲۲-۱۰ شناسایی روش حفاظت و نکات ایمنی آسیاب و مخلوط‌کن برقی
۲۸۹	۲۲-۱۱ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی چنگ
۲۸۹	۲۲-۱۲ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی چروفر
۲۹۰	۲۲-۱۳ آشنایی با طرز کار و نکات ایمنی سشوار
۲۹۱	۲۲-۱۴ آشنایی با اصول استفاده، نگهداری و عیب‌یابی سشوار
۲۹۲	۲۲-۱۵ آشنایی با اصول کار و عیب‌یابی ساده در یخچال
۲۹۳	۲۲-۱۶ آشنایی با اصول نگهداری از فریزر
۲۹۴	۲۲-۱۷ آشنایی با ساختمان کلی کولرگازی و کولرآبی و محل مناسب برای نصب کولر
۲۹۴	۲۲-۱۸ آشنایی با طرز آب‌بندی شیرمعمولی
۲۹۵	۲۲-۱۹ آشنایی با نکات ایمنی هنگام استفاده از شیرآب
۲۹۵	۲۲-۲۰ شناسایی راه‌های ساده‌ی رفع گرفتگی لوله‌های فاضلاب در منزل
۲۹۵	۲۲-۲۱ آشنایی با ساختمان کلی اجاق‌گاز و عیب‌یابی ساده آن
۲۹۷	۲۲-۲۲ آشنایی با ساختمان کلی آبگرمکن و بخاری‌گازی و راه‌های ساده عیب‌یابی آن
۲۹۹	۲۲-۲۳ آشنایی با نحوه‌ی مراقبت از فرش و وسایل چوبی
۳۰۲	پرسش‌های چهارگزینه‌ای