

<<中式烹调师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师（中级）>>

13位ISBN编号：9787304021313

10位ISBN编号：7304021314

出版时间：2001-8

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：郝凤成 编

页数：382

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中式烹调师（中级）>>

内容概要

《操作技能考试手册》是由劳动和社会保障部组织有关专家编写的职业技能鉴定国家题库的配套用书，《手册》共分初级、中级、高级3个级别。

郝凤成编著的《职业技能鉴定国家题库：中式烹调师操作技能考试手册（国家职业资格4级·中级）》专用于全国中式烹调师（中级）专业从业人员国家职业资格

<<中式烹调师(中级)>>

书籍目录

第一章 命题思路 一、背景 二、考核结构设计 三、测量模块设计 四、考核项目设计 第二章 使用说明 一、组卷 (一)组卷原则 (二)组卷方案设计 1.试卷结构 2.组卷步骤 3.组卷要求 二、评分与统分 (一)评分 1.考评员要求 2.评分要求 3.整体评分规则 (二)统分 1.统分人员及要求 2.统分方法 三、考核时限 四、专项说明 (一)配分方案 1.整体配分 2.单项配分 3.通用加特色项配分 (二)评分表 1.热菜制作考核现场评分表 2.冷菜拼摆考核现场评分表 3.出肉加工评分表 4.刀工评分表 5.雕刻一般花卉评分表 6.象形拼盘评分表 7.热菜制作评分表 (三)否定项的使用说明 (四)否定项的使用范围 1.热菜制作否定项的使用范围 2.冷菜拼摆否定项的使用范围 3.刀工否定项的使用范围 4.出肉加工否定项的使用范围 5.雕刻否定项的使用范围 6.整料出骨否定项的使用范围 (五)特色项部分使用说明 第三章 考核内容结构与测量模块 一、考核内容结构 二、测量模块结构 三、测量模块考核内容 1.基本素质 1.1 冷菜拼摆考核现场 1.2 热菜制作考核现场素质 2.基本技能 2.1 初加工 2.1.1 出肉加工 2.2 刀工 2.2.1 切丝 2.2.2 花刀成形 2.3 雕刻 3.菜肴制作 3.1 冷菜拼摆 3.2 热菜 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 3.2.3 自选菜 第四章 考核项目 1.基本素质 1.1 冷菜拼摆考核现场素质 1.2 热菜制作考核现场素质 2.基本技能 2.1 初加工 2.1.1 出肉加工 2.1.1—01鸡的出肉加工 2.1.1—02鸭的出肉加工 2.1.1—03鱼的出肉加工 2.1.1—04虾的出肉加工 2.1.1—05鳝鱼的出肉加工 2.2 刀工 2.2.1 切丝 2.2.1—01切鸡丝 2.2.1—02切鱼丝 2.2.1—03切莴笋丝 2.2.2 花刀成形 2.2.2—01麦穗形 2.2.2—02荔枝形 2.2.2—03菊花形 2.2.2—04绣球形 2.2.2—05蓑衣形 2.3 雕刻 2.3—01月季花 2.3—02牡丹 2.3—03大丽花 2.3—04菊花 2.3—05牵牛花 2.3—06荷花 2.3—07马蹄莲 2.3—08杜鹃花 3.菜肴制作 3.1 冷菜拼摆 3.1—01南海风光 3.1—02飞燕迎春 3.1—03荷塘月色 3.1—04北国风光 3.1—05孔雀开屏 3.1—06金鸡报晓 3.1—07雄鹰展翅 3.1—08国色天香 3.2 热菜 北京市(01) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 天津市(02) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 上海市(03) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 河北省(04) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 山西省(05) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 内蒙古自治区(06) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 辽宁省(07) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 吉林省(08) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 黑龙江省(09) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 江苏省(10) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 浙江省(11) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 安徽省(12) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 福建省(13) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 江西省(14) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 山东省(15) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 河南省(16) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 湖北省(17) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 湖南省(18) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 广东省(19) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 广西壮族自治区(20) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 海南省(21) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 四川省(22) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 贵州省(23) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 云南省(24) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 西藏自治区(25) (内容暂缺) 陕西省(26) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 甘肃省(27) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 青海省(28) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 宁夏回族自治区(29) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 新疆维吾尔自治区(30) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 重庆市(31) 3.2.1 指定菜 3.2.2 抽签菜 3.2.2 自选菜 第五章 组卷示例 中级中式烹调师操作技能考核试卷说明 中级中式烹调师操作技能考核准备通知单 中级中式烹调师操作技能考核试卷 中级中式烹调师操作技能考核评分记录表 附录各省、自治区、直辖市考核菜品明细表

<<中式烹调师（中级）>>

编辑推荐

《操作技能考试手册》是由劳动和社会保障部组织有关专家编写的职业技能鉴定国家题库的配套用书，《手册》共分初级、中级、高级3个级别。

郝凤成编著的《中式烹调师操作技能考试手册(国家职业资格4级中级)》专用于全国中式烹调师（中级）专业从业人员国家职业资格鉴定操作技能考试，全书以职业操作技能的技术内涵为标准，采用模块化结构，具备了在保证鉴定内容的统一质量水平的基础上，能够同时兼顾各类实际鉴定考核需要，整体上解决了操作技能考核内容的可测性和鉴定质量的控制问题。

同时对本职业本工种鉴定考试的命题思路、考核项目和组卷方式做了严格的规范，具有权威性、科学性、适用性等特点。

<<中式烹调师（中级）>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>