

图书基本信息

书名：<<职业技能鉴定国家题库·西式烹调师操作技能考试手册>>

13位ISBN编号：9787304029340

10位ISBN编号：730402934X

出版时间：2005-1

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：郭亚东

页数：68

字数：118000

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>

内容概要

为了使全国职业培训领域和职业技能鉴定领域的专家以及即将参加职业技能鉴定的学员对新的操作技能考核试题库的建库目标,命题技术原理、考核内容结构和具体考核求有一个全面的了解,同时在职业培训、职业技能鉴定与企业用人要求之间建立一个有效实用的联系,经研究决定,以《职业技能鉴定国家题库操作技能考试手册》(以下简称《手册》)的方式,向全社会公布国家题库操作技能考核题库的全部内容,以更好地提高职业技能鉴定工作的公平性,使国家题库考核内容与要求具有科学合理的透明度。

根据《劳动和社会保障部关于启用职业技能鉴定国家题库的通知》的有关规定,自国家题库操作技能考核试题库公布后,全国范围内以发放中华人民共和国职业资格证书为最终手段的鉴定考核,其所用试题试卷一律从国家题库中提取。

为了使《手册》与国家职业标准、培训教程、国家题库配套,更好地为培训、鉴定机构和考生服务,2003年我们对《手册》进行了修订,今后,我们会随着国家职业标准、培训教程以及国家题库内容的不断更新,逐步对其进行补充和完善。

书籍目录

第一章 国家题库简介及复习要求 第一节 国家题库简介 一、国家题库的概念 二、国家题库的主要内容 三、国家题库的权威性 四、建立国家题库的意义 第二节 国家题库试题卷简介 一、命题依据 二、命题原则 三、试题类型 四、答题时间 五、答案要求 六、试卷生成方式 第三节 复习要求 一、认真阅读,加深理解 二、抓住重点,全面复习 三、降低焦虑水平,做好心理调节

第二章 考核内容 第一节 考核内容结构表及说明 一、考核内容结构表 二、考核内容结构表说明 第二节 鉴定要素细目表及说明 一、鉴定要素细目表 二、鉴定要素细目表说明

第三章 考核试题 第一节 制作冷菜 鉴定点A-01 制作冷头盘 试题1 制作鸡丁结力糕 试题2 海鲜蔬菜结力冻 试题3 制作火腿猪肉结力冻 试题4 制作大虾头盘 第二节 制作汤菜 鉴定点B-01 制作奶油汤 试题1 制作奶油蘑菇汤 试题2 制作奶油芦笋汤 试题3 制作皇后奶油汤 鉴定点B-02 制作菜蓉汤 试题1 制作胡萝卜蓉汤 试题2 制作豌豆蓉汤 试题3 制作南瓜蓉汤 鉴定点B-03 制作蔬菜汤 试题1 制作莫斯科红菜汤 试题2 制作洋葱汤 试题3 制作米兰蔬菜汤 第三节 制作热菜 鉴定点C-01 制作肉扒类菜肴 试题1 制作铁扒带骨牛扒 试题2 制作煎牛扒黑胡椒少司 试题3 制作煎牛扒玛莎拉少司 鉴定点C-02 制作蒸煮类菜肴 试题1 制作煮鱼鸡蛋少司 试题2 制作煮红酒牛扒 试题3 制作蒸瓢馅三文鱼、比目鱼 鉴定点C-03 制作烩类菜肴 试题1 制作苜蓿烩海鲜 试题2 制作咖喱鸡 试题3 制作匈牙利烩牛肉 鉴定点C-04 制作焖类菜肴 试题1 制作红酒汁焖猪排 试题2 制作奶油龙蒿焖鸡 鉴定点C-05 制作焗类菜肴 试题1 制作番茄焗鱼片 试题2 制作奶酪焗猪排

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。

郭亚东编著的《西式烹调师操作技能考试手册(国家职业资格4级中级)》专用于全国西式烹调师(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。

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>