第一图书网, tushu007.com

<<西式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<西式烹调师>>

13位ISBN编号：9787304029357

10位ISBN编号：7304029358

出版时间：2005-1

出版时间：中央广播电视大学出版

作者：劳动和社会保障部培训就业司

页数：53

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

第一图书网, tushu007.com

前言

对劳动者实行职业技能鉴定，推行国家职业资格证书制度，是促进劳动力市场建设和发展的有效措施，关乎广大劳动者的切身利益，关乎企业发展和社会经济进步，对于全面提高劳动者素质和职工队伍的创新能力具有重要作用，也是当前我国社会经济发展，特别是就业、再就业工作的迫切要求。
根据这一形势并按照《职业技能鉴定规定》的要求，我国的职业技能鉴定实行统一命题的原则，并由国家劳动和社会保障部组织建立职业技能鉴定国家题库网络，这是我国职业技能鉴定质量保证体系中的关键环节之一，是保证鉴定工作质量、提高鉴定工作水平、加强鉴定工作管理力度的重要技术手段，是国家职业资格证书制度的基础性建设工作，也是我国职业资格证书制度从普及向纵深发展的重要技术基础。
国家题库自1997年建立以来，已经在我国的职业技能鉴定工作中起到了“保证鉴定工作质量、提高鉴定工作水平、加强鉴定工作管理力度”的作用。
为了更好地发挥国家题库的作用，满足全国各地在不同条件、不同环境下对操作技能鉴定命题的需要，劳动和社会保障部职业技能鉴定中心组织有关专家，历时1年多时间，开发完成了操作技能考核试题库。
它着重从职业活动对从业人员操作技能要求的本质入手，以职业操作技能的技术内涵为基本标准，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，并能够随着新技能、新技术、新工艺的发展变化实时调整命题考核内容的特点。
从整体上解决了操作技能考核内容的可测量性和对鉴定质量的控制等问题，解决了目前普遍存在的在不同领域、不同鉴定条件下操作技能试题的适用性问题。

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 制作批类冷盘　试题1 制作海鲜批冷盘　试题2 制作蔬菜批冷盘　鉴定点A-02 制作冻子类冷盘　试题1 制作海鲜冻子冷盘　试题2 制作禽类冻子冷盘 第二节 制作汤菜　鉴定点B-01 制作海鲜汤类　试题1 法式海鲜汤　试题2 龙虾浓汤　试题3 制作海蟹浓汤　鉴定点B-02 制作清汤类　试题1 清汤菜丝　试题2 皇家清汤　试题3 曙光清汤 第三节 制作热菜　鉴定点C-01 制作烤类菜肴　试题1 香草烤羊排　试题2 烤牛外脊　试题3 香醋汁烤鸡　试题4 烤鱼青蛤汁　鉴定点C-02 制作焗类菜肴　试题1 焗蜗牛　试题2 番茄焗鱼片　试题3 培根焗鲜贝　试题4 奶酪焗猪排　鉴定点C-03 制作铁扒类菜肴　试题1 铁扒外脊扒　试题2 扒鹿柳　试题3 铁扒鳕鱼　试题4 铁扒大虾　鉴定点C-04 制作串烧类菜肴　试题1 羊肉串　试题2 杂肉串　试题3 鳜鱼串　试题4 海鲜串　鉴定点C-05 制作高档类菜肴　试题1 普鲁旺斯煎小牛肉片　试题2 苹果煎鹅肝　试题3 焖填馅小牛核

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

编辑推荐

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