

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787534135170

10位ISBN编号：7534135176

出版时间：2009-4

出版时间：浙江科技

作者：范震宇

页数：157

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>>

内容概要

《中式烹调师(技师高级技师职业技能鉴定考试指南)》有较强的针对性和实用性。它由“命题思路与鉴定考核要点”、“理论知识试题”、“操作技能试题”和“模拟试卷”等几个部分组成。书中介绍了命题依据、试卷结构、题型题量；公布了考核的重点内容；对操作技能的要点提出了明确和详细的要求。同时，按考核鉴定要求从题库中抽取试题编制了理论知识试题精选和模拟试卷，以便考生熟悉职业技能鉴定考核的内容、范围、考核方式、试题题型和试卷结构，使考生在复习和应考时能够做到有的放矢、心中有数，也便于培训机构有效地组织培训。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一部分 中式烹调师(技师)第一章 命题思路与鉴定考核要点第一节 命题思路第二节 鉴定考核要点第二章 理论知识试题精选第一节 知识要点第二节 试题精选第三节 参考答案第三章 操作技能考核试题第一节 操作技能要求第二节 操作技能考核结构第三节 操作技能模块考核内容第四节 操作技能考核试卷相关内容第四章 模拟试卷第一节 理论知识模拟试卷第二节 理论知识模拟试卷参考答案第三节 操作技能模拟试卷第四节 操作技能模拟试卷参考答案第二部分 中式烹调师(高级技师)第一章 命题思路与鉴定考核要点第一节 命题思路第二节 鉴定考核要点第二章 理论知识试题精选第一节 知识要点第二节 试题精选第三节 参考答案第三章 操作技能考核试题第一节 操作技能要求第二节 操作技能考核结构第三节 操作技能模块考核内容第四节 操作技能考核试卷相关内容第四章 模拟试卷第一节 理论知识模拟试卷第二节 理论知识模拟试卷参考答案第三节 操作技能模拟试卷第四节 操作技能模拟试卷参考答案

<<中式烹调师>>

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>