

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787304021320

10位ISBN编号：7304021322

出版时间：2001-12

出版社：中央广播电视大学出版社

作者：张小建

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《中式烹调师》

内容概要

《中式烹调师(高级)操作技能考试手册》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、不同环境下对鉴定命题的要求，劳动和社会保障部组织有关专家，历时一年多时间，开发完成了代表国际先进水平的操作技能考核试题库。职业技能鉴定国家题库操作技能考核试题库回避了单纯采用典型工件或典型操作方式进行考核鉴定带来的无法满足企业、学校等各种实际考核鉴定要求的弊病，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，能够同时兼顾各种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，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，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命题考核方法的适用性问题。

《中式烹调师》

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 使用方法 一、组卷 (一)组卷原则 (二)组卷方案设计 二、评分与统分 (一)评分 (二)统分 三、考核时限 四、专项说明 (一)配分方案 (二)评分表 (三)否定项的使用说明 (四)否定项的使用范围 (五)特色项分使用说明 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 2.基本技能 3.菜肴制作 4.综合能力 第四章 考核项目 1.基本素质 2.基本技能 3.菜肴制作 北京市(01) 天津市(02) 上海市(03) 河北省(04) 山西省(05) 内蒙古自治区(06) 辽宁省(07) 吉林省(08) 黑龙江省(09) 江苏省(10) 浙江省(11) 安徽省(12) 福建省(13) 江西省(14) 山东省(15) 河南省(16) 湖北省(17) 湖南省(18) 广东省(19) 广西壮族自治区(20) 海南省(21) 四川省(22) 贵州省(23) 云南省(24) 西藏自治区(25) 陕西省(26) 甘肃省(27) 青海省(28) 宁夏回族自治区(29) 新疆维吾尔自治区(30) 重庆市(31) 4.综合能力 第五章 组卷示例 高级中式烹调师操作技能考核试卷说明 高级中式烹调师操作技能考核准备通知单 高级中式烹调师操作技能考核试卷 高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

版权页：插图：一、背景中式烹调是运用传统和现代的加工切配技术与烹调方法，将烹调原料烹制成中国风味菜肴的技术性职业（工种）之一。该职业与其他职业（工种）相比，具有从业人员多、技艺要求高、地方性强、覆盖面广的特点。它涉及各行各业和数以千万计的家庭。中式烹调职业的发展，繁荣了社会主义市场经济，丰富了人民的生活，并推动了社会的发展。中式烹调师职业技能鉴定，是按照国家规定的中式烹调师职业技能标准，通过政府劳动行政部门认定的考核鉴定机构，对从事中式烹调工作者的技能水平和职业资格进行客观、公正、科学、规范的评价与认证的活动。中式烹调师职业技能鉴定工作是我国职业技能鉴定工作的重要组成部分，也是我国人力资源开发的一项战略措施。对中式烹调师进行职业技能鉴定，有利于提高从事中式烹调工作者的技术水平和社会地位，对促进我国餐饮业的健康、快速发展具有重要意义。我国现行的中式烹调师职业技能鉴定制度，是在原工人技术等级考核制度基础上逐步建立并发展起来的。建国以来，我国的中式烹调师职业技能鉴定工作为适应不同历史阶段的发展需要，不断调整、充实和完善，已取得了可喜的成果。但是，由于种种原因，我国目前的中式烹调师职业技能鉴定工作，特别是在操作技能考核工作中还存在着一些问题：一是各等级鉴定考核范围与内容结构的不统一。虽然目前国家制定了《中式烹调师职业标准》（以下简称《标准》），规定了各等级的职业功能、工作内容、技能要求，但在具体考核中仍然存在执行标准不统一、考核内容随机的现象；二是具体考核项目尺度不统一，同一考核项目所选内容难度差异较大，有些考核项目不具有典型性和代表性；三是考核时限、总体配分、评分标准不统一等等。这些问题的存在，无疑对鉴定质量有着直接的影响。为了规范中式烹调师职业技能鉴定行为，统一全国的鉴定水平，进一步落实中式烹调师职业标准，提高中式烹调师鉴定工作的质量，我们按照国家职业技能鉴定命题改革方案的要求，编写了《中式烹调师（高级）操作技能考试手册》（以下简称《手册》）。在编写这本《手册》时，我们主要考虑了以下几个方面的问题：（1）统一技能鉴定考核结构。在我国，尽管中式烹调职业形成了不同的风味流派，但各地在实行职业技能鉴定时，对各等级的操作技能考核都应以《标准》为依据，由国家制定统一的考核结构来实施。这是保证鉴定质量的前提。（2）在鉴定考核项目上统一性与地方性相结合。考虑到中国烹调经过几千年的发展已形成了各地不同的风味特色，在具体考核项目上要求完全统一是不切实际也是不可能的。因此，在考核项目上只对基本素质、基本技能规定了统一的内容和要求，而在菜肴制作考核细目上则强调了地方特色。本《手册》第四章中的热菜考核项目，均为各省、市、自治区职业技能鉴定指导中心组织专家拟定的试题。这些试题具有本地区鲜明的特色和典型性、代表性，各省、市、自治区在操作技能鉴定中可以直接选用。（3）采用目前国际上通行的较先进的模块化考核。这是中式烹调师技能鉴定命题的一大改革，具有便于培训和考生复习，便于各地在模块内填装地域特色品种、方便组卷、考核尺度统一的特点。

《中式烹调师》

编辑推荐

《中式烹调师(高级)操作技能考试手册》是职业技能鉴定国家题库。

《中式烹调师》

精彩短评

- 1、本书包含全国各地实操中的必考题和抽签题，列举了评判标准
- 2、不错，正版，考试用的

《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：www.tushu000.com