

<<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：9787111258261

10位ISBN编号：7111258266

出版时间：2009-4

出版时间：李茂华 机械工业出版社 (2009-04出版)

作者：李茂华 编

页数：200

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）>>

前言

职业资格鉴定是全面贯彻落实科学发展观、大力实施人才强国战略的重要举措，有利于促进劳动力市场建设和发展，关系到广大劳动者的切身利益，对于企业发展和社会经济进步以及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。

职业资格鉴定也是当前我国经济社会发展，特别是就业、再就业工作的迫切要求。

国家题库的建立，对于保证职业资格鉴定工作的质量起着重要作用，是加快培养一大批数量充足、结构合理、素质优良的技术技能型、复合技能型和知识技能型的高技能人才，为各行各业造就出千万能工巧匠的重要具体措施。

但相当一部分职业资格鉴定辅导用书较为匮乏或已经过时，迫切需要一批针对于职业资格鉴定考试的复习用书，作为职业资格鉴定国家题库开发的参与者，急读者所急，想读者所想，真诚地想为广大参加职业资格鉴定的人员提供帮助，为此，我们组织了部分参加国家题库开发的专家，以及长期从事职业资格鉴定工作的人员编写了一套“国家职业资格鉴定考前辅导丛书”。

本套丛书是与国家职业标准、国家职业资格培训教程相配套的。

在本套丛书的编写过程中，贯彻了“围绕考点，服务考试”的原则，把编写重点放在以下几个主要方面：第一，内容上涵盖国家职业标准对该工种的知识 and 技能方面的要求，确保达到本等级技能人才的培养目标。

第二，突出考前辅导的特色，以职业资格鉴定试题作为本套丛书的编写重点，内容上紧紧围绕鉴定考核的内容，充分体现系统性和实用性。

第三，坚持“新内容”为编写的侧重点，无论是内容还是形式上都力求有所创新，使本套丛书更贴近职业资格鉴定，更好地服务于职业资格鉴定。

但愿本套丛书成为广大职业资格鉴定人员应试的好工具，成为职业资格考评人员的良师益友！

由于时间仓促和编者的水平有限，书中难免存在缺点和错误，敬请广大的读者对本套丛书提出宝贵意见。

<<中式烹调师（中级）>>

内容概要

《国家职业资格鉴定考前辅导丛书：中式烹调师（中级）考前辅导》是依据《国家职业标准》中的中级中式烹调师，根据国家题库鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。

《国家职业资格鉴定考前辅导丛书：中式烹调师（中级）考前辅导》内容包含了中级中式烹调师的基础知识、专业知识和技能操作要点，并附有大量的理论试题、操作技能试题和模拟试卷，是参加中级中式烹调师职业资格鉴定人员的考前复习必备用书，也可作为职业技能培训参考用书。

<<中式烹调师（中级）>>

书籍目录

前言第一部分 考核重点与试卷结构一、考核重点二、试卷结构第二部分 基础知识考前辅导一、职业道德二、饮食卫生基础知识三、饮食营养基础知识四、饮食成本核算基础知识五、厨房安全生产基础知识理论试题答案第三部分 专业知识考前辅导一、烹饪原料知识二、烹饪原料加工知识三、烹调基础知识四、冷菜装盘知识五、热菜制作知识理论试题答案第四部分 操作技能考前辅导一、出肉加工二、刀工三、雕刻、冷拼四、热菜制作第五部分 操作技能试题精选一、基本素质二、出肉加工三、刀工四、雕刻五、冷菜制作六、热菜制作第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例中式烹调师（中级）理论知识试卷中式烹调师（中级）理论知识试卷答案中式烹调师（中级）操作技能试卷参考文献

<<中式烹调师（中级）>>

章节摘录

插图：第一部分 考核重点与试卷结构一、考核重点考核重点是最近几年国家题库抽题组卷的基本范围，它反映了当前本职业（工种）对从业人员知识和技能要求的主要内容。

鉴定考核重点采用“鉴定要素细目表”的格式，以行为领域、鉴定范围和鉴定点的形式加以组织，列出了本等级下应考核的内容。

考核重点分为理论知识和操作技能两个部分。

其中，理论知识部分的主要内容是以知识点表示的鉴定点，操作技能部分的主要内容是以考核项目表示的鉴定点。

鉴定考核重点表中，每个鉴定点都有其重要程度指标，即表内鉴定点后标以核心要素(x)、一般要素(Y)、辅助要素(z)的内容。

重要程度反映了该鉴定点在本职业(工种)中对相应技能人员所要求内容中的相对重要性水平。

自然，重要的内容被选为考核试题的可能性就比较大。

其中核心要素是考核中出现频率最高的内容；一般要素是考核中出现频率一般的内容；辅助要素是考核中出现频率较小的内容。

鉴定考核重点表中，每个鉴定范围都有其鉴定比重指标，它表示在一份试卷中该鉴定范围所占的分数比例。

例如，某一鉴定范围的鉴定比重为10%，就表示在组成100分为满分的试卷时，题库在抽题组卷的过程中，将使属于此鉴定范围的试题在一份试卷中所占的分值尽可能等于10分。

为了方便读者阅读，本书将理论知识鉴定考核重点表进行了简化，见表1-1；操作技能鉴定考核重点表见表1—2。

<<中式烹调师（中级）>>

编辑推荐

《中式烹调师(中级)考前辅导》是依据《国家职业标准》中的中级中式烹调师，根据国家题库鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。

<<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>