

<<西式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<西式烹调师>>

13位ISBN编号：9787304029333

10位ISBN编号：7304029331

出版时间：2005-1

出版时间：中央广播电视大学

作者：郭亚东

页数：50

字数：90000

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>

## <<西式烹调师>>

### 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。

## &lt;&lt;西式烹调师&gt;&gt;

## 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 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、全面阅读,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 加工蔬菜 鉴定点A-01 加工蔬菜橄榄 试题1 加工小橄榄球 试题2 加工英式橄榄球 试题3 加工波都古堡式橄榄球 第二节 制作冷菜 鉴定点B-01 制作沙拉 试题1 制作沙拉鸡肉 试题2 制作华道夫沙拉 试题3 制作尼斯沙拉 试题4 制作恺撒沙拉 第三节 制作热菜 鉴定点C-01 制作炸类菜肴 试题1 炸火腿奶酪猪排 试题2 制作面包粉炸比目鱼 试题3 制作面糊炸鱼柳 试题4 制作炸奶酪小牛排 试题5 制作奶油炸虾球 鉴定点C-02 制作煎类菜肴 试题1 黄油柠檬煎鱼 试题2 制作煎鲜贝 试题3 制作米兰式煎猪排 试题4 制作煎瓢鸡胸 鉴定点C-03 制作炒类菜肴 试题1 制作俄式炒牛肉丝 试题2 制作炒意大利面条

<<西式烹调师>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<西式烹调师>>

编辑推荐

<<西式烹调师>>

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>