

<<调酒师操作技能考试手册>>

图书基本信息

书名：<<调酒师操作技能考试手册>>

13位ISBN编号：9787304025427

10位ISBN编号：7304025425

出版时间：2003-12

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：劳动和社会保障部培训就业司职业技能鉴定中心 编

页数：59

字数：101000

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>

## <<调酒师操作技能考试手册>>

### 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赏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要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试题库的全部内容，以便是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。

## <<调酒师操作技能考试手册>>

### 书籍目录

第一章 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 第二章 考核试题 第一节 调酒操作 一 用调和法调制鸡尾酒 试题1 调制鸡尾酒干马天尼 试题2 调制鸡尾酒螺丝刀 试题3 调制鸡尾酒血玛利 试题4 调制鸡尾酒干曼哈顿 试题5 调制鸡尾酒完美的曼哈顿 二 用摇和法调制鸡尾酒 试题1 调制鸡尾酒得其利 三 用兑和法调制鸡尾酒 试题1 调制鸡尾酒莫斯科之骡 试题2 调制鸡尾酒古巴自由 试题3 调制鸡尾酒威士忌苏打 试题4 调制鸡尾酒金巴克 试题5 调制鸡尾酒凯尔 第二节 饮品操作 一 软饮料的制作 试题1 可乐出品 试题2 咖啡出品 试题3 冰柠檬茶出品 试题4 热红茶出品 试题5 水果汁出品 二 酒精饮料的制作 试题1 生啤酒或扎啤出品 试题2 威士忌出品 试题3 瓶装啤酒出品 试题4 白兰地出品 试题5 特吉拉出品 第三节 设备使用维护 一 设备日常维护 试题1 问答(一) 试题2 问答(二) 试题3 问答(三) 第四节 外语应用 一 工作对话 试题1 翻译(一) 试题2 翻译(二) 试题3 翻译(三) 第三章 组卷示例 第一节 组卷说明 一 组卷方式 二 试卷结构 第二节 试卷样例 初级调酒师操作技能考核准备通知单 初级调酒师操作技能考核试卷 初级调酒师操作技能考核评分记录表 初级调酒师操作技能考核总评成绩表

## <<调酒师操作技能考试手册>>

### 章节摘录

版权页：插图：职业技能鉴定国家题库一般有以下3种组卷方式：1.计算机自动组卷即计算机根据本职业本等级操作技能考核内容结构表、操作技能鉴定要素细目表要求，按国家题库组卷模型，自动选取鉴定范围和鉴定点，并抽取试题进行组合，形成试卷。

2.人工干预计算机组卷即根据本职业本等级操作技能考核内容结构表、操作技能鉴定要素细目表要求，结合本次考核的实际情况，由人工选定鉴定范围、鉴定点和试题，并由计算机按国家题库组卷模型进行组合，形成试卷。

3.特殊要求组卷即如试题库中没有满足本次鉴定要求的试题，可由专家根据操作技能考核内容结构表和操作技能鉴定要素细目表要求，按照鉴定点下的统一要求命制新试题，组成试卷。

本职业初级主要采用计算机自动组卷的方式。

二、试卷结构职业技能鉴定国家题库操作技能试卷一般由以下3部分内容构成。

1.操作技能考核准备通知单正文内容为试题中的准备要求，包括鉴定机构准备要求和考生准备要求两部分内容。

2.操作技能考核试卷正文正文内容为试题中的考核要求，包括相应的试题分值、考核时间、操作要求或技术标准、图表、图样或文字说明等。

<<调酒师操作技能考试手册>>

编辑推荐

<<调酒师操作技能考试手册>>

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>