

<<中式面点师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师（中级）>>

13位ISBN编号：9787304025465

10位ISBN编号：7304025468

出版时间：2003-12

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：范振宇

页数：82

字数：133000

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>

<<中式面点师（中级）>>

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。

<<中式面点师（中级）>>

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 基本素质 一、案台现场素质 试题1 案台现场素质 二、炉台现场素质 试题1 炉台现场素质 第二节 基本技能 一、擀皮 试题1 水饺皮 试题2 烧麦皮 二、拍皮 试题1 澄面饺皮 试题2 馅饼皮 第三节 成品制作 一、指定品种 试题1 小笼包 试题2 冠顶饺 试题3 湖州大馄饨 试题4 寿桃包 试题5 钳花包 试题6 荷花酥 试题7 脆麻花 试题8 干菜酥饼 二、抽签品种 试题1 南瓜饼、眉毛酥 试题2 海棠酥、苹果包 试题3 佛手包、玉兔饼 试题4 知子饺、榨菜鲜肉月饼 试题5 瓦楞蒸饼、盒子酥 试题6 开口笑、猪蹄卷 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 中级中式面点师操作考核准备通知单 中级中式面点师操作考核试卷 中级中式面点师操作考核评分记录表 中级中式面点师操作考核单项成绩统分表 中级中式面点师操作考核时间记录表 中级中式面点师操作考核考核总评成绩表

<<中式面点师（中级）>>

编辑推荐

《操作技能考试手册》是由劳动和社会保障部组织有关专家编写的职业技能鉴定国家题库的配套用书，《手册》共分初级、中级、高级3个级别。

范振宇编著的《中式面点师操作技能考试手册(国家职业资格4级中级)》专用于全国中式面点师（中级）专业从业人员国家职业资格鉴定操作技能考试，全书以职业操作技能的技术内涵为标准，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，能够同时兼顾各类实际鉴定考核需要，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。

同时对本职业本工种鉴定考试的命题思路、考核项目和组卷方式做了严格的规范，具有权威性、科学性、适用性等特点。

<<中式面点师（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>