

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787304025472

10位ISBN编号：7304025476

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：71

字数：115000

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>>

### 内容概要

《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。

本书专用于全国中式面点师（高级）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。

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 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 成品制作 一、指定品种 试题1 油条 试题2 刺猬包 试题3 莲花包 试题4 双色糕 试题5 白鹅饺 试题6 春卷 试题7 鱼皮馄饨 二、抽签品种 试题1 鲜肉烧卖 试题2 银丝卷 试题3 梅花饺 试题4 寿桃酥 试题5 蒸蛋糕 试题6 萝卜丝酥饼 试题7 双酿团子 试题8 千层油糕 三、自选品种 试题1 自选品种第三章 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 高级中式面点师操作技能考核准备通知单 高级中式面点师操作技能考核试卷 高级中式面点师操作技能考核评分记录表 高级中式面点师操作技能考核单项成绩统分表 高级中式面点师操作技能考核时间记录表 高级中式面点师操作技能考核总评成绩表

<<中式面点师>>

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>