

职业技能等级认定评价项目评价方案

职业（中式烹调师）（三级）

一、评价方式

中式烹调师（三级）的评价方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷机考方式，操作技能考核采用现场实际操作（或笔试、口试、仿真操作）方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 分钟）

题型	题库参数	考试方式	题库量	考试题量	分值	配分
判断题		闭卷机考	301	40	0.5 分/题	20
单选题			602	140	0.5 分/题	70
多选题			301	10	1 分/题	10
合计		—	1204	190	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		中式烹调师			等级	三级			
职业代码		4-03-02-01							
序号	项目名称	单元编号	单元内容	考核方式	选考方法	考核时间（分钟）	配分	题库题量	考核题量
1	原料初加工	1	鲜活原料初加工	操作	必考	210	5	5	1
		2	干货原料初加工	操作	必考		5	5	1
2	原料分档与切配	1	原料分割	操作	必考		10	5	1
		2	茸泥原料切割加工	操作	必考		5	5	1
		3	菜肴组配	操作	必考		5	5	1
3	原料预制加工	1	制汤	操作	必考		15	5	1
		2	制冻	操作	抽考		15	5	1

		3	制茸胶	操作	抽一			5	
4	菜肴制作	1	热菜烹制	操作	抽考 抽一		40	5	1
		2	冷菜制作与食品雕刻	操作				5	
合 计						210	100	50	8
备注	因考核项目中有些内容需穿插进行操作，故各项目不设置具体时间，总考核时间设置为 210 分钟。								

四、评价场所设备

评价考核安排表

考核内容 (单元)	考位安排	设施 类型	设施 名称	设施 型号	设施 数量	备注
理论电脑机考	1--20	设备	电脑、课桌椅		22	
鲜活原料初加工、干货原料初加工、原料分割、茸泥原料切割加工、菜肴组配	1--20	设备	切配台带水槽	50--70cm	20	
		设备	炉灶带水槽	套	20	
		设备	蒸箱	台	1	
		设备	烤箱	台	1	
		工具	(生) 砧板	块	20	
		工具	(熟) 砧板	块	20	
		工具	炒锅(带盖)	套	20	
		工具	漏勺、手勺	套	20	
		工具	常用调料盒	6 格/套	10	
		工具	油缸	只	20	
		工具	洗帚	把	20	
		工具	圆盘	8 吋	20	
		工具	圆盘	10 吋	20	
		工具	圆盘	14 吋	20	
		工具	长腰盘	12 吋	20	
		工具	鲍鱼盘	9 吋	20	
		工具	汤碗	10 吋	20	

		工具	不锈钢配菜盆	8 吋	40	
		工具	不锈钢方盘	60×40cm	20	
场地设施要求	成品考评室配备电子秤一台 全场实时监控设备一套 通风设备一套					

五、组卷方案

1. 理论知识考试组卷

根据理论知识考试试题库配分原则和理论知识考试方案，设定组卷策略，考试时计算机系统按照组卷策略为每个考生随机组一套试题，即每个考生考核不同的理论知识考核试卷。

2. 操作技能考核组卷

根据操作技能考核方案，设定组卷策略，随机抽题组卷，一般为每个考生随机一套操作技能考核试卷，一般可于开考前 2 天完成抽题组卷并公布。

六、操作技能考核人员配置表

试题、考位、考评人员配置表

项目/单元	题量	考位数	考位号	考评员	考位与试题对应关系
原料初加工	2	20	01—20	A、B、C	1. 1. 1-5
原料分档与切配	3				1. 2. 1-5
原料预制加工	2				2. 1. 1-5
菜肴制作	1				2. 2. 1-5
					2. 3. 1-5
					3. 1. 1-5
					3. 2. 1-5
					3. 3. 1-5
					4. 1. 1-5
					4. 2. 1-5
（合计）	8	20	20	3	

七、操作技能考核分组安排表

分 组 安 排 表

时段	项目/单元	1、原料初加工	2、原料分档与切配	3、原料预制加工	4、菜肴制作
----	-------	---------	-----------	----------	--------

210 分钟	01--20
	无轮转
说明	每场 210 分钟，可根据考生数量按需安排场次。

上海市餐饮烹饪行业协会