

职业技能等级认定评价项目评价方案

职业（中式烹调师）（五级）

一、评价方式

中式烹调师（五级）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	252	60	0.5 分/题	30
单选题			756	140	0.5 分/题	70
合计		—	1008	200	—	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	五级			
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	160	15	5	1
		2	干货及加工性原料初加工	操作	必考		10	5	1
2	原料的分档与切配	1	原料分割取料	操作	抽一		15	5	1
		2	原料切割成形					5	
		3	菜肴组配	操作	必考		10	5	1
3	原料预制加工	1	挂糊、上浆、调味处理	操作	必考		10	5	1
		2	预熟处理	操作	必考		10	5	1
4	菜肴的制作	1	热菜烹制	操作	必考		15	5	1

		2	冷菜烹制	操作	必考		15	5	1
合 计						160	100	45	8
备注									

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--30		电脑、课桌椅		30	理论电脑 机考
原料初加工、 原料的分档 与切配、原料 预制加工、菜 肴的制作	1--20		切配台	50--70cm	20	
		设备	操作台	常规	20	
		设备	炉灶	常规	20	
		设备	蒸箱	常规	1	
		设备	烤箱	常规	1	
		用具	锅/盖	常规	20	
		用具	手勺	常规	20	
		用具	漏勺	常规	20	
		用具	油缸	常规	20	
		用具	调料盒	6 格/套	10	
		设备	生砧板	常规	20	
		设备	熟砧板	常规	20	
		用具	圆盘	6 寸	40	
		用具	圆盘	8 寸	100	
		用具	圆盘	10 寸	60	
		用具	圆盘	14 寸	40	
		用具	腰盘	14	40	
		用具	鲍鱼盘	9 寸	40	
		用具	汤碗	8 寸	40	
		用具	不锈钢配菜盘	8 寸	80	

		用具	不锈钢方盘	60cm*40cm	20	
--	--	----	-------	-----------	----	--

五、组卷方案

1、理论知识采用闭卷机考的一般应为每个考生随机组一套理论知识考核试卷，即每个考生考核不同的理论知识考核试卷。

2、操作考核根据制定的考核方案进行随机抽题组卷，一般为每个考生随机组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，考核点须提前准备所有考核试题的设备和物料。

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/鲜活原料初加工	1	20	1-20	A、B、C	1.1.1-1.1.5
原料初加工/干货及加工性原料初加工	1	20	1-20		1.2.1-1.2.5
原料的分档与切配/原料分割取料	1	20	1-20		2.1.1-2.1.5
原料的分档与切配/原料切割成形					2.2.1-2.2.5
原料的分档与切配/菜肴组配	1	20	1-20		2.3.1-2.3.5
原料预制加工/挂糊、上浆、调味处理	1	20	1-20		3.1.1-3.1.5
原料预制加工/预熟处理	1	20	1-20		3.2.1-3.2.5
菜肴的制作/热菜烹制	1	20	1-20		4.1.1-4.1.5
菜肴的制作/冷菜烹制	1	20	1-20		4.2.1-4.2.5
（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	原料初加工	原料分档与切配	原料预制加工	菜肴制作
160 分钟	01-20			
	无轮转			
说明	每场 160 分钟，可根据考生数量按需安排场次。			