

职业技能等级认定评价项目评价方案

中式烹调师（四级）

一、评价方式

中式烹调师（四级）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	258	60	0.5 分/题	30
单选题			774	140	0.5 分/题	70
合计		—	1032	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	四级			
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	180	10	5	1
		2	干货原料初加工	操作	必考		10	5	1
2	原料分档与切配	1	原料分割取料	操作	抽一		8	5	1
		2	原料切割成形	操作				5	
		3	菜肴组配	操作	必考		12	5	1
3	原料预制加工	1	挂糊、上浆	操作	必考		13	5	1
		2	调味、调色处理	操作	抽一		12	5	1
		3	预熟处理	操作				5	
4	菜肴制作	1	热菜烹制	操作	必考		17	5	1
		2	冷菜制作	操作	必考		18	5	1
合 计						180	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 180 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
鲜活原料初加工 干货原料初加工 原料分割取料 原料切割成形 菜肴组配 挂糊、上浆 调味、调色处理 预熟处理 热菜烹制 冷菜制作	1-20	设备	操作台	常规	20	
		设备	炉灶	常规	20	
		设备	蒸箱	常规	1	
		设备	锅/盖	常规	20	
		设备	手勺	常规	20	
		设备	漏勺	常规	20	
		设备	油缸	常规	20	
		设备	调料盒	6格/套	10	
		设备	生砧板	常规	20	
		设备	熟砧板	常规	20	
		设备	圆盘	6寸	40	
		设备	圆盘	8寸	100	
		设备	圆盘	10寸	60	
		设备	圆盘	14寸	40	
		设备	腰盘	14	40	
		设备	鲍鱼盘	9寸	40	
		设备	汤碗	8寸	40	
		设备	不锈钢配菜盘	8寸	80	
		设备	不锈钢方盘	60cm*40cm	20	

五、组卷方案

1. 理论知识考试组卷

理论知识采用闭卷机考，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

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. 1-5
原料初加工/干货 原料初加工	1		1-20	A、B、C	1. 2. 1-5
原料分档与切配/ 原料分割取料	1		1-20	A、B、C	2. 1. 1-5
原料分档与切配/ 原料切割成形			1-20	A、B、C	2. 2. 1-5
原料分档与切配/ 菜肴组配	1		1-20	A、B、C	2. 3. 1-5
原料预制加工/挂 糊、上浆	1		1-20	A、B、C	3. 1. 1-5
原料预制加工/调 味、调色处理	1		1-20	A、B、C	3. 2. 1-5
原料预制加工/预 熟处理			1-20	A、B、C	3. 3. 1-5
菜肴制作/热菜烹 制	1		1-20	A、B、C	4. 1. 1-5
菜肴制作/冷菜制 作	1		1-20	A、B、C	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	原料初加工	原料分档与切配	原料预制加工	菜肴制作
180 分钟	01-20			
	无轮转			
说明	每场 180 分钟，可根据考生数量按需安排场次。			