

适用专业：烹饪工艺与营养

考生姓名：_____ 准考证号：_____

1. 实操考试题目：刀工基本技法口述与模拟（100 分）
2. 实操考核内容：口述并模拟三种刀工技法。
3. 实操考试要求：考试时间为 3 分钟，考生需口述并模拟直刀法、推刀法及片刀法三种基本技法。模拟过程中须同步解说技法要点与适用场景，语言准确简练。动作变形、解说脱节或遗漏关键要领均酌情扣分，每项技法各占 25 分，总分 100 分。三项技法模拟完毕后，立即整理刀具与台面，动作紧凑有序。考官依据操作规范性、解说准确性及整体协调性评分，每项技法 25 分，总分 100 分，低于 60 分为不合格。

评分项目	评分细则	分值
1. 技法分类	三种技法名称及分类准确。	30 分（每种 10 分）
2. 动作模拟	空手模拟动作形象、逼真，符合该技法的发力特点。	30 分（每种 10 分）
3. 适用场景	每种技法的适用场景描述正确、具体。	40 分（每种 10-15 分）

4. 实操仪器设备描述展示：



5. 实操考试注意事项：考生须在指定区域内操作，不得擅自更换刀具或砧板；操作结束后，刀具须归入刀架，不可随意摆放；考试全程保持台面整洁，废弃物分类投放至指定容器；遵守考场纪律，听从考官指令，违者视情节扣分或终止考试。