

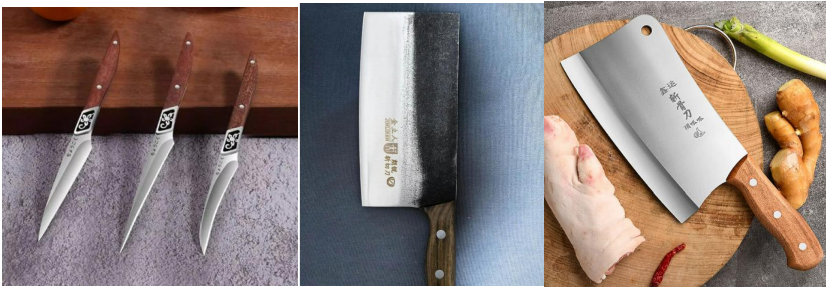
适用专业：烹饪工艺与营养

考生姓名：_____ 准考证号：_____

1. 实操考试题目：中式厨刀辨识与口述用途（100 分）
2. 实操考核内容：辨识并口述三种中式厨刀的名称与用途。
3. 实操考试要求：考生需在规定区域内依次辨识雕刀、片刀、斩刀并准确口述其名称与对应用途。口述时需结合刀具特征清晰说明用途，语言简洁准确，每项辨识与解说正确得 25 分，总时长不超过 3 分钟。考官依据命名准确性、功能描述完整性及表达逻辑性评分，误认刀具或用途描述错误将扣除相应分数，超时即终止考核。考生需在实操中准确把握各类刀具的手感差异，辨识时不得依赖提示或试握调整，一次性完成判别与陈述。三项内容表述完整且无知识性错误方可获得满分，语言含糊或逻辑混乱将酌情扣分。考核过程中保持站姿端正，操作台面整洁有序，违反安全规范者直接判定不合格。

评分项目	评分细则	分值
1. 名称辨识	三种刀具名称全部说对。	30 分
2. 用途阐述	每种刀具的主要用途、技巧、注意事项阐述准确、全面。	70 分

4. 实操仪器设备描述展示：



5. 实操考试注意事项：考生须在规定时间内完成全部辨识与口述任务，不得超时。操作过程中严禁刀具混用或错拿，避免安全隐患。考核开始后，考生应依次对摆放好的三种刀具进行观察并口述，不得擅自移动或更换位置。