



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

# 餐厅服务员

(初级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石化大学出版社  
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

# 餐厅服务员

(初级)

国家职业技能鉴定

考 核 指 导

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社  
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS

## 图书在版编目(CIP)数据

餐厅服务员(初级)国家职业技能鉴定考核指导 /  
人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写. —东营:  
中国石油大学出版社, 2014.3

ISBN 978-7-5636-4294-6

I. ①餐… II. ①人… III. ①饮食业—商业服务—职业  
技能—鉴定—自学参考资料 IV. ① F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 058479 号

书 名: 餐厅服务员(初级)国家职业技能鉴定考核指导  
作 者: 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

---

责任编辑: 阙青兵(电话 0532—86981538)

---

出 版 者: 中国石油大学出版社(山东 东营 邮编 257061)

网 址: <http://www.uppbook.com.cn>

电子信箱: zhiyejiaoyu\_qqb@163.com

印 刷 者: 沂南县汇丰印刷有限公司

发 行 者: 中国石油大学出版社(电话 0532—86983584, 86983437)

开 本: 185 mm × 260 mm 印张: 9.5 字数: 243 千字

版 次: 2014 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 19.50 元

# 餐厅服务员(初级)

## 国家职业技能鉴定考核指导

### 编 审 委 员 会

主 任 刘 康

副 主 任 张亚男 原淑炜 艾一平

委 员 (按姓氏笔画排序)

马 进 王 鹏 陈 蕾 金 松 姚春生

葛恒双

丛 书 主 编 张亚男

丛书副主编 姚春生

### 本 书 编 写 人 员

执 行 主 编 徐桥猛 杨进保

执行副主编 徐溢艳

编 者 (按姓氏笔画排序)

马新芳 王 丽 卢 捷 刘 阳 朱 政

李 明 张新峰 周桂兰 高品洁 缪佳作

主 审 沈苏林

审 稿 徐桥猛 张新峰 徐溢艳



体,突出以职业活动为导向的基本原则。

为服务职业培训和技能人才评价工作,保证国家职业技能鉴定考核的科学、公平、公正,人力资源和社会保障部在国家职业技能标准框架下,分职业工种和等级,建立了职业技能鉴定理论知识和操作技能国家题库。目前,国家题库资源已经覆盖近 300 个社会通用职业工种,行业特有职业工种题库也达到 280 余个,这些题库资源基本满足了全国职业技能鉴定工作的需要。人力资源和社会保障部中国就业培训技术指导中心(职业技能鉴定中心)作为全国技能人才评价工作的技术支持机构,在职业技能标准开发、职业培训课程建设等方面发挥了重要作用。

国家职业技能鉴定考核指导丛书,依据国家职业技能标准和国家题库,主要介绍国家题库的命题思路,展现国家职业技能鉴定的考核形式和题型题量,帮助考生熟悉鉴定命题基本内容和考核要求,提高学校、培训机构辅导和学员学习、复习的针对性。

我们期待该丛书的出版,能够推进职业教育课程改革,能够更好地服务于技能人才培养、服务于就业工作大局,为我国的技能振兴和发展做出贡献。

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

主任

刘康

## 第一部分 理论知识

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 第一章 考情观察 .....         | 1   |
| 第二章 知识架构 .....         | 5   |
| 第三章 考核解析 .....         | 6   |
| 第一单元 职业道德 .....        | 6   |
| 第二单元 餐厅服务礼仪 .....      | 14  |
| 第三单元 餐厅服务心理与人际沟通 ..... | 24  |
| 第四单元 饮食营养 .....        | 34  |
| 第五单元 饮食卫生 .....        | 42  |
| 第六单元 餐厅安全知识 .....      | 48  |
| 第七单元 相关法律法规知识 .....    | 53  |
| 第八单元 餐前准备 .....        | 58  |
| 第九单元 接待服务 .....        | 72  |
| 第十单元 餐间服务 .....        | 87  |
| 第十一单元 餐后服务 .....       | 103 |
| 第四章 模拟试卷 .....         | 110 |

## 第二部分 操作技能

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 第一章 考情观察 .....       | 124 |
| 第二章 考核结构与鉴定要素表 ..... | 126 |
| 第三章 模拟试卷 .....       | 128 |
| 参考文献 .....           | 143 |

## 第一章 考情观察

## 考核思路

根据《餐厅服务员国家职业技能标准》对初级的要求,考核范围包括:餐厅职业道德、服务礼仪、服务心理、食品营养和卫生、餐厅安全和相关法律法规等基础知识,以及托盘、摆台和餐巾折花等餐前准备知识,礼仪接待、点菜和点酒水等接待服务知识,上菜、酒水服务和撤换餐酒具等餐间服务知识,送客服务和餐后收台、清洁服务知识。考核深度要求掌握餐厅服务人员职业守则;掌握餐厅服务人员礼貌礼节和语言艺术、用餐礼仪、饮食风俗礼仪以及基督教、伊斯兰教和佛教礼仪知识;掌握不同性别、年龄和个性顾客的餐饮消费心理,餐厅人际沟通的基本技巧;掌握六大营养素的生理功能和食物来源;掌握食品污染和食物中毒的原因及预防方法;熟悉餐厅安全管理要求和相关的法律法规知识;掌握轻托、重托及托盘行走要领,铺台布方法和中餐便餐台摆台方法,熟练掌握 10 种餐巾花折叠步骤;掌握迎宾服务要领,熟悉烹饪原料知识、菜肴命名方法以及酒水知识;掌握点菜和点酒水的程序和要求、服务方法和技巧,熟悉酒水服务和推销技巧;掌握上菜原则和方法、摆放技巧和介绍要求;掌握酒水准备、示酒服务、斟酒服务要求;掌握各类餐酒具的撤换要求和时机;掌握餐后送客要求和餐厅检查方法、餐后收台程序和清洁规范要求。

## 组卷方式

理论知识国家题库采用计算机自动生成试卷,即计算机按照本职业等级的“理论知识鉴定要素细目表”的结构特征,使用统一的组卷模型,从题库中随机抽取相应的试题,组成试卷。有的地方还有特色题库,可以按规定比例和国家题库一起组卷。试卷组成后,应经专家审核,更换不适用的试题。

## 试卷结构

理论知识考试实行百分制,采用闭卷笔试方式,成绩达到 60 分以上为合格。试卷的结构以《餐厅服务员国家职业技能标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》为依据,并充分

考虑到当前我国社会生产的发展水平和餐厅服务员工作对从业者在知识、能力和心理素质等方面的要求。试题以中等难度为主,约占 70%;难度低的试题约占 20%;难度高的试题约占 10%。

基本结构:理论知识考试满分为 100 分。题型有选择题和判断题两种。其具体的题型、题量与分配方案见表 1-1-1。内容包括“职业道德”、“基础知识”和“相关知识”等部分,各部分所占鉴定比重和鉴定点配置可参见表 1-1-2。

表 1-1-1 餐厅服务员(初级)理论知识试卷题型、题量与分配方案

| 题 型 | 试题数量(配分)         | 分 数  |
|-----|------------------|------|
| 选择题 | 160 题(0.5 分 / 题) | 80 分 |
| 判断题 | 40 题(0.5 分 / 题)  | 20 分 |
| 总 分 | 100 分(200 题)     |      |

表 1-1-2 餐厅服务员(初级)理论知识各部分所占鉴定比重及鉴定点配置情况

| 鉴定范围(一级) | 鉴定范围(二级) | 鉴定范围(三级)    | 鉴定比重 / % | 鉴定点数 |
|----------|----------|-------------|----------|------|
| 基本要求     | 职业道德     | 职业道德基本知识    | 4        | 9    |
|          |          | 餐厅服务员职业守则   | 1        | 3    |
|          | 基础知识     | 餐厅服务礼仪      | 12       | 26   |
|          |          | 餐厅服务心理与人际沟通 | 12       | 26   |
|          |          | 饮食营养        | 6        | 17   |
|          |          | 饮食卫生        | 4        | 12   |
|          |          | 餐厅安全知识      | 4        | 8    |
|          |          | 相关法律、法规知识   | 2        | 5    |
| 相关知识     | 餐前准备     | 托盘          | 6        | 11   |
|          |          | 摆台          | 5        | 11   |
|          |          | 餐巾折花        | 4        | 10   |
|          | 接待服务     | 礼仪接待        | 4        | 8    |
|          |          | 出品介绍        | 7        | 18   |
|          |          | 点菜、酒水       | 4        | 8    |
|          | 餐间服务     | 上菜          | 8        | 16   |
|          |          | 酒水服务        | 8        | 16   |
|          |          | 撤换餐具        | 4        | 8    |
|          | 餐后服务     | 送客服务        | 2        | 5    |
|          |          | 清理服务        | 3        | 7    |
| 合 计      |          |             | 100      | 224  |

## 考核时间与要求

(1) 考核时间。按《餐厅服务员国家职业技能标准》要求,本职业初级理论知识考试时间为 90 min。

(2) 考核要求。考试采取闭卷考试。在《餐厅服务员国家职业技能标准》规定的标准教室内进行,考务组织工作符合国家职业技能鉴定理论考试考场规定和监考规定,考生按照试卷规定要求完成答卷。

## 应试技巧及复习方法

考生要取得理想的成绩,通过认真的学习和复习来掌握考试要求的知识是必要条件,但是掌握适当的应试技巧也是必不可少的。下面介绍的应试技巧,如命题视角、答题要求和答题技巧等,考生在复习、考试时也要高度重视。

在应试过程中,应合理安排答题时间,初级餐厅服务员理论考试时间为 90 min,选择题答题时间宜控制在 65 min 内,判断题答题时间宜控制在 15 min 内,最后 10 min 为检查时间。

答题时要按照先易后难的原则依次答题,对个别一时不能解答的难题可先跳过,待整套试卷做完检查时再行考虑作答。千万不要为一道难题钻牛角尖,浪费过多的时间。对于选择题而言,大部分题目难度不是很大,一道题目有 4 个备选项(多选题为 5 个),其中只有 1 个选项是正确的(多选题至少有 2 个),需将正确选项的代号填入括号内或填涂答题卡。选择答案时应注意:

(1) 如果有把握确定正确答案,可以直接挑选。

(2) 如果无法确定正确答案,可以采用排除法(将没有见过的选项、不合常理的选项以及说法相同的选项排除)。

(3) 如果遇到不熟悉考点的题目,要仔细阅读题干,找出关键点,进行合理的猜测,也可以联系相关知识或者结合现实来猜测。

(4) 即使对某道题一无所知,单选题也不能空着,可以猜测一个选项。

(5) 对于一些计算性质的题目,需要从题目要求入手,寻找相关资料。

(6) 有些题目比较抽象,可以将抽象问题具体化。

判断题通常不是以问题的形式出现,而是以陈述句形式出现,要求应试者判断一条事实的准确性,或判断两条或两条以上的事实、事件和概念之间关系的正确性。判断题中常常含有绝对概念或相对概念的词。表示绝对概念的词有“总是”、“一律”等,表示相对概念的词有“通常”、“一般来说”、“多数情况下”等。了解这一点,将为您确定正确答案提供帮助。

回答判断题时,要将判断结果填入括号中或涂在答题卡上,对的画“√”,错的画“×”。选择答案时应注意:

(1) 命题中含有绝对概念的词,这道题很可能是错的。统计表明,大部分带有绝对概念词的题,“√”的可能性小于“×”的可能性。当您对含有绝对概念词的题没有把握做出判断时,想一想是否有什么理由来证明它是正确的,如果找不出任何理由,“×”就是最佳的选择答案。

(2) 命题中如含有相对概念的词,那么这道题很可能是对的。

(3) 只要命题中有一处错误,该命题就全错。

(4) 酌情猜测。实在无法确定答案的,在有时间的情况下多审几次题,尽可能把猜测的结

果填上,说不定会有意外的收获。

考生要想取得理想的成绩,掌握好的学习和复习方法也很重要:

(1) 系统地甚至可以粗略地把教材过一遍。通读完教材后,接下来的任务是精研细读,循序渐进,一步一个脚印,不放过每个环节,并认真做好笔记。对每个鉴定点的内容,哪些问题应该掌握,哪些内容只作为一般了解,哪些要点要熟练精通,通过复习后也就一目了然了。例如,理论知识部分在每个单元中都有考核要点表,表中列举了考核类型、考核范围、考核点、重要程度。复习时,对于一颗星的内容,作一般性了解即可;对于两颗星的内容,应达到熟悉;对于三颗星的内容,则必须全面掌握。

(2) 多做练习,熟能生巧。每个单元后面都配有大量的练习题,这些题是根据鉴定点精选出来的,每个鉴定点基本上安排了3~4道练习题。通过做练习,可以加深记忆。在做练习时,应先自己做完一遍,再对照参考答案,对做错的题目要多进行反思、总结。

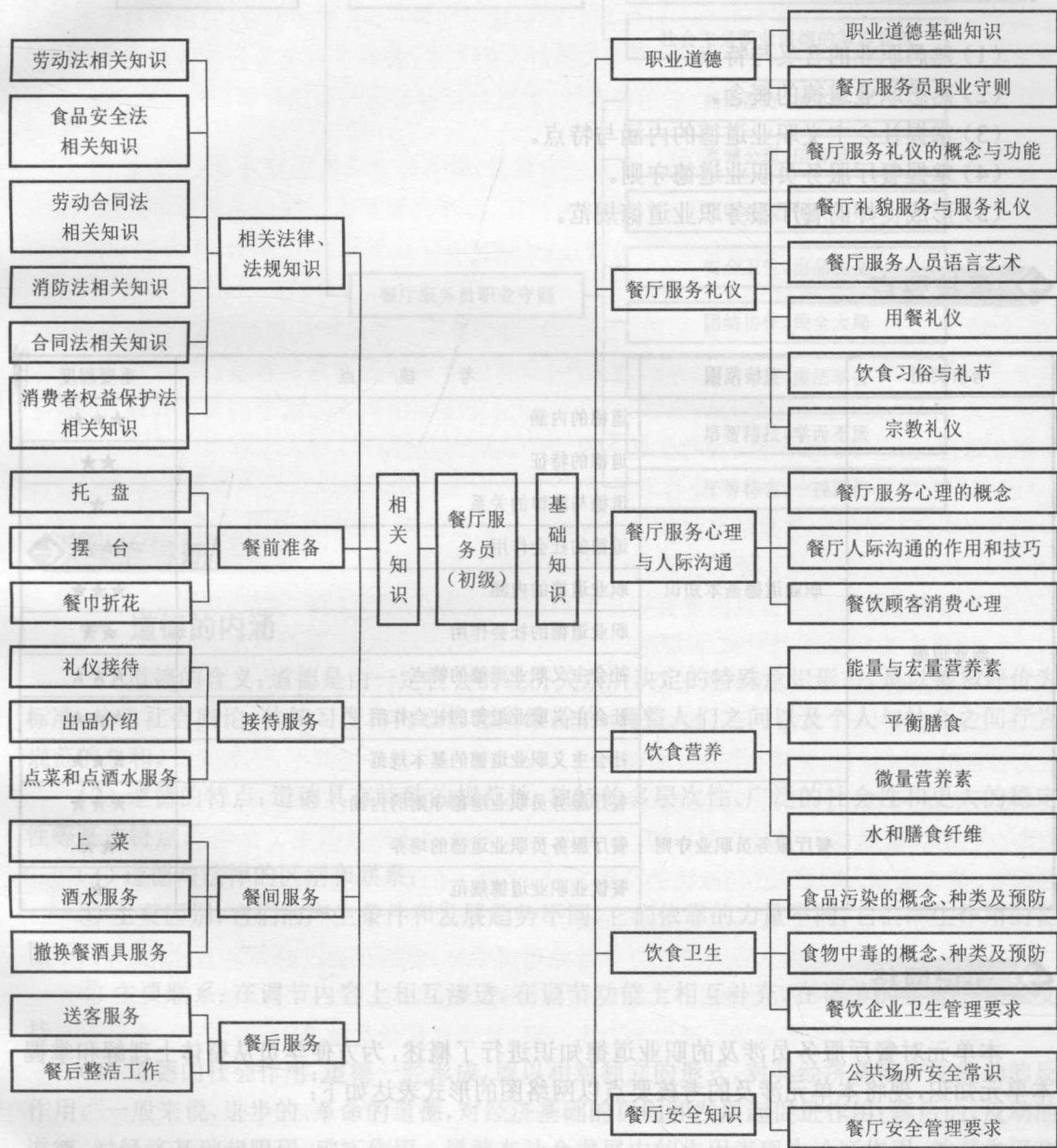
(3) 听课辅导是必不可少的,但在听课之前自己应当先自学一遍,做到带着问题听课,课后再花时间消化理解,效果就会大不一样。另外,辅导老师讲课只能作重点辅导,帮助学员理解,而不可能逐条逐项细读慢讲。在老师的指导下,学员只有自己去精读钻研,才能加深理解,牢固掌握应考知识。这就是所谓的突出重点、兼顾一般。

(4) 用心复习,不要被动,要主动学习。

(5) 尽量不要临时抱佛脚,平时要多学、多记、多练。

## 第二章 知识架构

根据《餐厅服务员国家职业技能标准》和本等级“理论知识鉴定要素细目表”，从便于学习和掌握的角度出发，将本等级知识划分为十一个单元，根据单元知识点搭建知识网络架构图如下图所示：



## 第三章 考核解析

### 第一单元 职业道德

#### 学习目标

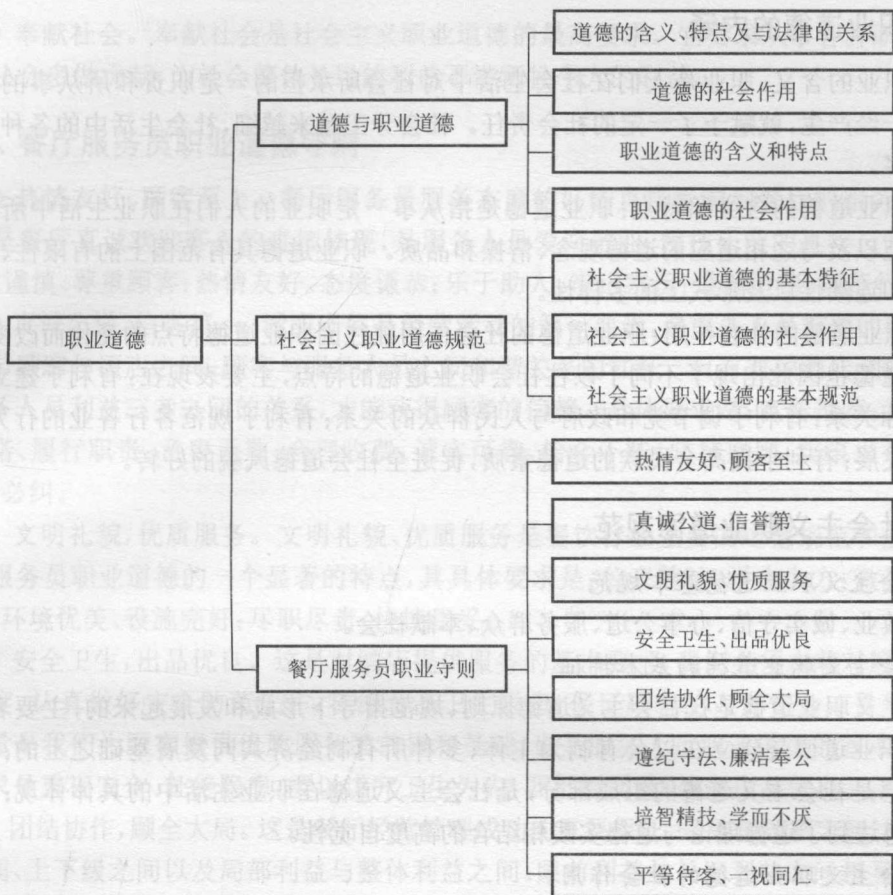
- (1) 熟悉职业的含义与特点。
- (2) 熟悉职业道德的概念。
- (3) 掌握社会主义职业道德的内涵与特点。
- (4) 掌握餐厅服务员职业道德守则。
- (5) 形成良好的餐厅服务职业道德规范。

#### 考核要点

| 考核类别 | 考核范围      | 考核点            | 重要程度 |
|------|-----------|----------------|------|
| 职业道德 | 职业道德基本知识  | 道德的内涵          | ★★★  |
|      |           | 道德的特征          | ★★   |
|      |           | 道德与法律的关系       | ★    |
|      |           | 道德的社会作用        | ★★   |
|      |           | 职业道德的内涵        | ★★★★ |
|      |           | 职业道德的社会作用      | ★★   |
|      |           | 社会主义职业道德的特点    | ★★★★ |
|      |           | 社会主义职业道德的社会作用  | ★★★★ |
|      | 餐厅服务员职业守则 | 社会主义职业道德的基本规范  | ★★★★ |
|      |           | 餐厅服务员职业道德守则的内涵 | ★★★★ |
|      |           | 餐厅服务员职业道德的培养   | ★★   |
|      |           | 餐饮业职业道德规范      | ★    |

#### 知识网络

本单元对餐厅服务员涉及的职业道德知识进行了概述,为方便学员从整体上理解和掌握本单元知识,现将本单元涉及的考核要点以网络图的形式表达如下:



## 考点导航

### 一、道德的内涵

(1) 道德的含义:道德是由一定社会的经济关系所决定的特殊意识形态,是以善恶评价为标准,依靠社会舆论、传统习惯和内心信念所维持的,调整人们之间以及个人与社会之间行为规范的总和。

(2) 道德的特点:道德具有特殊的规范性、独特的多层次性、广泛的社会性和更大的稳定性等基本特点。

(3) 道德与法律的区别和联系:

① 主要区别:它们的产生条件和发展趋势不同,它们依靠的力量不同,它们产生作用的范围不同。

② 主要联系:在调节内容上相互渗透,在调节功能上相互补充,在调节的实施上相互支持。

(4) 道德的社会作用:道德一经形成,就以相对独立的形式,对其经济基础产生能动的反作用。一般来说,进步的、革命的道德,对经济基础的巩固和发展起促进作用;落后的、反动的道德,对经济基础起阻碍、破坏作用。道德在社会发展中的作用表现为论证作用、教育作用和调节作用。

## 二、职业道德的内涵

(1) 职业的含义:职业是人们在社会生活中对社会所承担的一定职责和所从事的专门业务。职业一经产生,就赋予了一定的社会责任。社会分工越来越细,社会生活中的各种职业也就越来越多。

(2) 职业道德的含义和特点:职业道德是指从事一定职业的人们在职业生活中所应遵循的道德规范以及与之相适应的道德观念、情操和品质。职业道德具有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性以及形式上的多样性。

(3) 职业道德的社会作用:职业道德的社会作用往往因职业道德特点的变化而改变,社会主义职业道德也因此出现了不同于以往社会职业道德的特点,主要表现在:有利于建立新型、和谐的人际关系;有利于调节党和政府与人民群众的关系;有利于规范各行各业的行为,促进生产力的发展;有利于提高全民族的道德素质,促进全社会道德风貌的好转。

## 三、社会主义职业道德规范

### 1. 社会主义职业道德基本规范

爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会。

### 2. 社会主义职业道德的基本特征

社会主义职业道德是在社会主义道德原则、规范指导下形成和发展起来的,主要表现为:社会主义职业道德是建立在以公有制为主体、多种所有制经济共同发展基础之上的;社会主义职业道德是社会主义道德的组成部分,是社会主义道德在职业生活中的具体体现;社会主义职业道德达到了道德理论与道德实践相结合的高度自觉性。

### 3. 社会主义职业道德的社会作用

(1) 社会主义职业道德是推动社会主义现代化建设的重要精神力量。

(2) 社会主义职业道德能够促进社会生活的稳定。

(3) 社会主义职业道德是促进劳动者自我完善,培养社会主义新人的重要途径。

### 4. 社会主义职业道德的基本规范

(1) 爱岗敬业。要求每一位从业人员要认真对待自己的岗位,对自己的岗位职责负责到底,无论在任何时候,都尊重自己的岗位职责,对自己的岗位勤奋有加。爱岗敬业是人类社会最为普遍的奉献精神,它看似平凡,实则伟大。

(2) 诚实守信。诚实,即忠诚老实,就是忠于事物的本来面貌,不隐瞒自己的真实思想,不掩饰自己的真实感情,不说谎,不作假,不为不可告人的目的而欺瞒别人。守信,就是讲信用,讲信誉,信守承诺,忠实于自己承担的义务,答应了别人的事一定要去做。忠诚地履行自己承担的义务是每一个现代公民应有的职业品质。

(3) 办事公道。是指从业人员在办事情处理问题时,要站在公正的立场上,按照同一标准和同一原则办事的职业道德规范。办事公道是在爱岗敬业、诚实守信的基础上提出的更高一个层次的职业道德的基本要求。要做到办事公道,首先要热爱真理,追求正义。

(4) 服务群众。是指从业人员在职业活动中要全心全意为人民服务。为人民服务是职业道德的灵魂,在服务过程中要做到热心、耐心、虚心、真心,一切从群众的利益出发,为群众排忧解难,为群众出谋划策,提高服务质量。在社会主义社会,每个从业人员都是群众中的一员,既是为别人服务的主体,又是别人服务的对象。每个人都有权享受他人的职业服务,同时又承担着为他人做出职业服务的义务。

(5) 奉献社会。奉献社会是社会主义职业道德的最高要求。它要求从事各种职业的个人努力为社会多做贡献,为社会整体长远的利益不惜牺牲个人的利益。

#### 四、餐厅服务员职业道德守则

(1) 热情友好,顾客至上。餐厅服务员服务态度的好坏直接影响到餐厅的服务质量。热情友好是餐厅真诚欢迎客人的直接体现,是服务人员爱岗敬业、精技乐业的直接反映,要求做到:谦虚谨慎、尊重顾客;热情友好、态度谦恭;乐于助人、牢记宗旨;遵循道德、规范行为。

(2) 真诚公道,信誉第一。诚实守信是经营活动的第一要素,是服务人员首要的行为准则。它是调节顾客与酒店之间、顾客与服务人员之间和谐关系的杠杆。只有兼顾酒店利益、顾客利益和服务人员利益三者之间的关系,才能获得顾客的信赖。具体要求是:宣传推荐、真实有效;信守承诺、履行职责;童叟无欺、合理收费;诚实可靠、拾金不昧;坚持原则、实事求是;规范服务、有错必纠。

(3) 文明礼貌,优质服务。文明礼貌、优质服务是餐饮行业主要的道德规范和业务要求,是餐厅服务员职业道德的一个显著的特点,其具体要求是:仪表整洁、举止大方;微笑服务、礼貌待客;环境优美、设施完好;尽职尽责、快捷稳妥。

(4) 安全卫生,出品优良。这是对酒店提供服务的基本要求,我们必须本着对顾客高度负责的态度,认真做好安全防范工作,杜绝食品卫生隐患,保证顾客的人身安全。另外,良好的出品质量是我们为顾客提供优质服务的前提和基础,也是服务人员职业道德的基本诉求。其具体要求是重视安全、杜绝隐患;要以讲究卫生为先;要把握质量,确保出品优良。

(5) 团结协作,顾全大局。这是餐厅经营管理成功的重要保证,是处理同事之间、岗位之间、部门之间、上下级之间以及局部利益与整体利益之间、眼前利益与长远利益之间相互关系的行为准则。具体要求是:团结友爱,尊重同事;密切配合,互相支持,共同进步;发扬风格,大局为重。

(6) 遵纪守法,廉洁奉公。这是服务人员正确处理个人与集体、个人与国家关系的行为准则,既是国家法律法规的强制要求,又是职业道德规范的要求。其具体要求是:遵纪守法,身体力行;牢记职责,按章办事,弘扬正气、抵制歪风邪气;维护团队和国家形象。

(7) 培智精技,学而不厌。这是服务人员不可缺少的基本规范之一,是服务员搞好本职工作的关键。其具体要求是:树立理想目标,脚踏实地,真抓实干,在工作过程中锻炼自己,不断丰富自己的知识和才干,不断提升自己的餐厅服务技能和服务艺术,实现自己的人生价值。

(8) 平等待客,一视同仁。满足顾客受欢迎、受重视、被理解的需求是餐厅优质服务的基础。因此,要求每位员工必须对顾客以礼相待。其具体要求是:做到贵宾与普宾一样、内宾与外宾一样、华侨与外宾一样、东西方顾客一样、新客与常客一样、不同肤色客人一样。在一视同仁的前提下要做到:照顾先来的客人,照顾外宾与华侨、港澳台客人,照顾常住客人与老客人,照顾少数民族客人,照顾妇女儿童和老弱病残客人。

(9) 餐厅服务员良好职业道德的培养。要培养良好的职业道德,需要从职业认识、职业情感、职业信念、职业行为和职业习惯等五个方面着手进行。

#### 仿真训练

##### 一、单项选择题(请将正确选项的代号填入题内的括号中)

1. 关于道德与法律的区别,你认为表述正确的选项是( )。



- A. 道德产生时间比法律早 B. 道德调整范围比法律窄  
C. 道德的表现形式比法律更加严格 D. 道德的实施比法律更具有强制性
2. ( )不能够起到维持道德规范的作用。  
A. 社会舆论 B. 传统习惯 C. 教育教学 D. 亲情金钱
3. ( )不存在道德问题。  
A. 物质生活领域 B. 一切人的思想和行为领域  
C. 精神生活领域 D. 虚无世界
4. 下列对道德稳定性理解正确的选项是( )。  
A. 道德是不变化的  
B. 道德有不同于其他社会意识形态的特殊的稳定性,变化的速度较快  
C. 道德与其他社会意识形态一样,随着社会经济关系的变化而变化,具有历史变动性  
D. 道德因不同的时代而千变万化
5. 关于道德的存在领域问题,以下不正确的选项是( )。  
A. 道德存在于政治、经济、军事领域 B. 道德存在于法律、宗教、艺术领域  
C. 物质生活领域中各部分都存在道德问题 D. 道德存在于精神生活领域
6. 以下不属于道德和法律的区别的选项是( )。  
A. 它们的产生条件和发展趋势不同 B. 它们产生作用的范围不同  
C. 它们所调节的内容相互排斥 D. 它们依靠的力量不同
7. ( )既属于道德要求又属于法律规定。  
A. 保卫祖国,抵抗侵略 B. 尊老爱幼,勤俭节约  
C. 勤俭节约,任劳任怨 D. 任劳任怨,尊老爱幼
8. 下列关于道德和法律的关系描述不正确的选项是( )。  
A. 道德与法律既相互区别又相互联系  
B. 职业道德与社会道德构成了道德全部的内容  
C. 在维护统治阶级利益及其需要的社会秩序上,道德调节和法律调节虽然各司其职,各显其能,但又是相互补充、相互协调的  
D. 为了防范违法行为的发生,要加强道德教育
9. 道德的社会作用是( )。  
A. 教育作用、论证作用和调节作用 B. 破坏作用、制约作用和调节作用  
C. 教育作用、论证作用和制约作用 D. 教育作用、制约作用和调节作用
10. 落后的道德对产生它的经济基础具有( )。  
A. 阻碍作用 B. 积极作用 C. 巩固作用 D. 促进作用
11. 积极的道德对产生它的经济基础具有( )。  
A. 消极作用 B. 促进作用 C. 阻碍作用 D. 无法论定
12. 以下对职业道德内涵表述错误的是( )。  
A. 职业道德与人们的职业生活紧密地联系在一起,它是从职业活动中引申出来的  
B. 职业道德与社会道德构成了道德的全部内容  
C. 职业道德是一般社会道德或阶级道德在职业生活中的特殊要求,又带有具体职业或行业的特征  
D. 职业道德的形式因行业而异