

TIELU ZHIYE JINENG JIANDING CANKAO CONGSHU
铁路职业技能鉴定参考丛书

餐车长

(第二版)

铁道部人才服务中心组织编写



中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

责任编辑：黄 燕 扬 哲

铁路职业技能鉴定参考丛书

- | | |
|------------|--------------|
| ★ 装载机司机 | ★ 客运值班员 |
| ★ 装（卸）车机司机 | ★ 售票值班员 |
| ★ 叉车司机 | ★ 铁路售票员 |
| ★ 铁路装卸工 | ★ 铁路客运员 |
| ★ 装卸值班员 | ★ 制动员（长） |
| ★ 篷布工 | ★ 驼峰作业员 |
| ★ 交接员 | ★ 驼峰值班员 |
| ★ 货运员 | ★ 驼峰调车长 |
| ★ 货运检查员 | ★ 连结员 |
| ★ 货运安全员 | ★ 调车长 |
| ★ 货运核算员 | ★ 调车指导 |
| ★ 货运计划员 | ★ 调车区长（站调助理） |
| ★ 货运调度员 | ★ 车站调度员 |
| ★ 货运值班员 | ★ 车站值班员 |
| ★ 餐车长 | ★ 运转车长 |
| ★ 列车值班员 | ★ 指导车长 |
| ★ 列车员 | ★ 车号员（长） |
| ★ 行李值班员 | ★ 信号员（长） |
| ★ 行李计划员 | ★ 扳道员（长） |
| ★ 铁路行李员 | ★ 助理值班员 |
| ★ 客运计划员 | |

ISBN 978-7-113-09107-1



9 787113 091071 >

ISBN 978-7-113-09107-1/U • 2292

定 价：16.00 元



中国铁道出版社

CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

地址：北京市宣武区右安门西街8号

邮编：100054

网址：WWW.TDPRESS.COM

内容简介

本书是《铁路职业技能鉴定参考丛书》中的一本，主要介绍铁路餐车长的工作范围、岗位职责、工作标准、工作程序、工作方法和技巧等。本书可作为铁路餐车长的培训教材，也可供从事餐车工作的有关人员参考。

铁路职业技能鉴定参考丛书

餐 车 长

(第二版)

铁道部人才服务中心组织编写

中国铁道出版社

主编：王 强
副主编：李 强

责任编辑：王 强
封面设计：李 强

ISBN 7-113-00000-0
定价：18.00元

中国铁道出版社

2008年·北京

内 容 简 介

本书根据铁道部人才服务中心的有关要求进行编写,内容以相应的《国家职业标准》、《铁路技术管理规程》和铁道部有关技术规章为依据,全书分为五大部分,有餐车长中级职业技能鉴定练习题 501 道,餐车长高级职业技能鉴定练习题 501 道,餐车长技师职业技能鉴定练习题 495 道,规章类练习题 396 道,职业道德类练习题 84 道,题后附有答案。

本书针对鉴定考核内容和形式编写,是各单位组织鉴定前的培训和申请鉴定人员自学的必备书,对各类职业学校师生也有重要的参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

餐车长/铁道部人才服务中心组织编写. —2 版. —北京:中国铁道出版社,2008. 8

(铁路职业技能鉴定参考丛书)

ISBN 978-7-113-09107-1

I. 餐… II. 铁… III. 铁路运输:旅客运输-餐车-管理
职业技能鉴定-自学参考资料 IV. U293.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 132018 号

书 名: 铁路职业技能鉴定参考丛书
名: 餐 车 长 (第二版)
作 者: 铁道部人才服务中心组织编写

责任编辑:杨 哲 黄 燕
责任校对:张玉华
责任印制:金洪泽 陆 宁

出版发行:中国铁道出版社(100054,北京市宣武区右安门西街 8 号)

网 址:www.tdpres.com

印 刷:中国铁道出版社印刷厂

版 次:2007 年 2 月第 1 版 2008 年 8 月第 2 版 2008 年 8 月第 2 次印刷

开 本:787 mm×1 092 mm 1/32 印张:7.375 字数:168 千

印 数:1~3 000 册

书 号:ISBN 978-7-113-09107-1/U·2292

定 价:16.00 元

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版的图书,如有缺页、倒页、脱页者,请与本社读者服务部调换。

电 话:市电(010)51873170 路电(021)73170(发行部)

打击盗版举报电话:市电(010)63549504 路电(021)73187

前 言

根据《中华人民共和国劳动法》和国家职业技能鉴定的有关规定,结合铁路技术装备水平快速提升、运输生产能力快速扩充的实际,以客观反映现阶段铁路特有职业(工种)的水平和对从业人员的职业技能要求为目标,为铁路职业技能鉴定提供科学、合理、规范的依据,是健全和完善铁路技能人才评价体系的重要组成部分。

近年来,由于铁路运输生产技术发展较快,铁路有关技术规章进行相应修订,原《铁路职业技能鉴定指导丛书》的内容已经越来越不适应形势发展和当前工作的需要。为适应和谐铁路建设的要求,进一步维护职业技能鉴定的严肃性和权威性,充分体现职业技能鉴定内容和要求的公正合理,规范职业技能鉴定行为,统一职业技能鉴定标准,保证职业技能鉴定质量,提高铁路技术工人整体素质,我们重新组织编写了《铁路职业技能鉴定参考丛书》。

本丛书根据《国家职业标准》、《铁路技术管理规程》和铁道部有关技术规章的要求,从铁路运输生产实际出发,对原《铁路职业技能鉴定指导丛书》的内容进行了全面修订和补充,并做到与《铁路职业技能培训规范》相匹配。

本丛书遵循以职业能力为导向,以胜任工作为重点的原则。在内容上,既尊重和体现铁道部的现行规定,满足当前铁路技术工人考核鉴定和岗位达标的需要;又前瞻铁路新技术、新设备的发展趋势,增加“新知识、新技术、新工艺、新方法”的要求。在形式上,既依据职业标准,分工种、分技术等级单

独编写;又按照技术规章共用的原则统一编写。同时,也为实行计算机网络化考试奠定了基础。

本丛书是各单位组织鉴定前的培训、检测和申请鉴定的人员自学、自测的必备用书,对各类职业学校师生也有重要的参考价值。

本书由昆明铁路局主编,主要编写人员为:王贵祥、陈红、韩迎昆等同志。朱殿萍、孙晓、尚予鸣等同志对本书的修改工作提出了宝贵的意见,在此表示衷心的感谢!

由于铁路改革和发展的进程较快,本书存在遗漏和不到之处,恳请各使用单位和读者提出宝贵意见和建议,以便进一步修订完善。

铁道部人才服务中心

目 录

第一部分 中 级 工

一、餐车长中级练习题	1
(一) 选择题	1
(二) 判断题	47
二、餐车长中级练习题答案	54
(一) 选择题	54
(二) 判断题	56

第二部分 高 级 工

一、餐车长高级练习题	58
(一) 选择题	58
(二) 判断题	104
二、餐车长高级练习题答案	111
(一) 选择题	111
(二) 判断题	113

第三部分 技 师

一、餐车长技师练习题	115
(一) 选择题	115
(二) 判断题	159
二、餐车长技师练习题答案	168
(一) 选择题	168

(二) 判断题	170
---------------	-----

第四部分 规章类(适用本工种的所有等级)

一、规章类练习题	172
(一) 选择题	172
(二) 判断题	208
二、规章类练习题答案	216
(一) 选择题	216
(二) 判断题	218

第五部分 职业道德类(适用本工种的所有等级)

一、职业道德类练习题	219
(一) 选择题	219
(二) 判断题	224
二、职业道德类练习题答案	227
(一) 选择题	227
(二) 判断题	228

第一部分 中级工

一、餐车长中级练习题

(一) 选择题

1. 中国烹饪的工艺流程有()两道工序。
(A)初加工、细加工 (B)精加工、细加工
(C)细加工、精加工 (D)初加工、再加工
2. 老年人应淡食,食物不要过咸,食盐的摄入量每天应在()以下。
(A)15 g (B)10 g (C)5 g (D)20 g
3. ()属于茄果类蔬菜。
(A)土豆、山药 (B)芹菜、贡菜
(C)苦瓜、南瓜 (D)茄子、甜椒
4. 具有特定保健功能的食品,其产品及说明书必须报()审查批准。
(A)国内贸易部 (B)国务院卫生行政部门
(C)工商行政管理部门 (D)省卫生行政部门
5. 最适合用炒、爆、炸、烤、涮方法烹制羊肉的部位是()。
(A)前腱子 (B)后腱子 (C)颈肉 (D)前腿肉
6. 香酥鸡属于()名菜。
(A)湖南 (B)江苏 (C)四川 (D)湖北
7. 我国生食肉类的情形到()以后才基本消亡。
(A)明清 (B)唐宋 (C)春秋 (D)宋元

8. 按宴会的()划分有庆祝宴会、欢迎宴会、欢送宴会和祝寿宴会。

(A)规格 (B)目的 (C)时间 (D)餐别

9. 净料质量 $\div$ 毛料质量 $\times 100\%$ 是()。

(A)计算净料成本的公式 (B)计算成本率的公式

(C)计算毛料成本的公式 (D)计算净料率的公式

10. 配菜是关于()之间的相互配合。

(A)主料与调料 (B)主料与配料

(C)配料与调料 (D)主料、配料和调料

11. 茶分为花茶、绿茶、()、乌龙茶、紧压茶等多个种类。

(A)功夫茶 (B)普洱茶 (C)红茶 (D)铁观音

12. 在哈尔滨一带,()等西式菜品有相当的影响。

(A)俄式 (B)法式 (C)美式 (D)英式

13. ()是浙江菜的代表。

(A)西湖醋鱼 (B)油爆双脆

(C)蚝油牛肉 (D)五柳青鱼

14. 江西人习惯食用()、稠芡厚汁、鲜咸香辣的菜肴。

(A)味浓油重 (B)少油味浓

(C)味淡油重 (D)少油味淡

15. ()是湖南菜的代表菜。

(A)太极明虾 (B)全家福

(C)腊味合蒸 (D)咕嚕肉

16. 餐车灭火器的配备必须齐全有效、()、作用良好。

(A)定期检查 (B)定位放置

(C)定人管理 (D)定量配置

17. 最适合用火发进行先期涨发加工的海参是()。

(A)乌参 (B)灰参 (C)方参 (D)梅花参

18. 餐车厨房应做到整洁,炉灶无油垢,加工餐料

- ()。
- (A)精细 (B)无浪费
(C)精细无浪费 (D)色、香、味俱全
19. 从事餐厅插花的人员应掌握如何选用花的品种和花的()及基本知识。
- (A)原料 (B)形式 (C)造型 (D)种类
20. 插花主要有()艺术风格之分。
- (A)东方、西方 (B)东方、西洋
(C)东洋、西方 (D)东洋、西洋
21. 列车终到领班厨师应()整理备品,指定位置存放办理退库手续。
- (A)指派专人 (B)指派炊事员
(C)亲自 (D)指派售货员
22. 一般说,就餐旅客在消费方面,特别注重品种的()。
- (A)合理价格 (B)质量
(C)卫生 (D)售货速度
23. 在已知毛利额和产品成本的情况下,可以计算出()。
- (A)成本毛利率 (B)综合毛利率
(C)成本率 (D)净料率
24. 餐厅服务员的职责是:为旅客提供()服务。
- (A)高质量的餐饮 (B)传菜
(C)迎送 (D)斟酒
25. 某餐车本趟车领用餐料 2 400.00 元,接上班退料 320.00 元,途中补料 785.00 元,本趟车实际耗用餐料成本 3 215.00 元,返乘后应退下班料()。
- (A)290.00 元 (B)285.00 元

(C)305.00 元 (D)275.00 元

26. 干邑酒的特点是口味精细考究、清亮有光泽,酒体呈()。

(A)红色 (B)黄色 (C)无色 (D)琥珀色

27. 毛利额÷销售价格×100%是()。

(A)计算成本毛利率的公式

(B)计算销售毛利率的公式

(C)计算成本率的公式

(D)计算净料率的公式

28. 餐车应按供应计划做好饭菜,做到按()投料,烹调符合要求。

(A)需要 (B)规定 (C)菜谱 (D)原料

29. 宴会摆台上餐巾花的摆放应突出()。

(A)花型正面 (B)主宾席位

(C)主人席位 (D)主题寓意

30. 在服务过程中要关心()及幼小的客人,按其相应的标准提供服务。

(A)主宾 (B)女士 (C)特殊病残 (D)熟客

31. 中国菜肴烹制过程中运用火候相当讲究,火候通常分为()。

(A)旺火、中火、小火、微火

(B)大火、小火、明火、暗火

(C)猛火、大火、小火、微火

(D)旺火、小火、暗火、微火

32. 外国烈酒可分为金酒、伏特加、朗姆酒、()、白兰地和德基拉。

(A)威士忌 (B)香槟酒

(C)啤酒 (D)开胃酒

33. 毛利率与价格政策是()、相互制约、相辅相成的统一体。

- (A)相互联系 (B)相互约束
(C)相互排斥 (D)相互牵连

34. 一种称之为“馕”的食品是()家常主食品之一。

- (A)回族 (B)藏族 (C)维吾尔族 (D)蒙古族

35. 白葡萄酒应存放于()酒库。

- (A)低温 (B)高温 (C)恒温 (D)常温

36. 餐车利器的管理应做到不出厨房门、()。

- (A)不外借 (B)不认识的人不借
(C)一般不外借 (D)特殊情况方可借用

37. 《中华人民共和国食品卫生法》规定的行政处罚由()以上地方人民政府卫生行政部门决定。

- (A)市级 (B)县级 (C)地区级 (D)省级

38. 营养强化剂是指增强营养成分而加入食品中天然的或者人工合成的属于()范围的食品添加剂。

- (A)天然营养素 (B)混合营养素
(C)人工营养素 (D)合成营养素

39. 某餐车趟销售收入指标为 6 800.00 元,规定中的成本率为 40%,完成趟计划指标需要原料成本()。

- (A)2 680.00 元 (B)2 970.00 元
(C)2 720.00 元 (D)3 140.00 元

40. 餐厅卫生要勤打扫,勤擦洗,桌椅、车窗、四壁、陈列柜、吊灯、灯具无积灰,环境洁净舒适,用具()。

- (A)定点摆放 (B)存放定位
(C)顺序摆放 (D)固定摆放

41. 可采用沸水进行初步热处理加工的烹调原料是()。

41. (A)胡萝卜 (B)元鱼块 (C)牛肉块 (D)豌豆苗

42. 淀粉的吸水力()。

(A)强 (B)弱 (C)适中 (D)无

43. ()不包括在说话的艺术里。

(A)注意衣着 (B)使用的言词

(C)语气声调 (D)面部表情和手势

44. “一日三餐先()后饭”是广东食俗一大特色。

(A)水 (B)茶 (C)汤 (D)酒

45. 回族饮食习惯除受()影响外,由于和汉族杂居和使用汉语、汉字,亦日益受到汉族的影响,衣着已与汉族相同。

(A)佛教 (B)伊斯兰教

(C)基督教 (D)道教

46. 比较注重经济实惠的宴会是()。

(A)高档宴会 (B)低档宴会

(C)一般宴会 (D)素食宴会

47. 初步加工中的宰杀、整理、洗涤方法都应用到的鲜活原料是()。

(A)油菜 (B)活鸡 (C)活虾 (D)鲜肉

48. 鲜味只有在()的对比作用下,才能更加明显的体现出来。

(A)甜味 (B)辣味 (C)咸味 (D)香味

49. 酵母在发酵中只能利用()。

(A)多糖 (B)双糖 (C)单糖 (D)白糖

50. 粤菜的代表菜是()。

(A)夫妻肺片 (B)奶汤鸡脯

(C)松鼠桂鱼 (D)脆皮鸡

51. 引导旅客的餐饮服务是向兼有文化性、艺术性、

()的综合享受方向发展。

(A)活动性 (B)趣闻性

(C)趣味性 (D)愉悦性

52. 服务质量包括从业人员素质、服务项目质量、餐厅卫生与清洁质量、()以及保证服务质量的督导方法。

(A)领导方法 (B)工作计划

(C)员工工作质量 (D)任务指标

53. 用酿造的方法酿制的中国名酒是()。

(A)竹叶青酒 (B)加饭酒

(C)汾酒 (D)孔府家酒

54. 在对急躁型旅客提供服务时要(),语言简练。

(A)耐心细致 (B)温文尔雅

(C)行动迅速 (D)主动热情

55. 莼菜属()蔬菜。

(A)水生 (B)陆生 (C)水边生 (D)山上生

56. 长江鲤鱼以每年()捕捞最旺。

(A)1~2月 (B)4~5月 (C)8月 (D)10月

57. 当旅客对某种食品或饮品感兴趣,即使不是服务中常规销售的内容,也应立即()。

(A)满足旅客的兴趣 (B)做出迅速回答

(C)表示态度诚恳 (D)传递相关信息

58. 传统的中式酒具多以()为主。

(A)瓷质 (B)玻璃 (C)金属 (D)陶瓷

59. 花生油是从花生中提取的,主要产于我国()地区。

(A)华南 (B)华北 (C)东北 (D)西北

60. 牧区蒙古族有好客习俗,来了客人先敬茶,无茶或不朔新茶皆为不恭,而且以“满杯酒()茶”为敬。

(A)少半杯 (B)半杯 (C)多半杯 (D)满杯

61. 最适合制汤的鸡是()。
(A)大公鸡 (B)老母鸡 (C)肉鸡 (D)笋鸡
62. 餐厅布置应做到()、艺术大方、色调宜人。
(A)轻快明亮 (B)文明整齐
(C)环境优美 (D)艺术美观
63. 烹饪美学主要包括两大形式,即()。
(A)现实美和艺术美 (B)自然美和社会美
(C)艺术美和自然美 (D)艺术美和社会美
64. 我国人民膳食中热量的重要来源是()。
(A)蛋白质 (B)脂类 (C)矿物质 (D)糖类
65. 低温是贮存新鲜水果普遍适用的方法,香蕉适宜在()左右贮存。
(A)2℃ (B)5℃ (C)12℃ (D)15℃
66. ()是不以基酒品种来区分的。
(A)金酒鸡尾酒 (B)罗姆鸡尾酒
(C)威士忌鸡尾酒 (D)开胃混合酒
67. 禁止()腐败变质、油脂酸败、生虫污秽等可能对人体健康有害的食品。
(A)生产 (B)销售
(C)生产销售 (D)生产经营
68. 制作北京烤鸭时,初步加工过程采用从()剖口的方法摘除内脏以保持鸭子的形体完整。
(A)腹开 (B)脊开 (C)腋开 (D)膛开
69. ()属果类菜。
(A)草菇 (B)芋头 (C)芦笋 (D)番茄
70. 某餐车晚餐炒菜收入1 500.00元,毛利额840.00元,此餐炒菜的销售毛利率是()。
(A)48% (B)50% (C)52% (D)56%

71. 已知销售价格和毛利额的情况下,可以计算出()。

- (A)综合毛利率 (B)销售毛利率
(C)分类毛利率 (D)成本率

72. 原料加工青菜应做到()。

- (A)一切二洗三下锅 (B)一摘二切三下锅
(C)一摘二洗三下锅 (D)一摘二洗三切四下锅

73. 干型葡萄酒含糖量为()。

- (A)0.5% 以下 (B)0.6% (C)0.7% (D)0.8%

74. 列车运行中餐车工作人员()在厨房内洗澡。

- (A)严禁 (B)可以 (C)根据情况 (D)没有人时

75. 厨房地面隔水板齐全、无破损、()。

- (A)保持整齐 (B)保持干燥
(C)保持美观 (D)保持卫生

76. 餐具卫生洗净度、消毒合格率必须达到()。

- (A)85% 以上 (B)90% 以上
(C)95% 以上 (D)100%

77. 海蛎子学名叫(),简称蚝。

- (A)牡蛎 (B)海瓜子 (C)海螺 (D)扇贝

78. 高级宴会的分菜,可从()开始进行。

- (A)汤菜 (B)凉菜 (C)主菜 (D)热菜

79. 餐料保管要分门别类、()、明显标志。

- (A)定位存放 (B)分别存放
(C)认真保管 (D)一般存放

80. 厨房调料及盛具应做到()。

- (A)一天一清理 (B)一餐一清理
(C)折返站清理 (D)终到站清理

81. ()是需要冷藏的油脂。