

国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书

调酒师

初级

劳动和社会保障部
职业技能鉴定中心

组织编写



中国财政经济出版社

国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书

调 酒 师

(初级)

劳动和社会保障部
职业技能鉴定中心

组织编写

中国财政经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

调酒师. 初级/劳动和社会保障部职业技能鉴定中心组织编写.

—北京: 中国财政经济出版社, 2004. 1

(国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书)

ISBN 7-5005-7032-5 \

I. 调… II. 劳… III. 调酒师—职业技能鉴定—自学参考资料
IV. TS972. 19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 005530 号

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfeph.com>

E-mail: cfeph@drc.gov.cn

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京海淀区阜成路甲 28 号 邮政编码: 100036

发行处电话: 88190406 财经书店电话: 64033436

北京富生印刷厂印刷 各地新华书店经销

850×1168 毫米 32 开 4.875 印张 93 000 字

2004 年 3 月第 1 版 2004 年 3 月北京第 1 次印刷

印数: 1—3 000 定价: 12.00 元

ISBN 7-5005-7032-5/TS·0122

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书

编审委员会

主任：陈 宇
委员：沈宝英 陈李翔 宋 建
张永麟 李京申 陈 蕾
袁 芳 桑桂玉 王锡亭
见冀华
执行委员：袁 芳 刘 阳
张灵芝 李 明 李 成

调 酒 师

(初级)

主 编：杨 真

副 主 编：陈 浩 刘贤勇

编写人员：田 彤 牛长勇 薛云淇 孙澄宇
蔡云晴 郑双娟

前

言

为提高职业技能鉴定质量,维护国家职业资格证书的权威性,按照《职业技能鉴定规定》要求,国家职业技能鉴定实行统一命题。为此,劳动和社会保障部组织开发建设了职业技能鉴定国家题库(以下简称国家题库),全国各地、各行业有关专家参与了国家题库开发工作,1999年国家题库正式启用。目前各省、自治区、直辖市地方分库和部分行业分库作为国家题库运行管理机构,也经过劳动和社会保障部认证,陆续开始运行。

根据劳动和社会保障部《关于启用职业技能鉴定国家题库的通知》,各地区、各部门在组织进行国家题库中已有职业(工种)鉴定时,必须从国家题库中提取。

为配合国家题库运行、使用,便于培训机构有效地组织培训,帮助考生了解国家题库,使他们能够有针对性地进行考前复习准备,劳动和社会保障部职业技能鉴定中心组织参与国家题库开发的命题专家,编写了与国家题库理论知识题库配套的《国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书》(以下简称《复习指导丛书》),并根据国家题库开发进度陆续出版发行。

在 1999 年版基础上，我们对《复习指导丛书》进行了修改补充。为帮助考生了解职业技能鉴定理论知识考试的内容、范围、考试形式和试卷结构，使考生在复习和应试时心中有数，有的放矢，目前《复习指导丛书》由“国家题库简介与复习要求”、“理论知识考试重点”、“理论知识考试复习指导”、“试题精选”和“试卷样例”等五个部分组成。书中介绍了国家题库的命题依据、试卷结构和题型题量，公布了近几年职业技能鉴定的重点内容，讲解了理论知识复习重点或难点，同时直接从国家题库中抽取部分理论知识试题和试卷样例供考生参考、练习。因此，《复习指导丛书》对广大参加职业技能鉴定的考生有重要的参考价值，是理论知识考前复习必备用书。《复习指导丛书》内容还将根据国家题库的不断更新，逐步进行补充、完善。

本《调酒师理论知识考试复习指导丛书》在编写过程中得到了北京市职业技能鉴定中心和有关专家的大力支持，在此一并表示感谢。

由于时间仓促，缺乏经验，难免有不足之处，恳请各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

《国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书》

编审委员会

2003 年 6 月



第一章 国家题库简介及复习要求

..... 1

第二章 理论知识考试重点

..... 6

第三章 理论知识考试复习指导

..... 12

第四章 理论知识试题精选

..... 70

第五章 理论知识试卷样例

..... 107

第一章 国家题库简介 及复习要求

一、国家题库简介

(一) 什么是国家题库

- ◎ 全称是“职业技能鉴定国家题库”；
- ◎ 劳动和社会保障部组织开发的用于全国职业技能鉴定的统一题库；
- ◎ 全国职业技能鉴定在进行国家题库中已有职业的考试或考核时，一律使用计算机从国家题库中抽取试题，组成试卷。

(二) 国家题库权威性

- ◎ 由劳动和社会保障部组织专家开发；
- ◎ 本职业领域全国高水平专家参与命题。

(三) 为什么要建立职业技能鉴定国家题库

- ◎ 有利于规范全国职业技能鉴定行为，保证职业技能鉴定质量；
- ◎ 有利于统一全国职业技能鉴定水平，为从业者择

业、就业，提供公平、客观的能力水平评价。

（四）国家题库的主要内容

◎ 理论知识题库每个职业含几千道试题。考试复习时可参考《国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书——调酒师（初级）》；

◎ 操作技能题库根据职业特点，由涉及职业活动领域的若干试题组成。试题通过《职业技能鉴定国家题库——调酒师（初级）操作技能考试手册》向全社会公布。

二、试题试卷简介

（一）命题依据

◎ 劳动和社会保障部 2000 年颁布的调酒师《国家职业标准》；

◎ 劳动和社会保障部组织编写的调酒师《国家职业资格培训教程》；

◎ 《理论知识鉴定要素细目表》明确了理论知识考试的具体内容。

（二）命题原则

◎ 反映本职业《国家职业标准》要求；

- ◎ 强调本职业实际工作中必备的知识;
- ◎ 不出偏题、怪题和难题。

(三) 试题类型

理论知识考试采用标准化试卷,即每个级别考试试卷分为“选择题”和“判断题”两大类,满分 100 分。

- ◎ “选择题” 160 题,每题 0.5 分,共占 80 分;
- ◎ “判断题” 40 题,每题 0.5 分,共占 20 分。

(四) 答题时间

按《国家职业标准》,理论知识考试时间为 90 分钟。

(五) 答题要求

◎ 选择题为四选一题型,即试题中给出的四个选项中,只有一项为正确选项。纸笔考试时,按要求在试题前面的括号中,填写正确选项的字母;

◎ 判断题采用纸笔考试时,根据对试题的分析判断,在括号中画“√”或“×”;

◎ 采用答题卡答题时,按要求,直接在答题卡相应的答案处涂色即可;

◎ 采用计算机考试时,按要求,点击选定的答案即可。

具体答题要求，在考试前，考评人员会做详细说明。

（六）试卷生成方式

◎ 国家题库采用计算机自动生成试卷：即计算机按照本职业的《理论知识鉴定要素细目表》，从题库中随机抽取相应试题，组成试卷；

◎ 这种组卷方式，避免了以往人为影响试卷难度和试卷内容范围的倾向；

◎ 试卷的题型、题量和所涉及的范围保持相对稳定；

◎ 有利于考生把握复习的要点和重点。

三、复习注意事项

（一）阅读《国家职业技能鉴定理论知识考试复习指导丛书》（以下简称《丛书》），理解其中各项内容

◎ 《丛书》向考生提供了鉴定考核的重点内容，对考生把握重点，理解难点提供了详略得当的具体指导；

◎ 书中的试题精选和试卷样例均是从国家题库中抽取的，直接反映了考试内容的特点和题型特征；

◎ 考生可以了解国家题库考试重点和试题试卷特点，掌握要领，心中有数。

(二) 抓住重点，全面复习

◎ 职业技能鉴定的基本目标就是为了提高劳动者素质；

◎ 职业技能鉴定以基础和必备的知识或能力考核为主要出发点和归宿；

◎ 《理论知识鉴定要素细目表》是《国家职业标准》的细化，是命题的直接依据；

◎ 考生在复习中要善于抓住重点，进行全面复习，对基本要领要记忆准确、理解透彻、运用熟练，并且还要在复习范围的“广”字上下功夫；

◎ 考生应对本书中的试题精选和试卷样例进行认真作答和练习，如果发现自己哪一题解答有困难，应该立即检查，发现问题所在，及时解决每个难点和问题。

(三) 降低焦虑水平，做好心理调节

◎ 影响个人在考场上心理状态的因素很多，如当时的心情和身体状况、考试经验以及期待水平等等；

◎ 参加任何一种考试，都应保持良好的心理状态。力戒焦虑，是取得好成绩的关键因素之一；

◎ 需要指出的是：动机水平过高，行为就要受到干扰，也就是说，如果太想做好某件事，反而可能达不到目标；

◎ 考生应根据自己的实力，订立一个切实可行的期待目标，这是降低考试焦虑水平行之有效的一种方法。

第二章 理论知识考试重点

一、考试重点说明

◎《理论知识鉴定要素细目表》既是国家题库命题和抽题组卷依据，同时也是考试的重点。

◎《理论知识鉴定要素细目表》是按照国家职业标准的结构和内容细化而成，表中的鉴定点就是理论知识考试的知识点。

◎《理论知识鉴定要素细目表》中，每个鉴定点都有重要程度指标，即鉴定点后标注的“X”、“Y”、“Z”。其中：

“X”表示“核心要素”，是考核中最重要、出现频率也最高的内容；

“Y”表示“一般要素”，是考核中出现频率一般的内容；

“Z”表示“辅助要素”，在考核中出现的频率较低。

◎《理论知识鉴定要素细目表》中，每个鉴定内容都有鉴定比重指标，它表示在一份考试卷中该鉴定内容所占的分数比例。例如，某一鉴定内容的鉴定比重为5，就表示在组成100分为满分的试卷中，该鉴定内容所占分值为5分。

二、理论知识鉴定要素细目表

调酒师（初级）理论知识鉴定要素细目表

鉴定范围							鉴定点		
一级		二级		三级			代码	名称	重要程度
代码	名称	鉴定比重	代码	名称	鉴定比重	代码			
			A	职业道德 (10:00:00)	5	A	基本知识 (10:00:00)	5	
							001	职业道德的基本内涵	X
							002	市场经济条件下,职业道德的功能	X
							003	企业文化的功能	X
							004	职业道德对增强企业凝聚力、竞争力的作用	X
							005	职业道德是人生事业成功的保证	X
							006	对诚实守信基本内涵的理解	X
							007	文明礼貌的具体要求	X
							008	爱岗敬业的具体要求	X
							009	对诚实守信基本内涵的理解	X
							010	办事公道的具体要求	X
			B	法律知识 (10:00:00)		A	劳动法 (02:00:00)	1	
							001	劳动者解除劳动合同的规定	X
							002	用人单位解除劳动合同的规定	X
						B	价格法 (02:00:00)	1	
							001	经营者定价的基本依据	X
							002	实行政府指导价或政府定价的商品和服务的内容	X
						C	食品卫生法 (02:00:00)	1	
							001	食品经营人员进行健康检查的年限规定	X
							002	新(临时)参加工作的食品经营人员进行健康检查的规定	X
						D	消费者权益保护 (02:00:00)	1	
							001	消费者权利	X
							002	进行社会监督的原则	X
						E	公共场所卫生管理条例 (02:00:00)	1	
							001	“健康合格证”发放管理规定	X
							002	“卫生许可证”发放管理规定	X
						A	饮料知识概述 (02:00:00)	1	
							001	饮料的定义	X
							002	饮料的分类	X
						B	酒的基础知识 (08:00:00)	4	
							001	酒的生产工艺	X
							002	酒的主要成分	X
							003	酒的风格	X
							004	酒颜色的来源	X
							005	酒精的物理特性	X
							006	酒度的表示方法	X
							007	酒度的换算	X
							008	酒的定义	X

调酒师（初级）

续表

鉴定范围								鉴定点			
一级		二级		三级							
代码	名称	鉴定比重	代码	名称	鉴定比重	代码	名称	重要程度			
A	基本要求 (126:00:00)	65	C	饮料知识 (47:00:00)	25	C	发酵酒的 常识 (20:00:00)	10	001	发酵酒的定义	X
									002	黄酒的酿造工艺	X
									003	黄酒的酒度	X
									004	清酒的颜色	X
									005	清酒的口味特点	X
									006	清酒的生产原料	X
									007	啤酒的生产过程	X
									008	黄酒的生产原料	X
									009	啤酒的营养成分	X
									010	葡萄酒的主要分类	X
									011	Cabernet Sauvignon 葡萄的特点	X
									012	Chardonnay 葡萄的特点	X
									013	Burgundy 产区用于酿酒的主要葡萄品种	X
									014	酿造香槟的特点	X
									015	香槟酒 的分类	X
									016	酿造香槟酒的葡萄品种	X
									017	构成葡萄酒口味的主要成分	X
									018	法国葡萄酒的质量等级	X
									019	意大利葡萄酒的质量等级	X
									020	德国葡萄酒的质量等级	X
						D	蒸馏酒的 常识 (12:00:00)	6	001	著名威士忌的品牌	X
									002	著名白兰地的品牌	X
									003	制作威士忌的主要原料	X
									004	制作白兰地的主要原料	X
									005	制作伏特加的主要原料	X
									006	制作特基拉的主要原料	X
									007	制作朗姆酒的主要原料	X
									008	制作金酒的主要原料	X
									009	苏格兰威士忌的特点	X
									010	美国(波本)威士忌的特点	X
									011	爱尔兰威士忌的特点	X
									012	加拿大威士忌的特点	X
						E	调配酒的 常识 (01:00:00)	1	001	茴香酒的主要原料	X
						F	鸡尾酒的 常识 (04:00:00)	3	001	长饮的特点	X
									002	鸡尾酒的定义	X
									003	加味加香材料的构成	X
									004	调制鸡尾酒的一般原则	X
						A	标准化 酒谱 (10:00:00)		001	Cuba Laber 的酒谱	X
									002	Bloody Marry 的酒谱	X
									003	Dry Martini 的酒谱	X
004	Perfect Mahattan 的酒谱	X									

续表

鉴定范围							鉴定点		
一级		二级		三级		代码	名称	重要程度	
代码	名称	鉴定代码	名称	鉴定代码	名称				
		D	酒单与酒谱知识 (10:00:00)	5	A 标准化酒谱 (10:00:00)	5	005 Kir 的酒谱	X	
							006 Black Russian 的酒谱	X	
							007 Gin Tonic 的酒谱	X	
							008 Rusty Nail 的酒谱	X	
							009 Snow Ball 的酒谱	X	
							010 Gibson 的酒谱	X	
		E	酒吧知识 (20:00:00)	10	A 酒吧定义与分类	1	001 酒吧的定义	X	
					B 酒吧吧台设计	1	002 酒吧的分类	X	
							001 酒吧设计应考虑的因素	X	
							002 酒吧吧台设计的主要原则	X	
					C 酒吧组织结构	1	001 酒吧的三级组织结构	X	
							002 酒吧的三级人员构成	X	
					D 酒吧岗位职责	1	001 酒吧经理的岗位职责	X	
							002 调酒师的岗位职责	X	
					E 酒吧设备	1	001 酒吧的清洁设备	X	
							002 酒吧的冷藏设备	X	
					F 酒吧用具 (08:00:00)	4	001 调酒用具的种类(一)	X	
								002 调酒用具的种类(二)	X
								003 调酒用具的种类(三)	X
								004 调酒用具的种类(四)	X
								005 酒吧服务用具的种类(一)	X
								006 酒吧服务用具的种类(二)	X
								007 酒吧服务用具的种类(三)	X
								008 酒吧服务用具的种类(四)	X
					G 酒吧载杯	1	001 盛装软饮料的载杯选用	X	
							002 盛装葡萄酒的载杯选用	X	
		F	食品营养与卫生知识 (10:00:00)	5	A 食品卫生 (02:00:00)	1	001 生物性污染的概念	X	
							002 化学性污染的概念	X	
					B 饮食业食品卫生制度 (02:00:00)	1	001 饮食业餐具的“四过关”	X	
							002 食品的“四隔离”	X	
					C 营养常识 (04:00:00)	2	001 蛋白质的定义	X	
							002 糖的分类	X	
							003 蛋白质的食物来源	X	
							004 脂类的概念	X	
					D 合理的餐饮搭配 (02:00:00)	1	001 合理的营养要求	X	
							002 合理膳食的要求	X	
		G	公关与社交礼仪常识 (04:00:00)	5	A 公共关系 (04:00:00)	2	001 公共关系的定义	X	
							001 形象魅力的含义	X	
							002 表情语言的含义	X	
							003 人格魅力的含义	X	
							004 体态语言的含义	X	