

职业技能鉴定指导



(初级 中级 高级)

餐厅服务员

CANTING FUWUYUAN

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

719.3
00305
L
27329

职业技能鉴定指导

餐厅服务员

(初级 中级 高级)

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐厅服务员：初级、中级、高级 / 劳动和社会保障部教材办公室组织编写. —北京：中国劳动社会保障出版社，2002

职业技能鉴定指导

ISBN 7-5045-3832-9

I. 餐… II. 劳… III. 饮食业—服务人员—职业技能鉴定—自学参考资料 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 104874 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码：100029)

出版人：张梦欣

*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 北京市朝阳展望印刷厂装订
787 毫米×1092 毫米 16 开本 5.25 印张 126 千字

2003 年 5 月第 1 版 2008 年 1 月第 7 次印刷

印数：8000 册

定价：7.50 元

读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64927885

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652

前 言

职业资格证书制度是国家提高劳动者素质、增强劳动者就业能力的一项重要举措。为在餐厅服务从业人员中推行职业资格证书制度，劳动和社会保障部颁布了餐厅服务员的《国家职业标准》（以下简称《标准》）。以贯彻《标准》、服务培训、规范技能鉴定为目标，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心按照标准—教材—题库相衔接的原则，根据《标准》的要求，组织编写了专用于国家职业技能鉴定培训的餐厅服务员的《国家职业资格培训教程》（以下简称《教程》）。

作为职业技能鉴定的指定辅导用书，《教程》的出版引起了社会有关方面的广泛关注，特别受到职业培训机构和应试人员的重视。为了进一步满足培训单位和应试人员的需求，劳动和社会保障部教材办公室、中国劳动社会保障出版社依据《标准》和《教程》内容组织参与《标准》制定、《教程》编写的有关专家编写了《职业技能鉴定指导——餐厅服务员（初级 中级 高级）》（以下简称《指导》）作为该职业《教程》的配套用书，推荐使用。《指导》遵循“考什么编什么”的原则，通过对《教程》内容的细化和完善，力求达到联系培训与考核，为培训教学提供训练素材，为应试者提供检验标准的目的。依据《教程》的内容，《指导》按照基础知识、初级、中级、高级四部分设置了学习要点、知识试题、技能试题及参考答案等内容，并配有知识考核模拟试卷，以方便应试者了解鉴定的形式和难度要求。

《职业技能鉴定指导——餐厅服务员（初级 中级 高级）》由曾风茹、杨德才、李秀玲、沈群、李纯、宋秀芝、刘跃、熊久香编写，曾风茹主编。编写《指导》有相当的难度，是一项探索性工作。由于时间仓促，缺乏经验，不足之处在所难免，恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

目 录

第一部分 餐厅服务员基础知识

一、学习要点	(1)
二、知识试题	(2)
(一) 判断题	(2)
(二) 单项选择题	(6)
(三) 多项选择题	(9)
三、参考答案	(13)

第二部分 初级餐厅服务员

一、学习要点	(14)
二、知识试题	(15)
(一) 判断题	(15)
(二) 单项选择题	(19)
(三) 多项选择题	(22)
三、技能试题	(25)
四、模拟试卷	(28)
知识考核模拟试卷	(28)
五、参考答案	(34)

第三部分 中级餐厅服务员

一、学习要点	(36)
二、知识试题	(37)
(一) 判断题	(37)
(二) 单项选择题	(40)
(三) 多项选择题	(42)
三、技能试题	(44)
四、模拟试卷	(47)
知识考核模拟试卷	(47)
五、参考答案	(52)

第四部分 高级餐厅服务员

一、学习要点	(54)
--------------	--------

二、知识试题	(55)
(一) 判断题	(55)
(二) 单项选择题	(58)
(三) 多项选择题	(62)
三、技能试题	(66)
四、模拟试卷	(69)
知识考核模拟试卷	(69)
五、参考答案	(75)

第一部分 餐厅服务员基础知识

一、学习要点

工作内容	学习要点	重要程度
职业道德	1. 道德的含义	掌握
	2. 社会主义道德建设的基本要求	熟知
	3. 职业道德的概念	掌握
	4. 社会主义职业道德的重要性	了解
	5. 餐厅服务员职业道德的内容	熟知
饮食卫生知识	1. 食品卫生基础知识	了解
	2. 食品卫生质量的鉴别方法	掌握
	3. 预防食物污染、食物中毒和有关传染病	熟知
	4. 饮食业食品卫生制度	掌握
	5. 《食品卫生法》	了解
礼节礼貌	1. 礼节礼貌基础知识	了解
	2. 礼节礼貌在服务工作中的重要性	掌握
	3. 服务中礼节礼貌的基本要求	熟知
	4. 仪表仪容	掌握
	5. 淡妆上岗	掌握
饮食风俗	1. 中华饮食文化习俗	了解
	2. 我国各民族饮食文化习俗	掌握
	3. 主要客源国饮食文化习俗	掌握
	4. 主要节日饮食文化习俗	熟知
	5. 我国各个地区的主要特产	了解
服务安全知识	1. 安全用电、用火	掌握
	2. 正确处理意外事故	了解
	3. 人身安全	掌握
	4. 财产安全	了解
	5. 服务环境安全	掌握

二、知识试题

(一) 判断题 下列判断正确的请打“√”，错误的请打“×”。

1. 道德是指人的行为应遵循的原则和标准。 ()
2. 道德是一定社会、一定阶级向人们提出的处理个人和个人、个人和社会之间各种关系的一种特殊的行为规范。 ()
3. 道德与法律不同，它依据社会舆论、传统文化和生活习惯来判断一个人的品质。 ()
4. 道德不是由专门机构制定，而主要是依靠人们自觉的内心观念来维持的。 ()
5. 大家公认的不道德言行，或者有悖于传统习惯和公众舆论的坏事，都可以用法律、法规来解决。 ()
6. 法律、法规的作用范围是有限的，而道德的力量却能管到法律管不到的地方。 ()
7. 不侵犯他人、集体和社会的利益，是对每一个公民包括餐饮从业人员的最基本的道德要求。 ()
8. 不同的社会制度存在着不同的道德标准，不同的道德标准为共同的社会经济基础服务。 ()
9. 在社会主义社会里，道德建设的基本要求是：爱祖国、爱人民、爱劳动、爱科学、爱社会主义。 ()
10. 职业道德是指从事一定职业的人在工作和劳动过程中应遵循的与其职业活动紧密联系的道德原则和规范的总和。 ()
11. 职业道德不仅调节本行业与社会其他行业的关系，也调节行业内部人员相互之间的利益关系。 ()
12. 职业道德覆盖面最广，影响力最大，对人的道德素质形成有决定性作用。 ()
13. 职业道德在范围上覆盖了一部分从事职业活动的人们。 ()
14. 加强职业技能培训是提高服务质量、改善服务态度的核心。 ()
15. 搞好职业道德建设对促进精神文明建设具有无法替代的积极作用。 ()
16. 社会主义职业道德的核心就是为经济发展服务。 ()
17. 市场竞争机制要求高质量的产品和优良服务，并接受市场检验。 ()
18. “君子爱财，取之有道”，这句古训在今天仍可以说是良好的职业道德。 ()
19. 个人利益的获取，不应建立在为他人和社会服务的基础上。 ()
20. 讲职业道德是完全的无偿奉献，对餐厅服务员来说，也就是不讲价钱为他人服务好。 ()
21. 团结协作是指同事之间互相支持、相互补充，不能只图自己方便，把困难留给他人。 ()

22. 在现代企业质量管理体系中, 产品质量体现在每一个岗位的每一个环节上面。 ()
23. 违法、违规和不遵守纪律的人和事都是不道德的。 ()
24. 违反纪律既是违法行为, 也是不道德行为。 ()
25. 在社会主义社会里, 为人民服务的人生观、做贡献的价值观, 是衡量一个人有无道德的重要标准。 ()
26. 服务人员的自我牺牲精神越强, 消费者获得的精神享受和物质利益就越大, 给企业带来的效益也就越好。 ()
27. 在食品卫生中, 食品无毒无害是首要的。 ()
28. 食品只要符合营养要求, 即使色、香、味、形差一点, 在感官性状上也不会给人以不良感觉。 ()
29. 食品卫生标准、卫生管理办法和企业卫生规范等技术性法规应尽量采用《食品卫生法》的标准。 ()
30. 如果使用不符合卫生要求的包装材料和运输工具, 就会造成食品与化学物质接触, 引起食品化学污染。 ()
31. 近年来癌症发病率逐年上升, 主要的原因之一就是食品的化学污染问题日益严重。 ()
32. 食物中某些污染物能引起生物体细胞的遗传信息和遗传物质发生突然改变, 这种现象称为急性危害。 ()
33. 环境卫生质量的好坏对食品卫生质量有着间接的影响。 ()
34. 消毒是用物理和化学的方法消除环境中的病原微生物或有毒物质的技术。 ()
35. 灭菌是杀灭物体中所有微生物的技术。 ()
36. 消毒灭菌应不影响食品质量, 不损坏工具设备, 不构成对人体健康的威胁。 ()
37. 红外线灭菌适用于对食品超净车间、冷菜间和饮用水消毒。 ()
38. 化学消毒剂虽然杀菌效果可靠、性质稳定, 且价格低, 但对人的危害较大。 ()
39. 细菌总数、大肠菌群和致病菌三项指标是评价食品卫生质量优劣及对人体健康危害程度的重要指标。 ()
40. 评价食品卫生质量的惟一依据是食品卫生标准。 ()
41. 食品鉴别可通过感官检查、实验室检查以及特殊方法来进行。 ()
42. 有毒有害物质进入食品后对人体健康构成威胁, 称为食品污染。 ()
43. 食品制售可以在室内或室外进行, 食品应遮盖, 防止积尘。 ()
44. 食品采购者不得采购腐烂、霉变、有异味、生虫、污染不洁或《食品卫生法》第九条所规定的禁止经营的食品。 ()
45. 有外包装的熟食不准存入熟食库。 ()
46. 生鱼、肉类库长期保存鱼、肉类时, 冷藏的温度要在 -18°C 以下。 ()
47. 食品添加剂应尽可能少用或者不用。 ()
48. 用食用油煎炸食品, 经多次使用后油的颜色会变深, 但仍可以继续使用。 ()
49. 食品从业人员应每年进行一次健康检查。 ()
50. 食品广告应报卫生行政部门审查, 审查通过后方可发布。 ()

51. 食品生产经营人员必须定期接受健康检查和食品卫生知识培训。 ()
52. 食品生产经营者有权要求卫生行政部门对其索取的技术资料予以保密。 ()
53. 礼节是人们在交往时,表示尊敬的惯用形式。 ()
54. 现代人握手,除表示友好、亲近外,还表示见面时的寒暄和告别时的道别以及对他人的感谢或祝贺等。 ()
55. 礼貌是人们在相互交往中,通过语言、表情、行为、态度表示相互尊重和友好的言行规范。 ()
56. 礼貌行动是一种有声的语言,如微笑、点头、握手、鼓掌等。 ()
57. 礼貌语言是一种有声的行动,如使用“您”“请”“欢迎光临”等敬语。 ()
58. “礼”表示人们在交往中相互表示敬重和友好,其本质是尊敬人。 ()
59. 礼貌是表示尊重的形式要求,礼节是表示尊重的言行规范。 ()
60. 讲究礼节礼貌,对一个国家来说是经济发达程度的象征。 ()
61. 讲究礼节礼貌是衡量人们修养程度、道德标准的尺度之一。 ()
62. 礼节礼貌是社会公德的一部分,是思想道德与职业道德的基础。 ()
63. 一个餐厅社会声誉的高低,很大程度上取决于其是否有文明礼貌的服务态度。 ()
64. 站姿的基本要求是上身正直,头正目平,面带微笑。 ()
65. 真诚的微笑是优质服务的重要标志,它可以提高企业信誉,从而提高企业的经济效益和社会效益。 ()
66. 无论是有声语言还是无声语言都是信息的载体,离开语言,服务就成了一句空话。 ()
67. 餐厅服务员使用敬语服务,不仅可以表现出对宾客的尊重,赢得宾客的好感,而且还可与客人建立良好的关系。 ()
68. 在服务过程中可充分使用手势为客人提供服务。 ()
69. 在服务活动中,餐厅服务员的手势、表情、体态,甚至站的位置、和客人的距离都会表达出特定的含意。 ()
70. 北京的小吃品种繁多,代表品种有艾窝窝、豌豆黄、焦圈、扒糕、炒肝、豆汁等。 ()
71. “杂”是河北饮食习俗的显著特点,例如张家口以北地区,人们的日常食物以莜面为主,白水煮肉,蘸醋食之。 ()
72. 山西人吃各种面食也往往用醋当主要调料,或用醋稀释的蒜泥佐食。 ()
73. 上海人不仅喜欢吃西餐,而且在家中也能制作简单的西菜,如咖喱鸡、拌沙拉、热狗、番茄鸡等。 ()
74. 苏北人口味清淡,忌食辛辣食物。 ()
75. 闽西客家人口味稍重,喜油大偏咸,讲究鲜香、本味。 ()
76. 江苏人习惯食用味浓油重、鲜咸香辣、原汁原味的菜品。 ()
77. “无鱼不成席”反映了江西人对水产的偏爱。 ()
78. 北京人习惯用牛肉或猪肉炒米粉,肉嫩味鲜,百吃不厌。 ()
79. 江西人最喜欢吃酒酿,称酒酿为酒饭。 ()

80. “一日三餐，先茶后饭”是广东食俗的一大特色。()
81. 山东菜调味以甜为主，以清淡少油的菜肴为适口，酸辣次之。()
82. 海南是我国咖啡、可可、胡椒、槟榔的主要产地。()
83. 泡菜是四川人餐桌上离不开的小菜品种。()
84. 酸辣红肉、泡菜炒酸辣鸡丁是陕南人喜欢的菜肴。()
85. 甘肃人喜食酸辣，油泼辣子和醋是吃汤面必备的调味品。()
86. 江苏人一般喜吃肉食、鱼、虾、野味，嗜肥浓腥膻，重油偏咸。()
87. 陕西的面食品种多，具有地方特色的有：羊肉泡馍、肉夹馍、酸汤挂面等。()
88. 香港人口味喜欢清淡、香脆，不爱食酸辣。()
89. 台湾人称粥为“糜”，喜欢喝咸粥，即混煮副食的粥。()
90. 庐山云雾茶和宁红茶都是上等的四川名茶。()
91. 江西人对米粉的食法很讲究，可做成炒粉、汤粉、凉拌等花样。()
92. “夏天吃火锅”是陕西人的一大饮食特点。()
93. 台湾省分为三个食风区，即河洛食风区、客家食风区和高山族食风区。()
94. 回族人喜欢吃牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉和带鳞的鱼类，爱吃蔬菜。()
95. “馕”是维吾尔族人家常主食之一。()
96. 吃全羊是朝鲜族人宴请远方宾客的最佳食品。()
97. 糌粑是藏族人的日常食品。()
98. 朝鲜族人口味以咸辣为主。()
99. 傣族人喜欢吃糯米油果、糯米卷。()
100. 白族副食品常见的有酸菜、砣砣肉、白豆腐、油炸洋芋片和腊肉等。()
101. 羌族人善于腌制肉类和咸菜，还能自制蜜饯、雪炖甜梅等果品。()
102. 苗族人口味以酸、辣为主，尤其喜食辣椒。()
103. 英国人夏天喜欢吃冷甜点，冬天喜食热布丁。()
104. 鹅肝是日本的名贵菜肴。()
105. 法国的奶酪品种多、味道好，深受人们的喜爱。()
106. 美国人一般不用真正的酱油，而是用一种辣酱油，没有食醋的习惯。()
107. 俄罗斯人口味浓重，喜欢咸、酸味，以油腻为适口。()
108. 日本人爱吃颜色浅、汁清的菜肴。()
109. 糕是意大利人喜欢吃的主食之一。()
110. 马来西亚人喜欢吃马来粽和竹筒饭。()
111. 椰浆辣汤是泰国人的传统菜肴。()
112. 伊斯兰教的主要节日有开斋节、古尔邦节和圣纪节。()
113. 热毛巾箱、电饭锅、微波炉、空调等电器使用后一定要切断电源，电器设备周围严禁堆放易燃易爆物品。()
114. 餐厅服务员对室内的电器设备要经常检查，如果发现电线老化，接触不良，绝缘不好时，要及时维修。()
115. 使用酒精炉时，应先点燃酒精后再将其上桌。()
116. 烟缸内的烟头、烟灰湿灭后可同台布一同撤掉。()

117. 餐厅服务中,一旦发生意外时,一要镇静;二要采取措施;三要向领导汇报;四要妥善处理,并且要及时。 ()

118. 餐厅营业中要将餐厅的门窗打开,或打开空调,清除浊气,通风换气。 ()

119. 中式餐厅多采用暴露光源,形成热烈、华丽的效果。 ()

120. 西式餐厅的照明,要求光色柔和偏暗,造成一种宁静、舒适、温馨的气氛。 ()

(二) 单项选择题 下列每题有4个选项,其中只有1个选项是正确的,请将正确答案的代号填在横线空白处。

1. 道德是以_____为标准,调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

A. 善恶 B. 法律 C. 仁爱 D. 规范

2. 人们之所以重视道德,是因为人具有_____。

A. 团体性 B. 社会性 C. 道德性 D. 善良性

3. 社会舆论判断善恶的依据是传统文化习惯形成的_____。

A. 道德观 B. 利益观 C. 善恶观 D. 传统观

4. 职业生活有连续性的特点,因此,接受职业道德教育几乎是一种_____。

A. 长期教育 B. 连续教育 C. 阶段教育 D. 终身教育

5. 只有加强社会主义职业道德建设,才能更好地促进社会主义_____正常发展。

A. 人际关系 B. 法律建设 C. 市场经济 D. 治安建设

6. 市场经济促进了职业道德建设,职业道德建设又促进了_____进一步发展。

A. 国家建设 B. 市场经济 C. 精神文明 D. 优良服务

7. 加强_____建设,是为了促进市场经济的健康和谐发展。

A. 职业道德 B. 法律法规 C. 市场经济 D. 经济基础

8. 职业道德要求从一定的社会责任出发,在履行社会责任的过程中,培养相应的_____。

A. 职业道德感 B. 社会责任感 C. 服务意识感 D. 爱岗敬业感

9. 只有充满_____,平等与顾客沟通,才能使顾客理解和接受。

A. 友好的往来 B. 善意的尊重 C. 公平的交易 D. 热情的服务

10. 企业_____已成为竞争的重要内容,自毁企业形象无疑将失去顾客。

A. 员工的素质 B. 产品的售价 C. 管理和文化 D. 形象和信誉

11. 如今,_____已成为时代的新潮流。

A. 知识服务 B. 特殊服务 C. 优质服务 D. 技能服务

12. _____的人在处理利益关系时,会表现出先公后私和大公无私。

A. 思想高尚 B. 道德高尚 C. 品德高尚 D. 信仰高尚

13. 在食品卫生中,对食品的_____要求是首要条件。

A. 色、香、味、形 B. 无毒无害 C. 符合营养 D. 引人食欲

14. 食品卫生标准、卫生管理办法和企业卫生规范等技术法规应尽量采用_____标准。

A. 《食品卫生法》 B. 国内 C. 国际 D. 地域

15. 采用不符合卫生条件的包装材料和运输工具造成食品与化学物质接触会引起_____污染。

A. 化学 B. 工业 C. 病菌 D. 霉菌

16. 食品生产经营单位在选址时必须符合卫生要求,要认真调查周围_____内有无垃圾、粪便处理场所等不适合食品生产经营的情况。

A. 20 m B. 25 m C. 30 m D. 35 m

17. 煮沸消毒是把物品在 100℃ 的沸水中煮_____,可杀灭微生物繁殖体。

A. 8~10 min B. 6~8 min C. 4~6 min D. 3~5 min

18. 红外线灭菌的热能直接由电磁波照射产生,红外线灭菌适用于对_____消毒。

A. 不耐湿热的物品 B. 物体表面 C. 餐酒具 D. 冷荤间

19. 评价食品卫生质量的惟一依据是_____。

A. 《食品卫生法》 B. 食品卫生标准
C. 食品行业规定 D. 食品加工、生产规则

20. 夏季肉制品出锅后如果_____内不食用,必须回锅加热。

A. 14 h B. 18 h C. 24 h D. 12 h

21. 熟食品库温度要保持在_____左右。

A. -4℃ B. -2℃ C. 0℃ D. 2℃

22. 生鱼、肉类库短期保存的温度应该在_____之间。

A. -10~0℃ B. -10~-6℃ C. 0~5℃ D. 0~10℃

23. 保存、销售冷荤都要冷藏,放置时间超过_____的肉类制品,食用前要加热处理。

A. 12 h B. 16 h C. 20 h D. 24 h

24. 《食品卫生法》于_____开始实施。

A. 1985 年 10 月 30 日 B. 1990 年 1 月 1 日
C. 1995 年 10 月 30 日 D. 1995 年 10 月 1 日

25. 食品生产经营者必须取得_____后,方可从事食品生产和经营。

A. 营业执照 B. 健康合格证 C. 卫生许可证 D. 岗前培训合格证

26. 生产食品必须报_____,经批准后,方可生产经营。

A. 企业质检部门 B. 地方主管部门 C. 卫生监督部门 D. 卫生部

27. 造成食物中毒事故或其他食源性疾患的,或者因其他违法行为给他人造成损害的,应当依法承担_____。

A. 刑事责任 B. 民事责任 C. 行政责任 D. 经济责任

28. 握手时双眼要注视对方,右臂自然向前伸出,身体呈_____。

A. 30°~40° B. 40°~50° C. 50°~60° D. 60°~70°

29. 礼仪最基本的三大要素是语言、_____和服饰。

A. 礼节礼貌 B. 行为表情 C. 语言艺术 D. 规范动作

30. 礼仪是表示_____而举行的隆重仪式。

A. 尊重 B. 礼节 C. 敬重 D. 敬意

31. 在市场经济条件下市场竞争日益激烈,企业间的竞争实质上是_____的竞争。

A. 服务质量 B. 服务意识 C. 服务技能 D. 服务水平

32. 北京人喜欢吃的面食品种有_____。

A. 饺子 B. 汤圆 C. 叶粳 D. 米糕

33. _____人做主食花样多，有“一面百样吃”的说法。
A. 上海 B. 山西 C. 江苏 D. 福建
34. 上海人喜食炒年糕，其做法是：将_____切成层，加菜和肉一起炒制。
A. 水磨年糕 B. 切糕 C. 糕团 D. 米粉
35. _____人口味一般以鲜咸、麻辣、浓味的菜肴为适口。
A. 北京 B. 四川 C. 陕西 D. 东三省
36. 行销海内外的乌龙茶极品——“铁观音”在_____特产中独树一帜。
A. 福建 B. 江苏 C. 江西 D. 广东
37. 我国最大的淡水湖——鄱阳湖有淡水鱼_____余种。
A. 40 B. 60 C. 80 D. 100
38. _____是四川人餐桌上离不开的小菜品种。
A. 泡菜 B. 腐乳 C. 豆豉 D. 油炸豆干
39. 海南人喜欢用火锅涮煮羊肉，其吃法与北方涮肉不同，海南人喜欢_____。
A. 肉入味再涮 B. 皮肉分开涮 C. 带皮带骨剁成小块涮 D. 切成厚片涮
40. _____名吃有钟水饺、酸辣粉、赖汤圆等。
A. 甘肃 B. 北京 C. 湖南 D. 四川
41. _____是东北农村的大众食品。
A. 手抓羊肉 B. 鲍鱼炖鸡 C. 猪肉炖粉条 D. 黄桥烧饼
42. 广东菜肴制作有蒸、炸、烤、煎等_____多种烹调方法。
A. 10 B. 15 C. 20 D. 30
43. 在_____一带，俄式等西式菜品影响很大，吃面包加红肠、喝啤酒已成为当地一景。
A. 成都 B. 苏州 C. 北京 D. 哈尔滨
44. _____是香港人食俗的一大特色。
A. 吃早茶 B. 吃下午茶 C. 午后吃点心 D. 喝咖啡
45. 陕西的面食品种多，具有地方特色的有_____。
A. 藕粉圆子 B. 烧卖 C. 担担面 D. 羊肉泡馍
46. 在江西水乡，家庭主妇都会腌制_____。
A. 鸭子 B. 酱制品 C. 酸菜 D. 咸肉
47. 凡是到台湾的人，都想品尝_____这道菜。
A. 牛肉煲 B. 乌鱼籽 C. 炒肝 D. 麻辣鸡丝
48. _____人不吃素菜，做菜必须加肉。
A. 回族 B. 朝鲜族 C. 傣族 D. 维吾尔族
49. 朝鲜族人常以_____招待客人，食法极有特色。
A. 狗肉 B. 鸡肉 C. 猪肉 D. 牛肉
50. 吃_____是蒙古族人宴请宾客的最佳食品。
A. 全鸭 B. 全羊 C. 牛肉 D. 狗肉
51. _____人爱饮酒和茶，并且还经常自己酿酒。
A. 藏族 B. 回族 C. 傣族 D. 维吾尔族

52. _____人的主食有金裹银、面疙瘩、玉米汤圆、炒面等。
A. 羌族 B. 高山族 C. 白族 D. 景颇族
53. 苗族人有用_____迎贵宾的习俗。
A. 大碗盛酒 B. 酒杯盛酒 C. 牛角盛酒 D. 小碗盛酒
54. 法国人视_____为生命之水。
A. 矿泉水 B. 鲜果汁 C. 苏打水 D. 蔬菜汁
55. 每逢喜庆之日, 日本人要吃_____。其吃法是: 蒸好后再撒上芝麻盐, 很有特色。
A. 红豆饭 B. 年糕 C. 蛋糕 D. 麻团
56. 韩国人喜欢吃_____面条。
A. 白面 B. 豆面 C. 玉米面 D. 荞麦面
57. 马来西亚人以大米为主食, 喜欢吃糯米糕点, 喝_____。
A. 椰浆 B. 矿泉水 C. 葡萄酒 D. 汽水
58. 泰国人最喜欢的民族风味食品是_____。
A. 面条 B. 寿司 C. 咖喱饭 D. 通心粉
59. _____是泰国人餐桌上不可缺少的食品。
A. 辣椒酱 B. 酱油 C. 腐乳 D. 咸菜
60. 圣诞节餐桌上必不可少的主菜是_____。
A. 牛肉 B. 火鸡 C. 羊肉 D. 水产品

(三) 多项选择题 下列每题有 4 个选项, 其中至少有 2 个选项是正确的, 请将正确答案的代号填在横线空白处。

1. 社会主义道德反对的是一切损人利己、_____等行为。
A. 损公肥私 B. 金钱至上 C. 以权谋私 D. 敲诈勒索
2. 职业道德具有_____的特点。
A. 广泛性 B. 规范性 C. 实践性 D. 具体性
3. 职业道德的养成, 要从_____开始。
A. 忠于职守 B. 爱岗敬业 C. 热爱本职 D. 社会责任
4. 热情待客、文明礼貌的本质要求是_____和助人为乐。
A. 平等待人 B. 帮助他人 C. 关心人、尊重人 D. 平易近人
5. 纪律和_____一样是按照事物发展规律制定出来的一种约束人们行为的规范。
A. 道德 B. 法律 C. 政策 D. 法规
6. _____也是调节人们利益关系的重要手段。
A. 纪律 B. 法律 C. 政策 D. 法规
7. 我国目前已颁布的与餐饮业有关的法律主要有_____。
A. 《经济合同法》 B. 《产品质量法》 C. 《动物保护法》 D. 《环境保护法》
8. 食品是人类赖以生存的物质基础, 它必须具备_____的基本条件。
A. 无毒无害 B. 色、香、味、形 C. 引人食欲 D. 有益健康
9. 影响食品卫生最大的问题有_____等方面的污染。
A. 农业 B. 病菌 C. 化学 D. 牲畜
10. 蒸汽消毒, 常用于对企业的_____设备及食品的消毒, 方法简便实用。

A. 管道 B. 容器 C. 酒具 D. 布巾

11. 评价食品卫生的原则是_____。

A. 对人民健康负责 B. 确保其无毒无害
C. 符合国家《食品卫生法》 D. 符合食品卫生标准

12. _____是衡量食品卫生的标准。

A. 感官指标 B. 微生物指标 C. 理化指标 D. 营养指标

13. 食品污染的类型有_____。

A. 生物性污染 B. 放射性污染 C. 农药污染 D. 化学污染

14. 食物中毒根据其病原的种类可分为_____。

A. 微生物食物中毒 B. 化学食物中毒
C. 有毒动植物食物中毒 D. 不明原因食物中毒

15. 食品验收入库时,要检查其_____。

A. 质量 B. 卫生状况 C. 数量 D. 票记

16. 餐具消毒须按_____程序进行。

A. 热力消毒 B. 去残渣 C. 净水冲 D. 洗涤剂洗刷

17. 食品卫生法规体系由_____组成。

A. 《食品卫生法》 B. 部门行政规章 C. 地方性法规 D. 地方政府规章

18. 食品卫生社会监督包括_____。

A. 主管部门监督 B. 新闻部门监督 C. 社会团体监督 D. 公民个人监督

19. 食品卫生标准有_____。

A. 企业标准 B. 国家标准 C. 地方标准 D. 行业标准

20. 食品生产经营单位的义务是_____。

A. 取得食品卫生许可 B. 保证食品的卫生和安全
C. 加强自身的食品卫生管理 D. 接受监督检查

21. 违法生产经营食品的法律责任有_____。

A. 行政法律责任 B. 民事法律责任 C. 经济法律责任 D. 刑事法律责任

22. 餐厅服务员在餐厅服务工作中应做到_____。

A. 举止端庄文雅 B. 言语谦虚恭敬 C. 态度诚恳热情 D. 动作准确规范

23. 社会主义道德建设主要抓_____建设。

A. 企业制度 B. 社会公德 C. 经济效益 D. 职业道德

24. 社会主义职业道德的主要内容包括_____, 努力提高职业技能, 严格遵守工作纪律, 提高工作质量, 诚实守信。

A. 自尊自爱 B. 忠于职守 C. 热爱本职 D. 爱岗敬业

25. 餐厅服务员的礼节礼貌基本素质主要表现在_____及语言文明等方面。

A. 仪表端庄 B. 仪容大方 C. 行为规范 D. 态度热情

26. 掌握_____的语言技巧, 是做好敬语服务的根本途径。

A. 适人 B. 适时 C. 适地 D. 适度

27. 优美的体态语言包括_____。

A. 表情语言 B. 手势语言 C. 体姿语言 D. 眼神语言

28. 北京的小吃品种繁多, 代表品种有_____。
A. 芸豆卷 B. 炒肝 C. 煎饼菜卷 D. 龙抄手
29. 山西主食花样很多, 以_____著称。
A. 赤豆糕 B. 刀削面 C. 拨鱼 D. 虾饺
30. 山西人吃各种面食用_____佐食。
A. 酱油 B. 辣椒油 C. 醋 D. 醋稀释的蒜泥
31. 上海的小吃极为丰富, 有_____等。
A. 炒年糕 B. 米糕 C. 叶粳 D. 豌豆黄
32. _____都是上等的江西名茶。
A. 庐山云雾 B. 宁红 C. 铁观音 D. 毛尖
33. 苏北的徐州地区饮食习惯已接近山东, 如喜食_____。
A. 翡翠烧卖 B. 大葱蘸酱 C. 煎饼 D. 米粉
34. 海南人常用来招待客人的菜肴有_____。
A. 椰子炖鸡 B. 炒油鸡 C. 卤鸭 D. 烤鱼
35. 四川名吃有_____。
A. 担担面 B. 豆汁 C. 赖汤圆 D. 扒糕
36. 陕西的面食品种多, 具有地方特色的有_____。
A. 烧卖 B. 羊肉泡馍 C. 肉夹馍 D. 炒年糕
37. 甘肃人喜食酸辣, _____是吃汤面的必备调味品。
A. 油泼辣子 B. 醋 C. 酱油 D. 三合油
38. 甘肃人食肉方法多, 常见的有_____。
A. 牛羊肉泡馍 B. 番茄鸡 C. 牛羊肉杂碎 D. 通心河鳗
39. _____等都是陕南人喜爱的菜肴。
A. 泡菜炒酸辣鸡丁 B. 酸辣红肉 C. 铁板牛肉 D. 水煮肉片
40. 东北城镇饮食业以_____为主。
A. 川菜 B. 京菜 C. 鲁菜 D. 淮扬菜
41. 点心中, _____是香港人首选的品种。
A. 虾饺 B. 叉烧包 C. 石子馍 D. 发糕
42. 台湾水稻品种基本分为_____两类。
A. 蓬莱稻 B. 小站稻 C. 在来稻 D. 东北稻
43. 东北人主食多吃杂粮, 还喜食_____。
A. 豆饭 B. 糯米 C. 咸粥 D. 二米饭
44. _____是维吾尔族人喜爱的食品。
A. 抓饭 B. 拉面 C. 酥油茶 D. 茶汤
45. 藏族人忌吃_____。
A. 奇蹄五爪类 B. 禽兽类 C. 羊肉 D. 牛肉
46. _____是藏族人喜喝的饮料。
A. 甜酒 B. 酥油茶 C. 青稞酒 D. 烧酒
47. 朝鲜族人主食以米饭为主, 其次是_____。