

第 6 部分

理论知识考试模拟试卷及答案

中式烹调师（一级）理论知识试卷

注 意 事 项

- 1. 考试时间：90 min。
- 2. 请首先按要求在试卷的标封处填写您的姓名、准考证号和所在单位的名称。
- 3. 请仔细阅读各种题目的回答要求，在规定的位置填写您的答案。
- 4. 不要在试卷上乱写乱画，不要在标封区填写无关的内容。

	一	二	三	总 分
得 分				

得 分	
评分人	

一、 判断题（第 1 题～第 20 题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。  
每题 0.5 分，满分 10 分）

- 1. 餐厅卫生管理是保障食品安全的核心环节，涉及场所环境、从业人员、操作流程等多维度规范。（）
- 2. 追求完美是人类对卓越境界的终极探索，其核心在于通过持续优化与突破，将事物推向更高品质的状态。（）
- 3. 食品原料的包装应完好无损，无破损、无泄漏，能够有效防止外界污染。（）
- 4. 钻研新技术要优先选择行业宏观布局的趋势问题。（）
- 5. 烹饪艺术造型的表现形式只有写实表现方法和变化表现方法二种。（）
- 6. 通过各自独立的零雕小组合，再现以整个作品的小组合装配而组合成完整的意境形象的称为单雕与整雕组合。（）
- 7. 从展台的布局、装饰到工作人员的着装、宣传资料的设计等，都可以有不同的风格，以强化主题的表达。（）
- 8. 根据厨师经验决定菜肴整体色泽，各食材颜色搭配是否美观协调，呈现的视觉效果。（）
- 9. 旋切法适合将大的萝卜块、南瓜块切成适合雕刻的坯料（）。
- 10. 对称式装饰强调两侧或周围元素的对称，不必保持元素之间的一致性和协调性（）。
- 11. 选用符合国家安全认证，如 CCC 认证的插座、电线、灯具等，避免使用三无产品（）。
- 12. 菜肴质量标准是指根据食客对菜肴的温度、色泽、香味、味道、形状、口感、装盘和营养卫生等要求提出相应的质量要求，而设定的菜肴生产出品标准。（）
- 13. 合理制定打荷人员的排班表，确保每个班次都有足够的人手来支持炉灶区的烹饪工作。（）
- 14. 针对不同类型的菜品和烹饪方式，明确烹饪流程和操作规范（）。
- 15. 菜肴内在质量标准内容不包含菜肴的感官标准评判。（）

16. 小型的中餐厨房，一般设五个必需的作业区。（）
17. 厨房每个岗位上所需的人数是根据就餐人数来确定的。（）
18. 选择何种菜肴出品服务方式是由厨师长自行决定调节的。（）
19. 原料加工区包括冷菜的烧烤以及初加工后原料的切割、浆腌等。（）
20. 实施产品成本计划管理必须制定销售计划。（）

得 分	
评分人	

二. 单项选择题（第 1 题～第 80 题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。  
每题 0.5 分，满分 40 分）

1. 竞争是指在市场经济条件下，个体、组织或群体之间为了达到各自的目标，相互之间进行的一种较量、争夺或竞赛的（）过程。  
（A）筹备（B）想象（C）论证（D）行为
2. 创新精神不仅表现为技术领域的颠覆性突破，更是一种跨越学科、文化与时代的（）思维范式。  
（A）延续性（B）反向性（C）创造性（D）逆向性
3. 建立预警机制，如日本通过 AI 预测食品（）中毒风险。  
（A）中毒（B）污染（C）传染（D）运输
4. 精益求精核心内涵是追求极致，在现有成果上不断突破，拒绝“（）”思维。  
（A）更高（B）更优（C）更强（D）差不多
5. 厨房从业人员必须定期进行检查，取得（）后方可上岗。  
（A）经理人证（B）厨师证（C）技能等级证（D）健康证
6. （）整合了 HACCP 原理，形成更全面的食品安全管理体系。  
（A）ISO 9000（B）ISO 9002（C）ISO 9004（D）ISO 22000
7. 许多固体化学物质易吸收空气中的水分而发生变质，因此需要在（）的环境中存储。  
（A）低温（B）潮湿（C）干燥（D）常温
8. 取得符合专业对应关系的高级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满（）年。  
（A）1（B）1.5（C）2（D）2.5
9. 每天食用油应控制在（）。  
（A）5-10g（B）15-20g（C）25-30g（D）35-40g
10. 洗碗机水温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，持续 30 秒；煮沸消毒（）分钟。  
（A）4（B）6（C）8（D）10
11. 中国于（）年发布《食品生产企业危害分析与关键控制点 HACCP 管理体系认证管理规定》，逐步推广实施。  
（A）2002（B）2005（C）2008（D）2009
12. 中国新版 GMP 与（）、欧盟标准接轨，有助于药品出口和国际市场竞争。  
（A）WTO（B）WHO（C）UFO（D）CEO
13. 创新菜的概念应由两个部分组成：一是突出新，二是突出（）。  
（A）美（B）色（C）味（D）用
14. 下述雕刻刀痕清晰，表现作品效果好，是菊花、玫瑰、月季、龙、马、牛、狮、虎等雕刻绝佳原料的是（）。  
（A）西瓜（B）红薯（C）芋头（D）南瓜
15. 高湿度展品，如鲜切水果需搭配除湿机，湿度控制在（）以下。

- (A) 60% (B) 50% (C) 40% (D) 30%
16. “鸳鸯戏水”主题雕刻命题确定后，下述最不适合做荷叶的是 ( )。
- (A) 洋葱 (B) 白萝卜 (C) 胡萝卜 (D) 心里美萝卜
17. 食品主题雕刻中下述何种类型是难度较大，初学者不易掌握的 ( )。
- (A) 整雕 (B) 镂空雕 (C) 凸雕 (D) 凹雕
18. 烹饪菜点形式美法则除了尺度、反复连贯、节奏韵律，下述错误的法则是 ( )。
- (A) 整齐渐次 (B) 对称均衡 (C) 空白法 (D) 对比调和
19. 对称式装饰通过 ( ) 的几何秩序与对称美学，强化品牌权威感与仪式感，适用于高端品牌发布、文化艺术展览等需要突出庄重氛围的场景。
- (A) 严谨 (B) 开放 (C) 零星 (D) 随意
20. 雕刻组合时要注意的问题是 ( )。
- (A) 零部件与整部件的比例关系 (B) 主体与陪衬之间的比例关系 (C) 先主体后陪衬 (D) 零部件与整部件的比例关系、主体与陪衬之间的比例关系、先主体后陪衬
21. 采用柔性曲面或 ( ) 结构，如三角形、环形，增强空间流动感。
- (A) 平面 (B) 几何 (C) 对称 (D) 前后
22. 下述为一种新型烹饪原料，产自大西洋深海 50 米以下，富含碘，属海藻类植物的是 ( )。
- (A) 海带 (B) 海茸 (C) 海草 (D) 海葵
23. ( ) 将展台空间划分为若干个规则的网格，展品按照一定的规律放置在各个网格单元中。
- (A) 网格布局 (B) 中心布局 (C) 线性布局 (D) 分区布局
24. 三黄鸡以嘴黄、脚黄、( ) 体型偏小为选种标准，其肉质细嫩，皮薄，肌间脂肪适量，肉味鲜美，具有独特的香甜味道。
- (A) 眼黄 (B) 皮黄 (C) 肚黄 (D) 毛黄
25. 单雕与整雕组合的主要特点是 ( )。
- (A) 形态各异 (B) 复杂多样 (C) 组合性强 (D) 形态各异、复杂多样、组合性强
26. 下述属于整体形象上添加组装的雕刻作品是 ( )。
- (A) 凤戏牡丹 (B) 金鱼戏水 (C) 海南风光 (D) 梅兰竹菊
27. 食品雕刻艺术设计中易出的错误主要是 ( )。
- (A) 概念不清 (B) 主次不分 (C) 乱用拼接物 (D) 概念不清、主次不分、乱用拼接物
28. 三文鱼、金枪鱼等，含有丰富的不饱和脂肪酸，在烹饪过程中，脂肪融化并发生 ( ) 反应，产生独特的油脂香气，使其味道更加浓郁、醇厚，且具有细腻的口感。
- (A) 美拉德 (B) 氧化 (C) 褐变 (D) 还原
29. 做糖艺至关重要的第一步是 ( )。
- (A) 配比 (B) 熬糖 (C) 拉糖 (D) 吹糖
30. “南乳花生”创意冷菜属于下述哪种菜肴创新公式 ( )。
- (A) A 原料、调料+B 原料、调料 (B) 不相干原料、调料 A+不相干原料、调料 B (C) 高档主料+低档辅料 (D) 低档主料+高档调料
31. 展台与其他区域用防火墙或防火卷帘分隔，防火间距 ( )。
- (A)  $\geq 3$  米 (B)  $\geq 4$  米 (C)  $\geq 5$  米 (D)  $\geq 6$  米
32. 下述单雕与整雕组合的雕刻作品是 ( )。
- (A) 百鸟朝凤 (B) 群鹿奔逐 (C) 群象嬉戏 (D) 熊猫戏竹
33. 按餐位数计算厨房面积时，自助餐厅每个餐位需 ( )。
- (A)  $0.5—0.7\text{ m}^2$  (B)  $0.4\text{ m}^2$  (C)  $0.5—0.8\text{ m}^2$  (D)  $0.4—0.5\text{ m}^2$
34. 执行“解冻即加工”原则，解冻后 ( ) 小时内完成分装 / 改刀，避免二次污染。
- (A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4

35. ( ) 是说明该岗位隶属于厨房部门下的具体分支，明确岗位在组织架构中的位置。  
(A) 岗位名称 (B) 所属部门 (C) 岗位编码 (D) 直接上级
36. 原料区包括原料进入饭店后进行处理加工前的工作地点，即原料验货处、原料仓库、( )。  
(A) 原料备用处 (B) 原料初加工处 (C) 鲜活原料活养处 (D) 干货涨发
37. 下列不属于提升菜肴出品服务质量的做法有( )。  
(A) 加强出品管理 (B) 提高出品菜肴规格 (C) 提高出品菜肴质量 (D) 增加人员投入
38. ( ) 保持面点制作区域的清洁卫生，包括操作台面、案板、刀具、容器等设备的清洁。  
(A) 面点员工 (B) 打荷厨师 (C) 冷菜员工 (D) 上杂厨师
39. 用来衡量初加工原料利用情况高低影响菜肴成本的关键因素之一的是( )。  
(A) 净料率 (B) 销售毛利率 (C) 涨发率 (D) 成本毛利率
40. 合理安排( )的工作任务，根据餐厅的营业情况和订单量，制定科学的工作流程和出菜顺序，确保厨房工作高效有序进行，避免出现菜品积压或延误出菜的情况。  
(A) 打荷厨师 (B) 炉灶厨师 (C) 上杂厨师 (D) 切配厨师
41. 原料加工主要包括原料宰杀、蔬菜择洗、干货原料涨发、原料的切割、( )等。  
(A) 热菜的配份 (B) 浆腌 (C) 打荷 (D) 卤制
42. 在制作冷菜过程中，严格执行食品卫生操作流程，使用( )的刀具、砧板和容器，避免交叉污染，确保冷菜的卫生安全。  
(A) 本店 (B) 专用 (C) 合适 (D) 高档
43. 厨房全体( )必须按时参加例会，如有特殊情况无法参加，需提前向厨房负责人请假，并说明请假事由。  
(A) 厨师 (B) 在编人员 (C) 工作人员 (D) 临时工
44. 面点领班要合理安排( )和助手的工作班次和岗位。确保在高峰时段有充足的人员保障面点供应。  
(A) 冷菜厨师 (B) 面点厨师 (C) 打荷厨师 (D) 炉灶厨师
45. 冻房主要负责各式冷菜，如色拉、烟熏、烧烤食品和( )等的制作。  
(A) 热狗 (B) 汉堡包 (C) 三明治 (D) 糖雕
46. 不属于中型中餐厨房责任区的是( )。  
(A) 加工区 (B) 切配区 (C) 炉灶区 (D) 扒房区
47. 制定并完善面点制作( )流程，从原料配比、发酵时间、制作工艺到成品出品，均明确详细操作标准。。  
(A) 差异化 (B) 个性化 (C) 标准化 (D) 风味化
48. 用油存放在专用油桶或油罐内且远离炉灶等明火区域，油桶密封良好的天数占总存放天数的比例，目标值为( )。  
(A) 85% (B) 90% (C) 95% (D) 100%
49. 加工作业区主要负责各厨房动植物性原料的初步加工，如动物性原料的宰杀、植物性原料的切割以及原料的( )等处理，为配菜和烹调创造条件。。  
(A) 预处理 (B) 制作程序 (C) 刀工处理 (D) 腌制上浆
50. 运用厨房规定标准的调味品，按规定的味型标准准确调味时，最重要的是要( )。  
(A) 避免调味品交叉污染 (B) 控制调味品使用量 (C) 控制随意性 (D) 根据客人需要及时调整
51. 下述水产品初加工操作流程为第二步的是( )。  
(A) 将加工后的原料及时分墩子组，冷菜组或根据情况及时放入冷藏或冷冻库 (B) 清洁场地，清运垃圾，清理用具，妥善保管用具 (C) 根据用途区别品种，对水产品原料进行宰杀、整理、洗涤沥干 (D) 备齐待加工水产原料，准备好用具、盛器

52. 对（ ）团队进行日常管理，包括考勤管理、工作纪律监督等，确保团队成员遵守餐厅的各项规章制度。

(A) 切配厨师 (B) 冷菜厨师 (C) 炉灶厨师 (D) 打荷厨师

53. 加强菜肴出品检查可降低出错，所谓的出品检查主要是指由（ ）检查菜肴质量。

(A) 餐厅经理 (B) 厨师长 (C) 质检人员 (D) 顾客

54. 防火门应保持（ ）状态，且不得在其附近堆放杂物，确保其正常使用功能。

(A) 常开 (B) 半开 (C) 常闭 (D) 敞开

55. 菜点生产区域通常包括热菜的配份、（ ）、烹调、冷菜的烧烤、卤制、装盘、点心的成形和熟制等区域。

(A) 打荷 (B) 原料切割 (C) 原料浆腌 (D) 干货涨发

56. 硬性选择法是一种在（ ）评估等场景中常用的方法，聚焦于从既定选项中明确且强制地做出选择。

(A) 技能 (B) 质量 (C) 绩效 (D) 任务

57. 制定中式烹调技能竞赛规程时，（ ）最符合“难易度适当原则”。

(A) 设置一道极其复杂的菜品作为唯一竞赛题目 (B) 完全忽略选手的技能水平，随机设置题目难度 (C) 根据选手的平均水平，设置不同难度的竞赛题目 (D) 设置所有题目均为基础操作，无需任何技巧

58. 设计多媒体课件时，（ ）是最需要优先考虑的内容。

(A) 课件的视觉效果和美观程度 (B) 课件的背景音乐和音效 (C) 教学内容的准确性和实用性 (D) 课件的文件大小和存储格式

59. （ ）是学生在教师的指导下，为解决某个问题而进行探讨、辨别是非真伪，以获取知识的方法。

(A) 讨论法 (B) 讲授法 (C) 演示法 (D) 练习法

60. （ ）指导方法属于“示范教学法”。

(A) 教师口头讲解烹饪理论，学员记录笔记 (B) 教师现场操作烹饪步骤，学员观察学习 (C) 学员分组讨论烹饪技巧，教师总结点评 (D) 学员独立完成菜品制作，教师不参与

61. 最符合“文字素材准备”的规范要求是（ ）。

(A) 使用模糊词汇如“适量”“少许”描述调味料的用量 (B) 详细列出每种食材的精确用量和操作步骤 (C) 仅用图片和视频代替文字说明 (D) 使用口语化表达如“随便加点盐”描述烹饪过程

62. 每个选手或团队应拥有独立的操作空间，面积一般不小于 8-10 平方米，操作台面长度不少于（ ）。

(A) 4 米 (B) 3 米 (C) 2 米 (D) 1 米

63. （ ）是指清晰呈现理论的整体架构，从基本概念、原理到核心理论，逐步构建起一个完整的知识体系。

(A) 逻辑推导清晰 (B) 精确的语言运用 (C) 理论框架搭建 (D) 引导思考实践问题

64. （ ）是指将教学内容录制为视频，通过视频平台或本地播放的方式供学生学习。

(A) 演示文稿讲义 (B) 交互式电子讲义 (C) 视频讲义 (D) 文档格式讲义

65. 多媒体教材是教育（ ）的重要体现和组成部分。

(A) 规模化 (B) 信息化 (C) 个性化 (D) 思政化

66. 中式烹饪涵盖煎、炒、烹、炸、蒸、煮等数十种技法，讲义需将刀工、火候、调味等核心技艺结构化呈现，避免师徒口传心授的（ ）。

(A) 单一性 (B) 多样性 (C) 随意性 (D) 保密性

67. 在中式烹调师培训中，表达方式最符合规范要求的语句是（ ）。

- (A) “加少许盐，炒至入味” (B) “随便放点盐，炒到感觉对了就行” (C) “盐适量，炒到你觉得好吃” (D) “盐看着放，炒到差不多”
68. ( ) 鼓励学员尝试不同地域、不同菜系口味的融合与创新，如将川菜의麻辣与粤菜的鲜美相结合，创造出独特的复合口味。
- (A) 食材创新 (B) 口味创新 (C) 烹饪技法创新 (D) 造型创新
69. Adobe Premiere Pro 作为一款专业的 ( ) 软件。
- (A) 交互式课件 (B) 视频编辑 (C) 电子学习 (D) 演示文稿
70. ( ) 是分析油炸可能会导致食材中的部分维生素被破坏，蛋白质变性。
- (A) 营养均衡 (B) 食品安全 (C) 火候控制原理 (D) 烹饪对营养的影响
71. 动画的设计应 ( )，以免分散学生的注意力。
- (A) 直观 (B) 复杂 (C) 详尽 (D) 绚丽
72. ( ) 是指面向全体学习者，围绕核心知识点，设置简单、直接的题目，强化记忆与基本应用。
- (A) 基础巩固 (B) 能力提升 (C) 拓展挑战 (D) 系统学习
73. 优秀的 PPT 课件，需要优秀的脚本和合理的设计，还要有充足的 ( )。
- (A) 贴画 (B) 音乐 (C) 图片 (D) 素材
74. ( ) 通过简要介绍课程目标、内容大纲以及学习该课程的意义，激发学生的学习兴趣 and 积极性。
- (A) 封面设计 (B) 导言部分 (C) 导航设计 (D) 交互设计
75. 制定中式烹调技能竞赛规程时，注重作品品质的要求主要体现在 ( )。
- (A) 仅关注菜品的味道，忽略外观和卫生 (B) 完全忽略作品品质，仅关注选手的操作速度 (C) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作 (D) 对菜品的色、香、味、形、质等方面提出全面要求
76. 每 ( ) 平方米的操作区域至少配备 1 个灭火器，同时设置灭火毯、消防沙箱等灭火辅助设施。
- (A) 50 (B) 60 (C) 70 (D) 80
77. 制作多媒体课件时，( ) 是最关键的制作步骤。
- (A) 设计炫酷的动画效果以吸引学员注意力 (B) 使用大量颜色和字体变化，增强课件的视觉效果 (C) 确保教学内容的结构清晰、逻辑严谨，便于学员理解 (D) 尽量延长课件时长，确保内容覆盖面广
78. 制定中式烹调技能竞赛规程时，遵循“专业参与度原则”的主要目的是 ( )。
- (A) 确保竞赛题目与选手的专业技能无关 (B) 完全根据评委的个人偏好设置竞赛规则 (C) 提高选手的参与积极性，确保竞赛内容与其专业技能相匹配 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作
79. 制定中式烹调技能竞赛规程时，( ) 最符合“实用性原则”。
- (A) 设置一道极其复杂的菜品作为唯一竞赛题目 (B) 完全由评委主观决定选手的得分 (C) 完全忽略选手的工作需求，随机设置题目 (D) 设置所有题目均为理论考核，无需实际操作
80. 制定中式烹调竞赛项目及内容时，( ) 是最重要的考虑因素。
- (A) 竞赛内容与中式烹调技能的实际应用紧密结合 (B) 竞赛项目的趣味性和娱乐性 (C) 竞赛项目的时长和场地大小 (D) 竞赛内容的复杂程度越高越好

得 分	
评分人	

三、多项选择题（第 1 题～第 10 题。选择多个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。  
每题 0.5 分，满分 10 分）

1. 食品安全卫生管理涵盖食品生产、（ ）等各个环节。  
（A）加工（B）存储（C）运输（D）宣传（E）销售
2. HACCP 体系（ ）是其重要性与作用。  
（A）解决为主（B）预防为主（C）针对性强（D）国际认可（E）提升品牌信任
3. 烹饪艺术造型的训练方法有（ ）。  
（A）模拟练习法（B）意念练习法（C）举一反三练习法（D）形神练习法（E）写生练习法
4. 牛肉的特征风味在脂肪相关的风味主要体现在（ ）。  
（A）奶香（B）肉香（C）烤肉香（D）草腥味（E）坚果香
5. 属于冷房厨师需要制作的菜肴有（ ）。  
（A）冷菜（B）刺身（C）水果（D）调配料（E）烧烤酱
6. 对于一家新开业的餐饮企业来说，厨房人员数量应根据企业的（ ）加以考虑，以求得最佳人数。  
（A）经营规模（B）经营档次（C）餐位数及周转率（D）餐厅菜单（E）餐别及设备
7. 一般而言，综合性厨房根据其菜品烹制加工的工艺流程，其生产场所大致可以分为（ ）。  
（A）原料筹措区域（B）原料加工区域（C）菜点生产区域（D）菜点销售区域（E）产品服务区域
8. 制定中式烹调技能竞赛规程时，（ ）符合“注重作品品质的要求”。  
（A）对菜品的色、香、味、形、质等方面制定明确评分标准（B）对选手的操作步骤提出规范，确保菜品品质的稳定性（C）对菜品的卫生 and 安全性提出具体要求（D）忽略作品品质，仅关注选手的操作速度（E）设置模糊的评分标准，允许评委主观评判
9. 课件制作是一个系统的过程，教学设计包括（ ）。  
（A）发布课件（B）分析教学目标（C）优化调整（D）确定教学内容（E）规划教学流程
10. 制定中式烹调技能竞赛规程时，（ ）符合“勤俭安全原则”。  
（A）鼓励选手使用昂贵食材以提升菜品档次（B）设置合理的食材使用量，避免浪费（C）提供安全操作指导，确保选手遵守安全规范（D）忽略安全风险，仅关注竞赛效率（E）提供必要的安全设备和应急措施

得 分	
评分人	

四、简答题（第 1 题～第 8 题。每题 5 分，满分 40 分）

1. 简述在烹调加工中使原料入味的具体方法。  
答：
2. 简述组合作品的美化装饰需要综合考虑的方面。  
答：
3. 简述菜肴意境的创作将无限表现为有限的主要因素。  
答：
4. 简述中国传统冷拼意境美审美意识的特点。  
答：

---

5. 简述针对主题展台氛围灯光照明设计的设计目标。

答：

6. 简述厨房组织结构设置的原则。

答：

7. 简述炉灶烹饪人员的岗位职责。

答：

8. 简述责权对等的作用。

答：

上海市餐饮烹饪行业协会



## 中式烹调师（一级）理论知识试卷答案

一、判断题(第1题~第20题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。每题0.5分，满分10分)

1    √   3    √   5    ×   7    ×   9    ×   11    √   13    √   15    ×   17    ×   19    ×  
2    √   4    ×   6    ×   8    ×   10    ×   12    √   14    √   16    ×   18    ×   20    ×

二、单项选择题(第1题~第80题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题0.5分，满分40分)

1    D   11    A   21    B   31    D   41    B   51    C   61    B   71    A  
2    C   12    B   22    B   32    A   42    B   52    C   62    C   72    A  
3    A   13    D   23    A   33    A   43    C   53    C   63    C   73    D  
4    D   14    D   24    D   34    B   44    B   54    C   64    C   74    B  
5    D   15    A   25    D   35    B   45    C   55    A   65    B   75    D  
6    D   16    C   26    A   36    C   46    D   56    C   66    C   76    A  
7    C   17    B   27    D   37    B   47    C   57    C   67    A   77    C  
8    A   18    C   28    C   38    A   48    D   58    C   68    B   78    C  
9    B   19    A   29    B   39    A   49    D   59    A   69    B   79    B  
10   D   20    D   30    B   40    B   50    A   60    B   70    D   80    A

三、多项选择题(第1题~第10题。选择多个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题1分，满分10分)

1    ABCE    3    ABCD    5    ABCD    7    ABCD    9    BDE  
2    BCDE    4    AC    6    ABCDE    8    ABC    10    BCE

四、简答题(第1题~第8题。每题5分，满分40分)

- 1    答：腌渍、(1分)裹浇、(1分)粘撒、(1分)卤浸、(1分)和沾粘。(1分)
- 2    答：需要综合考虑点有统一风格(1分)，色彩协调(1分)，空间布局(1分)，连接与过渡(1分)和背景与展示环境(1分)。
- 3    答：由面到点的创作过程(2分)和由点到面的欣赏过程(3分)。
- 4    答：客观事物的艺术再现(3分)和主观精神的表现(2分)。
- 5    答：1、通过光影色彩传递主题情绪(1分)  
2、利用明暗对比划分功能区，增强纵深与立体感(2分)  
3、打造标志性光影场景，提升品牌识别度(2分)
- 6    答：(1)垂直指挥原则。(1分)  
(2)责权对等原则。(1分)  
(3)管理幅度适当原则。(1分)  
(4)职能相称原则。(1分)  
(5)精干与效率原则。(1分)
- 7    答：按菜单要求完成热菜、汤品、面点等烹饪，(2分)确保出餐速度与质量，1分)，负责特色菜品的研发试做。(2分)
- 8    答：1、避免管理冗余或不足。(1分)  
2、明确责任边界。(2分)  
3、激发员工主动性。(2分)