

深圳市第十三届职工技术创新运动会暨2023年深圳技能大赛——家政服务员职业技能竞赛初赛题库

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
1	我国是（ ）国家，要求用相应的道德观培养、塑造每一个公民。	单选题	B	资本主义	社会主义	封建制	奴隶制	
2	（ ）是个人道德修养和社会文明程度的集中表现。	单选题	A	社会公德	社会秩序	社会稳定	社会进步	
3	（ ）美德是社会和谐的基础。	单选题	D	个人	对他人	自我	家庭	
4	家政服务员必须与被服务家庭的成员共同努力，相互融合，学习掌握家庭特点，协调好家庭关系，做好家庭事务管理，创建（ ）。	单选题	C	和谐社会	良好氛围	家庭美德	优质服务	
5	作为职业活动内在的道德准则，“忠诚”的本质要求是指（ ）。	单选题	A	忠诚职责，寻求最佳	服从领导，遵纪守法	敢于奉献，不惧安危	克制欲求，老实本分	
6	下列做法中，体现了诚实守信要求的是（ ）。	单选题	C	知耻后勇	凿壁借光	童叟无欺	程门立雪	
7	（ ）是社会主义国家公民应有的责任与义务。	单选题	A	遵纪守法	学习	互助友爱	工作	
8	爱岗敬业是社会主义职业道德的（ ），是中华民族的传统美德。	单选题	B	内容	核心	表现	体现	
9	爱岗，就是热爱自己的工作岗位，热爱自己的（ ）。	单选题	A	本职工作	家庭	自己	朋友	
10	敬业，就是以（ ）的态度对待自己的工作。	单选题	C	一般	普通	极端负责	真诚	
11	家政服务员尊老爱幼不仅是美德，而且是必须遵守执行的（ ）。	单选题	B	纪律	职业守则	道德	法规	
12	尊老爱幼对家政服务员来说，不仅是一般意义上要履行的社会道德，而且是必须具备的一种（ ）。	单选题	B	技能	品质	素质	要求	
13	维护并履行（ ），是家政服务员必备的道德规范。	单选题	D	服务技能	文明礼貌	沟通技巧	社会公德	
14	不涉家私是家政服务员职业道德的重要内容，也是家政服务员必备的（ ）。	单选题	B	技能	品质	素质	素养	
15	人的仪容仪表主要体现在（ ）、日常美容、服装饰物等方面。	单选题	D	个人修养	个人沟通	个人爱好	个人卫生	
16	文明的姿态举止才能树立良好的自我形象；因此，家政服务员要（ ）。	单选题	C	注意形象	注意仪表	站有站相，坐有坐相	注意表达	
17	家庭是人们有组织的社会结合，是社会（ ）组织单位，它不仅包括夫妻关系，还包括亲子关系和其他血缘性亲属关系。	单选题	B	基础	基本	重要	首要	
18	工作时，个人的手机应（ ），以免打扰他人。	单选题	A	调成振动	发大声音	播放音乐	随手拿	
19	家政服务员通过劳动力市场、（ ）、亲朋同乡择业。	单选题	D	黑市	自己找	广告	家政服务公司	
20	家政服务员择业前应准备好个人身份证件、（ ）、必须物品、心理素质等。	单选题	A	健康证明	化妆品	礼服	运动装	
21	家政服务员从业的基本要求是，年满（ ）周岁，55岁以下，身体健康，证件齐全。	单选题	B	18	16	20	23	
22	家政服务员在工作中要服从（ ）和家政公司的管理。	单选题	A	雇主	家人	社会	国家	
23	家政服务员安全服务包括家庭防火、防盗抢、（ ）等。	单选题	C	交通安全	生产安全	用水安全	出行安全	
24	打开水龙头无水流要（ ）关上水龙头，以防发生意外。	单选题	A	随手	及时	不忘	过后	
25	家用电器出现故障，应及时请（ ）修理。	单选题	D	人	工人	家人	专业人员	
26	使用各种电器要详细（ ），掌握正确的使用方法。	单选题	B	问人	阅读说明书	咨询	检查	
27	购买烟花爆竹要到国家有关部门批准经销的（ ）商店购买。	单选题	C	任意	所有	指定	大型	
28	当雇主不在家又有客来访时，家政服务员应彬彬有礼请来客与（ ）预约，或等主人回来后再来。	单选题	D	家人	家政公司	街道	主人	
29	（ ）紧急报警全国统一电话是“110”。	单选题	B	火警	匪警	急救	交警	
30	一旦拨通并确认紧急报警电话后，要（ ）说清楚案件、灾害事故或求助的确切地址、联系人电话。	单选题	C	稍后	待后	立即	仔细	
31	轻度足踝扭伤，应先（ ）患处。	单选题	D	不敷	热敷	温敷	冷敷	
32	鼻出血急救：身体前倾、并用手手指捏住鼻梁下方的软骨部位，持续（ ）分钟，或用冰袋止血，若都无效应立即送医院。	单选题	B	1-5	5-15	5-10	15-30	
33	胸外心脏（ ）是心脏停搏时采用人工方法使心脏恢复跳动的急救方法。	单选题	C	挤压	抚摸	按压	电击	
34	家庭饮食卫生要关注原材料采买、加工、食用与（ ）等环节。	单选题	D	价格	产地	多少	储藏	
35	家政服务员着装必须（ ），不要衣不系扣或者服装褶皱太多。	单选题	C	时尚	高雅	整洁	朴素	
36	节日或者雇主家有客人到来时，家政服务员可换上（ ）、美观、鲜艳些的服装。	单选题	A	整洁	时尚	高档	妖娆	
37	家庭成员都应保持良好的（ ）习惯，注意饮食卫生。	单选题	C	饮食	生活	卫生	起居	
38	环境污染的新四害是指（ ）、废渣、废气、噪音。	单选题	A	废水	垃圾	废品	蟑螂	
39	居室要勤开窗户通风换气，每日至少（ ）次，以保持空气的清新。	单选题	B	1-2	2-3	3-8	5-8	
40	绿植可以吸收（ ）、二氧化硫、施放氧气、吸附和阻留灰尘、调解空气、降低噪音、美化环境。	单选题	B	氧气	二氧化碳	氮气	空气	
41	老鼠能传播（ ）、流行性出血热、钩端螺旋体病、恙虫病等。	单选题	A	鼠疫	瘟疫	肝炎	伤寒	
42	常见的生活垃圾分为（ ）、厨余垃圾、有害垃圾、其他垃圾四类。	单选题	A	可回收垃圾	卧室垃圾	客厅垃圾	生活垃圾	
43	《中华人民共和国民法通则》是调整平等主体的（ ）之间、法人之间、公民和法人之间的财产关系和人身关系。	单选题	C	亲属	朋友	公民	夫妻	
44	《中华人民共和国民法通则》规定：（ ）（自然人）是指具有血肉之躯的人类。具有中华人民共和国国籍的自然人是中国公民。	单选题	A	公民	男性	女性	成年人	
45	《老年人权益保障法》的立法目的是为了保障老年人合法权益，弘扬中华民族敬老、养老、助老的美德，根据（ ）制定的。	单选题	C	民法	劳动法	宪法	治安管理处罚条例	
46	《老年人权益保障法》规定：老年人养老以（ ）为基础，家庭成员应当尊重关心和照料老年人。	单选题	A	居家	机构	养老院	抱团	
47	《老年人权益保障法》规定：老年人的赡养人应当履行对老年人经济上供养，（ ）上照料和精神上慰藉的义务，照顾老年人的特殊需要。	单选题	B	学习	生活	工作	交友	
48	制作水果拼盘的目的是使简单的个体水果，通过形状（ ）等几方面艺术性结合为整体。	单选题	A	色彩	口味	形态	外观	
49	色彩在水果造型的装饰上占有极其重要的地位，也是图案构成的主要因素之一，（ ）给人们的感觉与心理有着密切的关系。	单选题	C	颜色	色泽	色彩	搭配	
50	选料是创作造型菜肴的重要阶段，选择原料时除要求（ ）卫生、富有营养外，还应侧面从质地美、色泽美、形状美三个主要方面进行选择。	单选题	A	新鲜	口感	时令	价格	
51	选择制作水果拼盘造型中恰当地运用对比和调和的手法，突出图案的（ ）。物象的形、色、描法、质地、组织排列等方面的差异和由此造成的各种变化。	单选题	A	形式美	质地美	色彩美	形态美	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
52	水果造型与器皿的组合应符合两个条件，一是水果类别与器皿品种相配合，即盛装的器皿不仅宜大宜精，而且要求配套完整；二是水果色泽与器皿色泽要（ ）。	单选题	A	协调	鲜明	对应	一致	
53	实践中美化水果的造型是为了使人在品尝美味的同时获得美的享受，因此，在创作水果造型菜的时候首先要强调以（ ）为主的原则。	单选题	C	携带	观赏	食用	评价	
54	水果拼盘造型就是让菜肴造型处在艺术形象与模拟对象之间，这“似与不似”的菜肴形象能令人产生（ ）联想。	单选题	B	幻觉	视觉	触觉	味觉	
55	拼盘水果造型中除了在（ ）时杀菌消毒外，还应注意水果装盘过程中的餐具，消毒过的器皿要避免污染，不可用未消毒的抹布擦拭盘、个人等清洁卫生等。	单选题	B	选购	清洗	切配	装盘	
56	图案造型艺术是应用美术，具有实用性和装饰性，美的水果是图案与造型的产物，运用形式美的法则和多种手法来表现（ ），突出凝练、简洁、整齐、条理的美感。	单选题	D	色彩	构图	展示	主题	
57	水果的造型的食用价值与艺术欣赏价值具有不同层次的意义，食用价值是首要的，艺术表现是质量的深化，是食用价值的升华，是为了更好地提高水果的（ ）水平促进人的食欲。	单选题	A	质量	技术	食用	欣赏	
58	生食海鲜品种除三文鱼外还有（ ），食时蘸少许酱油、醋、姜末、芥末调制的调味汁，口感会更美味。	单选题	A	牡蛎	鲑鱼	鲤鱼	鲫鱼	
59	海鲜在干制过程中容易产生一些致癌物，食用虾米，虾皮，鱼干前最好用（ ）浸泡沥干备用。	单选题	B	白醋	热水	冷水	盐水	
60	海鲜含有丰富的蛋白质和矿物质等营养素，水果中含有较多的鞣酸，海鲜中的矿物质与水果中的鞣酸形成难溶的钙对肠胃形成刺激，所以吃完海鲜后最好间隔（ ）小时再吃水果。	单选题	C	30分钟	1小时	2小时	3小时	
61	章鱼的身体充满神秘色彩，它有3个心脏1000多个吸盘，会变色能伪装，喷出黑色墨汁但血液是（ ）。	单选题	B	红色	蓝色	白色	黑色	
62	干货是烹饪原料的重要组成部分，干货原料自身的（ ）决定了它不能直接食用，必须先进行涨发加工。	单选题	B	品质	特性	产地	保存	
63	烹制干货原料的水平能反映一个厨师（ ）水平的高低。	单选题	C	熟悉	素质	技术	工艺	
64	将干货原料通过水发就是把原料放入水中，利用水的（ ）作用，是原料重新吸收水分回复原有形状和风味。	单选题	A	渗透	浸泡	调节	压力	
65	干货原料由鲜料脱水干制而成，不可直接烹调，必须通过涨发去除（ ）。	单选题	A	异味	杂质	腥味	霉味	
66	涨发干货的目的使其吸收水分回软，尽可能的恢复（ ）。	单选题	C	形状	品质	口感	营养	
67	蹄筋涨发锅内的油稍微烧热便可放入蹄筋，用（ ）使油温慢慢逐渐升高。随着油温升高，蹄筋也慢慢逐渐膨胀发大，直至蹄筋涨发透身才可捞起。	单选题	A	慢火	中火	大火	猛火	
68	瑶柱涨发用清水浸约十分钟，剥去边枕洗净，用器皿盛装，加入沸水浸过面，放上姜片、葱条、料酒蒸约（ ）小时，用手轻按便松散时即可。	单选题	B	0.5小时	1小时	2小时	3小时	
69	花胶涨发用清水浸（ ）小时后洗擦干净，放入盆内加沸水焗1小时，如未够身可换水再焗，至够身为止。	单选题	B	3小时	5小时	8小时	12小时	
70	燕窝涨发用清水浸约（ ）分钟，放入器皿内加沸水焗至够身，未够身可换水再焗。用白瓷碟盛放，用小钳将燕毛、杂质剔除干净，不可弄散，保持原形。用清水浸着备用。	单选题	C	10分钟	20分钟	30分钟	1小时	
71	水发是将干货原料放在热水或沸水中，并加上盖，干货原料在较高温度的热水中能促进水分收，使其质地变得（ ）去掉杂质和异味。	单选题	B	润滑	柔软	韧性	可口	
72	油发干货原料油温是让原料受热膨胀，油温一般控制在（ ）否则焦糊。	单选题	C	100℃-110℃	140℃-150℃	160℃-180℃	200℃-220℃	
73	红烧料主要料头有蒜茸、姜米、陈皮米、（ ）。	单选题	B	葱条	菇件	蒜子	姜块	
74	刀法就是使用不同的刀具将原料加工成特定（ ），采用的各种不同的运刀技法，亦即运刀的方法。	单选题	D	大小	长短	薄厚	形状	
75	根据加工用刀的不同，刀法可以分为普通刀法和（ ）刀法两大类。	单选题	A	特殊	直刀	斜刀	竖刀	
76	刀工美化是采用刮刀法将原料横直刮刀，加热后使其卷缩成一定形态的方法。这种方法适用于炸、焯、油泡等烹调方法，如（ ）、西湖菊花鱼等。	单选题	D	油浸鲈鱼	白灼虾球	油泡田鸡	麦穗花鱿	
77	现代餐饮要求菜肴不仅美味，而且要美观，不但要讲究菜式的色、味、形等效果，还注重成品菜式的盛装用具，力求菜式与器皿和谐统一才能突出此菜的（ ）简洁和优美。	单选题	C	调味	造型	刀工	火候	
78	合理使用原料是整个烹制过程中的一项重要原则，在刀工处理时应注意，必须懂得量材使用，并且选用（ ）得当，不仅能使加工的成品整齐美观，还能节约原料。	单选题	D	烹调	火候	调味	刀法	
79	由于菜肴有各种不同的烹调方法，就有不同的调味与火候的要求，因此（ ）就有了不同的配合烹调的要求进行加工。	单选题	C	选料	搭配	刀工	烹调	
80	腌制原料前应将原料加工成恰当的（ ），清洗干净，吸干表面水分，放在腌制的器皿内。	单选题	B	条状	形状	块状	片状	
81	蛋白稀浆的成品要求是（ ），外酥脆内甘香，外表略有透明感，有珍珠泡，并布有幼蛋丝。	单选题	B	色泽金黄	色泽浅金黄	酥香甘脆	肉质滑嫩	
82	飞水（焯水）作用与目的是去除原料的血污和异味,去除原料部分水分使（ ）。	单选题	D	原料入味	原料上色	原料成熟	原料定型	
83	初步熟处理的炸适用于干果、需上色的动物性原料和植物性原料，作用与目的使原料香酥脆，使动物性原料上色，增加原料的香味固化原料（ ）。	单选题	B	大小	形状	水分	味道	
84	烹起源于火的利用，就是（ ）原料，通俗地叫作烧煮食物，在烹调工艺学中，烹就是使生的原料致熟的加热和使原料发生一系列复杂的物理化学变化的加热。	单选题	A	加热	加工	腌制	调味	
85	调味的方法俗话说：“五味调和百味鲜”，五味能调出百种鲜美滋味靠的就是调味的方 法，调味的方 法多种多样，拌、（ ）、烹制加味、随菜调味、干撒味料、跟佐料等。	单选题	C	切配	加热	腌制	油炸	
86	调味的原则根据菜肴的口味适当调味，对菜肴调味时必须先要清楚菜肴的风味特点和口味要求，根据原料的性质适当调味，适应地方口味和用餐对象，灵活调味要结合（ ）掌握调味品特性正确调味。	单选题	A	季节变化	原料多少	烹调方法	个人喜好	
87	烹调中的麻辣味，麻和辣是两种味，麻是舌头和口腔细胞因为麻而产生的一种有节奏的振动的感觉，其实麻不属于味觉，更不是嗅觉而是（ ）。	单选题	B	视角	触觉	味觉	感觉	
88	麻辣味具有较强的刺激性，对腥、臊、膻等异味有较强的（ ）作用，辣味能刺激胃肠蠕动，增强食欲帮助消化。	单选题	A	抑制	降低	分解	刺激	
89	辣味是调味料和蔬菜中存在的某些化合物所引起的辛辣刺激感觉，不属于味觉，是舌、口腔和鼻腔粘膜受到刺激产生的辛辣、刺痛、灼热的感觉、辛辣味具有增进食欲（ ）人体消化液的分泌的功能。	单选题	A	促进	抑制	刺激	减弱	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
90	鱼香味适应性广泛原料主要有家禽菜、家畜菜、（ ）禽蛋菜都可用，不仅适用于热菜，也适用于冷菜，只是烹制有所差异。	单选题	C	海鲜	菌类	素菜	贝类	
91	热菜的“鱼香味”在川菜中有两种配料方法，一种是川盐、泡红辣椒等，另一种是郫县豆瓣(红辣椒酱)、白酱油等，具体操作时注意熟悉调料的（ ）。	单选题	B	质量	性能	味型	用量	
92	糖醋味甜酸味浓鲜香可口，入口醇厚而后转清淡酸香味，因醋的酸与香具有和味、改味的特点，除腻作用明显，若使用过量时，酸度过大就难以入口，此时再加糖中和酸味则会过腻，因此要控制好糖与醋的比例以避免糖醋味压过食材的（ ）。	单选题	D	原味	鲜味	甜味	本味	
93	复合味中，咸鲜味多指比较（ ）的味，如蚝油焗鸡、红烧甲鱼、豉椒牛肉等的味。	单选题	A	浓郁	咸香	咸鲜	鲜香	
94	复合味偏于（ ）的咸鲜味一般称为清鲜味，如姜蓉白切鸡、荷香蒸甲鱼、油泡虾球、鲜笋炒牛肉等	单选题	B	清香	清淡	清脆	咸甜	
95	合理膳食是指一日三餐所提供的营养必须满足人体的（ ）和各种生理、体力活动的需要。	单选题	A	生长发育	休闲旅游	工作学习	体育运动	
96	正常成年人每日的食谱应包括摄入（ ）的奶类，肉类，蔬菜，水果，五谷等几大类。	单选题	C	少许	等量	适量	超量	
97	合理饮食是指受有关（ ）健康和社会观念支配摄入食物的饮食行为习惯。	单选题	B	环境	食物	心理	气候	
98	营养配餐原则要根据年龄、性别使膳食的能量和各种（ ）的摄入在一周内达到膳食营养素参考摄入量的要求，以满足生理和生长发育的营养素需要。	单选题	A	营养素	能量	脂肪	维生素	
99	营养配餐是一种科学健康的饮食方式，以科学的营养理论为指导，建议对主食类、蛋白类、蔬果类、油脂类等均衡摄入，配合丰富多样的（ ）达到平衡营养，保持健康的效果。	单选题	B	肉类	食材	水果	海鲜	
100	家庭配餐选择合适的食物加工、烹调方法， 需要根据对食物喜好和烹调方式,经常变换（ ），并注意食物的色彩搭配和食物的造型，以增加食欲。	单选题	D	周围环境	就餐时间	餐次比例	烹调方法	
101	合理烹调蔬菜在焯水时要大火，水沸时间短，这样不仅能减轻原料色泽的改变，同时可减少营养素的损失，如蔬菜中含有某些氧化酶易使（ ）氧化被破坏。	单选题	B	维生素A	维生素C	维生素D	维生素E	
102	特殊人群中孕妇的膳食有特别的推荐，包括怀孕前期需补充充足的能量，孕后期保持体重的正常增长；孕中期增加鱼、肉、蛋、奶、（ ）的摄入。	单选题	A	海产品	滋补品	营养品	保健品	
103	学龄前儿童的膳食需单独制作。烹调方式多采用蒸、煮、炖等，肉类食物加工成肉糜后制作成肉糕或肉饼或加工成细小的肉丁使用，蔬菜要切碎煮软，每天的食物要更换品种及（ ）等。	单选题	B	蔬果饮料	烹调方法	肉类食品	新鲜水果	
104	高尿酸特殊人群膳食原则，限制外源性（ ）的摄入，减少尿酸的来源，并增加尿酸的排泄，降低血尿酸水平，从而减少痛风急症发作的频率和程度防止并发症。	单选题	C	脂肪	蛋白质	嘌呤	维生素	
105	高血压人群饮食应调整膳食结构以（ ）饮食为宜，并避免进食富含胆固醇的食物，减少摄入过多的饱和脂肪酸，常吃蔬菜如芹菜、番茄等利于平衡血压值。	单选题	D	低盐高脂肪	减少运动	增加能量	低盐低脂肪	
106	高血脂人群饮食应少食高脂肪和高糖食物，在烹调动物性食品中应绝对避免（ ）烹调食物。	单选题	B	焖煮	油炸	卤味	煎烤	
107	肥胖症人群控制好饮食的总热量，限制高脂肪高糖食物的摄入，饮食尽量清淡，饮食要低脂低糖高热量的食物，三餐要选择低热量的食物，烹调方法多采用（ ）多素少荤的饮食方式。	单选题	A	蒸煮	油炸	炖焖	煎烤	
108	中老年人食物的多样化与烹饪方法在烹调方法上多采用蒸、煮、烧、烤、凉拌的方法，避免食用油炸的食物，低盐，每日盐的摄入量应控制在（ ）以下。	单选题	C	3克	4克	6克	10克	
109	中国饮食文化绵延不断，历代都有所发展创新，同时兼收国内外的饮食文化，形成了丰富多彩独具特色的（ ）风格。	单选题	D	地区	饮食	固有	民族	
110	烹饪就是将各种可食用的原材料运用不同加工方法，通过烹制变成美食的一种（ ）。当人类结束了“茹毛饮血”的原始生活逐渐学会了制作熟食，即逐步学会了烹饪。	单选题	A	技能	习惯	方式	方法	
111	宴会营养食谱的设计要以客人的就餐标准为依据，科学合理的营养配餐为主要目的，运用宴会食谱的有关知识，设计既符合客人需要又能保持膳食平衡、满足能量供给的（ ）。	单选题	D	新鲜食材	高端酒水	就餐环境	宴会菜单	
112	编写宴会食谱要熟悉膳食结构中各类食物的数量及在膳食中所占（ ），了解中国居民膳食结构。	单选题	B	种类	比例	热量	营养	
113	在烹调中一般把烹制菜肴时所用火力的（ ）和所花时间的长短称为火候。	单选题	B	高低	大小	快慢	强弱	
114	火候控制中猛火又称旺火、急火等，是火力（ ）的等级，这种火的火焰高而稳定，火花耀眼明亮，又称文武火，呈黄白色或蓝色，辐射强，热气逼人。	单选题	A	最强	较强	一般	最弱	
115	烹饪原料在加热过程中会发生物理和化学变化，变化情况极为复杂，具体的变化将依据原料的（ ）性质、形态与火候的施用加热环境等因素而定。	单选题	D	环境	时间	特点	种类	
116	烹调中走红又叫（ ），是指正式加热前将原料经炸制成半成品的过程。	单选题	A	过油	拉油	炸油	着油	
117	家庭餐制作炸鸡翅时，先用酱油腌制入味再油炸，出品外观色泽金黄，肉质香浓又（ ）。	单选题	B	酥脆	滑嫩	松软	成熟	
118	梅菜扣肉制作过程中，走红走油时油温一般控制在（ ），否则油温过低不上色，油温过高会焦糊。	单选题	C	100℃-130℃	100℃-150℃	160℃-180℃	200℃-220℃	
119	制汤又称（ ），是通过加热将动物性原料中的蛋白质和脂肪溶解于水，称为味道鲜美的汤汁。	单选题	A	吊汤	滚汤	煨汤	炖汤	
120	清汤在烹制菜肴的主要作用是给菜肴提供鲜味，使菜肴味鲜香浓，还有就是为汤菜准备（ ）。	单选题	A	汤底	汤料	汤锅	汤汁	
121	家庭烤鸡翅鸡翅洗净后用刀划斜口，放入姜粉、盐、料酒、胡椒粉、鸡精、糖、生抽、老抽（少许）、香蒜炸粉、辣椒粉将所有的调料与鸡翅拌匀，放入烤箱中（ ）烤20分钟取出，在鸡翅上刷一层蜂蜜再烤5分钟。	单选题	D	110℃	120℃	150℃	180℃	
122	炖就是将原料放在炖盅内，加入汤水或沸水（ ）用蒸汽长时间加热，调味后成为汤水清澈香浓物料软嫩一般称为炖品。	单选题	B	加水	加盖	加盐	加酱油	
123	炖品一般配姜件、葱条、火腿大方粒、瘦肉大方粒为料头，瘦肉可为炖品补充鲜味，炖品（ ）这种色泽能使人产生香浓滋润的感觉。	单选题	A	浅红色	浅黄色	淡白色	深红色	
124	炖烹调法可分为原炖法和（ ）两种烹调方法。	单选题	C	分盅炖	合盅炖	分炖法	清炖法	
125	在制作油泡菜时应根据肉料的特性，形状选用恰当的油温，一般来说，肉料水分多、型体大（ ）宜高些。	单选题	B	水温	油温	重量	火候	
126	烹调法扒的菜式由底菜和面菜两部分组成，不是依主、辅料而分，先放上碟的称为底菜，后放的为（ ）。	单选题	B	主菜	面菜	上菜	配菜	
127	扒的菜式按原料的属性分，扒法分料扒法和（ ）法两种，区别在于料扒的芡宜紧，汁扒的芡稍宽，料扒芡色随面菜原料色泽而定有深有浅，汁扒的芡一般有色且稍深。	单选题	A	汁扒	煨扒	煲扒	碟扒	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
128	制作料扒菜肴工艺流程，煮熟底菜排放于碟上，底菜的烹制方法根据原料而定，烹制面菜把面菜铺盖在底菜之上或围伴（ ）。	单选题	B	配料	底菜	尾菜	头菜	
129	蒸制的菜式是由蒸汽进行直接加热，因此蒸汽量的大小取决于蒸制的火力，蒸制菜肴火候分为猛火中火和（ ）。	单选题	D	微火	小火	文火	慢火	
130	猛火宜于蒸水产品能使成品色鲜艳质嫩滑，中火宜于蒸家禽家畜类原料，能使成品口感嫩滑，色泽明快，味道鲜美，慢火宜于蒸（ ）。	单选题	A	蛋类	炖品	鱼类	植物类	
131	根据原料和菜式的需要，选用恰当的火力和时间，豉油皇蒸鳊鱼用的是（ ）法。	单选题	C	原蒸	隔水蒸	平蒸	干蒸	
132	油爆菜的菜品丰富包括油爆鸡柳、油爆大虾、油爆大葱、油爆猪肝、油爆鸡肉、油爆青鱼、油爆鸡丁等。油爆菜的口味特点是成品口感（ ）。	单选题	A	咸鲜	咸香	嫩滑	鲜香	
133	油爆双脆属（ ），是北方地区特色传统名菜，烹饪以油爆为主，正宗的油爆双脆的做法极难，对火候的要求极为苛刻，欠一秒钟则不熟，过一秒钟则不脆，是中餐里制作难度较大的菜肴之一，色、香、味、形兼备的特色美食。	单选题	C	粤菜	川菜	鲁菜	淮扬菜	
134	红焖牛腩制作用的是（ ）操作，成品要求肉质软滑、味道浓郁、带较重的酱料香味等特点。	单选题	A	熟焖法	酱焖法	煲焖法	焖煮法	
135	红焖鱼将鲜鱼斩成日字形块洗净,沥干水分,加入精盐拌匀,鱼块拍上干淀粉,将鱼块投入油温在180℃的油锅内炸透,原锅下蒜蓉等料头烹酒后下汤水及调味料,再下鱼块用（ ）调至浅酱红色,加胡椒粉、麻油,用湿淀粉勾芡,加包尾油和葱丝便可上碟。	单选题	B	生抽	蚝油	老抽	酱油	
136	炸焖法适用于鱼类原料,其成品具有外甘香、内软滑鲜美,制作工艺流程先肉料拌味、上粉,把上粉的原料放油锅内炸至香酥,焖制过程中调味调色（ ）上盘。	单选题	A	勾芡	加水	加盖	加配料	
137	糟熘是将质地软嫩的主料经改刀处理（ ）上浆,经滑油或焯水的方法加热至成熟,然后及时将糟香卤汁加热勾芡增稠,再与制好的主料翻拌在一起或芡汁浇淋在成熟,原料上面成菜的方法。	单选题	B	加工	腌制	预制	调味	
138	醋熘在制作过程中,调料中（ ）比例稍大,口味偏酸的烹调方法。作法于焦熘、软熘、滑熘接近。例:醋熘白菜、醋熘土豆丝、醋熘肝尖。	单选题	C	甜味	辣味	酸味	鲜味	
139	煨菜的主要特点是保持了菜肴的（ ）原汁、原味,比起炒、炸、煎等烹饪方法,煨出来的菜肴所含油脂少,且能在很大程度上保存菜的各种营养素,更符合健康饮食的要求。	单选题	B	形态	原形	美观	完整	
140	鱼茸是指将鱼肉去骨,去皮后经粉碎加工成茸状,加入（ ）淀粉,油脂等辅料,搅拌上劲而制成的质感细腻富有弹性的食品。	单选题	A	蛋清	蛋黄	小苏打	水	
141	虾茸制作将鲜虾仁放入加盐的水中用筷子搅拌使虾肉上残存的虾壳脱落,用干净的白布吸干水分后用刀拍烂,加入（ ）与虾仁一起用刀背剁成泥状。	单选题	B	猪瘦肉	猪肥肉	五花肉	猪皮	
142	鸡茸由于鸡肉本身肉质细腻没有筋,可以直接用刀背剁碎,但鸡肉粘性比较差,必须加上（ ）的肥猪肉同剁,才能增加粘性称为鸡茸。	单选题	B	10%	20%	30%	40%	
143	正确运用芡色是勾芡技术的重要内容,芡色指芡的色泽和芡的油亮程度,芡的油亮程度与芡的稀稠、芡含油量的多少和芡粉（ ）有关。	单选题	B	数量	质量	浓稠	时间	
144	深红芡带酱红色泽,多由红汤、酱料、（ ）调出,如扒大鸭、约纱圆蹄、红焖牛腩等。	单选题	C	生抽	蚝油	老抽	烧汁	
145	家庭中式面点具有制作简单,食用方便,源于个人不同的饮食习惯注重（ ）突出浓郁的地方风味。	单选题	C	色彩	形态	口味	消费	
146	中国面点在口味上因各地方因气候环境差异,自古就要南甜北咸,东辣西酸之说,中式点心制作的方法主要有炸、煎、（ ）、烤等。	单选题	A	蒸	炒	焗	卤	
147	中式烹饪主要分中式烹调 and （ ）两个方面的内容组成,两者密切关联,相互配合不可分割。	单选题	B	中式烹调	中式面点	各种烘焙	西式面点	
148	中式点心除了与菜肴密切配合外,还具有相对的独立性的特点,如（ ）、包子,面条和各种饼类可以离开菜肴的搭配单独进食。	单选题	C	炒面	油糕	饺子	米粉	
149	水调面团因使用的水温不同,性质和用途也不同,中式面点制作中冷水面团水温要求在（ ）之间。	单选题	A	10℃-30℃	10℃-40℃	20℃-40℃	20℃-50℃	
150	目前中式点心制作过程中常用的第一个步骤是使用酵母发酵,化学膨松,物理膨松等（ ）膨松方法。	单选题	B	2种	3种	4种	5种	
151	调制面团步骤中适当的加入（ ）膨松剂,可使面团起到化学反应并受到物理作用使面团组织产生空洞,变得膨大疏松。	单选题	A	化学	物理	生物	人工	
152	一般认为果蔬汁是指以新鲜或冷藏果蔬(也有一些采用干果)为原料,经过清洗、挑选后,采用（ ）的方法如压榨、浸提,离心等方法得到的果蔬汁液称为果蔬汁。	单选题	A	物理	生物	化学	理化	
153	用新鲜或冷藏水果为原料,经加工制成的制品,果汁按形态分为澄清果汁和（ ）果汁。	单选题	B	生榨	混浊	混合	熟制	
154	果蔬饮料果蔬汁用新鲜或冷藏的水果或菜加工制成的饮料,果蔬中含B族维生素、维生素E、（ ）胡萝卜素,以及钙、镁、钾等无机盐等。	单选题	C	维生素A	维生素B	维生素C	维生素D	
155	混合果汁是由两种以上的水果汁混合而成。特点是既能提供多种营养,又能弥补某些水果（ ）上的不足。	单选题	B	营养	口感	口味	制作	
156	果蔬饮料果蔬汁用新鲜或冷藏的水果或菜加工制成的饮料,空腹时不要喝（ ）较高的果汁,应先吃一些主食以免胃不舒服。	单选题	A	酸度	甜度	浓度	混合	
157	最古老的咖啡煮制方法来自（ ）。	单选题	A	阿拉伯	意大利	英国	法国	
158	常见的咖啡的种类有（ ）种。	单选题	C	9	10	11	12	
159	烘焙过的咖啡豆在常温下只能放（ ）周。	单选题	A	1	2	3	4	
160	电动咖啡机煮熟制造方法适合（ ）烘焙的咖啡。	单选题	C	浅度	中度	深度	中浅度	
161	冲调咖啡比较适当的水温应低于（ ）度。	单选题	D	65	75	85	96	
162	咖啡的最佳饮用温度为（ ）度。	单选题	D	60	70	80	85	
163	冲调咖啡不能使用含（ ）水冲泡咖啡。	单选题	C	氢	氧	氯	钾	
164	咖啡豆的保存方法,下列说法错误的是（ ）。	单选题	D	长期存放咖啡豆放冰箱较好	整粒的咖啡豆可保存长久些	选用不锈钢材质密封罐保存	选用塑料材质密封罐保存	
165	保存咖啡豆最好选择（ ）材质的密封罐。	单选题	D	铝	木	陶器	不锈钢	
166	粗磨的咖啡适用于（ ）。	单选题	D	蒸气加压式咖啡器	虹吸式咖啡器	纸过滤式咖啡器	沸腾式咖啡壶	
167	茶叶的鉴别方法有观茶色,好茶叶色泽通透鲜亮,看茶形各种茶叶都有（ ）的外形。	单选题	A	独特	一致	固定	多变	
168	如何鉴别茶叶的质量方法有一看,二闻,三泡,四（ ）细嫩,整齐,叶肉柔软而厚实的为好。	单选题	B	尝	饮	咀嚼	观外形	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
169	西湖龙井产于浙江杭州西湖区，鉴别时茶叶为（ ），叶细嫩，条形整齐，宽度一致，为绿黄色，手感光滑，一芽一叶或二叶；芽长于叶，一般长3厘米以下。	单选题	C	椭圆	卷形	扁形	长条形	
170	在冲泡茶的基本程序中的（ ）环节讲究根据茶叶品种不同，达到的要求不同。	单选题	B	选水	煮水	奉茶	收具	
171	井水属于地下水，当井水受到盐碱地表水污染时，选择用于泡茶茶汤品质（ ）。	单选题	C	汤色加深，汤味变涩	汤色加深，汤味变淡	汤色变淡，汤味带咸	汤色黑褐，汤味苦涩	
172	在各种茶叶的冲泡程序中，茶叶的用量（ ）和茶叶的浸泡时间是冲泡技巧中的三个基本要素。	单选题	B	壶温	水温	水质	水量	
173	茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高10℃，茶叶褐变速度将增加（ ）倍。	单选题	B	2	3	5	6	
174	茶叶保存应注意光线照射，因为光线可加速各种（ ）对茶叶储存极为不利。	单选题	A	化学反应	物理反应	分解反应	脂质反应	
175	茶叶保存应注意温度的控制。温度平均每升高10℃，茶叶的（ ）速度将增加3至5倍。	单选题	B	变味	褐变	变质	陈化	
176	蔬菜和水果的主要卫生问题包括微生物和寄生虫卵污染，工业废水和生活污水污染，腐败变质和亚硝酸盐以及（ ）。	单选题	B	核辐射污染	农药残留	黄曲霉素污染	抗菌素污染	
177	国家从2009年6月1日开始取代《中华人民共和国食品卫生法》的是（ ）。	单选题	D	中华人民共和国食品安全卫生法	中华人民共和国食品卫生与药品安全法	中华人民共和国食品药品法	中华人民共和国食品安全法	
178	家庭最常见的食品生物性污染是（ ）。	单选题	B	病毒性污染	细菌和细菌毒素性污染	真菌性污染	真菌毒素污染	
179	家政服务员在采购食品原料时必须保证食品新鲜和安全，不同类的食品应分开放置，半成品、成品与生食品要（ ）存放，鱼、虾、家禽及肉类尽可能放在隔离容器内。	单选题	B	包装	分类	真空	整齐	
180	家庭采购食品原料应向提供者索取相关产品（ ），从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证。	单选题	C	出厂日期	保质期	检验合格证	营业执照	
181	采购的食品存放须实行“四隔离”，即（ ）成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；食品与天然冰隔离。	单选题	A	生与熟隔离	冷与热隔离	蔬菜与水果	肉类与海鲜	
182	为保证食品安全在食品的采购、加工直至被人摄食为止的各个阶段中，为保证其（ ）、有益性和营养性而采取的措施。	单选题	A	安全性	可食性	观赏性	重要性	
183	家庭餐制作的食品安全必须符合国家法律法规和强制性标准的规定，满足保障人体健康、人身安全的要求，不存在危及（ ）和安全的合理危险因素。	单选题	B	自由	健康	生命	人格	
184	烹调制作家庭餐时，家政服务员必须持有正规医疗机构出具的本人有效期内的健康证明，健康证有效期为（ ）。	单选题	B	半年	一年	两年	三年	
185	四季豆含有（ ）及红细胞凝集素等有毒物质，吃了含这些毒素的四季豆会中毒。如果烹调四季豆时充分加热，把豆煮熟就可破坏其所含毒素则可防止中毒。	单选题	B	龙葵素	皂素	有机酸	秋水仙碱	
186	烹饪过程中产生的有毒物质N-亚硝基化合物，除改进烹饪工艺与加工方法还可摄入（ ）含量丰富的食物，可把进入体内的亚硝酸盐还原生成氧化氮，降低亚硝酸盐离子的浓度。	单选题	A	维生素C	维生素A	维生素B	维生素D	
187	发生亚硝酸盐食物中毒主要原因是把亚硝酸盐误当（ ）食用，食用了硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品，食用了含硝酸盐、亚硝酸盐含量高的苦井水煮制的米饭、粥等。	单选题	B	味精	食盐	白糖	调味品	
188	食品保藏是为防止食物腐败变质（ ）其食用期限，使食品能长期保存所采取的加工处理措施。	单选题	B	缩短	延长	保存	食用	
189	冷藏是保藏食品的一种方法，家庭冰箱冷藏室温度一般控制在（ ）之间，在短时间可以阻止食品腐烂。	单选题	C	1℃-3℃	1℃-5℃	1℃-7℃	1℃-10℃	
190	食品保存冷藏温度越低保存食品时间越长,大多数冷冻食品在-17度可保藏（ ）。	单选题	B	半年	一年	两年	三年	
191	通过摄食进入人体的各种致病因子引起的，通常具有感染性的或中毒性的一类疾病，都称之为（ ）疾病。	单选题	A	食源性	生物性	化学性	物理性	
192	预防食源性疾病，在烹调加工所用原料应保证新鲜并彻底加热，热菜贮存温度应保持在（ ）以上，保温温度低于这个温度则可能加速细菌的生长繁殖，增加食品的危险性。	单选题	B	50℃	60℃	80℃	100℃	
193	食源性疾病都与食物有关，在相近的时间内都有吃（ ）的经历，往往同食者集体发病，人与人之间不会传染停止食用可疑食物发病就会立即停止。	单选题	A	相同食物	不同食物	加工步骤	烹调方式	
194	所有的食物中毒都是以食物和水源为载体使致病因子进入机体引起的疾病，细菌性食物中毒一年四季均可发生，但以（ ）季发病率最高。	单选题	B	春季	夏秋	冬季	雨季	
195	引起食物中毒的细菌在自然界分布很广，预防食物中毒措施，一般避免熟食受到各种致病菌的污染，严格分开生熟食品加工用具，厨房的刀具，砧板，抹布要经常清洗（ ）。	单选题	A	消毒	晒干	消杀	清洗	
196	预防农药引起化学性食物中毒的具体措施，每天采购的每种蔬菜必须通过农药残留分析仪检测，确保无超标农药残留再进行（ ），要做到“一洗二浸三烫四炒”。	单选题	B	清洗	烹调	腌制	调味	
197	食物之所以有毒大致有几种原因，食物加工的一系列过程中受到有害（ ）的污染，如沙门氏菌、变形杆菌、葡萄球菌、肉毒杆菌等；食物在生产、加工、运输、贮存过程中被有毒化学物质污染。	单选题	B	霉菌	细菌	病毒	添加剂	
198	误食有毒动植物或摄入因加工（ ）方法不当未除去有毒成分的动植物食物引起的中毒。如：四季豆、鲜黄花菜、生豆浆等。	单选题	C	采购	加工	烹调	保存	
199	预防食物中毒措施，加强食品原料质量控制,从源头抓起采购食品原料要严格把关保证原料新鲜，不得采购腐败变质、霉变过期或者其他感官性状异常的（ ）。	单选题	D	熟食卤味	反季节蔬菜	海产品	食品原料	
200	关于衣物洗涤预处理，下列错误的是（ ）。	单选题	D	预处理是在服装洗涤前对某些部位、某些污渍作单独处理	预处理使服装洗得更干净	预处理一般针对领口、袖口等易沾污的重垢地方	预处理降低工作效率	
201	亚麻织物洗涤时要选用优质皂或优质洗涤剂，洗涤温度应控制在（ ）℃以内。	单选题	A	10	20	40	30	
202	需要每半年清洗一次的是（ ）。	单选题	C	床单、被罩	家具	窗纱、窗帘	阳台、窗户玻璃和卫生镜子	
203	易褪色的衣服加（ ）会防止褪色。	单选题	A	盐	醋	糖	墨水	
204	化纤衣物不易褪色是因为（ ）。	单选题	B	衣物在低温染色	衣物在高温染色	衣物在冷冻状态染色	衣物在比较耐高温染色	
205	为避免衣服染色，洗涤时应（ ）。	单选题	D	深色衣物与浅色衣物一起洗涤	高温洗涤	低温洗涤	深色衣物与浅色衣物分开洗涤	
206	皮革制品的质地鉴别常识错误的一项是（ ）。	单选题	C	视觉鉴别法	手感鉴别法	猜测鉴别法	气味鉴别法	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
207	真丝遇火燃烧，以下说法正确的是（ ）。	单选题	C	燃烧速度很快	冒黑烟	遇火缩成团状	灰烬为白色	
208	锦纶火试（ ）。	单选题	A	燃烧速度很快	有火焰	遇火缩成团状	灰烬为白色	
209	洗涤刺绣类衣物时宜使用（ ）℃左右的温水。	单选题	B	20	35	45	55	
210	丝绸绣花被面洗涤温度以（ ）摄氏度为宜。	单选题	A	30-40	20-30	10-20	5-15	
211	丝绸服装水洗时，应（ ）。	单选题	D	洗衣机洗	用搓板搓洗	硬毛刷刷	手工轻揉轻搓	
212	手工洗涤较脏的衣物时，要先浸泡（ ）分钟左右。	单选题	C	5	10	15	20	
213	水溶性污垢是指能溶解于水的污垢，如（ ）等，这类污垢一般适用于水洗。	单选题	A	糖类、淀粉	柴油渍	尘土	油污	
214	固体污垢是指在（ ）以固体形态附着在织物表面上的污垢，如尘土。	单选题	C	高温下	高压下	常温下	高湿度下	
215	衣服沾上酱油时，下列处理方法错误的是（ ）。	单选题	A	放置一段时间再处理	可以用2%的硼砂水溶液洗涤	可用莲藕捣烂进行揉搓去除	污渍的地方用水浸湿，再撒上一勺白糖，用手揉搓可去除	
216	衣物上的茶渍处理，下列选项正确的是（ ）。	单选题	A	立即用70-80℃热水洗涤	立即用10-20℃热水洗涤	立即用30-40℃热水洗涤	立即用0℃水洗涤	
217	旧咖啡渍的处理，下列处理方法错误的是（ ）。	单选题	C	可用5%双氧水溶液擦拭，再用清水洗净	可用10%双氧水溶液擦拭，再用清水洗净	可用3%双氧水溶液擦拭，再用清水洗净	可用0.5%双氧水溶液擦拭，再用清水洗净	
218	衣物上红药水渍的处理方法是（ ）。	单选题	D	先用热水浸泡	不管什么材质均用酒精进行处理	可用漂白粉直接处理	先用白醋洗，然后用清水漂净	
219	衣物上的口红印处理正确的是（ ）。	单选题	D	直接用热水浸泡	用白醋进行搓洗	用盐水搓洗	用调酒用的苏打水倒在干净的布上轻轻拍去痕迹	
220	衣物上的锈渍可用鲜（ ），榨汁滴在锈渍上，揉搓。	单选题	B	水果	柠檬	橘子	西瓜	
221	洗掉衣服上的霉点，下列做法错误的是（ ）。	单选题	D	可先在日光下暴晒，后用刷子清霉毛，再用酒精洗除	把被霉斑污染的衣服放入浓肥皂水中浸透后再进行处理	丝绸衣物可用柠檬酸洗涤，后用冷水洗漂	深色衣物可以用2%的肥皂酒精溶液处理再清洗	
222	衣物染上油漆，以下处理方式最恰当的是（ ）。	单选题	C	先浸泡热水	先浸泡冷水	先用布蘸上汽油擦洗，再用洗涤剂洗净	直接用漂白粉	
223	巧除衣物上的汗渍，下列正确的是（ ）。	单选题	C	直接用热水浸泡	直接温水浸泡	先浸泡10%盐水1-2小时后清水漂洗	毛织物用氨水处理	
224	洗涤花色羊绒织物时，洗涤水温应在（ ）左右。	单选题	C	10℃	20℃	30℃	40℃	
225	棉织物烫发黄时应马上向烫黄的部位撒些（ ），然后用手轻轻揉搓，再放在太阳底下晾晒片刻，用清水洗净，焦痕即可减轻以至完全消失。	单选题	C	糖	醋	细盐	苏打粉	
226	洗涤羽绒制品时，要先将其放入冷水中浸泡（ ）分钟左右。	单选题	B	30	20	40	50	
227	干洗衣物一般是采用（ ）方法的原理。	单选题	B	物理置换	化学	生物溶解	自然分解	
228	家政服务员帮取干洗衣物时，应检查项目不包括（ ）。	单选题	D	是否完全洗净	有无串色	有无损伤	核实店主身份	
229	下列不属于干洗衣物优点的是（ ）。	单选题	D	可以杀菌	衣物不变形	对面料的损伤较少	价格便宜	
230	麻质地的衣物熨烫温度一般为（ ）。	单选题	D	110℃-160℃	120℃-160℃	140℃-170℃	160℃-185℃	
231	棉质地的衣物熨烫温度一般为（ ）。	单选题	C	110℃-160℃	120℃-160℃	140℃-170℃	160℃-185℃	
232	丝质地的衣物熨烫温度一般为（ ）。	单选题	A	110℃-160℃	120℃-160℃	140℃-170℃	160℃-185℃	
233	熨烫西服方法正确的是（ ）。	单选题	B	先烫前后片	先烫零部件	温度控制在100℃以下	可以直接烫前襟	
234	熨烫西服里子，下列做法错误的是（ ）。	单选题	C	要喷适量的水	熨斗移动要慢	先烫衣服里子的后身和前襟	先烫领子反面	
235	化纤衣物熨烫应（ ）。	单选题	C	尼龙织品熨烫温度应高些	初次熨烫应先在前襟试熨	初次熨烫应先在不明显位置试熨	高温熨烫	
236	羊绒大衣熨烫温度应控制在（ ）℃以下。	单选题	D	80	100	150	160	
237	蒸汽熨烫时应在距离羊毛大衣（ ）处进行。	单选题	A	1-2cm	2-3cm	3-4cm	5-6cm	
238	羊绒衣物熨烫后应（ ）。	单选题	B	阳光下晒干	自然晾干	直接收入衣柜	再次高温熨烫	
239	羊绒衫类的衣物经水洗后要（ ）方法处理才能使毛衫恢复原样。	单选题	A	放大定型	直接熨烫	喷雾熨烫	拉扯	
240	纯毛开衫的熨烫需要经过的步骤不包括（ ）。	单选题	D	湿润	模板扩大	熨斗熨平	拉扯	
241	羊绒衫衣身缩水明显时，定型板穿入应在（ ）。	单选题	A	前后身湿润后发生膨胀时	后身湿润时	直接穿入	前身刚湿润时	
242	真丝旗袍在熨烫前的准备工作，下列选项正确的是（ ）。	单选题	C	工具直接使用	熨斗里面的水可以用上次剩余的	熨烫工具应清洁	对熨烫人员无要求	
243	真丝旗袍在熨烫一般从（ ）开始熨烫。	单选题	B	大面积的部位	小面积部位如衣领	小部件绣花先开始	小部件盘扣先开始	
244	真丝旗袍在熨烫后中应（ ）。	单选题	A	悬挂保存	叠放保存	在阳光下晾干	收纳袋真空保存	
245	下列关于熨烫中山装，正确的是（ ）。	单选题	C	领子最先熨烫	衣身最后熨烫	衬里最先熨烫	衣袖最后熨烫	
246	使用蒸汽喷雾熨斗熨烫中山装时，要根据中山装的（ ）调整熨烫温度。	单选题	A	面料和衬里纤维的种类	衣领的面料	袖口的面料	衣身的面料	
247	熨烫中山装衣身时，下列做法错误的是（ ）。	单选题	C	用力要均匀	不能烫出亮光	不能套穿板熨烫	腋下侧身也需要熨烫	
248	熨斗的使用，下列错误的是（ ）。	单选题	C	家庭通常选用蒸汽熨斗	熨烫时应先判断衣物材质	使用非蒸汽熨斗可以直接熨烫	熨烫时要注意力度	
249	蒸汽熨斗使用时，应（ ）。	单选题	D	灌注热水	高温逐渐下调	烫好衣服立刻入柜	蒸汽熨斗使用后应倒清水	
250	蒸汽熨斗保养错误的是（ ）。	单选题	D	及时清理余水	及时清理底板焦化物	产生水垢可加少量醋利用喷射蒸汽去除	熨烫完毕可以泼水降温底板	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
251	轻薄型衬布要求的温度为（ ）。	单选题	C	80℃-100℃	80℃-120℃	120℃-135℃	150℃-160℃	
252	厚重性衬衫的温度为（ ）。	单选题	D	80℃-100℃	80℃-120℃	120℃-135℃	135℃-145℃	
253	衬布手工压烫错误的是（ ）。	单选题	C	衬布有低温衬、高温衬	熨烫前需要了解衬布的性能	衬布熨烫时停留时间必须要快，一般3秒即可	衬布熨烫时要有一定压力	
254	熨烫衣物时易出现“极光”，极光产生的原理不包括（ ）。	单选题	D	是属于一种斑点	是衣物因压烫发生表面构造变化所形成的的光反射现象	多出现在有较多层材料重叠的地方	短时间压烫比长时间更容易产生	
255	熨烫时（ ），可以避免产生极光。	单选题	C	烫面与衣物要滑动	衣物表面不加垫布	上下烫板结构设计要符合要求	熨烫操作生疏	
256	熨烫时，家政服务员（ ）可避免产生极光。	单选题	C	对厚部位采取重烫	在一处进行多次熨烫	对衣物减少来回滑动	对熨烫技术无要求	
257	皮衣熨烫时的温度为（ ）。	单选题	C	30℃-40℃	30℃-50℃	60℃-70℃	80℃-120℃	
258	皮衣的保养最主要是（ ）。	单选题	A	防潮防蛀	防止暴晒	防水	防盗	
259	皮革失去光泽，下列做法正确的是（ ）。	单选题	B	直接用上光剂滴在皮衣上	用皮革上光剂上光	用醋进行上光	用食盐直接揉搓	
260	棉织品是（ ）。	单选题	A	天然纤维	化学纤维	毛呢	皮质	
261	下列关于棉织品的特点，下列正确的是（ ）。	单选题	C	是化学纤维	吸湿性弱	吸湿性强	怕碱	
262	棉质衣物收藏时注意事项错误的是（ ）。	单选题	D	洗净	晾透	注意干燥保存	不怕潮湿，随意保存	
263	毛衣类衣物收藏时应以（ ）的形式收藏。	单选题	C	衣撑挂放	夹肩挂放	平整叠放	夹下摆挂放	
264	羽绒服收纳前应（ ）。	单选题	C	压缩	暴晒	干净、干透	高温烘干	
265	长期压缩收纳会使羽绒服（ ）。	单选题	D	挺括	松散	耐用	降低保暖性能	
266	毛织品分类收纳错误的是（ ）。	单选题	D	按长短	按厚薄	按材质	按户主喜欢	
267	如果毛衣上有镶嵌串珠和装饰品，为了不让毛衣产生磨损收纳时应（ ）。	单选题	A	用包装纸将串珠和装饰品等部分夹住	饰品往里叠放	饰品向外叠放	拆掉饰品收纳	
268	棉质寝具收纳时应（ ）。	单选题	A	除去湿气再收纳	蓬松盖被放最下层	收纳柜子最好开放式	不可放除湿剂	
269	居室美化中，对建筑结构（ ）。	单选题	B	可以随意改动	改动应请专业人员评估	管道可以改动	装饰材料以美观为主	
270	装饰材料的选择正确的是（ ）。	单选题	B	美观第一	安全为主	价格为主	户主喜好为主	
271	传统装饰材料的特点有（ ）。	单选题	A	价格低廉	高档	独特	质感最佳	
272	鞋的收纳工具不包括（ ）。	单选题	D	鞋撑	收纳盒	悬挂杆	报纸	
273	挂钩收纳架的特点不包括（ ）。	单选题	B	收取方便	整齐	收纳筒便	清洁方便	
274	抽屉型收纳工具的特点是（ ）。	单选题	A	适合收纳隐私性物品	属于开放型收纳工具	频率较高工具适用	利于展示	
275	以下不适合用于过季衣物收纳的工具是（ ）。	单选题	D	收纳箱	真空收纳袋	收纳盒	衣柜挂杆	
276	过季衣物保存错误的是（ ）。	单选题	B	保存的柜子要干燥	衣物刚晒完要尽快装箱	棉质衣物可以真空保存	收纳箱要确保无虫卵	
277	过季皮革衣物保存时候应注意（ ）。	单选题	B	要绝对干燥	要注意防湿	真空保存	暴晒后悬挂入柜	
278	淘汰的衣物处理时应（ ）。	单选题	B	家政服务人员自行处理	经户主清点后再处理	直接丢弃	家政服务员回收	
279	淘汰的衣物还可以改造成抹布，以下适合改造的是（ ）。	单选题	A	纯棉衣物	化纤衣物	皮衣	丝质衣物	
280	旧衣物可改造错误的是（ ）。	单选题	C	抹布	饰品	化纤衣物最适合改成儿童衣物	收纳袋	
281	真丝衣物与蚕丝衣物一起保存会（ ）。	单选题	A	真丝变色	使衣物发霉	是蚕丝质量变差	使真丝质量变好	
282	颜色鲜艳的丝绸衣物要用（ ）包裹，可以防止褪色。	单选题	B	棉布	深色纸	浅色纸	化纤布	
283	皮衣收藏前的做法正确的是（ ）。	单选题	C	高温熨烫	直接装入樟脑丸	先进行去污处理	先暴晒保持干燥	
284	皮衣保存时应（ ）。	单选题	B	采取折叠存放	采取悬挂方式	叠放在最下层	要充分晾晒后直接入柜	
285	裘皮皮板受潮后会变（ ）。	单选题	B	软	硬	长	短	
286	大衣一般选用（ ）衣架悬挂。	单选题	A	斜肩形木质	一般竹子	铁丝	薄片型塑料	
287	衣物防霉防蛀的关键是（ ）。	单选题	B	完全晾干	衣物洗干净	叠放整齐	悬挂整齐	
288	棉毛衫裤应（ ），方可避免引起霉变。	单选题	C	装在塑料袋保存	熨干后直接入柜	洗净完全晾干后入柜叠放	直接悬挂在开放式衣柜	
289	衣物易发霉程度，下列说法正确的是（ ）。	单选题	C	纯棉衣物最容易发霉	化纤衣物最容易发霉	皮衣较易发霉	干燥环境存放的最容易发霉	
290	（ ）在插花构图中起骨架轮廓的作用，决定插花作品的比例和高度，起到活跃画面的作用。	单选题	B	团状花材	线形花材	特殊形态花材	散状花材	
291	（ ）常作为整个插花作品的焦点存在。	单选题	C	特殊形态花材	散状花材	团状花材	线形花材	
292	（ ）具有填补造型空间、调和作品色彩的作用。	单选题	A	散状花材	特殊形态花材	线形花材	团状花材	
293	（ ）的寓意是高雅、长寿、康宁。	单选题	A	万年青	迎春花	剑兰	五代果	
294	梅花的寓意是（ ）。	单选题	B	生命力强、清高孤寂	高风亮节、独立创新	丰盛、有君子之风	清芳幽雅、冰莹秀丽	
295	（ ）的寓意是和平、友好、吉祥。	单选题	D	天堂鸟	马蹄莲	大丽花	桂花	
296	绿色花泥用来插（ ）。	单选题	A	鲜花	干花	仿真花	人造花	
297	淡豆沙色花泥用来插（ ）。	单选题	C	鲜花和仿真花	鲜花和干花	干花和仿真花	干花和百合花	
298	插花时，应根据花材（ ）决定使用花插的大小、样式。	单选题	D	大小和质量	质量和颜色	颜色和多少	大小和多少	
299	插花的步骤是（ ）。	单选题	B	构想→选材→插摆→修剪与保鲜→固定	构想→选材→修剪与保鲜→插摆→固定	选材→修剪与保鲜→构想→插摆→固定	选材→构想→插摆→修剪与保鲜→固定	
300	（ ）是进行插花创作的首要工作，也是直接影响插花作品效果至关重要的一个环节。	单选题	C	修剪与保鲜	选材	构想	插摆	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
301	下列有关插花的插摆顺序，说法正确的是（ ）。	单选题	D	先插花后插叶	先插造型花再插线形花	先插散状花材再插造型花	先插高的再插矮的	
302	（ ）是插花的最基本形式。	单选题	D	花篮	花束	盆插	瓶插	
303	（ ）是社交、礼仪场合最常用的插花形式。	单选题	C	花束	花环	花篮	壁挂式插花	
304	插花造型的原则不包括（ ）。	单选题	B	构图完善	造型新颖	色彩协调	境物契合	
305	插花前要将失水较严重的花枝用深水浸至花颈部位（ ）小时。	单选题	D	0.2	0.3	0.4	0.5	
306	在插花器皿的水中放0.1%的（ ）可以增加营养，有利于延长花期。	单选题	C	盐	醋	糖	白酒	
307	（ ）切口用锤子击扁，在水中浸泡2小时，可延长保鲜时间。	单选题	B	梅花	杜鹃花	秋菊花	山茶花	
308	居家摆放盆栽应少而精，每个室内空间只需（ ）盆盆栽即可。	单选题	D	5~6	4~5	3~4	1~3	
309	书房、卧室宜摆一些（ ）。	单选题	C	树桩盆景	山水盆景	文静素雅的盆花	耐阴盆栽	
310	春季以摆放（ ）盆栽为宜。	单选题	C	观叶	观果	观花	艳丽大方	
311	给花卉植物浇水需要根据（ ）定。	单选题	B	花期	生长阶段	花卉种类	所处环境	
312	盆栽花卉开花阶段需要（ ）。	单选题	C	多浇水	不需要浇水	适当控水	越少浇水越好	
313	在植株的花期增施（ ），有利于绿植盆栽开花繁茂。	单选题	D	氮肥	磷肥	氮磷肥	磷钾肥	
314	（ ）是房间布置的主体部分，对日常使用和居室美化的影响极大。	单选题	D	饰品	绿植	家电	家具	
315	若一侧的家具既少又小，可以借助盆景、（ ）和墙面装饰来达到平衡效果。	单选题	B	家电	小摆设	绿植	插花作品	
316	摆放家具时，（ ）以安放床铺、衣柜等较为适宜。	单选题	C	明亮区	行动区	安静区	阴暗区	
317	（ ）是一种物美价廉、质朴纯真的家居饰品，比较适合具有古典格调的装修风格。	单选题	B	瓷器	陶器	钟表	布艺品	
318	（ ）种类齐全、造型多样，它们不但具有实用性，而且具有装点空间、美化环境的作用。	单选题	D	铁艺工艺品	钟表	瓷器	玻璃制品	
319	家庭成员若习惯左手取拿，在其居住空间内注意物品摆放在（ ）。	单选题	B	右侧	左侧	远处	高处	
320	整理收纳的原则不包括（ ）。	单选题	D	使用频率优先	易看易拿	就需就近	客人喜好	
321	每天用的水、杯子等物品应放在（ ）。	单选题	D	最上层柜内	底层柜内	书房柜内	视野范围内	
322	色彩搭配包括（ ）。	单选题	B	浴室与橱柜的搭配	家具与家装饰品的色彩搭配	鞋子与衣服的搭配	厨具与沙发的搭配	
323	关于色彩搭配正确的是（ ）。	单选题	B	多种颜色搭配会较美观	同色系搭配使空间更大	不能选择渐变色摆放物品	标签最好少用	
324	茶叶渣属于（ ）。	单选题	C	可回收物	有害垃圾	湿垃圾	干垃圾	
325	棉签属于（ ）。	单选题	D	可回收物	有害垃圾	湿垃圾	干垃圾	
326	电池属于（ ）。	单选题	B	可回收物	有害垃圾	湿垃圾	干垃圾	
327	家政服务员进入卧室进行收纳时应先征得（ ）的同意。	单选题	D	老人	儿童	业主	卧室主人	
328	以下关于卧室物品收纳正确的是（ ）。	单选题	A	过季衣物放床下	较厚衣物收纳在高层	包包不能挂着	帽子不能挂墙	
329	卧室收纳以下陈述错误的是（ ）。	单选题	B	舒适为主	随意为主	分区管理	分类管理	
330	当季衣物在衣柜中应（ ）收纳。	单选题	B	真空压缩	直接悬挂或折叠	抽屉密封	衣柜高层	
331	化纤被收纳前不要（ ）。	单选题	D	洗涤	叠放	干燥	暴晒	
332	衣物的收纳思路不包括（ ）。	单选题	B	分类	设计	规划	搭配	
333	千页以上的精装典籍最好装进（ ）中进行收纳。	单选题	B	抽屉	书套	盒子	保险柜	
334	家庭档案属于（ ），需放入带锁抽屉收纳。	单选题	C	一般文件	家居用品	重要文件	手册	
335	以下不属于文件收纳原则的是（ ）。	单选题	D	整理是第一步	有电子版的文件，纸质版最好丢弃	重要证件按贵重物品收纳	纸质版文件需丢弃	
336	客厅是家庭（ ）区域。	单选题	A	公共	洗漱	私人	阅读	
337	客厅展示柜放置的装饰品大小和数量应（ ）。	单选题	B	越多越好	适宜	越少越好	越大越好	
338	客厅一般功能分区有误的是（ ）。	单选题	C	观影区	休闲区	学习区	会客区	
339	厨房刀具的收纳正确的是（ ）。	单选题	C	刀具放于专门的刀架或抽屉	刀具不能随意放台面	刀具收纳在下层柜子便于拿取	刀具可放置墙面挂置	
340	水槽下方比较潮湿，不宜放置（ ）。	单选题	B	清洁用具	食品	洗洁精	净水器	
341	厨房的功能下列说法错误的是（ ）。	单选题	D	储	配	洗	阅	
342	厨房湿垃圾要（ ）。	单选题	A	及时处理	隔夜处理	直接倒入水槽	与干垃圾一起处理	
343	收纳餐具的抽屉最好在里面放（ ），既防潮又能避免木质板被划伤。	单选题	B	卫生纸	锡纸	餐巾纸	A4纸	
344	洗手池的台面上东西（ ）。	单选题	B	越多越好	越少越好	摆满	不要分类	
345	小物件可以在衣帽间利用（ ）进行分区管理。	单选题	B	大抽屉	储物格	收纳柜	保险柜	
346	衣帽间（ ）区域可以放置当季常穿衣物，便于日常试衣搭配。	单选题	C	下方	最上方	中间	抽屉	
347	玄关一般不放置（ ）。	单选题	B	鞋子	餐具	临时外套	体育用品	
348	玄关又称（ ），指入门处到正厅之间的一段空间。	单选题	C	门槛	杂物间	门厅	小阳台	
349	一般按照（ ）标准来决定隔板的间隔。	单选题	C	鞋子的高度+10cm	鞋子的高度+2cm	鞋子的高度+5cm	鞋子的高度+15cm	
350	下列不属于空间与整理收纳关系的是（ ）。	单选题	C	互补关系	衬托关系	整体关系	再造关系	
351	整理收纳通过再造空间，能（ ）家庭的互动空间。	单选题	A	增大	减少	持平	不影响	
352	空间规划中物品的放置是（ ）的。	单选题	B	固定	可变动	随意性	按户主喜欢	
353	金饰、钻石应避免直接与（ ）接触。	单选题	A	香水	泉水	自来水	纯净水	
354	关于首饰收纳说法错误的是（ ）。	单选题	D	一般放在首饰盒里	可以进行展示	利用首饰架收纳	首饰盒不设分区	
355	玩具整理收纳的步骤不包括（ ）。	单选题	D	教	闻	问	丢	
356	对有毒有害的玩具的处理是（ ）。	单选题	B	直接丢弃	征得同意后再进行丢弃	收纳在书房	收纳在儿童房	
357	飞行棋属于（ ）玩具。	单选题	B	社会认知类	益智类	教育类	运动类	
358	收纳贵重饰品时应先（ ）。	单选题	B	清洁	盘点并由户主确认	干燥	分类	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
359	高频使用饰品收纳的原则是（ ）。	单选题	D	清洁为主	安全为主	隐私为主	使用方便为主	
360	对季节性饰品收纳时应（ ）。	单选题	C	挂墙收纳	用完直接装盒收纳	先清洁保养后收纳	开架收纳	
361	瓶罐最好的收纳方式就是（ ）。	单选题	C	直接放在洗漱台面	直接收纳在开放式架子	收纳盒装起来	锁在抽屉中	
362	洗漱用品的正确收纳是（ ）。	单选题	C	多余的毛巾浴巾收纳在浴室柜	化妆棉、棉花棒等注意加盖收纳	个人护肤品要分开收纳	要注意通风收纳	
363	护发工具的收纳整理正确的是（ ）。	单选题	D	开架收纳好于抽屉收纳	置于洗漱台面方便使用	与牙刷一起收纳	清洁擦干后进行收纳	
364	根据家庭实际空间结构，（ ）酒柜更有收纳功能。	单选题	B	开放式	嵌入式	独立式柜体	移动式架子	
365	酒柜收纳特点不包括（ ）。	单选题	B	存放酒水	清洁方便	展示功能	凸显空间品质	
366	藏酒数量多的话可以建立（ ）。	单选题	D	清洁手册	整理表	总量表	库存表	
367	小孩的鞋子和常穿的鞋子放在鞋柜（ ），便于取拿。	单选题	D	抽屉	带锁柜子	顶层	中间层	
368	鞋柜收纳，第一步工作应为（ ）。	单选题	B	鞋子分类	规划	清洁	消毒	
369	书柜收纳时需要对手书作分类，下列分类合理的是（ ）。	单选题	D	按专业分类	按兴趣爱好分类	按小说漫画分类	按书皮颜色分类	
370	书柜作为家庭空间的重要组成部分，对收纳有（ ）的要求。	单选题	A	分类	清洁方便	美观	安全	
371	书柜最下层一般放置（ ）。	单选题	D	爱看的书	正在看的书	收藏类的书	杂志	
372	台球四周至少得留出（ ）m宽能让人自由跑动的运动空间。	单选题	B	1	2	3	4	
373	滑梯一般有3m长，从安全方面考虑，还应有一个平台，需要（ ）m长。	单选题	A	0.5	1	2	3	
374	通常情况下，关于庭院功能区的划分，以下选项不符合的为（ ）。	单选题	B	休闲区	阅读区	游乐区	泳池区	
375	家政服务员应（ ）维护好设备娱乐休闲设施的电气系统，及时更换易损坏的元器件。	单选题	C	偶尔	需要使用时	定期	户主要求时	
376	家政服务员严格按（ ）操作，严禁出现违章操作娱乐设施。	单选题	D	户主要求	客人要求	家政服务员所培训知识	规程或使用说明书规定的程序	
377	娱乐休闲器材存放要求，错误的是（ ）。	单选题	C	规范	有序	杂乱	定位	
378	娱乐设施器材存放室要保持（ ）。	单选题	D	美观	舒适	杂乱	干燥、通风	
379	家政服务员要定期检查娱乐器材，发现损坏的，应（ ）。	单选题	D	保存在库房	自行丢弃	拿回家修理	客户同意后丢弃	
380	打药机属于（ ）庭院美化工具。	单选题	B	频繁使用的	偶尔使用的	不会使用的	禁止使用的	
381	下列不属于园艺工具的是（ ）。	单选题	D	高枝剪	整篱剪	修枝剪	药剂肥料	
382	进行庭院美化作业时，应注意（ ）。	单选题	B	保护工具	机械状况	开机加油	美观	
383	完成庭院美化作业后，首先进行工具（ ）。	单选题	A	擦拭	存放	分类	记录	
384	为了园林机械安全，下列做法错误的是（ ）。	单选题	A	熟练操作的工具可以随意操作	避免疲劳操作	对重型工具不可贸然使用	操作时做好安全防护	
385	操作完喷液工具后，以下选项正确的是（ ）。	单选题	C	直接接触食物	直接进食	更衣洗漱后再进食	无需更换衣服只需洗手	
386	下列不属于喷雾器的主要工作部件的是（ ）。	单选题	C	药液箱	空气室	软管	喷头	
387	长柄高枝剪适用于修剪（ ）的枝条。	单选题	C	矮处	草地	高处	小花盆的	
388	花铲的使用范围不包括（ ）。	单选题	B	移种	施肥	松土	除草	
389	中国兰无土栽培常用基质为（ ）。	单选题	B	园土	砖土加腐叶土	水藓	泥炭	
390	庭院工具收纳的方法原则错误的是（ ）。	单选题	D	分类	收纳	不增加	工具越多越好	
391	庭院工具收纳的目的是让物品时刻在（ ）状态。	单选题	A	最方便使用	最方便保管	最方便查看	最方便整理	
392	频繁使用的工具要放在（ ）的地方。	单选题	C	保险柜	带锁柜子	容易拿到	架子最上层	
393	关于庭院娱乐设施收纳计划制定错误的是（ ）。	单选题	D	与户主一起商讨	分类别进行制定计划	分季节制定	计划不可更改	
394	庭院休闲娱乐设施应随（ ）进行分类管理。	单选题	A	季节	客人要求	客人喜好	家政服务人员喜好	
395	庭院大型娱乐设施收纳时（ ）。	单选题	B	入库收纳	原地堆放即可	拆分收纳	搭棚收纳	
396	下列花卉中，不属于一年生花卉的是（ ）。	单选题	C	凤仙花	鸡冠花	紫罗兰	百日草	
397	下列花卉中，开花和展叶同时进行的是（ ）。	单选题	B	连翘	榆叶梅	木棉	紫荆	
398	花木防治病虫害应遵循（ ）的原则。	单选题	C	防治结合	以治为主	以防为主	顺其自然	
399	翻盆换土是（ ）季盆花补肥的一种方法。	单选题	A	春	夏	秋	冬	
400	当气温超过（ ）时，室内花卉就要注意通风。	单选题	D	15℃	20℃	25℃	30℃	
401	秋季花木养护的重点是（ ）。	单选题	B	整枝修剪	加强水肥管理	防治病虫害	保湿	
402	使用手推式草坪机剪草，行进时应向前推，（ ）割草，速度不宜过快。	单选题	C	由前向后	由上至下	由左至右	由右至左	
403	在一般情况下，绿篱新的枝叶长（ ）厘米时进行下一次修剪。	单选题	C	2~3	3~5	4~6	5~7	
404	自然式绿篱以（ ）为主。	单选题	D	灌木	乔木	低矮的花草	藤蔓植物	
405	（ ）绿篱是庭院常见的绿篱形式。	单选题	B	条带状	半球形	自然式	三角形	
406	经过实践验证，在所有水生生物饲料中，（ ）的营养是最全面的，也是全部饲料中最适合喂观赏鱼的。	单选题	C	浮萍	水蚯蚓	水蚤	剑水蚤	
407	（ ）是最理想的饲料形态。	单选题	B	粉状饲料	片状饲料	贴片饲料	颗粒饲料	
408	观赏鱼投放饲料应坚持“四定”，下列错误的是（ ）。	单选题	D	定时	定点	定量	定次	
409	观赏鱼白皮病的流行季节是每年（ ）月间。	单选题	D	2~5	3~6	4~7	5~8	
410	（ ）猫粮水分少，不容易发霉变质，比较容易保存。	单选题	C	罐头	瓶装	干燥型	半干燥型	
411	一般情况下，给宠物猫喂食，食物的温度以（ ）为宜。	单选题	D	15℃~25℃	20℃~30℃	25℃~35℃	30℃~40℃	
412	肥胖的猫吃（ ）的猫食比较好。	单选题	A	低热量	高脂肪	高糖分	高蛋白	
413	给宠物猫洗澡的适宜水温为（ ）。	单选题	C	20℃~25℃	25℃~30℃	30℃~35℃	35℃~40℃	
414	在梳理的间歇时间，用干净的手（ ）轻轻按摩也能保持猫毛的光泽。	单选题	A	顺着毛的方向	逆着毛的方向	先顺着毛然后再逆着手的方向	先逆着毛再顺着毛的方向	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
415	给宠物猫洗澡时，要（ ）搓洗。	单选题	B	从四肢往头部再往下	从头部往下	从尾部往四肢再往头部	从尾部往头部再往四肢	
416	宠物狗的食盆和饮水盆每次用后应及时清洗，定期用（ ）热碱水消毒。	单选题	C	0.1%	0.5%	1%	1.5%	
417	（ ）是最受养犬者欢迎的犬用商品饲料。	单选题	B	半湿性饲料	罐装饲料	湿性饲料	干性饲料	
418	给宠物狗喂食要做到“三定”，下列错误的是（ ）。	单选题	D	定量	定点	定时	定质	
419	（ ）是除去宠物狗臭味的唯一办法。	单选题	B	梳理被毛	洗澡	打针	吃药	
420	给宠物狗洗澡，在夏季一般每周洗澡（ ）次。	单选题	A	1	3	5	7	
421	宠物狗从（ ）月龄开始洗澡，太小的狗不宜洗澡。	单选题	B	3	6	9	12	
422	收纳衣物的培训目标是掌握衣物折叠、整理、（ ）的方法和注意事项。	单选题	C	购买	洗涤	收纳	晾晒	
423	初级家政服务员制作家庭餐技能培训的内容主要是加工配菜和（ ）。	单选题	B	家宴制作	烹饪膳食	家宴摆台	营养配餐	
424	初级家政服务员要掌握蔬菜分类常识与食用方法，能加工（ ）。	单选题	A	时令蔬菜	高端食材	营养配餐	西餐	
425	中级家政服务员加工配菜时要掌握食物原料质量识别常识，掌握刮刀技术操作方法，能将食物原料加工成（ ）茸、掌握馅料制作的方法和注意事项，能制作馅料。	单选题	A	丝	块	丁	片	
426	中级家政服务员烹制膳食，要掌握用煎、烤、烙等（ ）制作技术方法。	单选题	C	菜肴	辅食	主食	配菜	
427	中级家政服务员烹制膳食时能用煎、炖、氽、烩、烧、（ ）等技术方法烹制菜肴。	单选题	A	焖	炒	炸	煮	
428	家政服务员培训教学设计的（ ）是优化培训效果，达到预期培训设想。	单选题	D	重点	要求	方法	目的	
429	教学目标的确定建立在前期分析的基础上。教学目标确定了教学活动的（ ）。	单选题	C	重点	要求	方向	内容	
430	教学设计可以使教学理论与教学（ ）完美结合。	单选题	A	实践	活动	过程	内容	
431	教学方法是教师和学习者为了实现共同的（ ），完成共同的教学任务，在教学过程中运用方式与手段的总称。	单选题	C	目的	愿望	教学目标	任务	
432	教学方法的选择必须依据教学规律和（ ）。	单选题	D	教学手段	教学过程	教学经验	教学原则	
433	教学方法只有（ ）教师的素质条件，能为教师所掌握才能更好地发挥作用。	单选题	B	符合	适应	顺应	达到	
434	课堂教学技能是指教师在（ ）教学中，依据教学理论，运用专业知识和教学经验等，为促进学习者学习、实现教学目标而采取的一系列教学行为方式。	单选题	A	课堂	家庭	线上	视频	
435	良好的课堂导入能引起学习者的注意，提高学习者的（ ），为课堂教学创造一个良好的开端。	单选题	D	积极性	热情	求知欲	兴趣	
436	课堂组织技能是指教师（ ）、管理纪律，引导学习、营造和谐的教学环境，帮助学习者达到一定的教学目标的行为方式。	单选题	D	强迫学习者	带领学习者	监督学习者	组织学习者	
437	绩效评估指对照工作目标或绩效标准，采用（ ）的方法，评定员工的工作目标完成情况、员工的工作职责履行程度、员工的发展情况等，并将上述评定结果反馈给员工的过程。	单选题	D	传统	计算	讨论	科学	
438	绩效评估的作用有：达成目标、（ ）、利益分配、促进成长。	单选题	B	开源节流	发现解决问题	精简员工	压缩成本	
439	家政服务员工作绩效报告的内容必须具备以下三个要素：目标、度量、（ ）。	单选题	A	评估	评价	评语	评判	
440	制作PPT包括：新建空白演示文稿、插入文本框、插入（ ）、插入声音、视频文件、添加插入艺术字、插入图表、调整背景颜色、插入页眉和页角等。	单选题	A	图片	文件	文稿	数据	
441	PPT最大的好处是激发学员的学习（ ），并对讲课起到提纲挈领的作用。	单选题	C	积极性	目标	兴趣	潜力	
442	制作PPT要注意界面的设计，要求具有（ ）、比较恰当，图文均匀分布，整体简洁连贯。	单选题	B	鲜艳	美感	时尚	视觉冲击	
443	PPT背景与文字的反差越（ ）越好，这样学员才能看清PPT上文字的内容。	单选题	B	小	大	恰当	适中	
444	同一页PPT上字体不要（ ），否则会让观众找不到重点。	单选题	A	过多	过少	过复杂	过简单	
445	每一页PPT只能有（ ）个重点。使观众和听众能尽可能地对重点加深印象，这样展示的目的就达到了。	单选题	C	2~5	3~5	1~2	5~8	
446	教学常规是教师应该遵循的最起码的教学规矩，是教学规律的体现，是对教学过程的（ ）要求。	单选题	C	最高	最重要	基本	最终	
447	理论授课的基本流程是：出示教学（学习）任务、明确目标、导入新课、讲授新课、课堂小结、巩固提升和个别辅导、（ ）。	单选题	B	下课	布置作业	讨论	考试	
448	教师备课包括三个基本要素：备教材，备（ ），备教法。	单选题	D	备环境	备教具	备气候	学员	
449	教学媒体按表达方式分：口头媒体（口头教育），印刷媒体（ ），电子媒体（广播，电影，计算机等）。	单选题	B	讲义	教科书	练习册	辅导用书	
450	教师可以利用多媒体教学设备进行课件展示、视频播放等操作，这种方式利用了多媒体设备的优点，图文并茂、资源丰富，并且能（ ）感受，这种方式在信息化教学当中为老师们所喜爱。	单选题	D	客观	宏观	微观	直观	
451	在线教育相比传统课堂有很大的优点，可以（ ）进行学习，不受时间空间的限制，可以接受全国各地名师教学。	单选题	C	指定地点	指定时间	随时随地	自由	
452	广义的教学环境是指影响学校教学活动的（ ）条件（包括物质的和精神的），它可以是物理环境和心理环境。	单选题	A	全部	部分	几个	若干个	
453	狭义的教学环境特指班级内影响教学的（ ）条件，包括班级规模、座位模式、班级气氛、师生关系等。	单选题	B	部分	全部	几个	若干个	
454	教学设计的意义：提高教学效率和教学质量，使学生在（ ）能够学到更多的知识，更大幅度地提高学生各方面的能力，从而使学生获得良好的发展。	单选题	C	有限的时间	每学期	单位时间内	每天	
455	讲授法是教师通过简明、生动的（ ）向学生系统地传授知识、发展学生智力的方法。从教师教的角度看，它是一种传授的方法；从学生学的角度看，它是一种接受性学习的方法。	单选题	D	表情	动作	形态	口头语言	
456	讲授法最大的优点：在较短时间内，教师能够按照一定的体系和步骤，借助各种教学手段，向学生传授较多的有关各种现象和过程的知识信息，教学（ ）。	单选题	A	效率高	时间段	效果好	方便	
457	讲授法作为一种以()为媒介的方法，不能给学生提供丰富的感性知识，学生不能直接体验教师教授的知识。	单选题	C	动作	表达	语言	PPT	
458	讨论法是指在教师的指导下，学生围绕（ ）问题发表和交换意见，通过互相间的启发、讨论、商量获取知识的方法。	单选题	B	几个	某个	多个	重大	
459	讨论法的基本要求是：讨论的问题要有（ ）、要善于启发引导学生、讨论结束时要进行小结。	单选题	C	吸引力	重点	中心	难点	

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
460	讨论法的优点在于能更好地发挥学生的（ ）、积极性，有利于培养学生独立思维能力、口头表达能力，促进学生灵活地运用知识。	单选题	B	能动性	主动性	排他性	自信心	
461	案例教学法是在教师的指导下，根据教学目标和教学内容的需要，通过设置一个具体的教学案例，引导学生参与分析、讨论、表达等活动，让学生在具体的问题情境中积极思考，主动探索，以培养学生（ ）能力的一种教学方法。	单选题	D	语言表达	分析问题	协同	综合	
462	案例教学法能够创设一个良好的、宽松的实践教学情境，把真实的（ ）问题展现在学生面前，让他们设身处地地思考、分析、讨论，对于激发学生的学习兴趣，培养创造能力及分析问题、解决问题的能力极有益处。	单选题	A	典型	生活	经济	社会	
463	案例教学要求学生在教师的指导下，（ ）地深入案例，充分体验角色，成为案例活动的主体，真正实现案例情境的“再现”，并设身处地地思考，学会运用理论探求解决问题的方案，从而较好地激发自己的创新思维，培养自己分析问题及解决问题的能力。	单选题	B	依靠教师	独立自主	形式上	有选择	
464	任务型教学法的优点：能够调动和激发学生的学习积极性和学习兴趣、培养学生（ ）意识和能力、培养学生合作意识和团队精神。	单选题	D	独立	自主	排他	创新	
465	任务型教学法的缺点：课堂（ ）、学生在课堂上的反馈效率低、难以保证大面积提高教学质量。	单选题	A	效率低	效率高	反馈好	气氛好	
466	任务型教学法是倡导以教师为教学（ ）、以学生学习为主体的教学活动。	单选题	B	主体	主导	辅助	指导	
467	项目教学法就是在老师的指导下，将一个（ ）的项目交由学生自己处理，学生通过该项目的进行，了解并把握整个过程及每一个环节中的基本要求。	单选题	C	完全独立	综合	相对独立	或几个	
468	项目教学主要内容来自于真实的工作情景中的（ ）的职业工作任务。	单选题	B	普通	典型	一般	重要	
469	项目教学活动主要指学生采用一定的（ ）和工作方法解决所面临的工作任务所采取的探究行动。	单选题	A	工具	方案	步骤	计划	
470	角色扮演教学法是指教师在教学中提供一个真实的、涉及价值争论的问题情境，组织学生对出现的（ ）进行分析，并且让他们扮演其中的人物角色，尝试用不同的方法解决问题，从而使学生逐步学会解决各种价值冲突，树立正确的价值观念，并且养成良好社会行为的教学过程。	单选题	C	情节	问题	矛盾	细节	
471	角色扮演教学法也用于带有很强的说理性或学生觉得枯燥无味的（ ）知识。	单选题	A	抽象	形象	理论	实践	
472	初级家政服务员具有良好的从业（ ）、职业道德和综合素养，热爱家政服务工作。	单选题	B	技能	心态	经历	经验	
473	初级家政服务员应严格遵守规章制度，听从（ ）和家政公司安排。	单选题	C	家人	国家	雇主	社会	
474	初级家政服务员应对雇主的家庭财产安全负责，使雇主（ ）。	单选题	D	放心	担心	开心	安心	
475	中级家政服务员应具有良好的从业（ ）、职业道德和综合素养，热爱家政服务工作。	单选题	B	技能	心态	经历	经验	
476	中级家政服务员应提供（ ）服务，使雇主满意。	单选题	D	力所能及	基本	所有	高质量	
477	中级家政服务员应积极主动地提供服务，使雇主（ ）。	单选题	A	舒心	放心	满意	安心	
478	一旦发现煤气或者天然气泄漏，迅速（ ），切断煤气或者天然气，打开窗户。	单选题	B	离开	关闭总闸	关阀门	呼救	
479	家中避震最安全的地方卫生间、书房、厨房、卧室（ ）。	单选题	C	墙根	中央	墙角	室内	
480	遇到家里发生火险，不要立即开窗。要及时切断电源并大声呼救，向周围的人报警以及时扑救，同时立即拨打火警（ ）。	单选题	D	110	120	122	119	
481	就业指导是围绕职业发展过程提供的指导、辅导、（ ）等服务。	单选题	B	安置	咨询	就业	技能培训	
482	家政服务员就业指导有助于求职者树立正确的择业观、帮助求职者做出正确的职业（ ）、可以促进家政行业的发展。	单选题	C	定位	规划	选择	培训	
483	高级家政服务员应具备对初级、（ ）家政服务员进行就业指导的能力。	单选题	A	中级	技师	高级技师	未从业	
484	据研究，家政服务员在就业中，可能会出现心理问题有二十余种，需要（ ）地对其进行指导和咨询。	单选题	D	一次性	多次	几次	持续不断	
485	就业指导工作在试用期内，要保持和求职者、用人单位的联系，持续了解求职者的就业情况，发现问题，及时（ ）。	单选题	C	解决	沟通	协调解决	了解	
486	就业指导者必须了解被指导者个人与职业相关的背景，包括教育背景、职业兴趣、职业追求、职业目标，（ ）及人生价值观等。	单选题	D	家庭成员	兴趣爱好	出生地	职业经历	
487	就业指导者为被指导者提供职业辅导、咨询等服务，共同提出（ ）的解决方案。	单选题	A	合理	科学	准确	完美	
488	家政服务员在求职时应精神饱满、干净利落、服装服饰（ ）、给人留下自信、整洁，朴素、大方的好印象。	单选题	C	高档	时尚时髦	美观大方	典雅	
489	家政服务员在求职面试遇到照护老年人工作的，要询问老年人的年龄，（ ），病情等情况。	单选题	A	性别	婚姻	子女	爱好	
490	家政服务员要到合法的中介机构和（ ）家政公司求职。	单选题	C	挂牌的	朋友介绍的	正规的	大型的	
491	以下不是家政服务合同内容的是（ ）。	单选题	A	交友范围	工作内容	工资待遇	服务期限	
492	选择家政机构的方法：一是必须查看是否有工商部门颁发的营业执照，这是家政公司（ ）的证件；二是可以通过网络搜索信誉好、服务规范的家政服务机构。	单选题	C	唯一	重要	最基本	营业	
493	家政服务机构拥有自身的培训、服务一体的服务团队，服务会更专业和（ ）。	单选题	B	顺利	有保障	快捷	便利	
494	家政服务机构拥有自身完善的售后服务体系，对客户的反馈，（ ）解决和处理，提升用户满意度体验，增加客户认可。	单选题	A	及时	当即	过后	等待	
495	雇主希望家政服务员拥有过硬的技术和良好的（ ）。	单选题	D	形象	人际关系	口才	服务意识	
496	雇主希望家政服务员可以（ ）雇主家不好的感情和关系。	单选题	A	调和	解决	调解	处理	
497	家政服务人员的职业选择主要有三大类原因：挣钱、离家近、方便照顾家庭、自己没有其他技能。由此可知，家政服务人员选择家政工作主要因素是（ ）。	单选题	B	兴趣特长	现实因素	职业发展	价值所在	
498	家政服务人员大部分接触的都是家庭中的弱势群体，比如老人、儿童、病人，这就要求家政服务人员需要具备一定的（ ）和沟通技巧。	单选题	D	爱好	定力	魅力	情绪管理能力	
499	家政服务员要调整心态，能够（ ）自己的工作。	单选题	A	认可	喜欢	崇敬	胜任	
500	家政服务员需要调动自己的主观能动性，不能（ ），过于精明。	单选题	C	尽职尽责	热情服务	斤斤计较	精益求精	
501	社会群体对家政服务员应（ ）。	多选题	B, C, D	从严要求	持正确、包容的心态看待	尊重	互敬地对待	保持一定的距离

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
502	关于诚信的说法，正确的是（ ）。	多选题	A, B, C	诚实守信的是市场经济法则	诚实守信是企业的无形资产	诚实守信是为人之本	永远奉行诚实守信的原则在市场经济中必定难以立足	工作能力比诚信更重要
503	家政服务员进入到雇主家中，一定要经得住（ ）的考验。	多选题	A, C, D	金钱	困难	物质	精神	艰苦
504	（ ）实际上是劳动态度问题。	多选题	A, B, C	尊重雇主	热情和蔼	谦恭礼让	能说会道	避重就轻
505	《中华人民共和国宪法》明确规定：“国家提倡（ ）的公德。”	多选题	A, B, C, D, E	爱祖国	爱人民	爱劳动	爱科学	爱社会主义
506	言谈文明的基本要求有（ ）等。	多选题	A, B, C	吐字清晰	态度诚恳	称呼恰当	无需看场合	言无不尽
507	家政服务员在接受面试时要注意（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	力求给雇主留下良好印象	要讲礼貌	倾听雇主询问	询问要抓住关键	果断决策 积极试工
508	（ ）等所引发的火灾一般都是因为漏气忘关阀门等造成。	多选题	A, B, D	天然气	人工燃气	蒸汽	液化石油气	氧气
509	珍惜水就是珍惜生命，（ ）从现在做起，从我做起。	多选题	A, B, C	爱水	惜水	节水	用水	存水
510	在拨通并确认急救电话后，要说清楚急救者的（ ）以利于救护人员及时迅速地赶到急救现场，争取抢救时间。	多选题	A, B, C, E	住址或地点	年龄	性别	爱好	病情
511	家政服务员采买时不购买“三无”产品，不购买（ ）的食品。	多选题	A, B, C, D	过期	腐败变质	油脂酸败	霉变	有商标
512	厨房中的（ ）、食品等一定要做到生熟分开并严格消毒。	多选题	A, B, C, D	器皿	刀具	砧板	抹布	锅
513	可回收垃圾包括（ ）五类。	多选题	A, B, C, D, E	废纸	塑料	玻璃	金属	织物
514	家庭制作水果拼盘应从水果的（ ）等多方面对水果进行选择。	多选题	A, B, C, D, E	色泽	形状	口味	外观	营养价值
515	鲜活海鲜虽然含有（ ）等营养物质，但受海洋污染影响，海鲜往往含有毒素或有害物质所以不宜多食。	多选题	A, B	蛋白质	矿物质	维生素	膳食纤维	糖类
516	烹饪中常用的干货涨发方法有（ ）等几种加工方法。	多选题	A, B, C	水发	油发	盐发	沙发	石灰发
517	烹调制作清蒸鱼常用的料头有（ ）。	多选题	A, B, D, E	姜花	料菇件	火腿片	蒜片	长葱条
518	随着烹饪技艺的发展和消费水平的提高，我国菜肴讲究色、香、味、形，其中菜肴的（ ）与刀工有着密切的关系。	多选题	A, B	形状	味道	品质	价值	层次
519	烹饪菜肴配菜时，使用的刀具锋利不钝，才能使刀工处理后的原料（ ）不互相粘连。	多选题	A, B, C, D	协调	整齐	美观	均匀	平滑
520	原料腌制的作用与原理包括（ ）爽脆和去除异味等。	多选题	A, B, C, D, E	入味	增香	解腻	除韧	嫩滑
521	根据原料的特性和菜肴的需要，用水或油对原料进行初步的加热，使其处于（ ）状态，为正式烹调做好准备的工艺操作过程称为初步热处理。	多选题	A, B, C, D	初熟	半熟	刚熟	熟透	食用
522	菜肴的制作经过（ ）造型之后便进入烹调出成品、控制成品质量的重要环节，必须从理论和操作两方面同时掌握烹调技能。	多选题	A, B, C, D	选料	初步加工	切配	初步热处理	排菜
523	糖醋味在粤菜中使用非常广泛，由糖醋汁，番茄与纯粮米醋等优质原料，调和而成，成菜特点是（ ）。	多选题	A, B, C, D	味酸甜适口	色泽红亮	外酥里嫩	甜而不腻	醒味解腻
524	对复合味分类的依据和命名的方法略有不同。常见的复合味有（ ）。	多选题	A, C	咸复合味	辣酸甜味	甜复合味	咸辣甜味	咸酸辣味
525	科学合理的营养配餐原则包括（ ）。均衡膳食还要满足人体对热量的需要，各种维生素和矿物质的摄取量结构合理。	多选题	A, B, C, D, E	主食与副食搭配	粗粮与细粮搭配	荤菜与素菜搭配	色彩搭配	烹调方式搭配
526	家庭儿童营养配餐的科学饮食应（ ），多选用补气健脾和补肾养精的食品。	多选题	A, B, C, D, E	选择营养丰富的食品，多吃时令蔬菜、水果	注意粗细粮搭配、主副食搭配、荤素搭配	少吃油炸、油煎或多油的食品	变换食物的种类，烹调方法多样化	宜少食多餐
527	家政服务员在进行家庭配菜工作时按菜肴的质量要求，把它们进行合理搭配必须（ ）、掌握菜肴的质量标准及净料成本，具备一定的营养学知识和卫生知识。	多选题	A, B, C, D, E	熟悉原料的性能	了解原料的市场供应情况	掌握原料的库存情况	熟悉菜肴的名称及制作特点	既精通刀工，又了解烹调
528	食谱的设计要了解参加宴会的（ ）及工作性质，根据参加人的风俗习惯，在依据就餐标准制订出宴会食谱。	多选题	A, B, C, D, E	人数	性别	年龄	喜好	禁忌
529	走红又称上色作用是增加原料（ ）使之定型，符合成菜的一种烹调初步热处理方法，多用于带韧性的动物性原料加工。	多选题	A, B, D	色泽	香味	成熟	去除异味	上色
530	分炖法将炖品的原料分为几盅炖制，炖后再合成一盅的方法称分炖法制作稍繁琐，但（ ）能满足炖品不同原料受火时间不同的要求，易于掌握汤色。	多选题	A, B, C	成品汤色明净	肉色鲜明	造型美观	容易掌握时间	汤汁浓郁
531	蒸制菜肴按照碟上造型的特点蒸法可分为（ ）等几种烹调法。	多选题	A, B, C, E	平蒸法	裹蒸法	扣蒸法	碟蒸法	排蒸法
532	煨制菜肴的选料，主料以（ ）的原料，形状以大块或整料，在入锅煨制时，凡使用多种原料的下料时均应做不同处理，在小火加热是要严格控制火力。	多选题	A, B, C, D	老	硬	坚	韧	鲜
533	烹调制作鱼茸菜肴要求成菜具有（ ）特点。	多选题	A, B, C, D	滑爽	鲜嫩	质感细腻	入口软滑	富有弹性
534	中式面点主要特征（ ）面点形成了各种各样形态，极大的丰富了中式面点的花色品种。	多选题	A, B, C, D	品种繁多	讲究馅心	注重口味	成形技法多样	造型美观
535	新鲜水果蔬菜汁能有效为人体补充维生素以及钙、磷、钾、镁等矿物质，可以（ ），因此果蔬汁也有“液体果蔬”之称。	多选题	A, B, C	调整人体功能协调	增强细胞活力以及肠胃功能	促进消化液分泌消除疲劳	促进睡眠	提高免疫力
536	制作家庭果汁的过程中要注意的事项（ ）。	多选题	A, B, C, D	果汁不能够完全代替水果	肠胃不适尽量少喝果汁饮料	避免长时间放在空气中	及时食用，存放时间不宜过久	避免多种水果混合
537	煮制咖啡的注意事项说法正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	咖啡粉使用量要足够	水质要适宜	水温要适宜	咖啡不可再加热	不重复使用咖啡残渣
538	咖啡豆一般可以采用研磨机研磨，根据粗细程度可以分为（ ）。	多选题	A, B, C	细	中	粗	极细	极粗
539	中国人饮茶注重一个“品”字，家庭怎么鉴别乌龙茶（ ）。	多选题	A, B, C, E	看外观	尝口感	看茶汤	观茶形	闻茶香
540	家庭乌龙茶的冲泡分为（ ）基本步骤。	多选题	A, B, C, D, E	茶具准备	温杯	投茶	冲泡	出汤
541	家庭如何保存茶叶（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	避免高温	避免阳光	防止氧化	避免过于潮湿	可长久放置
542	食品安全是指（ ），符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。	多选题	A, B	食品无毒	食品无害	食品营养丰富	食品煮熟煮透	有机食品
543	食品安全事故中造成细菌性食物中毒的常见原因是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	食品原料腐败变质	加工过程发生生熟交叉污染	从业人员带菌污染食品	食品未烧熟煮透	贮存不当
544	以下衣物洗涤前准备分类正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	根据面料区分	按衣物颜色分类	褪色	按衣物的干净程度分类	区分内衣与外衣
545	以下判断衣物掉色的方法正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D	水洗测试	浸泡测试	干擦	湿擦	火试

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
546	以下属于天然纤维的是（ ）。	多选题	A, B, C, D	麻类	棉类	毛类	丝类	腈纶
547	衣物上的霉渍可以用（ ）进行洗涤。	多选题	A, B, C	酒精	稀碱液	稀氨水	煤油	普通洗衣粉
548	下列关于衣物油垢清除正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D	要立刻处理	去污时要讲究次序	去污前要弄清楚衣服的材质	人造丝等衣料尽量少用药品去污	去污效果不好时，降低水温处理
549	对衣物上的口香糖胶迹，下列处理正确的是（ ）。	多选题	A, B	先用小刀刮去，再用鸡蛋清抹在上面使其松散再处理	可先用四氯化碳涂抹污处搓洗	可用氨水处理	可用盐处理	可用酒精处理
550	衣物上的圆珠笔油渍去除正确的是（ ）。	多选题	A, B, E	棉织品一般可用酒精处理	毛料衣物可先把污渍处放到三氯乙烯和酒精的混合溶液中浸泡处理	所有衣物均可以用酒精处理	用热水搓洗	处理时要用冷水处理
551	不适合机洗的衣物有（ ）。	多选题	A, B, C, D	易脱色衣物	易渗色衣物	带涂层衣物	人造革衣物	全棉不褪色黑色衣物
552	容易变形的衣物尽量不机洗，如（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	针织类	丝绸类	毛衣	羊毛衫	皮衣
553	熨烫羊绒衣物时，下列操作正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	不宜干烫	不宜熨斗直接接触衣物	烫后挂衣架自然晾干	熨烫温度很重要	可以用毛巾盖在上面再熨烫
554	羊绒大衣保养时，下列做法正确的是（ ）。	多选题	B, D, E	可以平面熨烫	只能立式蒸汽熨烫	高温烘干	低温烘干	只能选有封闭制冷型的干洗机
555	中山装的熨烫要求是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	全身平整	整体无死褶	领面板圆	两肩圆鼓	全身无亮光
556	熨烫的原则是（ ）。	多选题	A, C	先反面，再正面	先正面再后面	先局部再整体	先整体再局部	上装应先衣领
557	皮衣熨烫，下列操作蒸汽的是（ ）。	多选题	A, B, D, E	低温熨烫	垫布熨烫	直接熨烫皮子	熨烫里子	熨烫后需要干燥
558	皮衣作为季节性的时装，正确保养的方法很重要，下列关于皮衣的存放正确的是（ ）。	多选题	A, B, D, E	皮衣收藏前需要晾干但不能暴晒	皮衣在存放前可以在皮面涂一层甘油而使其不变色	皮衣最好折叠存放	皮衣要注意防潮	皮衣保存最好悬挂起来
559	下列选项中，关于棉织品的特点，说法正确的是（ ）。	多选题	A, E	是化学纤维	吸湿性弱	吸湿性强	怕碱	怕酸
560	羽绒服的收纳应（ ）。	多选题	A, C, D, E	通风、干燥环境晾干	可以高温烘干	在收纳前要拍松	应吊挂收纳	存放时应做好防虫措施
561	下列关于衣物的收藏说法正确的是（ ）。	多选题	A, B, C	樟脑丸不能与衣物表面接触	防虫剂在收纳毛线衣裤时可以使用	裘皮衣物要注意防潮	丝绵袄要长期挂放	真丝衣物与蚕丝衣物一起保存
562	化纤类衣物收纳时应注意（ ）。	多选题	A, B, E	避免长时间悬挂	不宜久晒	可以与卫生球一起存放	樟脑避免与服装直接接触	要久晒确保干燥
563	鲜花花材根据花材的形态可以分为（ ）。	多选题	A, B, C, D	线形花材	团状花材	散状花材	特殊形态花材	球状花材
564	插花工具有（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	花剪	削刀	花泥	花插	美工刀
565	下列关于插花的选材，说法正确的是（ ）。	多选题	A, D, E	根据插花作品使用或摆放的环境选择合适的花材	根据插花作品使用的场合选择合适的插花器皿和辅助材料	根据插花造型选择花材花色	根据插花作品使用的场合选择花材花色	根据插花造型选择合适的插花器皿和辅助材料
566	插花的种类有（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	瓶插	盆插	花束	花环	花篮
567	摆放家具时应该（ ）。	多选题	B, C, D, E	高度一致	按居室功能区摆放	错落有致	高低、大小相衬	家居造型、主要特征和工艺处理要基本一致
568	家庭整体配色，下列选项正确的是（ ）。	多选题	A, B, C	墙壁的颜色最浅	家具的颜色最深	地面的颜色一般取中间色	装饰色可随意挑选大红颜色	不需讲究配色
569	下列废弃的瓶罐，哪种不属于可回收物（ ）。	多选题	B, D	玻璃瓶罐	陶瓷瓶罐	塑料瓶罐	废旧内衣	易拉罐
570	下列关于卧室收纳整理正确的选项是（ ）。	多选题	A, B, D	卧室收纳前均需要征得使用者的同意	收纳前先分类	卧室属于公共空间	卧室应是舒眠空间	卧室应该是活动空间
571	下列不符合文具类收纳特点的是（ ）。	多选题	A, B, D, E	文具一般放在桌面随用随取	文具易于丢失均需收在抽屉	文具一般需要借助收纳盒或收纳筒	文具不用分类收纳	文具属于大件物品
572	以下选项符合厨房物品收纳原则的是（ ）。	多选题	A, B, D	使用频率是基础	分类管理是关键	闲杂物品尽量放于台面	储物柜不宜放得太满	储物柜尽可能满
573	玄关功能分区说法正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, E	上柜放不常用的物品	柜面可以收纳一些零碎物品	鞋刷、折叠伞等可以收纳在玄关	可以留空“半双”空间	尽可能利用所有空间
574	下列属于家庭空间规划特征的是（ ）。	多选题	B, C, D	按照家政计划进行	在了解基础上进行	及时反馈与调整	有一定的稳定性	有一定的可变性
575	饰品收纳技巧正确的是（ ）。	多选题	A, B, C	可以利用首饰盒收纳	首饰也可以展示出来	透明收纳盒是优选	饰品不可以统一收纳	最好放保险柜
576	以下属于休闲娱乐设施的是（ ）。	多选题	A, B, C	烧烤灶	秋千	棋盘	盆景	假山
577	庭院休闲娱乐设施场地管理，下列说法正确的是（ ）。	多选题	A, C, D	要认真做好器材的防火	要认真做好器材的防盗	要认真做好器材的防潮	要认真做好器材的防锈	有需要再进行检修
578	园林剪刀分类正确的是（ ）。	多选题	A, B, C	篱笆剪	多用剪	剪草剪	花锄	花盆
579	下列庭院物品的收纳管理方法正确的是（ ）。	多选题	A, B, D	适用为主	美观为主	整体原则	方便原则	家政服务员喜好为主
580	夏天庭院娱乐设施收纳时应注意事项错误的是（ ）。	多选题	A, B, C	防潮	防电	防虫	防暴晒	防损
581	不同的花木的生物特性各不相同，可归纳为（ ）。	多选题	A, B, C, E	生命周期不同	开花习性不同	温度要求不同	生长环境不同	水分要求不同
582	人工合成饲料根据形态的不同，可以分为（ ）。	多选题	A, B, C, D	颗粒饲料	粉状饲料	片状饲料	贴片饲料	条状饲料
583	下列关于给宠物猫喂食，说法正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	食具要固定使用，不能随便更换	喂食要定时定点	猫喜食温热的食物	随时注意观察猫的食欲	猫饮用水必须是清水
584	狗粮一般分为3钟类型，即（ ）。	多选题	B, C, D	湿性饲料	干性饲料	半湿性饲料	罐装饲料	瓶装饲料
585	初级家政服务员培训内容主要有（ ）、照护老年人、照护病患。	多选题	A, B, C, D, E	制作家庭餐	洗涤收纳衣服	清洁家居	照护孕产妇与新生儿	照护婴幼儿
586	中级家政服务员培训内容主要有：（ ）、照护老年人、照护病患。	多选题	A, B, C, D, E	制作家庭餐	洗涤收纳衣服	清洁家居	照护孕产妇与新生儿	照护婴幼儿

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
587	教学设计的作用有：（ ）。	多选题	A, C, E	使学习者得到更多的关注	完整	使教学理论与教学实践完美结合	准确	使教学工作得到优化
588	教学方法设计的原则有（ ）等。	多选题	A, B, C, D	多样性原则	综合性原则	灵活性原则	创造性原则	延续性原则
589	课堂教学过程中的教学技能包括（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	课堂导入技能	反馈和强化技能	课堂组织技能	变化技能	接收技能
590	家政服务员工作绩效报告的编写方法有（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	确定评估内容	编制评估试题	确立评估目标	选择评估方法	完成工作绩效报告
591	PPT上的文字设计包括三个方面（ ）。	多选题	A, B, E	字体	颜色	内容	多少	大小
592	教学工作的内容包括：制定教学计划、（ ）等环节。	多选题	A, B, C, D, E	备课	上课	作业布置与检查	学法指导	质量检测
593	现代教学媒体的硬件指与传递教育信息相联系的各种教学机器，如（ ）、电视机、录像机、电子计算机等。	多选题	B, C, D, E	手机	幻灯机	投影仪	录音机	电影放映机
594	所谓教学环境，就是为实现教学目的而架设的场所与条件。可以小到（ ），大到一个实验室，一个校园环境、社会场所。	多选题	A, C, D	一个信息	一间教室	一张课桌	一台电脑	一个系统
595	课堂讨论法的作用包括（ ）。	多选题	A, B, C	引发学生的学习兴趣，使学生感到自我存在的价值	激发学生的智慧，进行积极的思维活动	教师能够及时获得反馈信息	课堂活跃	教师轻松
596	任务型教学法倡导学生在参与教学任务中（ ）和感受成功。	多选题	A, B, C, D, E	认识语言	运用语言	发现问题	找出规律	归纳知识
597	角色扮演法在教学中的作用有（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	丰富教学方法，活跃课堂气氛	增强学生责任感和合作沟通	为师生的双方的全面发展提供平台	有利于教师教学能力的提高	有利于提高课堂教学的效率
598	下列关于就业指导的主要任务，正确的是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	提供就业咨询	开发职业潜力	引导树立正确的服务意识	指导规划职业生涯	提高求职技巧
599	就业指导的主要任务是（ ）。	多选题	A, B, C, D, E	提供就业咨询	开发职业潜力	引导树立正确的服务意识	指导规划职业生涯	提高求职技巧
600	高级家政服务员应根据初级、中级家政服务员的自身素质，（ ）。	多选题	A, B, D	指导择业、就业	指导继续学习	进行技能培训	进行服务意识培养	进行客观的职业生涯规划
601	家政服务员是在雇主家是料理家务、照顾家庭成员、管理家庭事务的人员。	判断题	正确					
602	家政服务员不仅要有一定的技术技能，以满足雇主家庭生活的需求，还必须要有较高的道德修养、职业道德和个人品德。	判断题	正确					
603	家政服务员进入雇主家从事家政服务工作，就要有其特殊的职业道德规范，而且必须严格遵守。	判断题	正确					
604	节俭的重要价值在于它是持家之本、安邦定国的法宝、维持人类生存的需要。	判断题	正确					
605	节俭是个人品质，与反腐败也有内在关联。	判断题	正确					
606	遵纪守法不是每个公民都必须具备的基本道德规范。	判断题	错误					
607	家政服务工作内容较为烦琐，相关工作要在具体工作中发现。	判断题	正确					
608	家政服务员无需主动、细致地开展工作。	判断题	错误					
609	家政服务员必须得到雇主家人信任，一举一动都要使雇主家人放心。	判断题	正确					
610	个人家庭有隐私权，不容侵犯。	判断题	正确					
611	家政服务员无需通过正规渠道择业。	判断题	错误					
612	家政服务员要依据个人能力择业。	判断题	正确					
613	家政服务员在工作中要勤俭节约，提供绿色环保家政服务。	判断题	正确					
614	家政服务员要学会有效控制自己的情绪。	判断题	正确					
615	严禁用湿手去操作电器开关。	判断题	正确					
616	烧煮食品时，人不能离开火源。	判断题	正确					
617	拨打报警电话是非常严肃的事情，也可以开玩笑报警。	判断题	错误					
618	急性腹痛可以服用止痛药。	判断题	错误					
619	家政服务员的发式要简单、精干、整洁干净、方便工作。	判断题	正确					
620	居室温度冬季宜为16-18度，夏季宜为26-28度。	判断题	错误					
621	投放垃圾一定要按照垃圾分类标识提示，分别投放。	判断题	正确					
622	《中华人民共和国民法通则》规定：自然人满十六周岁，具有完全民事行为能力，可以独立实施民事行为。	判断题	错误					
623	《老年人权益保障法》规定：养老机构及其工作人员侵害老年人人身和财产权益或者未按照约定提供服务的，依法承担民事责任。	判断题	正确					
624	选择制作拼盘的水果不宜过熟，过熟的水果会影响加工摆放和色彩。	判断题	正确					
625	常用的水果拼盘刀法除了打皮还有横刀，纵刀，斜刀，锯齿刀，勺挖或挤多种方法。	判断题	正确					
626	水果的艺术造型，制作家庭水果拼盘时根据选定的主题和水果色彩及形状进一步确定其整盘的造型。	判断题	正确					
627	食材原料出产于海洋里的可食性动物性或植物性原料统称为海鲜。	判断题	正确					
628	刀工是中式烹饪的核心技术之一，与调味、火候并列为烹调三要素。	判断题	正确					
629	原料经过刀工美化处理后，切割成各种整齐美观的形态，烹制出来的菜肴会引起食欲显得更为协调。	判断题	正确					
630	经酒腌制过的肉料食材或含脂肪的肥肉再进行煎，炸，烤，煮不仅能闻到浓香，吃起来也不觉得油腻。	判断题	错误					

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
631	腌制是指有目的地选用调味品、食物添加剂、淀粉、清水等，按需用量加进被腌制原料中，拌匀后放置一段时间，以改善原料特性。	判断题	正确					
632	烹饪原料经过刀工处理、配菜环节，在正式烹制前还需要进行预制，预制除了要制作馅料，还将对原料进行初步的熟处理、上浆、上粉、拌粉烹调和造型。	判断题	错误					
633	烹调就是将生的原料加热成熟的食物，无论对食物本身的滋味还是对食物的营养卫生都具有重要的作用。	判断题	正确					
634	五滋六味是调味的基础，烹饪原料性味各不相同，调味品五花八门，调味方法效果各异，五滋是指甘、酥、软、肥、浓。味是指味道，六味指咸、鲜、酸、辣、苦、甜等六种基本味。	判断题	正确					
635	调味就是调和滋味,不管是家庭餐还是餐饮行业从工艺技术角度看，调味是运用各种调味手段，调入调味品达到调和菜肴滋味的一项技术。	判断题	错误					
636	糖醋味是中国各大菜系中传统的味型，在粤菜，鲁菜，浙菜，苏菜，豫菜中广为流传。如：糖醋排骨，糖醋鱼等。	判断题	正确					
637	复合味以一种单一味为主味，混合其他一种或一种以上的单一味，相互作用而成的味称为复合味。复合味的调制不是单一味的简单相加，而是受各味之间经各味之间相互作用的结果。	判断题	正确					
638	现代人逐步认识到合理膳食不仅是单纯的进食，还包含了与饮食相关的营养知识，健康意识，生活方式，情绪状态，心理因素，文化传统和价值观等因素。	判断题	错误					
639	合理饮食与健康的关系饮食（又称“膳食”）是指我们通常所吃的食物和饮料。合理的饮食充足的营养，能提高一代人的健康水平，预防多种疾病的发生发展，延长寿命，提高身体素质。	判断题	正确					
640	营养配餐就是按人们身体的需要，根据食品中各种营养物质的含量，设计一日，一周或一个月的食谱，使人体摄入的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等几大营养素比例合理，即达到均衡膳食。	判断题	正确					
641	中国居民膳食宝塔倡导人们在一日三餐中获取到所需的全部营养，便于其消化、吸收，增强体质，抗衰延年，最好将主食与副食搭配食用。	判断题	错误					
642	老人营养配餐的科学饮食应增加优质蛋白质，增加膳食纤维，烹调宜煮不宜炸，补充钙、磷和维生素，进食宜少荤多素，控制食盐摄入量，全日应控制在4~5克，调味宜清淡不宜过偏，食性宜少寒多温。	判断题	正确					
643	均衡膳食首先要满足人体对热量的需要，保证营养平衡一般早餐能量占全日总能量的20%，早点约10%；午餐约占30%、午点约占10%；晚餐约30%，晚餐宜清淡。	判断题	正确					
644	正常人每日三大摄入营养素之间的比例，蛋白质占10%-15%，脂肪占20%-30%，碳水化合物占55%-65%，优质蛋白质应占蛋白质总供给量的2/3以上。	判断题	错误					
645	冠心病的膳食可用食物：粮食类，豆类及其制品、豆浆，水果，酸牛奶、脱脂牛奶，禁用食物含动物脂肪高的食物如肥猪肉、肥羊肉、肥鹅、肥鸭等低胆固醇食物。	判断题	错误					
646	广东菜简称粤菜，由广州菜（也称广府菜）、潮州菜（也称潮汕菜）、东江菜（也称客家菜）和梅州菜四种地方风味组成。	判断题	错误					
647	设计家庭餐宴席菜单，考虑用餐的实际需求，经济实惠，搭配合理，食材丰富，形式富于变化，丰富家庭生活在家即可享受美味佳肴。	判断题	正确					
648	设计满足家庭平衡膳食要求的宴会食谱，进行宴会菜点的营养分析，了解各种食物的性味功能，能够针对不同的人群、家庭，不同的季节，运用食物对人体的不同作用进行食补配膳食，设计制订宴会食谱。	判断题	正确					
649	西方国家一般西餐分成意大利菜，法国菜，英国菜。	判断题	正确					
650	实际操作中，把火力的大小分为猛火，中火，慢火三个等级。	判断题	正确					
651	走红的方法一般是将原料投入各种有色原料汁中加热使原料着色，另一种是将原料表面图上调味品用油炸着色。	判断题	正确					
652	制汤时不能先加盐，因为盐有渗透作用，制汤时先加盐会使原料中的水分排出，蛋白质凝固，汤失去的鲜味。	判断题	正确					
653	烹调烤制菜肴常用的安全能源有木炭，天然气，煤气，沼气，电热及运红外线等。	判断题	错误					
654	原炖法操作要领,肉料炖前须去净血污和异味,炖制时间一般较长，应加盖以防串味。	判断题	错误					
655	用两种或两种以上的原料分别煮熟后，以分层次的造型上碟而成的冷菜其烹调方法称为扒。	判断题	错误					
656	制作汤爆菜肴的操作要领：选用质地细嫩或软中带韧脆的动物性原料，多加工成薄片或丝状，不需要上浆处理，汤要沸热，时间较短要控制好使原料断生刚熟为好。如（油爆双脆 汤爆肚仁等）。	判断题	正确					
657	烹调法油爆是将烹调中的主料，配料经由冷水热油等初步加热处理后，再加入配料，烹入芡汁的烹调方法。	判断题	错误					
658	烹调煨的操作适合于能在味汤中增味增香的原料，例如干货和植物性原料，主要作用增加原料的肉味，增加原料的香味。	判断题	正确					
659	煨是指利用姜葱和汤水使食物入味及去掉食物本身的异味的加工方法，属北方菜系，指食物连同汤水放入密封的瓦坛中，在大火中致熟的烹调方法。	判断题	错误					
660	鱼茸，虾茸，鸡茸加工过程就是用刀刃和刀背将鱼，虾，鸡肉等剁烂，称为很细的泥状。	判断题	正确					
661	在烹调制菜肴时，把吸水的淀粉受热糊化所形成的柔滑光滑黏稠的胶状物称为芡。	判断题	正确					
662	勾芡是先对锅内调味汁匀芡，再加入煮熟（一般为炸熟）的菜肴拌匀，使之挂芡的手法，调味汁成芡后浓稠度增大，渗透力减弱，故能使酥脆，因此常用于炸法。	判断题	错误					
663	家庭面点馅心原料选择讲究，制作时注意调味，成形，成熟要求及成品在色，香，味，形等方面的配合。	判断题	正确					
664	中国各地的面点风味特点因各地气候物产，生活习惯等不相同，制作的选料，口味工艺，形成了不同的风格和浓厚的地方特色。	判断题	正确					
665	面点成形是面点制作过程中的技术要求高，艺术性强的重要工序，归纳起来大致有10种成形技法，如包，捏，卷，按，擀等。	判断题	错误					

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
666	不同的蔬果汁有不同的营养保健价值，如：苹果汁能滋润健胃，强化血管，可预防心脏病、中风、伤风、感冒和瘀伤。解烦止渴，帮助消除疲劳。	判断题	错误					
667	制作家庭果汁饮料要注意安全问题，因果汁饮料都是以水果为原料制成的，首先要考虑安全和口味。	判断题	错误					
668	咖啡最好现磨现用。	判断题	正确					
669	细磨式咖啡粉适用于蒸气加压式咖啡器。	判断题	正确					
670	电动咖啡机煮熟制造咖啡简单易行，煮出来的咖啡比较浓郁。	判断题	错误					
671	每次使用过的咖啡器具需要立刻清洗干净，放在通风的地方，保持清洁，干燥。	判断题	正确					
672	基本茶类分为不发酵的绿茶类，全发酵的红茶类，半发酵的青茶类，部分发酵的白茶类，部分发酵的黄茶类及后发酵的黑茶类，共六大茶类。	判断题	正确					
673	品饮福建乌龙茶，一杯即可三口饮毕，再持闻香杯寻杯底冷香，留香愈久，表明这种乌龙茶的品质愈佳。	判断题	错误					
674	在冲泡茶的基本程序中，温壶（杯）的主要目的是为了清洗与消毒茶具。	判断题	错误					
675	在茶艺演示冲泡茶叶过程中的基本程序包含，备器、煮水、备茶、汤壶（杯）、置茶、冲泡、奉茶、收具。	判断题	错误					
676	茶叶贮存的条件是低温，干燥，无氧气，不透明，无异味。	判断题	正确					
677	茶叶保存应注意光线照射，因为光线能促进植物色素或脂质的氧化，加速茶叶储存过程的变质。	判断题	正确					
678	《食品安全法》中规定禁止采购加工使用病死，毒死，死因不明，来历不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。	判断题	正确					
679	食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。	判断题	正确					
680	家政服务员在采购肉类时可以到屠宰场、商场、超市采购，在屠宰场采购的应当向提供者索取肉品的检疫合格证明。	判断题	正确					
681	家政服务员在加工蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料，可在专间内清洗处理。	判断题	错误					
682	家政服务员应当负责对购买的食品原辅料、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、环境卫生等进行管理确保食用安全性。	判断题	正确					
683	食源性疾病指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，不包括食物中毒。	判断题	错误					
684	葡萄球菌肠毒素食物中毒常见中毒食品包含动物性食品，凉拌菜，淀粉类食品，剩饭及奶制品等。	判断题	错误					
685	冷食类食品一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、汤品等。	判断题	错误					
686	家庭预防食物中毒具体采取的防范措施包括防止食品被细菌污染，控制细菌繁殖，杀灭病原菌，防止交叉污染和保护易感人群等措施。	判断题	错误					
687	衣物洗涤前最重要的准备工作不是分类。	判断题	错误					
688	洗涤前需要根据面料区分水洗与干洗、手洗与机洗。	判断题	正确					
689	洗涤剂溶液浸泡效果好、但容易使深色、易褪色衣物的颜色掉色、变淡。	判断题	正确					
690	鉴别服装面料最简易的方法是燃烧法。	判断题	正确					
691	涤纶属于天然纤维的面料。	判断题	错误					
692	丝织品可以使用碱性洗涤剂（如肥皂、洗衣粉、衣领净等等）。	判断题	错误					
693	衣服越高档，价格越高，衣服就越耐磨耐损。	判断题	错误					
694	干洗不能杀菌。	判断题	错误					
695	容易掉色的衣服最适合干洗。	判断题	错误					
696	熨烫衣物时，除了温度的要求还有压力的掌握。	判断题	正确					
697	烫西服里子时，熨斗要移动快一些。	判断题	错误					
698	熨烫毛料服装时，特别容易出现极光。	判断题	正确					
699	羊绒面料缩水率特别高，只能干洗。	判断题	正确					
700	羊绒制品换季存储时只需要进过晾晒后保存，不需要熨烫。	判断题	错误					
701	熨烫中山装时应先从衬里开始。	判断题	正确					
702	衣物熨烫后应立即收进衣橱。	判断题	错误					
703	电熨斗的底板往往由于熨烫时控温不当，使表面粘附一层焦化物，要及时清除，否则越积越多，影响熨烫效果。	判断题	正确					
704	熨烫时蒸汽压力过强会造成极光。	判断题	正确					
705	熨烫时极光不属于疵点。	判断题	错误					
706	极光是衣物因压烫发生表面构造变化所形成的的光折射现象。	判断题	错误					
707	丝制品和浅色衣物不宜长期和樟脑丸接触，以免颜色发黄。	判断题	正确					
708	棉质衣物可以与樟脑丸一起保存。	判断题	正确					
709	好的羽绒服绒朵较大，用力扯会损坏面料防绒性。	判断题	正确					

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
710	床品应按季节分类收纳。	判断题	正确					
711	棉被收纳时不要拍打，用吸尘器除去表面灰尘。	判断题	正确					
712	整理的基础就是将所有物品分成“需要”与“不需要”。	判断题	正确					
713	换季时，需要收纳的衣物均应清洗晾干再进行收纳。	判断题	正确					
714	只穿过一次的衣物，可以不需清洗晾晒再收纳。	判断题	错误					
715	旧衣物淘汰需要户主同意后再处理。	判断题	正确					
716	丝绸服装要长期挂放，否则容易皱。	判断题	错误					
717	丝绸是蛋白质纤维。	判断题	正确					
718	衣物防霉防蛀的关键是将衣物洗净。	判断题	正确					
719	干花花材插制后可长久摆放，管理方便，不受采光的限制，尤其适合暗光摆放。	判断题	正确					
720	通体透明的玻璃花器不宜使用花泥，会影响观感。	判断题	正确					
721	花器是插花时用来放置插花素材的器皿。	判断题	正确					
722	插花时，红、橙、黄等浓重、温暖的色调适用于喜庆集会。	判断题	正确					
723	倾斜型插花是指造型花枝呈倾斜状，以第一主枝倾斜于花器一侧为标志。	判断题	正确					
724	半球形插花注重色彩的绚丽、浓重。	判断题	正确					
725	干花最怕潮湿，一旦受潮，花枝会变软，甚至发霉、褪色，所以要将花摆放在阳光直射的地方。	判断题	错误					
726	有些花草植物含有毒性，如含羞草、夹竹桃等，长期摆放在室内会对人体造成伤害，应避免摆放。	判断题	正确					
727	盆栽花卉后追肥能促使植株尽快恢复生长。	判断题	正确					
728	给绿植盆栽浇水时，保持土壤湿润即可。	判断题	正确					
729	家具按区摆放，房间就能得到合理的利用，并给人以舒适、清爽感。	判断题	正确					
730	在摆放饰品时，华而不实的装饰有失布置的意义。	判断题	正确					
731	偶尔使用的物品的收纳原则是方便为主。	判断题	正确					
732	过期药品属于有害垃圾。	判断题	正确					
733	卧室应发挥家居的收纳功能来进行整理。	判断题	正确					
734	收纳整理是目的而非手段。	判断题	错误					
735	普通被褥可以采用卷曲法收纳。	判断题	正确					
736	书籍收纳的第一步是贴标签。	判断题	错误					
737	个人物品适合存储于客厅柜子。	判断题	错误					
738	食品调料一般要储存在客厅餐边柜。	判断题	错误					
739	厨房是油污、容器较多的空间。	判断题	正确					
740	可以利用分隔板/盒将餐具分门别类地放在抽屉中。	判断题	正确					
741	卫浴室收纳以洗漱用品为主。	判断题	正确					
742	利用高低不同的收纳盒扩充衣帽间的空间。	判断题	正确					
743	利用率不高的鞋子放在鞋柜的下层。	判断题	错误					
744	科学实验玩具属于教育玩具。	判断题	正确					
745	统一颜色的收纳盒是收纳玩具中常用工具。	判断题	正确					
746	珍珠不能与其他饰品一起收纳。	判断题	正确					
747	个人护肤品要分开收纳。	判断题	正确					
748	多余的毛巾浴巾收纳在浴室柜。	判断题	错误					
749	有小孩的家庭，决定鞋子摆放顺序时，依据身高排列收纳。	判断题	正确					
750	书柜一般分为实用型书架和装饰型书架。	判断题	正确					
751	休闲娱乐设施在检修完毕后，做好相应的记录和资料的整理、存档，目的是计算工钱。	判断题	错误					
752	对于新工具使用，家政服务员应认真阅读说明书。	判断题	正确					
753	穿戴防护服装进行园艺作业是有必要的。	判断题	正确					
754	家政服务员园艺作业时须熟悉园林工具操作说明书。	判断题	正确					
755	喷药前应检查喷壶各零部件是否完好。	判断题	正确					
756	利用挂钩、架子，把铁锹、水管等园艺工具挂起来，整洁又好找。	判断题	正确					
757	花壶使用后应入柜收纳。	判断题	错误					
758	庭院工具收纳的方法应以美观为主原则。	判断题	错误					

序号	题干	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D	选项E
759	庭院娱乐设施计划必须与户主一起商讨。	判断题	正确					
760	花肥主要包括无机肥和有机肥。施用化肥时应注意施肥量和浓度，按说明书操作。	判断题	正确					
761	君子兰、文心兰、桂花等冬季处于休眠状态的草本花卉，维持5℃左右的室温，给予适量光照即可。	判断题	错误					
762	常见的庭院绿篱形式有矮绿篱墙、半球形树篱。	判断题	正确					
763	庭院绿篱分自然式绿篱和整形式绿篱两种。	判断题	正确					
764	观赏鱼是指那些具有观赏价值的有鲜艳色彩或奇特形状鱼类。	判断题	正确					
765	观赏鱼的饲料主要分为水生生物饲料和人工合成饲料两类。	判断题	正确					
766	影响猫食欲的原因主要有饲料、气候、环境、疾病四大原因。	判断题	错误					
767	猫喜吃甜食或有鱼腥味的食物。	判断题	正确					
768	病猫或身体不适的猫暂时不要洗澡。	判断题	正确					
769	洗澡前要让猫进行轻微运动以排便排尿。	判断题	正确					
770	由于狗有舐食食盘的习惯，最好选用表面光滑的陶瓷面盆。	判断题	正确					
771	经常为狗梳理被毛、洗澡和进行适当的修饰，不仅有利于犬的健康和环境卫生，而且会使犬显得精神和美观。	判断题	正确					
772	照护孕产妇与新生儿的培训内容包括照护孕、产妇和新生儿。	判断题	正确					
773	照护老年人的培训内容只包括料理膳食和照护起居。	判断题	错误					
774	教学方法要适应学习者的基础条件和个性特征。	判断题	正确					
775	教师的变化技能是指在整个教学过程中能依据课堂的具体情况进行合理调整。	判断题	正确					
776	接受技能是指教师在教学过程中，培养学习者的学习兴趣、激发学习者的求知欲、使学习者能更好地接受知识。	判断题	正确					
777	PPT的标题要求简洁明了，是整页的主旨思想内容，图文的内容不是对标题的说明和讲解，要求紧扣标题。图文安排要疏密有致、赏心悦目。	判断题	错误					
778	制作PPT一定要注意简单，每页的讲解逐渐深入，不要采用模糊不清的文字或图片。	判断题	正确					
779	主题就是一个PPT的灵魂，所有的一切都是围绕主题而开展的，所以要确认好做这个PPT的主题，给予它灵魂，这样的PPT才会有趣。	判断题	正确					
780	教案要明确教学重点，分散教学难点，确定教学手段。	判断题	正确					
781	课堂教学要精心设计、严密组织。	判断题	正确					
782	讲授法的四种基本形式包括：讲述法、讲解法、讲读法、讲演法。	判断题	正确					
783	讲解法是指教师用富于理性的语言向学生说明、解释、分析、论证相关概念、原理、成因、规律和特征等的方法。	判断题	正确					
784	课堂讨论法教师通过对学生提出不明确的问题的分析、修改、补充，使问题准确完整地表达出来，锻炼学生的口头表达能力，逐渐养成提出问题的良好习惯，促进学生全面发展。	判断题	正确					
785	教师在学生角色扮演活动中不需要根据学生的表现，及时调整教学策略，恰当地对他们的活动给出反馈和评价。	判断题	错误					
786	初级家政服务员应掌握一般服装的熨烫技能和污渍的清洗方法。	判断题	正确					
787	初级家政服务员应了解婴幼儿基本特征，科学照料婴幼儿。	判断题	正确					
788	中级家政服务员工作不需要早安排、巧计划。	判断题	错误					
789	家里都要准备一个急救包，够自己家庭供食供水一天。要在床头放一些食物与水果，以免火灾等紧急现象发生在半夜。	判断题	正确					
790	就业指导的平等指导原则，是指在就业指导过程中，应不分民族、性别、年龄、专业综合素质，对所有的求职者一视同仁。	判断题	正确					
791	开展就业指导工作的，可以不尊重求职者的意愿。	判断题	错误					
792	为了使就业指导服务更加精细化，针对不同群体，尤其是特困群体，不需要开展分类指导和就业援助。	判断题	错误					
793	家政服务员这个职业是社会分工的产物，职业没有高低贵贱之分。	判断题	正确					
794	家政服务员在求职面试时讲话，语调语气要有亲和力声音不宜过高，以能听清为宜。说话时，不要手舞足蹈给人以稳重的感觉。	判断题	正确					
795	家政服务员在求职时要将自己放在客户的角度上换位思考。	判断题	正确					
796	家政服务员的工资价位与劳动强度、工时无关。	判断题	错误					
797	雇主希望家政服务员吃苦耐劳，眼里有活。	判断题	正确					
798	自卑、不自信、害怕和恐惧、希望值过高或过低、挑剔是家政服务人员普遍存在的心理。	判断题	正确					
799	家政服务人员在工作相处中，不容易产生焦虑、自卑、甚至仇恨等负面情绪。	判断题	错误					
800	家政服务员要获得雇主的信任，其前提是自己要诚实守信。	判断题	正确					