

葡萄酒考试题初级

一、选择题（每题 1 分，共 10 分）

1、以下哪个国家不是世界主要葡萄酒生产国？

A. 法国

B. 意大利

C. 西班牙

D. 澳大利亚

2、以下哪种葡萄品种不是酿造红葡萄酒的常用品种？

A. 赤霞珠

B. 美乐

C. 霞多丽

D. 西拉

3、以下哪个国家是世界上最著名的葡萄酒产区之一？

A. 中国

B. 南非

C. 法国波尔多

D. 智利

4、在葡萄酒酿造过程中，以下哪种工艺不是必须的？

A. 发酵

B. 陈酿

C. 调配

D. 冷处理

5、以下哪种葡萄酒类型通常采用螺旋盖封瓶？

A. 香槟

B. 白兰地

C. 红葡萄酒

D. 伏特加

6、“波尔多红”通常指的是哪种葡萄酒？

A.波尔多地区的红葡萄酒

B.用波尔多葡萄酿制的红葡萄酒

C.用波尔多葡萄酿制的白葡萄酒

D.用波尔多葡萄酿制的桃红葡萄酒

7、以下哪种葡萄品种适合在温暖气候下生长？

A.赤霞珠

B.美乐

C.霞多丽

D.西拉

8、在葡萄酒酿造过程中，以下哪种原料不是必须的？

A.葡萄果实

B.水

C.酵母菌

D.糖分

9、以下哪种葡萄酒需要经过橡木桶陈酿？

A.波尔多红葡萄酒

B.白兰地

C.波特酒

D.冰酒

10、以下哪种方法不是用于提高葡萄酒的陈年潜力的？

A.采用高品质的葡萄果实

B.在酿造过程中使用更多的酵母菌

C.在陈酿过程中使用橡木桶

D.通过低温处理来减缓葡萄酒的成熟速度。

初级会计专业技术资格考试是财政部、人事部共同组织的全国统一考试，共分《经济法基础》、《初级会计实务》两个科目，实行全国统一组织、统一考试时间、统一考试大纲、统一考试命题、统一合格标准的考试制度。

《经济法基础》科目试题题型为：单项选择题、多项选择题、判断题、不定项选择题。

《初级会计实务》科目试题题型为：单项选择题、多项选择题、判断题、不定项选择题。

其中：单项选择题，每小题 1 分，共 20 分；多项选择题，每小题 2 分，共 20 分；判断题，每小题 1 分，共 10 分；不定项选择题，每小题 2 分，共 20 分。

两个科目试题题型一样，分值分布相同。

初级会计职称考试相对于中级、注会考试较为简单，但是涉及的知识点较多，考试中侧重于基础知识的考察。考生在考前一定要全面的复习，掌握知识，在考场上才能从容应对。

1、下列哪一项不是建筑工程的基本特性？

A.固定性

B.单件性

C.连续性

D.多样性

2、在进行建筑结构设计时，以下哪一项因素是最重要的？

A.结构强度

B.结构稳定性

C.结构美观性

D.结构经济性

3、下列哪一项不是建筑工程的质量控制要点？

A.施工前的准备工作

B.施工过程中的质量控制

C.施工后的验收工作

D.施工前的规划工作

二、简答题

1、请简述建筑工程的基本流程。

2、请简述建筑工程中常用的几种建筑材料及其特点。

- 3、请简述建筑结构设计的基本原则和步骤。
- 4、请简述建筑工程质量控制的要点和方法。
- 5、请简述建筑工地的安全管理制度及其重要性。

三、论述题

- 1、请论述建筑工程中环境保护的重要性及其措施。
- 2、请论述建筑工程中如何合理利用资源，实现可持续发展。

一、单项选择题

- 1、下列各项中，关于无形资产会计处理表述正确的是（ ）。

- A.无形资产处置净损益计入资本公积
- B.无形资产的研究费用计入初始成本
- C.无形资产应按取得时的实际成本作为入账价值
- D.无形资产后续计量从略。

正确答案是：C.无形资产应按取得时的实际成本作为入账价值。

无形资产处置净损益应计入营业外收支，故 A 错误；无形资产的研究

费用应计入当期损益，故 B 错误；无形资产应按取得时的实际成本作为入账价值，故 C 正确；无形资产后续计量涉及摊销和减值等处理，故 D 错误。综上，本题答案为 C。

2、下列各项中，关于采用支付手续费方式委托代销商品会计处理表述正确的是（ ）。

- A.委托方通常在发出商品时确认销售商品收入
- B.委托方发出商品时应按约定的售价记入“委托代销商品”科目
- C.受托方应在代销商品销售后按实际售价确认为销售商品收入
- D.受托方应在代销商品销售后按双方约定的售价确认为销售商品收入。

正确答案是：C.受托方应在代销商品销售后按实际售价确认为销售商品收入。

选项 A 错误，因为采用支付手续费方式委托代销商品时，委托方在发出商品时通常不应确认销售商品收入，而应在收到受托方开出的代销清单时确认销售商品收入；选项 B 错误，因为委托方发出商品时应按协议约定的售价记入“委托代销商品”科目，而不是按成本记入“委

托代销商品”科目；选项 C 正确，因为受托方应在代销商品销售后按实际售价确认为销售商品收入；选项 D 错误，因为受托方在代销商品销售后应按实际售价确认销售商品收入，而不是按双方约定的售价确认销售商品收入。综上，本题答案为 C。

1、下列哪一项不是婴儿的生理特点？

A.头大且重

B.体温调节能力差

C.肠蠕动能力弱

D.肌肉力量弱

正确答案：A.头大且重。

2、下列哪一项不属于婴儿的感知觉能力？

A.听觉

B.视觉

C.味觉

触觉

正确答案：C.味觉。

3、下列哪一项不是婴儿心理发展的基本特征？

A.不稳定性

B.模仿性

C.好奇心

D.自制力

正确答案：A.不稳定性。

4、下列哪一项不是婴儿的生理需求？

A.睡眠需求

B.饮食需求

C.运动需求

D.情感需求 正确答案：C.运动需求。

二、多项选择题

、下列哪些方面是婴儿保育的重点？

A. 饮食营养

B. 身体发育

C. 卫生保健

D. 安全防护 正确答案：ABCD

2、下列哪些行为有助于婴儿的感知觉发展？

A. 经常和婴儿说话

B. 给婴儿提供适合年龄的玩具

C. 让婴儿接触不同的环境和人物

D. 给婴儿阅读 正确答案：ABC

3、下列哪些因素可能影响婴儿的睡眠质量？

A. 睡眠环境

B. 饮食安排

C. 身体状况

情绪状态正确答案：ABCD

1、下列哪一项不是面粉的种类？

A.低筋面粉

B.中筋面粉

C.高筋面粉

D.蛋糕面粉

答案：D.蛋糕面粉。

2、下列哪一项不是制作馒头需要的原料？

A.面粉

B.水

C.糖

D.奶粉

答案：D.奶粉。

3、下列哪一项不是制作面条需要的原料？

面粉

B.水

C.鸡蛋

D.奶粉

答案：D.奶粉。

二、填空题

1、制作饺子需要准备的原料有____、____、____和____。

答案：制作饺子需要准备的原料有面粉、水、猪肉和蔬菜。

2、馒头的特点是____、____、____和____。

答案：馒头的特点是形状整齐、口感柔软、营养丰富和易于消化。

3、面条的形状有____、____、____和____。

答案：面条的形状有直面、挂面、乌冬面和龙须面。

三、简答题

1、请简述制作馒头的步骤。

制作馒头的步骤如下：首先将面粉和适量的水混合搅拌成面团，经过揉捏和醒发后，将面团擀成薄片，再切成条状或圆形，最后进行蒸煮。蒸煮过程中要注意火候和时间，以免馒头过熟或过生。

2、请简述制作饺子皮的方法。

答案：制作饺子皮的方法如下：首先将面粉和水按照一定比例混合搅拌成面团，经过揉捏和醒发后，将面团擀成薄片，再用刀切成适当大小的块状，最后将块状面团擀成圆形或方形即可。在制作过程中要注意保持面团的湿度和形状的平整度。

一、考试目的

本考试旨在评估初级起重作业人员的实际操作技能和安全意识，以确保他们在未来的工作中能够安全、有效地执行起重作业。

二、考试内容

1、理论知识考试：包括起重机的结构、工作原理、安全操作规程、维护保养等方面的基本知识。

2、实际操作考试：包括起重机的安全操作、货物起吊、搬运等实际操作环节。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/498050101027006130>