

职业技能鉴定国家题库

家政服务员(照顾婴幼儿)中级

理论知识试卷

注 意 事 项

- 1、本试卷根据 2023 年颁布的《家政服务员》国家职业原则命制， 考试时间：120 分钟。
- 2、请在试卷标封处填写姓名、准考证号和所在单位的名称。 3、请仔细阅读答题规定,在规
定位置填写答案。

一 二 总 分 得 分

得 分 评分人

一、单项选择题(第 1 题~第 160 题。选择一种对的答案，将对应的字母填入题内的括号
中。每题 0.5 分,满分 80 分。)

1.()属于思想意识和行为规范,属于上层建筑。

A、道德 B、行为 C、准则 D、宪法

2. 家政服务员和雇主家庭的关系是“你有所需、我有所助”的工作关系，是()关系。

A、平等互助 B、生活救济 C、奴役 D、公共

3.()既是中华民族的老式美德,也是现代社会共同推崇的先进文化理念。

A、科技创新 B、善于议价 C、尊老爱幼 D、善于演讲

4.家政服务员择业基本措施中不包括()。

A、通过劳务市场择业 B、通过亲朋同乡择业 C、通过劳务信息择业
D、非法的劳务输出渠道

5.准备参与家政服务工作之前,从业人员要作好诸多的准备工作,但无需准备()。

A、健康证明 B、身份证件 C、学历证书 D、出生证明

6.家政服务员必须高度重视面试的过程,下面的做法中,错误的是()。 A、留下良好印象
B、面试要讲礼貌 C、倾听雇主问询 D、说话时手舞足蹈

7. 劳动协议或服务协议是()维护自身权益的保证。

A、国家公务员 B、军人 C、武警战士 D、务工人员

8. 员工制管理的家政服务员是与家政服务企业签定()。 A、《会员协议》 B、《劳务协议》
C、《广告协议》 D、《雇工协议》

9. 家政服务工作满足了()的需求。

A、社会 B、农民 C、工人 D、知识分子

10. 家政服务员应根据()的服务需求,将平常工作与临时性工作加以辨别,合理安排工作的进程。

A、雇主 B、自己 C、父母 D、孩子

11. 犯罪嫌疑人作案时间上午一般在()时,下午在 2~4 时。

A、6~8 B、8~9 C、9~11 D、11~12

12.服务期间如碰到雇主家中有人突发疾病时,应迅速拨打()急救。

A、119 B、110 C、120 D、999

13.电冰箱冷冻室的正常工作温度为零下()摄氏度。

A、1~2 B、2~4 C、4~6 D、6~8

14.如交通事故严重,则必须迅速拨打()报警 告知交管部门,同步积极急救伤者。

A、119 B、122 C、110 D、999

15.在遭受到雇主家虐待后,家政服务员应当()。

A、忍辱负重 B、报复雇主 C、拿雇主的财物 D、向维权组织举报

16.家政服务员在工作时,不合适穿着的服装是()。

A、毛料衣裤 B、休闲服装 C、紧身衣裤 D、宽松衣裤

17.家庭卫生消毒措施中不包括()。

A、物理消毒法 B、高温消毒法 C、低温消毒法 D、化学药物消毒法

18.如下哪个不属于平常生活常用的礼貌用语()。

A、问候语 B、辞别语 C、道歉语 D、训斥语

19.()是用语言或行为向他人问好,体现自己的慰问。

A、致意 B、握手 C、简介 D、推荐

20.在启动大门后,要以亲切的态度,微笑的面容先向客人礼貌问候,如()。

A、您好 B、晚安 C、拜拜 D、再会

21.我国的阴历九月初九是(),这一天也是敬老节。

A、国庆节 B、中秋节 C、重阳节 D、火把节

22. ()是建立良好人际关系的基本原则之一。

A、坐等朋友来访 B、朋友的事与自己无关,不必关怀 C、热情待人,坦诚相见

D、为减少不必要的麻烦,朋友间来往越少越好

23.劳动法对如下哪些人员和组织不完全合用()。

A、在中国境内的企业、个体经济组织和与之形成劳动关系的劳动者 B、国家机关、事业单位、社会团体实行劳动协议制度的工勤人员 C、实行企业化管理的事业单位的人员 D、农村劳动者

24. 签订协议需遵守的基本原则是()。

A、平等自愿、协商一致的原则 B、强制执行 C、不平等 D、强势的一方优先

25.()保障了妇女在政治的、经济的、文化的、社会的和家庭的生活等各方面享有同男子平等的权利。

A、婚姻法 B、宪法 C、劳动法 D、妇女权益保护法

26.妇女的合法权益受到侵害的,可以向()投诉。

A、妇女组织 B、行业协会 C、社团组织 D、宗教组织

27.()管辖在全国有重大影响的案件,以及它认为应当由自己来审理的第一审案件。?

A、基层人民法院 B、中级人民法院 C、高级人民法院 D、最高人民法院

28. 治安管理惩罚规定,行政拘留惩罚分为()。

A、1天如下,1天至5天,5天至10天 B、5天如下,5天至10天,10天至15天

C、5天如下,50天至100天,100天至一年 D、5年如下,5年至23年,23年至23年

29. 烤制食物时,不需要准备()物品。

A、面团 B、馅料 C、烤盘 D、蒸笼

30. 烤制食品时假如烤箱温度过高食品轻易()。

A、外糊内生 B、夹生 C、成熟 D、外生内糊

31. 用500克面粉和面蒸制肉龙。面粉要放入酵母粉,用60℃左右的温水()g和成面团。

A、100 B、200 C、300 D、400

32. 将做好的肉龙坯放进蒸笼,蒸笼置于火上,大火烧至上汽,改中火蒸约()分钟即可。

A、10 B、20 C、30 D、40

33. 做花卷时要发面,夏天发面时间一般需要()小时左右即可将面团发透。

A、1 B、2 C、3 D、4

34. 制作花卷时,要保证花卷面坯成型后软硬合适,保证花卷坯不会()。

A、挺直 B、站立 C、卷边 D、瘫软

35. 做三鲜蒸饺的制皮阶段要将面团置于面盆内盖上潮湿的纱布()分钟左右。

A、10 B、20 C、30 D、40

36. 制作三鲜饺子的面团时,揉制要均匀,馅料要()搅拌均匀。

A、逆时针、同一方向 B、顺时针、同一方向 C、顺时针、随意方向 D、逆时针、随意方向

37. 静置后的发糕面坯均匀的码放到蒸笼里,然后上蒸锅用大火蒸()分钟即可。

A、10~20 B、20~30 C、30~40 D、50~60

38. 用200克面粉做西红柿疙瘩汤,需要西红柿()克。

A、25 B、50 C、75 D、100

39.用糯米 50 克做腊八粥时，需要红枣()克。

A、10 B、30 C、50 D、70

40.制作刀削面时,用 200 克水和面，需要面粉()克。

A、200 B、500 C、800 D、1000

41. 用 500 克面粉和面做烙饼，需要盐 ()克。

A、3 B、5 C、8 D、10

42.做馅饼时饼铛刷油上火加热,放入馅饼,盖上锅盖,小火烙()分钟后翻面再烙()分钟即可。

A、5、5 B、3、5 C、5、3 D、3、3

43. 用 500g 面粉制作馅饼,需要肉馅约()克。

A、100 B、200 C、300 D、400

44. 韭菜合子在烙制过程中要用 ()。

A、小火 B、中火 C、大火 D、微火

45. 面包生坯送入()℃的烤箱，烤约 10 分钟左右即可成熟。

A、100 B、200 C、300 D、400

46.油酥火烧生坯入炉后,用 220℃~250℃的炉温烤 ()分钟左右即可成熟。

A、10 B、20 C、30 D、10

47. 用面粉 500 g 制作老婆饼,需要黄油 ()克。

A、100 B、300 C、500 D、700

48. 用 300 克豌豆面做豌豆酥，需要木糖醇()克。

A、10 B、30 C、50 D、70

49.()是营养配餐的基本规定。

A、膳食平衡 B、营养丰富 C、食品多样 D、多用蔬菜

50.正常成年人每人日平均需摄入粮谷类及薯类()种。

A、3 B、4 C、5 D、6

51.()是生命的燃料,是人体最重要的供能物质;是人类赖以生存繁衍的物质基础。

A、碳水化合物 B、脂肪 C、蛋白质 D、维生素

52. 合理的蛋白质食物来源构成是:植物性蛋白质应占到()左右。

A、40% B、50% C、60% D、70%

53.烹调油的每日食用量应控制在()克以内为宜。

A、10 B、25 C、40 D、50

54. 根据人体全日能量需要量计算获得营养素恰当三餐分派比例应为:早餐占()。

A、20% B、30% C、40% D、50%

55.调味时,对于带有腥味的原料,要酌量加入()的调味品。

A、小苏打 B、盐和火碱 C、醋和火碱 D、去腥解腻

56. 具有决定性的定型调味法是()。

A、原料加热前调味 B、原料加热中调味 C、原料加热后调味 D、原料冷却后调味

57.水粉浆重要是用()调制而成。

A、酱油和淀粉 B、水和淀粉 C、蛋清和淀粉 D、蛋黄和淀粉

58. 勾芡的基本措施有摇推和翻伴两种,其中翻伴的作用是()。

A、使菜肴汤汁浓稠、汤菜相融 B、使芡粉汁所有裹在原料上 C、使芡粉汁与原料分离
D、使菜肴汤汁稀松

59. 不新鲜的肉表面干燥或极为湿润,呈()或淡绿色,无光泽,无弹性,发粘。

A、黑色 B、灰色 C、紫色 D、淡红

60. 鸡蛋放入密度为 1.03 的盐水中时,鲜蛋会立即()。

A、上浮 B、下沉 C、浮出水面 D、漂浮于水中间

61. 新鲜的鱼肉质紧密富有弹性,肚腹不膨胀,肛门不突出,将鱼放在水中()。

A、头冲下尾朝上沉入水底 B、立即沉入水底 C、不下沉 D、不上浮

62. 鲜虾头尾完整,爪须齐全,有一定的弯曲度,虾身较挺,皮壳()。

A、灰暗 B、紫红 C、发暗 D、发亮

63. 品质好的豆油为()。

A、深黄色 B、淡黄色 C、棕红色 D、棕褐色

64. 玻璃瓶罐头保质期为()年。

A、1 B、2 C、3 D、4

65. 一般根据火焰高下、火光明暗、辐射热的强弱将火力分为()类。

A、2 B、3 C、4 D、5

66. 原材料形体大,火力应当()。

A、大且时间短 B、大且时间长 C、小且时间短 D、小且时间长

67. 给宰杀后的家禽褪毛时,要将家禽的身体所有浸泡在热水里()分钟。 A、5 B、

10 C、15 D、20

68.用腹开法摘取家禽的内脏，应在家禽的肛门与肚皮之间开一条长约()厘米的口。

A、2 B、4 C、6 D、8

69. 家禽的肠剖开,洗净污物后，要用()或醋搓去肠壁上的粘液并清洗洁净即可。 A、明

矾 B、火碱 C、洗衣粉 D、去污粉 70. ()较大或不作整鱼上席的鱼可

以采用腹部剖开法取出内脏。

A、体形 B、脑袋 C、肚子 D、尾鳍

71. 清水煮食的虾要剪掉虾枪、爪须，剔除()清洗洁净即可。

A、虾尾 B、虾线 C、虾壳 D、虾头

72. 刮甲鱼身上黑皮时，要将宰杀后的甲鱼放在()℃的热水中烫3分钟左右。

A、30~50 B、40~60 C、70~80 D、90~100

73.烫甲鱼时,如甲鱼嫩、且非冬季烫()分钟左右即可。

A、1 B、2 C、5 D、8

74. 碱水涨发干货时，常用的碱水配制措施是()。

A、3%的碱、7%的白石灰、90%的开水 B、7%的碱、3%的白石灰、90%的开水 C、

17%的碱、13%的白石灰、70%的开水 D、13%的碱、17%的白石灰、70%的开水

75.泡发名贵海味要使用专用工具，以免导致原料()，影响涨发质量。

A、变色 B、过度膨胀 C、软化 D、钙化

76.干货原料的含水量约为(),一般能作较长时期的寄存。 A、10%~15% B、2

0%~30% C、30%~40% D、40%~50%

77.清蒸甲鱼的主材是()。

A、鲫鱼 B、草鱼 C、鲤鱼 D、甲鱼

78.用虾仁 200 克制作软炸虾仁时,需要蛋清约()克。

A、10 B、15 C、20 D、25

79.用主料菜花 500 克制作海米烧菜花,需要副料海米 ()克。

A、20 B、40 C、60 D、80

80.制作清炖肘子时,不需要的原料是()。

A、生菜 B、猪肘子 C、小油菜 D、水发香菇

81.制作黄瓜拌鸭丝时,黄瓜要用清洗剂清洗洁净,然后再用清水浸泡()分钟。

A、4 B、6 C、8 D、10

82. 制作水煮牛肉时,蒜苗、芹菜清洗洁净切成()厘米长的段。

A、1 B、3 C、5 D、7

83. 制作牛肉扒时, 牛肉应当选择()。

A、牛腰柳肉 B、牛腱子 C、牛里脊嫩肉 D、牛腩

84. ()是在一般型的基础上增长了调温器和指示灯。

A、一般型电熨斗 B、调温型电熨斗 C、喷气型电熨斗 D、喷

气喷雾型电熨斗

85. 新购置的电熨斗在使用前,宜用软布蘸 () 将表面的防锈蚀涂料清除掉。 A、汽

油 B、洗洁精溶液 C、氨水 D、酒精

86.熨烫衣物时,如(),则体现熨斗温度与织物是相对合适的。

A、熨斗与织物接触时不发涩 B、熨斗与织物接触时发涩 C、熨斗放在织物上没

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/818072021060006036>