

## 2024 年营养配餐员（中级）职业鉴定理论考试题库-下（判断题汇总）

### 判断题

1. () 菠萝蛋白酶可分解蛋白质, 溶解血栓, 预防和减少心脏病的发病率和死亡率。

A、正确

B、错误

答案: A

2. () 社会主义职业道德是建立在以公有制为主体的经济基础之上的一种社会意识。

A、正确

B、错误

答案: A

3. () 职业道德有助于提高全社会的道德水平。

A、正确

B、错误

答案: A

4. () 刀工处理后的原料形状、大小、薄厚、长短规格完全一致, 烹调时, 可在短时间内迅速而均匀受热, 达到所要烹调的标准。

A、正确

B、错误

答案: A

5. () 华东地区多数地区不爱吃辣椒、生蒜、生葱。

A、正确

B、错误

答案：A

6. () 白酒不含氨基酸。

A、正确

B、错误

答案：A

7. () 鱼类脂肪含量一般较低,且含有较多的饱和脂肪酸。

A、正确

B、错误

答案：B

8. () 酱油能赋予食品适当的色、香、味,多用于红烧菜肴,可起到增鲜、增香的作用。

A、正确

B、错误

答案：A

9. () 微生物危害是食品安全的最大危害。

A、正确

B、错误

答案：A

10. () 机体生理需要, 体内不能合成, 而必须由食物供给的饱和脂肪酸, 称为必需脂肪酸。

A、正确

B、错误

答案: B

11. () 就餐对象的调查应用的主要手段包括讲、问、听、记。

A、正确

B、错误

答案: B

12. () 市场调查就是了解市场, 搞清楚市场需求和市场供应两方面的情况。

A、正确

B、错误

答案: A

13. () 认真倾听对方讲话, 正确地理解讲话内容, 是沟通的重要环节。

A、正确

B、错误

答案: A

14. () 维生素 E 能促进维生素 A 在肝脏内的储存。

A、正确

B、错误

答案: A

15. () 桂圆又叫益智、荔枝, 鲜果称龙眼。

A、正确

B、错误

答案：B

16. () 酱油含蛋白质、多肽和多种氨基酸, 还含有多种糖类及有机酸。

A、正确

B、错误

答案：A

17. () 食品安全标准是强制执行的标准。除此之外, 各地应根据实际情况制定其他的食品强制性标准。

A、正确

B、错误

答案：B

18. () 食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品者必须遵守食品安全法。

A、正确

B、错误

答案：A

19. () 水果类食物每份能提供 1.0g 蛋白质。

A、正确

B、错误

答案：A

20. () 稻米、小麦不要研磨得太精, 以免所含维生素、矿物质和膳食纤维流失。

A、正确

B、错误

答案：A

21. ( ) 虫鼠害是具有专一性、寄生性的,不在食物中繁殖,但能残存很长时间的生物性危害。

A、正确

B、错误

答案：B

22. ( ) 糖类是最经济的产能营养素,脂肪是能量最大的营养素。

A、正确

B、错误

答案：A

23. ( ) 蔬菜是一种易于富集硝酸盐的植物性食物。

A、正确

B、错误

答案：A

24. ( ) 啤酒中维生素 B1 的含量很低。

A、正确

B、错误

答案：A

25. ( ) 缺乏维生素 C 会患坏血病,患者会感到全身乏力,食欲差,毛细血管出血。

A、正确

B、错误

答案：A

26. ()瘦畜肉铁含量高且利用率好。

A、正确

B、错误

答案：A

27. ()维生素A的生物活性通常用视黄醇当量来表示。

A、正确

B、错误

答案：A

28. ()菜肴色的搭配是把主料和辅料的颜色搭配得协调、美观,突出整体视觉效果。

A、正确

B、错误

答案：A

29. ()食品腐败变质的鉴定,一般是从物理、化学和微生物等三个方面进行评价。

A、正确

B、错误

答案：B

30. ()营养配餐员职业守则对从事营养配餐员职业的人员的职业目标进行了要求。

A、正确

B、错误

答案：B

31. ()固态低盐发酵法制作豆酱优点较多,目前已被普遍采用。

A、正确

B、错误

答案：A

32. () 东北人喜欢吃炖菜, 如“猪肉炖粉条”“小鸡炖蘑菇”等。

A、正确

B、错误

答案：A

33. () 大黄鱼的鳞片较大而小黄鱼的鳞片较小。

A、正确

B、错误

答案：B

34. () 食物中所含有的人体必需营养成分中, 水、矿物质和维生素一般由消化系统直接吸收。

A、正确

B、错误

答案：A

35. () 通常把蛋白质、糖、脂肪看作酸性食物。

A、正确

B、错误

答案：A

36. () 胡萝卜所含胡萝卜素可与铅和汞结合, 降低血铅或血汞浓度。

A、正确

B、错误

答案：B

37. () 身体活动水平取决于运动的类型、运动的项目、运动的频率和运动持续的时间。

A、正确

B、错误

答案：B

38. () 大豆中碳水化合物的含量为 20%~30%，其组成比较复杂，多为纤维素和可溶性淀粉糖。

A、正确

B、错误

答案：B

39. () 桂圆除对全身有补益作用外，对脑细胞特别有益，能增强记忆、消除疲劳。

A、正确

B、错误

答案：A

40. () 食物交换份法是将已计算好的、所含营养素类似的常用食品进行互换，灵活地组织营养平衡的餐食的配餐方法。

A、正确

B、错误

答案：A

41. () 人体体液属于弱酸性。



A、正确

B、错误

答案：B

42. () 阶段性是职业道德的特点之一。

A、正确

B、错误

答案：B

43. () 锌主要存在于肌肉、骨骼、皮肤、血液中, 血液中含锌量可以反映膳食的锌的长期供给情况。

A、正确

B、错误

答案：B

44. () 人体的消化系统包括口腔、食管、胃、小肠和大肠等。

A、正确

B、错误

答案：A

45. () 因为糖类和脂肪对蛋白质有节约作用, 因此在一定程度上可以降低蛋白质的供给水平。

A、正确

B、错误

答案：B

46. () 安全级别最高的食品是无公害食品。

A、正确

B、错误

答案：B

47. () 维生素 B1 又称核黄素、抗脚气病维生素。

A、正确

B、错误

答案：B

48. () 演讲是常见的口头沟通形式之一。

A、正确

B、错误

答案：A

49. () 道德是一定社会、一定阶级调节人与人之间、个人与社会、个人与自然之间各种关系的行为规范的总和。

A、正确

B、错误

答案：A

50. () 就餐对象的调查应用的主要手段包括看、问、听、记。

A、正确

B、错误

答案：A

51. () 我国各类食物中毒中, 化学性食物中毒人数最多, 其危害性很大。

A、正确

B、错误

答案：B

52. ()白菜焯水后挤去汁,水溶性维生素损失达77%。

A、正确

B、错误

答案：A

53. ()人体的新陈代谢包括物质代谢和能量代谢两个方面。

A、正确

B、错误

答案：A

54. ()生物需要能量才能维持生命活动,人体需要的能量来自食物中的产能营养素。

A、正确

B、错误

答案：A

55. ()脂肪是人体能量的重要来源之一,并提供必需脂肪酸,有利于各种维生素的消化吸收。

A、正确

B、错误

答案：B

56. ()食品添加剂的生产经营必须遵守食品安全法。

A、正确

B、错误

答案：A

57. () 只吃动物性食物、大鱼大肉, 而不吃蔬菜, 则会口渴、发腻、上火、食欲下降等, 实际上就是轻微的酸中毒。

A、正确

B、错误

答案：A

58. () 虾皮含钙量特别高, 可使血压下降, 并能预防脑血栓、脑溢血等疾病, 是补钙的最好食品之一。

A、正确

B、错误

答案：A

59. () 中医认为苹果性味甘、凉、微酸, 食用过多会引起大便秘结、通而不畅。

A、正确

B、错误

答案：B

60. () 鱼类通常采用低温法或食盐法进行保鲜。

A、正确

B、错误

答案：A

61. () 黑木耳具有降低血液黏稠度、减少动脉粥样硬化、抗血栓形成等功能。

A、正确

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/596112225204010213>