

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看不限时间、地点、次数，直到当期考试结束后一周关闭；
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时滚动更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

**英语/高等数学预备班：**英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有仅有高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名！](#)

**基础学习班：**依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名！](#)

**冲刺串讲班：**结合历年试题特点及命题趋势，规划考试重点内容，讲解答题思路，传授胜战技巧，为考生指出题眼，提供押题参考。配合高质量全真模拟试题，让学员体验实战，准确地把握考试方向、将已掌握的应试知识融会贯通，并做到举一反三。[立即报名！](#)

**习题班：**自考 365 网校与北大燕园合作推出，共计 390 门课程，均涵盖该课程全部考点、难点，在线测试系统按照考试难度要求自动组卷、全程在线测试、提交后自动判定成绩。我们相信经过反复练习定能使您迅速提升应试能力，使您考试梦想成真！[立即报名！](#)

**论文答辩与毕业申请指导班：**来自主考院校的指导老师全程视频授课，系统阐述申报自考论文的时间、论文的选题、论文的格式及内容、与导师的沟通技巧等，并提供论文范例供学员参考。[立即报名！](#)

**自考实验班：**针对高难科目开设，签协议，不及格退还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

浙江省 2007 年 7 月高等教育自学考试

饭店管理概论试题

课程代码：00193

一、单项选择题(本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 中型饭店一般拥有\_\_\_\_\_间客房。( )  
A.50-100  
B.100-200  
C.200-500  
D.500-600
2. \_\_\_\_\_属于饭店计算机管理系统后台基本功能。( )  
A.日记帐处理  
B.房务中心管理  
C.程控总机计费  
D.总经理查询
3. 餐饮业务活动的中心环节是 ( )  
A.编制科学合理的菜单  
B.原料的采购供应  
C.厨房菜点的烹调制作  
D.餐厅销售服务
4. 下列属于员工个人福利的是 ( )  
A.员工食堂  
B.医疗保健  
C.员工制服  
D.带薪年假

5. 冷藏食品原料的温度应控制在\_\_\_\_\_之间。( )  
A.0~2℃ B.2~5℃  
C.5~8℃ D.8~10℃
6. 下列对酒吧的描述不正确的是 ( )  
A.吧台台面最常见的高度为 1.2—1.25 米之间  
B.前吧的操作台高度最好在调酒师手腕处  
C.前吧和后吧的距离一般为 1 米左右  
D.后吧上层的橱柜通常陈列白葡萄酒、啤酒和各种水果原料
7. 把员工的工作结果与预先确定的工作范围和工作标准相对照的考核方法是 ( )  
A.评分法 B.比较考核法  
C.绝对标准比较法 D.自我评定法
8. 鲜活类原料中有一些原料的用量相对比较稳定,如鸡蛋、面包等,适合采用\_\_\_\_\_来进行采购。( )  
A. 市场报价表法 B.长期订货法  
C.订货点采购法 D.即时采购法
9. 人工报警中最方便而有效的方法是 ( )  
A.对讲机报警 B.手动报警  
C.电话报警 D.报警铃
10. 行政管理人員和前厅工作人员通常采用的定员方法是 ( )  
A.设备定员法 B.额定定员法  
C.岗位定员法 D.比例定员法

## 二、填空题(本大题共 17 小题,每空 1 分,共 20 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

11. 饭店人员的总体配备一般可由\_\_\_\_\_与员工总人数的比率来确定。
12. 厨房生产制作菜肴的依据是\_\_\_\_\_,它最大的好处是能保证菜肴生产质量的稳定一致。
13. 某饭店有客房 300 间,其中标准间 200 间,单人间 50 间,套间 50 间,房价分别为 480 元、300 元、660 元,某日客房出租间数为 210 间,客房收入额为 9.36 万元,则该日客房出租率为\_\_\_\_\_,潜在客房收益率为\_\_\_\_\_。
14. 咖啡厅实际上是小型的西餐厅,除供应咖啡外,还提供简单的\_\_\_\_\_和酒水。
15. 饭店设备维持费用高主要体现在两个方面:一是能耗大,二是\_\_\_\_\_。
16. 在健身房的各个区域中,\_\_\_\_\_一般设在健身中心入口处附近,是供来宾在健身前作热身的场地。
17. 采用经验估计法编制客房工作定额,就是以\_\_\_\_\_为基础,综合分析进一步提高劳动效率的有利因素和不利因素,用\_\_\_\_\_来估计工时消耗而制定劳动定额的一种方法。
18. 客房用品的采购必须适时,应根据\_\_\_\_\_确定采购时间。

19. 餐饮服务的基本环节包括餐前准备、迎宾服务、就餐服务和\_\_\_\_\_。
20. VOD 系统指的是\_\_\_\_\_。
21. 我国以及世界各地绝大多数饭店都采用\_\_\_\_\_计价方式。
22. 为保证原料质量的稳定, 需要制定采购规格标准, 其内容一般包括食品原料的名称、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_以及特殊要求。
23. 一般来说, 舞池的设计有\_\_\_\_\_和专用舞池两种形式。
24. 设备的定期维护保养是由\_\_\_\_\_进行的定期维护工作, 工程部以计划的形式下达任务。
25. 从总体上看, 饭店组织主要包括决策机构、业务经营机构和\_\_\_\_\_。
26. 饭店劳动保护的任务包括保证安全生产、实现劳逸结合、实行女工保护和\_\_\_\_\_。
27. 完整的防火计划包括火灾防范及\_\_\_\_\_措施。

### 三、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

28. 走动管理法
29. 商务优惠价
30. 一级保养
31. 中心厨房模式
32. 计划采购

### 四、简答题(本大题共 4 小题, 第 33、34、35 小题各 6 分, 第 36 小题 7 分, 共 25 分)

33. 简述前厅部的功能。
34. 简述宴会菜单的设计要点。
35. 确定厨房人员数量的依据是什么?
36. 饭店管理的主要任务是什么?

### 五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

37. 结合实际分析饭店应如何加强能源管理?
38. 饭店应如何有效把握培训时机?