

- C.普通散光照明 D.半间接照明
- 5.色彩的基本色(即所谓的三原色)是:()
- A.红、黄、蓝 B.红、黄、紫
C.青、红、紫 D.青、黄、蓝
- 6.室内绿化的布局形式多种多样,其中室内植物的_____是指独立或成组集中布置的乔木和灌木。()
- A.综合布局 B.线式布局
C.面式布局 D.点式布局
- 7.人类最早使用的烹饪器具是()
- A.青铜器 B.漆器
C.瓷器 D.陶器
- 8.美具有一种功利性,即美对人来说具有某种价值,或有着对人有益、有用的特性,这是美的()
- A.形象性 B.感染性
C.社会性 D.延展性
- 9.对称类似均齐,体现了秩序和排列的规律性,对称规律表现了_____效果。()
- A.庄重平稳 B.热烈大方
C.丰富多彩 D.简洁明快
- 10.CI 包含 BI、MI 和 VI,即行为系统、理念系统和视觉识别系统,其中哪个是基础?()
- A.行为 B.理念
C.视觉 D.心理
- 11.宴会台面的种类很多,一般_____来划分可分为中餐宴会台面、西餐宴会台面和中西混合宴会台面。()
- A.按就餐的规格 B.按顾客的人数
C.按餐饮风格 D.按台面的用途
- 12.餐饮环境布置的目的是为了突出主题,所以_____设计要仔细,每一个细小的地方都会影响到整个的宴会风格。()
- A.视觉形象 B.菜肴造型
C.灯光效果 D.花台设计
- 13.中国式的室内布局以“求稳”为基本点,“稳”的体现便是()
- A.平衡 B.多样
C.统一 D.对称
- 14.用一块大的原料雕刻成一个完整独立的立体形象叫()
- A.整雕 B.零雕整装
C.凸雕 D.镂空雕
- 15.冷菜造型的基础是()
- A.构图 B.构思
C.造型 D.拼摆
- 16.书法是以汉字为表现对象,以_____造型为表现手段的艺术,是中国特有的传统文化之一。()
- A.平面 B.线条
C.立体 D.色彩
- 17.学习食品雕刻的基础是()
- A.花卉雕刻 B.鸟类雕刻
C.风景雕刻 D.器物雕刻
- 18._____基本上是由一个物体与感觉它的人之间产生的相互关系所形成,同时又与嗅觉、听觉、触觉有关。()

- A.事物 B.方圆
C.空间 D.距离
- 19.厨房空间艺术处理包括_____空间布局、空间色彩和装饰、空间音乐处理、生产工具的造型艺术等。()
A.虚拟 B.实体
C.可变 D.共享
- 20.家具的配备、选择和摆放,照明的确定和灯具的布置属于餐饮环境的_____装饰布置。()
A.具象 B.固定
C.非固定 D.抽象
- 21.中国传统的烹饪饮食器具不仅在烹饪宴饮活动中有不可或缺的实用价值,而且具有很高的_____价值。
()
A.经济 B.现代
C.商业 D.艺术
- 22.我们在烹饪工艺造型中,应充分利用_____的自然美,通过精巧的刀工技术将其融于造型艺术构思之中,用来表达对某事物的赞颂与祝愿。()
A.调味色泽 B.人上色
C.原料本身 D.后期处理
- 23.餐饮美学是研究餐饮中美的_____以及人们饮食审美的一门学科。()
A.形象性 B.主题性
C.装饰性 D.规律性
- 24.美食节以_____形式策划和实施,有助于美食节的推广传播,加强宣传声势,并有利于将美食与历史、宗教、文化、艺术等有机地糅合在一起。()
A.酒吧 B.自助餐
C.美食廊 D.西餐
- 25.典型的中国传统家具和灯具主要采用_____时期风格的家具,其中古玩架、琴桌和屏风为中国所独有。
()
A.宋代 B.明代
C.清代 D.明清

二、填空题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 26.在室内陈设艺术上,_____是以陪衬家具的审美效果为目的,所以它们的质地和花色应以不掩家具本身所具有的装饰美为原则。
- 27.食品图案的变化,是在食品图案设计的基础上对_____进行分析和比较、提炼和概括的过程。
- 28.餐饮场所的绿化饰品主要有盆栽、盆景和_____。
- 29.美学是研究人对现实的_____及其所产生的美感和美的创造的一般规律的学科。
- 30._____是在节奏的基础上赋予一定情调的色彩,它能给人以情趣,满足人的精神享受。
- 31.餐厅作为一个企业有它的_____,塑造这一形象包括理念、行为和视觉三个方面。
- 32.美食节环境和_____的设计是美学、艺术学、餐饮学的具体表现形式,直接通过消费者的视觉感知而认识。
- 33._____布置的气势越大,越能为餐厅赢得竞争的优势,宴会设计就是一种很好的造势载体。
- 34._____是餐厅最重要的生产部门,它控制了食品的品质和餐厅的销售利润。
- 35.在欧洲文化艺术发展史上,_____时期是一个重要的历史阶段,这个历史阶段一般指 15~16 世纪。

三、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

- 36.混合照明
37.地台空间

- 38.礼仪
- 39.餐饮美学
- 40.心理空间

四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分)

- 41.餐饮环境装饰和布置的基本思想是什么?
- 42.冷菜造型的制作步骤。
- 43.展台的环境布置形式有哪些?
- 44.美食节的作用。
- 45.简述色彩的心理作用和生理作用。

五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

- 46.论述中国饮食器具的历史发展及审美特征。
- 47.论述餐厅装饰的色彩如何应用?



自考365
www.zikao365.com