


**中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构**

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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);</li> </ul>
--	---

**英语/高等数学预各班:** 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!](#)

**真题精讲班:** 教育部考试中心已经启动了自考的国家题库建设, 熟练掌握自考历年真题成为顺利通过考试的保障之一。自考 365 网校与权威自考辅导专家合作, 推出真题精讲班网上辅导课程。通过对课程的整体情况分析 & 近 3 次考试的真题讲解, 全面梳理考试中经常出现的知识点, 并对重点难点问题配合典型例题扩展讲解。精讲班课程在考前一个月左右开通。 [立即报名!](#)

**习题班:** 自考 365 网校与北大燕园合作推出, 每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!](#)

**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 2009 年 1 月高等教育自学考试 餐饮美学试题 课程代码: 00987

### 一、单项选择题 (本大题共 25 小题, 每小题 1 分, 共 25 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. 人是构成\_\_\_\_\_的主体。( )
  - A. 审美关系
  - B. 审美艺术
  - C. 审美能力
  - D. 审美需求
2. 人之所以感到一个物件、一件艺术品是美的, 是因为经过了审美体验而产生了( )
  - A. 情感
  - B. 感觉
  - C. 美感
  - D. 经验
3. 美产生于劳动, 产生于人类的\_\_\_\_\_生产实践活动中。( )
  - A. 社会
  - B. 劳动
  - C. 现实
  - D. 物质
4. 人们要创造出美的餐饮环节, 就必须遵循\_\_\_\_\_来构思设想, 直至把它变为现实。( )
  - A. 美的规律
  - B. 美的原则
  - C. 美的法则
  - D. 美的需求

- 5.美的形式是指表现在\_\_\_\_\_事物身上的美的形象、样式。( )
- A.具体 B.某种  
C.客观 D.特定
- 6.在光谱中,色彩的排列顺序与色彩从兴奋到消极的激励程度是( )
- A.一致的 B.相同的  
C.相反的 D.不同的
- 7.红色之所以具有\_\_\_\_\_,那是因为它能使人联想到火焰、流血和革命。( )
- A.温暖性 B.热能性  
C.刺激性 D.激励性
- 8.各种色彩都能对人起作用,都能影响人的\_\_\_\_\_,精神和食欲。( )
- A.心情 B.情感  
C.感受 D.意识
- 9.经营者在设计厨房格局之前,必须先了解它的基本( )
- A.工作程序 B.工作顺序  
C.工作流程 D.工作内容
- 10.动态空间引导人们从“动”的\_\_\_\_\_观察周围事物。( )
- A.方位 B.角度  
C.方向 D.视觉
- 11.餐饮陈设是人在餐饮活动中的生活道具和\_\_\_\_\_,也是餐饮设计的主要内容之一。( )
- A.必备用品 B.精神食粮  
C.精神用品 D.精神需求
- 12.织物是人的生活中必不可少的\_\_\_\_\_,也是餐饮装饰布置的重要物质。( )
- A.点缀品 B.物质  
C.装饰品 D.物品
- 13.灯具是人工照明的必需品,又是创造优美的餐饮环境所不可缺少的( )
- A.设备 B.条件  
C.用具 D.物品
- 14.筷作为中国所特有的\_\_\_\_\_,早已为世界各国民族所称羨。( )
- A.用具 B.餐具  
C.器具 D.食具
- 15.饮食器具已成为饮食业不可缺少的具有\_\_\_\_\_的装饰陈设品。( )
- A.实用作用 B.实用功效  
C.实用功能 D.实用效能
- 16.在热菜造型形式中,不同的\_\_\_\_\_会产生不同的效果。( )

- A.造型效果 B.造型艺术  
C.造型手法 D.造型要求
- 17.食品图案的变化,是在设计的基础上对\_\_\_\_\_进行分析和比较,提炼、概括的过程。( )  
A.自然形象 B.自然现象  
C.客观形象 D.客观现象
- 18.从狭义上讲,食品雕刻是\_\_\_\_\_的物体形象。( )  
A.设计出来 B.创制出来  
C.构思出来 D.创造出来
- 19.展台布置就好比宴会的指南目录,其作用在于重点推荐宴会的( )  
A.目的 B.主题  
C.性质 D.内容
- 20.不同的宴会主题,其餐厅的娱乐活动和服务人员的穿着都应有所( )  
A.差别的 B.不同的  
C.各异的 D.差异的
- 21.美食节是在餐厅正常营业的基础上举办的一项( )  
A.宣传活动 B.饮食活动  
C.营销活动 D.餐饮活动
- 22.策划美食节是一项有\_\_\_\_\_应变举措,美食节必须有艺术新意。( )  
A.特点的 B.特殊的  
C.特别的 D.特色的
- 23.美食节活动关键在于决定人的( )  
A.饮食需求 B.美食需求  
C.生理需求 D.消费需求
- 24.传统东方风格主要是中国式和日本式,它显示了典型的东方文化和( )  
A.东方风俗 B.东方习惯  
C.意识 D.思想
- 25.法国式餐厅的室内喜爱闪烁的光泽,壁炉用磨光的大理石,大多使用( )  
A.白漆 B.金漆  
C.红漆 D.银漆

## 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.餐饮风格是一种文化,而一种文化的产生有相应的政治、哲学思想和\_\_\_\_\_。
- 27.自助餐厅是饭店等餐饮企业举行\_\_\_\_\_活动的主要场所。

- 28.礼仪指人们在与他人交往的各种环境中所表现出的友好和\_\_\_\_\_的行为规范。
- 29.艺术拼盘的步骤与一般冷菜的装盘有相同之处,例如垫底、盖面和\_\_\_\_\_等。
- 30.景德镇白瓷茶具与其他白瓷器皿一样,素以\_\_\_\_\_著称。
- 31.家具的选择受特定的室内空间条件、环境气氛要求、\_\_\_\_\_等多方面的影响和制约。
- 32.根据摆放要求的不同,餐台折花可分为插入式折花和\_\_\_\_\_两种。
- 33.色彩具有冷与暖、膨胀与收缩、前抢与后退等感觉,不同的色调就会有不同的\_\_\_\_\_。
- 34.视错觉一方面可以被人利用、\_\_\_\_\_,另一方面又有弊端,需要人们注意矫正。
- 35.餐饮美学是以基本的美学原理为指导,研究一切\_\_\_\_\_中有关美与审美的应用科学。

### 三、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

- 36.渐次
- 37.结构空间
- 38.瓷器
- 39.花台
- 40.VI

### 四、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

- 41.什么是美?美具有哪些方面特征?
- 42.简述色彩之间三种对比方法?
- 43.餐饮照明的作用有哪些?
- 44.面点造型的艺术特点有哪些?
- 45.在渲染美食节气氛时,应该注意哪些问题?

### 五、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

- 46.论述厨房空间艺术处理的重要性。
- 47.美食节的作用有哪些?为什么?