

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！](#)

**真题串讲班** 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，推出真题串讲班网上辅导课程。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。串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，不及格返还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

**自考精品班** 全力打造专属于学员个人的辅导计划，学员自入学当天便开始享受专属于自己的个性化辅导课程，专职教学辅导老师及班主任全程跟踪学员的学习情况，随时调整辅导方案，以保证学习计划的有效进行。帮助学员克服可能出现的学习上的怠倦、不良情绪的影响等情况。坚定考试必胜信念，并以最适合自己的方式，在短时间内掌握考试内容，全面提升学员的考试通过率。我们承诺，当期考试不通过，下期学费减半！[立即报名！](#)

# 天津市高等教育自学考试

## 饭店餐饮管理 试卷

总分		题号	一	二	三	四	五	六	七	八
核分人		题分	10	8	10	8	12	28	12	12
复查人		得分								

得分	评卷人	复查人

一、单项选择题：在每小题的备选答案中选出一个正确答案，并将正确答案的代码填在题干上的括号内。（每小题 1 分，本大题共 10 分）

1. 西兰花这种蔬菜传入中国的时间是（ ）
  - A. 20 世纪 20 年代
  - B. 20 世纪 50 年代
  - C. 20 世纪 80 年代
  - D. 21 世纪初
2. 菜式内容标准化而且不做经常性调整的菜单是（ ）
  - A. 特殊菜单
  - B. 当日菜单
  - C. 固定菜单
  - D. 循环菜单
3. 顾客欢迎指数大于 1，而销售额指数小于 1，表明菜品（ ）
  - A. 畅销、高利润
  - B. 畅销、低利润
  - C. 不畅销、高利润
  - D. 不畅销、低利润
4. 下列属于干货原料的是（ ）
  - A. 听装可乐
  - B. 鸡蛋
  - C. 酱牛肉
  - D. 生日蛋糕
5. 干货储藏室的温度范围是（ ）
  - A. 0—5℃
  - B. 5—10℃
  - C. 10—20℃
  - D. 20—30℃
6. 菜品折损率是指折损部分与（ ）的比率。
  - A. 毛料重量
  - B. 净料重量
  - C. 毛料用量
  - D. 净料用量
7. 某菜原料成本为 7 元，餐厅要求毛利率为 65%，则该菜理论售价应为（ ）
  - A. 20 元
  - B. 18 元
  - C. 16 元
  - D. 14 元
8. 关于账单副本制度，下列说法正确的是（ ）
  - A. 账单送厨房
  - B. 副联作账单
  - C. 正联送厨房
  - D. 正联作账单

9. 按照 ( ) 划分, 宴会可分为冷餐会、鸡尾酒会和茶会。

- A. 宴请目的
- B. 宴会举办规格
- C. 宴会餐别
- D. 宴会进餐形式

10. 餐厅举办猜谜抽奖活动是属于 ( ) 型的推销活动。

- A. 演出
- B. 艺术
- C. 娱乐
- D. 实惠

得分	评卷人	复查人

二、多项选择题: 在每小题的备选答案中选出二个或二个以上正确答案, 并将正确答案的代码填在题干上的括号内, 正确答案未选全或选错, 该小题无分。(每小题 2 分, 本大题共 8 分)

11. 按照餐饮经营组织形式进行分类, 餐厅可分为 ( )

- A. 独立经营餐厅
- B. 餐桌服务式餐厅
- C. 柜台服务式餐厅
- D. 依附经营餐厅
- E. 连锁经营餐厅

12. 下列人员中, 属于涉及可变成本的员工的有 ( )

- A. 会计
- B. 厨师长
- C. 收银员
- D. 餐厅服务员
- E. 洗碗工

13. 菜品试验的目的是确定菜品的 ( )

- A. 质量
- B. 销售对象
- C. 营养价值
- D. 生产工艺流程
- E. 成本和销售价值

14. 餐厅对内部环境的要求包括 ( )

- A. 豪华性
- B. 安全性
- C. 舒适性
- D. 整洁性
- E. 文明性

得分	评卷人	复查人

三、填空题: (每空 1 分, 本大题共 10 分)

15. 从营养学角度看, 现代烹饪的发展趋势是“三低一高”, “一高”是指\_\_\_\_\_。

16. 餐饮企业在班次安排上, 为节省人工往往采取两种方法, 它们是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

17. 干货类食品原料采购数量控制, 通常使用的两种方法是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

18. 在确定原料存货水平时, 经常使用的一种方法就是计算\_\_\_\_\_。

19. 餐饮心理定价有两种策略, 它们是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

20. 每客平均销售额与每客平均变动成本之差, 称为\_\_\_\_\_。

21. 直邮广告信件写作应遵循四个步骤, 这四个步骤称为\_\_\_\_\_原则。

得分	评卷人	复查人

四、判断改正题: 判断下列各题是否正确, 正确的在题后括号内划√, 错误的划×, 并加以改正。(每小题 2 分, 本大题共 8 分)

22. 脆皮乳猪和龙虎斗是山东菜系的代表菜。( )

23. 目前在中国流行的西式快餐厅, 如麦当劳、肯德基等, 均属于柜台服务式餐厅。( )

24. 餐厅营业循环的起点是原料的采购。( )

25. 机械通风系统可保持厨房为负压区, 以保证厨房空气清新。( )

得分	评卷人	复查人

五、名词解释题: (每小题 3 分, 本大题共 12 分)

26. 回头客率

27. 循环菜单

28. 永续盘存法

29. 盈亏分界点

得分	评卷人	复查人

六、简答题: (每小题 7 分, 本大题共 28 分)

30. 简述餐饮经营在生产上和流通中的特点。

31. 简述餐饮监督的主要内容。

32. 简述菜单设计依据市场需求应考虑的主要问题。

33. 简述餐饮特殊活动推销的时机与类别。

得分	评卷人	复查人

七、论述题：(本题 12 分)

34. 试分析影响餐饮采购数量的因素。

得分	评卷人	复查人

八、计算题：(本题 12 分)

35. 某采购中心对罐装番茄的年需求量为 1200 箱，每次采购费用为 200 元，每箱番茄进价为 120 元，该中心年存储费用占存货总额的 10%。

请根据以上数据：

- (1) 列出最佳经济批量公式；
- (2) 写出计算过程和结果。