

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证         | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证     | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务    | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务  |

开设班次: (请点击相应班次查看班次介绍)

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程:

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论(财经类)	英语(一)	英语(二)	线性代数(经管类)
高等数学(工专)	高等数学(一)	线性代数	政治经济学(财经类)
概率论与数理统计(经管类)	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

## 全国 2011 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。

- 气氛是指一定环境中给人某种强烈感觉的景象或( )
  - 空间表现
  - 精神表现
  - 物质表现
  - 环境表现
- 餐具的组合最能体现餐台设计与( )
  - 造型水平
  - 花台造型
  - 展台造型
  - 餐厅设计
- 餐厅作为一个企业有它的社会形象, 这一形象的塑造包括行为、视觉和( )
  - 理念
  - 思想
  - 政策
  - 策划
- 餐饮风格是一种文化, 而一种文化的产生有它相应的政治、伦理观念和( )
  - 社会地位
  - 风俗习惯
  - 哲学思想
  - 工作方式
- 我国古陶纹样的图案开始于对生物的( )
  - 模拟
  - 加工
  - 创造
  - 变形



- A. 餐饮产品  
C. 特种活动
17. 美食节的主题一般分为传统风格和( )  
A. 古典风格  
C. 现代风格
18. 在进行外观设计之前就应该确定餐厅的名称和餐厅的装饰风格, 根据所选定的名称和风格才能设计出与名称相符的外观及有特色的( )  
A. 餐饮服务  
C. 餐饮档次
19. 家具在餐厅中的陈设形式, 常与人们日常生活中的习惯和( )  
A. 生产活动相联系  
C. 审美意识相联系
20. 礼仪与饮食关系十分密切, 宴饮活动是一种群体聚餐活动, 必然涉及( )  
A. 人与人的关系  
C. 人与景的关系
21. 餐饮特色是餐饮企业在竞争中取胜的重要手段, 如何创造特色, 最主要的是( )  
A. 扩大饭店规模  
C. 不断改进餐饮质量和品种创新
22. 美存在于各类事物的内容和形式的统一之中, 这就是美的( )  
A. 形象性  
C. 审美性
23. 对称类似均齐, 体现了秩序和排列的规律性。对称规律表现的效果是( )  
A. 庄重平稳  
C. 丰富多彩
24. 在餐饮空间格局设计中, 大到家具、隔断, 小到摆件、挂件, 它们的陈设无不与空间( )  
A. 形式相联系  
C. 面积相联系
25. 餐饮业首先要保障的是顾客的安全, 装饰中的安全主要在于( )  
A. 材料选择  
C. 空间选择
- B. 餐饮活动  
D. 营销活动
- B. 乡村风格  
D. 浪漫风格
- B. 餐饮环境  
D. 餐饮内容
- B. 创造活动相联系  
D. 艺术活动相联系
- B. 人与物的关系  
D. 人与自然的关系
- B. 增加餐厅面积  
D. 提高餐具档次
- B. 艺术性  
D. 社会性
- B. 热烈大方  
D. 简洁明快
- B. 环境相联系  
D. 格局相联系
- B. 色彩选择  
D. 质地选择

## 二、填空题(本大题共 9 小题, 每空 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. 陶器是人类\_\_\_\_\_的烹饪器具, 它的出现, 对人类历史的发展具有划时代的意义。

- 27.现代中国餐具在仍以\_\_\_\_\_为主的同时，进入了百花齐放的现代化时期。
- 28.平衡是以\_\_\_\_\_的组合取得的均衡稳定的形态。
- 29.餐饮美学的研究是以基本的\_\_\_\_\_为指导，研究和解决餐饮领域中美和审美应用的问题。
- 30.餐厅装饰色彩的应用主要体现在两个方面：一是色彩的选择；二是色彩的\_\_\_\_\_。
- 31.色彩的冷暖是色相的\_\_\_\_\_在人的心理上的反映。
- 32.宴会花台具有体现宴会主题、反映\_\_\_\_\_和增加\_\_\_\_\_的作用。
- 33.和谐优美的声音使人感到愉快，\_\_\_\_\_使人感到烦躁不安。
- 34.漆器作为高级餐具，流行于楚、汉、魏、晋时期的上流统治阶层，其中尤以\_\_\_\_\_时期为最。

### 三、名词解释题（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

- 35.连续重复性图案
- 36.形式美
- 37.静态空间
- 38.色彩的明度
- 39.视觉艺术

### 四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分）

- 40.简述构成餐饮色彩味觉的因素。
- 41.简述彩陶和黑陶美学风格的特点。
- 42.为什么说饮食器具之美是饮食美的重要组成部分？
- 43.餐饮环境主体色调的构成和划分有哪些？
- 44.瓜盅与瓜灯的雕刻艺术特色是什么？

### 五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

- 45.试述餐饮美学的具体研究对象与内容。
- 46.试述食品造型艺术的特点与作用。