





- 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。