

全国 2011 年 10 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. 审美观是世界观的一部分，是人的世界观在审美活动中的()
A.表现 B.内在
C.作用 D.地位
2. 人们在审美活动中首先接触的是形式，并通过形式唤起人们对美的()
A.发现 B.向往
C.感应 D.创造
3. 美学是一门研究审美关系的科学，美学研究人对()
A.自然的关系 B.社会的关系
C.理想的关系 D.现实的关系
4. 餐饮美学是运用美学原理研究餐饮消费与餐饮服务中美的创造与美的()
A.学术问题 B.理论问题
C.社会问题 D.欣赏问题
5. 不同的线型有自己的意味，水平线则常与()
A.跳跃相关 B.平稳相关
C.严肃相关 D.大方相关
6. 从客体对象来看，要能引起人愉悦的感受，美的形式必须符合人的生理和()
A.食欲的要求 B.视觉的要求
C.身体的要求 D.心理的要求
7. 厨房空间艺术处理包括空间色彩装饰、空间音乐处理、生产工具的造型和()
A.虚拟空间布局 B.实体空间布局
C.可变空间布局 D.共享空间布局
8. 色彩具有进退感，如冷色是向视觉方向渐远，因而使空间感()
A.变宽 B.变深
C.变小 D.变大

29. 美的形式是_____形式美，而形式美则是概括的、抽象的美的形式。
30. 以鸡片、鱼片、笋片制成的“糟溜三白”，采用的是_____相配的方法。
31. 以漆器作为高级餐具，流行于楚、汉、魏、晋时期，其中尤以_____为最。
32. 食品造型艺术的根本目的是为了_____食欲，启发品味。
33. 面点的立塑造型方法是利用粉面皮的_____，采用包捏等手段将其塑成各种形象。
34. 餐饮空间的设计与布置强调的是以餐饮食品为_____的餐饮氛围的营造。
35. 视觉艺术是指通过视觉来_____和欣赏的艺术。

三、名词解释题(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

36. 连续重复性图案
37. 色彩的纯度
38. 镂空雕
39. 宴会展台
40. 企业造型

四、简答题(本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分)

41. 简述色彩明度的基本含义。
42. 如何确定墙面陈饰的形式和内容?
43. 简述盛器造型的分类与功能。
44. 简述瓜盅与瓜灯雕刻的艺术特色。
45. 简述宴会服饰文化的基本要求。

五、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

46. 试述餐厅格局设计的基本要求。
47. 试述餐饮美学的概念以及学习餐饮美学的意义。