

- | | |
|--|---|
| <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>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

全国 2013 年 10 月高等教育自学考试

餐饮美学试题

课程代码：00987

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项：

1. 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 食品图案的变化是一种艺术创造，变化的方法多种多样，变化的原则是为宴席
- | | |
|---------|---------|
| A. 规格服务 | B. 主题服务 |
| C. 风格服务 | D. 流派服务 |

- 2.餐厅中的光色变化直接影响到进餐人的食欲,一般说来,容易引起食欲的光色是
- A.暖色光
B.青色光
C.蓝色光
D.冷色光
- 3.造型中应用相互对比的形和色,给人以
- A.醒目感觉
B.和谐感觉
C.灰暗感觉
D.迟钝感觉
- 4.为使烹饪图案造型形成庄重、宁静的感觉,一般运用
- A.平衡规律
B.渐次规律
C.对称规律
D.对比规律
- 5.中国式餐厅布置主要采用明清风格的家具,其中包含了中国所独有的古玩架、琴桌和
- A.转椅
B.沙发
C.陶瓷
D.屏风
- 6.餐厅的气氛是由内部气氛和外部气氛所组成的一个
- A.分体
B.个体
C.主体
D.整体
- 7.餐厅中挂画的方法,中西绘画有所不同,传统的中国画通常画面与墙面
- A.倾斜
B.垂直紧贴
C.悬空
D.水平紧贴
- 8.色彩的冷暖性质是在与其他颜色相比较时,人所产生的
- A.知觉
B.错觉
C.印象
D.现象
- 9.中国式餐厅装饰布置的内容特点是梁架和隔断采用
- A.木结构
B.砖结构
C.钢结构
D.混凝土结构
- 10.摆件的空间关系主要是指摆件在空间的布局与
- A.平衡关系
B.构图关系
C.构思关系
D.对称关系
- 11.织物的色彩往往决定室内的
- A.色调
B.位置
C.比例
D.空间
- 12.连续重复性的图案形式,是烹饪图案中的一种组织方法,它是将纹样进行
- A.大小连续
B.多个连续
C.左右连续
D.局部连续

13.美产生于人类的物质生产实践活动和

- A.劳动
- B.想象
- C.思考
- D.梦境

14.食品造型中用加强的手法来突出物象特征的为

- A.表现手法
- B.简洁手法
- C.夸张手法
- D.浸透手法

15.借石寓情，以石传神，故石峰与“岁寒三友”、“虚心有节”的竹以及“幽谷芬芳”的兰一起成为了中国文人

- A.崇高气节的象征
- B.美好向往的象征
- C.宽广胸怀的象征
- D.丰富情感的象征

16.青铜器中最典型的装饰纹样是

- A.象形纹
- B.饕餮纹
- C.鱼形纹
- D.植物纹

17.色调以倾向青、青绿、青紫色的是

- A.暖色调
- B.热色调
- C.暗色调
- D.冷色调

18.食品雕刻不同于平面构成的冷盘造型，食品雕刻是

- A.平面造型
- B.组合造型
- C.具象造型
- D.立体造型

19. 展台布置的作用在于重点推荐宴会的

- A.规模
- B.程度
- C.档次
- D.主题

20. 美食节期间,餐台设计的目的是使顾客从视觉和感受上获得某种有特点的空间，从而增加对美食节餐厅的特定的

- A.形象识别
- B.风格变化
- C.外部识别
- D.形式变化

21. 构成环境效果的诸多要素最终都以

- A.材料为主
- B.色彩为主
- C.装置为主
- D.明暗为主

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.社会性
- B.艺术性
- C.审美性
- D.形象性

23. 人类在社会实践中创造了美，在创造美的过程中又提高了自己的审美能力和

- A.审美需要
- B.审美态度
- C.审美特点
- D.审美条件

24. “书画同源”不仅表现在“笔墨纸砚”和幅式，更在于节奏、神韵和

- A. 象形
B. 书写
C. 章法
D. 气势

25. 餐具的完美统一，主要体现内在美和外在

- A. 形式
B. 色泽
C. 纹样
D. 大小

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

二、填空题(本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分)

26. 在美产生的过程中，_____先于审美。
27. 对称类似均齐，是_____的组合，体现了秩序和排列的规律性。
28. 色彩的辨别力、_____和象征力是色彩心理学上的三个重要问题。
29. 餐饮色彩的调和对比是指纯度和_____较弱的色彩对比。
30. 象形器皿是在模仿_____的基础上设计而成的。
31. 凸雕也称阳纹雕，就是在原料的表面上刻出_____的图案。
32. 花台制作者在_____花台的主题时，要按宴会厅的环境、餐桌的大小、形状进行创作。
33. 设计一场完美的宴会席面，不仅要求色彩艳丽醒目，而且每桌餐具必须_____。
34. 在欧洲文化艺术发展史上，15~16 世纪的_____运动，开创了欧洲文化艺术发展史上的新纪元。
35. 在 VI 的众多要素中，_____是应用最为广泛、出现频率最高的视觉语言。

三、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

36. 空间
37. 尺度
38. 色彩的明度
39. 冷拼构图
40. 美食廊

四、简答题(本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分)

41. 简述餐厅色彩的选择。
42. 西式古典家具的主要风格有哪些？
43. 漆器时期的漆器美学特点是什么？
44. 简述热菜造型艺术的表现形式。
45. 简述宴会台型设计。

五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

46. 试分析产生餐饮室内“人为空间感”的主要因素和作用。
47. 试述食品雕刻在宴席中的主要作用。



自考365
www.zikao365.com