

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 unlimited 时间、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 小时滚动更新；
- 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；数学针对有仅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！](#)

冲刺串讲班：结合历年试题特点及命题趋势，规划考试重点内容，讲解答题思路，传授胜战技巧，为考生指出题眼，提供押题参考。配合高质量全真模拟试题，让学员体验实战，准确地把握考试方向、将已掌握的应试知识融会贯通，并做到举一反三。[立即报名！](#)

真题测试班：通过真题的在线模拟测试，由自考 365 网校的专家名师指明未来考试中可能出现的“陷阱”、“雷区”、“误区”，帮助学员减少答题失误，提高学员驾驭和应用所学知识的能力，迅速提高应试技巧和强化所学知识，顺利通过考试！[立即报名！](#)

浙江省 2006 年 4 月高等教育自学考试

饭店管理概论试题

课程代码：00193

一、填空题(本大题共 15 小题，每空 1 分，共 20 分)

请在每小空的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 1.1988 年我国开始执行旅游涉外饭店_____，对饭店的“硬件”与“软件”进行综合评定，分出档次，定出标准。
- 2.前厅需要随时提供客房使用的确切情况，提高_____和_____的工作效率。
- 3.在小型饭店中，一般不设洗衣房，饭店内所有布件的洗熨由_____来承接。
- 4.岗位定员法就是根据客房内部的_____、岗位职责和工作需要等因素来确定职工人数的方法。
- 5.餐饮部在组织决策中最重要的工作，在于_____。
- 6.餐厅的设备设施一般称为硬件。它的好坏标志着本餐厅的档次。其基本要求是_____，其次才是豪华、考究。
- 7.虽然饭店餐饮有着较为严格的质量标准，但厨房生产_____的特点，决定了餐饮产品存在着不可避免的差异性。
- 8.食品原料采购组织大致可分为：饭店独立设置采购部、_____和厨房设采购组。
- 9.保健休闲，是一种_____方式，是指顾客在饭店一定的环境和设施中享受放松精神、利于身体健康的休闲方式。
- 10.饭店设备维持费用高主要体现在：一是_____；二是_____。
- 11.设备润滑管理的“五定”制度是指：定点、定质、定量、定期、_____。
- 12.为保证电器节能，饭店应尽可能选择_____型灯具，减少_____型灯具。
- 13.由于饭店工种多，员工队伍组成复杂，又属于_____行业，因此人事管理就显得更加重要。

14.一般饭店人员的总体配备是由_____与_____的比例来确定的,这个比例控制在 1:1~1.5 较为合适。

15.饭店安全是指在饭店所控制的范围内的_____、_____没有危险,也没有其他因素导致危险的发生。

二、单项选择题(本大题共 10 小题,每小题 2 分,共 20 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.下列几项中,_____不属于饭店应具备的特征。()

- A.饭店是一个住宿设施完备并经政府批准的建筑
- B.饭店是一个企业
- C.饭店的核心功能是向客人提供住宿、餐饮服务
- D.饭店必须向客人提供各种娱乐服务功能

2.在各种类型饭店中,一般说来回头客比率较大的饭店是 ()

- A.综合型饭店
- B.度假型饭店
- C.会议饭店
- D.商务饭店

3.当出租率低于 100%时,客房的出租成本要_____理论成本。()

- A.高于
- B.低于
- C.等于
- D.无关于

4.目前饭店业公认的高档饭店,客房清卫人员与客房清扫间数的比例为 ()

- A.1:10
- B.1:12
- C.1:14
- D.1:17

5.餐厅的装饰布置要突出餐饮主题,反映餐厅风格。决定餐厅主题最根本的因素是 ()

- A.餐厅风格
- B.餐厅性质
- C.餐饮内容
- D.餐饮环境

6.餐厅营业时间的长短和餐制的多少,对厨房人员配备有很大的关系。仅开午餐和晚餐的厨房,人员可比 24 小时营业的餐厅少配 ()

- A.1/3
- B.1/5
- C.1/3~2/5
- D.2/5

7.饭店空调系统的冷、热水管内出现水垢的现象属于 ()

- A.渐发性故障
- B.参数故障
- C.潜在故障
- D.允许故障

8.饭店员工的招聘与录用,是饭店根据自身_____,根据国家有关法规,经过考核,招收符合饭店特定岗位需要的员工。()

- A.业务经营的需要
- B.建设规模
- C.客房数
- D.经营项目

