

2007年4月自学《宴会设计》课程考试说明 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/253/2021_2022_2007_E5_B9_B44_E6_9C_c67_253996.htm

全国高等教育自学考试《宴会设计》课程考试说明全国高等教育自学考试《宴会设计》课程

（课程代码0990）是高等自学考试餐饮管理专业本科的专业选修课程。1、本课程命题的基本依据和考核目标本课程命题以全国高等教育自学考试指导委员会制定的《宴会设计自学考试大纲》和全国高等教育自学考试指导委员会组编的《宴会设计》教材为依据，旨在考核应试者是否掌握有关宴会设计的基本理论、基本知识和基本方法，能否应用宴会设计的基本理论和基本知识来设计、经营、管理餐饮中的宴会实际问题。2、本课程考试的能力层次要求及其分数分配本课程考试按大纲的要求，应有理论考试，又有实践的考试，因实践考试的组织难度较大，就一并采用书面考试。在考题的设计中联系实际的试题占有较大的比重。对应试者认知能力层次的考核分识记、领会、应用三个不同层次进行，三个层次考核内容的分数比例大致为：识记占15%，领会占30%，简单应用占35%，综合应用占20%左右。3、本课程考试试题的难易度结构试卷中试题的难易度分容易、较易、较难、难四个等级。每份试卷中各种难易度的试题所占试卷分数的比例大体为：容易约占20%，较易约占30%，较难约占30%，难约占20%。在识记、领会和应用中都应有不同难易度的试题。4、对考核知识点和考核要求的说明本课程的考核知识点和考核要求应根据大纲中所规定的内容（具体见大纲）来确定，不能任意扩大或缩小考试范围，提高或降低考试要求。考试

内容应覆盖到所有章节，并突出重点内容。重点为第1、4、5、6和7章。对本学科中尚未定论的理论和观点，一般不出现在试题中。

5、本课程试卷的题型及其题量
本课程试卷的题型包括单项选择题和多项选择题（30%）、填空题（10%）、简答题（20%）、论述题（20%）和案例分析题（20%）五种题型。选择题每小题1分，共30分；填空题为每空格1分，共10分；简答题每小题4分，共20分；论述题每小题10分，共20分；案例题每小题10分，共20分。

6、本课程考试时间为150分钟，试卷总分为100分，60分为及格。

7、本课程考试的指定教材和建议自学辅导教材
本课程考试的指定教材是全国高等教育自学考试指导委员会组编（主编：鞠志中、叶伯平）的餐饮管理专业（本科）用《宴会设计》，由湖南科学技术出版社（长沙）于2004年出版。

8、样题：
（一）选择题例：现今能最早看到的满汉全席菜单的著作是A. 《调鼎集》 B. 《随园食单》 C. 《扬州画舫录》 D. 《礼记》
（二）填空题例：四川农村民间为红白喜事而设的宴席为。
（三）简答题例：简答中式宴会的文化内涵的表现。
（四）论述题例：试论我国宴会的发展趋势
（五）案例分析题例：从APEC会议的菜单，来分析菜单菜名的设计原则和方法。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com