

2007年4月自考《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\\_ti2020/254/2021\\_2022\\_2007\\_E5\\_B9\\_B44\\_E6\\_9C\\_c67\\_254026.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/254/2021_2022_2007_E5_B9_B44_E6_9C_c67_254026.htm) 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](http://www.100test.com)