

全国 2015 年 10 月高等教育自学考试

餐饮经济学导论试题

课程代码:00985

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 20 小题,每小题 1 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. 餐饮企业在提供服务时,采取的是  
A. 先生产,后消费  
B. 先消费,后生产  
C. 生产与消费同时进行  
D. 生产与消费无关
2. 20 世纪 90 年代中期,人均在外就餐消费支出居世界之首的国家是  
A. 美国  
B. 中国  
C. 日本  
D. 印度
3. 餐饮业最主要的消费者是  
A. 政府官员  
B. 商业人士  
C. 社会名流  
D. 普通大众
4. 随着餐饮业的发展,市场消费从价格选择为主,向  
A. 数量选择转化  
B. 质量竞争转化  
C. 综合竞争转化  
D. 技术选择转化
5. 餐饮业与农业有着基本的产业联系,这是因为  
A. 农业为餐饮业提供重要的物质基础  
B. 农业大大刺激了餐饮业产业化经营  
C. 餐饮业为农业提供了重要的物质基础  
D. 餐饮业是农业发展的根本动力
6. 餐饮业与食品工业的关系是  
A. 前向关联  
B. 重点关联  
C. 旁侧关联  
D. 后向关联

7. 依照食品产品功能划分,咖啡属于
- A. 营养食品                  B. 嗜好性食品                  C. 功能性食品                  D. 休闲食品
8. 旅游活动中的主导性因素是
- A. 旅游者                  B. 旅游资源                  C. 旅游业                  D. 旅游市场
9. 餐饮市场机制的自然协调组织能力指的是餐饮市场机制所具有的
- A. 客观性特点                  B. 内在性特点                  C. 连锁性特点                  D. 制约性特点
10. 在餐饮市场中,只有购买欲望而没有支付能力的需求是
- A. 潜在的餐饮需求                  B. 有效的餐饮需求
- C. 短效的餐饮需求                  D. 长效的餐饮需求
11. 餐饮供给价格弹性系数  $E_p > 1$ , 表明
- A. 供给无弹性                  B. 弹性充足                  C. 单位供给弹性                  D. 供给缺乏弹性
12. 在构成狭义餐饮市场的各种要素中,属于客观因素的是
- A. 餐饮产品和餐饮需求                  B. 餐饮需求和餐饮产品购买者
- C. 餐饮需求和餐饮购买力                  D. 餐饮产品购买者和餐饮购买力
13. 影响餐饮市场竞争结构状况的首要因素是
- A. 餐饮产品的差别化                  B. 市场进入壁垒
- C. 市场集中度                  D. 市场退出壁垒
14. 对餐饮市场进行结构分类最根本的目标是要
- A. 提供不同的餐饮产品和服务                  B. 满足不同消费者的不同需求
- C. 分析不同餐饮市场的结构特征                  D. 制定不同的餐饮市场竞争策略
15. 零售业态中最基本的要素是
- A. 市场                  B. 产品                  C. 企业                  D. 顾客
16. 业种说明的是
- A. 企业经营的范围或品种                  B. 企业经营的形态
- C. 企业经营的方式                  D. 企业经营的内容
17. 就餐饮产品生命周期中的传统菜点而言,有些家常菜肴或经典菜肴属于
- A. 普通餐饮产品生命周期型                  B. 成熟期无限延长型
- C. 不断改进或周而复始型                  D. 一时风尚型

18. 现代餐饮在菜点制作上的本质特征是

- A. 生产工业化和产品标准化
- B. 生产工业化和服务规范化
- C. 生产工业化和经营科学化
- D. 生产工业化和经营连锁化

19. 餐饮行业管理的基本手段是

- A. 行政手段、经济手段和思想教育手段
- B. 经济手段、法律手段和思想教育手段
- C. 行政手段、经济手段和法律手段
- D. 行政手段、法律手段和思想教育手段

20. 国外餐饮业的经验对我国餐饮业有着重要启示,其核心是

- A. 改善产品结构
- B. 注重质量水平
- C. 做为服务工作
- D. 重视人才培养

## 二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 1 分,共 5 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两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、少涂或未涂均无分。

21. 服务劳动

- A. 是创造使用价值的生产性劳动
- B. 是创造价值的生产性劳动
- C. 是只创造使用价值,而不创造价值的劳动
- D. 提供的通常是有形产品
- E. 提供的通常是无形产品

22. 餐饮业的产业关联度高,其关联行业包括

- A. 农业
- B. 农产品加工工业
- C. 家政服务业
- D. 方便餐具加工工业
- E. 钢铁工业

23. 餐饮市场的功能主要包括

- A. 促进餐饮产品与服务的交换
- B. 促进旅游市场的发展
- C. 调节餐饮与旅游经济活动
- D. 拉动国内需求增长,促进国民收入增加
- E. 反映国民经济发展状况

24. 餐饮企业的产品竞争行为主要体现在

- A. 产品创新竞争
- B. 产品数量竞争
- C. 产品质量竞争
- D. 文化竞争
- E. 产品价格竞争

25. 餐饮产品开发与创新的途径主要有

- A. 消费需求途径
- B. 观念更新途径
- C. 员工途径
- D. 技术途径
- E. 竞争对手途径

## 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。

### 三、填空题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

26. 餐饮经济学以研究餐饮企业在从事产品及服务的生产、交换、消费的过程中形成的交往关系、交易关系及\_\_\_\_\_为研究对象。
27. 餐饮是实现\_\_\_\_\_的一大法宝。
28. 可持续发展的含义,主要有三个最基本的要点:一是公平性原则;二是\_\_\_\_\_ ;三是共同性原则。
29. 影响餐饮需求的主要因素有政治因素、社会文化因素、经济因素和\_\_\_\_\_等。
30. 根据餐饮需求规律,餐饮需求量与\_\_\_\_\_成正比。
31. 根据广义的餐饮市场结构定义,餐饮市场结构的内容包括竞争结构、\_\_\_\_\_、餐类结构、餐式结构、菜系结构、餐饮企业所有制结构以及经营业态结构等。
32. 从西方国家看,业态的生命周期包括创新阶段、\_\_\_\_\_、成熟阶段和衰退阶段等四个阶段。
33. 从供给角度对餐饮产品进行划分,餐饮产品是由餐饮食物产品、餐饮设施设备及就餐环境、餐饮服务及\_\_\_\_\_等多种要素所构成的。
34. 餐饮产品的价值是凝结在餐饮商品中的无差别的\_\_\_\_\_。
35. 餐饮产品开发与创新的策略主要有抢先开发策略、仿制产品策略、\_\_\_\_\_、改进产品策略以及品牌策略。

### 四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

36. 餐饮需求价格弹性
37. 餐饮消费支出总额
38. 餐饮市场
39. 餐饮市场调查
40. 餐饮产品开发与创新

### 五、简答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

41. 简述餐饮业的服务特征。
42. 简述影响餐饮业可持续发展的主要因素。
43. 简述餐饮市场预测的主要内容。

44. 简述餐饮产品的特征。

45. 简述改革开放以来,我国餐饮业发展的主要特点。

六、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

46. 试述餐饮业与国民经济发展之间的关系。

47. 试述餐饮市场的开拓策略。



自考 365  
www.zikao365.com