

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

## 全国 2011 年 4 月高等教育自学考试

### 餐饮经济学导论试题

#### 课程代码：00985

#### 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，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

- 在餐饮经济活动中，交易关系的本质是( )  
A.供求关系                                B.交换关系  
C.利益关系                                D.竞争关系
- 餐饮业真正形成产业实现规模化大发展是在( )  
A.18 世纪                                B.19 世纪  
C.20 世纪                                D.21 世纪
- 餐饮业与农业之间最基础的联系渠道是( )  
A.劳务联系                                B.价格联系  
C.产品联系                                D.生产技术联系
- 餐饮业与旅游业的关系是( )  
A.前向关联                                B.后向关联  
C.旁侧关联                                D.重点关联

- 5.国外较为普遍的餐饮业与农业关联的组织形式是( )
- A.餐饮企业加农户  
B.合作经济组织加农户  
C.农场加雇工  
D.餐饮企业加农业协会
- 6.中国在 2003 年制定的旅游主题是( )
- A. “华夏城乡游”  
B. “生态环境游”  
C. “神州世纪游”  
D. “烹饪王国游”
- 7.研究发现,在餐饮业发展中,更能造成环境损害的地区是( )
- A.最富裕的地区和处于中间的地区  
B.最贫困的地区和处于中间的地区  
C.最富裕的地区和最贫困的地区  
D.处于中间的地区
- 8.餐饮市场机制中的核心因素是( )
- A.餐饮市场价格  
B.餐饮从业人员的工资  
C.汇率  
D.资金汇率
- 9.在餐饮市场中,既有购买欲望,又有支付能力的需求是( )
- A.短效的餐饮需求  
B.长效的餐饮需求  
C.潜在的餐饮需求  
D.有效的餐饮需求
- 10.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.弹性不足
- 11.影响餐饮市场的因素众多,从餐饮企业来看,可分为内部因素和外部因素,属于内部因素的是( )
- A.餐饮消费者  
B.餐饮企业的经营业态  
C.餐饮企业的供应商  
D.餐饮企业的竞争者
- 12.下列影响餐饮市场布局各个因素中,属于社会经济因素的是( )
- A.人口规模  
B.居民收入水平  
C.科学技术  
D.气候条件
- 13.由餐饮消费者的生理习惯所划分的餐饮细分市场之间的比例关系是( )
- A.餐饮市场的餐类结构  
B.企业所有制结构  
C.餐饮市场的经营业态结构  
D.餐饮市场消费结构
- 14.餐饮业态是指( )
- A.餐饮企业经营的范围  
B.餐饮企业经营的品种  
C.餐饮企业经营的形态  
D.餐饮企业经营的方式
- 15.使得消费者的消费更加便利的是( )
- A.业态的多样性  
B.业态的互补性  
C.业态的个性化  
D.业态的创新性

16. 餐饮产品的一般构成是餐饮产品的( )
- A. 核心部分、延伸部分和餐饮文化      B. 核心部分、形式部分和延伸部分  
C. 核心部分、形式部分和餐饮文化      D. 形式部分、延伸部分和餐饮文化
17. 处于餐饮产品生命周期中的成长期的餐饮产品的特点是( )
- A. 餐饮产品尚未被消费者了解和接受, 知名度较低  
B. 餐饮产品逐渐为市场上更多的消费者所认知和接受, 销售额和市场占有率快速增长  
C. 购买产品的潜在顾客逐渐减少, 以对该类产品比较钟爱的消费者的重复购买为主  
D. 餐饮产品吸引力逐步减低, 销量逐渐下降
18. 我国餐饮行业的真正发展开始于( )
- A. 20 世纪 50 年代初      B. 20 世纪 60 年代初  
C. 20 世纪 70 年代初      D. 20 世纪 80 年代初
19. 行业协会是( )
- A. 营利性组织      B. 国家事业单位  
C. 社会中介组织      D. 同行企业联合体
20. 日本餐厅规模与我国相比相对( )
- A. 小型化      B. 大型化  
C. 综合化      D. 单一化

## 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, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分。

21. 餐饮经济学是一门( )
- A. 理论经济学      B. 应用经济学  
C. 政治经济学      D. 产业经济学  
E. 管理经济学
22. 现代旅游餐饮业存在的主要问题有( )
- A. 大气污染      B. 水污染  
C. 垃圾污染      D. 噪声污染  
E. 景观污染
23. 根据广义的餐饮市场结构定义, 餐饮市场结构的内容包括( )
- A. 竞争结构      B. 消费结构  
C. 餐类结构      D. 餐饮企业所有制结构  
E. 菜系结构
24. 从西方国家看, 业态的生命周期包括以下几个阶段( )

- A.创新阶段
- B.初步成长阶段
- C.加速发展阶段
- D.成熟阶段
- E.衰退阶段

25.下列活动中属于餐饮行业管理的行为有( )

- A.通过运用国家法规和行业性法规建立市场规则
- B.组织行业性的市场促销
- C.加强行业的国际交流
- D.通过建立执法队伍监督企业经营行为
- E.通过产业政策和运用经济杠杆调节市场供求关系

### 三、填空题(本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 26.餐饮业的基本特征主要包括经济特征、\_\_\_\_\_、文化特征和多元化特征。
- 27.依照食品产品功能划分, 食品可以分为\_\_\_\_\_、营养食品、功能性食品和休闲食品。
- 28.构成现代旅游的基本要素包括旅游者、\_\_\_\_\_和旅游业。
- 29.餐饮需求调查和预测主要包括以下几个方面的内容: 餐饮需求构成、\_\_\_\_\_以及餐饮需求行为。
- 30.影响餐饮市场竞争结构的主要因素有市场集中度、\_\_\_\_\_以及餐饮市场进入和退出壁垒等。
- 31.对餐饮业业态变化具有决定性作用的因素有经济发展水平、消费者的生活方式和就餐习惯变化、\_\_\_\_\_以及竞争情况等。
- 32.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、\_\_\_\_\_及餐饮文化等多种要素所构成的。
- 33.餐饮产品开发的内容主要体现在以下几个方面的发展与创新: 菜点品种、服务、经营设施与环境以及\_\_\_\_\_。
- 34.餐饮业现代化的基本特征可以归纳为生产工业化、产品标准化、服务规范化、\_\_\_\_\_和经营连锁化。
- 35.美国餐饮业的创新发展包括快餐特许经营、餐馆菜品创新、品牌联合扩张、\_\_\_\_\_以及家庭厨房和外卖餐饮食品。

### 四、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

- 36.餐饮需求弹性
- 37.餐饮产品的互补性
- 38.餐饮市场开拓
- 39.餐饮需求结构预测
- 40.广义的餐饮产品

### 五、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分)

- 41.简述餐饮产品在生产上所独具的特点。
- 42.如何针对国情理解我国餐饮业可持续发展的内涵?
- 43.简述餐饮供给与需求的矛盾运动。

44.简述餐饮市场竞争的目标和内容。

45.简述餐饮产品开发与创新的策略。

**六、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)**

46.试述服务的使用价值和价值。

47.试述餐饮市场结构优化的含义、意义及内容。



自考365  
www.zikao365.com