

- 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.餐饮从业员工工资
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