

- | | |
|--|---|
| <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
-----	-----	-----

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
经济法概论（财经类）	英语（一）
高等数学（工专）	高等数学（一）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础

全国 2012 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。

- 属于餐饮服务劳动物化形式的是（ ）
 - 菜肴
 - 餐厅引领员将客人引领到座位上
 - 餐厅的音乐表演
 - 服务员介绍菜品的典故
- 随着餐饮业发展水平的提高以及餐饮企业数量的增加，餐饮企业改变传统的单一经营方式，开始向一业为主，多种经营模式发展，这体现了餐饮业的（ ）
 - 经济特征
 - 服务特征
 - 文化特征
 - 多元化特征
- 餐饮业与农业最基础的联系渠道是（ ）
 - 农产品
 - 劳务
 - 生产技术
 - 价格
- 将食品工业门类划分为嗜好性食品、营养食品、功能性食品和休闲食品是（ ）
 - 依照原料来划分的
 - 依照加工程度划分的
 - 依照食品产品功能划分的
 - 依照国民经济产业门类划分的
- 直接决定着餐饮业最终产品价格的是（ ）
 - 农产品的价格
 - 厨师的工资

- C.服务员的工资
D.营业场所的租金
- 6.餐饮企业的经理、厨师、面点师、服务师、服务员等人员的持证情况和实际水平等，属于制约餐饮价格的（ ）
- A.硬件因素
B.软件因素
C.制度因素
D.文化因素
- 7.决定和影响餐饮需求的基本因素是（ ）
- A.餐饮产品质量
B.餐饮服务质量
C.餐饮产品价格
D.餐饮产品的数量
- 8.从价值形态上反映餐饮需求的综合性指标是（ ）
- A.在外就餐人数指标
B.消费者餐饮消费支出指标
C.在外就餐率
D.在外就餐频率指标
- 9.餐饮消费需求的多样性造成了餐饮市场的（ ）
- A.多样性
B.地域性
C.层次性
D.广泛性
- 10.狭义的餐饮市场结构是指餐饮市场的（ ）
- A.餐式结构
B.餐类结构
C.消费结构
D.竞争结构
- 11.餐饮企业在竞争过程中争夺的首要内容是（ ）
- A.餐饮原料
B.餐饮产品
C.餐饮从业人员
D.客源
- 12.餐饮企业通过直接在店内打折优惠将利益让给顾客的促销行为是（ ）
- A.优惠促销
B.活动促销
C.广告促销
D.公关促销
- 13.“业态”泛指（ ）
- A.企业经营的范围
B.企业经营的形态
C.企业经营的品种
D.企业经营的方式
- 14.从餐饮产品的供给构成来看，菜肴的传递、上台等服务属于（ ）
- A.餐食食物产品
B.餐饮设施设备及就餐环境
C.餐饮服务
D.餐饮文化
- 15.餐饮产品开发创新的基本形式是（ ）
- A.菜点品种的开发与创新
B.服务的开发与创新
C.经营设施与环境的开发与创新
D.餐饮文化的开发与创新
- 16.从餐饮产品开发与创新的途径来看，通过员工与宾客之间的直接接触，了解产品与需求之间的差异，进而开发新的产品属于（ ）
- A.消费需求途径
B.员工途径

- C.竞争对手途径
D.产品供给途径
- 17.现阶段我国餐饮行业的行政主管部门是（ ）
A.工业和信息化部
B.商务部
C.文化部
D.卫生部
- 18.现代行业协会是（ ）
A.营利性组织
B.政府机关
C.国家事业单位
D.同行企业联合体
- 19.餐饮行业协会通过举办各种讲座、研讨会、培训班来提供培训服务，使企业员工的技能和知识不断更新，体现了餐饮行业协会的（ ）
A.服务职能
B.沟通职能
C.整合职能
D.协调职能
- 20.美国餐饮业的特许经营手段主要运用在（ ）
A.高档餐饮市场
B.中低档餐饮市场
C.全部餐饮市场
D.送餐市场

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.餐饮业作为典型的服务行业，其服务特征主要包含（ ）
A.无形性
B.不可储存性
C.多样性
D.生产与销售的同步性
E.差异性
- 22.现代旅游的基本要素包括（ ）
A.旅游者
B.旅游资源
C.旅游主管部门
D.旅游业
E.旅游交通
- 23.关于餐饮市场的功能，说法正确的有（ ）
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.反映国民经济发展状况
E.拉动国内需求增长，促进国民收入增加
- 24.属于餐饮市场需求调查的内容有（ ）
A.餐饮产品调查
B.餐饮市场容量及结构调查
C.餐饮消费动机调查
D.餐饮消费行为调查
E.餐饮设施调查
- 25.在针对企业自身的定价行为中，餐饮企业可以采取的定价方法有（ ）

- A.成本加成定价法
B.毛利率法
C.目标收益定价法
D.理解价值定价法
E.盈亏平衡定价法

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.餐饮业是我国第三产业中的一个传统支柱产业, 是关系广大人民群众生活质量和切身利益的_____。
- 27.餐饮的发展史, 实际上也是人类使用_____的进步史。
- 28.餐饮需求价格弹性反映的是餐饮需求量对_____变动的敏感程度。
- 29.基本餐饮供给包括餐饮资源、餐饮设施及_____。
- 30.餐饮业是随着社会历史的发展而产生的, 是_____进一步深化的结果。
- 31.餐饮市场结构的优化包括餐饮市场结构的完善化和餐饮市场结构的_____。
- 32.餐饮市场开拓策略有餐饮产品策略、餐饮_____策略和餐饮促销策略。
- 33.消费需求的多层次、差异化、_____是业态创新的基础和前提。
- 34.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。
- 35.菜点品种的开发与创新包括菜肴新品的推出以及现有菜品的_____。

四、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

- 36.前向关联
37.餐饮市场机制的动态性
38.辅助餐饮供给
39.餐饮市场的经营要素
40.市场集中度

五、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分)

- 41.简述餐饮业与食品工业的关联趋势。
42.简述餐饮企业实施绿色餐饮的步骤。
43.简述餐饮市场的特点。
44.简述国外餐饮业对中国餐饮业发展的启示。
45.简述餐饮产品开发创新的意义。

六、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

- 46.试从餐饮人才建设的角度阐述餐饮市场机制完善的对策。
47.试述餐饮市场结构优化的意义。