

- | | |
|--|---|
| <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 2012 年 7 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。

1. 交往与交易关系是餐饮经济学的()

A. 基础概念	B. 一般概念
C. 重要概念	D. 核心概念
2. 餐饮业真正形成产业实现规模化大发展是在()

A. 16 世纪	B. 18 世纪
C. 19 世纪	D. 20 世纪
3. 关于餐饮产品在生产上的特点，说法正确的是()

A. 产品规格多、批量生产少	B. 生产时间长
C. 生产量容易控制，预测性强	D. 产品及原材料保存成本低
4. 餐饮业属于()

A. 劳动密集型产业	B. 资本密集型产业
C. 资源密集型产业	D. 技术密集型产业
5. 食品工业诞生于()

A. 人类社会初期	B. 奴隶社会初期
C. 16 世纪中期	D. 19 世纪初期

6.在我国旅游餐饮的发展中, 宾馆饭店成为餐饮的主体, 餐饮的收入在整个旅游业收入中的比重很大, 餐饮形式多样, 游客可以方便地购买到优质的餐饮产品, 但餐饮产品价格一般较高, 这种情况属于()

- A. 开发很早的旅游区
- B. 开发较早的旅游区
- C. 刚刚起步的旅游区
- D. 开发较迟的旅游区

7.绿色餐饮工程应从()

- A. 菜单制定开始
- B. 采购原料开始
- C. 加工原料开始
- D. 烹调过程开始

8.餐饮工资变动与餐饮劳动力供求变动之间的相互联系、相互制约的作用, 形成了()

- A. 餐饮价格机制
- B. 餐饮工资机制
- C. 餐饮竞争机制
- D. 餐饮风险机制

9.餐饮需求是指在一定的时间和价格条件下, 消费者()

- A. 想买的餐饮产品的数量
- B. 能够购买的餐饮产品的数量
- C. 喜爱的餐饮产品的数量
- D. 想购买并且能够购买的餐饮产品的数量

10.能够反映餐饮消费者在某一国家(或地区)的流量, 说明餐饮消费者对餐饮产品的需求规模及水平的餐饮需求指标是()

- A. 在外就餐人数
- B. 消费者餐饮消费支出
- C. 在外就餐率
- D. 在外就餐频率

11.餐饮产品购买活动的行为主体是()

- A. 餐饮产品购买者
- B. 餐饮购买力
- C. 餐饮购买欲望
- D. 餐饮产品供给者

12.可以对餐饮市场布局产生直接影响的因素是()

- A. 人口因素
- B. 社会经济因素
- C. 技术因素
- D. 地理状况及气候等自然条件因素

13.从长期和总体的角度来看, 餐饮市场是一种()

- A. 完全竞争市场
- B. 完全垄断市场
- C. 垄断竞争市场
- D. 寡头垄断市场

14.从需求的角度出发来考虑产品的价格问题的定价行为属于()

- A. 针对消费者的定价行为
- B. 针对企业自身的定价行为
- C. 针对同行业竞争企业的定价行为
- D. 针对市场的定价行为

15.关于业态和业种说法正确的是()

- A. 业种说明的是企业的经营形态
- B. 业态说明的是企业经营的范围或品种
- C. 同一业态下可以有多个业种
- D. 业种之间没有关联

16.以经营饮料、点心、小吃、零食为主, 以休闲环境为卖点的餐饮业态属于()

- 23.影响餐饮市场竞争结构的主要因素有()
- A. 市场集中度
B. 餐饮产品的差别化
C. 餐饮市场进入壁垒
D. 餐饮产品的数量
E.餐饮市场退出壁垒
- 24.餐饮服务的消费特征有()
- A. 时间上的限制性
B. 空间上的限制性
C. 多个消费主体可以享用同一位服务人员提供的服务商品
D. 个性化
E.大众化
- 25.美国餐饮业的创新特点主要集中在()
- A. 快餐特许经营
B. 餐馆菜品创新
C. 品牌联合扩张
D. 送餐
E.家庭厨房和外卖餐饮食品

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.餐饮服务劳动结果的表现形式有两种: 一种是具有离劳动过程之外有一个独立的物化形式; 另一种是不具有离开劳动过程而独立存在的形式, 即_____。
- 27.餐饮业的基本性质包括_____和服务业性质。
- 28.餐饮业与农业最基础的联系渠道是_____。
- 29.随着餐饮业和食品工业的进一步发展, 两者的关联趋势更加明显, 一方面, 食品工业向餐饮业渗透; 另一方面, 餐饮业要借助食品工业的某些生产技术, 推动餐饮业的_____。
- 30.餐饮市场存在价格管理混乱和价格竞争不公平的现象, 主要表现在两方面: 一是_____; 二是价格战愈演愈烈。
- 31.餐饮供求平衡调控的目标包括_____与质的适应两部分。
- 32.餐饮市场的竞争结构反映了餐饮市场的_____关系。
- 33.消费需求的_____、差异化、个性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、_____及餐饮文化等多种要素所构成的。
- 35.餐饮行业管理的内容可分为三类: 一是市场引导和维持秩序的内容; 二是行业服务性的内容; 三是_____的内容。

四、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

- 36.餐饮市场机制

37. 餐饮供给

38. 餐饮市场结构优化

39. 抢先开发策略

40. 行业协会

五、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 6 分, 共 30 分)

41. 简述餐饮业与农业关联的组织形式。

42. 简述餐饮需求规律。

43. 简述餐饮业态的含义。

44. 简述餐饮产品的特征。

45. 简述中国餐饮业发展的特征。

六、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

46. 试述餐饮业在国民经济中的作用。

47. 试述餐饮市场开拓策略。



自考365
www.zikao365.com