

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

绝密 ★ 考试结束前

全国 2013 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

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. 餐饮经济学是研究餐饮企业为实现其产品（服务）在
- A. 生产过程中表现出的经济现象、经济关系和经济规律的科学
 - B. 消费过程中表现出的经济现象、经济关系和经济规律的科学

- C. 从生产向消费的转移过程中表现出的经济现象、经济关系和经济规律的科学
- D. 消费后表现出的经济现象、经济关系和经济规律的科学
2. 餐饮业的产品是通过将各类原料进行加工制作出来的, 从这一点来看, 餐饮业具有
- A. 采矿业性质 B. 加工业性质
- C. 服务业性质 D. 建筑业性质
3. 直接决定餐饮业最终产品价格的是
- A. 农产品的价格 B. 服务人员的工资
- C. 经营场所的装修费用 D. 经营管理费用
4. 将食品工业门类划分为农产品、畜产品和水产品是
- A. 依照原料来划分的 B. 依照加工程度划分的
- C. 依照食品产品功能划分的 D. 依照国民经济产业门类划分的
5. 在我国旅游餐饮的现状中, 餐饮还没有发展或只有小型的个体小吃摊位, 游人购买餐饮产品不方便, 旅游者多靠自带的食品来满足自己的饮食需求, 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. 成熟的旅游区
6. 属于餐饮市场人才机制建设微观层面内容的是
- A. 塑造有利于人才培养与发展的环境 B. 做好人才培养的长远规划工作
- C. 建立基于人才分类、分层机制的教育体系 D. 加强餐饮企业的人力资源开发与管理
7. 产生餐饮需求的前提条件是
- A. 餐饮产品丰富 B. 餐饮服务质量高
- C. 人们可支配收入的提高 D. 生活节奏的加快
8. 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
9. 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叫做
- A. 餐饮市场的餐式结构 B. 餐饮市场的餐类结构
- C. 餐饮市场的消费结构 D. 餐饮市场的竞争结构
10. 餐饮企业从自身供给的产品成本或预期取得的收益出发决定产品的价格的定价行为属于
- 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
11. 目标市场定位为普通工薪阶层, 菜单和菜式大众化、家常化, 价格较低, 菜量大、上菜速度快, 主要满足百姓日常饮食需求的餐饮业态为
- A. 大众餐馆类业态 B. 快餐类业态

- C. 高档正餐类的业态
D. 主题餐饮类业态
12. 餐饮产品的品牌、特色、风格等要素属于餐饮产品一般构成中的
- A. 核心部分
B. 主体部分
C. 形式部分
D. 延伸部分
13. 满足心理需求的餐饮产品
- A. 是最基本的餐饮产品
B. 是餐饮产品的主体部分
C. 可以解决消费者的饥渴，满足消费者的食欲
D. 包括餐饮服务人员所提供的完善的餐饮服务
14. 从餐饮产品生命周期阶段来看，当购买产品的潜在顾客逐渐减少，主要以对该类产品比较钟爱的消费者重复购买为主，餐饮产品的市场需求逐步趋于饱和，此时处于
- A. 投入期
B. 成长期
C. 成熟期
D. 衰退期
15. 餐饮服务产品开发创新的主要内容是
- A. 服务方式的创新
B. 服务目标的创新
C. 服务人员的创新
D. 服务语言的创新
16. 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 70 年代初
C. 20 世纪 80 年代初
D. 21 世纪初
17. 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
18. 日本餐厅规模与我国相比，相对
- A. 小型化
B. 大型化
C. 单一化
D. 多样化
19. 现代的行业协会
- A. 是一种官方组织
B. 属于政府的管理机构系列
C. 是政府派出的管理某一行业的组织
D. 是由同行业企业自发组建的非营利、自律性行业管理组织
20. 国外餐饮业的经验对中国餐饮业的启示，说法正确的是
- A. 扩大店面规模
B. 开发创新产品品种

- C. 重视人才培养 D. 小型化、特色化

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. 现阶段我国餐饮业的所有制形式有

- A. 国有 B. 集体
C. 三资 D. 个体
E. 私营

22. 影响餐饮业可持续发展的因素包括

- A. 餐饮资源条件 B. 餐饮设施建设
C. 管理系统与软件建设 D. 区域经济条件
E. 区域社会条件

23. 餐饮市场机制的特点有

- A. 客观性 B. 内在性
C. 方向性 D. 制约性
E. 动态性

24. 根据狭义的餐饮市场定义, 餐饮市场的形成必须具备

- 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
E. 餐饮供给欲望

25. 餐饮企业的产品竞争行为主要表现为

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

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. 我国 21 世纪餐饮业将向两个方面发展, 一是深入挖掘中华传统菜系特色, 保证烹调技术品质; 二是追求标准化、简单化、快捷化的连锁快餐店, 从价格品种竞争转向_____竞争阶段。

27. 依据不同的维系关系, 产业间的关联方式常分为三种: 一是前向关联, 二是后向关联, 三是_____。

- 28.餐饮业与食品工业的关系主要体现在两方面：一是餐饮业的发展_____于食品工业的发展；二是餐饮业的发展带动了食品工业的发展。
- 29.影响餐饮业价格的因素，就营业单位来讲，一般应包括三个方面的因素：_____、软件和制度。
- 30.餐饮需求调查和预测的内容主要包括餐饮需求构成、_____和餐饮需求行为。
- 31.狭义的餐饮市场结构是指餐饮市场的_____。
- 32.餐饮市场竞争的内容包括_____、价格竞争和促销活动的竞争。
- 33.业态就是企业的_____。
- 34.餐饮供求平衡调控的目标包括量的均衡与_____两部分。
- 35.餐饮食物产品不仅包括食物这一实体，还包括食物的_____，以及食品的卫生营养状况。

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 36.餐饮市场机制的连锁性
- 37.餐饮需求价格弹性
- 38.广义的餐饮市场
- 39.狭义的餐饮产品
- 40.消费需求途径

五、简答题(本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分)

- 41.简述餐饮业的基本特征。
- 42.简述餐饮业与农业在生产技术方面存在联系的必然性。
- 43.消费者餐饮消费支出指标包括哪些项目？
- 44.简述餐饮市场开拓的意义。
- 45.简述餐饮产品的供给构成。

六、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

- 46.试述我国餐饮科技化过程中必须解决的问题。
- 47.试述餐饮产品开发创新的过程。