

- |  |   |
|--|---|
| <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	实验班	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）	护理学导论	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 2014 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.餐饮经济学的核心概念是

- |           |           |
|-----------|-----------|
| A.交换与交易关系 | B.交换与利益关系 |
| C.交往与交易关系 | D.交往与利益关系 |

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.餐饮业与农业最基础的联系渠道是

- A.农产品
- B.劳务
- C.生产技术
- D.价格

4.在今后相当长的时间内，将成为吸纳农村剩余劳动力的主力军的产业是

- A.服装加工业
- B.餐饮业
- C.高科技产业
- D.采矿业

5.属于初级食品的是

- A.碾米
- B.蛋糕
- C.野山菌罐头
- D.方便面

6.餐饮企业的房屋结构、内外装修、音响、后厨、卫生间等各类设施，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.有效的餐饮需求是指

- A.只有购买欲望的需求
- B.只有支付能力的需求
- C.既无购买欲望，又无支付能力的需求
- D.既有购买欲望，又有支付能力的需求

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.最初的餐饮活动

- A.是作为一种商品交易活动出现的
- B.是以满足人类最基本的生活需求为目标而存在的
- C.是以满足人类精神文化需求为第一目标
- D.存在于家庭之外的社会餐饮市场中

10.中国餐饮市场布局表现为

- A.东部及南部沿海地带及北京地区的餐饮市场发展较为完善
- B.西北地区餐饮市场发展较为完善
- C.城乡之间发展平衡
- D.城市餐饮业发展缓慢，农村餐饮业发展速度快

11.对餐饮市场中消费者数量、地区分布、来源构成、消费频率以及消费特性等方面变化的预测属于

- A.餐饮市场环境预测
- B.餐饮市场客源预测
- C.餐饮需求结构预测
- D.餐饮经营效益预测

12.餐饮企业之间竞争的主要内容是

- A.产品竞争
- B.价格竞争
- C.促销活动的竞争
- D.经营场所的竞争

- 13.以经营饮料、点心、小吃、零食为主，主要以休闲环境为卖点的餐饮业态属于
- A.以家常菜为主的大众餐馆类业态  
B.以满足快节奏生活需求为主的快餐类业态  
C.以满足商务、公关特殊需求的高档正餐类业态  
D.浪漫轻松的休闲餐饮类业态
- 14.直接影响餐饮产品质量高低，并直接决定顾客日后是否会成为餐饮企业忠实顾客的是
- A.餐饮食物产品  
B.餐饮设施设备  
C.餐饮服务  
D.餐饮文化
- 15.从餐饮产品生命周期阶段来看，餐饮产品进入市场的初始阶段属于
- A.投入期  
B.成长期  
C.成熟期  
D.衰退期
- 16.在餐饮产品开发与创新活动中，餐饮企业在对本地区餐饮市场供给状况进行调查分析的基础上，引进其他地区的菜系，这种策略属于
- A.抢先开发策略  
B.仿制产品策略  
C.引进产品策略  
D.改进产品策略
- 17.餐饮产品开发与创新的过程是
- A.构思阶段——研制设计阶段——试销阶段——上市阶段  
B.选择阶段——研制设计阶段——试销阶段——上市阶段  
C.构思阶段——选择阶段——研制设计阶段——上市阶段  
D.构思阶段——选择阶段——研制设计阶段——试销阶段——上市阶段
- 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 70 年代初  
C.20 世纪 80 年代初  
D.21 世纪初
- 19.我国餐饮行业的管理组织是
- A.中国营养协会  
B.中国饭店协会  
C.中国旅游协会  
D.中国烹饪协会
- 20.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

## 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.餐饮业的基本特征包括
- A.经济特征  
B.服务特征

- C.文化特征  
D.多元化特征  
E.关联特征
- 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.影响餐饮需求的主要因素有
- A.政治因素  
B.社会文化因素  
C.经济因素  
D.法律因素  
E.人口因素
- 24.依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.菜系结构  
E.餐饮企业所有制结构
- 25.广义的餐饮产品包括
- A.消费者所享用的菜肴等有形产品  
B.消费者所享受的服务  
C.就餐环境  
D.餐饮设备中所体现的饮食文化  
E.菜肴中所体现的饮食文化

### 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.餐饮经济学是\_\_\_\_\_在餐饮业这个特定领域的具体化和深化。
- 27.餐饮业的基本性质包括加工业性质和\_\_\_\_\_。
- 28.餐饮业与农业关联的组织形式有\_\_\_\_\_、合作经济组织加农户、农场加雇工、餐饮企业加农业协会。
- 29.绿色餐饮工程应从\_\_\_\_\_开始，充分考虑宾客用餐人数、年龄结构、职业特点，结合客人消费标准，有针对性地安排品种和数量。
- 30.餐饮市场机制存在的问题主要体现在三个方面：一是市场价格混乱；二是\_\_\_\_\_；三是人才建设不适应餐饮市场的发展。
- 31.餐饮市场结构优化包括餐饮市场结构的\_\_\_\_\_和餐饮市场结构的合理化。
- 32.餐饮企业定价行为中，针对消费者的定价行为是从\_\_\_\_\_的角度出发来考虑产品的价格问题。
- 33.业态就是企业的\_\_\_\_\_。

34.餐饮服务可以分为两大类，一类是靠服务员所付出的各种劳务活动实现的，被归为服务要求；另一类则靠服务员的真诚和爱心实现的，被归为\_\_\_\_\_。

35.餐饮行业管理手段有\_\_\_\_\_、经济、法律三种基本手段。

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

36.餐饮市场机制的制约性

37.餐饮需求收入弹性

38.餐饮市场布局

39.餐饮市场开拓

40.餐饮产品的形式部分

#### 五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分）

41.简述中国餐饮业可持续发展的内涵。

42.简述餐饮供给的特殊性。

43.简述餐饮市场的功能。

44.为什么要用业态划分餐饮业？

45.简述餐饮行业协会的作用。

#### 六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46.试述发展旅游餐饮业的主要对策。

47.试述餐饮产品开发的内容。

