

全国 2019 年 4 月自学考试餐饮经济学导论真题

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.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。