

## 浙江省 2017 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 15 小题,每小题 2 分,共 30 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个符合题目要求的,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. 消费者收入及消费心理需求的不同造成了餐饮市场的  
A. 地域性      B. 层次性      C. 广泛性      D. 波动性
2. 餐饮业与农业最基础的联系渠道是  
A. 价格      B. 劳务      C. 农产品      D. 生产技术
3. 餐饮业真正形成产业实现规模化大发展是在  
A. 16 世纪      B. 17 世纪      C. 18 世纪      D. 19 世纪
4. 下列属于餐饮市场预测的定量分析方法的是  
A. 类推分析法      B. 集体意见法  
C. 变动趋势法      D. 主观概率预测法
5. 依照食品产品功能划分,烟、酒、茶、咖啡属于  
A. 休闲食品      B. 营养食品      C. 功能性食品      D. 嗜好性食品
6. 下列与餐饮产品在生产上的特点不符的是  
A. 批量生产少      B. 生产时间长      C. 保存成本高      D. 生产量难以控制
7. 下列属于第三产业的是  
A. 农业      B. 建筑业      C. 采矿业      D. 餐饮业

8. 针对同行业竞争企业的定价行为, 餐饮企业所采取的定价方法是

- A. 成本加成定价法
- B. 区分需求定价法
- C. 盈亏平衡定价法
- D. 低价策略定价法

9. 餐饮业与旅游业、零售业的关系属于

- A. 后向关联
- B. 前向关联
- C. 旁侧关联
- D. 没有关联

10. 行业协会是

- A. 盈利性组织
- B. 国家事业单位
- C. 社会中介组织
- D. 同行企业联合体

11. 下列与餐饮市场机制的特点相符的是

- A. 主观性
- B. 外在性
- C. 稳态性
- D. 连锁性

12. “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

13. 根据工业食品被加工的程度,下列属于中级食品的是

- A. 速冻水饺
- B. 碾米
- C. 水果罐头
- D. 方便面

14. 消费时的折扣优惠属于餐饮产品的

- A. 核心部分
- B. 形式部分
- C. 延伸部分
- D. 边缘部分

15. 对消费者数量、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. 餐饮价格预测
- C. 餐饮市场需求预测
- D. 餐饮经营效益预测

## 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。

### 二、填空题(本大题共 10 小题,每空 1 分,共 22 分)

16. 餐饮市场竞争的目标主要有三个方面:争夺客源、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

17. 旅游餐饮业存在的问题有空气污染、水污染、垃圾污染、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

18. 餐饮业作为典型的服务行业,其服务特征包括:无形性、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

19. 餐饮行业管理手段有经济、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_三种基本手段。

20. 影响餐饮市场布局的因素主要有自然条件因素、社会经济因素、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_四个方面。

21. 餐饮业与农业关联的组织形式有餐饮企业加农户、合作经济组织加农户、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

22. 餐饮需求调查和预测主要包括餐饮需求构成、\_\_\_\_\_这几方面内容。

23. 厨师出租有两种类型:一类是\_\_\_\_\_;另一类是\_\_\_\_\_。

24. 业态的生命周期包括四个阶段:创新阶段、加速发展阶段、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

25. 餐饮产品开发与创新的策略有抢先开发策略、仿制产品策略、引进产品策略、  
\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

### 三、名词解释题(本大题共 4 小题,每小题 3 分,共 12 分)

26. 餐饮供给

27. 服务劳动

28. 餐饮业态

29. 餐饮市场结构(广义)

### 四、简答题(本大题共 4 小题,每小题 6 分,共 24 分)

30. 餐饮经济学的研究方法有哪些?

31. 简述中国餐饮市场的新特点。

32. 简述餐饮市场的功能。

33. 简述旅游餐饮业发展应遵循的原则。

### 五、论述题(本大题 12 分)

34. 试述餐饮企业实施绿色餐饮的步骤。