

饭店管理概论 试卷

(课程代码 00193)

本试卷共 8 页, 满分 100 分; 考试时间 150 分钟。

总 分	题 号	一	二	三	四	五	六
核分人	题 分	15	10	15	20	20	20
复查人	得 分						

得分	评卷人	复查人

一、单项选择题(本大题共 15 小题, 每小题 1 分, 共 15 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. 特里蒙特饭店是下列哪个饭店时期的代表? 【 】
A. 客栈时期 B. 大饭店时期
C. 商业饭店时期 D. 现代饭店时期
2. 饭店客房价格包括房租、早餐以及午餐和晚餐中任意一餐的费用, 该计价方法是 【 】
A. 美式 B. 欧陆式
C. 修正美式 D. 欧式
3. 下列哪项不属于饭店内部环境因素? 【 】
A. 人力资源因素 B. 资金因素
C. 技术因素 D. 中间商因素
4. SWOT 分析模型中, O 代表 【 】
A. 优势 B. 机会
C. 弱点 D. 威胁
5. 饭店制定的在 1 年或 1 年以内的年度综合计划为 【 】
A. 长期计划 B. 中长期计划
C. 中期计划 D. 短期计划

--	--

6. 根据饭店的组织机构、岗位设置以及岗位职责的要求, 结合各岗位的工作量、工作班次、劳动效率和员工出勤情况等因素来确定不同岗位所需人员数量的编制定员方法是 【 】
A. 效率定员法 B. 比例定员法
C. 设备定员法 D. 岗位定员法
7. 对于难于具体测定劳动量和各项工作的工时消耗的工种和部门应采用的劳动定额编制方法为 【 】
A. 经验估计法 B. 统计分析法
C. 技术分析法 D. 比较类推法
8. 选择竞争者没有或不愿提供的产品市场, 满足市场潜在需求的定位方法属于 【 】
A. 对抗性市场定位 B. 差异化定位
C. 补缺型产品定位 D. 迎头定位
9. 下列属于饭店营业成本的是 【 】
A. 部门人员的工资 B. 餐饮原材料成本
C. 工作餐费 D. 水电费
10. 以全部成本(变动成本加固定成本)作为定价基础的方法是 【 】
A. 千分之一定价法 B. 成本加成定价法
C. 增量分析定价法 D. 渗透定价法
11. 在饭店市场一体化扩展机会中, 把性质相同或生产同类产品的其他企业合并起来加以发展的方式是 【 】
A. 横向一体化扩展 B. 纵向一体化扩展
C. 跨行业发展 D. 同心圆式扩展
12. 以下关于饭店特许经营的说法不正确的是 【 】
A. 特许经营的核心是特许经营和受特许权人之间的特许权转让
B. 双方的关系是上下级关系
C. 双方的关系是合同契约式关系
D. 饭店业最早的特许经营发生在 1907 年
13. 饭店企业文化中最具体、最直观的表现部分是 【 】
A. 物质文化 B. 行为文化
C. 制度文化 D. 精神文化
14. 我国饭店业管理方面最重要的法规是 【 】
A. 饭店法 B. 饭店业治安管理办法
C. 国际饭店法 D. 饭店合同法
15. 关于饭店与旅客权利义务的说法不正确的是 【 】
A. 旅客住宿期间, 旅客结帐付费, 合同终止
B. 旅客因故未能偿付到期帐单则合同终止
C. 饭店与旅客的权利义务范围仅限于宾馆建筑本身
D. 饭店应在运行李、等车等合理时间负潜在责任

qq593777558

http://zk.ikaoti.cn

得分	评卷人	复查人

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 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,请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分。

16. 在饭店的外部环境中,影响饭店经营的直接因素包括 【 】
A. 市场 B. 竞争 C. 经济
D. 中间商 E. 政策
17. 控制职能包括以下哪几种? 【 】
A. 反馈控制 B. 直接控制 C. 现场控制
D. 间接控制 E. 预先控制
18. 在饭店管理者决策活动中的动机理由有 【 】
A. 指挥动机 B. 平衡动机 C. 获得最高利润动机
D. 心理动机 E. 自我满足动机
19. 通常采用的劳动定额编制方法有 【 】
A. 经验估计法 B. 比较类推法 C. 技术分析法
D. 随意法 E. 统计分析法
20. 以下不属于饭店产品特点的有 【 】
A. 饭店产品是低消费产品 B. 饭店产品质量具有稳定性
C. 饭店产品是高气氛产品 D. 饭店产品是高服务产品
E. 饭店产品是高职业化的产品

得分	评卷人	复查人

三、名词解释题(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

21. 管理合同

22. 千分之一定价法

23. 饭店管理

24. 生态型饭店

25. 战略管理

得分	评卷人	复查人

四、判断改错题(本大题共 5 小题,每小题 4 分,共 20 分)判断正误,在题后的括号内,正确的划上“√”,错误的划上“×”,并改正错误。

26. 年平均客房出租率=(旺季时间×旺季平均来店总人数+淡季时间×淡季平均来店总人数)/(旺季最大床位或客房需求量×365 天)。 ()

27. 在差异分析中,应忽略外部环境对工作的影响。 ()

28. 控制制度应合乎经济原则。 ()

qq593777558

http://zk.ikaoti.cn

29. 1987 年公安部发布的《饭店业治安管理办法》是我国饭店业管理方面的最重要法规。 ()

30. 成本费用管理包括成本费用的预算、控制和分析。 ()

得分	评卷人	复查人

五、简答题(本大题共 4 小题,每小题 5 分,共 20 分)

31. 简述饭店照明设计应把握的原则。

32. 简述形成目标市场应具备的基本条件。

33. 简述可行性研究报告的用途。

34. 简述 4R 原则。

qq593777558

http://zk.ikaoti.cn

得分	评卷人	复查人

六、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

36. 试述饭店企业文化建设中应避免的误区。

35. 中国饭店运用荣誉宾客奖励俱乐部推销法时应注意哪些问题?

qq593777558

<http://zk.ikaoti.cn>