**2021年普通专升本《旅游专业综合》考试要求**

**校考专业课：旅游专业综合（含旅游学概论与酒店管理概论）**

**Ⅰ考试性质**

普通高等学校专升本招生考试是由专科毕业生参加的选拔性考试。高等学校根据考生的成绩，按照已确定的招生计划，德、智、体全面衡量，择优录取。因此，普通专升本考试应有较高信度、效度、必要的区分度和适当的难度。

**Ⅱ考试要求**

**第一编 旅游学概论**

**绪论**

1. 旅游学的形成背景（理解）
2. 旅游学的界定（识记）
3. 重视研究旅游学的原因（理解）
4. 如何去研究旅游学（应用）

**第一章 旅游发展的历史沿革**

一、19世界以前的旅行活动（识记）

1. 近代旅游和旅游业的开端（识记）
2. 现代旅游的兴起（识记）

**第二章 旅游活动**

一、旅游活动的概念（理解）

二、旅游活动的要素与特征（识记）

三、旅游活动的类型（应用）

四、旅游活动的性质（理解）

五、现代旅游活动的特点（应用）

**第三章 旅游者**

一、旅游者的界定（理解）

二、实现个人旅游需求的客观条件（理解）

三、实现个人旅游需求的主观条件（理解）

四、旅游者的分类（理解）

**第四章 旅游资源**

一、认识旅游资源（理解）

二、旅游资源的开发（应用）

三、旅游资源的保护（应用）

**第五章 旅游业**

一、认识旅游业（理解）

二、旅行社、住宿业与饭店（理解）

三、旅游交通、旅游景点（理解）

四、旅游产品（应用）

**第六章 旅游组织**

一、国家旅游组织（识记）

二、我国的旅游组织（识记）

三、国际旅游组织（识记）

**第七章 旅游市场**

一、认识旅游市场（理解）

二、全球国际旅游市场概况（识记）

三、我国旅游业的入境旅游市场（应用）

四、我国旅游业的国内旅游市场（应用）

五、我国旅游业的出境旅游市场（应用）

**第八章 旅游的影响**

一、旅游的经济影响（理解）

二、旅游促进经济发展的理论根据（理解）

三、旅游的社会文化影响（应用）

四、旅游的环境影响（应用）

五、可持续旅游发展（应用）

**第二编 酒店管理概论**

**第一章 饭店和饭店管理**

一、 饭店概述（理解）

二、 饭店业发展的历史（识记）

三、饭店的类型与等级（识记）

四、我国的饭店管理（识记）

**第二章 我国饭店的发展趋势**

一、 饭店经营的发展趋势（识记）

二、对管理人员素质要求的发展趋势（理解）

**第三章 饭店管理基础理论**

一、 宾客消费需求与心理（应用）

二、饭店产品理论（理解）

三、饭店环境人性化理论（理解）

四、饭店管理纲要（理解）

**第四章 饭店决策与计划管理**

一、饭店决策管理概述（识记）

二、饭店决策的过程（理解）

三、饭店计划管理概述（理解）

四、饭店计划的编制与执行（理解）

**第五章 饭店组织管理**

一、组织行为学和组织原则（理解）

二、饭店组织管理要略（应用）

三、饭店组织制度（应用）

**第六章 饭店信息系统管理**

一、饭店的信息和信息系统（识记）

二、信息系统的运行和管理（理解）

三、信息系统的宾客资源管理（应用）

**第七章 饭店营销管理**

一、 饭店营销活动概述（理解）

二、饭店营销活动基础环节分析（应用）

三、饭店营销组合策略（理解）

四、饭店新型营销理念（识记）

**第八章  饭店业的创新与发展**

一、饭店的创新与发展理论（理解）

二、 二十一世纪饭店的创新格局（识记）

三、饭店产品的创新理解）

四、饭店组织创新（识记）

**第九章 饭店业务管理**

一、饭店业务的构成（理解）

二、饭店业务运行组织（理解）

三、饭店业务运行管理（理解）

**第十章 饭店服务质量管理**

一、饭店服务质量概述（识记）

二、饭店服务质量管理（应用）

**第十一章 饭店设备管理**

一、饭店设备和设备管理概述（识记）

二、饭店设备的前期管理（理解）

三、饭店设备的运行管理（理解）

四、饭店设备的维修、改造与更新（理解）

五、饭店能源管理（理解）

**第十二章  饭店物资管理**

一、饭店物资管理概况（识记）

二、饭店物资定额管理（理解）

三、饭店物资采验管理（理解）

四、饭店物资仓储和发放管理（理解）

**第十三章 饭店人力资源管理**

一、饭店人力资源管理概述（识记）

二、饭店人力资源的开发（理解）

三、饭店人力资源的利用（理解）

四、饭店人力资源的激励（理解）

**第十四章 饭店安全管理**

一、饭店安全及安全管理概况（识记）

二、饭店安全规范性建设（理解）

三、 饭店危机管理（应用）

四、新形势下饭店安全管理要点分析（理解）

**第十五章 饭店集团经营**

一、饭店集团经营的形式和优势（理解）

二、饭店集团的现状与趋势（理解）

三、世界著名饭店集团集锦（理解）

注：识记是对课程专业名词、基本概念和基本知识的正确记忆；理解是在识记的基础上，掌握课程中的基本概念、基本原理的内涵及其内在联系；应用是在理解的基础上，运用所学专业理论综合分析和解决实际问题。

**Ⅲ.考试形式及试卷结构**

**一、考试形式：**

闭卷、笔试。考试时间150分钟，满分200分。考生使用答题卡答题。

**二、知识内容比例：**

1．基本概念………………约占20%

2、基础知识………………约占25%

3．基本理论………………约占55%

其中识记部分约占25%，理解部分约占45%，应用部分约占30%。

**三、试题难易比例：**

容易题………………………约占25%

中等难度题…………………约占45%

难题…………………………约占30%

**四、试题分值比例：**

1．单项选择题…………………约占25%

2. 判断题………………………约占15%

3．名词解释题…………………约占15%

4．简答题………………………约占30%

5．论述题………………………约占15%

**Ⅳ. 参考书目**

1、《旅游学》（第三版）. 李天元主编. 北京，高等教育出版社，2011.

2、《旅游学概论》（第七版）. 李天元主编. 天津，南开大学出版社，2020.

3、《饭店管理》（第四版）. 蒋丁新主编，高等教育出版社，2020.