

2021 年肇庆学院普通专升本考试要求

旅游管理《旅游专业综合》

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

- 一、旅游学的形成背景（理解）
- 二、旅游学的界定（识记）
- 三、重视研究旅游学的原因（理解）
- 四、如何去研究旅游学（应用）

第一章 旅游发展的历史沿革

- 一、19 世纪以前的旅行活动（识记）
- 二、近代旅游和旅游业的开端（识记）
- 三、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。