
西南财经大学天府学院
高职单招中职类-职业技能测试大纲

旅游管理专业

(2021 年版)

一、考试性质

本职业技能考试是我校在高职单招中招收中职类考生的职业技能测试。

二、考试依据

1. 《中等职业学校专业教学标准（试行）旅游服务类》（教职成厅函〔2014〕11 号）。

2. 以中华人民共和国职业技能鉴定规范为依据，结合中等职业学校教学实际，选择了中等职业学校高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理专业中所涉及的知识。

三、考试方法

考试方式采取笔试，满分 200 分。考试时间 90 分钟。

专业知识考试为笔试形式，内容为旅游服务类专业共性基础知识。

四、考试内容和要求

（一）试卷结构与分值

试卷总分 200 分，其中，旅游概论模块 80 分，中国旅游地理模块 60 分，餐饮服务与管理模块 60 分。题型为单选题（20%）、多项选择题（20%）、判断题（20%）、简答题（40%）。

（二）考试范围及要求

【旅游概论】

1. 旅游概述

- (1) 了解旅游产生的过程。
- (2) 掌握旅游的定义。
- (3) 理解旅游与旅行、游览之间的联系和区别。
- (4) 掌握旅游的属性、特点和类型。
- (5) 了解世界主要旅游组织及标识。

2. 旅游简史

- (1) 了解世界和我国旅游、旅游业不同历史阶段的特征。
- (2) 理解现代旅游和旅游业迅速发展的根本原因。
- (3) 了解我国近代旅游业诞生的历史背景；掌握中国旅游业诞生的标志。
- (4) 掌握我国现代旅游业发展各阶段的特点。

3. 旅游活动的基本要素

- (1) 掌握旅游活动的基本构成要素。
- (2) 理解旅游者的概念及形成条件。
- (3) 掌握旅游资源的概念、类型及主题公园的概念。
- (4) 了解旅游资源的开发与保护。
- (5) 理解旅游业的定义、性质、特点。
- (6) 理解旅游业的影响与作用。

4. 旅游业的构成

- (1) 理解旅游业的构成。
- (2) 掌握旅行社的概念、类型、作用。
- (3) 掌握旅游交通的概念、类型、作用。
- (4) 掌握旅游饭店的等级、类型、作用。

5. 旅游市场

- (1) 掌握旅游市场的概念及形成条件。
- (2) 理解旅游市场细分的标准。
- (3) 掌握旅游者的流动规律。

-
- (4) 理解我国旅游市场的内容及构成情况。
 - (5) 了解全面提升我国国内旅游市场的原因及措施。

6. 旅游业的发展趋势

- (1) 了解世界和我国旅游业的发展趋势。
- (2) 掌握旅游可持续发展的目标、途径、方法、措施。
- (3) 了解推进我国旅游业转型升级的主要措施。
- (4) 理解发展我国区域旅游的意义。
- (5) 了解大中华旅游圈的概念及形成条件。
- (6) 掌握假日旅游的概念、假日旅游存在和发展的原因及主要特点。

【中国旅游地理】

1. 中国自然旅游资源

- (1) 了解水体旅游资源种类及代表景观（江河、湖泊、泉水、瀑布、海滨）。
- (2) 了解气象气候与天象旅游资源类型和最佳观景点，理解雾凇、佛光及蜃景的形成原因。
- (3) 了解生物旅游资源的种类。
- (4) 理解地貌旅游资源种类及代表景点（特殊地貌旅游资源及中华五岳和四大佛教名山）。

2. 中国人文旅游资源

- (1) 了解古都名城，掌握我国的七大古都。
- (2) 了解文化遗址的类型及代表性景观。
- (3) 了解古代建筑的特征；掌握古代建筑的等级；了解宫殿建筑、礼制建筑、楼阁建筑及典型代表。
- (4) 理解长城的主要组成部分及修建意义；理解中国古代四大水利工程（都江堰、坎儿井、京杭大运河、灵渠）。
- (5) 理解不同时期帝王陵墓的形式及代表。
- (6) 了解古典园林的概念、发展及主要特征；掌握古典园林的构景手法。理解古典园林的分类及著名古典园林。

(7) 了解佛教、基督教、伊斯兰教、道教的基本概况，熟悉主要的宗教旅游景观。

(8) 了解少数民族民俗风情，我国传统民间节日。

3. 西南旅游区

(1) 了解西南旅游区旅游地理环境；掌握西南旅游区旅游资源特征。

(2) 了解重庆市概况、各主要旅游资源特征，理解国家 5A 景区和世界遗产的特点。

(3) 理解四川省概况、各主要旅游城市的主要旅游资源特征，理解国家 5A 景区和世界遗产的特点。

(4) 了解云南省概况、各主要旅游城市的主要旅游资源特征，理解国家 5A 景区和世界遗产的特点。

(5) 了解贵州省概况、各主要旅游城市的主要旅游资源特征，理解国家 5A 景区和世界遗产的特点。

【餐饮服务与管理】

1. 饭店餐饮概述

(1) 理解餐厅的概念，了解餐饮部在饭店中的地位 and 作用。

(2) 理解餐饮产品的特点，了解餐饮业的发展趋势。

(3) 理解饭店餐饮设施设备及服务项目。

(4) 掌握餐饮服务人员的素质要求。

2. 餐饮服务技能

(1) 了解托盘的种类、用途，掌握托盘的操作方法。

(2) 了解餐巾的种类和特点，掌握餐巾花的种类、特点，掌握餐巾折花的基本技法和要领，掌握选择和应用餐巾花的原则。

(3) 了解中餐、西餐的餐具用品及用途，掌握并运用中餐、西餐零点摆台操作程序与服务技能。

(4) 了解不同酒水使用的杯具；掌握并运用酒水服务操作程序与服务技能。

(5) 掌握并运用中餐与西餐菜肴服务的方法。

(6) 掌握并运用其他相关服务技能：电话预订、迎宾接待、展示菜单、小毛巾服务、茶水服务、递铺餐巾、撤换餐具、结账。

3. 中餐服务

- (1) 掌握中国菜的分类及风格特点；理解中式烹饪常见的烹饪方法及主要特点。
- (2) 了解中餐厅服务程序，熟练运用中餐服务技能。

4. 西餐服务

- (1) 理解西菜主要流派的菜式和烹饪特点，理解西餐厅经营特点及各式菜单，掌握西餐正餐的进餐礼仪。
- (2) 了解西餐厅服务程序，熟练运用西餐服务技能。

5. 宴会服务

- (1) 理解宴会的种类和经营特点。
- (2) 掌握宴会预订程序及服务技能。
- (3) 掌握中餐宴会的准备程序与内容，理解西餐宴会的准备程序与内容。
- (4) 掌握中餐宴会服务程序与内容。
- (5) 理解西餐宴会服务程序与内容。

6. 酒吧服务

- (1) 掌握酿造酒、蒸馏酒、配制酒的分类和特点，了解饮用方法。
- (2) 理解软饮料的种类及特点。
- (3) 了解鸡尾酒的调制程序与内容，掌握鸡尾酒调制服务技能。
- (4) 了解酒吧服务程序，掌握酒吧服务技能。

7. 菜单设计

- (1) 理解菜单的作用、种类和内容。
- (2) 掌握菜单设计的原则。
- (3) 理解菜品定价的原则与方法。

8. 餐饮人力资源管理

- (1) 了解餐饮人力资源管理的内容和意义。
- (2) 理解餐厅员工的定额定员意义、方法。
- (3) 了解餐厅员工招聘的计划和方法。
- (4) 理解员工培训的作用、形式和特点，了解培训的方法。
- (5) 理解员工班次安排应遵循的原则，了解日常考核方法。

(6) 理解调动员工激励的方法。

9. 餐饮服务质量与安全管理

(1) 了解宾客对服务质量的需求。

(2) 掌握控制服务质量的内容与控制方法。

(3) 了解饭店安全制度体系，掌握餐饮部安全管理的目的、任务和主要内容。

(4) 掌握并运用餐饮部常见事故的预防与处置。

(5) 理解并掌握食物中毒、餐饮部火灾的预防与处理预案方法。

(三) 参考教材

考试内容以本考试大纲规定的内容为准，原则上不指定考试教材版本，参考教材为：

1. 《餐饮服务与管理》 主编：樊 平 李 琦，高等教育出版社
2. 《中国旅游地理》 主编：芦爱英 王 雁，高等教育出版社
3. 《旅游概论》 主编：邵世刚，高等教育出版社

西南财经大学天府学院旅游管理专业职业技能测试题
(样题)

一、单项选择题（每小题 2 分，共 40 分。每小题所给的四个选项中，只有一个正确答案，错选或漏选均不得分。）

1. () 海岸是华南独特的海岸景观。

- A. 珊瑚 B. 红树林 C. 泥沙质 D. 岩石

2. 我国有“火山博物馆”之称的是()。

- A. 五大连池 B. 镜泊湖 C. 长白山天池 D. 大兴安岭

.....

二、多项选择题（每小题 4 分，共 40 分。每小题所给的五个选项中，均有两个或两个以上的正确答案，错选或漏选均不得分。）

1. 以下() 属于丹霞地貌的国家级重点风景名胜区。

- A. 福建武夷山 B. 广东丹霞山 C. 云南玉龙雪山
D. 陕西华山 E. 山东泰山

2. 关于中餐服务的基本和相关技能，下列错误的是()。

- A. 斟倒酒水时服务员应站在客人右后侧，右手持酒瓶下半部，商标朝外，进行斟倒。
B. 中餐零点餐厅上菜较灵活，在不打扰客人的情况下，可从主人和主宾之间上菜。
C. 斟茶时，茶壶嘴应对着客人摆放以示尊重。
D. 为客人点烟时，火柴应划向自己，一根火柴最多为两位客人点烟。
E. 客人要求结帐时应主动报出账单总金额。

.....

三、判断题（每小题 2 分，共 40 分。正确的题打√，错误的题打×。）

1. 为 VIP 客人送水果篮应提前 15 分钟送达房间。()

2. 旅游地居民的热情友好是重要的旅游资源。()

.....

四、简答题（每小题 20 分，共 80 分）

1. 请简述旅游活动的主要特征。

2. 请描述酒店的主要组成部门。

.....