

四川外国语大学成都学院“专升本”选拔

《酒店管理综合》考试大纲

一、总体要求

本大纲适用于四川外国语大学成都学院酒店管理专业申请升入本科阶段学习的专科学生。大纲依据教育部《高等学校高职高专旅游管理类专业教学要求》、参考教育部《旅游管理类专业教学质量国家标准》并结合四川省专科阶段酒店管理教学的实际情况而制定。本考试检测学生是否达到高等学校酒店管理专业教学大纲基础阶段所规定的各项要求，除测试考生的专业基础知识外，还着重测试考生的专业应用能力。

二、考试形式

本考试为标准化考试。

为保证信度和效度，考试采用客观题与主观题结合的形式。

考试方式为闭卷笔试，考试时间为 130 分钟。

三、考试内容

《酒店管理综合》考试内容包括：饭店管理学、前厅与客房服务、餐饮服务与管理 3 门课程，其中：饭店管理学 40 分、前厅与客房服务 30 分、餐饮服务与管理 30 分，总分 100 分。考试内容包括：餐饮基础、饭店管理基础、前厅与客房基础、国际餐饮术语、前厅与客房术语理解、饭店经营策略模型、专业知识应用。具体内容和题型如下：

I 餐饮基础

本部分主要测试考生对餐饮基础知识点的掌握情况。

1. 共 10 题，考试时间约 10 分钟。

2. 命题范围：餐饮概论、餐饮服务知识、菜单与厨房管理。
3. 题型：单项选择题。

II 饭店管理基础

本部分主要测试考生对于饭店管理学基础理论的掌握。

1. 共 20 题，考试时间约 20 分钟。
2. 命题范围：现代饭店概述、现代饭店管理理论与方法、现代饭店经营策略。
3. 题型：多项选择题。

III 前厅与客房基础

本部分主要测试考生对前厅与客房基础知识的掌握。

1. 共 10 题，考试时间约 10 分钟。
2. 命题范围：前厅部的预定实务、礼宾实务、总机接待实务。
3. 题型：判断题。

IV 国际餐饮术语

本部分主要测试国际餐饮英文术语的掌握情况。

1. 共 15 题，考试时间约 20 分钟。
2. 要求考生能够识别餐饮行业内的常见英文术语，涉及词汇不超出《餐饮服务与管理教学大纲》的难度范围。
3. 题型：术语翻译。要求把英文餐饮术语翻译成对应的中文术语。

V 前厅与客房术语理解

本部分主要测试考生对重要的前厅与客房术语理解程度。

1. 共 5 题，考试时间约 20 分钟。
2. 命题范围：预定部服务知识和总台服务知识。
3. 题型：名词解释。要求考生能解释前厅与客房常见的术语意思。

VI 经营策略模型

本部分主要测试考生对饭店管理经营策略模型的掌握程度。

1. 共 1 题，考试时间约 20 分钟。
2. 命题范围：现代饭店经营策略。
3. 题型：阐述题。要求考生按要求详细阐述一种饭店管理经营策略模型的细节。

VII 专业知识应用

本部分主要测试考生对餐饮服务与管理、客房服务与管理知识的应用能力。

1. 共 4 题，考试时间约 30 分钟。
2. 命题范围：餐饮基本服务技能和礼宾服务实务。
3. 题型：案例分析题。共 2 个案例。要求考生阅读案例后，回答相应的问题。

四、试卷结构

序号	考试项目	小题数	小题 分值	计分	考试时间	试题形式
I	餐饮基础	10 题	1 分	10 分	10 分钟	单项选择题
II	饭店管理基础	20 题	1 分	20 分	20 分钟	多项选择题
III	前厅与客房基础	10 题	1 分	10 分	10 分钟	判断题
IV	国际餐饮术语基础	15 题	1 分	15 分	20 分钟	术语翻译题
V	前厅与客房术语理解	5 题	2 分	10 分	20 分钟	名词解释题
VI	经营策略模型	1 题		15 分	20 分钟	阐述题
VII	专业知识应用	4 题	5 分	20 分	30 分钟	案例分析题
	合计	65 题		100 分	130 分钟	