

合肥职业技术学院 2022 年分类考试招生职业技能测试大纲

(本大纲适用于：旅游管理专业、酒店管理与数字化运营专业)

根据《安徽省教育招生考试院关于印发安徽省 2022 年高等职业院校分类考试招生对口招生工作实施办法的通知》（皖招考〔2022〕2 号）要求，制定本职业技能测试大纲。

一、测试目标

通过职业技能测试，考察考生专业能力和技术技能两方面知识与能力。

二、测试对象

报考我校且分类考试文化素质测试合格的中职毕业生以及参加高考报名时在“毕业类别”填写“中职毕业”的退役军人、下岗职工、农民工、高素质农民等社会群体考生。

三、测试形式

闭卷，在线测试。

四、测试时间及分值

测试时间为 90 分钟，试卷满分 300 分（每题 2.5 分，共 120 题）。

五、考试题型

考试题型为单项选择题。

六、测试内容及分值比例

职业技能测试包括“专业能力测试”和“技术技能测试”两个模块。专业能力测试以教育部发布的中职专业教学标准中核心专业知识

为基本依据，重点考察综合专业能力；技术技能测试以教育部发布的中职专业教学标准中核心技术技能为基本依据，重点考察岗位技能、通用技术等内容。

各模块分值比例具体如下：

测试模块分值比例一览表

序号	模块	题量	分值
1	模块一 专业能力测试	50	125
2	模块二 技术技能测试	70	175
	合计		300

模块一 专业能力测试主要内容

1. 旅游与旅游活动，具体包括旅游的概念、基本属性、特点、旅游活动的构成、分类，旅游的产生与发展，具体包括古代旅行、近代旅游和现代旅游；

2. 旅游三要素，具体包括旅游者的概念、类型、形成的条件，旅游资源的概念、特征、分类、评价、开发与保护，旅行社的性质、分类、基本业务、设立的条件，酒店的发展历程、酒店的类型，旅游交通的作用、各类型旅游交通的特点，旅游购物品的概念、分类及其作用；

3. 旅游市场，具体包括旅游市场的构成要素、特点及其分类，世界旅游市场分布、世界旅游市场发展的特点、我国入境、出境和国内旅游三大市场的发展情况及其趋势。

模块二 技术技能测试主要内容

1. 导游业务，具体包括导游职业道德规范、导游职业素质、导游服务规范以及导游服务相关知识；

2. 导游基础知识，具体包括中国共产党成立 100 周年历程，中国历史文化知识，中国文学常识，中国民族与宗教知识，中国自然与地理常识和中国主要旅游客源国概况，安徽等中国各省(区、市)的概况；

3. 饭店管理，具体包括饭店前厅概述、前厅预定业务管理、接待业务管理和信息业务管理；饭店客房管理概述、客房对客服务管理、客房原始记录管理和客房发展趋势；饭店餐饮管理概述、餐厅服务管理和厨房业务管理。

七、评分标准

测试内容	权重	评分标准	分值
旅游与旅游活动	13%	主要考核考生对旅游的概念、基本属性、特点、旅游活动的构成、分类，旅游的产生与发展，具体包括古代旅行、近代旅游和现代旅游的理解掌握情况	40
旅游三要素	15%	主要考核考生旅游者的概念、类型、形成的条件，旅游资源的概念、特征、分类、评价、开发与保护，旅行社的性质、分类、基本业务、设立的条件，酒店的发展历程、酒店的类型，旅游交通的作用、各类型旅游交通的特点，旅游购物品的概念、分类及其作用的理解和掌握情况	45
旅游市场	13%	主要考核考生旅游市场的构成要素、特点及其分类，世界旅游市场分布、世界旅游市场发展的特点、我国入境、出境和国内旅游三大市场的发展情况及其趋势的理解与掌握情况	40

导游业务	18%	主要考核考生导游职业道德规范、导游职业素质、导游服务规范以及导游服务相关知识的理解与掌握情况	55
导游基础知识	24%	考查考生对中国共产党成立 100 周年历程，中国历史文化知识，中国文学常识，中国民族与宗教知识，中国自然与地理常识和中国主要旅游客源国概况，安徽等中国各省(区、市)的概况的了解、熟悉和掌握的程度	70
饭店管理	17%	考查考生对饭店前厅概述、前厅预定业务管理、接待业务管理和信息业务管理；饭店客房管理概述、客房对客服务管理、客房原始记录管理和客房发展趋势；饭店餐饮管理概述、餐厅服务管理和厨房业务管理的熟悉和掌握的程度	50
总分			300

八、参考资料

1. 导游业务(第六版),中国旅游出版社,2021年6月;
2. 全国导游基础知识(第六版),中国旅游出版社,2021年6月;
3. 地方导游基础知识(第五版),中国旅游出版社,2021年6月;
4. 旅游学概论(修订版),湖南师范大学出版社,2019年1月;
5. 饭店管理概论,大连理工大学出版社,2018年2月。