

<<花艺-饭店服务技能综合实训>>

图书基本信息

书名：<<花艺-饭店服务技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787040296457

10位ISBN编号：7040296454

出版时间：2010-7

出版时间：郑志勇、姜文宏 高等教育出版社 (2010-07出版)

作者：郑志勇 编

页数：197

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<花艺-饭店服务技能综合实训>>

### 前言

饭店服务业是典型的涉外劳动密集型行业，这一行业属性以及饭店产品生产与消费同步性的特征，都要求从业者必须遵循规范的服务流程、运用娴熟的操作技艺和口语交际能力，为中外客人提供标准化的服务，以增加饭店产品的附加值，提高入住宾客的满意度。

为了培养和提高酒店管理专业（方向）学生的核心竞争力，实现校内技能培养与饭店岗位要求间的“无缝”对接，在国内知名饭店管理专家、服务专家和训导专家们的直接参与和悉心指导下，本着“打造精品教材、服务教学改革”的目标，我们编写了这套“饭店服务技能综合实训”系列教材。

职业导向的教材建设理念“饭店服务技能综合实训”系列教材的建设，自始至终强调对学生实践能力的培养，以“面向职业，服务就业”为导向，内容的选取和实训的设计完全依照饭店服务行业关键职业岗位群的工作任务和能力要求来进行。

经过与行业专家的反复论证，我们选取了前厅客房服务、餐厅服务、酒吧服务、康乐服务、茶艺、花艺六个方面的技能展开实训，由此构成完整的饭店服务技能综合实训体系。

这种职业导向反映在教材编写形式上，就是打破了传统的学科体系逻辑下的“章一节一目”形式，代之以工作任务逻辑下的“模块-专题-技能”形式。

每个专题对应一项工作任务，内容涵盖学习目标、基础知识、操作（服务）技能、典型情境、考核指南等栏目，从而以工作任务为载体，将职业岗位所需之知识、技能、态度融为一体，并将教学目标、过程、评价串成一线，具有很强的针对性和实效性。

## <<花艺-饭店服务技能综合实训>>

### 内容概要

《饭店服务技能综合实训：花艺》针对花艺从业人员的岗位工作需要，从提高学生的实践技能出发，借鉴德国任务驱动、工作过程导向模式下的教材建设经验进行构思、设计和编写。

《饭店服务技能综合实训：花艺》共分3大模块30个专题。

“基本插花技能”模块训练花材与花器识别、花材采集与选购、花材保鲜与处理及插花制作的基本技能，为后续的花艺操作打下基础；“常用插花造型”模块着重训练对19类饭店花艺常见造型（东方式传统花型、西方式传统花型、现代自由式花型）的设计与制作技能；“饭店花艺创作”模块运用前两个模块的插花技能，训练学生在饭店具体环境中设计与创作插花造型的综合能力。

《饭店服务技能综合实训：花艺》最后附有“饭店花艺服务常用英语”，供学生参考。

《饭店服务技能综合实训：花艺》形式新颖、内容精练、针对性强，并配有制作精美的多媒体视频光盘，供学生训前观摩、训后复习。

《饭店服务技能综合实训：花艺》同时可获得“饭店服务技能综合实训教学资源网”的配套支持，读者可用书后账号和密码登录网站获得相关资源。

## <<花艺-饭店服务技能综合实训>>

### 书籍目录

第一模块 基本插花技能第一专题 花材及器具认知第二专题 花材选购与处理技巧第三专题 插花制作基础第二模块 常用插花造型第四专题 直立型插花第五专题 直上型插花第六专题 倾斜型插花第七专题 平展型插花第八专题 下垂型插花第九专题 对称型插花第十专题 倒T形插花第十一专题 L形插花第十二专题 水平型插花第十三专题 三角形插花第十四专题 扇形插花第十五专题 半球形插花第十六专题 球形插花第十七专题 弯月形插花第十八专题 S形插花第十九专题 壁挂花第二十专题 小品花第二十一专题 花束第二十二专题 花篮第三模块 饭店花艺创作第二十三专题 前厅部花艺第二十四专题 餐饮部花艺第二十五专题 客房部花艺第二十六专题 办公场所花艺第二十七专题 商务区花艺第二十八专题 婚庆花艺第二十九专题 宴席花艺第三十专题 插花陈设、鉴赏与养护附录 饭店花艺服务常用英语主要参考文献

章节摘录

插图：

## <<花艺-饭店服务技能综合实训>>

### 编辑推荐

《饭店服务技能综合实训:花艺》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>