

图书基本信息

书名：<<全国高等职业教育旅游大类专业规划教材>>

13位ISBN编号：9787113148287

10位ISBN编号：711314828X

出版时间：2012-6

出版时间：郑全军 中国铁道出版社 (2012-06出版)

作者：郑全军

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>

内容概要

郑全军主编的《餐饮服务与管理项目教程》秉承“工学结合”、“工作过程导向”、“任务引领”的教育理念，在组织结构上突出实践教学特征，提供了实训教学内容，分为基础篇和实训篇两大学习模块。

以工作过程和学习情境为主线，将“餐饮服务与管理”课程中的知识内容转化为八大学习情境共15个基本技能项目和11个实训项目，由以往注重学生理论知识积累转向重视学生能力的培养，改变了理论知识和实践内容比例失衡的情况，要求学生了解服务流程、掌握服务技能，重点塑造学生职业综合素养。

《餐饮服务与管理项目教程》适合作为高等院校、高等专科学校和各类职业院校旅游管理专业课程的教材，也可作为行业企业培训教材。

书籍目录

基础篇学习情境一 餐饮认知 项目一 餐饮业认知 任务一 餐饮业起源与发展概况及未来发展趋势认知 任务二 餐饮企业分类及基本特点认知 项目二 餐饮组织机构和岗位职责及从业人员素养认知 任务一 餐饮组织机构、主要岗位及责任认知 任务二 餐饮从业人员职业素养认知学习情境二 调餐前服务 项目一 预订服务 任务一 电话预订服务 任务二 当面预订服务 项目二 迎宾准备服务 任务一 摆台服务 任务二 托盘服务 任务三 餐巾折花 项目三 迎领服务 任务一 迎宾服务 任务二 入座服务 任务三 点菜服务学习情境三 餐中服务 项目一 菜肴服务 任务一 上菜服务 任务二 派菜 项目二 酒水服务 任务一 酒水开启 任务二 斟倒酒水服务 项目三 清洁服务 任务 餐中清洁服务学习情境四 餐后服务 项目一 结账收银服务 任务一 结账服务 任务二 收银服务 项目二 拉椅及送客服务 任务一 拉椅服务 任务二 送客服务 项目三 翻台服务 任务 餐后翻台服务学习情境五 餐饮管理 项目一 餐饮原材料管理 任务一 餐饮原材料的采购 任务二 餐饮原材料的验收 任务三 餐饮原材料的储藏 任务四 餐饮原材料的发放项目二 餐饮生产管理 任务一 餐饮生产组织机构与人员配置 任务二 餐饮生产场所管理 任务三 餐饮生产控制项目三 菜单设计与定价 任务一 菜单设计 任务二 菜单定价项目四 餐饮服务质量监控 任务 餐饮服务质量控制 实训篇学习情境六 中餐服务 实训一 中餐早餐服务 实训二 中餐正餐服务 实训三 中餐自助餐服务 实训四 中餐宴会服务学习情境七 西餐服务 实训一 西餐酒会服务 实训二 西餐正餐服务 实训三 西餐宴会服务学习情境八 餐饮管理 实训一 餐饮原材料管理 实训二 餐饮生产管理 实训三 菜单设计与制作 实训四 餐饮服务质量监控参考文献

编辑推荐

郑全军主编的《餐饮服务与管理项目教程》分为基础篇和实训篇两大部分。

基础篇包括5个学习情境，分别是：餐饮认知(包括餐饮业认知、餐饮组织机构和岗位职责及从业人员素养认知两个项目)、餐前服务(包括预订服务、迎宾准备服务和迎宾服务3个项目)、餐中服务(包括菜肴服务、酒水服务和清洁服务3个项目)、餐后服务(包括结账收银服务、送客服务和翻台服务3个项目)、餐饮管理学习情境(包括餐饮材料管理、餐饮生产管理、菜单设计与定价和餐饮服务质量监控4个项目)。

实训篇包括3个学习情境，分别是：中餐服务学习情境(包括中餐早餐服务、中餐正餐服务、中餐自助餐服务和中餐宴会服务四项实训内容)、西餐服务(包括西餐酒会服务、西餐正餐服务和西餐宴会服务三项实训内容)、餐饮管理(包括餐饮材料管理、餐饮生产管理、菜单设计与制作和餐饮服务质量监控四项实训内容)。

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>