第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787509504413

10位ISBN编号：7509504414

出版时间：2008-2

出版时间：中国财经

作者：公学国,李玉国

页数：139

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

本书是全国高职高专院校旅游与酒店管理专业规划教材，是为高职高专院校旅游与酒店管理专业及相关专业开设餐饮服务与管理课程而编写的。
《餐饮服务与管理》和《餐饮服务与管理实训教程》教材是一门课程的两个组成部分，前者是理论部分，供理论教学使用；后者是实训部分，供操作教学使用。
《餐饮服务与管理》主要是根据旅游管理与酒店管理专业高等职业教育对学生的要求，以教学计划和教学大纲为参照，结合饭店餐饮部门和社会餐饮企业的实际情况而编写的。
在编写本教材的过程中，充分考虑到高职高专层次学生的实际状况和教学要求，注意突出学生实际操作能力的培养和提高，同时坚持理论与实践相结合，在力图较为全面地向学生介绍餐饮服务与管理学科知识的基础上，突出介绍当前餐饮业发展的实际情况，运用“案例导读”、“相关链接”、“阅读资料”等小模块的形式，引导学生对所学理论知识进行深入的思考和广泛的讨论，以提高学生的学习兴趣和学习积极性。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一单元 餐饮知识　第一章 餐饮概述　第一节 中国餐饮业的历史和发展　第二节 餐厅的种类及服务项目　思考与练习　第二章 餐饮部的组织机构　第一节 餐饮部的组织机构与职能　第二节 餐饮服务人员的礼仪规范　第三节 餐饮工作人员的岗位职责　思考与练习　第三章 菜点酒水知识　第一节 中式菜点　第二节 西式菜点　第三节 中国酒　第四节 洋酒　思考与练习第二单元 餐饮服务　第四章 中餐服务　第一节 零点服务　第二节 中餐宴会服务　思考与练习　第五章 西餐服务　第一节 西餐服务概述　第二节 西餐扒房服务　第三节 西餐宴会服务　思考与练习　第六章 酒吧、咖啡厅服务　第一节 酒吧服务　第二节 咖啡厅服务　思考与练习　第三单元 餐饮经营管理　第七章 餐饮服务质量管理　第一节 餐饮服务质量的内容与特点　第二节 餐饮服务质量控制　第三节 餐饮服务质量监督检查　第四节 餐饮服务质量管理的PDCA循环工作法　思考与练习　第八章 餐饮人力资源管理　第一节 餐饮人力资源管理概述　第二节 餐饮员工培训与激励　思考与练习　第九章 餐饮营销管理　第一节 餐饮营销原理　第二节 餐饮内部营销　第三节 餐饮外部促销　思考与练习主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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