

<<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：9787563707898

10位ISBN编号：7563707891

出版时间：2004-12

出版时间：旅游教育出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司 编

页数：173

字数：225000

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>

## &lt;&lt;餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 内容概要

为适应旅游中等职业教育的需要,国家旅游局人事劳动教育司根据旅游中等职业学校的课程设置和教学大纲,组织业内专家编写了这套全国旅游中等职业教育教材。

该教材自1994年出版以来,受到广大师生的普遍欢迎,对我国旅游中等职业教育的发展起了重要作用。

迄今为止,该教材已成为出版时间最早、使用范围最广的国家旅游中等职业教育骨干教材。

为了进一步适应旅游专业的发展要求,提高教材质量,反映旅游业的最新发展状况和旅游职业教育研究的最新成果,我们组织有关专家根据教育部、国家旅游局对旅游职业教育的学科规划和行业要求,对该套教材进行了必要的修订增补,以确保国家骨干教材应有的科学性、先进性,充分反映国家职业教育改革的新精神、新要求,满足21世纪旅游业的人才需要。

此次修订,一是根据教育部与国家旅游局并于旅游中等职业教育的课程设置、教学大纲和教学计划,结合劳动部关于旅游职业技能鉴定标准的要求,吸收国外职业教育的成果与经验,对每科教材的课程性质、适用范围、教学重点、教学方法、教学时数、考核评估等进行了认真研究。

新版教材较好地把握了课程设置与教材编写的关系,从课程标准的角度反映旅游业对人才的具体要求与旅游中等职业教育教材的具体编写有机结合起来,既体现了教材紧贴行业实际的针对性、实用性,又体现了教材的科学性、规范性,使可学习性与可教授性得到有机的统一,全面反映了现代职业教育教材应有的教育理念。

二是在教材的具体修订中,我们组织有关专家编写增补了近年来旅游行业发展的新内容,使教材体系更完整、理科学。

三是在保持原教材科学性、权威性的基础上,本次修订特别注意了中职学生的学科基础与未来职业要求,重点强调了教与学、学与用的关系,加大了技能技巧、实际应对、操作标准、模拟训练等内容的比重,使之既体现课程要求和行业特点,又符合国家职业技能标准的要求。

四是在体例安排上适当精简了部分内容,即将原版教材中既占课时又不便于教师教学的内容,或删减或置于附录,便于教师灵活运用和利于学生分清主次。

五是针对旅游学科实践性强的特点,本版教材特别注意增补了一些案例,目的是强化案例教学的作用。

最后,为方便教师教学和学生学习,还增设了学习重点、案例分析、本章小结、中英文对照规范服务用语等栏目,旨在让读者花最少的时间掌握最有用的信息。

## &lt;&lt;餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 餐饮概述 学习重点 第一节 餐饮部的地位与作用 第二节 餐饮产品特点及其发展趋势 第三节 餐厅设施的种类及服务项目 第四节 餐饮服务人员的素质要求 本章小结 思考与练习第2章 中餐厅服务 学习重点 第一节 中餐简介 第二节 中餐服务基本技能 第三节 中餐厅服务 第四节 中餐服务用语 本章小结 思考与练习第3章 西餐厅服务 学习重点 第一节 西餐简介 第二节 西餐服务基本技能 第三节 西餐厅服务 第四节 客房送餐服务 第五节 西餐服务用语 本章小结 思考与练习第4章 宴会服务 学习重点 第一节 宴会预订 第二节 中餐宴会服务 第三节 西餐宴会服务 本章小结 思考与练习第5章 餐饮部组织机构设置 学习重点 第一节 餐饮部组织机构 第二节 餐饮部与其他部门的业务关系 本章小结 思考与练习第6章 餐厅员工管理 学习重点 第一节 员工配备 第二节 员工招聘 第三节 员工培训 第四节 员工日常工作管理 本章小结 思考与练习第7章 餐饮设备用品管理 学习重点 第一节 管事部的工作任务 第二节 餐饮设备用品介绍 第三节 餐具洗涤与损耗控制 第四节 餐饮设备用品的使用与保养 本章小结 思考与练习第8章 餐饮服务质量管理 学习重点 第一节 餐饮服务质量管理的内容与特点 第二节 餐饮服务质量的分析与控制 第三节 餐饮生产质量控制 本章小结 思考与练习第9章 餐饮安全管理 学习重点 第一节 安全管理的目的与任务 第二节 餐饮安全防范 本章小结 思考与练习后记

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>