

<<中国名菜名点>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜名点>>

13位ISBN编号：9787563712151

10位ISBN编号：7563712151

出版时间：2004-11

出版时间：旅游教育

作者：周晓燕 编

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;中国名菜名点&gt;&gt;

## 内容概要

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。

因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

本烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003—2007教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,征求了教育部职业教育指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位,以就业为导向,以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

本系列教材有以下特点:一、以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点;二、充分体现本套教材的先进性和科学性;三、以体现规范为原则;四、确保权威;五、体例编排与版式设计新颖独特。

<<中国名菜名点>>

书籍目录

绪论第1章 华南地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
第2章 华北地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
第3章 西南地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
第4章 华中地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
第5章 华东地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
第6章 西北地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
第7章 东北地区名菜名点学习目标第一节 概述第二节 名菜品种第三节 名点品种本章小结思考与练习  
后记

## 编辑推荐

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。

因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

本烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003—2007教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,征求了教育部职业教育指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位,以就业为导向,以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

本系列教材有以下特点:一、以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点;二、充分体现本套教材的先进性和科学性;三、以体现规范为原则;四、确保权威;五、体例编排与版式设计新颖独特。

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>