

<<现代厨房管理考试指南>>

图书基本信息

书名：<<现代厨房管理考试指南>>

13位ISBN编号：9787810785518

10位ISBN编号：7810785516

出版时间：2005-9

出版时间：对外经济贸易大学

作者：靳国章

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>

<<现代厨房管理考试指南>>

内容概要

本书是专为全国高等教育自学考试餐饮管理专业（专科）的《现代厨房管理》课程和中国餐饮业职业经理人资格证书考试编写的辅导用书。

本书以《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》为依据，以指定教材《现代厨房管理》为蓝本，旨在帮助考生在较短时间内更好地把握课程的重点、难点及考点，在考试中考出好成绩。

自学考试命题特点之一是考题量大面广，考核点非常细小。

考试大纲中考试内容所规定的知识点，都属考核范围，并以此来确定命题的内容、能力层次和重点。这就要求考生要在系统学习、充分把握教材的基础上，突出重点。

考生经过本书“同步辅导/同步训练”中大量各种题型题目的有针对性训练，可以熟悉教材中的各部分考核内容，达到融会贯通，并掌握答题方法、步骤与技巧。

“模拟试题”在一定程度上反映了考试趋势，同时也检测考生对于本课程的掌握程度。

考生通过自我考核、自我评估可以备考中进行自我调整复习方向，及时弥补知识漏洞，从而达到事半功倍的效果。

<<现代厨房管理考试指南>>

书籍目录

第一部分 同步辅导 / 同步训练 第一章 现代厨房管理概论 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第二章 厨房组织机构 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第三章 厨房人力资源管理 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第四章 厨房设计布局 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第五章 厨房设备与设备管理 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第六章 厨房生产管理 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第七章 厨房菜点创新 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第八章 厨房产品质量管理 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第九章 厨房卫生管理 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第十章 厨房安全管理 本章概述 考试要求 重点难点 学习指导 同步练习 参考答案 第二部分 真题解析 试卷分析 真题解析 第三部分 模拟试题 现代厨房管理模拟试卷(一) 现代厨房管理模拟试卷(二) 现代厨房管理模拟试卷(三)

<<现代厨房管理考试指南>>

编辑推荐

本书是专为全国高等教育餐饮管理专业自学考试和中国餐饮职业经理人资格证书考试编写的配套辅导用书。

全书以指定教材《现代厨房管理》为蓝本，梳理了各个要点、难点，解析命题焦点，内容详细、结构新颖、实用性强，可助考生一臂之力。

<<现代厨房管理考试指南>>

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>