

<<烹饪职业素养与职业指导>>

图书基本信息

书名：<<烹饪职业素养与职业指导>>

13位ISBN编号：9787030353603

10位ISBN编号：7030353609

出版时间：2012-9

出版时间：科学出版社

作者：茅建民 编

页数：144

字数：228000

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>

<<烹饪职业素养与职业指导>>

内容概要

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪职业素养与职业指导》围绕餐饮业烹饪职业与职业学校烹饪专业的特点，分别介绍了烹饪职业素质和烹饪职业道德，包括烹饪职业思想、烹饪职业心态、烹饪职业规范、烹饪职业理想等方面的内容；特别介绍了烹饪职业和烹饪专业的核心素养，包括食品安全、营养、卫生等方面的知识；另外，还介绍了烹饪职业礼仪、烹饪职业劳动、烹饪专业学生的就业和创业指导等方面的相关常识。

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：烹饪职业素养与职业指导》可作为烹饪专业学生职业道德和职业素质课的教材，也可作为烹饪从业工作者的参考读物。

<<烹饪职业素养与职业指导>>

书籍目录

前言

绪论

模块一 烹饪、烹饪职业、烹饪职业道德

模块二 烹饪职业教育

模块三 烹饪职业教育的传承与发展

模块四 烹饪专业课程中的素质教育

主题一 烹饪职业道德与规范

模块一 烹饪职业道德的基本构成

模块二 厨德与厨艺的关系

模块三 烹饪类学校开设厨师职业道德课的必要性

模块四 厨师职业道德教育的实施

主题二 烹饪职业素质

模块一 烹饪职业素质的特点

模块二 烹饪职业素质的构成

模块三 烹饪职业素质的综合要求

主题三 烹饪专业核心素养

模块一 食品安全意识

模块二 科学饮食意识

主题四 烹饪职业礼仪

模块一 与上下级沟通的礼仪

模块二 同事间的协作礼仪

模块三 与消费者沟通的礼仪

模块四 厨师的职业礼仪

主题五 烹饪职业劳动

模块一 厨房生产环境的整顿

模块二 厨房卫生管理

模块三 厨房生产操作中的安全

模块四 厨房安全管理

主题六 烹饪专业就业指导

模块一 烹饪职业就业形势与就业必备素质

模块二 烹饪专业就业岗位认知

模块三 烹饪专业学生就业准备

参考文献

<<烹饪职业素养与职业指导>>

章节摘录

版权页：插图：公司每星期正常工作日只有五天，星期六和星期天一到，其他勤杂工就迫不及待地跑出去逛街游玩、放松，他也非常渴望欣赏一下当地的风景，但考虑到公司周六、周日时常会有人加班，而卫生没有人打扫的话将会一团糟，他便在其他勤杂工出去的时候独自留下来，打扫卫生。

虽然这是一份额外的工作，但他依然一丝不苟。

半年后的一个星期天，公司老板发现了这个勤劳的勤杂工，很吃惊。

在了解到他每个周末都是如此之后。

第二天，老板找他谈话，将他提升为办公室的一名员工。

此后，他不断被提拔。

做了几年公司总经理后，他向老板提出要自己做生意，老板欣然同意，并参股他的公司。

他就是2003年启动了“彭年光明行动”，计划用3~5年时间，捐赠5亿元人民币，为中国贫困地区的白内障患者免费实施白内障复明手术的香港亿万富翁余彭年。

没有人生来就财富加身，责任心却可以从小培养。

每个人都渴望转变命运的机遇，其实把握机遇很简单。

只需要每一天对自己的工作一丝不苟，而不仅是完成所谓的规定。

读完这个案例，你有何感受？5.阅读下列材料，运用所学的职业道德知识回答问题。

(1) 我国古时的老中医在弟子满师时总要赠送两件礼物，一把雨伞和一盏灯笼。

(2) 中国古代民间流传着“涂龙酒店”的故事。

故事说的是商人涂龙为人厚道，诚实经营，注重信誉，酒店生意很兴隆。

一次涂龙外出，其妻为了多赚些银两，往酒里掺水。

涂龙回家后得知此事大哭，其妻不解。

涂龙答曰：你毁了我的名誉，也毁了我的家业。

1) 这则故事对你有什么启示？2) 这则故事体现的职业道德基本规范是什么？3) 在市场经济体制下读这则故事的现实意义是什么？(3) 上海邮电系统著名的“扑灭死信大王”邵来发，群众称誉他为“挡递幸福的使者”，他救活死信1.9万封，为80多户家庭重新建立起联系，其中有的已经杳无音信40多年。

1) 邵来发的工作业绩体现的主要职业道德基本规范是什么？2) 读完这个故事，你受到什么启示？(4) 全国青年法官标兵、人民满意的好法官潘倩奎的信条是：作为法官，办案要无愧于天、无愧于民，让当事人输得明明白白赢得堂堂正正。

她在办案中，坚持复查案件听证制度和再审案件公开审理，让申述当事人有充分的机会摆事实，讲道理，示证据，增加透明度。

潘倩奎的信条体现的职业道德基本规范是什么？

用来表现该条基本规范的材料是什么？

编辑推荐

<<烹饪职业素养与职业指导>>

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>