

## <<饭店服务技能综合实训>>

### 图书基本信息

书名：<<饭店服务技能综合实训>>

13位ISBN编号：9787040293272

10位ISBN编号：7040293277

出版时间：2010-7

出版时间：周作明、姜文宏 高等教育出版社 (2010-07出版)

作者：周作明 编

页数：172

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>

## <<饭店服务技能综合实训>>

### 前言

饭店服务业是典型的涉外劳动密集型行业，这一行业属性以及饭店产品生产与消费同步性的特征，都要求从业者必须遵循规范的服务流程、运用娴熟的操作技艺和口语交际能力，为中外客人提供标准化的服务，以增加饭店产品的附加值，提高入住宾客的满意度。

为了培养和提高酒店管理专业（方向）学生的核心竞争力，实现校内技能培养与饭店岗位要求间的“无缝”对接，在国内知名饭店管理专家、服务专家和训导专家们的直接参与和悉心指导下，本着“打造精品教材、服务教学改革”的目标，我们编写了这套“饭店服务技能综合实训”系列教材。

职业导向的教材建设理念“饭店服务技能综合实训”系列教材的建设，自始至终强调对学生实践能力的培养，以“面向职业，服务就业”为导向，内容的选取和实训的设计完全依照饭店服务行业关键职业岗位群的工作任务和能力要求来进行。

经过与行业专家的反复论证，我们选取了前厅客房服务、餐厅服务、酒吧服务、康乐服务、茶艺、花艺六个方面的技能展开实训，由此构成了完整的饭店服务技能综合实训体系。

这种职业导向反映在教材编写形式上，就是打破了传统的学科体系逻辑下的“章一节一目”形式，代之以工作任务逻辑下的“模块—专题—技能”形式。

每个专题对应一项工作任务，内容涵盖学习目标、基础知识、操作（服务）技能、典型情境、考核指南等栏目，从而以工作任务为载体，将职业岗位所需之知识、技能、态度融为一体，并将教学目标、过程、评价串成一线，具有很强的针对性和实效性。

## <<饭店服务技能综合实训>>

### 内容概要

《饭店服务技能综合实训：茶艺》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，是“饭店服务技能综合实训”系列教材之一。

《饭店服务技能综合实训：茶艺》针对茶艺服务人员的岗位工作需要，从提高学生的实践技能出发，借鉴加拿大CBE和澳大利亚TAFE模式下的教材建设经验进行构思、设计和编写。

《饭店服务技能综合实训：茶艺》共分4大模块30个专题。

“基本操作”模块训练基本礼仪、提壶、握杯、温壶洗杯、温盖碗、茶叶量取与投放6项基本技能，为后续的茶艺操作打下基础；“茶叶品质鉴别”模块着重训练对7类茶（绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶）的品质鉴别技能；“茶叶冲泡”模块训练上述7类茶的具体冲泡技能；“茶艺表演”模块围绕10种名茶（杭州西湖龙井、武夷正山小种、武夷大红袍、福建自毫银针、湖南君山银针、云南普洱茶、福州茉莉花茶、云南白族三道茶、福建安溪铁观音、宫廷三清茶）训练学生茶艺表演的综合技能。

《饭店服务技能综合实训：茶艺》最后附有“茶艺服务常用英语”，供学生参考。

《饭店服务技能综合实训：茶艺》形式新颖、内容精练、针对性强，并配有制作精美的多媒体视频光盘，供学生训前观摩、训后复习。

《饭店服务技能综合实训：茶艺》同时可获得“饭店服务技能综合实训教学资源网”的配套支持，读者可用书后账号和密码登录网站获得相关资源。

## <<饭店服务技能综合实训>>

### 书籍目录

第一模块 基本操作第一专题 基本礼仪第二专题 提壶第三专题 握杯第四专题 温壶、洗杯第五专题 温盖碗第六专题 茶叶量取与投放第二模块 茶叶品质鉴别第七专题 绿茶第八专题 红茶第九专题 乌龙茶第十专题 白茶第十一专题 黄茶第十二专题 黑茶第十三专题 花茶第三模块 茶叶冲泡第十四专题 绿茶冲泡第十五专题 红茶冲泡第十六专题 乌龙茶冲泡第十七专题 白茶冲泡第十八专题 黄茶冲泡第十九专题 黑茶冲泡第二十专题 花茶冲泡第四模块 茶艺表演第二十一专题 杭州西湖龙井第二十二专题 武夷正山小种第二十三专题 武夷大红袍第二十四专题 福建白毫银针第二十五专题 湖南君山银针第二十六专题 云南普洱茶第二十七专题 福州茉莉花茶第二十八专题 云南白族三道茶第二十九专题 福建安溪铁观音第三十专题 宫廷三清茶附录茶艺服务常用英语参考文献

## <<饭店服务技能综合实训>>

### 章节摘录

插图：蒸青绿茶是中国古代最早发明的一种茶类，它以蒸汽将茶鲜叶蒸软而后揉捻、干燥而成。

蒸青绿茶常有“色绿、汤绿、叶绿”的三绿特点，美观诱人。

唐、宋时就已盛行蒸青制法，并经佛教途径传入日本，日本至今还沿用这种制茶方法。

蒸青绿茶是日本绿茶的大宗产品，日本茶道饮用的茶叶就是蒸青绿茶中的一种——“抹茶”。

据考证，南宋咸淳年间（1265-1274年），日本佛教高僧到浙江余杭径山寺研究佛学，当时径山寺盛行围坐品茶研讨佛经，常举行“茶宴”，饮用的是经蒸碾焙干研末的“抹茶”。

大禅师回国后，将径山寺之“茶宴”和“抹茶”制法传至日本，启发了日本“茶道”兴起。

日本的蒸青绿茶除抹茶外，尚有玉露、煎茶、碾茶等。

中国现代蒸青绿茶主要有煎茶、玉露。

煎茶主要产于浙江、福建、安徽三省，其产品大多出口日本。

玉露茶中目前只有湖北恩施的“恩施玉露”仍保持着蒸青绿茶的传统风格。

除“恩施玉露”之外，江苏宜兴的“阳羡茶”、湖北当阳的“仙人掌茶”都是蒸青绿茶中的名茶。

<<饭店服务技能综合实训>>

编辑推荐

《饭店服务技能综合实训:茶艺》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材

<<饭店服务技能综合实训>>

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>