

<<酒店餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<酒店餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787811137866

10位ISBN编号：7811137860

出版时间：2010-8

出版时间：湖南大学出版社

作者：周志宏，陈晓馨 主编

页数：292

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>

## <<酒店餐饮服务与管理>>

### 前言

随着我国职业教育改革与发展的不断深入,坚持以就业为导向,构建以能力为本位,以基本职业素质和职业能力培养为主线,以模块化课程结构为主体,凸显高职与行业特色的课程体系,培养适合市场需求的高素质劳动者和实用型技术人才,已成为当前高等职业院校课程改革面临的重要课题!

模块化教学是国际劳工组织为提高劳动者素质开发出的技能培训模式,是目前高职教育普遍认可的教育模式,也是职业教育的成功经验。

高职教育应以行业需求为导向,高职院校旅游管理类专业教育与旅游行业联系紧密,其专业人才培养更应体现其职业和岗位的特点。

近年来,许多高职院校的旅游管理类专业均结合自身办学优势、专业特点和行业实际,在教学改革上做了大胆尝试,积极开展模块化教学研究,并取得了较为丰硕的成果。

但将模块教学改革及课堂实践的理论贯穿于整个课程体系的建设和用以践行成套教材的编写,尤为鲜见。

一般来讲,高职模块化教学就是从岗位驱动入手,确定专业的职业能力培养目标,根据该目标将教学课程分解为若干模块,学生可根据自身兴趣精修不同模块,以实现不同的分目标,达到就业需求

。而模块划分的最大特点是非学科完整性,是行动导向性的,更有利于开展课堂教学活动。

模块的划分是以主题为中心把相关的知识组织到了一起,使之更加贴近生活、贴近学生需要,使内容变得更容易操作,有利于学生在活动中学习,在学习中活动。

这些优点相对于传统教学有许多创新,也有非常好的效果。

但对于教材的编写来说,却有相当难度。

其主要原因是在教材的编撰过程中,模块的划分没有统一标准,也没有较成熟的方法借鉴,编写者往往很难把握其尺度。

尤其对于基础理论课程教材的编撰,更是难以把握。

基于此,我们组织了涵盖业内权威专家及有着丰富教学经验及旅游企业管理经验的教授、学者和骨干教师的作者团队,对此进行了积极、有效的探索。

## <<酒店餐饮服务与管理>>

### 内容概要

本书系高职高专旅游专业模块化创新规划教材，由四篇九大模块组成。

在概述餐饮业的起源、特征、酒店餐饮部门构成的基础上，详细论述了酒店餐饮菜单管理、营销管理、服务过程管理、宴会管理、服务质量管理、卫生安全管理、设备用品管理，并提出了成本核算和控制的措施和方法。

适合旅游专业学生选用，也可作为旅游从业人员参考。

## &lt;&lt;酒店餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 导论 模块一 餐饮业的起源与特性 任务1 中西餐饮业的起源与发展 任务2 餐饮业的特性与发展趋势 任务3 酒店餐饮与社会餐饮的区分 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 模块二 酒店餐饮业部门概述 任务1 酒店餐饮部的地位与任务 任务2 酒店餐饮部组织机构设置 任务3 酒店餐饮管理的人员编制 任务4 酒店餐饮部人员排班系统管理 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 第二篇 市场 模块三 酒店餐饮菜单管理 任务1 菜单的作用与种类 任务2 菜单设计 任务3 菜单定价 任务4 菜单制作与评估 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 模块四 酒店餐饮营销管理 任务1 酒店餐饮营销分析 任务2 酒店餐饮营销策略 任务3 酒店餐饮促销范例 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 第三篇 服务 模块五 餐饮的服务过程管理 任务1 餐饮服务过程概述 任务2 餐饮服务过程的基本环节 任务3 餐饮服务过程的基本类型 任务4 高品质餐饮服务过程的训练 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 模块六 餐饮宴会管理 任务1 酒店宴会服务概述 任务2 宴会服务基础 任务3 各式宴会服务规范 任务4 各式宴会的管理要点 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 模块七 餐饮服务质量管理 任务1 酒店餐饮服务质量管理概述 任务2 酒店餐饮优质服务 任务3 餐饮服务质量控制 任务4 提高餐饮服务质量的措施 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 第四篇 控制 模块八 酒店餐饮卫生与安全管理 任务1 酒店餐饮卫生管理 任务2 酒店餐饮安全管理 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 模块九 酒店餐饮设备用品管理 任务1 餐饮设备用品管理的原则和任务 任务2 餐饮部门的设备管理 任务3 餐饮部门餐茶用品管理 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 模块十 酒店餐饮成本核算和成本控制 任务1 餐饮产品成本核算原理 任务2 餐饮产品成本核算方法 任务3 餐饮管理成本控制 教学实践 本章自测题 相关链接 典型个案 参考文献

## &lt;&lt;酒店餐饮服务与管理&gt;&gt;

## 章节摘录

20世纪是西餐发展的鼎盛时期，一方面，上层社会豪华奢侈的生活对西餐提出了更高的要求；另一方面。

西餐也朝着个性化、多样化的方向发展。

同时，西餐也开始从作坊式生产步入现代化的生产，并形成了完整和成熟的体系。

2.西餐的特点及发展方向 西餐素以“三高”著称。

高热量、高糖、高脂肪的确让吃西餐的人长得壮；同时，也正是因为这些高营养的西餐让人得了冠心病、糖尿病、便秘等许多富贵病。

近几年，营养学家对麦当劳、肯德基等西式快餐的批评不绝于耳，“垃圾食品”的概念常常与之挂钩，甚至有些学者认为炸鸡腿、炸薯条、汉堡包等是导致西方人肥胖的元凶。

越来越多的西方营养学家开始重新审视自己国家的饮食结构。

因此西餐的经营上，未来有以下的发展趋势：慢餐。

慢餐将是人们的饮食所需，主要体现的是人们的闲暇时间充足。

就饮食而言，科学已多次证明，细嚼慢咽有利于各种消化液的分泌、小肠的蠕动，有助于防癌，有利于健康。

一个好的西餐厅，其倡导慢餐而形成的慢餐文化是一种健康的生活方式，甚至是一种人生哲学。

它告诉人们如何在快节奏时代寻找生活的乐趣。

风味。

与中餐各大风味流派一样，西餐来来发展的大致走向，也将是各领风骚。

需要说明的是，目前中国各地形形色色的西餐馆中，风味正宗、特色鲜明的尚是少数，相信随着中外烹饪交流的不断广泛深入，情况会有改观，像法国餐厅、意大利餐厅、日本料理等，无论是菜品质量、餐厅布置、建筑风格还是服务方式都有区别于其他菜式的情调和风味，用不了多久，就会取代没有任何风味、胡乱拼凑起来的咖啡厅。

特色。

一个餐馆具备了风味还不够。

虽然风味可以战胜对手，但并非长久之计，因为每一个有意投资餐饮业的法国商人都是可以开法国餐厅。

“花不鲜艳不美，店无特色不活”，从餐饮的发展历程可见一斑。

由此可以看出“特色是在同类餐厅中取胜的秘密武器”。

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>