第一图书网, tushu007.com

<<现代餐饮经营管理基础>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮经营管理基础>>

13位ISBN编号：9787040260793

10位ISBN编号：7040260794

出版时间：2009-6

出版时间：高等教育出版社

作者：于樑洪 编

页数：188

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

前言

我国中等职业教育经过了20多年的发展，已迈进了新世纪。
特别是中国加入WTO以后，餐饮业不仅受到资本冲击，同时还受到各国先进的餐饮管理理念对我国传统的餐饮管理理念的挑战。
如何适应现代餐饮企业的发展，如何深化中等职业教育的改革，如何提高烹饪专业教育教学质量，全面推进素质教育和提高办学效益，这是中等职业教育亟待解决的问题。
教材改革是中等职业教育改革的一部分，是提高教学质量、全面推进素质教育的突破口。
一　《现代餐饮经营管理基础》是按照“面向21世纪中等职业教育国家规划教材”提出的实施职业教育课程改革思路及中等职业学校“现代餐饮经营管理基础教学基本要求”编写的新教材，以适应我国现代餐饮业的发展。
烹饪专业对人才素质的要求是多方面、全方位的，是集想像力、创造力、动手能力和审美情趣为一身的复合型人才。
参加新教材编写的教师都长期从事职业教育工作，有着丰富的教学经验，在教材编写上力求内容与实际紧密相连，避免教学内容在不同课程中的重复。
新编教材中各章知识既相对独立，又相互联系，体现了大纲中提出的知识、技能、职业态度、创业精神的要求。
各章中的知识点以节来体现，力求方便学生的学习，又便于教师的教学。
本教材在编写中力求体现当前职业教育改革的精神，以培养能胜任企业技术工作和基础管理工作的实用型人才。
具体表现在：　（1）本教材分为基础模块、实践模块、选用模块三大部分。
基础模块讲述现代餐饮经营管理的基础知识；实践模块与基础模块的理论教学紧密相连，二者可以在教学中共同完成，亦可在酒店实习中加以学习、验证；选用模块是教师或学生根据教学实际情况或学生毕业后去向灵活选用学习的。
书中带“△”的部分为“实践模块”，带“★”的部分为“选用模块”。
（2）本教材突出实用性。
注意与企业实际情况相联系，使学生学有所用，毕业后能够适应社会的需要。
例如，在教材附录中增加了“各项制度与行为规范汇编”。
（3）本教材突出了“新”字。
我们力求将烹饪专业中的新知识、新方法、新技术和新工艺介绍进去，为学生提供最新的知识，帮助学生提高学习效率。
教材在全面质量管理的基础上，增加了数字化网络经营管理内容。
（4）本教材加强了实践内容。
增加了厨房设计与布局的设计方案、厨房各种设备与用具的使用操作和规范、厨房各种设备的使用操作方法、餐饮产品成本核算方法、餐饮产品价格核算的方法等实践内容。
提高了学生从业岗位的基本操作能力，使学生毕业时具备通过职业技能鉴定的能力。

<<现代餐饮经营管理基础>>

内容概要

《现代餐饮经营管理基础（烹饪专业）（第2版）》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材。本次修订本是在2002年版本的基础上进行的，考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，与行业标准的“应知”、“应会”相结合，以满足职业岗位能力培养的需要。

《现代餐饮经营管理基础（烹饪专业）（第2版）》分7章，内容包括绪论、现代餐饮经营管理基础知识、厨房管理、餐饮产品的全面质量管理、厨房安全与卫生的管理、餐饮成本控制与核算、餐饮销售管理、餐饮服务管理，并附现代餐饮经营管理各种制度与常用表格汇编。

《现代餐饮经营管理基础（烹饪专业）（第2版）》采用出版物短信防伪系统，用封底右下方的防伪码，按照《现代餐饮经营管理基础（烹饪专业）（第2版）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作，同时配套学习卡资源。

《现代餐饮经营管理基础（烹饪专业）（第2版）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

书籍目录

绪论第一章 现代餐饮经营管理基础知识第一节 现代餐饮经营管理的概念和特点第二节 现代餐饮经营管理的内容和方法练习与思考第二章 厨房管理第一节 厨房管理基础知识第二节 厨房组织机构及人员配置第三节 厨房的设计与布局第四节 厨房设备及用具管理练习与思考第三章 餐饮产品的全面质量管理第一节 餐饮产品质量的基础知识第二节 餐饮产品的生产质量管理j练习与思考第四章 厨房安全与卫生的管理第一节 厨房安全与卫生第二节 厨房安全与卫生管理的方法和具体措施练习与思考第五章 餐饮成本控制与核算第一节 餐饮成本控制基础知识第二节 餐饮产品成本核算练习与思考第六章 餐饮销售管理第一节 餐饮产品的销售计划和价格制定第二节 餐饮营业场所的销售策略第三节 餐饮销售控制第四节 餐饮企业常用的促销方法练习与思考第七章 餐饮服务管理第一节 餐饮服务方式第二节 餐饮服务质量的控制练习与思考附录现代餐饮经营管理各项制度与常用表格汇编附录1 厨房工作管理制度附录2 厨房卫生管理制度附录3 厨房安全管理制度附录4 库房管理制度附录5 厨房文件资料管理表格附录6 请假申请表附录7 正式聘用通知书附录8 辞职通知书附录9 餐饮企业员工工资调整申请书附录10 餐饮企业员工工资调整表附录11 餐饮企业员工离职移交手续清单附录12 餐饮企业资产登记卡附录13 餐饮企业企划实施表附录14 餐饮企业策划表(一)附录15 餐饮企业策划表(二)主要参考书目

章节摘录

第七章 食品卫生监督，共七条，主要规定了各级卫生行政部门及食品卫生监督机构的职责。
第八章 法律责任，共十五条，规定了违反《食品卫生法》要承担的法律责任。
第九章 附则，共四条，以立法形式对本法重要用语作了定义；本法实施细则和出口食品的管理办法的制定程序；本法的生效日期及溯及力问题。
（2）食品卫生管理制度。
为防止食品污染、食物中毒的发生，保证食品的卫生质量，保护食用者的健康，餐饮业必须加强食品卫生科学管理，建立卫生组织机构，健全规章制度和岗位责任制。
针对食品卫生质量有严重影响的各个生产环节和比较容易出现的卫生问题，如工具、容器、餐具的清洁消毒、个人卫生、原料与成品质量检查等，国家颁布了“食品加工、销售、饮食企业卫生‘五四’制”，它是餐饮业一项经常性的卫生制度，也是搞好餐饮卫生的成功经验，严格执行这项卫生法令，可有效地预防肠道传染病和食物中毒的发生。
“五四”制的内容是：　①由原料到成品实行“四不”：采购员不买腐烂变质的原料；保管验收员不收腐烂变质的原料；加工人员（烹调师）不用腐烂变质的原料；营业员（服务员）不卖腐烂变质的食品（零售单位不收进腐烂变质的食品；不出售腐烂变质的食品；不用手拿食品；不用废纸和废物品包装食品）。
②成品（食物）存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食物与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。
③用（食）具实行“四过关”：即一洗、二刷、三冲、四消毒。
，　④环境卫生采取“四定”办法：即定人、定物、定时间、定质量。
划片分工，包干负责。
⑤个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服、被褥；；勤换工作服。
（3）预防食物中毒。
食物中毒对餐饮经营有极大的危害性，因此，是值得厨房管理者每事每时加以重视的问题。
防患于未然应该成为餐饮经营的安全工作宗旨。
国外和国内中毒事件的资料说明，食物中毒以其种类来看，以微生物造成的最多，发生的原因多是对食物处理不当所造成，其中以冷却不当为主要致病原因。
从场所来看，大部分发生在餐饮业，主要是卫生条件差，生产没有良好的卫生规范。
从事故发生的时间看，大部分在夏秋季节，原因是气温高易使微生物繁殖生长，造成食物变质。
从原料的品种看，主要是鱼、肉类、家禽、蛋品和乳品等高蛋白食物，因为这些食物最容易生长微生物，所以这些都应作为预防食物中毒的重点。
预防细菌性食物中毒实际可行的防止方法有：严格选择原料，并在低温下运输、贮藏；烹调中高温杀菌；创造卫生环境，防止病菌污染食品。
预防化学性食物中毒实际可行的防止方法有：从可靠的供应单位采购食品；化学物质要远离食品处安全存放，并由专人保管；不使用有毒物质的食品器具、容器、包装材料。
预防有毒食物中毒实际可行的防止方法有：毒蕈含有毒素而且种类很多，所以餐饮中只可食用证明无毒的蕈类，可疑蕈类不得食用；白果的食用要加热成熟，少食，切不可生食；马铃薯发芽和发青部位有葵素毒素，加工时应去除干净；苦杏仁、黑斑甘薯、鲜黄花菜、未腌透的腌菜不能食用；秋扁豆、四季豆烹调要加热彻底，不可生吃，木薯不宜生食。

编辑推荐

其他版本请见：《现代餐饮经营管理基础（烹饪专业）（第2版）》

第一图书网, tushu007.com

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