第一图书网, tushu007.com

<<饭店服务关键技能实训>>

图书基本信息

书名：<<饭店服务关键技能实训>>

13位ISBN编号：9787513515993

10位ISBN编号：7513515999

出版时间：2011-12

出版时间：外语教学与研究出版社

作者：教育部　等编，徐流　主编

页数：319

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

内容概要

本项目成果共6个，构成相互关联的整体成果。
分别是：调研报告1篇，。
专业教学能力标准1项，培训方案3项，核心教材2本，专业教学法1本，培训质量指标体系1个。
同时，完成相关论文2篇、有关资料1份，分别是：《关于饭店服务与管理专业核心课程教材开发的思考》、《饭店服务与管理专业实践教学的研究与践行》、《饭店服务与管理专业核心课程建设教师访谈汇集》。
上述成果的主要内容如下：
调研报告(子项目一)。
主要包括师资总体现状，教师教学能力现状，师资培训需求，对教学资源的需求，对策与建议。

专业教学能力标准(子项目二)。
共4个层面的指标体系：单元领域、工作任务、要求、实做指标。

培训方案(子项目三)。
分上岗培训、提高培训、骨干培训3个方案。
确定了培训目的、培训对象、培训具体目标、培训大纲、课程安排、培训模式、考核标准、培训管理。

核心教材(子项目四)。
共2本：其一，《饭店服务关键技能实训》，属于服务领域，包括7个项目；其二，《饭店业实践前沿》，属于管理领域，包括8个专题。

专业教学法教材(子项目五)。
由3编构成：第一编为专业教学特点分析，第二编为专业教学方法应用，第三编为专业教学经验借鉴。

培训质量评价指标体系(子项目六)。
由培训方案、培训条件、培训管理、培训效果4个一级指标及其所包含的21个二级指标构成，每个二级评价指标由评价重点内容、评价标准、权重、得分构成。

<<饭店服务关键技能实训>>

书籍目录

项目一餐饮服务技能
模块一 托盘
模块二 餐巾折花
模块三 摆台
模块四 斟酒
模块五 菜肴服务
项目二 主题宴会设计技能
模块一 主题宴会设计的基本知识
模块二 主题宴会台形设计
模块三 主题宴会台面设计
模块四 主题宴会菜单设计
模块五 主题宴会服务程序
项目三前厅服务技能
模块一 前厅预订服务
模块二 前厅接待服务
模块三 前厅礼宾服务
模块四 前厅商务与总机服务
模块五 前厅收银服务
模块六 客户关系及销售服务
项目四 客房服务技能
模块一 客房清扫与服
模块二 客房部管理
项目五酒吧服务技能
模块一 酒水辨别
模块二 酒水服务
项目六康乐服务技能
模块一 健身服务
模块二 保健服务
模块三 娱乐服务
模块四 球类项目服务
项目七会议服务技能
模块一 会前服务
模块二 会中服务
模块三 会后服务
参考文献
后记

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