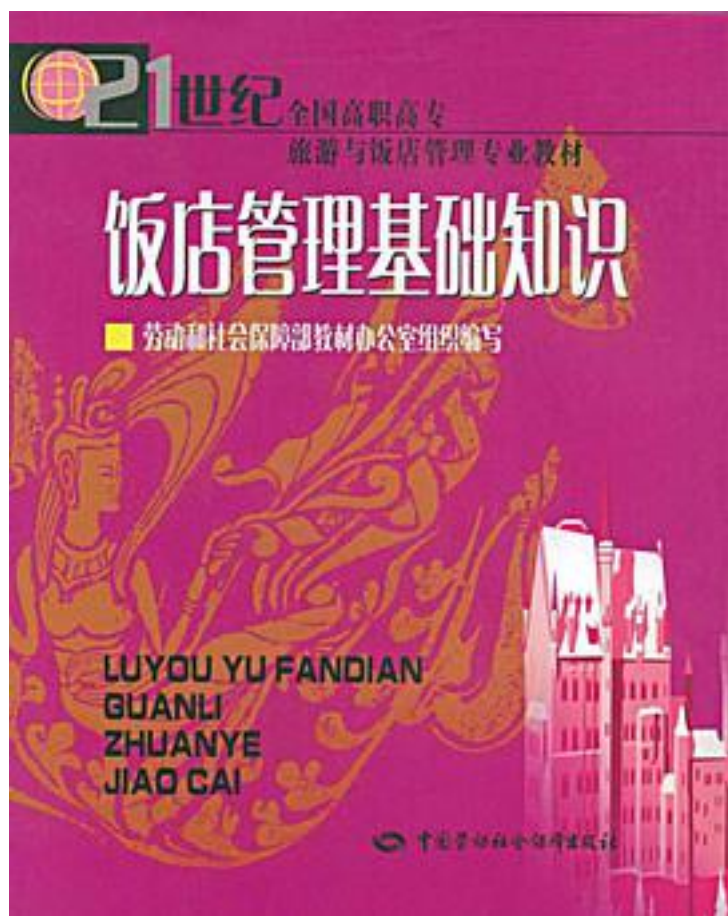


饭店管理基础知识



[饭店管理基础知识 下载链接1](#)

著者:本社

出版者:中国劳动

出版时间:2007-7

装帧:

isbn:9787504554475

《饭店管理基础知识(第2版)》修订工作的重点主要在以下几个方面。第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。根据饭店服务专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型

人才的需求。

第二，根据饭店服务行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

作者介绍:

目录:

[饭店管理基础知识_下载链接1](#)

标签

餐饮

评论

[饭店管理基础知识_下载链接1](#)

书评

[饭店管理基础知识_下载链接1](#)