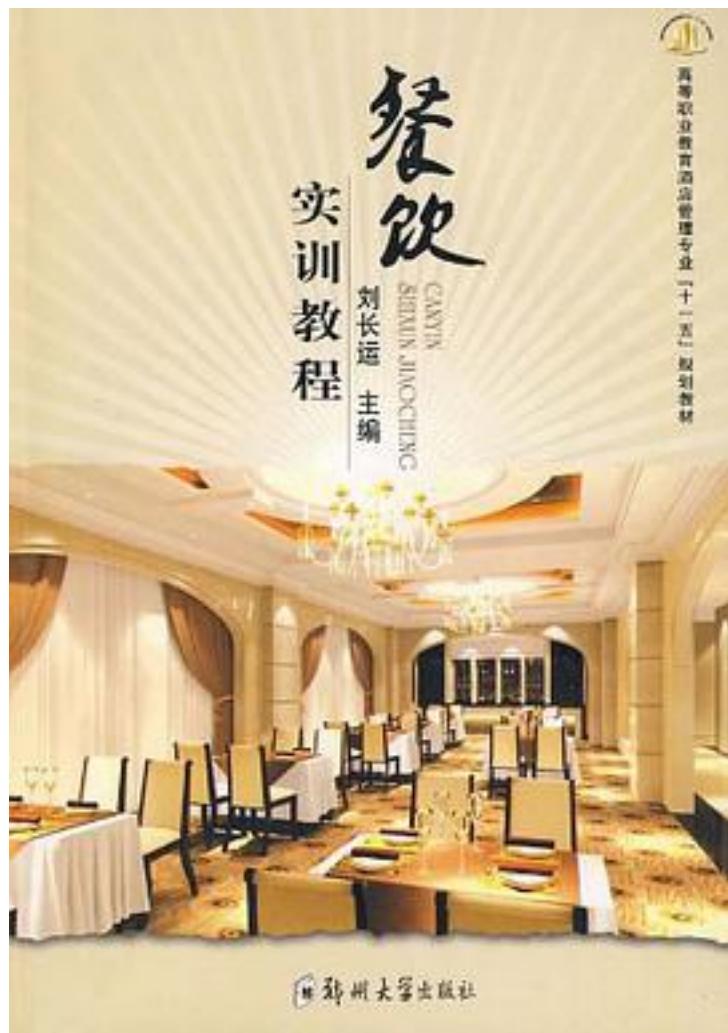


餐饮实训教程



[餐饮实训教程 下载链接1](#)

著者:刘长运

出版者:

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787564501228

《餐饮实训教程》共分六章和三个附录，主要介绍了饭店餐饮服务部门的服务技能和服

务程序，尽量做到理论与实践相结合。在编写过程中力图体现以下几个特点：

一是针对性。《餐饮实训教程》针对高职高专院校旅游与酒店管理专业学生的培养目标和实际需要，强调理论联系实际，注重知识与技能的相互渗透，尽可能体现高职高专教育应用型高技能人才的培养目标。

二是实用性。《餐饮实训教程》与餐饮的实际相联系，介绍目前较为流行的餐饮服务程序，在实践上着重培养学生的技术应用能力和创新能力。力求做到基础理论简明扼要，业务内容具体形象。

三是先进性。《餐饮实训教程》反映了餐饮业实践和研究的新成果，在编写体例上加入了便于教学的内容，如教学目标、课前导读、典型案例、复习思考题及实训题等，另外加入了三个附录，使学生对餐饮服务英汉接待用语、餐厅服务员国家职业标准、餐饮部常用表格有更深入的了解和掌握，这使得《餐饮实训教程》教学方面的实用性和可操作性更强。综上所述，《餐饮实训教程》是一本以能力为本位、技能与实务相结合的实用型教材。

作者介绍:

目录:

[餐饮实训教程 下载链接1](#)

标签

评论

[餐饮实训教程 下载链接1](#)

书评

[餐饮实训教程 下载链接1](#)