

《饭店服务与管理专业综合实习》

图书基本信息

书名：《饭店服务与管理专业综合实习》

13位ISBN编号：9787040102529

10位ISBN编号：7040102528

出版时间：2002-1

出版社：高等教育出版社

作者：陈锡畴 编

页数：147

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《饭店服务与管理专业综合实习》

前言

随着我国饭店业的迅速发展，各地星级饭店数量不断增长。游客对饭店的需求已不仅仅是住宿的基本需要，对精神享受的需要已成时尚。饭店的普及对服务人员的需求日趋增加，对服务质量要求越来越高，因此，迫切需要有科学的、规范的经营方法和管理知识指导饭店向正规化、健康化、效益化的方向发展，这就对旅游中等职业教育提出了新要求。根据教育教学改革指导思想和中等职业学校“饭店服务与管理专业综合实习教学基本要求”，我们编写了《饭店服务与管理专业综合实习》教材，以满足目前经济发展对饭店服务人才培养的需求。“综合实习”是中等职业学校（3年制）饭店服务与管理专业的实习课程。通过本课程的学习，按实习基本要求安排学生到饭店实习，应使学生掌握饭店服务员及饭店基层管理人员所必需的基本知识和基本技能，熟悉饭店运转的基本程序与方法，具有熟练的清洁保养和对客服务技能，热爱并胜任饭店服务及基层管理工作。本专业的学生有近三分之一的学习时间是实习，从学业时间上看占有很大比例。这一阶段又是学生从学校到社会的过渡阶段，是学生人生及职业生涯中很重要的时期。此时期是学生的观察能力、理解能力、思维能力、与人交往能力、工作能力、适应能力、创新能力大幅度提高的时期，做好饭店服务与管理专业综合实习，将更有效地提高学生的综合素质和能力。《饭店服务与管理专业综合实习》教材突出了基本性，阐述了饭店服务与管理的基础知识和基本技能，如餐饮的基本服务知识和六大基本服务技能的实习；教材突出了逻辑性，教材的内容组织与编排既注意符合知识的逻辑顺序，也符合学生思维发展规律，又符合学习过程由简至繁；教材突出了简约性，用最少的篇幅，阐明有关的内容，简明清晰地指导学生尽快适应实习这一学习方式，如语言能力、工作态度、技能操作部分。由于各地区旅游教育发展水平和教学实习环境存在差异，在教学中可根据本地区的实际情况，灵活选用本教材的内容。

参加本书编写的人员有：郑州旅游学校的韦艳春（第一篇）、张鲁渝（第二篇、第三篇）、李晓东（第四篇、第五篇）。陈锡畴主编。在本书的编写过程中，得到了教育部、国家旅游局、江苏省教委、浙江省旅游局有关领导和专家的指导和帮助，作者所在学校的领导和同事也给予了热情地帮助，在此一并表示感谢。由于编写者水平所限，加之时间仓促，书中的问题和不足在所难免，祈望专家和读者不吝赐教。

《饭店服务与管理专业综合实习》

内容概要

《饭店服务与管理专业综合实习》是中等职业教育饭店服务与管理专业教材，是国家规划教材。《饭店服务与管理专业综合实习》共五篇，内容包括绪论、前厅部实习、客房部实习、餐饮部实习和康乐部实习。《饭店服务与管理专业综合实习》内容丰富，层次清楚，适用面广，理论联系实际，可操作性强。

《饭店服务与管理专业综合实习》

书籍目录

第一篇 绪论? 一、实习组织 (一) 实习基地建设 (二) 实习管理机构 (三) 实习目标和实习计划? 二、实习生应具备的素质要求 (一) 实习生应具备的思想品德素质 (二) 实习生应具备的文化专业素质? (三) 实习生应具备的身体、心理素质 三、实习管理 (一) 实习生的推荐 (二) 实习动员 (三) 实习教育? (四) 实习安排? (五) 总结考核 思考与练习第二篇 前厅部实习 一、前厅部的组织构成与岗位介绍? (一) 前厅部的机构设置 (二) 前厅部实习岗位 二、前厅部各岗位实习指导 (一) 预订员? (二) 接待员 (三) 团队协调员 (四) 问询员 (五) 收银员 (六) 行李员 (七) 门厅应接员 (八) 饭店代表 (九) 话务员 (十) 商务中心文员 思考与练习第三篇 客房部实习 一、客房部的组织机构与岗位介绍 (一) 客房部的机构设置 (二) 客房部实习岗位设置 二、客房部各岗位实习指导 (一) 台班服务员 (二) 卫生班服务员 (三) 客房中心联络员 (四) 公共区域清洁工 (五) 打理工 思考与练习第四篇 餐饮部实习 一、餐饮部的组织结构与岗位介绍 (一) 餐饮部的组织结构形式 (二) 餐饮部的岗位设置 二、餐饮部各岗位实习指导? (一) 餐厅迎宾员 (二) 中餐厅值台员 (三) 中餐厅传菜员? (四) 西餐厅服务员 (五) 调酒员 (六) 酒吧服务员 思考与练习第五篇 康乐部实习 一、康乐部的组织结构与岗位介绍 (一) 康乐部的组织结构形式 (二) 康乐部岗位设置 二、康乐部各岗位实习指导 (一) 歌舞厅服务员 (二) 台球厅服务员? (三) 保龄球服务员 (四) 游泳池服务员 (五) 网球场服务员? (六) 健身房服务员 (七) 桑拿浴服务员 (八) 游戏机室服务员 (九) 棋牌室服务员 思考与练习

章节摘录

综合实习是饭店服务与管理专业教学中的重要组成部分。实践证明，实习是学生成才、理论与实际结合、锻炼实际工作能力的重要环节。学生通过在档次高、管理规范、管理规范的饭店实习，为他们毕业后迅速适应工作并很快成为初、中级服务人员打下了良好的基础，这也正是旅游中等职业学校为适应旅游业的快速发展而培养实用人才的目的所在。饭店服务与管理专业学生实习的过程是学生对本专业的一个全面认识了解的过程。经过一年半到两年的在校学习，学生已掌握一定的科学文化知识、专业理论知识和专业技能，在饭店顶岗实习则为学生提供了一个理论联系实际的广阔天地。通过实习，学生能加深对饭店服务的认识，端正专业思想，增强学生从事该专业的兴趣和信心，能学到一些书本上学不到的知识。饭店服务与管理专业这种实习模式，是以马克思主义的实践、认识，再实践、再认识的认识论为理论基础，是理论与实践相结合的产物。通过这种模式的学习，有助于学校培养符合饭店要求的应用型人才，有助于该专业教学目的实现。饭店服务与管理专业学生实习的过程是学生了解社会的过程。学生在饭店顶岗实习，从某种意义上讲就是走向社会。走向社会就面临着种种与学校环境不同的变化，如学习环境的变化、生活环境的变化、学习方式的变化，等等。经过一段时间的实习，要求学生逐步适应这些变化。当代的改革大潮对目前的饭店业有着极大的冲击，社会主义市场经济体制的确立，加速了饭店业的改革步伐。饭店管理模式的改革、人事制度的改革等都体现了激烈的市场竞争，优胜劣汰的管理体制在饭店管理中直接体现了出来。学生在实习过程中，对这些都会有充分的认识 and 了解，思想上会产生一种压力，这种压力随着认识的加深而逐步变成动力，从而激励学生更加努力刻苦地学习，树立竞争意识和参与意识，为将来正式步入社会打下良好的基础。饭店服务与管理专业学生实习的过程是学生提高职业道德修养的过程。学生到饭店进行顶岗实习，要求学生树立强烈的职业责任感，遵守职业纪律，培养良好的职业道德品质，养成良好的职业道德习惯。现在的实习就是将来的工作，所以，在实习过程中应严格要求学生时刻不忘提高自己的职业道德修养，这是做好饭店工作的基本要求之一。

《饭店服务与管理专业综合实习》

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:www.tushu000.com