

图书基本信息

书名：<<机关事业单位工人技师培训考核教材>>

13位ISBN编号：9787806734322

10位ISBN编号：7806734325

出版时间：2011-3

出版时间：花山文艺出版社

作者：河北省人力资源和社会保障厅 编

页数：692

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

《贸易机关事业单位工人技师培训考核教材：技术业务理论》的编写坚持理论联系实际、学以致用、服务工人的原则，紧密结合机关事业单位工人的特点和实际情况，既有科学性又有实用性，是机关事业单位工人技师考核的理想用书。

从教材的编写形式上力求简明扼要、繁简适当；从教材的内容上力求体现新知识、新工艺、新理论，既有深度又有广度；从教材的表述形式上力求深入浅出，通俗易懂，便于工人自学；在教材编排上，原则上按照行业划分，既有独立又有合并，充分体现了机关事业单位工人技师的业务特点。

书籍目录

收银审核员收银审核员技师考核标准第一章 货币资金的管理第一节 货币资金概述第二节 现金的管理第三节 银行存款的管理第二章 统计基础知识第一节 总论第二节 统计调查第三节 统计资料整理第三章 经济法基础知识第一节 经济法概述第二节 公司法第三节 合同法第四节 票据法第四章 财政税收基础知识第一节 总论第二节 公共支出第三节 财政收入第四节 国家预算和政府公债第五章 会计基础知识第一节 总论第二节 会计要素和会计等式第三节 复式记账第四节 会计凭证第五节 账簿第六节 财产清查第七节 会计报表第八节 会计组织核算程序第九节 会计档案的管理第六章 预算会计基础知识第一节 预算会计的基本内容第二节 行政单位会计第三节 事业单他会计第七章 审计基础知识第一节 审计的概述第二节 审计机构第三节 审计人员第四节 审计方法收银审核员技师操作技能中式烹调师中式烹调技师考核标准第一章 烹调工艺第一节 烹调工艺学的概念和研究内容第二节 中国烹调工艺的特点和一般流程第三节 热菜烹调方法第四节 冷菜烹调方法第二章 名特菜肴的价值和制作技巧第一节 名特菜肴的内涵与特点第二节 名特菜肴制作的指导思想及命名第三节 名特菜肴的制作技巧第三章 中式面点知识第一节 中式面点的种类和风味流派第二节 面团和馅心第三节 中式面点制作工艺第四章 菜点开发与创新第一节 菜点创新的特征与趋势第二节 名特菜点创新的原则与要求第三节 名特菜点创新的思路与方法第五章 中式筵席策划主理第一节 中式筵席菜点的构成第二节 中式筵席菜点的设计方法第三节 筵席菜单的筹划第六章 饮食营养与健康第一节 营养与健康的关系第二节 烹调方式对膳食营养的影响第三节 平衡膳食与中国居民膳食指南第七章 饮食文化第一节 中国饮食文化第二节 世界饮食文化第三节 中西饮食文化比较第八章 饭店经营管理第一节 公共关系第二节 餐饮服务第三节 饮食消费心理第四节 厨房设计与管理中式烹调技师操作技能中式面点师中式面点技师考核标准第一章 中式面点概述第一节 面点主要风味流派的形成和特色第二节 设备和工具使用养护知识第二章 面点原料知识第一节 制坯原料第二节 制馅原料第三章 制馅工艺第一节 馅心工艺概述第二节 制馅工艺第四章 面坯调制工艺第一节 面坯工艺概述第二节 面坯性质形成的基本原理及特色品种第五章 装饰工艺第一节 成形前的基础操作技法第二节 面点的装饰成形第三节 面点的艺术成形第六章 熟制工艺第一节 熟制的作用与导热方法第二节 熟制工艺第三节 味觉的变化第四节 面点色彩的运用第七章 膳食营养第一节 膳食平衡第二节 合理烹调,降低营养素的损失第三节 食疗与药膳第四节 营养素间的协同与禁忌第五节 特殊营养人群第八章 厨房管理第一节 厨房人的管理第二节 厨房物品的管理第三节 成本管理与控制第四节 技术管理第五节 质量管理第六节 制定菜单第九章 培训厨师第一节 教案编写知识第二节 论文写作知识第三节 饮食心理学常识第十章 综合知识第一节 饮食文化习俗第二节 成本核算第三节 筵席点心基本知识第十一章 中式面点技术创新与开发第一节 面点创新的优势与潜力第二节 传统面点的继承与开拓创新第三节 开发面点新种类中式面点技师操作技能客房服务员客房技师考核标准第一章 饭店管理基础知识第一节 饭店和饭店管理第二节 饭店管理的基础理论第一二节 饭店管理职能第四节 饭店管理者应具备的素质第五节 饭店的组织机构第二章 客房部概述第一节 客房部的基本概念第二节 客房部的机构设置第三节 客房部与其他部门的协调第四节 客房的种类与布局第五节 客房的装饰第三章 客房清洁卫生管理第一节 客房清洁保养第二节 客房清洁设备与用品第三节 客房清洁卫生质量控制第四节 公共区域的清洁卫生第四章 洗衣房的运行与管理第一节 洗衣房概述第二节 洗衣房的运行与管理第三节 洗衣房设备与洗涤剂第五章 客房服务第一节 客房服务模式第二节 对客服务的内容与程序第三节 客房服务质量管理第四节 客人投诉的处理第六章 客房销售管理第一节 客房预订分析第二节 客房经营统计分析第三节 客房房价管理第四节 客房定价策略与技巧第七章 客房安全第一节 概述第二节 防火工作第三节 防盗工作第四节 防范意外事故第八章 客房服务与顾客心理第一节 心理概述第二节 顾客在客房消费中的基本心理要求第三节 针对顾客的需要做好客房服务工作第四节 横向整体化服务心理第五节 职业心理对服务员的总体要求第九章 客房管理基础知识第一节 客房设备管理第二节 客房日用品管理第三节 客房布件管理第四节 客房部劳动管理第十章 饭店公共关系基本知识第一节 公共关系与旅游业第二节 旅游公共关系专题活动第三节 我国主要客源国和地区的习俗与礼仪第十一章 菜点基本知识第十二章 饭店服务英语第一节 礼貌用

语第二节 客房服务和销售用语第三节 饭店专业名词术语和客房常用术语客房技师操作技能商品营业员商品营业技师考核标准第一章 营业员的基本素质第一节 营业员工作的特点第二节 营业员的素质第三节 营业员的仪表形象第四节 营业员的语言表达素质第五节 营业员素质提高的途径第二章 营业员的基本职责第一节 营业员的基本职责第二节 营业员日常工作中的具体责任第三章 法律常识第一节 现代商业法规概述第二节 经济合同法第三节 产品质量法第四节 消费者权益保护法第五节 反不正当竞争法第四章 消费心理学基础知识第一节 顾客的购买动机第二节 影响顾客购买动机的因素第三节 顾客购买行为的心理过程第四节 如何激发顾客的心理需求第五节 如何服务个性化很强的顾客第五章 商品学基础知识第一节 商品学知识概述第二节 商品标准和鉴定第三节 商品分类和商品包装第四节 营业员应掌握的商品知识第六章 营业员工作程序第一节 营业前的准备工作第二节 售中服务第三节 售后服务第七章 营业员销售服务技巧第一节 售货语言艺术第二节 定价艺术第三节 店面设计第四节 劝说成交的技巧第五节 如何处理客人的抱怨与投诉第八章 商品流转管理第一节 市场调研与销售预测第二节 商品采购第三节 商品的储存保管第四节 商品销售第九章 企业管理基本知识第一节 企业全面质量管理第二节 企业全面质量管理的PDCA法第三节 服务现场的质量管理第四节 QC小组第十章 人力资源管理第一节 人力资源配置第二节 人员培训第三节 人员考评第四节 人力资源的管理与开发第十一章 柜组经济核算第一节 柜组核算的意义和要求第二节 柜组经济核算的内容第三节 柜组核算的程序第四节 柜组经济活动分析商品营业技师操作技能商品采购员商品采购技师考核标准第一章 采购员应遵循的礼仪第一节 仪容仪表第二节 基本礼仪第三节 外出时应遵守的礼仪第四节 商业交往中的礼仪第五节 涉外活动应特别注意的礼仪第二章 采购员的素质和修养第一节 采购员的劳动特点和品德要求第二节 采购员的素质和修养第三节 优秀采购员应具备的才能第三章 商品学基础知识第一节 商品学知识概述第二节 商品标准和鉴定第三节 商品分类和商品包装第四章 采购计划与预算第一节 采购计划和预算技术的实质第二节 影响采购计划和预算的主要因素第三节 采购计划编制与执行的实操技巧第四节 采购数量的确定与计算方法第五节 采购预算编制的实操技巧第五章 采购成本控制第一节 采购成本及影响因素第二节 成本控制方法第三节 有效降低和控制采购成本的方法第六章 采购商品质量第一节 商品质量第二节 采购质量文件及采购规格说明第三节 供应商质量管理与控制第四节 采购商品检验第七章 商贸谈判第一节 商业谈判的策划与艺术第二节 商业谈判的技巧第三节 讨价还价的学问第八章 采购合同第一节 采购合同的主要条款第二节 采购交易的磋商第三节 采购合同的签订第四节 关于电子合同的法律规定第五节 履行采购合同时的欺诈防范第九章 市场营销基础知识第一节 现代市场营销观念第二节 市场细分与目标市场选择第三节 市场营销策略第十章 经济法规基础知识第一节 现代企业法规概述第二节 经济合同法第三节 产品质量法第四节 消费者权益保护法第五节 反不正当竞争法第十一章 文书写作第一节 会议纪要第二节 撰写调查报告第三节 撰写商业文书第四节 撰写报告第五节 撰写商品说明书第六节 撰写技术说明书和推销信第七节 设计客户回复卡第八节 撰写年度报告商品采购技师操作技能

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>