第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787506449946

10位ISBN编号：7506449943

出版时间：2008-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：嵇步峰，侯兵　主编

页数：285

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

前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。
随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。
进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。
高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。
1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。
随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。
其中，部分教材还被其他相关专业所选用。
近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不断深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。
中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。
本次修订及新出版的教材共计17种。
其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。
本套教材实行主编负责制，担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。
为保证教材的编写质量，在先后数次召开教材主编编写会议的基础上，2007年10月，还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议，对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求，并明确了教材出版的时间。

内容概要

本书在组织编写时紧密结合餐饮业的最新发展形势，融合了国内外餐饮管理的有关理论知识和餐饮企业经营管理的实践经验，较为系统地阐述了餐饮业及餐饮企业的现状、餐饮经营管理的基本方法、基本原理和基本要求等。
本书集中呈现出两方面的特点：一是体系完整、内容充实，具备一定的创新性，补充了餐饮企业危机与公关管理等其他资料很少涉及的知识板块，同时与厨房管理、酒吧管理等相关教材保持了很强的区分度；二是理论与实际相结合，具有较强的实践性，体现了我国餐饮业和餐饮企业的新特征和新的管理要求。
本书可以作为高等院校及高等职业技术教育相关专业的专业教材，也可供餐饮企业参考或培训使用。

<<餐饮管理>>

书籍目录

第一章　绪论　第一节　餐饮业的概况　　一、餐饮业的概念　二、餐饮业的基本特征　三、国内外餐饮业的起源与发展　四、我国餐饮业发展中的问题与解决措施 第二节　餐饮业的类型与组织　一、餐饮业的基本分类　二、餐饮店的概念、内涵与分类 第三节　餐饮管理的基本原理　一、餐饮生产经营的特点　二、餐饮管理的特点与基本要求　三、餐饮管理的目标与对策　总结　本章思考题第二章　餐饮企业筹备管理　第一节　投资餐饮企业的可行性研究　一、投资餐饮企业可行性研究的主要内容　二、投资餐饮企业可行性研究的基本原则　三、投资餐饮企业可行性研究中应注意的问题　四、投资餐饮企业可行性研究中的投资效益分析　五、投资餐饮企业可行性研究的阶段 第二节　餐饮企业的选址规划　一、传统与现实的选址条件比较　二、餐饮企业选址的原则与要素　三、餐饮企业选址的基本条件　四、餐饮企业的经营与地理特征的关系　　五、餐饮企业选址的方法　第三节　餐饮企业的开业筹备　　一、餐饮企业登记注册应具备的条件　　二、餐饮企业开业需办理的证件　　三、餐饮企业法人开业登记程序　　四、餐饮企业章程的主要内容　总结　本章思考题第三章　餐饮企业组织管理.　第一节　餐饮企业文化策划　一、企业文化的概念及发展　二、饮食文化在现代餐饮经营管理中的传承　三、餐饮企业文化策划 第二节　餐饮企业经营场所设计　一、餐饮企业经营场所设计的原则　二、餐饮企业经营场所设计细则 第三节　餐饮企业组织机构设计　一、餐饮企业组织机构设计的基本原则　二、餐饮企业组织机构的设置方法　三、餐饮企业的组织形式 第四节　员工配备　一、员工配备的基本内容　二、员工配备的方法　总结 本章思考题第四章　餐饮经营成本管理 第一节　餐饮成本概述　一、餐饮成本构成　二、餐饮成本分类　三、实际业务管理中的餐饮成本　四、餐饮成本特点分析 第二节　餐饮成本核算　一、餐饮成本核算的基础工作　……第五章　餐饮原料管理第六章　餐饮产品与项目管理第七章　菜单的策划与管理第八章　餐饮质量管理第九章　餐饮营销管理第十章　餐饮企业公关与危机管理参考文献

章节摘录

第二章　餐饮企业筹备管理　　第一节　投资餐饮企业的可行性研究　　投资任何一种企业都带有一定的风险，投资餐饮企业也不例外。
尤其是在市场逐渐趋于成熟（指买卖双方）、供需关系趋于平衡，甚至出现供大于求的局面时，对投资者来说更应该谨慎。
应该在作出投资决策前进行充分的可行性研究，以避免投资的盲目性，使风险减到最小。
回顾和审视我国餐饮领域的投资，其经济效益的状况良莠不齐。
投资餐饮企业产生的经济效益差别如此巨大，究其根本原因，是缺乏科学的“投资可行性研究”。
投资餐饮企业的可行性研究，就是在决策之前，对投资的时机、环境、行业竞争格局以及企业建设方案是否具有技术上的先进性、经济上的合理性、建设上的可能性所进行的系统而科学的综合性分析，其结论便是餐饮企业项目投资者判断该项目投资是“可行”还是“不可行”的可靠依据。
它是一般性建设项目可行性研究在餐饮业投资领域的具体化。
　　一、投资餐饮企业可行性研究的主要内容　　（一）餐饮企业项目投资的时机　　即“能否在此时投资该餐饮企业项目”。
国内外任何区域的餐饮企业，在其发展的过程中都会有高峰期和低谷期，这种高峰期与低谷期的交错不同程度地体现该区域餐饮企业波浪式发展的规律，这种规律的客观性决定了餐饮企业投资的时机。
“能否在此时投资该餐饮企业项目”就是要回答在该区域餐饮业发展的轨迹上，“此时”是投资的最佳时期还是投资的不利时期。
　　……

编辑推荐

《普通高等教育“十一五”部委级规划教材餐饮管理》可以作为高等院校及高等职业技术教育相关专业的专业教材，也可供餐饮企业参考或培训使用。

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