

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787562445425

10位ISBN编号：7562445427

出版时间：2008-8

出版时间：重庆大学出版社

作者：张波 主编

页数：224

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

21世纪是中国成为旅游强国的世纪。

根据世界旅游组织的预测，2020年中国将成为世界第一大旅游目的地国家，并成为世界第四大旅游客源国。

在我国旅游业迅速发展，需要大量优秀的专业人才。

高职高专教育作为中国旅游教育的重要组成部分，肩负着为中国旅游业培养大量的一线旅游专业人才的使命。

教材建设是旅游人才教育的基础。

随着我国旅游教育层次与结构的完整与多元，旅游高职高专教育对旅游专业人才的培养目标更为明确。

旅游高职高专人才培养需要一套根据高职高专教育特点、符合高职高专教育要求和人才培养目标，既有理论广度和深度，又能提升学生实践能力，满足一线旅游专业人才培养需要的专业教材。

目前，我国旅游高职高专教材建设已有一定的规模和基础。

在各级行政管理部门、学校和出版社的共同努力下，已出版了一大批旅游高职高专教材。

但从整体性看，已有的多数系列教材有以下两个方面的缺陷：一是系列教材虽多，但各系列教材的课程覆盖面小，使用学校范围不大，各院校使用教材分散，常出现一个专业使用多个版本的系列教材而不利于专业教学的一体化和系统化；二是不能适应目前多种教学体制和授课方式的需要，在不同课时要求和多媒体教学、案例教学、实操讲解等多种教学方式中显得无能为力。

内容概要

本书是全国100所高职高专院校旅游类专业规划教材之一。

本书坚持以培养学生餐饮管理过程中所必需的职业素质与职业能力为主，遵循认知规律，首次尝试从饭店餐饮部门“资源管理”的角度，对教学内容进行了全新的整合与提升，以各类资源模块的形式编写，增强了教学内容的实用性，其中的专业理论知识以实用、够用为度，以强化应用为教学重点，注重融会贯通，内容与饭店餐饮管理工作的实际结合，与餐饮职业资格鉴定考试内容衔接，与中国饭店业职业经理人执业资格认定考试内容相融通，增强了适用性。

本书可作为高职高专院校旅游类相关专业学生学习用书，也可供旅游、饭店、餐饮企业员工自学和培训使用。

<<餐饮管理>>

书籍目录

第1章 餐饮管理概述 1.1 餐饮管理理论基础 1.2 餐饮业务运营系统主要环节 1.3 餐饮资源管理系统纲要 教学实践 本章自测 知识链接第2章 餐饮组织与管理人员 2.1 餐饮组织机构与各部职能 2.2 餐饮管理人员 教学实践 本章自测 知识链接第3章 餐饮原料的采供管理 3.1 餐饮原料的采购 3.2 餐饮原料的验收 3.3 餐饮原料的库存管理 教学实践 本章自测 知识链接 资料链接第4章 餐饮设备与用品管理 4.1 餐饮设备与用品管理概述 4.2 餐饮部门设备管理 4.3 餐饮部门用品管理 教学实践 本章自测 知识链接第5章 厨房生产管理 5.1 厨房的设计与布局 5.2 厨房生产运作管理 5.3 厨房卫生与安全管理 教学实践 本章自测 知识链接第6章 菜单设计与价格管理 6.1 菜单的组成 6.2 菜单的设计 6.3 菜单的价格 教学实践 本章自测 知识链接第7章 餐饮成本与收入控制 7.1 餐饮成本的内容 7.2 餐饮成本的控制 7.3 餐饮收入的控制 教学实践 本章自测 知识链接第8章 餐饮服务质量管理 8.1 餐饮服务质量的内涵和特点 8.2 餐饮服务质量的分析和特点 8.3 餐饮服务质量的控制 8.4 餐饮服务质量的提高 教学实践 本章自测 知识链接 资料链接第9章 餐饮信息化管理 9.1 餐饮信息及其传递 9.2 餐饮信息化管理 教学实践 本章自测 知识链接 资料链接第10章 餐饮营销策略管理 10.1 餐饮营销概述 10.2 餐饮内部营销策略 10.3 餐饮外部营销策略 教学实践 本章自测 知识链接 资料链接参考文献

章节摘录

插图：

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>