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：9787566101341

10位ISBN编号：756610134X

出版时间：2012-1

出版时间：哈尔滨工程大学出版社

作者：付迎，张颖超　编著

页数：225

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

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理>>

内容概要

餐饮管理课程是旅游管理、酒店管理专业的一门核心专业课程，该课程旨在让学生从整体上对餐饮业务流程有系统的认识，强化学生解决问题的能力和职业化的养成，从而使学生具备从事餐饮企业管理的基本职业能力。

本教材根据市场和产业需求，以实践教学为主导，以社会需求为导向，以餐饮企业的基本作业程序为依据，以餐饮业真实产品和服务为载体整合教学内容，以实际工作流程为脉络展开课程教学。
基于以上理念，全书系统地介绍了餐饮管理的机构设置和人员组织、餐饮产品设计与价格管理、餐饮市场营销、厨房生产及出品管理、餐饮服务管理、酒吧服务管理、餐饮成本核算与控制、新餐厅的开业、餐饮危机管理等方面的理论知识和专业技能要求。

本教材具有以下特点：
1. 教学脉络清晰。
为便于教师授课和学生掌握，本教材采用餐饮生产与服务流程相结合的结构展示教学内容，还在每章后设置有思考题、讨论题以及案例评析等学习项目。

2. 教材内容实用。
教材内容重视学生经营分析能力的培养，重视旅游行业职业素养的强化，同时有选择地取舍和提炼餐饮经营理论研究的最新成果，力图使专业理论知识与实际工作能力达到有机结合。

本书可作为旅游院校旅游及酒店管理专业本科及高职专业教材，也可以作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理>>

书籍目录

第一章　餐饮管理导论
第一节　餐饮业的发展历史和发展趋势
一、中西餐饮业的起源与发展
二、餐饮业的业态特性
第二节　餐饮业的构成及其特点
一、餐饮业的构成
二、餐厅的分类
三、餐饮经营的特点
第三节　餐饮经营理念
一、健康饮食和绿色营销理念
二、内部营销理念
三、经营组合理念
四、餐饮经营方式的创新
第二章　餐饮管理的机构设置和人员组织
第一节　餐饮部组织机构设置
一、影响定编的因素
二、餐饮管理的组织结构
第二节　餐饮管理的人员编制及班次安排
一、餐饮企业劳动生产力
二、餐饮企业员工班次安排
三、餐饮人员定编方法
第三节　餐饮管理人员岗位职责
一、餐饮管理人员的素质要求
二、餐饮企业主要管理岗位工作职责
第三章　餐饮产品设计与价格管理
第四章　餐饮市场营销
第五章　厨房生产及出品管理
第六章　餐饮服务管理
第七章　酒吧服务管理
第八章　餐饮成本核算与控制
第九章　新餐厅的开业
第十章　餐饮危机管理
参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮管理>>

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