

<<现代饭店管理概论>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店管理概论>>

13位ISBN编号：9787030159588

10位ISBN编号：7030159586

出版时间：2005-8

出版时间：科学出版社

作者：陆慧

页数：315

字数：382000

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>

<<现代饭店管理概论>>

内容概要

21世纪,随着旅游业的发展,饭店业面临着新的经营环境和经营方式。

特别是大型饭店集团的迅速发展壮大,使现代的饭店管理日趋现代化、科学化。

为了适应饭店业发展的趋势,满足饭店管理者对现代饭店管理的知识需求,本书在简要介绍饭店管理的基本知识的基础上,着重阐述了现代饭店的组织机构设置、饭店计划的编制、饭店经营的战略与理念、饭店的财务管理和饭店企业文化的设计等内容。

本书的特点是:结构合理、内容全面、资料新颖,特别是实践性较强。

适合作为大专院校饭店管理专业学生的教材、大中型饭店管理人员的学习参考书、旅游饭店经理人员的培训教材。

<<现代饭店管理概论>>

书籍目录

第1章 饭店和饭店管理 1.1 饭店和饭店管理概述 1.2 饭店的历史沿革 1.3 现代饭店的发展趋势 1.4 饭店集团 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第2章 饭店组织计划管理 2.1 饭店组织机构的设置原则和要求 2.2 饭店组织机构的设置 2.3 饭店组织管理制度 2.4 饭店计划概述 2.5 饭店计划的编制与实施 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第3章 饭店经营理念与战略 3.1 饭店的经营理念 3.2 饭店的经营战略 3.3 饭店的经营思想和方针 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第4章 饭店营销管理 4.1 饭店营销概述 4.2 饭店营销组合策略 4.3 饭店新型营销理念 4.4 饭店营销创新 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第5章 饭店服务质量管理 5.1 饭店服务质量与管理 5.2 饭店服务质量管理的基本程序 5.3 饭店服务质量管理的方法 5.4 饭店服务质量衡量标准与评价体系 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第6章 饭店人力资源管理 6.1 人力资源管理概述 6.2 饭店人力资源的开发与利用 6.3 饭店人力资源的激励 6.4 饭店员工的绩效考评 6.5 饭店的督导管理 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第7章 饭店接待部门管理 7.1 饭店前厅管理 7.2 饭店客房管理 7.3 饭店餐饮管理 7.4 饭店康乐管理 7.5 饭店商场管理 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第8章 饭店财务管理 8.1 饭店财务管理概述 8.2 饭店成本费用管理 8.3 饭店收入与利润管理 8.4 饭店财务分析 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第9章 饭店后勤保障管理 9.1 饭店物资管理 9.2 饭店设备管理 9.3 饭店安全与卫生管理 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习第10章 饭店的企业文化和现代技术的应用 10.1 饭店的企业文化 10.2 饭店的公共关系 10.3 现代饭店的信息管理与电子商务 本章小结 案例分析 课堂讨论题 课后思考题 实训练习饭店管理课程实习指导主要参考文献

<<现代饭店管理概论>>

编辑推荐

“现代饭店管理”是一门涉及内容广泛、理论性与实践性较强的专业课程。该课程要求所用教材理论深浅适度特别注重实用性和操作性，使学生既能学到系统的理论知识与方法，又能了解现代饭店管理实践运作的实际。

《高职高专旅游类教材系列：现代饭店管理概论》讲授约为40~60学时，共计10章，内容包括饭店和饭店管理、饭店组织计划管理、饭店经营理念与战略、饭店营销管理、饭店服务质量管理、饭店人力资源管理、饭店接待部门管理、饭店后勤保障管理、饭店的企业文化和现代技术的应用。主要适用于高职高专饭店管理专业的学生、大中型饭店管理人员的培训以及在职饭店管理专业人员自学使用。

<<现代饭店管理概论>>

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>