第一图书网, tushu007.com

<<餐饮经营管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经营管理>>

13位ISBN编号：9787501982646

10位ISBN编号：7501982643

出版时间：2011-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：钟华　等编著

页数：271

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

本教材力图打破传统的以知识传授为主要特点的学科课堂模式，而将其转变为以工作任务为核心的项目课程模式，让学生通过完成具体项目来构建相关理论知识，并发展职业能力。

在教材内容的选取上，紧紧围绕餐饮经营管理工作过程的需要来进行，同时又充分考虑到高职教育对理论知识学习的要求，在结构上采用了模块和项目的编排方式，共设计了十大模块的教学内容，包括餐饮经营管理概述、餐厅选址、厨房设计与管理、厨房日常管理、餐厅设计与管理、餐厅日常管理、餐饮成本控制、菜单设计与管理、餐饮营业推广、餐饮企业连锁经营管理，在每个模块下又分三至五个项目。

在教材的编写上强调学生管理技能的训练和职业素质的培养。
．在教学中，要求学生完成“某一主题餐厅的策划”，学生必须从最先的市场调研、目标定位、餐厅类型、餐厅选址开始，到厨房、餐厅、菜单设计与管理，到最后的餐厅营业推广，在仿真的模块教学下，以餐饮管理者的身份，完成餐饮企业从筹建开始到营业推广的整个业务流程和所有工作任务的项目学习。
这些内容的学习，都要求学生有良好的团队合作意识，培养学生自我管理能力、资料收集与分析能力、策划能力、沟通能力及创新、创业的职业素质和能力。

本教材既适用于高职院校酒店管理专业、餐饮管理专业、烹饪专业以及其他旅游相关专业和培训机构的教材，又可作为广大餐饮企业的各级管理人员或技术人员自修的参考教材。

<<餐饮经营管理>>

书籍目录

模块一 餐饮经营管理概述
项目1 餐饮业的特征
项目2 我国餐饮业的发展现状
项目3 餐厅类型
项目4 餐饮经营管理的内容.
思考题
模块二 餐厅选址
项目1 商圈分析
项目2 市场调查
项目3 目标定位
项目4 餐厅筹建
思考题
模块三 厨房设计与管理
项目1 厨房总体设计
项目2 厨房环境设计
项目3 各类厨房设计
思考题
模块四 厨房日常管理
项目1 厨房组织结构与人员配备
项目2 厨房生产计划管理
项目3 产品质量控制
项目4 原料采购与验收管理
项目5 原料储存与发放管理
思考题
模块五 餐厅设计与管理
项目1 餐厅的设计规划
项目2 餐厅店面设计
项目3 餐厅空间布局
项目4 餐厅氛围设计
项目5 餐厅设备管理
思考题
模块六 餐厅日常管理
项目1 餐厅的组织结构
项目2 餐厅的人员配备
项目3 餐厅服务管理
项目4 员工培训及考核
思考题
……
模块七　餐饮成本控制
模块八　菜单设计与管理
模块九　餐饮营业

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