

<<饭店管理概论>>

图书基本信息

书名：<<饭店管理概论>>

13位ISBN编号：9787503849961

10位ISBN编号：7503849967

出版时间：2008-1

出版时间：北京大学出版社

作者：张利民,王素珍

页数：329

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>

<<饭店管理概论>>

内容概要

本书是高等院校旅游管理专业系列教材之一。

全书共分9章，分别介绍了饭店概述；饭店管理者；饭店管理理论基础；饭店营销管理；饭店人力资源管理；饭店服务质量管理；饭店设备与物质管理；饭店收益管理与成本控制；饭店信息管理等内容。

每章都设置本章概要、关键性术语、章首案例、思考题、经验性训练、案例分析、本章推荐阅读书目等栏目。

本书的最在特色是案例，大大小小的几十个经典案例穿插在各个章节中，帮助读者理解有关理论和观点。

本书既可作为高等学校旅游管理专业教材，也可作为旅游饭店管理人的培训教材，还可以作为其他相关业务人员、科研人员和有关企业经营管理者们的参考用书。

<<饭店管理概论>>

书籍目录

前言第1章 饭店概述 1.1 饭店的含义与功能 1.2 饭店的类型与等级 1.3 饭店发展溯源 1.4 饭店集团 1.5 饭店发展现状与趋势第2章 饭店管理者 2.1 饭店管理者的基本素质 2.2 饭店管理者的能力提升第3章 饭店管理理论基础 3.1 饭店管理的基础理论 3.2 饭店管理的基本职能 3.3 饭店计划管理 3.4 饭店组织管理 3.5 饭店企业文化第4章 饭店营销管理 4.1 饭店市场营销管理概述 4.2 饭店市场营销分析 4.3 饭店市场营销计划 4.4 饭店市场营销组织与执行 4.5 饭店市场营销控制 4.6 饭店营销新理念第5章 饭店人力资源管理 5.1 饭店人力资源的配备与储备 5.2 饭店员工的招聘过程管理 5.3 饭店培训过程管理 5.4 饭店工作绩效管理 5.5 饭店员工工资制度管理 5.6 员工流动的因素与控制第6章 饭店服务质量管理 6.1 饭店服务的性质 6.2 饭店服务设计与服务质量管理规划 6.3 饭店服务质量管理与控制 6.4 提高包裹服务质量的途径第7章 饭店设备与物质管理 7.1 建筑与结构布局 7.2 饭店设备系统 7.3 饭店设备管理 7.4 饭店物资管理第8章 饭店收益管理成本控制 8.1 饭店收益管理 8.2 饭店货币资金和结算业务控制 8.3 饭店的成本控制第9章 饭店信息管理 9.1 饭店信息系统概述 9.2 饭店管理信息系统简介 9.3 饭店管理信息系统的发展趋势参考文献

<<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>