

<<餐饮管理学>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理学>>

13位ISBN编号：9787505851474

10位ISBN编号：7505851470

出版时间：2005-9

出版时间：经济科学

作者：徐红军

页数：343

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>

## <<餐饮管理学>>

### 内容概要

餐饮业一个古老的行当，有着成百上千年的文化积淀，但一直呈现着手工操作、劳动密集、管理粗放的业态特征。

当代餐饮实践呼唤科学的新理论、新方法的指导，餐饮管理教学也急需现实经验的支撑。

为此，山东大学、济南大学、青岛大学、山东工商学院、山东省青年管理干部学院、山东省旅游职业学院的资深任课老师联袂山东省烹饪协会、山东省旅游饭店管理协会的一线专家，力图对餐饮生产与服务、经营与销售、管理与创新等方面的规律性及新经验给出更清晰的理论表述，使接受旅游管理本、专科教育的同学从应知应会两个方面掌握餐饮管理的知识要点，达到餐饮管理岗位主管级的素质能力基准，同时上探下联餐饮经理和餐饮员工的应知应会。

也期盼广大的餐饮经营、管理者能从《高等院校旅游管理专业精品系列教材：餐饮管理学》中得到规范化、标准化的管理理念和可行方法。

## &lt;&lt;餐饮管理学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一编 概述第一章 餐饮管理概述第一节 餐饮业的基本特征第二节 餐饮管理的基本环节第三节 餐饮管理的基本理念第四节 餐饮管理的基本方法第二章 餐饮文化概述第一节 饮食文化第二节 中国饮食文化第三节 中西饮食文化比较第二编 餐饮生产与服务第三章 厨房管理第一节 厨房管理基础的知识第二节 厨房管理制度第三节 厨房管理的运转流程第四节 厨房组织机构及人员配置第五节 厨房的设计与布局第六节 厨房设备及用具管理第四章 厨房产品质量管理第一节 厨房产品质量的基础知识第二节 厨房产品的全面质量管理第三节 厨房产品生产质量管理第四节 厨房卫生与安全管理第五章 餐厅服务质管理第一节 餐厅服务质量的内容与特点第二节 餐厅服务质量控制第三节 餐厅服务质量监督检查第四节 餐厅服务质量管理的PDCA循环工作法第三编 餐饮经营与营销第七章 餐饮经营方式第一节 餐饮经营的概念与特点第二节 餐饮经营方式第八章 餐饮菜单第一节 菜单的概念和种类第二节 菜单的设计与编排第三节 菜单制定程序第四节 菜单定价第五节 菜单的艺术装饰第九章 餐饮营销与营销管理第一节 餐饮营销原理第二节 餐饮内部营销.....第四编 餐饮创新

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>