

<<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：9787563707928

10位ISBN编号：7563707921

出版时间：2004-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司 编

页数：138

字数：180000

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

本版教材强调了教与学、学与用的关系，加大了技能技巧、实际应对、操作标准、模拟训练等内容的比重，使之既能体现课程要求和行业特点，又符合国家职业技能标准的要求。

## <<饭店管理概论>>

### 书籍目录

第1章 饭店概述 学习重点 第一节 饭店的涵义和作用 第二节 饭店的类型和等级 第三节 饭店的产生和发展历程 第四节 世界饭店业现状与发展趋势 第五节 中国饭店业现状与发展趋势 本章小结 思考与练习第2章 饭店管理理论基础 学习重点 第一节 饭店管理的概念 第二节 饭店管理的理论基础 第三节 饭店的组织形式 第四节 饭店的管理制度 本章小结 思考与练习第3章 饭店管理的职能 学习重点 第一节 饭店管理中的计划职能 第二节 饭店管理中的组织职能 第三节 饭店管理中的指挥职能 第四节 饭店管理中的协调职能 第五节 饭店管理中的控制职能 本章小结 思考与练习第4章 直接对客部门管理知识 学习重点 第一节 饭店直接对客部门简介 第二节 前厅部管理知识 第三节 客房部管理知识 第四节 餐饮部管理知识 第五节 康乐部管理知识 第六节 商场部管理知识 本章小结 思考与练习第5章 间接对客部门管理知识 学习重点 第一节 饭店间接对客部门简介 第二节 饭店设备管理知识 第三节 饭店安全管理知识 第四节 饭店人力资源管理知识 第五节 饭店物资管理知识 本章小结 思考与练习第6章 饭店服务质量管理 学习重点 第一节 饭店服务质量的构成 第二节 饭店服务质量的特性 第三节 饭店服务质量的分析 第四节 饭店服务质量的控制 第五节 本章小结 思考与练习后记

<<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>