第一图书网, tushu007.com

<<成本管理>>

图书基本信息

书名：<<成本管理>>

13位ISBN编号：9787563714940

10位ISBN编号：7563714944

出版时间：2005-1

出版时间：旅游教育

作者：刘潭彬，刘阳编著

页数：166

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《成本管理》是根据饭店管理的基本内容和饭店督导者的职责编写而成的。
全书共五个单元，分别阐述了各岗位督导者在成本和费用控制中的作用及成本控制的方法。
《成本管理》在写作过程中贯彻了简单、明了、通俗、实用的原则，以便读者学习和理解。
它的主要特点是：　　第一，实用。
《成本管理》分别说明了各个督导岗位控制成本、费用的具体内容和控制方法，人们可以照此安排工作程序、确定工作方法。
第二，简明。
《成本管理》以业务为主，没有过多的纯理论叙述，而是将相应的理论和新的观念融入各项具体业务中，通过对具体业务的理解来掌握相应的理论和新的观念。
第三，求新。
求新在这里包含两层含义：一是《成本管理》的内容不是旧的内容的整合，而是有不少新的观念和方法；二是留有很大的发挥空间，读者可以根据书中的提示，充分发挥想象力形成自己的观念和新的方法。
《成本管理》是饭店督导者为做好本职工作、提高自身素质的自学教材和案头工具书；是饭店各级管理人员为管好饭店、节省支出的参考书；也可作为旅游院校饭店管理专业的教学参考书。
《成本管理》由刘潭彬和刘阳共同完成，在共同商定提纲的基础上，第一单元由刘阳执笔，第二至第五单元由刘潭彬执笔，最后由刘阳进行文字整理。

书籍目录

第一单元　督导者在成本、费用控制中的作用学习内容学前能力自测一、饭店督导者的作用二、督导者需要从财务部门了解什么财务信息测试题学后能力自测第二单元　成本控制——厨师长在成本控制中的作用和控制方法一学习内容学前能力自测一、成本概述二、成本率、毛利率的概念及其作用三、确定饭店餐饮成本率的基本原则四、成本的事前控制是成本控制的基础五、成本的过程控制是成本控制的关键六、成本控制力度的检验测试题练习题学后能力自测第三单元　费用控制——事前控制——督导者在事前控制中的作用和控制方法学习内容学前能力自测一、饭店费用的概念及其内容二、饭店费用划分（或归集）的方法三、费用事前控制的方法和督导者的职责四、人员费用预算指标的确定五、示例测试题学后能力自测第四单元　费用控制——过程控制——督导者在过程控制中的作用和控制方法学习内容学前能力自测一、什么是过程控制及费用过程控制的作用二、过程控制的客观环境三、过程控制的主要方法测试题练习题小论文学后能力自测第五单元　成本、费用控制信息反馈——有关报表的格式及其解读学习内容学前能力自测一、成本信息及其解读二、客房、餐饮、娱乐、商品及市场推广费用信息及其解三、能源及维修费用信息及其解读四、管理费用信息及其解读五、成本费用控制与激励机制测试题练习题学后能力自测后记

第一图书网, tushu007.com

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