

<<现代饭店管理概论>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店管理概论>>

13位ISBN编号：9787563815296

10位ISBN编号：7563815295

出版时间：2009-2

出版时间：首都经济贸易大学出版社

作者：范运铭 编

页数：330

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>

<<现代饭店管理概论>>

前言

至2008年,中国的改革开放已经走过了辉煌的30年。
与国际水平接轨最早的中国饭店业,已经羽翼丰满,正欲展翅翱翔。
2008年举办北京奥运会,2010年举办上海世博会。
这些难得的机遇将会极大地促进我国饭店业的飞速发展。
培养出更多的饭店管理人才,是我国旅游职业教育的责任所在。

《现代饭店管理概论》是供旅游院校高职高专学生使用的专业基础课教材。
饭店业发展到今天,在硬件和软件等方面都产生了很多的新事物,提出了很多的新课题。
同时,饭店运行与管理中的新概念和新经验也不断形成和完善。
本教材充分考虑这些新的发展态势,在饭店管理学科体系的大框架中增加了有关内容。

本教材有如下特点: (1) 突出教材的时代感和新鲜感。
本教材在力所能及的情况下,尽量吸收国内外饭店管理的最新成果。
与同类教材相比,本教材增加了经济型饭店、主题饭店和绿色旅游饭店、饭店的经营理念、饭店的规划与设计等内容。
这些理论在同类教材中较少涉及,但又是饭店运行与管理中非常重要并具有实践意义的部分。

(2) 突出重点。
本教材的重点在饭店的整体运行与管理,因此,在编写中,饭店直接对客户服务部门(如前厅、客房、餐饮等)的管理知识基本不涉及,同时,也避免了与各直接对客户服务部门的教材重复赘述。

(3) 密切联系实际。
饭店管理是一门实践性很强的学科。
饭店管理理论来源于实践,又要服务于实践。
本教材各章紧扣饭店的实际运行而展开,既有理论阐述,又有很强的可操作性,特别是增加对学生练习、思维训练等新内容,利用引例、观念应用和小资料等形式,为学生更好地掌握本课程的内容提供更大的帮助。

<<现代饭店管理概论>>

内容概要

至2008年,中国的改革开放已经走过了辉煌的30年。与国际水平接轨最早的中国饭店业,已经羽翼丰满,正欲展翅翱翔。2008年举办北京奥运会,2010年举办上海世博会.....这些难得的机遇将会极大地促进我国饭店业的飞速发展。

培养出更多的饭店管理人才,是我国旅游职业教育的责任所在。

《现代饭店管理概论》是供旅游院校高职高专学生使用的专业基础课教材。饭店业发展到今天,在硬件和软件等方面都产生了很多的新事物,提出了很多的新课题。同时,饭店运行与管理中的新概念和新经验也不断形成和完善。本教材充分考虑这些新的发展态势,在饭店管理学科体系的大框架中增加了有关内容。

本教材有如下特点: (1) 突出教材的时代感和新鲜感。本教材在力所能及的情况下,尽量吸收国内外饭店管理的最新成果。与同类教材相比,本教材增加了经济型饭店、主题饭店和绿色旅游饭店、饭店的经营理念、饭店的规划与设计等内容。

这些理论在同类教材中较少涉及,但又是饭店运行与管理中非常重要并具有实践意义的部分。

(2) 突出重点。本教材的重点在饭店的整体运行与管理,因此,在编写中,饭店直接对客户服务部门(如前厅、客房、餐饮等)的管理知识基本不涉及,同时,也避免了与各直接对客户服务部门的教材重复赘述。

(3) 密切联系实际。饭店管理是一门实践性很强的学科。饭店管理理论来源于实践,又要服务于实践。本教材各章紧扣饭店的实际运行而展开,既有理论阐述,又有很强的可操作性,特别是增加对学生练习、思维训练等新内容,利用引例、观念应用和小资料等形式,为学生更好地掌握本课程的内容提供更大的帮助。

<<现代饭店管理概论>>

书籍目录

第一章 饭店业概述第一节 饭店业的产生与发展第二节 饭店的基本概念和作用第三节 饭店产品的特点第二章 饭店管理概述第一节 饭店管理的概念第二节 饭店管理的理论基础第三节 饭店管理的基本方法第三章 现代饭店的发展趋势第一节 饭店集团第二节 经济型饭店与主题饭店第三节 绿色旅游饭店第四章 饭店的经营理念第一节 从“CIS”到“CS”的经营理念第二节 从“CS”到“CL”的经营理念第三节 从“CL”到“ES”的经营理念第四节 国际著名酒店集团的经营理念第五章 饭店的战略管理第一节 饭店战略管理概述第二节 饭店竞争战略第六章 饭店的规划与设计第一节 现代饭店规划与设计的基本因素和内容第二节 饭店规划与设计文化定位第三节 饭店功能的规划第七章 饭店计划管理第一节 饭店的计划与计划类型第二节 饭店计划指标与指标的分解第三节 饭店计划的编制与实施第八章 饭店组织与人力资源管理第一节 饭店组织与组织管理第二节 饭店人力资源管理的任务与实施第三节 饭店员工行为的引导与激励第九章 饭店的控制管理第一节 饭店控制职能概述第二节 饭店服务质量的控制第三节 饭店的财务控制第十章 饭店的安全管理第一节 饭店安全管理概述第二节 饭店安全管理的内容和特点第三节 饭店安全管理的基本环节主要参考文献

<<现代饭店管理概论>>

章节摘录

第一章 饭店业概述 第一节 饭店业的产生与发展 纵观其历史,饭店业一直处于持续发展的状态,饭店在古今中外都经历了一个从简陋到豪华、从单一到多样的发展过程。

一、现代世界饭店业的产生与发展 欧美饭店业起始于古罗马时期,其发展大致经历了客栈:大饭店、商业饭店和现代饭店等阶段。

(一) 客栈时期(18世纪之前) 饭店业的发展经历了一个漫长的道路,其历史可以追溯到几个世纪前的原始的小饭店,其最早的饭店在古巴比伦王朝的时候已经出现。

公元前400年-公元200年的古罗马和古希腊时期,为了适应日益增加的官方和民间的出行需要,饭店业开始分化为专门为政府邮政和政府官员服务的“驿站”和主要服务于普通大众的“客栈”两类。

中世纪和文艺复兴时期,交通条件的改善促进了欧洲的饭店业进一步发展,到了16世纪晚期,英国已经有了6000家左右的客栈。

(二) 大饭店时期(18世纪-19世纪末) 自18世纪后期开始,西欧、北欧、北美和日本等国家和地区逐步进入了工业化时代,商贸活动急剧增加,进而刺激了饭店业的发展。

1794年,在纽约出现了第一家经过专门设计、由股份公司建造经营的饭店。

1829年,伴随着大量的殖民地商业活动,第一家现代饭店在美国的波士顿开业。

18世纪中期,美国饭店业进入了迅速发展时期,最新的科技发明被广泛应用于饭店业,如电梯、中央供暖、电灯、电话等。

在19世纪,随着1829年垂蒙特大厦(Tremont House)在波士顿开业,美国饭店业赢得了全世界的认可,这是饭店早期发展中的另一座里程碑。

按当时的标准,它可以被视为第一家五星级饭店。

训练有素的员工、法国式菜肴及设施豪华的客房结合起来为顾客提供了到那时为止他们所能享受到的最佳饭店体验,足以达到五星级水平。

垂蒙特饭店提供的设施和服务,如在房间内放置大水杯和免费肥皂,被视为具有革命意义。

垂蒙特的建筑师伊沙赫·罗杰斯(Isaiah Rogers)因其为饭店所做的精彩设计而闻名于世,其设计纷纷被欧洲和世界其他地区所效仿。

<<现代饭店管理概论>>

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>