

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787566101341

10位ISBN编号：756610134X

出版时间：2012-1

出版时间：哈尔滨工程大学出版社

作者：付迎，张颖超 编著

页数：225

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>

## &lt;&lt;餐饮管理&gt;&gt;

## 内容概要

餐饮管理课程是旅游管理、酒店管理专业的一门核心专业课程，该课程旨在让学生从整体上对餐饮业务流程有系统的认识，强化学生解决问题的能力及职业化的养成，从而使学生具备从事餐饮企业管理的基本职业能力。

本教材根据市场和产业需求，以实践教学为主导，以社会需求为导向，以餐饮企业的基本作业程序为依据，以餐饮业真实产品和服务为载体整合教学内容，以实际工作流程为脉络展开课程教学。基于以上理念，全书系统地介绍了餐饮管理的机构设置和人员组织、餐饮产品设计与价格管理、餐饮市场营销、厨房生产及出品管理、餐饮服务管理、酒吧服务管理、餐饮成本核算与控制、新餐厅的开业、餐饮危机管理等方面的理论知识和专业技能要求。

本教材具有以下特点：

1. 教学脉络清晰。

为便于教师授课和学生掌握，本教材采用餐饮生产与服务流程相结合的结构展示教学内容，还在每章后设置有思考题、讨论题以及案例评析等学习项目。

2. 教材内容实用。

教材内容重视学生经营分析能力的培养，重视旅游行业职业素养的强化，同时有选择地取舍和提炼餐饮经营理论研究的最新成果，力图使专业理论知识与实际工作能力达到有机结合。

本书可作为旅游院校旅游及酒店管理专业本科及高职专业教材，也可以作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书。

## <<餐饮管理>>

### 书籍目录

#### 第一章 餐饮管理导论

##### 第一节 餐饮业的发展历史和发展趋势

###### 一、中西餐饮业的起源与发展

###### 二、餐饮业的业态特性

##### 第二节 餐饮业的构成及其特点

###### 一、餐饮业的构成

###### 二、餐厅的分类

###### 三、餐饮经营的特点

##### 第三节 餐饮经营理念

###### 一、健康饮食和绿色营销理念

###### 二、内部营销理念

###### 三、经营组合理念

###### 四、餐饮经营方式的创新

#### 第二章 餐饮管理的机构设置和人员组织

##### 第一节 餐饮部组织机构设置

###### 一、影响定编的因素

###### 二、餐饮管理的组织结构

##### 第二节 餐饮管理的人员编制及班次安排

###### 一、餐饮企业劳动生产力

###### 二、餐饮企业员工班次安排

###### 三、餐饮人员定编方法

##### 第三节 餐饮管理人员岗位职责

###### 一、餐饮管理人员的素质要求

###### 二、餐饮企业主要管理岗位工作职责

#### 第三章 餐饮产品设计与价格管理

#### 第四章 餐饮市场营销

#### 第五章 厨房生产及出品管理

#### 第六章 餐饮服务管理

#### 第七章 酒吧服务管理

#### 第八章 餐饮成本核算与控制

#### 第九章 新餐厅的开业

#### 第十章 餐饮危机管理

#### 参考文献

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>