

<<餐饮企业人力资源管理考试指南>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业人力资源管理考试指南>>

13位ISBN编号：9787810786010

10位ISBN编号：7810786016

出版时间：2006-1

出版时间：对外经济贸易大学出版社

作者：张铁主编

页数：236

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>

## <<餐饮企业人力资源管理考试指南>>

### 内容概要

《全国高等教育自学考试餐饮管理专业辅导丛书：餐饮企业人力资源管理考试指南》由三个版块内容组成，即同步辅导/同步训练、真题解析和模拟试题。

同步辅导针对教材中的每一章的内容，简明扼要地概括了本章概述、考试要求、重点难点和学习指导，详细编写了同步练习（参考答案）。

学员可能通过对本章概述、考试要求、重点难点和学习指导的学习，并结合大纲和教材，更加准确地把握每一章节的考核要点和重点、难点；通过对同步练习的学习，能够使学员基本掌握每一章的考核内容。

真题解析是对2004年的“餐饮企业人力资源管理”试卷进行了试题分析与说明，通过真题解析可以帮助学员了解题型的种类、分值比例和答案要领。

模拟试题是根据《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》的题型要求，结合试卷格式而编写的，三套模拟试题有助于学员了解试卷结构、题型题量、难易程度和分值比例。

总之，《全国高等教育自学考试餐饮管理专业辅导丛书：餐饮企业人力资源管理考试指南》把大纲要求的考核内容和教材中的重点、难点以练习题的形式表现出来，使学员更容易掌握教材的内容。

## <<餐饮企业人力资源管理考试指南>>

### 书籍目录

第一部分 同步辅导/同步训练第一章 导论本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第二章 餐饮企业人力资源规划本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第三章 餐饮企业岗位工作设计本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第四章 餐饮企业员工的招聘与录用本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第五章 餐饮企业人力资源的培训管理本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第六章 餐饮企业人员队伍的开发本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第七章 餐饮企业员工工作绩效评估本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第八章 餐饮企业人力资源薪酬管理本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第九章 餐饮企业人力资源的维护和保障本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第十章 餐饮企业人力资源的激励管理本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第十一章 餐饮企业人力资源的职业生涯规划与职业发展管理本章概述考试要求重点难点学习指导同步练习参考答案第二部分 真题解析试卷分析真题解析第三部分 模拟试题餐饮企业人力资源管理模拟试卷(一) 餐饮企业人力资源管理模拟试卷(二) 餐饮企业人力资源管理模拟试卷(三)

<<餐饮企业人力资源管理考试指南>>

章节摘录

(1-1-1) 2.企业需要完成管理工作中涉及的人或人事方面的任务所需要掌握的各种概念和技术, 及这些概念、技术的具 体实施与应用。

这指的是\_\_\_\_\_。

A.餐饮企业劳动力资源管理 B.人力, 资源管理 C.餐饮企业人力资源管理 D.餐饮人力资源 (1-1-1) 3.餐饮企业人力资源管理的; 主要任务是\_\_\_\_\_。

A.人事管理与人力资源管理 B.餐饮企业人力资源管理的职能 c.餐饮企业人力资源管理的组织 D.餐饮企业人力资源的维护与保障 (1-1-2) 4.在餐饮企业的行业特点中, 属于餐饮企业的生产特点的是\_\_\_\_\_。

A.生产活动强度上的超常性 B.产品经营活动中资金周转较快 C.餐饮企业服务的短期性 D.餐饮企业服务的超常性 (1-1-2) 5.餐饮企业的销售特点是\_\_\_\_\_。

A.餐饮企业服务的无形性 B.产品销售量受餐饮经营空间大小的限制 c.生产活动效率上的低下性 D.产品质量标准的非统一性 (1-1-2) 6.下列特征中, 属于餐饮企业服务特点的是\_\_\_\_\_。

A.产品质量标准的非统一性 B.餐饮企业服务的同步性 C.餐饮企业服务的短期性 D.餐饮企业服务的超常性 (1-1-2) 7.餐饮企业人力资源管理的特点是\_\_\_\_\_。

A.劳动者年龄普遍较轻 B.员工的招聘与录用工作的繁杂 C.人力资源的维护与保障成本高 D.人力资源薪酬管理的制度化, (1-1-2) 8.从餐饮企业人力资源管理角度看, 餐饮企业人力资源管理的特点很多, 不属于这些特点的是\_\_\_\_\_。

A.管理水平的高低主要由服务对象予以评定 B.管理的实施可由多种方法予以完成 C.管理是一个动态、发展的过程 D.管理的集中性和持续性 (1-1-2) 9.餐饮企业人力资源管理工作中的首要工作是培养锻炼员工的\_\_\_\_\_。

A.适应能力和应变能力 B.体能和技能 C.技术能力和应变能力 D.体力和耐力 (1-2-1) 10.餐饮企业人力资源管理的\_\_\_\_\_指的是系统内诸要素的有机结合后所释放出的能量和作用要明显大于这些要素的简单数学和。

A.能级对应原理 B.规模适度原理 C.系统整合原理 D.效果、效率并重原理 (1-2-1) 11.把企业全体员工的能动作用统一起来, 从总体上予以放大, 使企业人力资源的群体效能大于个体效能之和, 这是\_\_\_\_\_。

A.餐饮企业人力资源管理的目标 B.餐饮企业管理人员队伍的开发 C.餐饮企业人力资源管理的任务 D.餐饮企业人力资源的激励管理 .....

## <<餐饮企业人力资源管理考试指南>>

### 编辑推荐

模拟试题是根据《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》的题型要求，结合试卷格式而编写的，三套模拟试题有助于学员了解试卷结构、题型题量、难易程度和分值比例。总之，《餐饮企业人力资源管理考试指南》把大纲要求的考核内容和教材中的重点、难点以练习题的形式表现出来，使学员更容易掌握教材的内容。

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>