

<<超市生鲜食品管理>>

图书基本信息

书名：<<超市生鲜食品管理>>

13位ISBN编号：9787309079265

10位ISBN编号：7309079264

出版时间：2011-3

出版时间：复旦大学

作者：童光森//李想

页数：224

字数：291000

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>

## <<超市生鲜食品管理>>

### 内容概要

本书采取理论教学、实地考察等方式，结合多媒体教学，系统地讲授了超市生鲜处各工作岗位的流程和陈列的技巧方法，并通过各种实训单元使学生亲身体会超市的工作氛围。

全书着重介绍超市生鲜工作的重点环节和生鲜在整个超市运作过程中所扮演的角色，让读者了解超市的发展、采购、加工、销售、陈列等管理环节，使读者对超市生鲜有一个初步认识，通过本书学习，可以培养读者对超市工作环境的初步适应。

本书的适用对象为各类烹饪食品专业的学生，同时也可供相关行业从业人士参考使用。

## <<超市生鲜食品管理>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

##### 第一节 超市基础知识入门

- 一、超市的起源
- 二、我国超市的现状与发展
- 三、超市的类别

##### 第二节 超市生鲜食品的发展概况

- 一、超市生鲜经营的发展现状及趋势
- 二、超市生鲜经营中存在的问题
- 三、超市生鲜经营的对策

##### 第三节 超市生鲜食品在超市中的作用

##### 第四节 超市生鲜经营特点及优势

- 一、超市生鲜食品经营的范围
- 二、超市生鲜管理的特点
- 三、超市生鲜区吸引顾客的关键

##### 本章习题

#### 第二章 生鲜食品商品常识

##### 第一节 蔬果课生鲜商品

- 一、蔬菜的种类、鉴别方法
- 二、果品的种类、鉴别方法

##### 第二节 水产课生鲜商品

- 一、鲜活水产品的种类、鉴别方法
- 二、水产制品的种类、鉴别方法

##### 第三节 肉品课生鲜商品

- 一、畜肉、禽肉的种类、鉴别方法
- 二、畜肉、禽肉类制品的种类、鉴别方法

##### 第四节 面包课生鲜商品

- 一、定义
- 二、面包原料认识

##### 第五节 熟食课生鲜商品

- 一、熟食的概念及分类
- 二、熟食类商品的属性

##### 本章习题

#### 第三章 超市生鲜食品的采购管理

##### 第一节 生鲜食品市场调查

- 一、顾客需求调查
- 二、生鲜经营方式的调查
- 三、生鲜食品的采购渠道调查

##### 第二节 生鲜食品组合的建立与调整

- 一、生鲜食品组织结构建立的影响因素
- 二、生鲜食品分类的组织结构
- 三、生鲜食品结构的策略性调整
- 四、有效建立生鲜食品的采购渠道
- 五、新商品的引进、开发
- 六、滞销品的淘汰

##### 第三节 生鲜食品采购管理

## <<超市生鲜食品管理>>

- 一、生鲜食品采购管理的特点
- 二、生鲜食品采购的模式
- 三、生鲜食品的采购程序
- 四、生鲜食品采购量的控制
- 五、生鲜食品采购合同的内容规定

本章习题

### 第四章 生鲜食品经营设备的配置与管理

#### 第一节 生鲜食品设备主要类型及设备选择

- 一、生鲜食品主要设备
  - 二、生鲜食品设备选择要点
- #### 第二节 陈列柜的类型与管理

.....

### 第五章 生鲜食品现场作业管理

### 第六章 生鲜商品的陈列管理

### 第七章 生鲜商品的定价与促销

### 第八章 生鲜商品的鲜度及损耗控制

参考文献

<<超市生鲜食品管理>>

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>