

<<(高职高专)饭店管理概论>>

图书基本信息

书名：<<(高职高专)饭店管理概论>>

13位ISBN编号：9787561145821

10位ISBN编号：7561145829

出版时间：2008-11

出版时间：大连理工大学出版社

作者：王秀荣，宋大为 主编

页数：214

字数：308000

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>

<<(高职高专)饭店管理概论>>

内容概要

回顾饭店发展历程,我们清楚地看到随着中国旅游业的高速发展,中国饭店业已经昂首踏进21世纪的今天,期间既有让人欣慰的累累硕果,也有引以为戒的坎坷曲折,因此总结过去的经验和教训,揭示饭店运行的规律,构建饭店管理的理论体系,探求饭店管理理论和实践的更广阔的理论已迫在眉睫。我们在市场调研的基础上,根据高职高专院校人才培养目标的要求,编写了这本《饭店管理概论》。

本教材是供高职高专院校旅游专业学生使用的专业基础课教材。

本教材以饭店业务运行为线索,结合饭店管理的最新发展状况,对饭店实体的内涵和外延、饭店运行规律、饭店管理的基础理论进行了阐述;并按照饭店运行内容对饭店组织管理、饭店人力资源管理、饭店后勤保障管理、饭店服务质量管理、饭店市场营销管理、饭店企业文化管理做了系统阐述。

具体特点如下: 1. 内容系统。

饭店管理是一门独立学科,学生应把握系统学科知识,本教材按照已有的学科体系,遵循重点与系统相结合的原则,组织安排教材内容,既全面、系统地介绍了饭店管理的基本原理、方法及其在实际中的应用,又增加了当代饭店管理中的新知识。

2. 体例务实。

教材应以实现教学目标为宗旨,为教学活动服务,方便教师的教和学生的学。

本教材在编写体例上强调实用性,按照八个模块安排设计,即学习目标、案例导入、基本内容、本章小结、关键概念、复习思考、案例分析、实训练习。

3. 注重实践。

饭店管理理论知识来源于实践,更要服务于实践,饭店管理课程是实践性很强的课程。

本教材强调教学实践性,强化学生能力培养和职业素质养成,各章以一定的典型案例贯穿始终,作为章节开篇、内容诊释、案例分析,并增加了课后实训练习。

<<(高职高专)饭店管理概论>>

书籍目录

第一章 饭店概述 第一节 饭店的概念 第二节 饭店的业务特征 第三节 饭店类型与等级 第四节 现代饭店集团第二章 饭店管理概述 第一节 饭店管理的概念和内容 第二节 饭店管理的原则、职能和方法 第三节 饭店管理的基本理念 第四节 饭店管理基础理论第三章 饭店组织制度管理 第一节 饭店组织结构与类型 第二节 饭店组织结构设计 第三节 饭店制度管理第四章 饭店人力资源管理 第一节 饭店人力资源管理概述 第二节 饭店人力资源的开发和利用 第三节 饭店人力资源激励第五章 饭店后勤保障管理 第一节 饭店物资管理 第二节 饭店设备管理 第三节 饭店安全与卫生管理第六章 饭店服务质量管理 第一节 饭店服务质量概述 第二节 饭店服务质量管理环节 第三节 饭店服务质量管理方法 第四节 饭店服务质量衡量标准与评价体系第七章 饭店市场营销管理 第一节 饭店市场营销概述 第二节 饭店市场营销策略 第三节 饭店经营理念与战略第八章 饭店企业文化管理 第一节 饭店企业文化概述 第二节 饭店企业文化建设 第三节 饭店公共关系附录参考文献

<<(高职高专)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>