

<<饭店管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店管理>>

13位ISBN编号：9787811062953

10位ISBN编号：781106295X

出版时间：2006-6

出版时间：郑州大学出版社

作者：魏新生

页数：224

字数：332000

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>

<<饭店管理>>

内容概要

本书是高等职业教育旅游管理专业“十一五”规划教材。

全书共分十三章,分别就绪论、饭店经营管理理论基础、饭店经营管理理念、饭店组织与饭店制度、饭店计划管理、饭店服务质量管理、饭店督导管理、饭店成本费用管理、饭店物资设备管理、饭店人力资源开发与管理、饭店安全管理、饭店安全管理、现代饭店发展趋势、中外饭店管理模式比较等方面的问题进行了全面、深入、系统的阐述。

本书注重理论性、系统性、科学性,及时将饭店行业的最新发展动态和社会需求融入教材之中,体现了理论与实际有机结合的特点,内容丰富、层次分明。

本书力求简明扼要、通俗易懂,突出理论性、实用性、可操作性,既可作为高等职业院校旅游专业师生的必备教材,也可供在职培训和从事相关工作的人员参考使用。

<<饭店管理>>

书籍目录

1 绪论 1.1 饭店的定义与饭店市场构成 1.2 饭店业的产生与发展 1.3 饭店的类型 1.4 饭店的等级评定 1.5 饭店产品的特点与作用2 饭店经营管理理论基础 2.1 饭店管理的基本含义 2.2 饭店管理理论基础 2.3 饭店管理的基本职能3 饭店经营管理理念 3.1 饭店经营管理理念 3.2 饭店企业形象 3.3 饭店企业文化4 饭店组织与饭店制度 4.1 饭店组织 4.2 饭店管理体制与组织制度5 饭店计划管理 5.1 饭店计划指标 5.2 饭店计划的编制执行与控制6 饭店服务质量管理 6.1 饭店服务质量概述 6.2 饭店服务质量计划的制定及控制 6.3 饭店服务全面质量管理 6.4 宾客投诉处理 6.5 饭店服务质量的标准化管 7 饭店督导管理 7.1 饭店督导管理概述 7.2 饭店督导人员的素质要求与类型 7.3 饭店督导管理的工作任务 7.4 饭店督导管理的基本手段8 饭店成本费用管理 8.1 饭店成本费用管理概述 8.2 饭店成本费用的控制 8.3 饭店成本费用的考核9 饭店物资设备管理 9.1 饭店设备管理 9.2 饭店物资管理10 饭店人力资源开发与管理 10.1 饭店人力资源管理概述.....11 饭店安全管理12 现代饭店发展趋势13 中外饭店管理模式比较参考文献后记

<<饭店管理>>

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>