

《饭店概论》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：248000

印刷时间：2013年08月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787308119290

内容简介

饭店概论课程是旅游类高职高专院校专业基础课，以提高学生整体素质为基础，以能力为本位，着力培养学生的操作实践能力和创新能力。《饭店概论(高职高专酒店管理专业工学结合规划教材)》(作者卢静怡、张劲松)全书共分为八章，分别介绍了饭店概述、饭店业发展史、饭店集团、饭店等级划分与评定、绿色饭店、主题饭店、经济型饭店、饭店组织等内容。本书强调教与学、学与用的关系，兼顾了酒店管理专业学生的学习特点，减少了普通饭店概论教材中的管理类知识，加大了饭店业发展*趋势等内容的比重，使之既能体现课程要求，同时又符合行业特点，体现了饭店业日新月异的发展和变化。

《饭店概论(高职高专酒店管理专业工学结合规划教材)》可作为高校酒店管理专业的教材，也可作为酒店服务与管理岗位培训教材，还可作为饭店爱好者的阅读用书。

目录

第一章 饭店概述

第一节 饭店的定义与功能

第二节 饭店产品及特点

第三节 饭店业的作用

第四节 饭店的分类

第二章 饭店业发展史

第一节 世界饭店业的发展

第二节 中国饭店业的发展

第三章 饭店集团

第一节 饭店集团概述

第二节 饭店集团的经营模式

第三节 我国饭店集团的发展

第四章 饭店等级划分与评定

第一节 饭店等级评定

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)