

《饭店管理概论》

书籍信息

版次：1

页数：275

字数：272000

印刷时间：2006年10月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787810987462

丛书名：21世纪高职高专服务类系列教材

内容简介

《饭店管理概论》是旅游管理和饭店管理专业的基础理论课之一。全书共分八章，分别介绍了饭店概述、饭店管理概述、饭店计划与决策管理、饭店组织管理、饭店管理者、饭店服务质量管理、饭店管理控制、饭店集团等内容。本书将管理学理论与饭店管理理论有机地融合在一起。突出地体现了关键和核心的管理学理论，同时也进一步诠释和分析了饭店管理理论如何在实践中应用的问题和方法，使学生能更好地掌握相关理论及加强对专业知识的理解。本教材理论充实，观点新颖，内容丰富，体系完整，教材的文字叙述深入浅出、通俗易懂。可作为普通高职高专院校旅游专业及饭店管理专业的必读教材，也可作为饭店从业人员的培训教材，或作为旅游及饭店行业管理人员参考。

目录

前言

第一章 饭店概述

第1节 饭店的含义

第2节 饭店的性质和作用

第3节 饭店业发展的历史、现状与趋势

第4节 饭店类型

第5节 饭店等级

第6节 饭店产品

第二章 饭店管理概述

第1节 饭店管理的内涵、内容和特征

第2节 饭店管理的作用与职能

第3节 饭店业务

第三章 饭店计划与决策管理

第1节 饭店计划管理

第2节 饭店决策管理

第四章 饭店组织管理

第1节 饭店组织的内涵与设计原则

第2节 饭店组织效能

第3节 饭店组织结构

第4节 饭店非正式组织

第5节 饭店组织变革

第五章 饭店管理者

第1节 饭店管理者概述

第2节 饭店管理者的类型及素质

第六章 饭店服务质量管理

第1节 饭店服务质量

第2节 饭店服务质量管理理论

第3节 饭店服务规程

第4节 饭店服务质量的分析方法与管理体制

第5节 完善饭店服务质量的重要方法和途径

第七章 饭店管理控制

第1节 饭店管理控制的内涵、特点与类型

第2节 饭店管理控制的步骤与要求

第八章 饭店集团

第1节 饭店集团概述

第2节 饭店集团的扩张

第3节 饭店集团的发展现状与趋势

第4节 饭店集团集锦

参考文献

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)