

《现代饭店管理基础》

图书基本信息

书名：《现代饭店管理基础》

13位ISBN编号：9787565404160

10位ISBN编号：7565404160

出版时间：2011-8

出版社：东北财经大学出版社有限责任公司

页数：300

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《现代饭店管理基础》

内容概要

《现代饭店管理基础:理论、实务、案例、实训》根据“21世纪”多元整合型一体化...最新课程理念设计,以“就业”和“人才竞争”为导向,紧紧围绕“十二五”时期我国高职高专教育新型人才培养目标,依照“原理先行、实务跟进、案例同步、实训到位”的原则,全面展开兼顾“职业知识”、“职业能力”和“职业道德”的“教学”、“训练”与“考核”诸内涵,各内涵相互配合、环环相扣。全书共分8章,依据饭店管理理论、管理内容及其在饭店中的应用,合理序化章节和安排内容,使教学内容涵盖现代饭店管理概述、饭店组织管理、饭店人力资源管理、饭店服务质量管理、饭店计划管理、饭店三大业务管理、饭店营销管理、饭店安全管理各方面。

全书阐述简明、设计新颖、案例丰富、训练多样、考核全面、功能齐全,融通俗性、可读性、应用性于一体,力求体现...教、学、做、评“合一”和“以学生为主体,以教师为引导”的高职高专教育教学改革新思路,为方便教学,本教材配有助学光盘、《学生手册》和网络教学资源包。《现代饭店管理基础:理论、实务、案例、实训》可作为高职高专院校旅游与酒店管理专业及相关专业的通用教材,也可供企业在职人员培训使用。

作者简介

刘红春，沈阳职业技术学院旅游管理系教授、全国专业人才考评专家委员会旅游专业委员、沈阳市优秀教师；辽宁省饭店行业协会常务理事、高级酒店管理师、高级餐饮服务员考评员、旅游咨询师。执教近30年，潜心于教学管理、专业建设与课程开发，以旅游与酒店管理专业的教学和研究见长，辽宁省品牌专业(酒店管理)带头人、旅游与酒店管理专业优秀教学团队骨干教师；认真探索高职教育教学规律，能很好地把握行业发展趋势和企业对人才的质量规格要求、国家级精品课程“现代饭店管理基础”教学团队负责人，省级精品课程“中国旅游地理”、“饭店营销实务”主讲教师；主持和参与省级以上课题6项，2项获奖；出版专著1部，主编教材3部，在省级以上刊物公开发表论文10余篇；从“十二五”起着手高职高专“多元整合型”专业课程教学改革新探索。

李伶俐，沈阳职业技术学院旅游管理系副教授、经济师；辽宁省饭店行业协会理事、辽宁省中国国际旅行社人力资源部培训师；辽宁省旅游与酒店管理专业优秀教学团队骨干教师、全国导游员资格考试培训教师执教15年以来，致力于旅游与酒店管理专业的教学和科研，参与省级课题1项并荣获一等奖，主编和副主编教材各1部，在国家核心期刊发表论文3篇；国家级精品课程“旅行社经营与管理”、“现代饭店管理基础”和省级精品课程“中国旅游地理”、“导游实务”主讲教师。从“十二五”起着手高职高专“多元整合型”专业课程教学改革新探索。

张凯，沈阳职业技术学院副教授，国家职业技能鉴定高级考评员，沈阳市终身教育研究会副秘书长。执教26年来，一直从事教学与管理工作，主要研究方向为文学与历史、历史地理等。“应用文写作”、“中国旅游地理”、“现代饭店管理基础”课程主讲教师；参与省级以上课题4项，2项获奖，其中1项获辽宁省教育科学“十一五”优秀成果一等奖；出版专著1部；在省级以上期刊公开发表论文10篇，从“十二五”起着手高职高专“多元整合型”专业课程教学改革新探索。

书籍目录

第1章 现代饭店管理概述

学习目标

引例全球十大著名最浪漫饭店

1.1 现代饭店

1.2 饭店管理基础理论

本章概要

单元训练

单元考核

第2章 饭店组织管理

学习目标

引例从金字塔到扁平结构

2.1 饭店组织管理概述

2.2 饭店组织结构形式

2.3 饭店组织管理制度

2.4 饭店非正式组织管理

本章概要

单元训练

单元考核

第3章 饭店人力资源管理

学习目标

引例海景花园酒店塑造高效团队

3.1 饭店人力资源管理概述

3.2 饭店人力资源开发与管理

3.3 饭店人力资源激励

本章概要

单元训练

单元考核

第4章 饭店服务质量管理

学习目标

引例为客人摘“月亮”

4.1 饭店服务质量管理概述

4.2 饭店服务质量控制与管理

本章概要

单元训练

单元考核

第5章 饭店计划管理

学习目标

引例锦江之星的拓展计划

5.1 饭店计划管理概述

5.2 饭店计划管理系统

5.3 饭店计划的编制与实施

本章概要

单元训练

单元考核

第6章 饭店三大业务管理

学习目标

引例可以先打扫810房间吗

6.1 饭店前厅基本业务管理

6.2 饭店客房基本业务管理

6.3 饭店餐饮基本业务管理

本章概要

单元训练

单元考核

第7章 饭店营销管理

学习目标

引例寻求营销突破口个性化成饭店新利器

7.1 饭店营销管理概述

7.2 饭店营销环境分析

7.3 饭店市场细分、目标市场选择和饭店产品定位

7.4 现代饭店营销新观念及营销创新

本章概要

单元训练

单元考核

第8章 饭店安全管理

学习目标

引例这个钱包该不该赔

8.1 饭店安全管理概述

8.2 饭店安全管理的基本环节

8.3 饭店安全管理的控制

本章概要

单元训练

单元考核

综合训练与考核

附录一 职业核心能力强化训练“知识准备”参照范围

附录二 案例分析、职业核心能力和职业道德训练与考核参照规范

主要参考文献

章节摘录

民间旅店。早在周朝时期就出现了古代民间旅店。到了战国时期，中国古代的商品经济进入了一个突飞猛进的发展时期，工商业越来越发达，从事远程贸易的商人日渐增多。但当时商业交换活动区域并没有进入市区内部，以接待商贩旅客为主的民间旅店也只能在交通运输要道出现。至汉代以后，商业交换活动开始在城市中出现，不少城市逐渐发展成为商业大都会，民间旅店也逐渐进入市区。唐代盛世，经济繁荣，社会安定，市场兴旺，旅店业遍布繁华街道。到了明清两代，民间旅店更加兴旺。加之封建社会科举制度的进一步发展，在各省城和京城便出现了专门接待各地赴试应考的书生会馆，成为当时旅馆业的重要组成部分。

(2) 近代饭店设施 19世纪初，外国资本侵入中国，中国沦为半殖民地半封建社会。这一时期，除了传统旅馆外，还出现西式饭店和中西式饭店。西式饭店是19世纪初外国资本侵入中国后兴建和经营的饭店的统称。1840年第一次鸦片战争以后，随着一系列不平等条约的签订，西方列强纷纷侵入中国，设立租界地，划分势力范围，并在租界地和势力范围内兴办银行、邮政、铁路和各种工矿企业，从而导致了西式饭店的出现。与中国当时传统饭店相比，这些西式饭店规模宏大，装饰华丽，设备齐全，趋向豪华和舒适。客房内有电灯、电话、暖气，卫生间有冷热水等。西式饭店的经理人员皆来自英、美、法、德等国，有不少在本国受过旅馆专业的高等教育。一方面，西式饭店是西方列强侵入中国的产物，是为其政治、经济、文化侵略服务；另一方面，我们还应看到，西式饭店的出现客观上对中国近代饭店业的发展起到一定的促进作用。

中西式饭店。西式饭店的大量出现，刺激了中国民族资本向饭店业投资。从民国开始，各地相继出现了一大批具有“半中半西”风格的新式饭店。这些饭店在建筑式样、设备、服务项目和经营方式上都受到西式饭店的影响，尤其在经营体制上，实现了银行、铁路、旅馆等行业联营。这类饭店在20世纪30年代达到鼎盛时期。当时各大城市均可看到这类饭店。中西式饭店将欧美式饭店业的经营理念和中国饭店经营环境的实际相结合，迅速发展成为中国近代饭店业中一个引人注目的组成部分，并为中国饭店业进入现代新型饭店时期奠定了良好的基础。……

《现代饭店管理基础》

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:www.tushu111.com