

<<餐饮企业管理与运作>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业管理与运作>>

13位ISBN编号：9787040283099

10位ISBN编号：7040283093

出版时间：2010-1

出版时间：高等教育出版社

作者：周宇，钟华，颜醒华 主编

页数：265

字数：410000

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>

## <<餐饮企业管理与运作>>

### 内容概要

《普通高等教育“十五”国家级规划教材：餐饮企业管理与运作（第2版）》共分10章，内容主要包括餐饮业概述、餐饮企业经营策划、餐饮企业经营场所设计与布局、餐饮企业组织机构与人力资源管理、菜单管理、餐饮企业生产管理、餐饮服务质量管理、餐饮企业基本营销原理与促销技巧、餐饮娱乐项目开发与利用、餐饮企业信息管理等。

《普通高等教育“十五”国家级规划教材：餐饮企业管理与运作（第2版）》内容体现了最新行业发展动态，力求反映行业最新发展趋势；理论与实务紧密结合，正文设有针对性较强的实例分析，章后设有思考题，注重对学生管理技能的训练以及综合职业素质的培养。

《普通高等教育“十五”国家级规划教材：餐饮企业管理与运作（第2版）》可作为高等职业院校、高等专科学校、成人教育、五年制高职餐旅管理专业、酒店管理专业、烹饪专业以及其他相关专业的课程教材，也可作为社会培训机构的培训教材，还可供广大餐旅企业的各级管理人员或技术人员自修或参考使用。

## <<餐饮企业管理与运作>>

### 书籍目录

#### 第一章 餐饮业概述

##### 第一节 餐饮业及餐饮市场的发展简介

##### 第二节 餐饮企业经营类型

##### 第三节 餐饮企业管理的特点、基本原则和任务

##### 同步练习

##### 实训项目

#### 第二章 餐饮企业经营策划

##### 第一节 餐饮市场调研与目标市场的确定

##### 第二节 餐饮经营投资决策

##### 第三节 餐饮企业选址与筹建

##### 同步练习

##### 实训项目

#### 第三章 餐饮企业经营场所设计与布局

##### 第一节 厨房的设计与布局

##### 第二节 常见生产设备的用途、选型与生产环境设计

##### 第三节 就餐区设施设备与用具要求

##### 第四节 餐厅店面装修与就餐气氛的营造

##### 同步练习

##### 实训项目

#### 第四章 餐饮企业组织机构与人力资源管理

##### 第一节 餐饮企业岗位设置的依据与组织机构

##### 第二节 中、基层管理人员的职责

##### 第三节 员工的配备与班次的安排

##### 第四节 餐饮企业人力资源管理的基本内容与方法

##### 同步练习

##### 实训项目

#### 第五章 菜单管理

##### 第一节 菜单的种类

##### 第二节 菜单策划及实施策略

##### 第三节 菜单内容编排与设计

##### 第四节 菜单管理中应注意的问题

##### 同步练习

##### 实训项目

#### 第六章 餐饮企业生产管理

##### 第一节 餐饮生产的特点及餐饮生产管理的任务

##### 第二节 餐饮生产计划

##### 第三节 原料采保管理

##### 第四节 餐饮生产标准化管理

##### 第五节 餐饮生产成本控制

##### 同步练习

##### 实训项目

#### 第七章 餐饮服务质量管理

##### 第一节 餐饮服务质量的含义及要素

##### 第二节 餐饮服务质量的测定

##### 第三节 餐饮服务质量的控制

## <<餐饮企业管理与运作>>

同步练习

实训项目

第八章 餐饮企业基本营销原理与促销技巧

第一节 餐饮市场营销组合策略

第二节 餐饮企业产品定价目标、策略与基本方法

第三节 餐饮企业营销计划制订的基本程序

第四节 餐饮企业促销的常见形式与促销技巧

同步练习

实训项目

第九章 餐饮娱乐项目开发与利用

第一节 餐饮娱乐项目的规划设计

第二节 餐饮娱乐项目的经营管理

第三节 餐饮娱乐项目的开发与创新

同步练习

实训项目

第十章 餐饮企业信息管理

第一节 餐饮企业信息管理的内涵及作用

第二节 餐饮企业信息管理系统的设计和维护

第三节 常见餐饮企业信息管理软件及其应用

同步练习

实训项目

附录：一元终值、现值及一元年金终值、现值表

参考文献

## &lt;&lt;餐饮企业管理与运作&gt;&gt;

## 章节摘录

二、我国传统餐饮市场发展的历史阶段 我国饮食文化源远流长，据《易·系辞》记载：“神农日中为市，致天下之民，聚天下之货，交易而退，各得其所。”

宋代司马光所著《资治通鉴》也认为神农时期即开始了市场。

饮食市场作为其主要部分，亦随之出现，尽管这些说法带有一定传说性质，但从历史唯物主义的观点看，市场的出现是生产力不断提高，产品有了剩余的必然结果。

从河姆渡文化遗址中（这一时期与传说中的神农时期大体相当），发现了稻壳、稻粒及稻秆近4000m<sup>2</sup>的堆积层，厚达0.5m，据中国农业大学严文明教授考证，只算稻粒就达120t，可见当时的收获量之大。

从河姆渡文化及其后的龙山文化遗址中可以看出，当时的农业和渔猎都已达到相当的水平，人们发明了弓箭，学会了制陶及掘井技术，剩余产品不断增多，从而有了产品交换，出现了市场。

据专家估计，我国饮食市场出现在以农耕为主要生产方式的原始农业时期，即从河姆渡、龙山文化至夏初这一时期，但当时的饮食市场的交换方式是原始的以物易物。

这一时期可称为饮食市场的萌芽阶段。

夏末商初，随着生产力的不断提高，饮食市场得到进一步发展。

酒店餐厅已经出现，饮食市场已呈现初步轮廓。

到商周时期，各种饮食店铺和做挑担小生意的可谓五花八门，各地均有，如“朝歌牛屠”——在商的首都朝歌有宰牛的屠房；“孟津市粥”——在孟津有卖粥的饭店；“宋城沽酒”——在宋城有酒家可以买酒喝。

总之，夏末至商周时期可称为饮食市场形成初步轮廓的阶段。

这一阶段饮食市场的特点是民间的酒店餐厅较零散，专门为帝王、贵族而设的餐饮服务机构较发达，而这些饮食机构已能够承办一定规模的宴席了。

春秋战国时期，饮食市场得到进一步发展，形成了南北风味，经营品种越来越多，到秦汉时期，饮食市场已初具规模。

这一时期城市扩大，商业繁荣，酒店餐厅在各地都日益兴旺起来。

据文献记载，西汉末年都城长安人口达24万，全城有9个市场，聚集着各种大小商店，成为许多市，如酒市、牛市、羊市等。

除长安外，洛阳、临淄、邯郸、成都等当时的著名大城市，饮食业亦相当繁荣。

在经营方式上，这些饭店酒楼还大量雇用招待，而且还出现了由胡人经营的酒店。

这一时期我国餐饮市场处于迅速增长阶段。

魏晋南北朝至隋唐五代这一时期，随着佛教的传入，出现了素食，经营品种进一步丰富，如面食点心开始使用酵面，菜肴使用了更多的调味品。

隋唐时期饮食业已相当发达，此时饮食市场的特点之一是规模大、品种多。

据《酉阳杂俎》记载，当时长安人口过百万，饭店、酒楼、茶肆遍布，饮食品种多达100多种，胡食、面食品种丰富，还出现了冰制食品与“冷饮”。

一些大酒楼对外承办宴席，三五百人的宴席即刻可以办好。

此时饮食市场的另一个特点是分布较广，带有普遍性。

当时的水路与陆路交通都十分发达，除城市和交通要道遍设酒楼饭馆外，乡村亦有酒店。

除此之外，经营方式灵活多样，亦是这一时期饮食市场的显著特点。

.....

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>