

<<餐饮信息化操作实训>>

图书基本信息

书名：<<餐饮信息化操作实训>>

13位ISBN编号：9787309060546

10位ISBN编号：7309060547

出版时间：2008-7

出版时间：复旦大学出版社

作者：姜红，罗捷斯 著

页数：310

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>

<<餐饮信息化操作实训>>

前言

酒店管理专业是全球十大热门行业之一，高级酒店管理人才在全球都是一直很紧缺的，近年来，在国际人才市场上，酒店管理人才出现了供不应求的局面。

随着2008年北京奥运会、2010年上海世博会和越来越多的国际大型活动将在中国举行，中国对旅游、酒店管理专业人才的需求也日益增大。

预计到2010年，高级酒店管理人才将成为职场上炙手可热的高薪阶层。

同时，随着中国职业教育（应用型本科、高职高专）的蓬勃发展，职业院校毕业生就业率逐年提高，毕业生越来越受到各行各业的欢迎。

酒店管理专业是与实践紧密结合的专业，为此，在编写本套丛书的时候，我们主要考虑了以下几点。

一、强化实践性 目前，市场上出版的一些应用型本科、高职高专教材主要是供教师授课使用的。

但是现实情况是，实践性教学一般占到高职高专教学总学时数的三分之一到二分之一，是普通高等教育和高等职业教育的重要环节，因此，在本套丛书的编写中，我们增加了很多与实践相结合的栏目与内容。

二、教材内容与职业资格证书紧密衔接 “双证制”是高等职业教育的特色所在，因此，在本套教材的编写中，我们力图使本套教材的问世切实符合教学以及教育发展的特点，以职业目标和劳动过程为教材编写导向，通过岗位调研，在进行职业分析、确定职业能力的基础上改造传统的学科化教材，突出了职业教材的能力特色。

<<餐饮信息化操作实训>>

内容概要

《复旦卓越?21世纪酒店管理系列?餐饮信息化操作实训》是在广州黑马软件科技有限公司餐饮类软件——“食为天”的基础上编写而成的一本以任务驱动为指导的实训教科书。

《复旦卓越?21世纪酒店管理系列?餐饮信息化操作实训》坚持“三个突出”：突出高校应用性教育的技能性、突出课程教学体系的实用性、突出专业知识的通融性。

表现在教程编写上为跟踪企业、吸收行业专家，适合行业、企业发展需要；针对岗位、注重职业技能和综合素质的培养。

目前《复旦卓越?21世纪酒店管理系列?餐饮信息化操作实训》的专项训练内容已成功列入上海市劳动和社会保障局的职业资格证书考试项目。

《复旦卓越?21世纪酒店管理系列?餐饮信息化操作实训》的适用对象为应用型本科、高等职业学校、高等专科学校、成人高等学校和各种职业培训教学。

<<餐饮信息化操作实训>>

书籍目录

1 食为天前台系统第1节 登录及帐号一、系统登录二、帐号设置三、权限设置第2节 楼面运作一、楼面流程二、前台登录及注销三、楼面导航四、入座开台五、客人点菜六、地喱传菜七、进餐服务八、结算收银九、反结帐十、实例第3节 分单入厨一、打印服务二、厨部及地喱设置三、厨点设置第4节 预订进餐一、预订查询二、进餐三、实例第5节 当日结数一、收银上下班二、日结第6节 出品设定一、出品类别二、出品定义三、品注单注四、出品沽清五、实例第7节 收费设置一、服务费二、最低消费三、茶芥四、特价时价五、实例第8节 报表查询一、打印功能二、综合查询三、主要报表说明四、实例2 食为天CRM系统第1节 登录及帐号一、系统登录二、帐号及权限三、关联设置第2节 顾客与会员一、顾客档案二、顾客群定义三、会员类型四、顾客入会第3节 会员消费一、挂帐消费二、预付消费三、储值卡消费四、消费积分五、实例第4节 预订管理一、来电确认二、订台订席三、订单查询第5节 短信系统一、短信信息二、短信发送第6节 报表查询一、28法则二、顾客帐目三、消费查询四、消费分析五、顾客忠诚度六、预订明细表七、预订未到表八、顾客群情况表九、顾客出品排行3 食为天后台系统第1节 登录及帐号一、系统登录二、帐号及权限三、期初建帐第2节 参数设置一、成本核算法二、前台帐套对应三、其他设置第3节 基础资料一、部门资料二、仓库资料三、物品类别四、物品信息五、出品配方集第4节 业务单据一、采购订单二、收货单三、退货单四、直拨单五、直拨退货单六、领料单七、内部调拨单八、部门耗料单九、损溢单十、仓库盘点单十一、部门盘点单十二、采购付款单十三、单据冲红十四、其他收入十五、其他支出十六、实例第5节 月末处理一、月末重登帐二、月末结转第6节 报表查询一、报表二、实例4 汇总版第1节 数据传输一、系统登录二、系统设置三、传输任务第2节 前台汇总版一、系统设置二、当日营业三、营业汇总四、对比分析第3节 CRM汇总版一、系统维护二、汇总报表第4节 后台汇总版一、系统设定二、采购报表三、库存报表四、加工配送报表五、资金报表六、成本分析报表后记

编辑推荐

复旦卓越·21世纪酒店管理系列教材由复旦大学出版社策划并编辑出版。主要适用于应用型本科、高等职业学校、高等专科学校、成人高等学校和各种职业培训教学。丛书在理论内容的选取和阐述上以应用为目的，避免冗长的理论推导，以“够用、适度”为标准，紧密结合当前社会对实践型人才的需求趋势，从强化培养操作技能角度出发，体现学以致用、学以致用的学科培养要求。

丛书由上海商学院、无锡城市职业技术学院、无锡职业技术学院、上海杉达学院、浙江万里学院、苏州工业园区职业技术学院等几十所办学特色鲜明、教学实力雄厚的高校联合编写；丛书版式全面面向教学需求，正文、练习、案例有机结合，内容清新、重点突出、生动活泼；参编者均来自教学研究与实践工作第一线的优秀教师和专家。丛书出版体现学界与业界的有机互动；紧密结合当前酒店管理领域的实践，从强化培养操作技能角度出发，体现本职业当前最新的实用知识与操作技术；出版形式立体化，电子资源与纸制出版互为载体，每本书配有助教多媒体光盘一张。

<<餐饮信息化操作实训>>

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>