

<<饭店管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店管理>>

13位ISBN编号：9787543217546

10位ISBN编号：7543217546

出版时间：2010-5

出版时间：上海人民出版社，格致出版社

作者：夏林根 著

页数：363

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>

## <<饭店管理>>

### 前言

经过两年多的努力,“高等院校旅游学科‘十二五’规划教材”(以下简称“规划教材”)终于付梓了!

改革开放以来,我国旅游业快速发展,产业规模不断扩大,产业体系日趋完善。以连续遭受金融危机和各种突发事件、不利因素冲击的2008年为例,国内旅游人数17.12亿人次,收入8749.30亿元人民币;出境旅游4584.44万人次;全国共接待入境游客1.30亿人次,实现国际旅游外汇收入408.43亿美元;旅游业总收入1.16万亿元人民币;全国星级饭店共14099家,拥有床位293.48万张;纳入统计范围的旅行社20110家,持有导游资格证书的人员约61万;全国各类旅游景区景点2万多个,最佳旅游城市3座,优秀旅游城市307座,旅游强县17个;全国旅游从业人员1100多万,加上间接就业人员6500多万,占全社会就业总人数的7%。

入境过夜旅游者人数已经连续五年位居世界第四名;国际旅游外汇收入已经连续三年位居世界第五名。

我国已经形成全球规模最大的国内旅游市场和最活跃的国际旅游市场,已经实现由旅游资源大国到世界旅游大国的历史性跨越。

大力发展旅游业是我国的一项基本国策。

旅游业是战略性产业,资源消耗低,带动系数大,就业机会多,综合效益好,对提高国民素质、传播中华民族先进文化和文明成果、推进和谐世界建设具有积极作用。

## <<饭店管理>>

### 内容概要

《饭店管理》在结合大量理论和实践的基础上，结合我国高等教育旅游管理专业的培养目标和专业设置要求，全面介绍了饭店管理各领域的内容，包括饭店的含义和发展、饭店营销、饭店计划、饭店组织、饭店人力资源、信息管理等，并包含大量实际案例，是学生学习和了解饭店管理的必备教材。

## <<饭店管理>>

### 作者简介

梁玉社，天津商业大学酒店管理系主任，教授，天津商监大学中佳教师，天津市优秀教师，天津市商业专家组成员，天津市劳动局高级考评员。

主持教育郝“ISO9000与中国饭店业管理融合的创新研究”等省部级项目八项，天津市汉沽区“现代服务业规划”等项目二十余项，主编及参编教材、著作十余部，曾获天津市优秀教学成果二等奖。

李焯，天津商业大学酒店管理系讲师，在读博士生，参编《饭店管理概论》、《饭店前厅管理》等教材，主持或参与“教育部一类特色专业旅游管理专业建设方案”、“饭店管理专业方向课程教学改革研究”等项目，发表论文近十篇。

## <<饭店管理>>

### 书籍目录

第一章 饭店概述第一节 饭店的含义第二节 饭店业发展简史第三节 饭店产品及其特点第四节 饭店的类型与等级第五节 饭店发展的趋势第二章 饭店管理理论第一节 饭店管理概述第二节 饭店管理职能与方法第三章 饭店决策与计划管理第一节 饭店决策管理第二节 饭店计划管理概述第三节 饭店计划的编制与实施第四章 饭店组织管理第一节 饭店组织管理概述第二节 饭店组织结构第三节 饭店制度第五章 饭店服务质量管理第一节 饭店服务第二节 饭店服务质量管理内容与方法第六章 饭店营销管理第一节 饭店市场营销概述第二节 饭店市场营销管理理念第三节 饭店营销组合策略第四节 饭店营销创新第七章 饭店人力资源开发与管理第一节 饭店人力资源开发与管理概述第二节 饭店职位分析与人力资源规划第三节 饭店员工的招聘与职业生涯管理第四节 饭店员工的培训第五节 饭店员工绩效考核与薪酬管理第六节 饭店人力资源的激励第八章 饭店督导管理第一节 饭店督导管理概述第二节 饭店督导管理的内容第九章 饭店安全与危机管理第一节 饭店安全管理概述第二节 饭店危机管理第十章 饭店信息系统管理第一节 饭店信息第二节 饭店信息系统第三节 饭店信息系统管理参考文献后记

## &lt;&lt;饭店管理&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 饭店概述 第一节 饭店的含义 二、饭店与旅游饭店 目前,在我国,饭店主要分为这两大类,其原因是由于计划经济时代与改革开放时代在发展过程中产生的问题。

在改革开放前的计划经济时代,我国的饭店基本包括两大类:一类是设施简单的社会旅馆,另一类是设施较全、档次较高的政府招待所。

20世纪80年代,我国实行了“全国的工作重心转移到经济建设上来”、“改革开放”的国策,境外各国人士如潮水般地涌向我国。

为了接待境外宾客,我国各地把原先用于内部接待的高级招待所用于接待境外宾客,但这些高级招待所无论是在数量上还是在质量上都远不能适应对外接待的需要。

20世纪80年代各地开始建设了一批达到国际水平的新型饭店用于接待境外宾客,这类饭店在结构布局、饭店构成、设备设施、经营理念、管理服务等方面明显优于国内的一般饭店。

当时称其为旅游涉外饭店或旅游饭店,以区别于国内一般饭店。

之所以称其为旅游饭店,是因为当时入境的宾客大部分是以旅游者的身份签证的,加之几乎每位入境者都会在中华大地上旅游,饭店也就随客命名。

国家旅游局和国家技术监督局在确定饭店星级标准时,正式命名这批达到国家规定标准的饭店为旅游涉外饭店,简称旅游饭店。

这样,我国饭店就可以分为两类:一类是高档次的旅游饭店,另一类是低档次的大众化社会旅馆。

<<饭店管理>>

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>