

<<餐饮业成本核算>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业成本核算>>

13位ISBN编号：9787563715107

10位ISBN编号：756371510X

出版时间：2007-7

出版时间：旅游教育

作者：林小岗

页数：151

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>

<<餐饮业成本核算>>

内容概要

本系列教材在编写中，始终立足于职业教育的课程设计和餐饮业对各类人才的实际需要，充分注意体现以下特点：第一，以市场为导向，以行业适用为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。

根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点，尽可能以实践操作来阐述理论。

理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍，以够用为主，加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。

做到以技能定目标，以目标定内容，学以致用，以用促学。

另外，考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求，编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准，并适当借鉴国际职业标准，将职业教育与职业资格认证紧密相联，避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二，充分体现本套教材的先进性和科学性。

尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容，适当介绍本学科最新研究成果和国内外先进经验，以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三，以体现规范为原则。

根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准，对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范，使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四，确保权威。

本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家，对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉，对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解，能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五，体例编排与版式设计新颖独特。

对有关制作过程、原料等的讲述，多辅以图示和图片，直观形象，图文并茂。

在思考与练习的题型设计上，本套书的大部分教材均设置了职业能力应知题和职业能力应用题两大类，强化教材的职业技能要求，充分体现职业教育教材的特点，既方便教师的教学，又有利于学生的练习与测评。

<<餐饮业成本核算>>

书籍目录

第1章 餐饮业成本核算概述 学习目标 第一节 餐饮业的经营特点 一、具有加工生产、商品销售、消费服务三种职能 二、服务过程与消费过程的统一 三、餐饮业是劳动密集型产业 四、具有较强的地方特色 五、具有灵活多变的经营方式 第二节 餐饮业的成本构成 一、餐饮业成本的概念 二、餐饮成本的分类及特点 三、餐饮产品成本的构成 四、餐饮产品成本的要素 第三节 餐饮成本核算的作用 一、餐饮成本核算的概念 二、餐饮成本核算的作用 本章小结 思考与练习第2章 原材料成本核算 学习目标 第一节 争料成本的核算 一、一料一档成本的核算方法 二、一料多档成本的核算方法 第二节 半成品、熟制品成本的核算 一、半成品成本的核算方法 二、熟制品成本的核算方法 第三节 调料成本的核算 一、调料用量的估算方法 二、调料成本的核算方法 第四节 净料率和成本系数的应用 一、净料率和计算方法 二、净料率的应用 三、成本系数的应用 本章小结 思考与练习第3章 餐饮产品成本核算 学习目标 第一节 餐饮产品成本核算的方法 一、餐饮产品成本核算的方法 二、单一产品成本核算的方法 三、批量产品成本核算的方法 第二节 宴席的成本核算 一、中餐宴席的成本核算 二、西餐宴会的成本核算 第三节 餐饮成本报表 一、餐饮成本月报表 二、餐饮成本日报表 本章小结 思考与练习第4章 餐饮产品价格的核算 学习目标 第一节 餐饮产品价格的构成 一、餐饮产品价格的构成 二、毛利率和利润率 第二节 餐饮产品的毛利率 一、毛利率与价格的关系 二、综合毛利率与分类毛利率 三、确定产品毛利率的原则 第三节 餐饮产品价格的计算 一、成本毛利率法 二、销售毛利率法第5章 餐饮业利润与成本控制参考书目后记

<<餐饮业成本核算>>

编辑推荐

《餐饮业成本核算》根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点，尽可能以实践操作来阐述理论。

理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍，以够用为主，加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。

做到以技能定目标，以目标定内容，学以致用，以用促学。

体例编排与版式设计新颖独特。

<<餐饮业成本核算>>

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>