

<<现代餐饮成本核算与控制>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮成本核算与控制>>

13位ISBN编号：9787564204020

10位ISBN编号：7564204028

出版时间：2009-3

出版时间：上海财经大学出版社有限公司

作者：段仕洪

页数：180

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>

<<现代餐饮成本核算与控制>>

前言

根据餐饮管理和烹饪专业高职高专教育培训内容的需要,我编著了《现代餐饮成本核算与控制》这本专业教材。

现代餐饮业成本核算与控制是烹调工艺与餐饮管理专业的一门主要课程。

它既有较强的理论知识性,又具有指导实践的可操作性,涉及数学基础知识和烹调与餐饮业的专业生产技术,是餐饮业管理系统工程中必不可少的一门应用型课程。

我国改革开放30年,餐饮业从过去的计划经济转变为现在的市场经济;餐饮业从过去只有国营与集体两种体制发展成现在拥有个体、外资、合资、集体、国营几种体制的企业,体制不同,管理体制和资金来源及经营管理费用开支也不同,成本核算相应也有所不同。

根据现在的国情、形势变化,我在书中对现阶段餐饮业作了分析和介绍,对餐饮成本核算与控制作了全面阐述。

1975年,我在武汉师从向家方老师学习了《餐饮成本核算》,现将自己从1976年至今32年的烹饪专业教学积累与烹调实践经验相结合,编著了这本《现代餐饮成本核算与控制》教材,以填补多年来高职高专缺少“餐饮业成本核算”教材的空白。

在编著教材时,我按照高职高专教材“理论课程必须够用,宜少而精,以够用多度”的编写原则,按照教学大纲和教学计划的要求,在教材中注意循序渐进,做到深入浅出,难易适中,并在每章节内容中加进例题,通过讲解、计算练习,利于学生弄懂、掌握、学会。

在编著中,注意到教材知识的全面性和科学性,尽量突显指导性强、操作性好的效果。

<<现代餐饮成本核算与控制>>

内容概要

全书共分7章，内容包括：绪论；现代餐饮业成本核算的意义、特点、作用、原则、任务；烹饪原料的主料、配料成本核算；烹饪调料和燃料成本核算；餐饮产品成本核算；餐饮菜肴、面点售价的核算；餐饮筵席成本、售价的核算；餐饮业的成本控制管理。

书中详细介绍了餐饮业成本核算的基本知识、成本核算的基本方法和步骤、成本核算在餐饮业生产实践中的应用，内容翔实，深入浅出，突出实用性。

本书是专为高职高专旅游餐饮专业编著的教材，也可供酒店、餐饮业有关人员做培训和参阅之用。

<<现代餐饮成本核算与控制>>

书籍目录

前言 第1章 绪论 1.1 现代餐饮业概述 1.1.1 餐饮业的定义 1.1.2 餐饮业的经营性质和职能
1.1.3 餐饮业的体制和经营特点 1.1.4 餐饮业启动资金的来源 1.1.5 餐饮业资金的分类
1.1.6 餐饮业经营资金的周转 1.2 现代餐饮业成本核算概述 1.2.1 餐饮业成本核算的定义 1.2.2
餐饮业成本核算的特点 1.2.3 餐饮业成本核算的重要性 1.2.4 餐饮产品成本核算的作用 1.2.5 餐
饮业成本构成及产品成本要素 1.2.6 餐饮业成本核算的原则 1.2.7 餐饮业成本核算的任务 1.2.8
学好餐饮业成本核算的要求 本章小结 作业题第2章 烹饪原料的主料、配料成本核算 2.1 烹饪净
料 2.1.1 烹饪毛料、净料 2.1.2 烹饪净料成本 2.2 烹饪生净料的成本核算 2.2.1 生净料的定
义及其成本核算步骤 2.2.2 一料一档的成本核算 2.2.3 一料多档的成本核算 2.2.4 纯净料的
成本核算 2.3 烹饪半制品的成本核算 2.3.1 烹饪半制品的定义和分类 2.3.2 无味半制品的成本
核算 2.3.3 调味半制品的成本核算 2.4 烹饪熟净料的成本核算 2.5 多渠道购进原料的成本
核算 2.6 成本系数应用法 2.7 烹饪净料率与烹饪损耗率 2.7.1 烹饪净料率 2.7.2 烹饪损耗
率 2.7.3 烹饪净料率的运用 2.8 烹饪原料净料率参考表 2.9 影响烹饪净料率精确度的因素
本章小结 作业题第3章 烹饪调料和燃料成本核算 3.1 烹饪调料的分类和成本核算 3.1.1 烹饪调
料的分类 3.1.2 调味品的成本核算 3.1.3 调质料、调色料、调香料的成本核算 3.1.4 热菜、冷菜
的调料成本核算 3.1.5 面食、点心的调料成本核算 3.2 烹饪调料用量的估算方法 3.2.1 容器估
量法 3.2.2 体积估量法第4章 餐饮产品成本核算第5章 餐饮菜肴、面点售价的核算第6章 餐
饮筵席成本、售价的核算第7章 餐饮业的成本控制管理附录参考文献

<<现代餐饮成本核算与控制>>

章节摘录

第1章 绪论 1.1 现代餐饮业概述 1.1.1 餐饮业的定义 餐饮业是专门从事烹饪原料加工、烹制调味、出售餐饮制成品，并提供消费场所、设备和服务性劳动，以满足饮食就餐顾客需要的行业。

宾馆、饭店、酒店、酒家、酒楼、餐馆、食府、美食街、饮食店、快餐店、招待所、度假村、疗养院、甜品店、面食店、炖品店、馄饨店、饺子店、米粉店、点心店、卤味店、火锅城、大排档、夜市摊、小炒店、西餐厅、熟食店、民族店、清真店、火车餐厅、游船餐厅、飞机配送厨房等，统称为餐饮企业。

1.1.2 餐饮业的经营性质和职能 (1) 餐饮业的经营性质 从餐饮业的定义可以看出，餐饮业是从事加工烹制熟食品，为顾客提供就餐场所和设施设备，及时供应顾客食品并为其提供服务性劳动的经营性质企业，属于第三产业的范畴。

(2) 餐饮业的职能 餐饮业不同于纯商业，也不同于纯工业，具有如下三方面工作职能：
生产加工职能 商品销售职能 消费服务职能

<<现代餐饮成本核算与控制>>

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>