

专著:

1.

王泽光编著,《中国旅游饭店的机遇与发展——论加入WTO后旅游饭店的走向》, [北京](#): 中国旅游出版社, 2002年6月第1版

2. 汪英军编著,《现代旅游饭店筹建实务》, 北京: 中国旅游出版社, 2003年1月第1版

3. 罗时龙著,《信息化饭店管理》, 北京: 中国财政经济出版社, 2003年12月第1版

4. 康斯坦丁诺斯 S. 弗吉尼斯, 罗伊. 伍德编著, 冯军译,《住宿管理——国际酒店业透视》, 北京: 高等教育出版社, 2004年8月第1版

5.

保尔.R. 迪特默著, 吴卫, 王小兰译,《酒店业经营全书》(第三版), [大连](#): 大连理工大学出版社, 2002年9月第1版

6. Chuck Y.

Gee著, 谷慧敏主译,《国际饭店管理》, [北京](#): 中国旅游出版社, 2002年4月第1版

7. Mary L.

Tanke著, 徐虹主译,《饭店业人力资源管理》, 大连: 东北财经大学出版社, 2004年9月第1版

8. 戴斌等著,《饭店品牌建设》, 北京: 旅游教育出版社, 2005年11月第1版

9. 张润钢著,《透视中国饭店业》, 北京: 旅游教育出版社, 2004年8月第1版

10. 戴斌著,《中国国有饭店的转型与变革研究》, 旅游教育出版社, 2003年版。

11. 邹益民主编《酒店整体管理原理与实务》, 清华大学出版社 2004年版

12. 邹益民 周亚庆编著《饭店管理——理论、方法与案例》高等教育出版社 2004年版

13. 戴斌著《饭店品牌建设》旅游教育出版社 2005年版

14. 郝树人编著《现代饭店规划与建筑设计》东北财经大学出版社 2003年版

15. 林璧属编著,《旅游饭店实务管理》清华大学出版社2005年版

16. 宋雪鸣 编著《饭店创新经营与策划》中国旅游教育出版社 2004.9年版

17. 魏小安著《旅游热点问题实说》中国旅游出版社，2003年版。

期刊报纸:

- 1、《旅游学刊》
- 2、《旅游科学》
- 3、《中外饭店》
- 4、《饭店世界》
- 5、《餐饮世界》
- 6、《中国饭店》
- 7、《饭店现代化》
- 8、《旅游》
- 9、《Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly》
- 10、《Hospitality & Tourism Educator》
- 11、中国旅游报
- 12、中国旅游摄影报
- 13、Nation' s Restaurant News

网站:

- 1、中国旅游饭店网: <http://www.ctha.org.cn>
- 2、最佳东方网: <http://www.veryeast.cn>
- 3、中国旅游网: <http://www.cnta.com>
- 4、中国饭店网: <http://www.zm8888.com>
- 5、中国酒店网: <http://www.china-hotel.net>
- 6、中国饭店联合信息网: <http://www.chinahotel.com>
- 7、中国饭店管理网: <http://www.126hotel.com>

8、携程旅行网: <http://www.ctrip.com>

前沿性文章:

- 1、王捷二, “国际酒店管理集团在我国发展策略研究”, 《旅游学刊》, 2006 (12): 70—76
- 2、吴必虎, 黎筱效, “中国旅游专业教育发展报告”, 《旅游学刊》, 2006 (S): 12—15
- 3、张燕, “饭店客房定价方法的理论研究综述”, 《旅游学刊》, 2007 (3): 52—57
- 4、刘静艳, “从‘蓝海战略’反思本土经济型酒店的价值创新”, 《旅游科学》, 2007年Vol. 21, NO. 1
- 5、于春玲, “国内外酒店管理模式比较分析”, <http://www.ak4.cn/DD012B.html>
- 6、Khan, M. M., and McCleary, K.W. (1996) “A proposed model for teaching ethics in hospitality”. 《Hospitality & Tourism Educator》, Vol. 8(4): 7—12
- 7、Mill, B.C (1996), “How to treat your employees like customers”. Nation’ s Restaurant News, March 18, 56, 86
- 8、Peter O’ Connor, “On—line pricing: An analysis of hotel—company practices”. 《Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly》, 2003, 44 (1): 88—97