

<<饭店设备运行与管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店设备运行与管理>>

13位ISBN编号：9787122060471

10位ISBN编号：7122060470

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘晓杰，韩瑞 主编

页数：225

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>

<<饭店设备运行与管理>>

内容概要

本书系统地阐述了饭店各部门主要设备系统的运行原理与管理实务，以饭店设备管理理论为指导，全书涉及了八个系统的运行与管理，包括供配电系统、供热系统、制冷系统、运送系统、给排水系统、中央空调系统、消防系统、信息系统。

分析了饭店设备前期、运行期和后期管理的技术措施及经济手段，并且从饭店设备管理的组织体制、岗位职责、规章制度与检查评比、数据库建设四个方面提出了保障饭店设备运行的体系。

本书内容系统全面、注重实用性，案例丰富，深入浅出既可作为高等职业技术学院酒店管理、旅游管理专业的必备教材，又可作为酒店培训指导用书和从事相关工作人员的参考用书。

<<饭店设备运行与管理>>

书籍目录

第一章 饭店设备管理理论	学习目标	第一节 饭店设备概述	一、饭店设备的发展简况
二、饭店设备的含义及分类		三、饭店设备的特点	四、饭店设备在饭店经营中的作用
五、饭店设备的发展趋势		第二节 饭店设备管理概述	一、饭店设备管理的重要性
二、饭店设备管理的目标		三、饭店设备管理的基本原则	二、饭店设备管理存在的重大问题
三、饭店设备管理的基础理论		四、饭店设备管理存在的主要问题	第三节 饭店设备管理的基础理论
一、设备寿命周期		二、设备综合管理	本章小结 复习思考题
二、设备综合管理		本章小结 复习思考题	综合案例 实训题
第二章 饭店设备系统的运行与管理(上篇)	学习目标	第一节 供配电系统的运行与管理	一、饭店用电概述
一、饭店用电概述		二、供配电系统的组成	二、供配电系统的组成
二、供配电系统的组成		三、饭店经营区域照明要求	三、饭店经营区域照明要求
三、饭店经营区域照明要求		四、饭店供配电系统的管理	第二节 供热系统的运行与管理
四、饭店供配电系统的管理		一、饭店的供热方式	一、饭店的供热方式
第一节 供热系统的运行与管理		二、锅炉供热系统	二、锅炉供热系统
二、锅炉供热系统		三、供热系统的管理	三、供热系统的管理
三、供热系统的管理		第三节 制冷系统的运行与管理	一、制冷的基本原理
第一节 制冷系统的运行与管理		一、制冷的基本原理	二、制冷系统的基本构成
二、制冷系统的基本构成		二、制冷系统的基本构成	三、制冷系统的管理
三、制冷系统的管理		第四节 运送系统的运行与管理	一、饭店电梯的用途
第四节 运送系统的运行与管理		一、饭店电梯的用途	二、电梯的数量要求
一、饭店电梯的用途		二、电梯的数量要求	三、电梯的组成
二、电梯的数量要求		三、电梯的组成	四、电梯的使用与运行管理
三、电梯的组成		四、电梯的使用与运行管理	本章小结 复习思考题
四、电梯的使用与运行管理		本章小结 复习思考题	综合案例 实训题
本章小结 复习思考题		综合案例 实训题	第三章 饭店设备系统的运行与管理(下篇)
综合案例 实训题		学习目标	第一节 给排水系统的运行与管理
第三章 饭店设备系统的运行与管理(下篇)	学习目标	第一节 给排水系统的运行与管理	一、饭店的给水系统
第一节 给排水系统的运行与管理		一、饭店的给水系统	二、饭店的排水系统
一、饭店的给水系统		二、饭店的排水系统	第二节 中央空调系统的运行与管理
二、饭店的排水系统		第二节 中央空调系统的运行与管理	一、空调参数及标准
第二节 中央空调系统的运行与管理		一、空调参数及标准	二、饭店的空调系统形式
一、空调参数及标准		二、饭店的空调系统形式	三、中央空调系统的组成与工作原理
二、饭店的空调系统形式		三、中央空调系统的组成与工作原理	四、中央空调系统管理
三、中央空调系统的组成与工作原理		四、中央空调系统管理	第三节 消防系统的运行与管理
四、中央空调系统管理		第三节 消防系统的运行与管理	一、消防系统的组成
第三节 消防系统的运行与管理		一、消防系统的组成	二、消防系统的管理
一、消防系统的组成		二、消防系统的管理	三、火灾预防
二、消防系统的管理		三、火灾预防	第四节 信息系统的运行与管理
三、火灾预防		第四节 信息系统的运行与管理	一、通讯系统
第四节 信息系统的运行与管理		一、通讯系统	二、音响系统
一、通讯系统		二、音响系统	三、有线电视(CATV)系统
二、音响系统		三、有线电视(CATV)系统	四、闭路电视(CCTV)监控系统
三、有线电视(CATV)系统		四、闭路电视(CCTV)监控系统	五、防盗报警系统
四、闭路电视(CCTV)监控系统		五、防盗报警系统	六、饭店点菜系统
五、防盗报警系统		六、饭店点菜系统	本章小结 复习思考题
六、饭店点菜系统		本章小结 复习思考题	综合案例 实训题
本章小结 复习思考题		综合案例 实训题	第四章 饭店设备管理各阶段的技术措施
综合案例 实训题		学习目标	第一节 设备的前期管理
第四章 饭店设备管理各阶段的技术措施	学习目标	第一节 设备的前期管理	一、设备前期管理概述
第一节 设备的前期管理		一、设备前期管理概述	二、设备的投资决策与购置
一、设备前期管理概述		二、设备的投资决策与购置	三、设备的安装与试运行
二、设备的投资决策与购置		三、设备的安装与试运行	第二节 设备的运行期管理
三、设备的安装与试运行		第二节 设备的运行期管理	一、设备使用管理的目标、原则、条件和要求
第二节 设备的运行期管理		一、设备使用管理的目标、原则、条件和要求	二、设备使用的动态管理
一、设备使用管理的目标、原则、条件和要求		二、设备使用的动态管理	三、设备维护保养的管理
二、设备使用的动态管理		三、设备维护保养的管理	四、设备故障管理
三、设备维护保养的管理		四、设备故障管理	五、设备维修管理
四、设备故障管理		五、设备维修管理	第三节 设备的后期管理
五、设备维修管理		第三节 设备的后期管理	一、设备改造、更新管理的原则
第三节 设备的后期管理		一、设备改造、更新管理的原则	二、设备改造、更新管理的程序
一、设备改造、更新管理的原则		二、设备改造、更新管理的程序	本章小结 复习思考题
二、设备改造、更新管理的程序		本章小结 复习思考题	综合案例 实训题
本章小结 复习思考题		综合案例 实训题	第五章 饭店设备管理的经济手段
综合案例 实训题		第五章 饭店设备管理的经济手段	第六章 饭店设备运行的保障体系
第五章 饭店设备管理的经济手段		第六章 饭店设备运行的保障体系	参考文献
第六章 饭店设备运行的保障体系		参考文献	

<<饭店设备运行与管理>>

章节摘录

第二章 饭店设备管理理论 【学习目标】 在现代饭店中，现代化的设备设施不仅仅是现代饭店的必备要件，而且已成为判断一个饭店服务质量高低的重要标准。通过本章的学习，使学生能够了解饭店设备的概况；熟悉饭店设备管理的综合管理理论、磨损理论；在此基础上，重点掌握饭店设备管理的要求及其特殊性，从而为后续章节的学习打下基础。

饭店凭借设施设备，通过服务人员的服务劳动，为客人提供旅居的使用价值。设备是饭店经营活动的物质基础。

加强设备管理是饭店提高服务质量的必要物质条件，也是提高饭店经济效益的重要途径。

第一节 饭店设备概述 一、饭店设备的发展简况 根据社会经济发展的需要，饭店设备随着科学技术的发展和人类需求的变化而不断变革、进步。

在不同的发展阶段，饭店设备各有其特点和运转规律，设备管理的要求和目的也存在差异。

饭店设备主要经历了以下四个发展阶段。

(一) 客栈时期 在古代，许多人出于政治、经济、军事、宗教等目的而从事旅行活动。

为了满足这类旅行活动的食宿需要，世界各地都出现了很多小客栈。

这些小客栈遍布于交通要道和大中城市。

当时，客栈向人们提供的是非常简单的住宿、餐饮条件，设施简陋，无设备可言，更谈不上管理。

<<饭店设备运行与管理>>

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>