

## <<饭店设备管理>>

### 图书基本信息

书名：<<饭店设备管理>>

13位ISBN编号：9787563712670

10位ISBN编号：7563712674

出版时间：2005-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：陆诤岚

页数：212

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>

## <<饭店设备管理>>

### 内容概要

本书从我国饭店设备管理的特点和现实出发,根据设备管理的基本要求,借鉴国外设备管理的理论和经验,总结以往教学经验和研究成果编写而在。

全书分为五章,第一章对饭店设备管理的基本概念、范畴及理论基础进行了阐述。

第二章对饭店的给排水、供配电、制冷、供热、空调、消防、运送等七大重要设备系统的系统构成、重要设备的运行原理、系统管理要点进行了分析和说明。

第三章专门分打了饭店能源管理的问题。

能源消耗占饭店运行成本的15%左右,能源管理也是饭店环境管理的方面。

因此,在饭店设备管理占有重要位置。

在了解饭店设备的基础上,第四章和第五章探讨了饭店设备的管理内容、方法、原则等问题。

第四章按照设备寿命全过程的顺序分析了各一环节的管理要点,第五章则重点探讨了设备管理需要的组织结构、管理体制等方面的问题。

本书主要面向本科院校旅游管理、饭店管理专业的学生,高职、中专学生和旅游饭店从业人员。

考虑到学生的知识结构状况,本书在编写过程中尽量避免不易掌握的技术内容,以比较浅显的语言对一些技术问题进行说明,但对管理问题作了充分的探讨,从而为学生今后从事饭店管理工作打下基础。

。

## <<饭店设备管理>>

### 书籍目录

第1章 饭店设备管理概论第一节 饭店设备概述一、饭店设备的含义及其分类二、饭店设备的发展简况三、饭店设备的特点第二节 饭店设备管理概述一、饭店设备管理的重要性二、饭店设备管理的特点三、饭店设备管理的目标四、饭店设备管理的基本原则五、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、设备寿命周期费用二、设备综合管理三、设备磨损理论第2章 饭店主要设备系统的运行与管理第一节 供配电系统的运行及其管理一、饭店用电概述二、供配电系统的构成三、饭店照明系统的管理四、饭店供配电系统的管理第二节 饭店给水、排水系统的运行及其管理一、饭店经营对给水系统的要求二、给水系统的设备构成三、给水方式四、给水系统的管理五、饮用水供应六、排水系统第三节 供热系统的运行及其管理一、供热系统的设备构成二、供热系统的管理要求第四节 制冷系统的运行及其管理一、制冷的基本原理二、制冷的系统的构成三、制冷系统的运行管理第五节 中央空调系统的运行及其管理一、空气调节的基本概念二、中央空调系统构成三、空气处理设备四、中央空调系统的管理要求第六节 消防系统的进行及其管理一、火灾报警系统二、消防控制系统三、消防灭火系统四、防、排烟系统五、消防系统运行管理第七节 运送系统的运行及其管理一、电梯的构造二、电梯的性能要求三、电梯的使用和运行管理第3章 饭店能源管理第一节 能源概述一、能源的概念和分类二、能源的计量单位第二节 饭店能源管理一、饭店能源管理概述二、饭店能源计量管理三、饭店能源统计第三节 饭店节能概述一、饭店节能概述二、饭店区域节能控制三、能源使用控制系统第4章 饭店设备管理的基本环节第一节 设备的前期管理.....第5章 饭店设备运行的保障体系

<<饭店设备管理>>

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>