

<<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。

## &lt;&lt;饭店设备运行与管理&gt;&gt;

## 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  |
| 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              | 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       |
| 二、供配电系统的组成           | 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 |
| 一、饭店的供热方式            | 二、锅炉供热系统           | 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            | 二、制冷系统的基本构成        | 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            | 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   |
| 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) | 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      |
| 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        | 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         | 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            | 三、火灾预防             | 第四节 信息系统的运行与管理   | 一、通讯系统         |
| 二、音响系统               | 三、有线电视(CATV)系统     | 四、闭路电视(CCTV)监控系统 | 五、防盗报警系统       |
| 六、饭店点菜系统             | 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 | 学习目标             | 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       | 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 | 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       |
| 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   | 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            |
| 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             |                |

## <<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>