

<<饭店设施的管理与设计>>

图书基本信息

书名：<<饭店设施的管理与设计>>

13位ISBN编号：9787503221804

10位ISBN编号：7503221801

出版时间：2003-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：斯第帕纳克

页数：582

译者：张学珊

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>

<<饭店设施的管理与设计>>

内容概要

目前，全世界有60多个国家引进了AH&LA的教材，有1400多所大学、学院、职业技术学校将其作为教科书及教学辅助用书。

全球45个国家有120多个授权机构为饭店35个重要岗位颁发AH&LA职业资格证书，该证书在饭店业内享有最高的专业等级。

中国旅游出版社引进了AH&LA系列教材，使读者能够从中见识到饭店工作的真正挑战，并能从中获得解决实际问题的方法和技巧的训练，它将帮助你全面了解国际现代化饭店的管理与运作实务，提高饭店经营和管理的专业水准。

<<饭店设施的管理与设计>>

作者简介

David M.Stipanuk(大卫·M·斯第帕纳克) 1983年起一直是康奈尔大学饭店管理学院物业管理系教师。授课领域包括：可持续发展，设施管理，饭店风险管理以及饭店改造与建设。自著或与他人合著的著作有《饭店工程系统管理》、《安全与防遗失管理》等。他是美国供暖、制冷和空调工程师协会，美国饭店业协会高级工程师及政府环保官员联合会，白宫旅游环境问题特别小组，泛美健康组织，加勒比饭店协会环境评审小组等组织的会员。

张学珊，1978年本科毕业于北京第二外国语学院英语专业。曾在中共中央对外联络部任翻译，曾赴墨西哥坎昆凯悦集团学习饭店管理。现任赛特国际物业管理有限公司总经理，北京赛特国际饭店管理有限公司董事、总经理，兼任北京物业管理商会副会长。

<<饭店设施的管理与设计>>

书籍目录

序 作者简介 学习教育学院课程的提示 第一部分 介绍 1.饭店设施的作用、成本和管理 饭店设施的作用与饭店设施有关的成本 开发及建设成本·运营成本·更新成本 设施设计对设施管理的影响 设施的组成与布局·材料、建筑方法和类型·设备·系统 管理责任 管理合同和特许经营合同 设施管理部门的责任 饭店经营业务中的设施经理 结论 注释 主要术语 复习题 网址 2.饭店设施——综述 调入的维护和修理 维护管理系统 外购 设施管理中的计算机物互联网应用 POM和公用能耗预算 合同服务、责任会计及设施成本 资本支出管理 设施基准数据 维护人员的管理 培训及证书 注释 主要术语 复习题 网址 3.饭店设施——概述 客房和走廊 公共场所 娱乐和外部区域 后台 洗衣房·餐馆服务·办公室 建筑结构和外墙 对建筑物系统设计的建议 结论 注释 主要术语 复习题 网址 4.环境和可持续发展管理 第二部分 设施系统 5.安全和保安系统 6.供水和废水系统 7.电气系统 8.供暖、通风及空调系统 9.照明系统 10.洗衣房系统 11.通信系统 12.食品加工设备 第三部分 外部围护结构 13.建筑物和外部结构 第四部分 设施设计 14.饭店规划与设计 15.餐饮服务和规划 16.更新和资金方案 附录1：工程工作原则 附录2：干湿度和人体舒适感 译后记

<<饭店设施的管理与设计>>

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>