

《食品质量管理学(刁恩杰)》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年03月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787122159816

内容简介

本书是高等学校食品专业主要的课程教材，也是面向21世纪的课程教学改革教材。本书是在刁恩杰等编写的《食品安全与质量管理学》基础上进行了改进和完善。本书对《食品安全与质量管理学》进行了较大幅度的改进，在阐述食品质量管理学基本理论、基本方法的同时，力求反映我国在21世纪食品质量管理领域的学科前沿问题，增加了质量设计、质量检测、食品法规和标准，使食品质量管理学的内容更加完整、全面。本书内容包括食品质量管理基本理论、食品质量设计、食品质量控制、食品质量保证、食品质量检测、食品质量成本管理以及食品质量标准与法规。本书适用于作为高等院校食品专业及其相关专业的本科生和研究生教材，也可作为食品企业质量管理者和员工质量管理培训的参考教材。

目录

第1章 食品质量管理概述

1.1 食品质量与质量管理

1.1.1 食品质量的重要性

1.1.2 我国食品质量与安全现状

1.1.3 食品质量安全事件的特点

1.2 食品质量管理的内容

1.2.1 质量方针和质量目标

1.2.2 质量策划

1.2.3 质量控制

1.2.4 质量保证

1.2.5 质量改进

1.3 食品企业质量管理

第2章 食品质量

1.1 食品质量与质量管理

1.1.2 我国食品质量与安全现状

1.2 食品质量管理的内容

1.2.2 质量策划

1.2.4 质量保证

1.3 食品企业质量管理

第2章 食品质量

2.1.1 食品的定义

2.2 食品质量的内涵

2.2.2 具有代表性的质量定义

2.2.4 质量形成过程

2.4 食品质量战略

2.4.2 质量战略类型

第3章 食品质量管理

3.1.1 管理的定义及职能

3.2 质量管理

3.2.2 质量管理的发展阶段

3.2.4 质量管理战略

3.3 食品质量管理

3.3.2 食品质量管理的重要性

3.3.4 食品质量管理的特殊性

4.1 质量设计

4.1.2 食品质量设计

4.2.1 新产品种类

4.2.3 新产品开发

4.3.1 质量功能展开

5.1 质量波动

5.1.2 质量波动的原因

5.2 质量数据

5.2.2 搜集数据的目的

5.2.4 数据特征值

5.3 质量控制工具（一）QC旧七法

5.3.2 排列图

5.3.4 直方图

5.3.6 分层法

5.4 质量控制工具（二）QC新七法

5.4.2 关联图

5.4.4 PDPC图

5.4.6 箭形图（网络图）

6.1 质量改进的概念

6.2.1 改进的必要性

6.3 质量改进的组织

6.3.2 质量改进团队

6.4.1 产品质量改进对象

6.4.3 质量改进策略

6.4.5 质量改进工具

7.1 质量保证

7.1.2 质量保证观念的演进

7.2.1 食品原料质量保证体系

7.2.3 食品流通过程中的质量保证体系

第8章 食品质量管理体系

8.1.1 ISO 9000族产生的背景

8.1.3 ISO 9000：2008族的组成

8.2 ISO 9000：

8.2.2 质量管理体系基础

8.3 GB/T 19001：

8.3.2 范围

8.3.4 术语和定义

8.3.6 管理职责

8.3.8 产品实现

8.4 质量管理体系审核与认证

8.4.2 质量管理体系认证的流程和规则

8.5.1 ISO 9001在食品企业中实施的意义

9.1 质量检测基础

9.1.2 食品质量检测的功能和任务

9.2 感官检测

9.2.2 感官检测的要求

9.3 理化检测

9.3.2 理化检测的内容

9.3.4 理化检验基本程序

9.4.1 微生物检测概述

10.1 质量经济性

10.1.2 质量波动与损失

10.2.1 质量成本涵义

10.2.3 质量成本特点

10.3 质量成本管理

10.3.2 质量成本核算

10.3.4 质量成本计划和控制

11.1 我国食品标准体系

11.1.2 标准的分类及制定程序

11.2 我国食品法律法规体系

11.2.2 产品质量法

11.2.4 进出口商品检验法

11.3 我国食品安全监管机构

11.3.2 农业部

11.3.4 质量监督检验检疫局

11.4 国际食品质量标准与法规

11.4.2 国外食品法规与标准

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)