

<<食品企业质量管理学>>

图书基本信息

书名：<<食品企业质量管理学>>

13位ISBN编号：9787502759254

10位ISBN编号：7502759255

出版时间：2003-8

出版时间：海洋出版社

作者：邱澄宇

页数：210

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>

<<食品企业质量管理学>>

内容概要

《食品企业质量管理学》系统介绍了食品质量与安全管理的有关知识。
内容包括：食品企业的全面质量管理、质量管理成本及其计算、食品安全预防控制体系和2000版ISO9000等现代食品企业常用的几种质量管理方法。
收录了国内外食品企业全面质量管理的许多实例，以满足现代食品生产对食品专业技术人员的质量管理知识的要求。
书后附有练习题。
主要作为有关院校食品专业教学用书，以及供食品企业管理、食品质量与卫生管理人员和食品技术人员使用。
也可作为推广ISO9000或HACCP质量体系的食品企业的员工培训教材。

<<食品企业质量管理学>>

书籍目录

第一章 绪论第1节 质量管理的发展概况第2节 食品工业的全面质量管理第3节 全面质量管理的基础工作第4节 质量保证体系第5节 质量成本——质量体系的经济基础第二章 食品工业企业全面质量管理的基本方法第6节 PDCA循环法第7节 质量管理的数理统计方法第8节 质量控制图法第9节 相关图法与统计表法第10节 不良品统计法第三章 食品工业企业产品生产工程能力与工程能力指数及其应用第11节 食品生产工程能力与工程能力指数第12节 食品生产工程能力指数计算实例第四章 食品工业中的质量管理第13节 菠萝罐头生产的质量管理第14节 芦笋罐头生产的质量管理第15节 冷冻食品的质量管理第16节 味精工业的质量管理第五章 食品安全卫生预防控制体系第17节 HACCP概述第18节 食品的危害及预防措施第19节 建立HACCP体系的基础条件第20节 HACCP原理和HACCP计划的制定第21节 HACCP体系的实施步骤第22节 GMP、SSOP、HACCP、ISO9000的关系第23节 食品加工HACCP应用实例第24节 HACCP体系的优点与存在的问题第六章 现代企业质量体系与ISO系列标准第25节 ISO9000族标准简介第26节 质量管理体系——基础和术语第27节 ISO9001：2000标准基本内容第28节 ISO14000系列标准简介附录1 食品工业全面质量管理习题附录2 中华人民共和国水产行业标准水产品加工质量管理规范附录3 中华人民共和国国家标准食品企业通用卫生规范附录4 5S企业规范管理简介主要参考文献

<<食品企业质量管理学>>

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>