

图书基本信息

书名：<<金丰团膳食品质量与安全/科技部十一五大城市营养配餐产业化标准科研项目系列丛书>>

13位ISBN编号：9787504468963

10位ISBN编号：7504468967

出版时间：2010-6

出版时间：中国商业出版社

作者：杨铭铎，宋子刚 编

页数：380

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>

内容概要

团膳是餐饮的重要组成部分，团即团体，膳即膳食，团膳是指相对集中的一类人群的饮食。它包括学校营养餐，企事业单位工作商务餐，公共写字楼商务餐，部队餐饮、交通运输、会展餐饮、航空餐饮等。

《金丰团膳食品质量与安全》以立足中国团膳行业标准，立足金丰，立足生产经营实际，立足团餐行业标准发展为特点，是经几年团膳生产经营实践又经理论提升而形成的。

该书不仅对于中国团膳企业具有指导意义，而且对于中国团膳行业标准的发展将起到积极的促进作用。

为中国团膳进入国际化竞争行列奠定了坚实的中国团膳行业标准基础，具有划时代的中国团膳行业标准指导作用和深远意义。

作者简介

杨铭铎，男，汉族，1956年3月出生，博士（后）、教授、留日学者，黑龙江省青年突击手，黑龙江省优秀博士后，国家政府特殊津贴专家。

历任黑龙江商学院旅游烹饪系副主任、主任、学院副院长，哈尔滨商业大学副书记、副校长，现任黑龙江省科学技术协会副主席，哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任，黑龙江省旅游学科带头人。

哈尔滨商业大学旅游管理、食品科学硕、博士生导师。

从事以“食”为核心的研究工作，涉及制冷工程、食品科学与工程、烹饪科学与技术、中式快餐、饮食美学、餐饮与旅游管理等领域，现已在国内外学术刊物上发表学术论文245篇，主编（审）教材、著作54册（套），完成中国博士后基金项目“饮食美学及其在餐饮企业产品创新中的应用研究”、国家人事部基金项目“中式快餐产业化示范工程”等国家、省部级科研项目39项，在研国家社会科学基金项目“现代餐饮企业创新系统的体系构建”、国家人事部基金项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”和黑龙江省哲学社会科学规划项目“饮食美学研究”等国家、省部级科研项目十项。

多次获得国家、省部级奖励。

兼任黑龙江省政协七、八届委员，九届常委，教育组副组长，省政协特邀信息顾问，国际饮食文化研究会委员，中国烹饪协会常务理事、专家工作委员会副主任、快餐专业委员会顾问，餐饮业国家级一级评委，中国职业教育学会教学指导委员会常务理事、旅游烹饪专业研究会主任，黑龙江省欧美同学会副会长、博士学术研究会副会长、商务策划咨询协会会长，黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会、职业技术培训学会副会长，黑龙江省食文化研究会名誉副理事长，广东顺德市政府、云南省烹饪协会特邀顾问，黑龙江省旅游集团股份有限公司、黑龙江省北大荒丰缘麦业有限公司独立董事，中国人民解放军军需大学、郑州工程学院、河北科技师范学院、哈尔滨学院、四川烹饪高等专科学校客座教授，《食品科学》、《中国食品》编委，《商场现代化》高级顾问等多项学术兼职。

宋子刚，男，汉族，1964年5月18日出生，硕士，EMBA高级经济师。

1980年入伍，上校军衔，先后荣立“二等功”一次、“三等功”三次；先进事迹曾被《解放军报》、《解放军文艺》连载刊登并获全军优秀“共产党员”荣誉称号。

2000年转业进入北京团餐领域，2005年8月1日创办北京金丰餐饮有限公司。

毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系，特别得到恩师哈尔滨商业大学副校长杨铭铎教授的培养与精心指导。

从事烹饪工作20余年，涉及国家党政军机关接待管理、野战部队营养配餐、战时摩托化部队配餐、航空食品配餐、大型企业大型活动营养配餐等领域。

先后在《中国烹饪》、《中国食品》刊物上发表学术论文30余篇。

主编《金丰团膳营养配餐指南》、《金丰团膳服务实战100例问答》、《金丰团膳中英文菜谱800例》等著作。

2008年1月主持科技部“十一五”大城市营养配餐产业化标准科研带头工作，励志中国团餐行业标准的制定。

2008年8月北京奥运会负责奥运总指挥部、北京市政府、首都国际机场等国家重要机关餐饮服务，受到奥运总指挥部、北京市委市政府的通令表彰。

2009年5月开创出版了中国饮食行业第一份以团餐为主题的刊物——《金丰团膳报》。

2009年10月负责国庆阅兵供餐工作，受到公安部、首都机场等单位的通令表彰。

2010年北京金丰餐饮有限公司被中国烹饪协会评为“2009年度中国快餐50强企业”、“中国快餐知名品牌”。

书籍目录

第一章 金丰团膳食品质量与安全一级管理——食品质量安全、环境、职业健康安全管理手册第二章 金丰团膳食品质量与安全二级管理第一节 文件控制程序第二节 记录控制程序第三节 信息沟通控制程序第四节 管理评审控制程序第五节 内部审核控制程序第六节 应急准备和响应控制程序第七节 人力资源管理程序第八节 设施、设备管理程序第九节 良好操作规范第十节 危害分析和控制措施组合计划书第十一节 与顾客有关的过程控制程序第十二节 菜品设计和开发控制程序第十三节 供应商管理和采购控制程序第十四节 监视和测量装置控制程序第十五节 食品质量验证程序第十六节 顾客满意控制程序第十七节 质量不合格品和潜在不安全产品控制程序第十八节 产品召回控制程序第十九节 纠正和预防措施控制程序第二十节 环境因素识别和评价控制程序第二十一节 危险源辨识、风险评估和风险控制策划程序第二十二节 法律法规及其他要求控制程序第二十三节 目标、指标和管理方案控制程序第二十四节 环境运行控制程序第二十五节 职业健康安全运行控制程序第二十六节 环境、职业健康安全绩效监测和测量控制程序第二十七节 合规性评价控制程序第二十八节 环境和职业健康安全不符合控制程序第二十九节 环境和职业健康安全事件（事件）报告、调查处理程序第三章 金丰团膳食品质量与安全三级管理第一节 固体、废弃物管理规范第二节 水污染防治管理规范第三节 噪声污染管理规范第四节 大气污染防治管理规范第五节 能源消耗管理规范第六节 办公室用品管理规范第七节 机动车辆管理规范第八节 化学品管理规范第九节 相关方管理规范第十节 安全防火管理规范第十一节 新、改、扩建项目管理规范第十二节 化学品泄漏应急预案第十三节 火灾急救应急预案第十四节 防洪、防风作业应急预案第十五节 补餐应急预案第十六节 压力容器爆炸应急预案第十七节 污染环境事故应急预案第十八节 停水、停电、停气应急预案第十九节 意外伤害应急预案第二十节 车辆交通事故应急预案第二十一节 门卫、保安值班制度第二十二节 特种设备安全管理制度第二十三节 劳动防护用品管理办法第二十四节 三级安全教育制度第二十五节 职工职业体检管理办法第二十六节 岗位说明和任职条件第二十七节 原辅料标准第二十八节 顾客投诉和抱怨处理规程第二十九节 前提方案第三十节 餐食卡片第三十一节 顾客财产管理规定第四章 实战案例——金丰地服店标准化作业手册参考文献后记

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>