

此页面上的内容需要较新版本的 Adobe Flash Player。



最新通告： 06-28 河北师范大学全日制专科学子学业 06-24 我系举办首届“学子之星”颁奖典礼 06-19 “机关干部、专业教师进宿舍”活动

您现在正在浏览： 首页 > 师资队伍 > 教师名录 > 正文

冯玉珠

发布时间： 2013-05-22 16:57:06 作者： 本站编辑 来源： 本站原创 浏览次数： 我要评论()

冯玉珠，男，河北师范大学旅游学院烹饪与食品科学系主任、教授、硕士研究生导师，中式烹调高级技师，教育部高等学校餐旅管理与服务类专业教学指导委员会委员，中国职业技术教育学会旅游餐饮专业教学研究会会员，中国烹饪协会专家工作委员会委员，全国餐饮业标准建设委员会委员，全国中餐科技进步奖评审委员会委员，餐饮业国家级评委，劳动和社会保障部职业技能鉴定中心命题专家，国家职业技能鉴定高级考评员，《河北饮食文化》编委副主任，《餐饮世界》杂志编委，河北省饮食文化（专家）研究会研究员，河北省饭店烹饪餐饮行业协会副会长。主要研究烹饪教育、饮食文化及餐饮管理、旅游文化。

曾主持完成省级科研课题3项，校级科研课题（含质量工程）13项，参与省级科研课题8项，校级科研课题（含质量工程）8项。出版专著、主编教材26部，总主编全国高等教育自学考试餐饮管理专业暨中国餐饮业职业经理人资格证书考试辅导丛书1套8册，发表专业论文200余篇。

主要著作有《中国热菜烹调法》（河北科学技术出版社，1990.11）、《美食胜过化妆品》（河北科学技术出版社，1992.11）、《中国冷菜烹调法》（中国旅游出版社，1995.11）、《烹调工艺学》（中国轻工业出版社，2005.1）、《餐饮礼仪全攻略》（对外经济贸易大学出版社，2005.7）、《商务宴请攻略》（中国轻工业出版社2006.1）、《宴之道》（中央编译出版社，2006.3）、《创新菜肴研发与经营》（重庆大学出版社，2008.7）、《饮食文化概论》（中国纺织出版社，2009.3）、《烹调工艺学（第3版）》（普通高等教育“十一五”国家级规划教材，中国轻工业出版社，2009.6）《烹饪原料》（普通高等教育“十一五”国家级规划教材，中国轻工业出版社，2009.6）、《饮食文化与旅游》（化学工业出版社，2010.7）、《烹调工艺实训教程》（中国轻工业出版社，2010.8）、《菜点创新教程》（上海交通大学出版社，2011.10）、《餐饮产品研发与创新》（中国轻工业出版社，2012.02）等。

先后荣获首届河北省中等职业学校烹饪专业技能比赛优秀指导教师奖（1989年），石家庄市教育委员会优秀共青团员（1992年），河北师范大学首届优秀教案二等奖（2003年）、实验室工作先进个人（2004年）、多媒体教育软件大赛二等奖（2005年）、教书育人模范教师（2006年）、第七届校级教学成果奖二等奖（2007年）、第八届校级教学成果二等奖（2009年），河北省职业教育教学研究项目一等奖（2004年）、河北省高校第四届多媒体教育软件大赛优秀奖（2005年）、“中华金厨奖”最佳烹饪理论奖（2005年）、石家庄市餐饮文化教育优秀成果奖（2007年）、河北省餐饮文化理论研究突出成就奖（2008）、中国饭店与餐饮业优秀教育工作者（2008年）、河北师范大学第七届校级教学名师（2011）、河北师范大学旅游学院魅力教师奖（2011）等荣誉称号。



顶

踩

上一篇：路紫

下一篇：沈和江

友情链接

[河北师范大学](#)

[河北省教育厅](#)

[国家旅游局](#)

[河北省旅游局](#)

[中国民航管理局](#)

地址：河北省石家庄市南二环东路20号 邮编：050024 电话：0311-80786100

制作维护：河北师范大学旅游系