

石油化工技术专业群课程及教材佐证材料

序号	佐证内容	佐证材料名称	页码
1	2019 年广东省高等职业教育质量与教学改革工程（精品开放课程）项目验收结果	公示网页	3-4
2	副主编“高职高专十三五规划教材”《无机化学》（胡鑫鑫、甘钊生老师）	教材封面页	5
3	参编“高等教育十一五规划”教材《化工单元操作》（董利、张燕、王丹菊老师）	教材封面一、前言页	6
4	参编“高职高专食品类系列规划”教材《食品加工技术》（左映平老师）	教材封面一、前言页	7
5	参编“普通高等教育十三五规划”教材《普通化学实验》（梁志、邓小玲老师）	教材封面一、前言页	8
6	参编“高职高专食品类专业系列规划教材”《乳品加工技术》（左映平老师）	教材封面一、前言页	9
7	参编“21 世纪高等职业教育食品加工技术专业工学结合系列教材”《食品微生物检验技术》（左映平老师）	教材封面一、前言页	10
8	参编“十二五职业教育国家规划教材”《有机化学》（孙国勇老师）	教材封面一、前言页	11
9	副主编“高职高专食品类专业系列规划教材”《食品营养与卫生》（张榕欣老师）	教材封面一、二页	12

10	副主编 “十三五高职高专院校规划教材”《食品营养卫生与健康》(张榕欣老师)	教材封面一、 三页	13
11	主编 “全国高职高专食品类、保健品开发与 管理专业十三五“规划教材”《中医养生与食 疗》(张榕欣老师)	教材封面页	14
12	参编 “十三五职业教育国家规划”教材《食 品仪器分析技术》(刘影老师)	教材封面一、 二	15

1. 2019年广东省高等职业教育质量与教学改革工程（精品开放课程）项目验收结果 公示网页

关于2019年广东省高等职业教育质量与教学改革工程（精品开放课程）项目验收结果的公示

发布日期：2020-04-14 14:47:25 浏览次数：4056 来源： 职终处

根据《广东省教育厅关于开展2019年度广东省高等职业教育教学质量与教学改革工程验收工作的通知》（粤教职函〔2019〕65号），教育厅组织专家对53所院校的522门精品开放课程开展验收工作；经专家验收，358门验收拟通过，94门拟暂缓通过,70门拟不予通过（见附表）。

公示期自2020年4月14日至2020年4月20日止。公示期内，如持有异议，可通过邮件、传真等书面形式向省教育厅反映。以个人名义反映的应签署本人真实姓名和提供联系方式，以单位名义反映的应加盖本单位印章。

联系电话：（020）37629455、37627457（传真），邮箱：dongj@gdedu.gov.cn，联系地址：广州市东风东路723号广东省教育厅职业教育与终身教育处。

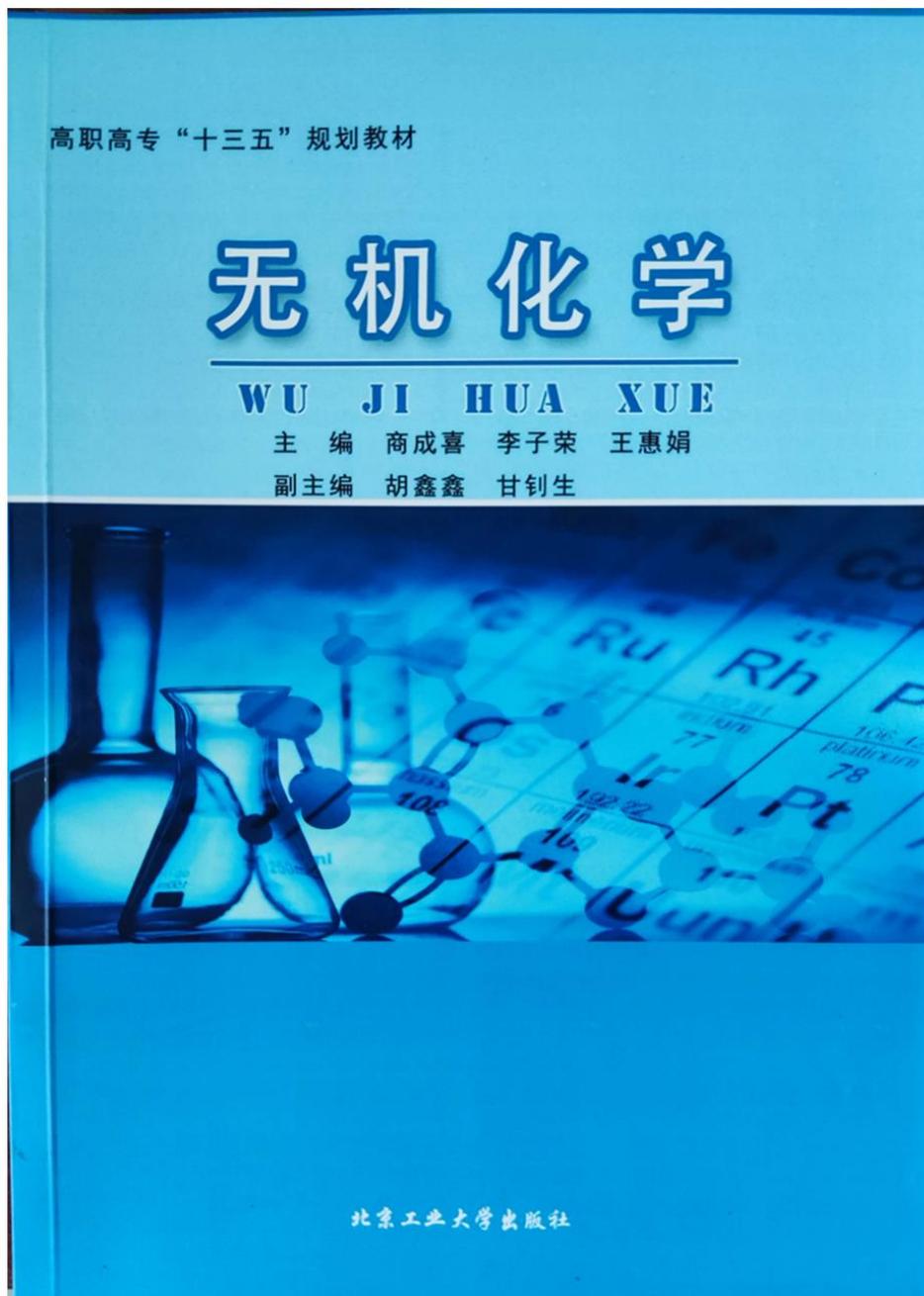
附件：[广东省高职教育质量与教学改革工程（精品开放课程）项目验收结果.pdf](#)

2019年度广东省高职教育质量与教学改革工程（精品开放课程）项目验收结果

序号	学校名称	项目名称	项目负责人	验收结论
1	东莞职业技术学院	Flash动画制作	邹利华	通过
2	东莞职业技术学院	单片机技术综合实践	卞建勇	不予通过
3	东莞职业技术学院	计算机数学	冯天祥	不予通过
4	东莞职业技术学院	数控编程与操作	范四立	通过
5	东莞职业技术学院	机械制造技术	李龙根	通过
6	东莞职业技术学院	数据库技术及应用	胡选子	通过
7	东莞职业技术学院	仓储与配送实务	颜汉军	通过
8	佛山职业技术学院	计算机应用基础	田钧	通过
9	佛山职业技术学院	汽车电气系统检修	崔巍	通过
10	佛山职业技术学院	并网光伏发电系统设计与施工	胡昌吉	通过
11	佛山职业技术学院	机械设计与创新	朱秀娟	通过
12	佛山职业技术学院	快速制造技术及应用	陈开源	通过
13	佛山职业技术学院	仓储与配送实务管理	郑丽	通过
14	佛山职业技术学院	国际贸易实务	赖红清	通过
15	佛山职业技术学院	酒店职业英语	腾晓蓉	不予通过
16	佛山职业技术学院	旅游电子商务	杨香花	通过
17	佛山职业技术学院	商品知识与养护技术	王慧	通过
18	广东创新科技职业学院	冲压工艺与模具设计	王树勋	不予通过
19	广东东软学院	客户关系管理实务	李文龙	不予通过
20	广东东软学院	ASP.net网站开发	杨利	不予通过

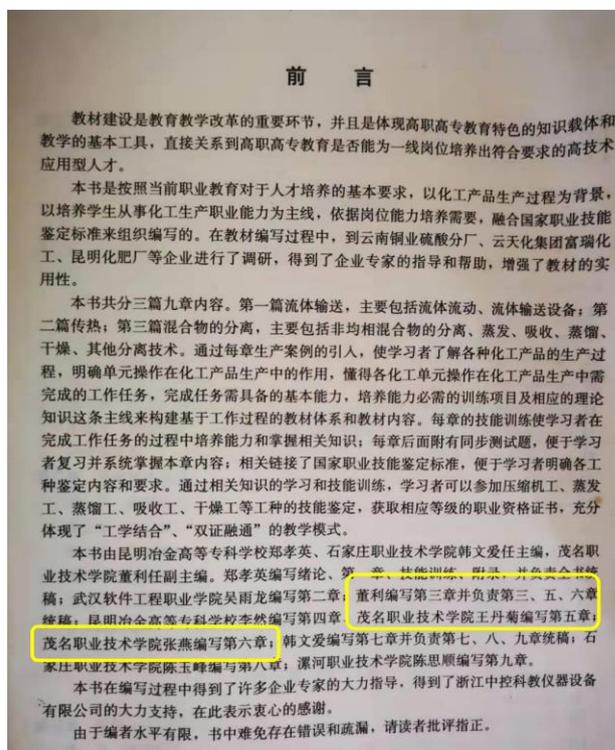
389	罗定职业技术学院	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	莫秋婵	不予通过
390	罗定职业技术学院	小学英语教学法	陈昌奇	暂缓通过
391	茂名职业技术学院	PLC应用技术	王开	不予通过
392	茂名职业技术学院	仪器分析	黎春怡	通过

2. 副主编 “高职高专十三五规划教材《无机化学》(胡鑫鑫、甘钊生老师) 教材封面页



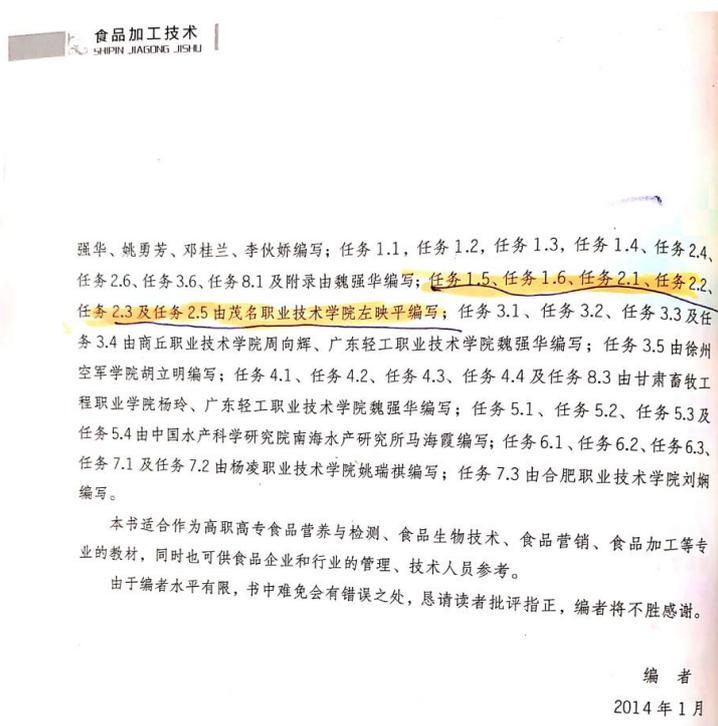
3.2010 年教师参编教材——《化工单元操作》(董利、张燕、王丹菊老师)

教材封面一、前言页

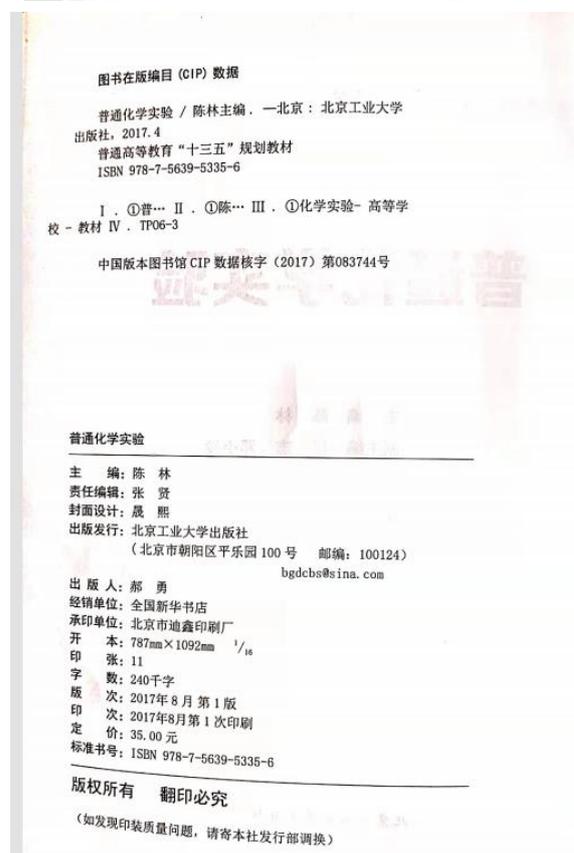
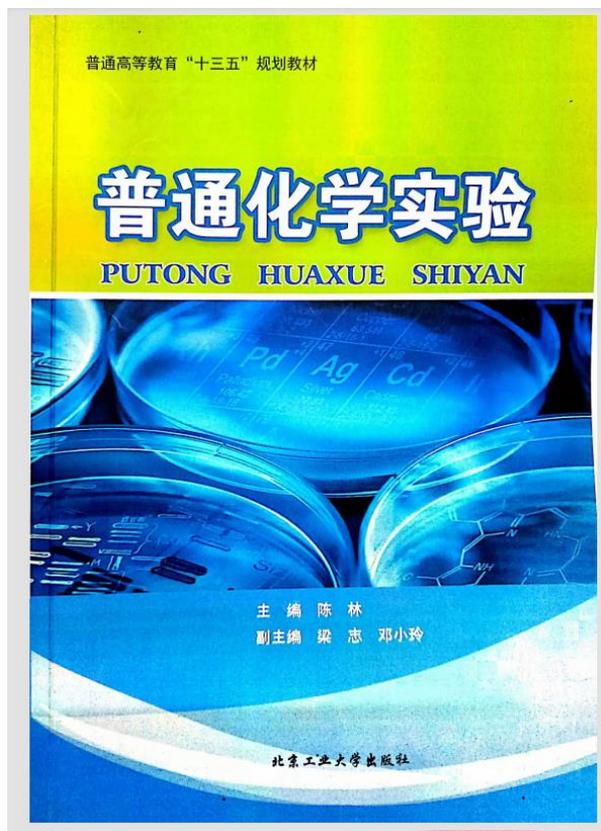


4. 2014 年教师参编教材——《食品加工技术》(左映平老师)

教材封面一、前言页



5. 2017 年教师参编“普通高等教育十三五规划”教材——《普通化学实验》(梁志、邓小玲老师) 教材封面一、前言页



6. 2013 年教师参编 “高职高专食品类专业系列规划教材”《乳品加工技术》(左映平老师) 教材封面一、前言页



近年来,随着人们生活水平的提高,乳及乳制品已经成为人们日常生活中必不可少的食品。我们根据乳品行业各技术领域和岗位技能的任职要求,以“工学结合”模式为切入点,并以实际生产任务或工作过程为导向,按照职业资格标准的工作要求,在不断总结近年来乳品行业发展和特点及乳品教材课程建设与改革经验的基础上,在重庆大学出版社组织下,编写了《乳品加工技术》高职高专食品专业通用教材。

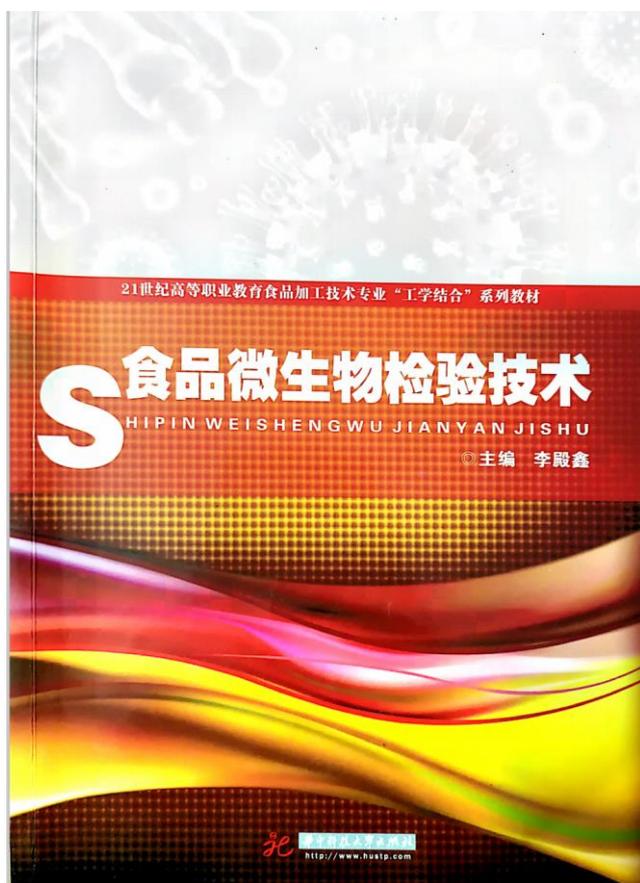
本书紧贴乳品企业岗位对于知识技能和操作技能等需求,以项目型的方式介绍了液态乳、酸乳等乳制品的生产工艺、原理、操作要点、质量控制方法及国家质量标准等,理论结合实际,突出生产技能操作,便于学生学习和掌握岗位操作技能。在编写过程中,力求将乳品行业新知识、新技术、新工艺引入教材中,使高职教育与乳品企业生产紧密结合,体现高职教育的特色。

本书由天津渤海职业技术学院李楠主编并负责全书的统稿工作,刘希凤、魏秋红、申晓琳任副主编。项目1由上海市质量监督检验技术研究院王志伟编写;项目2由河南牧业经济学院申晓琳编写;项目3由漯河职业技术学院魏秋红编写;项目4由山东畜牧兽医职业学院刘希凤编写;项目5由甘肃畜牧工程职业技术学院焦兴弘编写;项目6由**茂名职业技术学院左映平**编写;项目7由商丘职业技术学院石月锋编写;项目8由天津渤海职业技术学院李楠编写;配套教学光盘由天津渤海职业技术学院吕艳蕾统稿整理。

本书编写得到了天津食品研究所赵丽所长、叶春华老师的支持和帮助,在此衷心表示感谢。由于编者的水平有限,不妥之处在所难免,希望广大读者在使用中多提宝贵意见,以便修改完善。

编者
2013年8月

7. 参编“21世纪高等职业教育食品加工技术专业工学结合系列教材”《食品微生物检验技术》(左映平老师)教材封面一、前言页



前 言

本书根据教育部对于高职高专教材建设的要求和高等职业教育的特点来进行编写。在内容安排上,以满足职业岗位的知识技能要求为目标,以理论“必需、够用”为度,涵盖了微生物检验的基础知识和食品中常用微生物指标的检验内容。

本书是以国家最新颁布的《食品安全国家标准 食品微生物学检验》(2010)为依据,根据企业的实际需求,由食品企业的一线技术人员和相关检测科研单位的专家,同时与其他兄弟院校教师联合,共同编写的一本真正适合高职高专院校学生使用的校企合作、工学结合的高职高专教材。

本书的最大特点是将最新的食品微生物学检验的国家标准融入教材的相应内容中,避免了教材中知识内容滞后等相关问题。同时,联合企业一线技术人员参与教材的编写,能够更好地完成学校培养和企业应用之间的无缝对接。

在本书的编写过程中,得到了广东省微生物研究所、广州市食品工业卫生检测所、广东环凯微生物科技有限公司、广州鹰金钱企业集团公司等科研单位和企业的大力支持,同时还得到编者所在院校的帮助,在此深表感谢。

本书的模块一由李殿鑫编写,模块二由许少丹和康艳梅编写,模块三项目一由潘兆广编写,模块三项目二、项目三由戴远威、李殿鑫编写,模块四项目一由李宝玉编写,模块四项目二由黄敏、刘柱明编写,模块四项目三由郑培金、程天德和左映平编写,模块四项目四至项目七由罗映霞、李殿鑫编写,模块五项目一至项目六由钟旭美编写,模块五项目七至项目十一由姚莉编写,模块六项目一至项目四由李殿鑫编写,模块六项目五至项目六由罗映霞编写,模块六项目七至项目十由肖剑编写,项目十一由王莉娜和汪宁编写,附录由卢勉飞和李殿鑫编写。全书由李殿鑫统稿。

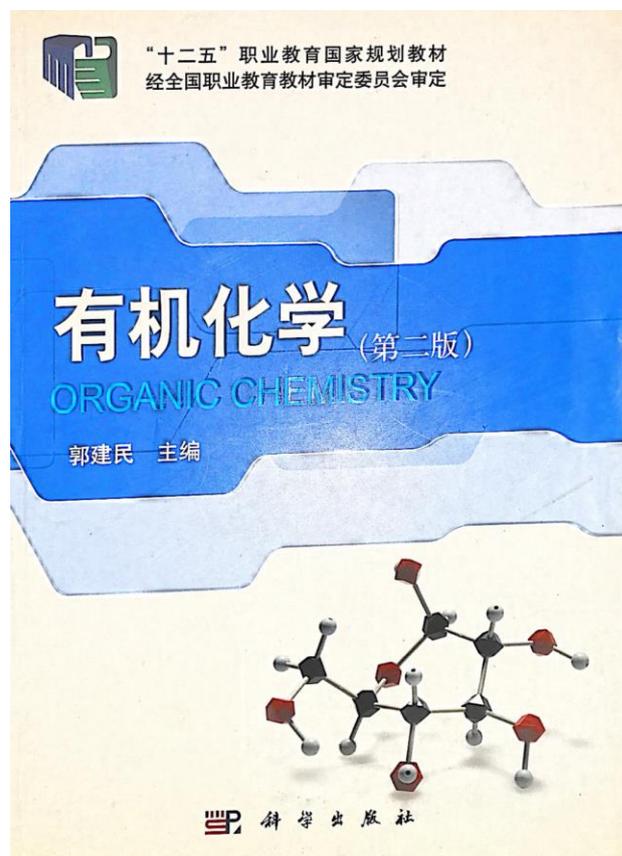
由于编者水平有限,加之时间仓促,收集的材料有限,疏漏和不足之处在所难免,敬请同行专家和广大读者批评指正。

编 者

2012年7月

8. 参编“十二五”职业教育国家规划教材《有机化学》(孙国勇老师)教材封面

一、前言页



第二版前言

随着高职高专教育从规模化增长转入内涵质量建设,我们要更加认真贯彻执行教育部于2006年出台的《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高[2006]16号)的文件精神。为了更好地适应当前高职教育化工类专业人才培养目标和有机化学教学改革的需要,我们在第一版教材教学实践的基础上,根据新的形势要求,对第一版教材进行了修订。

在修订中,重点考虑了化工类专业的需求和高职高专学生的学习要求和特点,着重按项目化教学的要求,使学生在学中有身临企业生产一线的感觉,使学生学习有兴趣,动手有干劲,掌握技能有信心。在理论教学中,体现适度、够用和实用的特色,进一步淡化理论知识,强调专业知识和专业技能知识。在每章前,指出了本章内容的学习目标,并通过化工生产中的典型案例导入学习内容,每节后都安排了相关内容的练习题。每章后有突出重点的本章小结、习题,便于学生复习、思考。为了让学生了解相关的知识,拓宽视野,增强学习的兴趣,在每章后还附有与化工生产或日常生活相关的知识链接,专门介绍化工生产和日常生活中的典型例子。在使用本书时可根据各院校的具体情况选用。

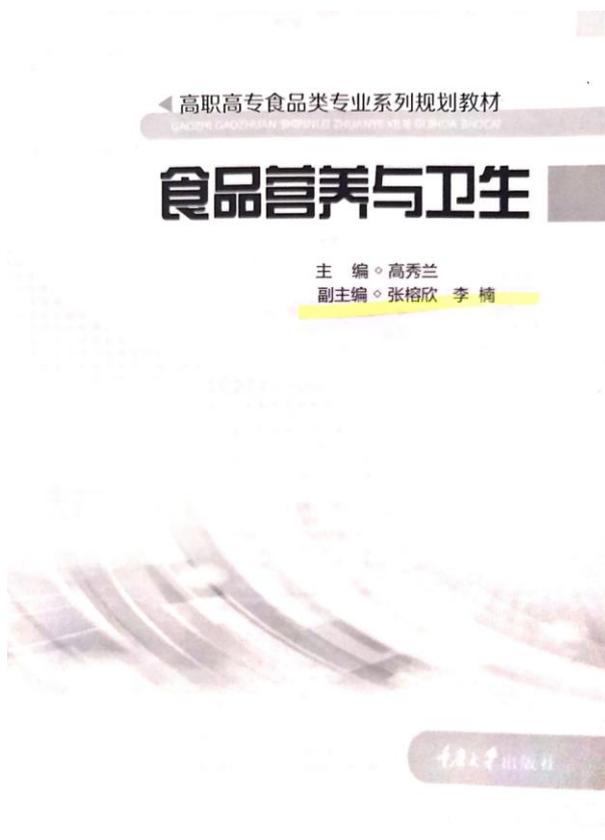
本书编者都是在轻工或化工企业生产一线经常进行实践并有丰富教学经验的老师。全书由常州轻工职业技术学院的郭建民担任主编并编写了第十章,常州轻工职业技术学院的李东海担任副主编并编写了第一~三章、第七章,常州轻工职业技术学院的麻丽华编写了第四章、第十七章,常州轻工职业技术学院的李勇编写了第五章、第九章和第十三章,成都纺织高等专科学校的安红莹编写了第六章,济源职业技术学院的徐贵敏编写了第八章、第十一章,茂名职业技术学院的孙国勇编写了第十二章,三门峡职业技术学院的曹向华老师编写了第十四~十六章。全书由郭建民统稿。

广东轻工职业技术学院的胡智华教授担任主审,并提出了许多宝贵的意见。

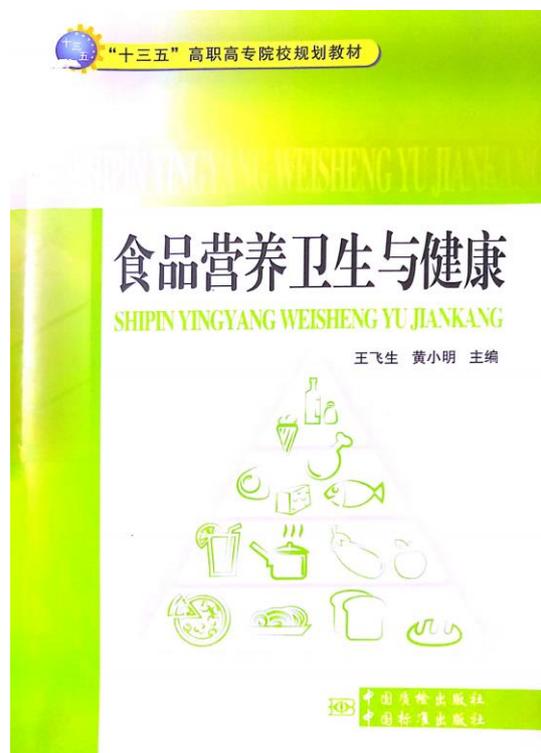
本书可作为高职高专院校化工、医药、环保类等专业的教材,也可作为成人高校化工类专业学生及化工类企业的技术人员的参考用书。

由于编者的水平有限,修改时间紧,书中难免存在疏漏和不妥之处,恳请读者批评指正。

9. 副主编 “高职高专食品类专业系列规划教材”《食品营养与卫生》(张榕欣老师) 教材封面一、二页



10. 副主编 “十三五” 高职高专院校规划教材 《食品营养卫生与健康》(张榕欣老师) 教材封面一、三页



编委会

- 主 编** 王飞生 (清远职业技术学院)
黄小明 (清远职业技术学院)
- 副主编** 杨雅兰 (顺德职业技术学院)
林晓梅 (清远职业技术学院)
梁锦丽 (揭阳职业技术学院)
张榕欣 (茂名职业技术学院)
赵美凤 (浙江省粮油产品质量检验中心)
- 参 编** 谭焕桃 (清远职业技术学院)
刘建伟 (湖南省经济贸易高级技校)
杨永亮 (清远市技师学院)
蒋华平 (韶关市粤北技工学校)

11.主编“全国高职高专食品类、保健品开发与管理专业十三五”规划教材《中医养生与食疗》(张榕欣老师)教材封面页



12. 2019 年教师参编教材——《食品仪器分析技术》(刘影老师)

教材封面一、二

