

## 完成人情况

第七完成人姓名	李 玲	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1978-12	工龄/教龄	20/20
工作单位	长沙商贸旅游职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	大学本科毕业	职称	讲师（高校）
现从事工作及专业领域	餐饮类专业教学；餐饮运行管理、社会服务	联系电话	18974837223
何时何地受何种省部级及以上奖励	2020、2021年指导学生参加湖南省职业院校技能竞赛中餐主题宴会设计赛项分别荣获一、二等奖；2020年获湖南省职业院校技能竞赛“优秀指导教师奖”；2019年指导学生参加第11届全国旅游院校服务技能大赛西餐宴会摆台赛项荣获二等奖。		
主要贡献	<p>作为专业骨干教师，餐饮智能管理专业国家职业教育教师教学创新团队核心成员，是本成果的践行者，主要参与餐饮类专业核心课程开发与建设工作并指导学生企业实践。具体贡献如下：</p> <p>1、参与乐业人才培养方案设计并推进实施。主要完成人培方案的企业及同行院校的调研与乐业课程体系的开发，并将乐业理念贯穿餐饮类专业人才培养全过程。</p> <p>2、参与餐饮乐业课程资源的开发与建设。长期担任《餐饮服务实务》、《餐饮经营与管理》等专业核心课程的教学任务；负责《餐饮经营与管理》在线开放精品课程的建设；主要参与《餐饮服务实务》在线开放精品课程的建设，该课程立项为湖南省在线开放精品课程和课程思政示范课程；参与湖南省餐饮管理专业教学资源库建设。</p> <p>3、参与乐业空间搭建。深入对接校企重点合作企业冰火楼酒店管理集团有限公司，助力成立校企合作实习基地，并负责组织学生在该企业开展“工学结合”的教学模式改革，让学生获得职业价值，从</p>		

学习餐饮到适应餐饮，并能更快胜任餐饮。

4、参与指导学生技能竞赛和企业实践。作为湘菜服务大师，星级饭店评定员，积极参与指导学生技能竞赛指导工作和开展社会服务工作。多次指导学生参加旅游餐饮行业和湖南职业院校技能竞赛并获奖，帮助学生建立专业自信；带领学生参加行业赛事服务及企业菜品品鉴宴等高端宴会服务活动，带领学生协助餐饮企业新店开业，使学生由“学餐”向“爱餐”转变；为校企合作企业提供员工培训服务、餐厅服务流程优化等咨询服务，让餐饮企业服务更靓。

本人签名：

年 月 日