

表 2

## 湖南省高等学校教师系列中级专业技术职称申报人员公示表

单位 长沙商贸旅游职业技术学院 姓名 姜洋波 申报职称 讲师 学科(专业) 管理学

基本情况				任现职以来主要业绩												
姓名	姜洋波	出生年月	1991.04	教学工作量(其它教学工作量按本校方式计算)				主要教学业绩	指导青年教师情况	教务部门审核意见(盖章)						
性别	男	参加工作时间	2016.09	教学 工作	年度	课程教学(学时)		2018-2022年总课时2644.65 2018年度考核优秀个人 2018-2019年度学校“青帮”十佳班主任 2019年度长沙商贸旅游职业技术学院“优秀共产党员” 2019年指导学生《张小平小课题》获第五届中国“互联网+”大学生创新创业大赛铜奖 2022年指导学生参加全国职业院校技能大赛高职组烹饪类竞赛荣获三等奖 2022年指导学生参加中国-东盟职业院校学生烹饪技能大赛荣获三等奖 2023年指导学生参加长沙市第二届职业技能大赛“中餐(中餐)”赛项荣获三等奖同时荣获长沙市“优秀教练团队” 2018年中式烹调师技师(2级) 2019年“烹饪工艺与营养传承与创新”国家职业教育专业教学资源库成员 2022年湖南省职业教育“楚怡”教师教学创新团队团队成员 2020年湖南省高职院校专业《烹调工艺与营养》人才培养方案评价优秀奖 2020年湖南省高职院校专业《烹调工艺与营养》技能考核标准与题库评价优秀奖 2023年省级职业教育在籍精品课程项目(高职)段课程《冷菜制作工艺》验收认定 2023年湖南省高等职业教育校企合作典型生产实践项目“健康湘菜烹饪与服务生产实践项目”成员 2023年“双高计划”重点任务第二批“揭榜挂帅”“三湘社区教育中心培训品牌”项目立项主持人 2023年湖南省具有国际影响力的职业教育标准认定“湘菜烹饪技术与餐饮服务职业教育标准”团队成员	其它教学工作量	2018年	理论教学	实践教学	75	教务 处	姜洋波	姜洋波
现任专业技术职称	助教	获得时间	2017.12.31			391.15	45				75					
外语成绩	计算机成绩															
最高学历	本科	最高学位	学士			2019年	496.6				45	75				
现从事专业	管理学	是否破格	否			2020年	323.05				45	75				
毕业学校及专业		毕业时间		2021年	436.3	45	75	任教课程 《烹饪基本技术》、《烹饪营养与卫生(1)》、《食品原料知识》、《中式烹调工艺(一)》、《食疗养生(1)》、《基础技能实训》								
扬州大学烹饪与营养教育专业		2016.6.16		2022年	397.15	45	75									
近五年年度考核情况				科研工作	论文总数		4		专(译)著、国家级规划教材、省级规划教材							
2018年	2019年	2020年	2021年度		2022年度	1.《关于高职院校新生入学教育模式分析》于《才智》2018年6期 2.《信息技术优化高职烹饪教学的实践途径》于《课程教育研究》2021年11月 3.《试析高职烹调工艺与营养专业提升社会服务能力研究》于《教育通讯》2022年2月 4.《烹饪与营养“课程思政”在线教学分析》于《教育通讯》2023年6月										
优秀	合格	合格	合格		合格	主要论著或论文(标题、刊物名称、发表时间、作者排名、代表作)										
工作经历与任现职以来继续教育情况				承担或参与的科研项目		1	参与研究项目数	3	科研经费	0.1	技术开发或社会服务项目数	0	专利数	0	审核人签名	姜洋波

姜洋波同志自2018年至2022年参加继续教育培训,培训学时达到《专业技术人员继续教育规定》学时。	审核人签名: 姜洋波 所在部门盖章: 湘菜学院	主持研究项目数	1	参与研究项目数	3	科研经费	0.1	技术开发或社会服务项目数	0	专利数	0	审核人签名	姜洋波
《高职烹调工艺与营养专业下营养健康美食协会建设与服务社会途径研究》、长沙商贸旅游职业技术学院、TY2111。		学生思想政治教育工作业绩		担任烹调1633、1832、2132、2133班主任,任现职期间班级风气良好,实习期间多次赴企业看望学生,进行思想政治方面指导,解决学生在实习当中的问题,学生实习期间多人受企业表彰,其中陈同学多次收到院、校领导的表扬,烹饪1633班张兆同学荣获2019年全国职业院校技能大赛一等奖,作为专业教师和班主任积极引导学生具备正确的价值观、职业观。									

公示结果(有异议/无异议):

单位(公章):

单位审核责任人签名:

填表日期:

注:1、表中“其它教学工作量”是指出卷、监考、指导毕业生论文等。2、增刊、论文集、用稿通知、请讲、习题集(库)等均不作为申报高级专业技术职称的参评材料。

表 2

## 湖南省高等学校教师系列高级专业技术职称申报人员公示表

单位 长沙商贸旅游职业技术学院 姓名 昌超 申报职称 讲师 学科(专业) 农学

基本情况				任现职以来主要业绩													
姓名	昌超	出生年月	1989年11月	教学工作量(其它教学工作量按本校方式计算)				主要教学业绩	指导青年教师情况	教务部门审核意见(盖章)							
性别	男	参加工作时间	2015年9月	教学 工作	年度	课程教学(学时)		先后承担了《食品理化检测》、《食品感官检测》、《现代食品仪器分析》等多门专业核心课程的教学工作,指导学生在2020、2021、2022、2023年参加农产品检测技能竞赛获得国赛三等奖1个,省赛一等奖1个,省赛二等奖3个,参与了食品科学与工程专业申报书撰写与教学,参与了2023年湖南省职业教育资源-餐饮智能管理专业群教学资源库的申报。	其它教学工作量	2019年	理论教学	实践教学	无	教务 处	无		
现任专业技术职称	无	获得时间	2015.09			402.75	61.3				2020年	397.075				80	
外语成绩	免考	计算机成绩	免考			2021年	346.6				96.2	2022年				389.175	64
最高学历	硕士研究生	最高学位	农学			2023年	288				72	2023年上半年				288	72
现从事专业	农学	是否破格	否			任教课程					《食品理化检测》、《食品市场营销》、《食品感官检测技术》、《现代食品仪器分析》、《基础化学》、《教学综合实训》、《营养配餐与食品安全》、《食品标准与法规》、《食品卫生与安全》、《消费者行为分析与实务》、《饮食营养》等。						
毕业学校及专业		毕业时间		主要论著或论文(标题、刊物名称、发表时间、作者排名、代表作)		3		专(译)著、国家级规划教材、省级规划教材		0							
湖南农业大学 农产品加工及贮藏工程		201506		1.薯薯淀粉结构与理化性质研究,食品质量安全检测学报,2019.11,第一作者,代表作。 2.平青高感感官品质与乳基膨化成分相关性研究,中国调味品,2022.6,第三作者 3.《现代食品仪器分析技术》课程改革与实践——以全国职业院校技能大赛农产品质量安全检测赛项为例,长沙商贸旅游职业技术学院教育通讯,2023.03,第一作者		1		3		0.1		0		0			
近五年年度考核情况				科研工作	承担或参与的科研项目		1	参与研究项目数	3	科研经费	0.1	技术开发或社会服务项目数	0	专利数	0	审核人签名	昌超
2019年	2020年	2021年	2022年度		2023年度	1.主持“基于技能竞赛的《现代食品仪器分析技术》课程改革与实践”,长沙商贸旅游职业技术学院校级课题, TY2108; 2.参与“高污染的低值大米转化利用研究”,湖南省教育厅科学基金项目, 21CJ1617 3.参与“高职食品专业教学质量诊断、质量评价与质量保障研究与实践”教改类、行指委项目, SH494 4.参与“医疗融合的智慧医疗公共卫生服务供给模式研究”,湖南省社会科学成果评审委员会课题, XSP22YBC234 5.参与实用新型专利“一种用于检测食品外包装完整性的设备” 6.参与实用新型专利“一种植物膳食纤维分离器”											
合格	合格	合格	合格		优秀	主要论著或论文(标题、刊物名称、发表时间、作者排名、代表作)											
工作经历与任现职以来继续教育情况				学生思想政治教育工作业绩		担任了食检1932班、食检2231班的班主任工作,关注全体学生,注重信息反馈,调动学生的注意力和学习积极性,使其保持情绪稳定性,同时,激发学生的潜能,使他们产生愉悦的心情,创造良好的课堂气氛,注重引导学生对艺术的兴趣,课堂上讲练结合,担任班主任期间,作风良好,在工作中我积极的化解同学之间的矛盾,严格把握公平公正的原则。											

公示结果(有异议/无异议):

单位(公章):

单位审核责任人签名:

填表日期:

表 2

湖南省高等学校教师系列中级专业技术职称申报人员情况公示表

单位 长沙商贸旅游职业技术学院 姓名 黄慧芬 申报职称 讲师 学科(专业) 农学

基本情况				任现职以来主要业绩										
姓名	黄慧芬	出生年月	1991年02月	教学工作量(其它教学工作量按本校方式计算)		主要教学业绩								
性别	女	参加工作时间	2019年01月	按年度填写教学工作量	年度	理论教学	实践教学	其它教学工作量	参与专业建设: 1.参与楚怡工匠计划“食品科学与工程”本科试点专业申报并立项成功; 2.参与2023年湖南省具有国际影响的职业教育资源《餐饮智能管理专业群专业教学资源》; 参与课程建设: 1.参与建设省级精品在线开放课程《食品营养与卫生》并验收; 2.参与建设省级精品开放课程《营养膳食设计》; 3.参与建设省级精品开放课程《食疗养生》; 教师教学技能竞赛: 1.2019年获得湖南省教师职业能力竞赛 省赛 二等奖; 2.2020年获得湖南省教师职业能力竞赛 校赛 二等奖; 3.2022年获得湖南省教师职业能力竞赛 省赛 二等奖; 4.2022年获得湖南省教师职业能力竞赛 校赛 二等奖; 5.2023年获得湖南省教师职业能力竞赛 省赛 一等奖; 6.2023年获得湖南省教师职业能力竞赛 校赛 一等奖。	教学业绩 审核意见 (盖章)				
现任专业技术职称	无	获得时间	2019年01月											
外语成绩	免考	计算机成绩	免考											
最高学历	研究生	最高学位	硕士											
现从事专业	营养配餐、食品科学与工程专任教师	是否合格	否	任教课程		《食品质量安全检测》、《烹饪化学》、《食品微生物》、《食品营养与卫生》、《食品原料知识》、《食品检测综合实训》等		教学业绩 审核意见 (盖章)						
毕业学校及专业	中南林业科技大学 食品科学与工程		2018年6月	主要论著或论文(标题、刊物名称、发表时间、作者排名、代表作)		专(译)著、国家级规划教材、省级规划教材数			科研业绩 审核意见 (盖章)					
近五年年度考核情况				论文总数	3	2								
2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	著作: 1.参编教材《食品营养与卫生》, 郑州大学出版社, 2020年8月, 列入双高计划湖南省优秀教材; 2.合编专著《植物活性成分提取与功能食品开发研究》, 延边大学出版社, 2021年8月。 论文: 1.以独立作者发表文章《高职院校食品检验检测技术专业学生检验能力提升策略》, 2021.08; 2.以独立作者发表文章《互联网+模式下高职食品检验检测技术专业课程教学模式改革探索》, 2021.8; 3.以独立作者发表文章《数字化背景下湖湘饮食文化的传播策略》, 2023.10。									
称职	称职	称职	称职	称职	承担或参与的科研									
工作经历与任现职以来继续教育情况				主持研究项目数	3	参与研究项目数	4	科研经费	14000	技术开发或社会服务项目数	0	专利数	0	科研业绩 审核意见 (盖章)
一、工作经历				2019年1月至今在长沙商贸旅游职业技术学院担任专任教师										

二、继续教育		教研技术开发项目(项目名称、立项审批单位、项目编号)及鉴定获奖情况	主持项目: 1.产香酵母与酿酒酵母的混菌发酵对米香型白酒风味改善作用研究, 湖南省教育厅, 22C1459; 2.文化数字化背景下的湖湘饮食文化传播策略创新研究, 长沙市社会科学界联合会, 2023CSSKKT20; 3.教育信息化背景下虚拟仿真技术在《微生物检测技术》实践教学中的应用研究, 长沙商贸旅游职业技术学院, TY2110。	学生思想政治教育 教育业绩	2019年05月至2021年06月担任湘菜学院食检1831、1832班班主任, 2021年09月至今担任湘菜学院食检2131班班主任, 负责班级日常工作管理, 积极处理班级事务。	审核人签名: 尹... 单位(公章): 长沙商贸旅游职业技术学院 单位审核责任人签名: 填表日期: 年 月 日
--------	--	-----------------------------------	---	------------------	---	---

注: 1、表中“其它教学工作量”是指出卷、监考、指导毕业生论文等。2、增刊、论文集、用稿通知、清样、习题集(库)等均不作为申报高级专业技术职称的参评材料



表 2

湖南省高等学校教师系列高级专业技术职称申报人员情况公示表

单位 长沙商贸旅游职业技术学院 姓名 兰田 申报职称 副教授 学科(专业) 管理学

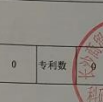
基本情况				教学工作量(其它教学工作量按本校方式计算)			任现职以来主要业绩	
姓名	出生年月	参加工作时间	1987.12	年度	课程教学(学时)		其它教学工作量	主要教学业绩
性别	女	2014.9	理论教学		实践教学			
现任专业技术职称	讲师	获得时间	2017.12	2022	490.43	64		<b>课程建设、教学竞赛、教学成果奖业绩:</b> (1) 主持课程《餐饮人力资源管理》2023年立项为湖南省精品在线开放课程; (2) 参与建设《餐饮服务管理》2022年认定为湖南省精品开放课程; (3) 参与建设《餐饮服务实务》2020年立项为湖南省精品在线开放课程; (4) 参与建设《餐饮安全与法规》2023年认定为湖南省精品在线开放课程; (5) 参与建设《餐饮运营管理》2023年立项为湖南省精品在线开放课程; (6) 参与建设《餐饮人力资源管理》2023年认定为湖南省高等教育一流核心课程(线下); (7) 获2019年湖南省职业院校教师职业能力比赛课堂教学竞赛一等奖; (8) 主持《餐饮人力资源管理》立项为校级精品课程。  <b>重点项目建设业绩:</b> (1) 主要参与烹饪工艺与营养传承与创新国家教学资源库-民族文化与传承创新子项《饮食风味》子项目建设; (2) 参与餐饮管理专业中国特色高水平专业建设计划项目申报及建设工作,目前担任双高专业群项目办主任,深度参与双高专业群项目建设和验收各项工作; (3) 参与2021级餐饮智能管理专业人才培养方案修订并获省级优秀; (4) 主要参与2020年湖南省职业院校考核标准与题库建设并获省级优秀; (5) 主要参与2020年湖南省职业院校高职院校餐饮管理专业教学团队项目; (6) 主要参与2020年湖南省职业院校专业教学资源库建设项目立项及2023年湖南省职业院校专业教学资源库建设项目验收,现已通过验收; (7) 主持主持《餐饮管理运行》1+X证书项目,目前正在建设中。  <b>指导学生业绩:</b> (1) 指导学生在2018年湖南省职业院校技能竞赛中餐主题宴会设计项目二等奖; (2) 指导学生在2019年“鼎盛潇湘”第十一届全国旅游院校服务技能(饭店服务)大赛中荣获高职院校组餐厅服务员(中餐宴会摆台)赛项一等奖。  任教课程  餐饮人力资源管理; 餐饮智能化运营与管理; 餐饮管理概论; 湖湘文化与特产
外语成绩	84	计算机等级	Office计算机等级一级	2021	175.88	0		
最高学历	硕士研究生	最高学位	硕士	2020	273.75	120		
现从事专业	餐饮智能管理	是否破格	否	2019	340.05	271		
毕业学校及专业	中南林业科技大学 旅游管理(旅游企事业管理方向)	毕业时间	2014.06	2018	482	48		
近五年年度考核情况				主要论著或论文(标题、刊物名称、发表时	论文总数	0	专(译)著、国家级规划教材、省级规划教材数	1
2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	专著: 1、2017年12月起担任餐饮1732班班主任,直接参与了班级学生的日常管理工作,班级形成了良好的班风、学风,受到了各任课教师的一致好评。 2、2022年9月起担任餐饮2235班班主任,目前班级班风良好,得到了任课教师的好评。			指导青年教师 指导教师姓名: 兰田 获得荣誉: 一等奖



指导教师  
指导教师姓名:  
兰田  
获得荣誉:  
一等奖

科研部门  
审核意见  
(盖章)

合格	合格	合格	合格	合格	
工作经历与任现职以来继续教育情况					同、作者排名、代表作 参编《2019年度湖南省湘菜产业发展报告》  主持研究项目数: 2    参与研究项目数: 0    科研经费: 2万    技术开发或社会服务项目数: 0    专利数: 0  主持2项: 1、主持, 2023年度长沙市哲学社会科学规划课题《“三高四新”战略下长沙市餐饮业与“夜经济”融合发展策略研究》, 课题编号2023CSSKKT09, 在研; 2、主持, 2023年度长沙市哲学社会科学一般资助课题《乡村振兴战略下宁乡市炭子冲餐饮业优化发展策略研究》, 课题编号2023CSSKKT04, 在研;
工作经历: 2014年9月至2017年1月任湘菜学院教务干事; 2017年2月起任湘菜学院酒店与餐饮管理教研室专任教师, 餐饮管理专业负责人; 2023年4月至今任餐旅专业群项目办主任。 继续教育情况: 2018年至2022年专业技术人员继续教育学时经组织人事处公示认定均合格。 专业科目: 2023年7月10日至16日参加职业院校教师素质提高计划高职类2023年度双高双优建设专题研修国家培训, 共计56学时, 考核优秀; 2、2023年6月11日至15日参加1+X证书制度餐饮管理运行职业技能等级证书师资培训(高级), 共计40学时。					
学生思想政治教育工作业绩 1、2017年12月起担任餐饮1732班班主任, 直接参与了班级学生的日常管理工作, 班级形成了良好的班风、学风, 受到了各任课教师的一致好评。 2、2022年9月起担任餐饮2235班班主任, 目前班级班风良好, 得到了任课教师的好评。					科研部门 审核人签名: 兰田
公示结果(有异议/无异议): 单位(公章): 单位审核责任人签名: 填表日期: 年 月 日					



学校主管  
部门(盖章)  
审核人  
签名:  
兰田

注: 1、表中“其它教学工作量”是指出卷、监考、指导毕业生论文等。2、增刊、论文集、用稿通知、清样、习题集(库)等均不作为申报高级专业技术职称的参评材料。

表2

湖南省高等学校教师系列高级专业技术职称申报人员情况公示表

单位 长沙商贸旅游职业技术学院 姓名 段新程 申报职称 副教授 学科(专业) 管理学(烹饪工艺与营养)

Table with columns for personal information, teaching workload, and main achievements. Includes a table for teaching workload with columns for year, theory, practice, and total hours.

Table for research and teaching achievements. Includes sections for 'Research and Teaching Achievements' and 'Teaching and Research Work'. Contains detailed lists of publications, projects, and awards.

公示期间有异议的，请在公示期间内，向单位或上级主管部门提出。单位(公章) 申报人(签名) 单位审核负责人(签名) 填表日期: 年 月 日

注: 1、表中的“教学工作量”是指由卷、监考、指导毕业论文等。2、增刊、论文集、用稿通知、清样、习题集(库)等均不作为申报高级专业技术职称的参评材料。



表2

湖南省高等学校教师系列高级专业技术职称申报人员情况公示表
单位 长沙商贸旅游职业技术学院 姓名 彭颖 申报职称 副教授 学科(专业) 农学

Table with columns for Basic Information (基本情况), Teaching Workload (教学工作量), and Main Teaching Achievements (任现职以来主要业绩). Includes details on teaching hours, awards, and research projects.

Table with columns for Current Professional Work (现从事专业), Academic Publications (论文总数), Research Work (科研工作), and Awards (获奖情况). Includes details on research projects, publications, and teaching courses.

Table with columns for Course Construction (课程建设), Research Projects (科研项目), and Awards (获奖情况). Includes details on course development, research grants, and teaching awards.

公示结果(有异议/无异议): 单位(公章): 申报人签名: 填表日期: 年 月 日
注: 1.表中“其它教学工作量”是指出卷、监考、指导毕业生论文等。2.增刊、论文集、申报材料、清样、习题集(库)等均不作为申报高级专业技术职称的参评材料。