

## 完成人情况

第四完成人姓名	谭璐	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1983-10	工龄/教龄	15/15
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	副教授
现从事工作及专业领域	餐饮类专业教学； 饮食文化	联系电话	13508492917
何时何地受何种省部级及以上奖励	2021年获评国家级“课程思政教学名师”；2018年获国家级教学成果奖二等奖、湖南省教学成果奖特等奖；2017年湖南省信息化大赛课堂教学赛项二等奖、湖南省信息化大赛实训教学赛项三等奖、全国信息化大赛实训教学赛项一等奖；2017年获省第二届微课大赛职业教育组个人赛一等奖、团队赛二等奖；2016年获省中餐主题宴会设计技能竞赛“优秀指导教师”称号。		
主要贡献	<p>作为湘菜发展研究中心教师和国家职业教育教师教学创新团队（餐饮智能管理专业）核心成员，是该成果的践行者，对该成果的主要贡献如下：</p> <p>1、参与乐业课程体系开发，进行教育教学改革。核心参与餐饮管理专业教学资源库建设、餐饮乐业人才培养方案制定并推进实施，负责国家教学资源库——烹饪工艺与营养传承与创新库《饮食风俗》子项目的建设；主持专业课程《湖湘饮食文化》被认定为国家课程思政示范课程，立项为亚行贷款职教示范软实力职教体系建设项目，主持在线课程《饮食风俗》认定为湖南省在线开放精品课程。先后指导12名学生参加“巽震杯”第九届全国旅游院校服务技能大赛、湖南省职业院校技能竞赛、全国职业院校技能竞赛、全国旅游院校服务技能大赛等，获得国家三等、省级一等等各类奖项。结合教学改革，组织学生开展“致青春”党史教育主题班会，“大手拉</p>		

献	<p>小手”实践活动，被评为国家课程思政教学名师。</p> <p>2、开展乐业人才培养理论研究。与湘菜产业促进会、长沙饮食集团等行业企业紧密联系，挖掘湖湘饮食文化，形成丰富的数字化资源和理论成果。与企业大师共同编订校本教材《湖湘饮食文化》，出版《长沙饮食文化资源传承保护与利用研究》，参与《中国湘菜大典》、《湘菜餐饮发展产业报告》、《浙江饮食文化产业发展报告》等湘菜文化专著的编写；主持中国商业经济学会课题《基于专业群背景下的高职院校课程资源开发与应用研究》，参与《高职餐饮智能管理专业人才培养方案开发与实施》等课题研究 10 余项，出版《“工匠精神”在湘菜产业人才培养中的价值研究》、《餐饮类工学结合模式分析——以长沙商贸旅游职业技术学院为例》等论文 10 余篇。</p> <p>3、密切联系行业企业，搭建乐业平台，助推中小餐饮企业转型升级。参与“资源库+MOOC+SPOC”平台搭建，组织餐饮管理资源库建设，开设 MOOC 课程 5 期，SPOC 课程 6 门，核心参与湘菜餐饮实训大楼中湘菜文化展示馆的设计与建设，带领学生赴湘菜企业、博物馆等实地考察，主持并参与梅山菜标准等多项企业横向课题，师生共同完成企业真实项目。</p> <p>4、积极进行成果推广。为“援萨摩亚厨师培训班”授课，在亚洲食学论坛、亚洲饮食文明对话大会等国内外学术论坛上发表演讲，担任职业院校教师素质提高计划湖南省 2021 年国培班讲师，受邀在全国职业院校旅游大类课程思政集体备课会上做经验分享，积极将成果推广到全国，发挥成果示范引领作用。</p> <p style="text-align: right;">本人签名： 年 月 日</p>
---	---