

完成人情况

第六完成人姓名	曹 柳	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1986-01	工龄/教龄	14/12
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	硕士研究生毕业	职称	讲师（高校）
现从事工作及专业领域	餐饮类专业教学； 餐饮服务、社会培训	联系电话	15873316372
何时何地受何种省部级及以上奖励	2019-2021年指导学生参加省职业院校技能竞赛获一等奖1项、二等奖2项；2020年获评湖南省职业院校技能竞赛“优秀指导老师”；2017年指导学生参加全国旅游院校服务技能大赛获中餐摆台赛项三等奖；指导学生参加2019年“第一届湖南省酒店管理专业商业计划书大赛”获一等奖。		
主要贡献	<p>作为餐饮管理专业骨干教师，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，省级课程思政教学名师，长期从事餐饮类专业教育教学工作，是该成果的践行者，主要贡献如下：</p> <p>1、参与餐饮智能管理专业的建设工作。密切联系餐饮行业企业及毕业生，深入研究现代餐饮企业员工结构，总结餐饮从业人员所需具备的基本素养，提炼餐饮乐业人才的特征，研究乐业人才培养的核心要义，绘制餐饮乐业人画像。深入研究历届毕业生职业发展情况，对比分析快速晋升及发展缓慢毕业生的素质特征，并将研究结果应用于专业人才培养方案制定工作，参与构建“三三三”餐饮乐业人才培养模式。</p> <p>2、积极推进乐业人才培养。邀请优秀毕业生返校参与新生专业入学教育，帮助新生正确认识餐饮行业，树立餐饮专业学习榜样，建立餐饮职业发展目标；基于课程教学工作，针对新时代大学生的特征设计实践性学习项目，引导学生开发出“湘菜赋”、“致青春”</p>		

献

等专业特色鲜明的系列宴会实践活动，让学生在实践中实现自我价值，提升专业认同感，激发对专业学习的热情。项目被中国新闻网、湖南教育新闻网、潇湘晨报、三湘都市报等官方媒体争相报道，课程被共青团中央评价为“神仙课程”；指导学生参加职业院校技能竞赛，在竞赛训练中不断磨砺学生精益求精的乐业品质，并将获奖学生的操作视频制作成课程资源，将其树立为学弟学妹的乐业学习榜样，激励学生努力学习，苦练技能，争取成为下一位技能榜样。

3、助力学生高质量就业。针对不同学生的个性特征，结合不同类别餐饮企业的人才需求特征，为学生定制职业生涯发展规划，帮助学生找到最适合自己的职业发展路径，实现高质量就业。为学生顶岗实习及就业提供一对一指导，为学生答疑解惑，帮助学生迅速融入实习单位，完成从学生到员工的身份转变，实现快速晋升。

4、积极开展乐业教学研究。承担《餐厅运行与管理》、《主题宴会设计》、《餐饮服务实务》等专业课程教学及课程建设工作。与徐记海鲜、王品台塑牛排等国内知名餐饮企业共建课程资源，共拍教学微课，主持《餐饮服务实务》课程认定为湖南省精品在线开放课程、湖南省课程思政示范课程，团队认定为课程思政教学团队，为乐业育人工作提供了丰富教学资源及师资团队保障。

5、积极开展社会服务。为中小餐饮企业提供管理咨询服务，为校企合作企业提供员工培训，参与长沙市文化主题名宴评审工作，助力湖南省文旅产业复工复产。带领学生团队充分挖掘优秀中华传统饮食文化，开发出“春色满园”、“浅夏晴柔”、“初冬瑞雪”、“迎春福宴”等特色主题宴会，并向老挝领事馆驻华大使、萨摩亚厨师团队、省市各级领导展现了中华传统饮食文化之美，提升了学生专业自豪感，为其他在校生树立了乐业学习榜样。

本人签名：

年 月 日