

请输入关键字

提交查询内

首页

学院概况

教学科研

党务工作

招生就业

学生管理

团学工作

感动旅院

教工之家

烹饪与营养教育

发布者：旅游学院作者：发布时间：2018-09-18

黄山学院烹饪与营养教育专业通过多年的建设，已拥有一支力量比较雄厚、结构比较合理、素质优良的师资队伍。现有专任教师11人，其中高级职称4人，中级职称4人，助教3人，具有博士学位2人，硕士学历6人。我们要求教师做到“理念现代化，教学双师化，操作技师化，成果优质化”，以此培植业务特长，铸造个性风格，形成教学特色。这当中，特别是教师“双师型”建设卓有成效，实践性教学、科研成果突出。本专业的有两位老师通过各种培训和锻炼获得烹饪高级技师最高技术等级，并取得国家级烹饪裁判资格，七位老师被评为安徽省烹饪名师；本专业老师还参与了“徽菜标准化”省级标准的制定。大部分教师被社会餐饮企业和团体争相聘为顾问和兼职教师，教师们历次被聘为中国烹饪大赛的评委、监理和裁判。

烹饪与营养教育专业主干课程教师简介如下：



王刘刘，副教授，1982年毕业于上海水产大学，工学学士。现在黄山学院旅游学院任烹饪基础课教师。主持纵向和横向课题多项，发表科研论文十余篇，作为主持人承担的“猕猴桃加工技术研究”项目，曾获得安徽省科委二等奖。



陶卫平，副教授，现任黄山学院组织部部长。1997年9月至今担任旅游学院《烹饪营养学》、《烹饪卫生安全学》、《饮食营养与卫生》等课程的教学工作。1991年5月被共青团安徽省委授予“安徽省新长征突击手”称号。1998年被评为“安徽省优秀中青年骨干教师”。1995年7月获安徽省高校科学进步二等奖。2007年9月被校评为“优秀教师”。2008年主持的省级教学研究重点项目（JYXM2003054）“旅游系学生毕业实习模式的研究”获安徽省教学成果三等奖。



金声琅，博士，教授，高级营养师，安徽省烹饪名师，法国Lycée Hyacinthe Friant访问学者，韩国WoosongUniversity访问学者。现任黄山学院旅游学院院长。主要研究领域为烹饪与食品营养、农产品加工与保藏技术。以第一作者发表论文40篇，被SCI/EI收录9篇。主持省部级课题4项，省厅级课题4项，主持黄山学院校级科学研究计划项目3项，主持黄山学院校级教学研究项目3项。



孙克奎，黄山学院副教授，中式烹调高级技师、注册中国烹饪大师。现任黄山学院旅游学院烹饪专业教研室主任，台湾实践大学观光管理学系客座助理教授，黄山市餐饮烹饪行业协会副秘书长、安徽省职业技能鉴定公共营养师专家委员会委员、安徽省烹饪协会专家委员会委员、安徽省职业技能鉴定考评员、餐饮业国家级评委、高级公共营养师，以个人名义建有安徽省徽菜研究会“徽菜大师工作室”。主要从事徽菜和餐饮管理的教学与研究，主编省级规划教材《安徽名菜》，参编《中国徽菜标准》（安徽省地方标准）等专著多部。联合申报成功国家重点研发计划重点专项项目“中式自动化中央厨房成套装备研发与示范项目”1项；主持省部级教科研项目4项；市厅级科研项目3项。已发表烹饪和管理类论文9篇。分别于2007年和2009年带队参加全国高等学校烹饪大赛并获得理论考核第一名和团体金奖；2014年带队赴韩国参加“SICA亚洲青年烹饪大赛”，获铜奖。

李毅，硕士，中级实验师、中式烹调高级技师、安徽省烹饪名师，韩国又松大学客座教授。主要从事《烹饪工艺美术》、《面点工艺学》、《中国名菜》等课程的教学与研究，省级规划教材《安徽名菜》副主编，主持校级科研和教科研项目各一项，已发表专业论文7篇，2007年，带队参加教育部和中国烹饪协会主办的第一届全国高等学校烹饪大赛，获“理论金奖”、“团体银奖”。2009年赴法国孔泰大区进行6个月法语和法式烹饪与甜点制作技术的学



习交流, 2011年赴法国孔泰大区进行5个月法语和法式烹饪与甜点制作技术的学习交流, 同时为法国师生教授中国烹饪食品雕刻技术。



王式玉, 讲师, 餐饮业国家级评委、中式烹调高级技师、安徽省烹饪名师, 哈尔滨商业大学烹饪与营养教育专业本科毕业, 香港理工大学酒店及旅游管理专业硕士研究生。主要从事烹饪工艺、餐饮管理和旅游管理等方面的教学与研究工作, 主编省级规划教材一部, 参编专著多部, 承担和参与多项课题, 已发表烹饪和管理类论文多篇, 2009年, 担任由教育部和中国烹饪协会主办的第二届全国高等学校烹饪大赛评委。



黄玉海, 男, 中级实验师, 毕业于哈尔滨商业大学, 烹饪与营养教育专业, 2002年至今在安徽省黄山市黄山学院主要从事烹饪工艺、烹饪管理等方面的教学和科研工作, 发表专业论文2篇, 编写国家级“十一五”规划教材一本, 全国高等院校旅游与烹饪专业规划教材一本。获烹饪高级技能、高级营养师等证书, 荣获安徽省烹饪名师称号。2009年, 带队参加由教育部和中国烹饪协会主办的第二届全国高等学校烹饪大赛, 获“理论考核全国第一名”、“团体银奖”, “个人优秀奖”。2013年作为交换教师, 赴韩国汉拿大学教学一年。



唐晖慧, 中式面点高级烹调师、扬州大学营养与食品卫生学专业研究生, 安徽农业大学在读博士, 黄山学院青年基本功大赛一等奖获得者。主要从事《食品生物化学》、《中医饮食保健学》等课程的教学与研究工作, 已发表专业论文3篇, 申请专利2项。主要专业技能为中西式面点制作、糖艺和面塑。2007年, 参加教育部和中国烹饪协会主办的第一届全国高等学校烹饪大赛, 获“理论金奖”、“团体银奖”。



姜薇, 博士, 讲师。2014.6博士毕业于吉林大学并获博士学位, 研究方向为农产品加工。以第一作者发表专业论文8篇, 其中SCI收录2篇, 参与国家自然科学基金项目1项, 主持省级质量工程项目1项, 主持校级项目3项, 主持横向项目1项, 指导大学生国家级创新创业项目2项, 大学生省级创新创业项目1项。2017年指导学生参加安徽省食品创意大赛获三等奖。主讲本科生课程:《食品工艺学》、《烹饪营养学》、《烹饪卫生与安全》、《饮食营养与卫生安全》等。



潘雅燕, 硕士, 中式面点高级烹调师, 毕业于扬州大学营养与食品卫生学专业, 2013年参加内蒙古自治区第五届烹饪技能大赛, 获中餐面点组个人特金奖, 获内蒙古自治区“五一劳动奖章”及“内蒙古自治区技术能手”称号, 主要从事《中医饮食保健学》、《茶艺服务与管理》、《食品工艺学》、《中国名点》等课程的教学研究工作。



王娜, 扬州大学营养与食品卫生学专业研究生, 现在黄山学院旅游学院任烹饪基础课教师。发表论文3篇