

[网站首页](#)[学院概况](#)[师资队伍](#)[人才培养](#)[党建工作](#)[团学工作](#)[招生就业](#)[科学研究](#)[社会服务](#)[网站首页](#) > [师资队伍](#) > [教师风采](#) > 正文

全院教师简介

发布时间：2020-05-12 文章来源：烹饪学院 浏览次数：12246

李想，烹饪学院党委副书记、院长，教授，硕士生导师，注册营养师，中式烹调高级技师，世界中餐业联合会川菜专业委员会联合主席，世界中餐业联合会国际烹饪教育分会秘书长，中国烹饪协会餐饮教育工作委员会副主席，中国营养学会餐饮业营养协同创新共同体副主任，中国粮油学会发酵面食分会理事，中国土畜进出口商会食用菌分会饮食文化研究专家，四川省营养师学会副会长，四川省中医药学会食疗与营养分会常务理事，四川省食品科学与工程教指委委员，四川省营养学会烹饪营养专委会秘书长。主要从事中国饮食文化教学与科研工作，在饮食文化应用研究、烹饪教育、餐饮策划研究方面取得了显著的研究成果，发表专业论文40余篇，主、参编各类专著近20部。曾多次赴法国、荷兰、韩国、泰国等国交流学习，传播中国饮食文化。曾获中餐科技进步奖、烽火杯饮食文化传播奖等荣誉。

陈龙，烹饪学院党委书记，副教授，硕士，四川省技能人才评价高级考评员、主持和参与省、厅级课题十余项，编写、参编职高专规划教材两部，发表论文十余篇，多次获中烹协、中国创意农业论坛组委会论文奖及校级自然科学成果奖、教学成果奖，两次赴法国杜盖酒店管理学院及马赛酒店管理学院进修学习，先后被评为四川省高校优秀党务工作者、四川省教育系统关心下一代工作先进个人、四川省、成都市“三下乡”优秀指导教师等称号。

辛松林，烹饪学院副院长，教授，博士，高级工程师。四川省食品科学技术学会理事，四川省营养学会理事，大连工业大学博士后。《烹饪原科学》国家级教学团队成员，参与科技部项目1项，主持四川省科技厅应用基础计划1项、主持地厅级科研项目10余项，发表SCI论文1篇（IF=5.162）发表及参与发表中文核心期刊20余篇，作为主要起草人，参与编制国家商业标准2部、中烹协团体标准1部、四川省地方标准4部，授权国家发明专利2项、实用新型专利4项。

钟欣凌，烹饪学院党委副书记、纪委书记，公共管理硕士，国家高级茶艺师，国家二级人力资源管理师，长期从事思想政治教育工作，在学生工作，共青团工作中有丰富的工作经验，曾在省纪委审查调查室培训锻炼。主持并参与教育厅等科研项目5项目，在各级各类期刊中发表论文20余篇。

冯飞，烹饪学院副院长，副教授，硕士，福建农林大学食品科学院硕士研究生校外导师，中式烹调师高级技师，中式烹调师考评员，西式面点师考评员，世界中餐业联合会教育分会副秘书长，全国餐饮职业院校优秀教师，全国高职院校技能大赛优秀指导教师，全国职业技能竞赛（烹饪赛项）注册裁判员，福建省技术能手，福州市先进教育工作者，第45届世界技能大赛选拔赛糖艺西点赛项评委。

胡小松，教授、博士生导师，烹饪学院特聘院长，中国农业大学食品科学与营养工程学院院长，国家果蔬加工工程技术研究中心主任，中国食品科学技术学会常务理事、青年工作委员会主任，中国饮料工业协会技术委员会副主任，中国农学会青年委员会委员、农产品贮藏加工分会常务理事，北京市食品协会和食品学会常务理事，科技部十五科技攻关重大专项总体专家组专家，国务院扶贫办世行项目专家，北京市政府专家顾问团农业与食品顾问，国家计委产业发展司技术顾问，北京市顺义区政府顾问，《中国食品学报》和《食品工业科技》编委。

钟志惠，中国烘焙大师，教授，中国烹饪名师，中西面点高级技师。国务院政府特殊津贴专家，四川省教学名师，国家职业技能竞赛裁判员，国家职业技能鉴定高级考评员，国家级精品课和国家级精品资源共享课程负责人。长期致力于中西式面点、烘焙食品加工工艺与技术相关教学、科研和技术运用与推广。主编职业教育教材和专业书籍20余部，多次荣获校级、省级、教指委教育教学成果奖；承担和参与各类科研课题20余项，发表论文30余篇。

彭涛，教授，硕士，人力资源和社会保障部特聘专家。主编及参编了《中国川菜》《菜单设计》《烹饪工艺学》等多部专业书籍，发表了多篇专业论文，多次荣获各级教育教学成果奖。担任学校本科和专科《烹饪工艺学》《川菜制作工艺》《营养配餐及菜单设计》等多门课程的教学。

高原菊，中国烹饪名师，教授，硕士，高级中式烹饪技师，高级营养师，国家烹饪注册裁判员，中式烹饪高级考评员，成都市营养学会常务理事，四川省学生营养促进会理事。主要负责《烹饪工艺学》《菜肴制作技术》《烹饪营养》《食品雕刻》等课程的教学，曾代表学校赴法国等多个国家交流学习。近年来主编及参编《药膳与食疗》《吃出高颜值》《风味快餐产品研发与管理》等专业书籍8部，在各级杂志中发表专业学术论文20余篇，主持省级科研项目6项，参与国家级、省级科研项目10多项，参与校级精品课程建设2项，获得国家级教职委教学成果奖3项。

尹敏，教授，高级技师，主讲《烹饪工艺学》《川菜制作技术》《食品雕刻与拼盘》《广东风味名菜》等课程。能独立完成餐饮企业策划、连锁餐饮企业的产品管理、传统餐饮产品工业化转换、中央厨房规划。

何顺斌，教授，承担《中国名菜制作工艺》《中国冷拼》等课程。对中国现代餐饮文化、中国石器时代烹饪饮食保健文化、古蜀国烹饪文化、丝绸之路烹饪文化有深入研究，主持和参与多项科研项目，出版专著1部、编著2部、教材1部，发表学术论文18篇。

罗文，教授，硕士，高级面点技师，中国烹饪名师，中国名厨，四川省技术能手，中国粮油学会发酵面食分会理事，中国健康管理协会分会常务理事，四川省国家职业技能鉴定高级考评员，四川省科技厅专家库专家，四川省职业技能鉴定命题、审题专家。主要从事面点类专业课程教学，近年来主编或参编教材和著作10多部，发表学术论文30多篇；主持省部级科研项目5项、校级质量工程项目4项；获得四川旅游学院教学成果奖一等奖1项、三等奖2项、优秀奖3项。

兰明路，教授，特一级厨师、国家高级烹调技师、中国川菜烹饪大师、四川名厨联谊会委员、中国民间面塑艺术家、全国首届川菜烹饪大赛金牌和金厨奖得主、第五届全国烹饪大赛金牌获得者；荣获全国技术能手荣誉称号、享受国务院政府特殊津贴专家、四川省突出贡献优秀专家、国家级“兰明路技能大师工作室”领办人、四川工匠、天府万人计划天府工匠、“川菜非物质文化遗产代表性传承人”；现任世界中餐业联合会川菜产业委员会联席主席、法国蓝带最高荣誉主席、中国烹饪协会名厨委常务副主席、四川省川菜对外交流促进会副会长、中国烹饪协会监事、中华饮食文化专项基金项目顾问。

童光森，副教授，西华大学食品工程硕士，四川省老龄健康发展中心特聘专家，2021第31届世界大学生运动会餐饮服务专家，四川东坡中等职业技术学校特聘专家。近年主持省级科研项目及横向课题10余项，参与国家级、省级科研项目20余项，发表论文30余篇，其中北大中文核心16篇。负责主编的教材及专著有：《超市生鲜食品》《阿坝州美食》《烹饪工艺学》《餐饮营养学》等。曾获四川省第四届烹饪技能大赛凉菜组银奖、全国中餐科技进步二等奖、2四川旅游学院第一届“我心目中的好老师”、四川省社会科学学术期刊优秀论文二等奖、2首届厨师艺术节热菜组金奖、第二届全国烹饪微课大赛二等奖等。曾赴法国杜盖酒店管理学院交流推广川菜。参与编制四川省地方标准1部。

陈逸，副教授，面点技师，国家职业技能鉴定高级评委；主要教授《面点工艺学》《川点制作工艺》《中国名点制作工艺》等几门课程及烹饪研究工作，近年来主编或参编教材及专著近8部，在各级杂志中发表论文10余篇，主持省级以上科研项目2项，参与省级科研项目近5项，主持、参与2门校级精品课建设，获得校级教学成果奖1项；人力资源和社会保障部中式面点职业培训包项目专家，历年分别担任云南省高等学校学生职业技能大赛决赛烹饪技能大赛，世界中餐业联合会国际青年学生烹饪艺术节烹饪技能大赛，四川省中等职业学校学生技能大赛烹饪赛项等赛事的中式面点评委及裁判长。曾担任少城大包技术总监。

邱立，中国烹饪大师，副教授，高级技师，国家职业技能鉴定高级评委，注册营养师。现任教于四川旅游学院烹饪学院，主要从事烹饪工艺学、菜肴制作技术、营养膳食与菜单设计、创新菜肴鉴赏等学科的教学、研究工作。近年来主编或参编教材及专著10余部，在各级杂志发表专业学术论文20余篇，主持省级科研项目1项，参与国家级、省级科研项目3项，现担任重庆菲红文渝健康管理有限公司、四川鲜美诚餐饮管理有限公司等企业技术顾问、董事。

李晓，副教授，硕士，西餐高级技师，世界厨师联合会见习裁判，中国烹饪协会职业技能竞赛注册裁判员，全国餐饮业西餐工种评委，中国烹饪协会国际美食委员会副主席，世界厨师联合会青年厨师委员会中国区西南片区主席，2017世界厨师无国界大使。

张海豹，中国烹饪大师，副教授，硕士，高级技师，职业技能鉴定考评员。主要承担《烹饪工艺》《川菜制作技》等课程。曾赴法国都盖酒店管理学院和法国安锡皇宫大酒店交流学习，曾被中烹协授予“金厨奖”，被世界中餐业联合会授予“世界川菜名厨”；“首届中国川菜大赛”获冷拼金牌、面点银牌、热菜铜牌。主持完成川研中心重点课题1项，发表论文数篇；完成著作3部。

黄韬睿，副教授，硕士，烹饪科学教研室主任。主要承担《烹饪营养及配餐》《烹饪化学》《试验设计与数据分析》等课程的教学。从事传统食品的工业化，食品安全等研究；在相关学术期刊发表论文数十篇，其中中文核心期刊10余篇；主持参与多项纵向及横向科研课题研究。

章迁，副教授，中国烹饪大师，高级技师，职业技能鉴定高级考评员，首届川菜烹饪大赛评判员，首届四川旅游乡村菜大赛评委，四川烹饪协会会员。从事教育工作36年，主要承担《烹饪工艺》《菜肴制作技术》《筵席设计》《菜肴创新设计》等课程。发表论文二十余篇，参编各类教材十余部，主持省级、校级科研项目各一项，参予多项省级、校级科研，1997-1998年参加电视剧《神厨》的摄制工作，担任剧中所有菜品的制作，先后多次到法国、荷兰、意大利等国交流学习，2021年1月底至2月初，参加四川省两会的后勤保障工作。

张松，副教授，硕士，中国烹饪名师，中式烹调高级技师，四川省国家职业技能鉴定考评员，四川省科技厅项目评审专家库成员，营养配餐员国家级评委，曾获“全省优秀共产党员”“当代川菜名厨”等荣誉称号；《面点工艺学》课程负责人，主编出版“十四五规划”教材《面点工艺学》，参编教材多部；主持或参研课题多项，发表论文数十篇；曾在多项烹饪赛事中摘金夺银，指导学生科研及参赛亦屡获大奖。

王良云，副教授，西南大学硕士，院校友会常务副秘书长，四川省烹饪专业建设委员会秘书长，全球职业生涯规划师，国家级考评员，主要承担餐饮企业人力资源管理、厨政管理、大学生创新创业基础教育，管理学原理以及职业核心能力等多门课程的教学，发表论文20余篇，参加科研项目10余项

周凌洁，副教授，品酒技师，食品安全师，咖啡师高级考评员。主要承担《餐饮管理》《餐饮服务》《酒水知识》《咖啡制作技术》《西餐宴会设计制作》的教学任务。承担《餐饮管理》《餐饮服务与礼仪》课程负责人，完成多项省级课题，发表相关专业文章十余篇。赴巴西、阿根廷、加拿大进行川菜文化交流传播活动。

姜元华，副教授，高级技师，中国烘焙大师，曾多次参与海内外交流活动。国家级精品课程主讲教师，主要讲授《西点工艺与制作》《面包制作》《西菜制作技术》等课程。曾获得国家首届金像杯面包大赛西南赛区金奖、决赛铜奖；获“澳之轮杯”面包主题赛二等奖；获“全国十佳面包师”称号。2010年8月带领学生参加全国首届“安琪杯”发酵面食大赛，学生获得个人赛银奖一枚、创意奖一名，团体赛获得铜牌。在相关专业刊物发表论文数篇，参编西餐西点专业教材书籍数本。

雷镇欧，副教授，资深级注册中国烹饪大师，高级技师，职业技能鉴定高级考评员，职业技能鉴定督导员，四川省川菜对外交流促进会副会长，首届川菜烹饪大赛评判员，成都百万职工技能大赛中式烹饪裁判员，成都烹饪协会理事，成都市美食业工会联合会专家顾问委员，成都晶泽餐饮管理公司出品总监。主要承担《烹饪工艺》《烹饪基础训练》《川菜及地方菜肴制作技术》《营养配餐及菜单设计》《厨政管理》等课程。

乔学彬，副教授，中国烹饪大师，国家职业技能鉴定高级考评员。主编《烹饪工艺学》《食品工艺学》《集体伙食标准化菜肴》等多部教材。主持省厅校级课题四个项目，现已推广应用。参研三个省级课题研发，发表论文十五篇，其中发表在核心期刊4篇，省刊11篇。指导学生完成大学生创新创业科研项目两项，获得大学生创新创业大赛省级金奖一项。主要担任《烹饪工艺学》《川菜制作技术》《营养配餐与菜单设计》《烹饪基础训练》《地方菜制作技术》等课程教学。

冯明会，副教授，硕士，高级技师，高级公共营养师，高级健康管理师，高级调酒师。成都市技术能手，龙泉驿区“驿都工匠”，国家职业培训包中式面点师专家，四川省职业技能鉴定命题、审题专家，四川省第三产业协会团餐管理专家，成都市烹饪协会副秘书长。主要担任《面点工艺及制作技术》《烘焙食品加工技术》《中西面点工艺》课程的教学任务。曾多次在全国、省、市烹饪大赛中获特金奖、金奖，指导学生荣获国家级金奖、省级“互联网+”大赛金奖。2019年6月随四川省外事办赴巴西、阿根廷两国参加“中餐繁荣计划”的川菜文化推广活动；2019年11月赴法国勒图凯酒店管理学院进行访问学习。第31届世界大学生夏季运动会负责筹备食品保障及食品安全工作。发表专业论文17篇，主编、参编10本教材，主持10项、参与20项科研项目，指导学生科研多项。

乔兴，副教授，高级技师，国家烹饪技能裁判，高级考评员，世界厨师联合会无国界大使，国家人力资源和社会保障部特聘专家，第八界中国烹饪世界大赛金奖(荷兰·鹿特丹)，成都市技能大师工作室领班人。曾多次访学法国、新西兰、荷兰、瑞士、日本等地，著有EI论文两篇，CPCI两篇，北核八篇。主编本科教材三部，国家规划教材两部，持有烹饪实用新型专利三项。

徐孝洪，中国烹饪大师，四川名厨状元，国际中餐功勋人物，银芭-南贝-赤香创始人，巴西华人华侨杰出贡献奖，第八界中国烹饪世界大赛团体金奖个人银奖。

李兴华，硕士，烹饪学院办公室主任，负责学院行政管理和工作条件保障，代表学院对外交流，督察督办院内工作。发表多篇北大核心期刊，参与多项科研项目及校企合作项目。

陈实，注册中国烹饪大师，川菜烹饪大师，成都市饮食集团公司顾问，国家职业技能鉴定考评员。主要承担《面点工艺及制作技术》《粤点制作技术》等课程教学。现任民建中央企业委员会餐饮旅游组副组长，四川蜀丰餐饮管理公司董事长。中国餐饮管理终身成就奖—金像奖，四川省餐饮娱乐行业协会厨政总监，成都味道10年总评委，“成都餐饮十大风云人物”，四川烹饪“川菜100人”之一，《东方美食》杂志四川办事处主任，四川川菜老师傅传统技艺研习会副会长，四川省火锅协会名誉会长。

江祖彬，注册中国烹饪大师，中国烹饪名师，高级技师，国家职业技能鉴定考评员。主要承担《烹饪工艺》《菜肴制作技术》等课程教学。承担食彩餐饮有限公司顾问，具有10余年一线餐饮工作经验，教学生动活泼，深受学生喜爱，曾代表学校参加南京美食节获中国川菜金鼎奖；多次参与学院各类科研合作项目，成绩突出。

程万兴，中国烹饪名师，国家职业技能鉴定考评员。主要承担《面点工艺及制作技术》《西点制作技术》等课程及面点创新与开发研究。先后出访多个国家，2003年1月被授予“赴美川菜烹饪友好使者”荣誉称号，2010年受邀代表四川参加上海世博会“四川活动周”的宣传活动。

欧阳灿，硕士，高级考评员，高级技师，“双师双能型”教师。民建会员，民建四川旅游学院支部副主委，民建四川省第十届委员会青年工作委员会委员。获首届成都川菜青年烹饪名厨；四川省第五、六届“互联网+”优秀创新创业指导教师；四川省第四、第五届烹饪大赛个人热菜金奖2次，团体金奖1次，团体银奖1次；四川省地方旅游特色菜大赛个人银奖，团体金奖；四川省食品产业青年人才产学研创新设计大赛首届一等奖，第二届一等奖作品优秀指导教师；第二届国际青年学生烹饪艺术节烹饪技能大赛优秀指导教师；任多家企业及协会组织顾问，致力于菜肴和宴席的传承与创新研究。参与烹饪专业教材和烹饪图书编写10部、副主编4部；参与科研项目20余项、主持5项；发表学术论文20余篇；参与校地、校企合作研发项目10余项；指导大学生科研项目、创新创业项目10余项。

李维，中国烹饪名师，高级技师，职业指导师，职业技能鉴定考评员。主要承担《烹饪工艺》《菜肴制作技术》《菜肴设计和创新》等课程。参编书籍6部，发表论文多篇。曾赴法国都盖酒店管理学院交流学习；2015年被国务院侨办派往南太平洋三国（澳大利亚、斐济、巴布亚新几内亚），进行中华美食表演与交流；2017年在北京解放军总医院完成医院营养室生产标准化建设任务；2018、2019年应全国政协的邀请赴北京，顺利完成两会接待工作，受到表扬。

胡金祥，全国轻工技术能手，四川省五一劳动奖章获得者，驿都工匠，成都面塑非物质文化遗产区级传承人、高级技师、四川烹饪名师，曾在法国安纳西皇宫大酒店交流学习。多次在全国、省、市烹饪大赛中获奖。发表文章数篇，参编教材3本，参与科研项目多篇。擅长面塑、糖艺制作，被誉为“四川面塑专家”，代表成都面塑受邀到白俄罗斯、俄罗斯、美国、坦桑尼亚、卢森堡、爱尔兰等国家表演面塑技艺。主要从事面塑、面点工艺制作，川点制作、北方面食、西点基础等课程。

唐英明，中国烹饪名师，高级技师，中式烹饪考评员。主要从事烹饪研究与教学工作，并长期进行食品工业产品的研发和餐饮企业策划。主要担任课程《烹调工艺学》《中国名菜制作工艺》《粤菜制作技术》《食品雕刻与菜肴装饰基础》《川菜制作技术》等。副主编教材1部、参编教材3部。第一作者发表论文10余篇。主持地厅级科研项目2项、主持校级科研课题2项、主持校企横向课题1项。参与地厅级科研项目近10余项、参与校企横向课题项目10余个。主持1门省级精品课程、参与2门校级精品课程建设。获得国家中餐科技进步奖一等奖，多次获得国家级、省级烹饪大赛金奖。

张凯，高级技师，中国烹饪名师，国家职业技能鉴定考评员。主要承担《烹饪工艺》《川菜制作技术》等课程。主编或参编教材及专著多部，发表论文数篇，参与科研项目多项，曾到法国杜盖酒店管理学院交流、表演川菜，多次受邀到省外表演川菜。

徐培，硕士。主要承担《烹饪专业英语》《食品微生物学》《机械制图》等本科课程。近年来参编《食品微生物学》《烹饪与食品专业英语》等多本教材。指导多项省级大学生创新创业项目，在各级杂志上发表专业学术论文10余篇，主持及参与多项省厅级科研项目。

王富，高级技师，中国烘焙大师，国家职业技能鉴定高级考评员，全国职业技能竞赛裁判员，44届世界技能大赛烘焙项目四川队教练，46届世界技能大赛西点糖艺项目四川队教练，中国烘焙食品工业协会理事。曾发表论文数篇，获专利2项，曾获新川烹饪技术大赛面点金奖、特金奖，曾参与国家精品教材《西点制作技术》和《西式面点工艺与实训》的编写。

张振宇，讲师、西式烹调高级技师，主要从事烹饪教育与厨政管理工作。先后工作于国内多家知名社会餐饮企业与国际知名五星级酒店，及法国Hotel Imperial Place Annecy (法国安纳西皇宫大酒店)。曾赴法国、美国、墨西哥、哥斯达黎加、阿尔巴尼亚、西班牙、津巴布韦等地进行美食文化推广与交流。参编烹饪教材数部：《西菜制作技术》《亚洲菜制作技术》《西式菜肴制作技术》《西餐烹饪基础》《西餐烹调工艺》及《雪域美肴》等，并发表烹饪相关论文数篇。参与省级科研项目2项，参与校级精品课程建设2项。

徐向波，讲师，食品加工与安全专业硕士，全国技术能手，中国烘焙大师，西点高级技师，国家级职业技能鉴定（糕点、面包烘焙工）高级考评员，全国焙烤职业技能竞赛裁判员，四川省职业技能鉴定高级考评员（西式面点），省五一劳动奖章获得者。主要从事烘焙食品加工的教学科研工作，主编、参编教材4部，发表论文25篇、主持、参与各类课题20余项。

张浩，讲师，承担《西餐工艺》《西餐菜肴制作》《亚洲菜知识制作》《西餐烹饪基础》《西餐宴会设计等课程教学》，主编《亚洲菜知识》。四川省精品课程西菜制作技术团队成员，校级精品课程西餐工艺团队成员，四川省国家职业技能鉴定高级技能考评员，四川省中级技师，一级西点师，高级（原特三级）中式烹调师。

冉伟，中国烹饪大师，四川省行业技术能手，成都市技术能手，成都市龙泉工匠，成都市冉伟中式烹调技能大师工作室领班人，四川省团餐管理专家，国家中式烹调师高级技师，世界川菜烹饪名厨，第八届世界中餐烹饪大赛金奖得主，四川省第四届、五届烹饪技能大赛第一名。成都拔萃餐饮有限公司（执行董事）。先后受邀前

往澳大利亚，美国，马来西亚，荷兰，爱尔兰，澳门等地进行川菜交流。获得省级以上奖励15余项，全球最佳厨师等荣誉奖项。指导四川旅游学院烹饪专业的学生团队，荣获国家级协会金奖8项，省部级竞赛获奖2项，近五年来在共发表论文3篇，以第一作者或通讯作者发表3篇。第31届世界大学生运动会中方行政总厨。

周毅，食品雕刻大师、拉糖大师、翻糖蛋糕大师，被誉为“糖王”。我是主厨学院创立人、畅销书作家，担任第44届世界技能大赛评委。著有《跟着大师学翻糖》等书籍。2017-2019摘得世界最大的蛋糕比赛(英国蛋糕展)7个金奖！其中武则天获全场最高奖。

梅丽，博士、博士后，四川省科技厅、重庆市科技局项目评审专家，省科青联理事。在ACS Applied Materials & Interfaces等期刊发表学术论文20余篇，影响因子累计超40；授权国家发明专利3项；主持课题20余项，经费超400万；主讲《烹饪化学》《烹饪营养学》等课程；指导“互联网+”“挑战杯”等竞赛获国家级奖40余项、省部级奖70余项。

邓晓青，高级工程师，四川大学和中国科学院成都生物研究所植物学博士，研究方向为食品营养与功能及其分子机理。参与国家级、省部级、地市级科研项目10余项，在“journal of agriculture and food chemistry”“cereal chemistry”“麦类作物学报”等杂志发表学术论文18篇，编写成都市地方标准13余篇，发明专利1项。

姜婷婷，专职辅导员。主要承担《餐饮企业职业能力及职业生涯规划》等课程教学，先后参加“北森职业生涯规划TTT培训”“北森EET培训”等多项培训并获结业证书，连续五年获得学校“优秀辅导员”荣誉称号。

郝毅然，历史学硕士，专职辅导员。毕业于中南财经政法大学，曾获第六届、第七届四川省高校辅导员素质能力大赛二等奖。

黄开正，烹调技师，高级公共营养师，成都市技术能手。主要承担《烹饪英语》《厨房设备维护与管理》等课程教学。主持科研项目4项，发表学术论文4篇。曾任职于味干拉面餐饮有限公司、重庆希尔顿酒店，先后到成都檀香酒店、美国迪士尼邮轮公司交流学习。拥有丰富的一线工作经验。

丁晓，教育学硕士，烹饪学院专任教师，主要承担《教育学原理》《教育心理学》《大学生心理健康教育与安全教育》等课程。2019年入校以来，一直从事烹饪与营养教育专业教学和科研工作，先后发表论文十余篇，参与省级课题两项，厅级课题四项，荣获第二届全国烹饪专业微课大赛一等奖，第二十五届全国教师教育教学信息化交流活动研讨作品奖。

朱镇华，天津市烹饪大师，硕士研究生，西式面点师技师，主要从事糖艺、西点教学工作，荣获第八届全国烹饪技能竞赛天津赛区金奖、全国决赛金奖，第十四届全国焙烤职业技能竞赛北京赛区第一名、全国决赛银奖，第二十三届全国焙烤职业技能竞赛四川赛区银奖，《西式面点工艺》副主编，《烹饪原料学》副主编，获国家发明专利一项。

李马驹，农学硕士，专职辅导员。毕业于四川农业大学，特约编辑著作两部，主持重点科研项目一项，参与多项科研项目。

黄继伟，硕士，中式烹调高级技师，高级公共营养师。主要承担《烹饪工艺》《菜肴制作技术》等课程教学，公开发表论文3篇，曾担任多家企业技术顾问，拥有丰富的一线工作经验。

余尧，专职辅导员，本科毕业于首都师范大学地理信息系统专业，研究生毕业于西南民族大学旅游管理专业。现任四川旅游学院烹饪学院专职辅导员。

吴浩，法学硕士，专职辅导员，毕业于西南石油大学，主要从事思想政治教育工作，参与国家级、厅局级科研项目4项，在各级各类期刊发表论文4篇。

周建东，会计学硕士，专职辅导员。毕业于中央民族大学，担任《健康经济学》《班级管理》等课程，曾在成都职业技术学院任职，有着丰富的教育工作经验。

李瑶，法律硕士，专职辅导员，毕业于中央民族大学。担任《职业生涯与发展规划》《班级管理》等课程教学工作。

任政伟，实验师，硕士，中式烹调高级技师，高级公共营养师，职业技能鉴定考评员，“双师双能型”教师。曾获四川省第四届烹饪大赛个人赛和团体赛特金奖。主要承担《川菜品鉴》《菜肴制作技术》等课程教学，参编教材3部、发表论文10余篇、主持省级科研项目1项、参与省级科研项目近20项。长期从事烹饪与食品类实验室管理工作，在烹饪与食品类实践教学运行、实验室建设具备丰富经验。曾负责我校“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”综合事务工作，期间，组织基地出访津巴布韦、阿尔巴尼亚、西班牙和出访巴西、阿根廷任务，在传承弘扬中华优秀传统文化，川菜美食文化的国际交流和学校国际影响等方面作出积极贡献。

孙晋康，注册中国烹饪大师，擅长传统川菜制造技术，从事烹饪教育35年。

蔡焱，注册中国烹饪大师，四川省国家职业技能鉴定考评员，本科毕业于西南财经大学工商管理专业，烹饪学院专业教师，从教36年。

陈韬，民建会员，中式烹调技师、高级营养师，团餐管理经验丰富，多次被评为四川高校后勤伙食工作先进个人。2018.7-2021.7赴凉山州布拖县四棵乡四棵村开展脱贫攻坚综合帮扶工作，被省委、省政府评为2020年度省优秀凉山州综合帮扶工作队员，省委教育工委、省教育厅脱贫攻坚专项奖励嘉奖。

詹泓丞，高级技师，中式烹调师考评员，成都市行业技术能手，龙泉工匠，并被纳入龙泉驿区经开区技能人才库，曾多次代表学校参加各类烹饪大赛并获奖，曾多次代表学校出访法国、西班牙、韩国、俄罗斯、阿尔巴尼亚、津巴布韦等国家交流学习，传播川菜饮食文化。参与研发“郫县豆瓣宴”获中国地方特色宴、川菜十佳名宴称号，成为郫都区知名区域餐饮品牌，参与研发“眉山市东坡宴”获中国名宴称号，成为眉山市知名餐饮品牌，参与研发我校与中铁文化旅游投资集团有限公司战略合作项目成果---“中铁黑龙滩养生全鱼宴”，参与研发我校与资阳市合作项目---“中华二十四节气菜（川菜卷）”，近年来参与编撰《中华二十四节气菜》（川菜卷）、《资阳二十四节气菜》《知味郫都：郫都饮食文化》（中英文版）等专业书籍，在各级杂志中发表专业学术论文3篇，主持省级科研项目1项，参与省级科研项目20余项。

李静，四川省技能人才评价考评员（西式面点师），西式面点技师，西式烹调师中级，曾就职于成都凯宾斯基饭店，曾多次外出学习交流，不断更新，了解行业发展趋势，从事西式面点十余年，擅长西式面点的制作及研究，承接商务茶歇，大型宴会等甜品台的设计与制作几百场，拥有丰富的产品设计与制作经验。

顾思远，硕士研究生，高级营养师，高级中式烹调师，四川省国家职业技能鉴定考评员；主要承担《烹饪基础》《美食鉴赏》等课程；主持科研项目三项，参与项目数项，相关学术期刊发表论文十余篇；2020年松茸供能营养素利用关键技术研究与应用获得“四川旅游学院第五届自然科学优秀成果奖”二等奖，2021年构建烹饪与食品类高素质人才培养的实践教学示范平台获得“四川旅游学院教学成果奖”三等奖。

唐旭，高级茶艺师。主要负责实验室管理工作，同时承担《餐饮管理》《餐饮礼仪与服务》《咖啡基础知识及制作技术》课程教学。指导学生参加第四十五届、第四十六届世界技能大赛餐厅服务（西餐）项目比赛。

严乙文，高级健康管理师、高级公共营养师、擅长花艺制作，曾任职于成都世纪城洲际酒店、成都棕榈泉费尔蒙酒店，主要承担《餐饮礼仪与服务》《餐饮管理》课程教学，曾荣获第六届“尖峰时刻”全国酒店管理模拟大赛优秀指导教师，担任成都百万职工技能大赛暨“匠心筑梦问鼎驿都”龙泉驿区酒店服务裁判，代表龙泉驿区总工会参加“2021年川渝旅游行业职工职业技能大赛暨西南地区邀请赛”。

姚力为，毕业于四川大学，高级西点师、高级公共营养师。主要从事实验室日常管理工作，参与多项科研项目。

杨娟，工程师，中式烹调师，重庆交通大学机械电子工程本科毕业，西南交通大学研究生在读，承担《机械制图》《食品机械》等课程教学，多次独立成功申报厅级和校级项目，参与四川省科技厅重点实验室和四川省教育厅研究项目，指导大学生创新创业项目，发表论文数篇，2022年挂职团市委，参与成都大运会志愿者部大运村志愿者管理工作。

吴建中，主任科员，曾任四川省农干院培训部教师，现为四川旅游学院烹饪学院实训中心库房管理员，从教39年。

胡安忠，中共党员，本科学历，法学专业。1991年参加工作并同年参军入伍，部队服役12年，2003年5月转业（连级）转入学校，现任烹饪学院实训中心服务管理岗。

谭成立，助理实验师，现任烹饪学院实训中心服务管理岗。

蒋彦锐，助理实验师，本科毕业于四川省委党校函授学院法学专业，公开发表论文2篇，现任烹饪学院实训中心服务管理岗。

责任编辑：李想 

学院概况	师资队伍	人才培养	党建工作	团学工作	招生就业	科学研究
学院简介	师资概况	饮食文化育人	理论学习	学工动态	专业介绍	科研动态
学院领导	教师风采	教学工作	支部风采	资助育人	招生信息	平台建设
机构设置	兼职教师	教研室工作	专题教育	班团建设	就业指导	科研团队
学院要闻	大师工作室	质量工程	群团工作	社会实践	国际化工作	科研项目
学院动态				创新创业	校友风采	科研成果
					就业信息	重点实验室

Copyright 2011 四川旅游学院烹饪学院 All Rights Reserved

地址：四川省成都市龙泉驿区红岭路459号 邮编：610100

蜀ICP备 09022189号