|  |
| --- |
| **上海职业教育翁建和技能大师工作室**  **工**  **作**  **方**  **案**  **学员姓名： 李稳**  **学员学校：上海市城市科技学校**  **学员专业/学科： 烹饪**  **主持人姓名：翁建和**  上海市中等职业教育 烹饪 技能大师工作室  二0二0年  **填 写 说 明**  **（上海市教育委员会教育技术装备中心制表）**  **1. 带教活动时间为三年（2019—2021年），培养活动原则上不少于120学时，主持人结合工作室实际情况拟定工作方案。**  **2. 围绕上海职业教育技能大师工作室创建工作要求，结合主持人特长和学员实际与发展需求拟定，工作方案要突出针对性、个性化和可操作性。**  **3.此方案一式四份。学员、主持人、学员派出学校、市教委教育技术装备中心各一份。** |
| **一、学员基本情况分析**（学员专业基础、发展愿望、学习动机、学习目标等）  学员专业/学科:烹饪与营养教育/中餐烹调  职称/职务：初级教师  职教教龄：10年  专业证书：中式烹调（一级）高级技师 |
| **二、工作目标**（带教传授技艺、提升专业建设水平、促进校企产教融合等）  1.通过带教，提高学员教科研能力。  2.通过培训，提高教学水平  3.通过学习，提高技能水平。  4.通过产教结合，增强学员课堂创新改革 |
| **三、主要举措**  1、加强师资队伍建设，开展多种形式的讲座。  2、组织开展学员专题研究展示课活动，并形成图像与文档材料。  3、坚持每月一次集中活动交流例会制度，每名成员准备好交流材料，把工作室建成学科教师研究教学、切磋技艺的专业成长“家园”。  4、组织教师企业实践，开阔眼界，吸收一些企业比较先进的设施设备和一些新颖的菜点，带到学校，传授给学生。使学校培养的学生出去能适应企业需要，教学内容不与社会餐饮企业造成脱节。 |
| **四、进度安排**  1.2020年上半年度取得相关中式面点师证书；  2.2020年积极参与企业实践顶岗活动；  3.2020年参与市级学生技能比赛活动。1 |
| **五、预期成果**  1、提升学员专业素养  （1）认真研读1-2本教育教学理论专著；  （2）承担一次公开教学课，并形成书面教案及课后反思；或指导青年教师开设校级以上公开课，并点评。  （3）考取中式烹调师相关证书；  （4）带学生比赛获得奖项。  2、提高学员教科研能力  根据本工作室在教育教学方面确定的研究方向，每个成员围绕课题依托课堂教学开展有效的行动研究，及时交流个人研究情况，注重研究过程资料的积累、成果的总结与应用。 |
| **六、经费预算** |

|  |
| --- |
| **上海市中等职业教育翁建和技能大师 工作室**  **学**  **员**  **发**  **展**  **规**  **划**  **学员姓名： 李稳**  **学员学校：上海市城市科技学校**  **学员专业/学科： 烹饪**  **主持人姓名：翁建和**  上海市中等职业教育 烹饪 技能大师工作室  二0二0年  **填 写 说 明**  **（上海市教育委员会教育技术装备中心制表）**  **1. 学员发展规划时间为三年。**  **2. 学员在主持人组织下，结合自身实际和发展需求，拟定专业发展规划，本规划要突出学员主体性、针对性和发展性。**  **3. 每位学员一份学员发展规划，要能够体现学员个性特色和专业发展需求。**  **4. 此规划一式四份。学员、主持人、学员派出学校、市教委教育技术装备中心各一份。** |
| **一、学员基本情况**（学员专业/学科、职称/职务、职教教龄等基本信息）  学员专业/学科:烹饪与营养教育/中餐烹调  职称/职务：初级教师  职教教龄：10年  专业证书：中式烹调（一级）高级技师 |
| **二、专业研究方向及依据**  研究方向：中西烹饪  依据：饮食服务业正处于加速发展时期，各类潜在服务需求强烈，专业发展空间较大。 |
| **三、学习目标**（具体、可达成、可测量）  1.撰写论文，提高科研能力。  2.开阔眼界，提高教学水平  3.不断学习，提高技能水平。  4.产教结合，尝试课堂创新改革 |
| **四、发展计划**（体现针对性和可操作性）  1.2020年上半年度取得相关中式面点师证书；  2.2020年积极参与企业实践顶岗活动；  3.2020年参与市级学生技能比赛活动。 |
| **五、具体措施**  1、加强研修，共同提高。  2、做好教育理论的学习和教育前沿信息的收集和处理工作，时刻关注教育改革与发展的动态和趋向。  3、坚持参加每月一次集中活动交流例会制度，每名成员准备好交流材料，把工作室建成学科教师研究教学、切磋教艺的专业成长“家园”。  4、下企业实践，开阔眼界， 吸收一些企业比较先进的设施设备和一些新颖的菜点，带到学校，传授给学生。使学校培养的学生出去能适应企业需要，教学内容不与社会餐饮企业造成脱节。  5、参加市和学校组织的各类教研活动，学习先进学校和优秀教师的经验和好的做法。 |
| 六、预期成果  1、提升烹饪专业素养  （1）认真研读1-2本教育教学理论专著；  （2）承担一次公开教学课，并形成书面教案及课后反思；或指导青年教师开设校级以上公开课，并点评。  （3）考取中式烹调师相关证书；  （4）带学生比赛获得奖项。 |
| **七、学员所在学校意见**  同意参加“翁建和技能大师工作室” |
| **八、主持人意见**  同意李稳老师参加“翁建和技能大师工作室” |