|  |
| --- |
| **上海职业教育翁建和技能大师工作室**  **工**  **作**  **方**  **案**  **学员姓名：蔡圣明**  **学员学校：上海市商贸旅游学校**  **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）  学员蔡圣明中式烹调师高级技师，有丰富的酒店工作经历，烹饪教学认真，学生成绩优秀。通过此次学习，希望自己能大大提升各方面能力，拓展视野，熟悉最新市场动态，校企联动，有的放矢的服务学生，提升自己科研能力。 |
| **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.通过学习进一步提升自身专业业务水平  2.通过学习促进教学能力的提升  3.通过学习改善自己的科研能力 |
| **三、主要举措**  1、参与学校公开课教学活动，通过听说评，主持人指导提升教学能力  2、在主持人带领下参与各类技能比赛，通过主持人指导，提高指导比赛的能力  3、在工作室提供的平台中参与企业的学习和各类培训  4、在主持人带教下参与课题、教材编写等活动 |
| **四、进度安排**  1、上半年组织专业技术的培训；  2、下半年组织专业实践能力和教学方面的培训。 |
| **五、预期成果**  1、中西合璧的菜肴制作；菜点结合制作；  2、完成网络课程项目 |
| **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： 蔡圣明**  **学员学校：上海市商贸旅游学校**  **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）  学员蔡圣明中式烹调师高级技师，有丰富的酒店工作经历，烹饪教学认真，学生成绩优秀。通过此次学习，希望自己能大大提升各方面能力，拓展视野，熟悉最新市场动态，校企联动，有的放矢的服务学生，提升自己科研能力。 |
| **二、专业研究方向及依据**  研究方向：中式烹调  依据：本人在中餐烹饪教学领域有多年的经验，中餐烹饪为目前社会餐饮加速发展的时期，各类潜在服务需求强烈，专业发展空间较大，提升自身的综合教学能力。 |
| **三、学习目标**（具体、可达成、可测量）  1.通过学习进一步提升自身专业业务水平  2.通过学习促进教学能力的提升  3.通过学习改善自己的科研能力 |
| **四、发展计划**（体现针对性和可操作性）  1. 2020年上半年度完成一门在线课程建设工作。  2. 2020年暑期参与企业实践活动。  3. 2020年参与各项培训活动。 |
| **五、具体措施**  1 、参与学校公开课教学活动，通过听说评，主持人指导提升教学能力  2、在主持人带领下参与各类技能比赛，通过主持人指导，提高指导比赛的能力  3、在工作室提供的平台中参与企业的学习和各类培训  4、在主持人带教下参与课题、教材编写等活动 |
| **六、预期成果**  1、中西合璧的菜肴制作；菜点结合制作；  2、完成网络课程项目。 |
| **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 |

**附件4:**

**上海职业教育\_翁建和\_\_\_\_\_\_技能大师工作室\_\_2019\_\_年度活动计划**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **日期** | **活动主题** | **活动形式** | **参与人员** | **备注** |
| 1 | 2019.03 | 产教融合，师生进行产品研发，适合行业发展 | 实操 | 蔡圣明等 |  |
| 2 | 2019.07 | 教材编写，搭建课程建设框架 | 会议 | 蔡圣明等 |  |
| 3 | 2019.10 | 中外交流，宣传中国餐饮文化 | 作品展示 | 蔡圣明等 |  |
| 4 | 2019.10 | 教材编写，搭建课程建设框架二次研讨 | 集中研讨 | 蔡圣明等 |  |
| 5 | 2019.11 | 人才培养，技能提升 | 企业现场 | 蔡圣明等 |  |
| 6 | 2019.12 | 第二次产教融合，师生进行产品研发，适合行业发展 | 酒店实操 | 蔡圣明等 |  |

**备注：１.请根据工作室实际拟定年度活动计划，活动主题的内容、形式不限。**

**２.工作室年度活动次数原则上不少于6次。**