|  |
| --- |
| **上海职业教育翁建和技能大师工作室**  **工**  **作**  **方**  **案**  **学员姓名： 马晓亮**  **学员学校：上海市第二轻工业学校**  **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）  马晓亮 西餐烹饪专业 中级职称 教龄7年 |
| **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. 通过带教进一步提高学员专业技术水平。 2. 通过带教学习促进教师教学能力的提升。 3. 通过带教让学员了解企业岗位实际需求。 |
| **三、主要举措**  1、在主持人带教下参与工作室学员公开课教学活动，通过听说评，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。 |
| **四、进度安排**  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年下半年完成6节以上微课制作，完成一门精品课程建设工作。  4. 2020年参与各项培训活动。 |
| **五、预期成果**  1.考取提升西式烹调师相关证书。  2.在各类比赛中取得相应成绩。  3.编写或修订校本教材。 |
| **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： 马晓亮**  **学员学校：上海市第二轻工业学校**  **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）  马晓亮 西餐烹饪专业 中级职称 教龄7年 |
| **二、专业研究方向及依据**  研究方向：中西式烹调  依据：本人在中西餐烹饪教学领域有多年的经验，中西融合为目前社会餐饮发展的流行趋势，希望能将两者有机整合，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年下半年完成6节以上微课制作，完成一门精品课程建设工作。  4. 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活动。 |
| **六、预期成果**  1.考取提升西式烹调师相关证书。  2.在各类比赛中取得相应成绩。  3.编写或修订校本教材。 |
| **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 |