|  |
| --- |
| **上海职业教育翁建和技能大师工作室****工****作****方****案****学员姓名： 周洁** **学员学校： 上海市贸易学校** **学员专业/学科： 食品生物工艺学** **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）2005年6月 江南大学 粮食油脂及蛋白工程专业 获硕士学士2005年7月 上海市贸易学校食品教研室担任教师2010年7月 上海市贸易学校食品教研室主任助理2015年3月 上海市贸易学校总务科副主任（主持工作）2013年12月31日 获高级讲师职称，目前教龄15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. 通过带教使学员能提高专业技术水平
2. 通过带教使学员提升教学能力
3. 通过带教使学员提升举办各种大赛的管理能力
 |
| **三、主要举措**1、参与第46届世界技能大赛的技术支持工作，提升组织能力2、在工作室提供的平台中参与企业的学习和各类培训3、在主持人带教下参与课题活动4、组织下企业实习工作 |
| **四、进度安排**1.2020年下半年度取得相关西点证书2.2020年上半年担任第46届世界技能大赛全国选拔赛烘焙项目场地经理3.2020年下半年担任第46届世界技能大赛考核性比赛烘焙项目场地经理4. 参与工作室的学习和各类培训 |
| **五、预期成果**1.考取西式面点师相关证书2.第46届世界技能大赛烘焙项目各项比赛获得圆满成功3.第46届世界技能大赛烘焙项目场地经理工作总结 |
| **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： 周洁** **学员学校： 上海市贸易学校** **学员专业/学科： 食品生物工艺学** **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）2005年6月 江南大学 粮食油脂及蛋白工程专业 获硕士学士2005年7月 上海市贸易学校食品教研室担任教师2010年7月 上海市贸易学校食品教研室主任助理2015年3月 上海市贸易学校总务科副主任（主持工作）2013年12月31日 获高级讲师职称，目前教龄15年。 |
| **二、专业研究方向及依据**研究方向：中西式点心依据：本人在西式点心教学领域有多年的经验，中点也是目前社会餐饮发展的流行专业，希望能将两者有机整合，提升自身的综合教学实力 |
| **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年下半年度取得相关西点证书2.2020年上半年担任第46届世界技能大赛全国选拔赛烘焙项目场地经理3.2020年下半年担任第46届世界技能大赛考核性比赛烘焙项目场地经理4. 参与工作室的学习和各类培训 |
| **五、具体措施**1、参与第46届世界技能大赛的技术支持工作，提升组织能力2、在工作室提供的平台中参与企业的学习和各类培训3、在主持人带教下参与课题活动4、2020年参与暑假下企业实习工作 |
| **六、预期成果**1.考取西式面点师相关证书2.第46届世界技能大赛烘焙项目各项比赛获得圆满成功3.第46届世界技能大赛烘焙项目场地经理工作总结 |
| **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**同意周洁老师参加“翁建和技能大师工作室” |