

宕昌县职业中等专业学校文件

青岛烹饪职业学校：

按照中央“组团式”帮扶和“东西协作”工作的相关要求，为了进一步提升我校办学水平，学习先进的教育教学理念，特来贵校学习。我校3人计划于10月9日到达贵校，望予接洽为盼。

学习人员名单：

郝刘霞，女，文旅专业部主任、烹饪专业课教师，联系电话：[REDACTED]，学习内容：专业知识及专业建设跟岗学习（烹饪专业西餐方向），此次培训联系人；

张楚，女，烹饪专业课教师，联系电话：[REDACTED]，学习内容：专业知识及专业建设跟岗学习（烹饪专业面点方向）；

温英兰，女，烹饪专业课教师，联系电话：[REDACTED]，学习内容：专业知识及专业建设跟岗学习（烹饪专业中餐方向）。

宕昌县职业中等专业学校

2023年9月25日



青岛烹饪职业学校文件

宕昌县职业中等专业学校 来校跟岗培训方案

为促进教育公平、提高教育质量、努力办好人民满意的教育，根据中央“组团式”帮扶和“东西协作”工作要求，提高质量是关键，培养人才管长远。加大宕昌县职业中等专业学校骨干教师培养的力度，促进骨干教师迅速成长，进一步提升宕昌县职业中等专业学校办学水平。青岛烹饪职业学校根据宕昌县职业中等专业学校实际，特制订教师跟岗培训计划。

一、跟岗培训时间

2023年10月9日——10月20日

二、结对教师

1. 中餐

安 樑 青岛烹饪职业学校中餐负责人

温英兰 宕昌县职业中等专业学校教师

2. 西餐、冷雕

李天钟 青岛烹饪职业学校西餐负责人

李 亮 青岛烹饪职业学校冷雕负责人

郝刘霞 宕昌县职业中等专业学校文旅专业部主任

3. 面点

顾 欢 青岛烹饪职业学校面点负责人

张 楚 宕昌县职业中等专业学校教师

三、跟岗学习内容

跟岗教师深入课堂听评课，与大赛辅导教师共同辅导学生，了解餐饮类课程体系，学习课程标准，制订人才培养方案，掌握技能大赛工作流程及标准。

郝刘霞 了解课程体系，学习冷雕、西餐的实践操作，进行听评课，掌握技能大赛训练方法、标准、流程。

张 楚 了解专业人才培养方案，学习面点的实践操作，进行听评课，掌握技能大赛训练方法、标准、流程。

温英兰 了解专业人才培养方案，学习中餐热菜的实践操作，进行听评课，掌握技能大赛训练方法、标准、流程。

四、听评课安排

安樑

午别	节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	第一节			单周 中餐热菜 3/2022 级 5 班/刀工 室 1\n		
	第二节	中餐热菜 3/2022 级 8 班/烹调室 3\n		单周 中餐热菜 3/2022 级 5 班/刀工 室 1\n		
	第	中餐热菜 3/2022 级	中餐理论 3/2022 级	单周 中餐热菜		中餐理论 3/2022 级

	三节	8班/烹调室3\n	5班\n	3/2022级5班/刀工室1\n		9班\n
	第四节	中餐热菜3/2022级8班/烹调室3\n	中餐理论3/2022级5班\n	单周 中餐热菜3/2022级5班/刀工室1\n		
下午	第五节	中餐热菜3/2022级8班/烹调室3\n				中餐理论3/2022级7班\n
	第六节	中餐热菜3/2022级8班/烹调室3\n				中餐理论3/2022级8班\n

顾欢

午别	节次	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	第一节	单周 西点技能5/大专面点2021-11班/四楼西点室\n	双周 中点技能3/2022级5班/三楼面点室\n	中点技能3/2022级12班/三楼面点室\n	中点技能5/大专面点2021-11班/三楼面点室\n
	第二节	单周 西点技能5/大专面点2021-11班/四楼西点室\n	双周 中点技能3/2022级5班/三楼面点室\n	中点技能3/2022级12班/三楼面点室\n	中点技能5/大专面点2021-11班/三楼面点室\n
	第三节	单周 西点技能5/大专面点2021-11班/四楼西点室\n	双周 中点技能3/2022级5班/三楼面点室\n	中点技能3/2022级12班/三楼面点室\n	中点技能5/大专面点2021-11班/三楼面点室\n
	第四节	单周 西点技能5/大专面点2021-11班/四楼西点室\n	双周 中点技能3/2022级5班/三楼面点室\n	中点技能3/2022级12班/三楼面点室\n	中点技能5/大专面点2021-11班/三楼面点室\n
下午	第五节		中点理论3/2022级5班\n		
	第六节				
	第七节			中点理论3/2022级5班	

	节			\n	
--	---	--	--	----	--

李天钟

午别	节次	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	第一节				西餐热菜 1/2023 级 5 班/ 三楼西餐室\n
	第二节	西餐热菜 1/2023 级 3 班/ 三楼西餐室\n		西餐热菜 1/2023 级 4 班/ 三楼西餐室\n	西餐热菜 1/2023 级 5 班/ 三楼西餐室\n
	第三节	西餐热菜 1/2023 级 3 班/ 三楼西餐室\n		西餐热菜 1/2023 级 4 班/ 三楼西餐室\n	西餐热菜 1/2023 级 5 班/ 三楼西餐室\n
	第四节	西餐热菜 1/2023 级 3 班/ 三楼西餐室\n		西餐热菜 1/2023 级 4 班/ 三楼西餐室\n	西餐热菜 1/2023 级 5 班/ 三楼西餐室\n
下午	第五节				
	第六节	西餐理论 1/2023 级 3 班 \n			西餐理论 1/2023 级 3 班 \n

李亮

午别	节次	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	第一节	食品雕刻 3/2022 级 7 班 \n		中餐理论 1/2023 级 9 班 \n	双周 刀工 1/2023 级 11 班/二楼面点室\n
	第二节	食品雕刻 3/2022 级 7 班 \n		刀工 1/2023 级 8 班/刀工 室 1\n	双周 刀工 1/2023 级 11 班/二楼面点室\n
	第三节		中餐理论 1/2023 级 9 班 \n	刀工 1/2023 级 8 班/刀工 室 1\n	双周 刀工 1/2023 级 11 班/二楼面点室\n

	第四节			刀工 1/2023 级 8 班/刀工室 1\n	双周 刀工 1/2023 级 11 班/二楼面点室\n
下午	第五节	食品雕刻 3/2022 级 8 班 \n	中餐理论 A/西餐普职 2021-1 班\n		
	第六节	食品雕刻 3/2022 级 8 班 \n	中餐理论 A/西餐普职 2021-1 班\n		

五、考核要求

1. 听课记录及课后反思。
2. 现场讲授 1 节技能课。
3. 现场制作 1 款比赛作品。
4. 市级技能比赛工作方案。
5. 辅导中式烹饪类大赛学生经验介绍。
6. 培训总结汇报（信息化展示）。

青岛烹饪学校跟岗培训感触

非常有幸能来青岛烹饪学校跟岗学习，我选择参加这次学习，一方面主要是出于对烹饪的热爱，我希望能够学习如何做出美味的菜肴。另一方面是，小师范毕业的我没有过硬可观的专业，我期待从培训中学习烹饪的技巧和知识，以便逐渐向专业老师过度，慢慢达到一个转型。

在两周的跟岗学习中，我的主要学习方向是中餐，因为从零基础开始学习，加上对学校的烹饪设备不了解，对一切都感觉很陌生，很困难。但在安樑老师手把手的热情指导下，我学到了很多有用的知识和技能。我了解到中餐不仅仅是热情，更需要耐心和技巧，尤其刀工的重要性，它需要较长时间的练习，还有火候的掌握，火候中油温的掌控，都是非常重要的基本功。同时，我也学会了如何选择和使用各种烹饪工具和食材，以及如何处理烹饪过程中的一些问题。此外，我还学到了一些美味的菜肴的做法。

总的来说，感谢青岛烹饪学校，感谢学校领导们的重视，感谢安老师的耐心指导，让我在这次跟岗培训中收获满满，是一次非常有价值的经历。我不仅学到了很多有用的知识和技能，更加提高了我对烹饪的热情。我深深地感受到了烹饪的魅力和乐趣，我期待在未来的烹饪之路上继续探索和学习。

温英兰

2023年10月20日

到青岛烹饪学校跟岗培训面点感想

在过去的两周里，我有幸到青岛烹饪学校参加了面点跟岗培训。这段时间的学习对我来说是一次极其宝贵的经历，让我对面点制作有了更深入的认识和理解，受益匪浅。

首先，我要感谢青岛烹饪学校的老师们，他们的专业精神和卓越的教学技巧令人敬佩。老师们对面点制作有着深厚的理论和丰富的实践经验，不仅悉心指导我们，更鼓励我们勤于思考和发挥创造力。这次培训让我有机会接触到各种不同类型的面点制作方法和技巧，如包子、花卷、花式饺子，蛋糕等，让我更深入了解了面点制作的基本原理和注意事项。

这次培训给我留下了深刻的印象。首先，我认识到了面点制作不仅需要技术，更需要艺术感。在制作过程中，如何掌握比例、温度和时间等因素，以及如何将不同的食材和调料巧妙地结合在一起，都需要一定的审美和扎实的基本功。其次，我了解到面点制作不仅是一种技艺，更是一种文化。各种面点的背后都有着丰富的历史和文化背景，这使我对中式面点产生了更强烈的自豪感和认同感。

在培训过程中，我也发现自己存在的不足之处。例如对面点的了解还不够全面，制作手法还需提高等等。但通过这次培训，我明确了自己的目标和方向，将努力学习并运用所学知识和技能，提高自己的面点制作水平。

总的来说，这次到青岛烹饪学校跟岗培训面点让我收获颇丰。在短短的两周里，我了解了面点制作的艺术和技巧，

同时也领略到了专业教师的高超技艺和敬业精神。回到学校后，我将把这次学习的经验和知识传授给我的学生，同时结合实际情况，不断学习，努力提升自己的专业能力，为学生的发展提供更好的指导和帮助，为推动学校烹饪教育事业的发展贡献自己的一份力量。

张楚

跟岗学习心得体会

两周的学习一转眼就过去了，参加各种培训很多年，唯独这次让我恋恋不舍。总感觉时间不够用，还有很多东西没有学。现将我学习的体会总结如下：

首先，我跟岗学习的是西餐方向。听了几位西餐老师的课，每位老师讲的都是那么认真，真正领略到了大师级别的课是什么样的。对于我自身来说西餐热菜很难上手，需要的东西太多。但通过听课，知道了西餐热菜的基本流程，在有条件情况下我会努力练习。在李亮老师的精心指导下，我学了制作冷拼和食雕的基本方法，回去之后我会将这些方法运用到教学中，努力练习，争取也能给学生教授一定的技能。

其次，这次的学习我还了解了烹饪学校的校园文化、课程设置，通过进入课堂对中餐、面点和西餐三大块的教学有了一定的认知，回去之后我们将用心研究制作人才培养方案，调整课程安排，努力更全面的开好烹饪专业的课程。

最后，真心感谢烹饪学校，感谢热情的老师，感谢热心的同学。感谢能给这样的机会，让我们进入课堂，能听到大师级别的课，能跟大师们交流学习。希望以后还能有这样的学习机会。

跟岗教师 郝刘霞

2023.10.20

跟岗学习照片





