名师介绍：学科带头人、骨干教师、获得教学名师称号的教师信息，包括个人简介、教学成果、所获荣誉、教授课程等，突出师资优势。

|  |  |
| --- | --- |
| 姓名 | 朱浩岩 |
| 类型： | 区教育教学新秀 |
| 个人简介：  中餐烹饪专业课教师，担任24烹饪班班主任。主要教授热菜烹制、原料切配、中餐烹调基础、中式烹调技艺、热菜烹制、冷菜制作与拼摆等课程。  本人教学思想端正，工作态度好，作风正派，服从领导的工作安排，积极参加各种会议，办事认真负责。屡次获得“优秀班主任”称号。在自我发展方面，遵守工作纪律，爱岗敬业、勤勉奉献、担当作为。工作忙碌而又充实，每天准时到班管理学生，从不无故旷工、旷课。积极参加学校各种大小会议，参加听课与外出学习活动，积极配合同事完成相关任务，协助有关领导做好各种工作。认真参加每一次的业务学习、教研活动，并做详尽的记录，认真开展教育活动，多次讲公开课和磨课。充分备课，精心制作课件和编制导学案，向同事们请教考点与难点以及这节课的设计思路，勤于学习和积累，勤于调查和研究，并能积极投入到教改中。利用下班时间，训练自己的技能水平，日积月累，自己的业务和专业知识都得到很大改变，学生的成绩和技能水平也得到了提高。 | |
| 教学成果：（包括科研等）  2023年12月开设市级公开课《蓑衣黄瓜成形-蓑衣形花刀》。  2024年教育增刊总第183期，发表学科教学论文《对中餐烹饪中色彩和造型表现艺术探讨》。  2024年教育增刊总第47期，发表教育视点论文《探索信息化在中职班主任工作中的应用：策略与实践》。 | |
| 所获荣誉：（请核对并补充，2020-2025年）  2020年  荣获上海市第十一届旅游职业技能大赛“中式烹饪”项目优秀指导教师  2021年  荣获上海市第十二届旅游职业技能大赛“中式烹饪”项目优秀指导教师  2022年  指导学生参加上海市“行知上海 礼赞中国”第三届上海市中学生志愿服务荣获三等奖  2023年  荣获上海市“星光计划”第十届职业院校技能大赛教学能力项目特等奖  在上海市“星光计划”第十届职业院校技能大赛中指导学生获得烹饪（西餐）项目三等奖  在2023年上海市 “ 星光计划 ” 第十届职业院校技能大赛中等职业学校教师教学能力比赛专业（技能）课程组比赛中， 参赛作品 刀法与原料成形荣获特等奖  荣获上海市第一届职业技能大赛烹饪（中餐国赛）项目铜牌  指导潘和靓、李博文参加第十三届旅游职业技能大赛（中式烹饪）项目荣获二等奖  2024年  在2023年全国职业院校技能大赛教学能力比赛中职专业课程二组比赛中参赛作品烹饪原料花刀成形荣获二等奖  指导王泉东、奚子浩参加第十四届旅游职业技能大赛（中式烹饪）项目荣获二等奖  在上海市第一届学生资助工作者职业技能大赛（中职组）荣获三等奖 | |