# 大学品菜师工作总结(优选43篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2025-03-07

*大学品菜师工作总结1本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一...*

**大学品菜师工作总结1**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成专心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，正确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤治理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从xx年9月我全面接手食堂工作时起就碰到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂治理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在治理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他。

**大学品菜师工作总结2**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经几十年了.回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一学期的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如:菜咸了、太油.、颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.

其次本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立幼儿园的良好形象。

一学期来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地、埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一学期来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距现如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作.展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**大学品菜师工作总结3**

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响，首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂同事，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

>一、经营方面：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

>二、管理方面：

以人为本，我结合同事实际情况加强素质教育，每天都对同事进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，同事整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些同事甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

>三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅同事意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

>四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个同事都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

>五、成本方面：

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位同事都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个同事身上，使所有厨房同事都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、同事素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

**大学品菜师工作总结4**

放飞的五月，带着暖暖的阳光向我们走来。为培养同学们的饮食情趣，使健康饮食、特色饮食深入人心，吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩，以及展示大学生的才艺，丰富我们的大学生活，我部门特举办此次以“青春打造生活，厨艺展示风采”为主题的厨艺大比拼活动。此次活动旨在培养在校大学生的动手能力，向全院师生推行一种“热爱劳动，珍惜粮食，爱我校园”的理念。此次厨艺大赛，给同学们提供了一个展示厨艺才华的平台。“青春打造生活，厨艺展示风采”厨艺大赛已经结束，此次的活动主要分为赛前准备和正式比赛两个阶段，以下是我部门对此次活动进行的工作总结。

>一、活动主题：

吃出营养、吃出健康、吃出生活、吃出精彩。

>二、活动时间：

5月22号13:20

活动地点：2号食堂三楼

>三、活动对象:

在校全体学生

>四、活动内容：

1点20比赛正式开始，比赛开始后开始计时，每道菜以20分钟为上限。菜品制作后，由参赛人员拿到评委面前一一给予品尝并下发评分表，评委品尝后放在公共试餐区，参赛选手应到现场对菜品进行简单介绍，并回答评委问题。评委综合评分，并书面记录其味型、特色、营养价值、加分扣分依据等，并比赛过程中安排人员处理突发事件，最后合影留念。

>五、活动总结:

成功之处：

1、本次厨艺大赛参赛选手甚多，而且此次比赛的菜肴种类也很丰富。

2、我协理事会之间的团结合作能力有了进一步地提高。

3、其次，本次比赛让广大同学了解到每一份餐品的来之不易，增强了同学们的创新意识、节约意识，提高了大家的动手能力，同时也能充分展现了我院素质教育的优良成果和当代大学生的青春风采。 不足之处：

1、现场的秩序问题。现场的观众很多，都在拥挤着，导致现场秩序有点混乱。我们必须要维持好现场的秩序。尽量将观众安排在一起，这样便于维护现场次序。在活动期间不要让观众随意走动。所以，以后我们一定要把各个区域的人员安排好。

2、比赛时间问题。在活动后期，观众慢慢减少。应尽量避免时间冲突，合理安排活动时间。

3、人员安排问题。希望已经被安排了的干事能够准时到达指定地点协助活动，没有正当理由一定要准时到达，完成自己的工作。干事不要带头哄抢选手做的菜肴，以免破坏现场秩序。还有，活动结束后，工作人员应自觉的帮忙搬东西，处理现场的垃圾和废物。

所谓金无足赤，做任何事情都不能一帆风顺，也不可能十全十美，有问题不怕，而是要在发现问题之后懂得如何去处理。在本次活动中，我们也清楚的认识到了加强各个部门交流合作的重要性，在以后的工作中我们要加强交流与合作，争取把以后的工作做到更好！同时，也相信在以后，我部门能够越办越好！

**大学品菜师工作总结5**

时值年终，回顾过去一年来的后勤工作，在各级领导尤其是学校领导的关心和支持下，后勤工作取得了很大的成绩，如质如量地完成了年初制订的工作任务.现在，我将20xx年学校后勤工作总结如下，敬请各位提出宝贵的意见.

>一、进一步严明了财经纪律、规范了财务管理制度.

严格履行工作计划，按照先计划，后审批、再支出的报批监管制度，使物品利用率达到了极限，各项费收工作严格执行物价部门的收费标准，学校各项开支合理，并做到了定期向学校党委汇报财务运行情况.

>二、加强了生活服务中心管理，加强工作总结，工作人员的服务意识得到了进一步加强.

后勤处始终把握了后勤“服务于教学、服务于师生”这一宗旨，坚持“安全第一、服务第一”的原则.年初，对从业人员进行严格把关招聘，并从卫生监督所请来专业人员对他们进行严格的岗位培训.认真学习《食品卫生法》，进行身体体格检查，制订了《从业人员奖罚条例》.每月在学生中对食堂工作人员进行一次民意调查，了解学生意见，及时解决食堂中存在的各方面问题.食堂卫生我们都严格把关，做到了每天一小查每周一大检查，不符合卫生标准的每天在黑板上公布、批评.为了让学生吃得放心，期初，我们就与供货商签订了产品供销合同，建立了食物台帐，完善了各项制度，完全杜绝腐烂变质的物品进入食堂.

>三、校产管理进一步加强.

采购的物品，先交保管入库.出库时，须先办理领发、签字手续，严格把握了价格关、质量关、数量关，并建立了完整的实物明细帐.班级校产管理也井井有条.期初，后勤处负责配齐各班学生学习生活用品，并作好登记，与各班班主任签订财产管理责任状，每月检查一次，责任到班，班级责任到人，并逐月公布检查情况，做到了无故意损坏、失窃现象，使校产损失降到了最低限度.

>四、加强了校园绿化美化力度

学校花卉苗木工作人员工作认真，吃苦耐劳，保证了学校重大活动、重大节日花卉摆放整齐、规范，学校整个绿化面积己达到了60%以上.

>五、争取领导重视，搞好了学校的基建维修和添置工作，改善了办学条件.

学校领导一班人团结协作，奋力拼博，在方书记、胡校长、陈校长带领下，在教育局大力支持下，多次跑省、市、县各级政府，争取各项政策重视，功夫不负有心人，我校今年共争取经费100多万元，这些经费我们全用在改善办学条件上.今年我校共添置仪器设备、教学用具100多万元，新建了一栋高标准男生宿舍楼，维修了生活服务中心的小屋面，新建了1000多个平方米的乒乓球场.为了便于学生实验实习，后勤处与教导处共同配合开发了学校创业一条街，学校的办公条件得到了大规模的改善.

>六、学校勤工俭学逐步走向完善

目前，学校勤工俭学项目主要有生活服务中心、花卉、苗木中心、商店、猪场、勤工俭学基地70多亩.每年为学校创收100多万元，人均收入达320元.大大改善了教职工的福利.

总之，在过去的一年内，后勤处做了大量工作，当然离领导的期望还相差甚远.在新的一年内，我们将继续发扬团结协作、勇于拼博精神，始终把好“服务于教学、服务于师生”这一宗旨，百尺竿头，更上一层楼.

**大学品菜师工作总结6**

光阴似箭，日月如梭。弹指一挥间20xx年已经退出历史舞台。一年来，xx区域食堂在公司领导正确指导下，在食堂张经理和全体员工的共同努力下，食堂全面地完成了公司下达的各项任务指标，创造了良好的经济效益和社会效益。下面我将从以下几个方面对20xx年的工作做简要的回顾和总结。

一、加强业务培训、提升自己的综合能力

在这一年中我认真学习，做好每周的会议笔记;听好张经理的指导方针。张经理给我们指明了方向，分析了团餐行业的特性，使我意识到团餐行业的伟大具有很强的挑战性。为了不给集团的发展添麻烦，迫使自己在平时的工作中要不断学习，积累经验，不断成长;成为公司的合格人才。

二、本年度完成的主要工作

食品安全卫生活动，针对本次活动食堂张经理制定了安全检查小组，以班组为单位。我负责的红制定了四条方案：

一：针对高三学子的高考专门指派了一个厨师对他们进行特殊跟踪服务为高三学生的高考提供了良好的后勤保障。

二：加强物资的管理，由班长全权负责领料，回库，当天没有用完的物资在下班之前必须回库房、进冰箱锁好，防止物资丢失无漏洞。

三：保证食品的绝对安全消除安全隐患，我每天在开餐以前对生产出来的食品进行质量跟踪调查，做好北师大食堂制定的(每日必查的几个关键环节详情表)确保食品安全万无一失。

四：强化安全意识，要求值班人员每天要对二楼炒菜间的过道门和大厅楼梯口的大门进行开餐以外的全封闭式管理，防止陌生人进入操作间使破坏。

三、存在差距及努力方向

虽然过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是食堂张经理带领我们共同努力的结果，我的工作能力，管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1)业务知识结构不够全面，制约管理水平有待提升。

2)对员工的培训抓的不够，整体水平提高不快，要增加对员工的培训力度，制定科学合理培训计划和考核措施，使员工的能力都要有很大的提高，为公司培养更多的优秀人才，在今后的工作中，本人要向各领导努力学习管理技巧，来提高自己的管理和处理各种问题的能力，打好扎实的业务基础，把食堂管理的更好。根据公司的发展形势，不断提高自己的交际能力和口才，在公司快速发展需要的时候，能完成公司交给每一个任务，在关键的时候能顶上去，不给公司的发展拖后腿。

四、20xx年工作计划

1.和公司保持高度一致，坚决围绕公司的指示开展各项工作，认真贯彻公司各种思想，做好上传下达;

2.根据学生的喜爱口味增加卤菜和称菜窗口

3.严格把关物资验收和采购渠道，降低物资成本，提高经济效益;

4.认真钻研经营业务，推陈出新，吸引更多学生进餐，提高营业额;

5.稳定员工队伍，做好员工培训工作，为公司的发展培养更多的优秀人才;

6.根据公司的文件精神，结合食堂的实际情况，认真科学合理的制定班组核算计划和实施方案，最大的提升员工工作的积极性，降低营运成本，提高经济效益和利润。

20xx的工作已过去，本人希望在20xx年的工作中坚持贯彻公司的各项指示精神，集思广益、多动脑经给公司创造更好的经济及社会效益，为公司的发展壮大做出更大的贡献。

**大学品菜师工作总结7**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面把学校食堂工作总结如下：

要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房;严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品;严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料;食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持

定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗;售饭时载口罩;工作中杜绝抽烟。

总之，学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**大学品菜师工作总结8**

>一、政治思想方面

一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到教育的精神实质。学习科学发展观，学习党的创新理论，坚持用知识武装头脑，始终保持一个良好的心态在部队服役。

>二、工作作风方面

虽然身在炊事员的岗位上，空余时间比较多。但我能有效的利用时间学习相关的知识。在操作当中，我以理论结合实际，有效的提高了伙食质量。在遇到困难能虚心的向司务长、班长请教。后勤工作虽然比较辛苦也很单调，但我从来没有产生厌烦情绪，都能始终如一的干好本职工作。

>三、遵规守纪方面

一年来我认真学习部队的条令条条例和各项管理规定，遵守部队的各项规章制度。时刻保持清醒的头脑，扎实工作，时刻按连队提的要求去做。一日生活正规有序，能严格落实请销假制度。

回顾这一年的工作，虽然取得了一些成绩，但还是有存在的不足：

1、学习的积极性不是很高，今年以来，虽然对学习抓的比较紧，但没有把学习与增长知识、增强才干有机的联系起来，带着问题去学的意识不强，学习的延伸性不够，缺少学习后劲。

2、工作实践和创新意识有待加强，对本职工作不够细心，工作上缺少总结。有时候怕麻烦、图简单，工作标准有时下降，只求过得去、不求过得硬。工作上发挥传、帮、带作用不够明显。

一年来，有成绩也有不足，好的方面我将继续发扬，不足之处加以改正。为了下一步更好的开展工作，我制订了以下整改措施：

1、在学习上要始终保持饱满的热情，不断加强政治理论学习和党的创新理论知识的学习。

2、落实好一日生活制度，按时起床，注重平时的点滴养成，逐步养成谦虚谨慎的良好作风。

3、克服平时的麻痹大意思想，要做到时时处处想安全，始终把安全工作放在首要位置。

4、树立正确的人生观、世界观、价值观，并安心工作，确保爱岗敬业意识，做到干一行、爱一行、专一行。

5、打牢以连为家的思想，时刻谨记“连兴我荣、连衰我耻”，积极为连队建设出谋划策。

以上就是我一年的工作总结。

**大学品菜师工作总结9**

在即将过去的一个学期，本人在自己平凡的工作岗位上高标准严要求，认真学习，努力工作，积极思考，力求在工作、学习上有进步，有成绩，在政治修养上有提高，现将一学期来的工作总结如下。

>一、认真学习领会党的十八大会议精神，在思想上同\_保持高度一致。

一年的工作中，我积极加强思想政治学习，努力提高思想政治觉悟，在思想上时刻和\_保持一致，我在学校党委的领导下认真学习了十八大精神，通过集体学习，从五位一体、建成小康、四化同步、两个翻翻、美丽中国、文化活力、八个坚持、四个监督、服务创新、三个自信、四个意识、三清保运转12个方面深入学习了十八精神实质， 认真领会党的路线、方针、政策，积极实践“务实”的思想。在实际工作中坚持理论联系实际，认真履行\_员义务和用\_员的标准规范自己言行，提高自身思想政治素质，投身到党的特殊教育工作中。

>二、学生基本情况分析：

中专二一班6人，中专一一班8人，同学们学习积极，有热情，

通过一年来的训练，已经形成了烹饪专业的一行基本技能，有了一定的基本功，操作熟练度和工作效率大幅提升，有了一定的职业意识，相比一年前学生的技能可以说上了一个台阶。在工作中，我还注重了学生的思想工作，注意激发学生的学习兴趣，保持了相互尊重的融洽的师生关系。做好了心理辅导工作。为我扎实的教学工作做好了基础。

>三、本学期完成的主要教学内容：

本学期，我主要担任了职高一、二年级的烹饪课，七八年级的地理课教学任务。

本学期职高一年级，每周三个课时，职高二年级每周五个课时，也就是职高一年级每周只有一次训练的机会，职高二年级每周有两次训练的机会。加上周六，放假时增加的课时，训练的时间也是很少，细数本学期的教学进度表只有10周的训练时间，真的可以说本学期的时间紧，任务重。以指导实践操作为主。为此，我按照工作计划完成了以下的工作内容：

理论教学

由于本学期时间太短，只是在操作过程中渗透教学了食品原料知识、成本核算知识等方面理论知识，希望下学期增加学生的课业量，以全面提升学生的知识技能。

基本功操作训练

刀工 勺工

实践操作

操作间整理，储存间和操作间分离，生熟案分离，红白案分离。

刀削面，拉面复习学习，拟各占用一个大课时。

常见菜品的制作，考虑到经济原因，以时令菜为主。本学期按照教学进度安排，教学完成有珍珠丸子、水煮肉片、糖醋排骨、酱香排骨、刀削面实操、酸辣土豆丝、拔丝山药、红烧肉等实操菜品。

>四、教学方法

本学期教学方法重点以实操为主、以形成技能技巧为目标，由过去的单一式教学逐步向复式教学过渡，以红烧肉为例，稍加调整，如加入辣椒，配菜用土豆、杏鲍菇、尖椒的不同制成同菜系、味道稍有不同的多道菜。同时进行了装盘美化方面的教学。提升菜品的质量。

>五、其他教学工作

关于实践教学所需的原料，我都提前购买，并且保持菜品的新鲜度，用多少买多少，并且结合理论给学生教学各种菜品质量的甄别。节约了成本，提高了质量。特别是到了4月份后，天气变暖，由于没有冰柜，蔬菜菜品我上午购买，但是肉类菜品我都是在下班的路上购买，回家放到冰箱，下午上课的时候带来，确保食品原料的安全性。对于教学环节出现的各种出现的情况，我认真反思，撰写反思，为给以后的教学打好基础。

我还抓好了学生的安全教育工作，教给学生规范的使用烹饪操作间刀具、炉具的使用方法，建立刀具、炉具管理制度，做到刀具和炉具的使用处在我的视线之下，严防事故的发生。一学期以来，烹饪课没有出现任何性质的安全事故，顺利完成了各项工作任务。

总之，学生喜爱的，才会投入到最大的热情来完成，烹饪课已经是学生心目中最喜爱的课程之一，今后，我将继续努力，师生配合，把我校的烹饪课工作做的更好，为学生将来就业和生活打好基础。

>六、助残日职业课展示

助残日活动中，学生全程在学校各位领导，全体学生、家长的面前进行了展示，学生的拉面展示、水煮肉片、珍珠丸子、红烧鲤鱼、芹豆花菜品展示获得成功，赵校长在点评过程中对学生的成绩做出了肯定。

>七、>下期展望

下学期，如果能够继续担任学校的烹饪课，希望能够增加课时量，增加烹饪特长班，提早培养苗子。成立社会实践场所，等等，具体细节希望能与中教部沟通。

**大学品菜师工作总结10**

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步增强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

>一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫， 保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

>二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

增强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。 积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

>三、高度重视卫生安全工作，增强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无” (无生产厂家、无生产日期、无保质期限)食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐 烂变质、 污秽不清， 混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。 做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、增强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作!

**大学品菜师工作总结11**

20xx年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作,取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

1、正确履行会计职责和行使权限,认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度；积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法；热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德；严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规.

2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金.保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核一切开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。

4、按照规定编造全年、每季、每月的各种预算报表统计资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。

5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

在过去的一年里,兢兢业业,圆满的完成了学校的工作任务,并得到领导肯定和许多同事的赞扬,这对我是一种鞭策,在新的20xx年,将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

**大学品菜师工作总结12**

学校食品安全事关重大，食品卫生质量的好坏，直接关系到每一位师生的生命安全和身体健康。加强学校食堂安全管理，防止食品污染和有害因素对师生的危害，对于保证学校正常教学秩序，具有十分重要的意义。为此中心校成立了食堂领导小组，制定了工作方案，严格按照《食品安全法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强对学校食堂食品的监管力度，防止了食物中毒事故的发生，取得了一定的成效，受到了师生和家长的一致好评，得到了社会的充分认可。

>一、强化学校食堂从业人员法制意识，确保食品安全

抓好学校食堂管理人员的培训，提高食品卫生意识和法律意识，是做好学校食堂食品安全管理的基础。学校领导一直重视学校食品安全宣传学习工作，对食堂经营管理员进行食品卫生和法律法规知识进行重点培训。今年一开学分两次分别对学校主管人员、学校食堂从业人员进行了卫生法律及卫生安全知识培训学习。通过培训，提高了食堂负责人及从业人员的食品卫生安全意识和法律意识，为确保学校食品安全打下了坚实的基础。

>二、从关键环节入手，强化学校食堂的日常监督与专项整治

从关键入手，抓好关键环节，对学校食堂实行分级监管、责任到人、日常监督与专项整治相结合的原则进行监管。

一是加强日常监督。学校领导指定两名保卫科老师不定时对食堂进行检查。严格按照食品卫生监督量化分级管理的级别和要求进行日常监督。重点加强对食品加工过程、食品及其原料的采购以及餐具消毒、留样等重点环节的监管，发现问题立即责令整改，严防食物中毒事故的发生。二是开展专项整治。

除了每学期开学进行食品卫生专项整治外，每年还要对重点环节实施多次专项检查。主要检查学校食品安全所在校校长负责制和责任追究制的建立与落实情况，学校卫生管理员管理、从业人员食品卫生和法律知识培训、食品采购索证登记、食品原料的储存以及餐具消毒储存、饭菜的留样等情况。

通过整顿，使学校食堂卫生及周边环境卫生整洁，保证了广大师生的饮食卫生安全。

>三、实行食品卫生安全校长负责制，严格明确学校食堂管理人员工作职责

我校根据县卫生监督所按照食品卫生法律法规的要求，全面落实学校食品卫生安全校长负责制，严格明确学校食堂管理人员工作职责。通过全面实施量化分级管理制度，层层严把卫生许可关，加大监督力度，充分调动了学校食堂对食品卫生管理的积极性。

加强对食堂从业人员卫生知识培训和健康体检，严防食物中毒和食源性疾患的发生。

对学校食堂食品从业人员进行相关法律法规和食品卫生知识培训，强化其法律意识、食物中毒防范意识，提高卫生知识水平，对于预防食物中毒及食源性疾患的发生具有十分重要的意义。通过让她们的培训，使每个从业人员都能按照法律、法规的要求进行加工操作，保证了食品的清洁卫生，从源头上消除了食品卫生安全隐患。同时，不断完善食物中毒预警和应急处理机制，学校主动和周边医院协作与沟通，督促学校食堂建立健全食物中毒等突发公共卫生事件的应急处理机制和学校食品卫生责任追究制度，提高了学校食堂管理人员的责任意识、安全意识和防范意识，实行了校领导负总责，一级抓一级，层层抓落实的工作机制。

为了确保学校学生的用餐安全，坚决杜绝学校食堂食品卫生事故的发生，我们将继续做好学校食堂检查监督工作，我我县教育事业作出贡献。

**大学品菜师工作总结13**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从20xx年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的\'工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学。

4、在对员工的`日常管理中，我们制度加情感用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可。

**大学品菜师工作总结14**

20xx年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面总结如下：

>一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、食堂工作重中之重民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

>二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

1、健全规章制度健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《\_食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，、学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：

第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）闻、（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。

第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：

一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。

二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。

三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。

对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

>四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**大学品菜师工作总结15**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末， 回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，,所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好 ，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢个位领导对我工作的认可和支持,其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见,如:菜咸了,太油.颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对学生的危害，保障学生的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开;成品与半成品、原材料分开、食品与杂品、药品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，积极参加每次的烹调培训，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向学生了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为学生及全体教职工服务。

**大学品菜师工作总结16**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自20xx年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况汇报如下：

>一、领导重视，认识到位

1学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

>二、建立健全管理制度

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《\_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

>四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上胀很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**大学品菜师工作总结17**

本年在园领导的多方指导关心帮助，全体教职工的理解和支持下，厨房在本年较好的完成了各项工作，现将具体的工作总结如下：

>一、认认真真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。也许，在一些人眼里，我的工作微不足道，但我想，既然园领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起父母和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让父母满意，让领导放心。

>二、勤勤恳恳不计较得失

大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化修养、口才和专业技术，厨房工作主要是认真细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。服从领导安排和同事在一起也总是能够节省时间提高效率，又保证了工作质量。

>三、高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\'一用一消毒\'。并做好消毒记录。

3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做好开水的供应工作，让孩子和教师随时有水喝。

5、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让孩子吃饱，吃好，让父母放心。

6、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。

7、食堂灶具等处，时刻注意用气用电安全，杜绝一切安全隐患。

幼儿园食堂的安全卫生，管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，在今后工作中，我会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作。

**大学品菜师工作总结18**

>一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

>二、今年以来的主要工作情况：

xx职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在xx，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

>三、今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

**大学品菜师工作总结19**

我出生20xx年x月，于xx年xx月参加工作，生后在xxx，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。

由于本人烹调技术和各方面表现好，xxx年x月调入xx县教育局工作，主管局机关食堂工作，xx年xx月通过考核评定为中式烹调师高级工。xx年x月赴xx参加省烹调师考试获中一级烹调师。

回顾过去，工作总结如下：

>一、政治思想上

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

>二、工作上，我担任xx食堂主管兼食堂烹调工作

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的＇菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。

>三、是保证按时开餐，保证开水正常供应

平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。

>四、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

>五、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

**大学品菜师工作总结20**

时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：

>一、政治思想上

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是幼儿园中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证教师和幼儿每餐都有营养丰富的饭菜。

>二、在工作上

我担任幼儿园中食品的`采买和食堂主管兼食堂烹调工作。首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合规格的食品进入食堂。最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加幼儿园中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

>三、个人的行为上

今年来在工作时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

**大学品菜师工作总结21**

本学期我校的教学工作是以全面提高教学质量为核心，加强教改项目和精品课程的研究与落实，抓住课堂教学这条主线，强化教师业务学习，不断提升教师素质，精心打造过硬的高素质师资队伍，全面提高我校的教学质量。现将本学期开学以来的教学工作总结如下：

>一、严格要求学生培养良好的行为习惯。

一个人的行为习惯贯穿着整个人生。细节在关键时刻常常起到了至关重要的作用，所以，必须要教育他们从小事入手，注意细节，防患于未然。每个学生的言行举止都应该文明有礼。通过平时上课的时候让他们注意好每一个细节，保持教室，特别是实操室的整洁，注意个人卫生。培养其良好的行为习惯，为以后的学习生活提供良好基础。

>二、多和学生交流，对于个别学生应该多做积极向上的思想工作。

对于有的学生经常迟到、早退、旷课等不良现象，及时给他们做正面的思想工作，打开他们的心结，让他们快速走出误区，安心学习。还有一部分学生，在家里是小霸王，做什么都要顺着他意。这些都是被家长宠惯了，需要耐心的去和他们交流。不能什么事情都顺着他，要从学生实际出发，事情该怎么办还是要怎么办，树立一个科任教室的威严。

>三、奖惩并用

每个人都希望被别人记起，而不是忽略。对于上课表现特别突出，学习比较积极的学生，我都在操行评定分基础上给他们加分，树立好的典型，以个别事例教育全班、带动全班，让学生形成一种好的风气。对于经常性犯错误的学生，绝对不能姑息，给予一定的惩罚。为实操室打扫卫生是惩罚之一。

>四、课余多和学生一起活动。

上课时间，多走动教室，看看本班学生在其他客人老师的课堂上表现如何。下课了，有时间多于学生一起活动，打打球、下下棋，开拓他们的思维以及学习的热情。

这个学期的教学工作结束了，我自己会不断的总结，努力做好自己的教学工作，吸取教训和经验，把烹饪课上得更加出色

感谢领导的培养与信任，感谢同事们的关心和包容，尤其是何老师的大力支持与协助。最后，祝各位老师蛇年吉祥如意！

**大学品菜师工作总结22**

20xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产（工作）任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从20xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、20xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、20xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从20xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

**大学品菜师工作总结23**

走过了勤奋耕耘的20\_\_年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。

为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对20\_\_年的工作进行了总结。工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生五四制。以身作则的情况下，带领全组人员，严格执行食品卫生法，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行四隔离;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。

环境卫生采取四定办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到四勤：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、被褥;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。机场将继往开来，再接再厉，在公司的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成公司各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，相信没有，只有更好。

**大学品菜师工作总结24**

今年暑期期间受学校和专业部的委托，由我带队负责北京金丰和眉州东坡两家企业的同学顶岗实习工作。在企业驻留了接近一个月的时间经历了很多，感触很深，我主要从学校和企业两方面来总结：

>1.顶岗实习中学生主要表现出来的`问题

同学们从学校走上实习岗位后，在最初阶段大家热情很高，信心十足。但随着时间的推移，面对着实习企业制度严、工作紧、节奏快、任务重的现实，一些学生开始表现出种种部适应，在实习中出现了很多问题。总体来说，烹饪实习生部适应实习企业工作要求，顶岗实习中出现了问题，集中表现在这三个方面：

1、思想素质的问题

缺乏道德意识从企业反应得知，学生有不珍惜物品的坏习惯，认为的损坏工作和寝室的物品，认为的浪费原料。有的任自来水哗哗流淌而不愿举手之劳关掉阀门。

（1）缺少人际关系的协调能力

有些学生自持清高，为我独尊，不尊重领导，不团结同事，出了错误喜好找理由而不愿自我批评，不肯接受意见。实习中大部分是独生子女，都有任性、放肆、协调人际关系的能力较差。

（2）缺少吃苦耐劳精神

一些实习生表现出怕苦、怕累、怕脏、挑肥拣瘦、拈轻怕重。迟到、早退、甚至旷工的现象时有发生。这些现象与一些家庭的教养方式有关，放松了对孩子的约束。

（3）缺少自我管理能力，心态不好，岗位适应能力差。

在顶岗实习期间，学生具有学生和员工两种角色，要接受学校和企业的双重管理。有的同学特别看重“待遇”，喜欢和其他企业实习的同学进行攀比，感到有差距就找种种理由离岗。实习过程中请假得不到批准，厨师长和同事批评几句心理就接受不了，萌生消极情绪，工作不积极。实习学生对实习单位的严格管理感到无法忍受，认为缺少自由，缺少空间，常常手机不离手，自由散漫，常常采取消极逃避的态度。

2、身体素质问题

体能较差有些同学的身体不能适应厨房的高强度劳动，厨房的温度高，常使得一些同学支撑不住。缺少耐力有些同学缺少必要的耐力，身体的一点不适应就不愿意干活，躺在寝室不去上班，使得单位企业有时束手无策，影响企业单位的正常工作。

3、技术素质问题

基本功不扎实同学们在顶岗实习前已经学过了一些专业知识和技能训练，但由于部分同学好高骛远，眼高手低，以及学校的教学计划安排上的局限，以至于走上工作岗位后的技术水平领企业失望。缺少专研和创新精神一些实习的同学浅尝辄止，自以为手艺好，殊不知，面对社会经济的迅猛发展，客人的要求日益提高，各菜系的交叉融合，创新菜的不断涌现，烹饪技术手段不断的革新，在学校的一些知识技能显得捉襟见肘。实习生必须扑下身子，专研技术，由于创新，而不能怕苦艰难，更不能打退堂鼓。

面对学生顶岗实习中存在问题的意见：针对一些学生在定岗实习期间出现的问题，应加强学生的思想品德教育培养，积极引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观，树立社会责任感和事业心。要在平凡的工作中和无私的奉献中最大限度地实现自身的价值。注重学生的礼貌修养，躬自厚而薄责于人，多一点自责，少一点责人，协调好人际关系。加强学生的身体素质锻炼，提高学生的技术水平。重视学生基本功的培养，激发学生学习技能的热情。

>2.顶岗实习企业单位分析

企业对学校实习学生整体满意从实习企业的人事部经理、主要负责人及其他的带队老师了解到，企业对学校实习生整体满意，其中北京龙爪树和四川会馆两家企业对烹饪专业和旅游专业的学生满意度最高。这应该与日常的实践教学中聘请校外专业技能人员到学校授课，加强学生专业技能的训练，与校外企业共建校内实训室，教学环境与生产过程更好的对接密不可分的，使得学生整体素质有了很大提高，受到了实习企业的认可。

通过接近1个月的带队实习，企业对实习生的质量进行了评估，眉州东坡企业的人力资源部崔经理是这样评价我们的学生：“攀枝花经贸旅游学校的学生，有较高的文化知识、劳动态度和道德素质；对专业知识掌握不均衡；在语言表达、沟通能力和创新能力三方面还需提高”这是对学生的整体评价。

企业缺乏培训，轮岗实习难以落实对在实习期间内学生的培训方面，多少企业选择“有培训计划，但不具体”，只有眉州东坡企业对学生制定了详细的培训安排，这说明企业能把实习学生作为一个单独的用工群体来对待，根据学生的特点加以培训。通过对企业负责人的私下沟通了解到，一方面实习学生在一年的实习期内有人员变动、实习结束后离岗现象严重，企业从生产成本等各方面考虑，在培训的投入上有所顾虑；另一方面企业生产效益的好坏直接影响到培训计划

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！