# 烹饪学院年度工作总结(精选39篇)

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2024-05-03

*烹饪学院年度工作总结1中式烹调师工作总结我出生于1966年10月，在1982年12月参加工作，自参工以来一直在火炬中学担任学校食堂烹调工作。在工作上严格要求自己，认真履行学校后勤食堂职工工作职责，听从指挥，服从安排，服务热情，以高度负责的态...*

**烹饪学院年度工作总结1**

中式烹调师工作总结

我出生于1966年10月，在1982年12月参加工作，自参工以来一直在火炬中学担任学校食堂烹调工作。在工作上严格要求自己，认真履行学校后勤食堂职工工作职责，听从指挥，服从安排，服务热情，以高度负责的态度，在平凡的工作岗位上，实现自己的人生价值，得到同事和领导的肯定，深受社会人士的好评，多次被学校评为“优秀职工”。回顾过去，感概颇多，现将工作总结如下：

一、政治思想方面。

我认真学习党的路线方针、政策，\_理论和“三个代表”重要思想，以及党和国家的教育政策、方针、教育法律法规，尤其是学习了《食品卫生安全法》、《学校卫生工作条例》、《食堂管理的各项工作职责》、《安全制备食物的十条原则》、《食品经营单位卫生审查量化评分表》、《预防食物中毒》等有关文件及条例和相关的食物食品知识，不断提高自己的思想政治素质和业务理论水平。我非常热爱本职工作，由于出身农村，十分珍惜这份来之不易的工作，实实在在的为用餐人员服务，想就餐者之所想，急用餐者之所急，坚持以大局为重，服从组织安排，听从学校领导的安排，任劳任怨，默默奉献，从不讲个人得失，虽然自己是学校后勤职工，我从不认为自己就低人一等，总是以自己的实际行动做好食堂餐饮服务工作。保证学校就餐人员吃上营养可口的饭菜。

二、专业工作方面。

1、不断钻研自己的业务技能，高标准严要求做好本职工作。自担任学校食堂烹调工作以来，始终脚踏实地，坚持高标准严要求，勤勤恳恳，求真务实，不断创新，以强烈的事业心和高度工作责任感，保证学校就餐人员的用餐从不失职和失误。并在技术上不断提高自己的烹饪技术，能够熟练的运用各种烹调技法，根据成菜的要求，对烹调的原料、辅料、调料进行加工。在实践中我不断探索，根据学校用餐人员的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全体教职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜，吃的满意、放心，工作、生活舒心、开心。

2、认真做好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。对食堂内的卫生及食品卫生进行不定期的检查和清理，确保食品卫生安全，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对用餐人员的危害，保障就餐人员的身体健康。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。存放食品的橱柜、货架随时保持清洁，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，并不定时地做好消毒工作。确保无一例中毒事件发生，做好后勤食堂保障工作。

3、参与学校食堂管理工作。在食堂管理上狠抓了几个环节：一是把好食堂原料进货关，我不怕麻烦，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，让教职员工吃得好，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，近几年来，为学校节省了很大一笔开销。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。我从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，得到同事和领导的认可，深受社会人士的好评，多次被学校评为“优秀职工”，保证了学校工作的正常运转。

4、加强团结协作，不断进步，正确处理好人际关系。“人抬人无价之宝”，人际关系是我们做好本职工作的前提和基础，作为烹调师就更应该处理好领导与教职员工的关系，并不是给领导送礼套近乎，而是服从领导安排，听从领导指挥，做好本职工作，得到领导重视，勤于同领导交流沟通，相互交流信息和想法，随时向领导转达师生旨意及心愿。自己做到以身作则，为人师表，在实际工作中不断提高厨艺，以理服人，以德待人。在专业技艺上不断创新，树立良好的形象，言而有信，不给领导打小报告，不口是心非。同时经常和同事交流感情，以心换心，真诚相待，营造更加宽松和谐的工作与生活环境。

5、树立极强的自信心，养成良好的厨德。在具体的烹饪工作中，特别讲究身体力行，尊师重教，为人师表，带徒授艺，甚至自己拜师学艺都已形成良好的风气。厨德是烹饪师发展的前提条件，好厨艺是“冰冻三尺，非一日之寒”，必须一天天的积累，一年年的进步，好厨德也是一天天的积累，一年年的升华。只有德艺都高的烹饪师，才有影响力，才有威信，才受人尊敬。于是，我坚持不断提高自己的个人思想素养、厨艺水平，不断改进服务态度，讲究工作方法，增添工作措施，努力提高个人素质。

三、自身学习方面。

我在学校从事炊事工作一干就是三十年。从笨手笨脚到现在能独立做事，这些进步都离不开学校领导的亲切关心，同事的大力支持，师傅的用心引导，以及自己不断的加强自身的学习。一是注重思想政治学习，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，不落后于时代。二是加强中式烹调业务方面知识的学习，关注有关烹调方面的书籍和资料，让自己的专业水平不断的提升。同时主动积极常收看一些有关中式烹调的电视节目，争取从各方面获取烹调知识，使自己增长见识，争取让自己的手艺有一个更新的发展。三是我将继续坚持勤奋努力、踏实工作的优良作风，认真而努力地做好学校交给每一件事，带着激情和责任感对待自己的本质工作。

四、其他方面。

我坚持遵守学校的各项规章制度，尤其是遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。一直以来，我都是坚持出满勤，甚至超满勤，还做了一些份外的勤杂工作。再则，遇到突发事件，力争快速反应、高效处置，按照早预防、勤检查、早治疗的原则，一旦发生突发事件，快速反应，及时准确处置。

总之，我自参加工作以来，热爱这份工作，就有决心和信心把烹饪工作做到极致，全心全意为之而奋斗。三十年来，我虽然付出了很多，也得到了应有的回报，受到了领导的肯定，同事的认可，学生的好评，社会的称赞。但是，我也还存在一些自己不满意的方面，那就是还需要加倍努力多学习先进的理念，多学习先进的业务知识，使自身充满绿色，时刻保持年轻、奋进、拼搏的心态。同时自己也还需要加强业务训练，勤练内功，外塑形象，与师生一道，共甘苦，勤锻炼，真正学习食堂工作“更上一层楼”，给师生一个舒心，给家长一个放心，让学校满意

**烹饪学院年度工作总结2**

本学期我们工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导及老师的信任，从本学期开始我司继续负责学校食堂餐饮方面的工作，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年我公司膳食部的各项工作继续坚持“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，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。学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。透过这半个学期的工作，在后勤处李杰主任和张秀华老师的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我公司密切配合后勤，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。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;我公司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，使我们的工作真正到达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;透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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;透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。从每周二开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，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;对不贴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，职责明确;在工作人员减少的状况下，也保质保量地完成日常卫生工作。

3、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，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;

4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以立刻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，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

**烹饪学院年度工作总结3**

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。具体食堂工作总结如下：

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，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。

**烹饪学院年度工作总结4**

合肥市餐饮（烹饪）行业协会于20xx年2月28日更名换届以来，在主管局市商务局的领导和会员单位的热情支持下，做了不少工作，取得了一定成效和经验，初步打开了局面。

>一、更名换届，规范行业职能

20xx年2月28日，值“合肥市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为合肥市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业家金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由合肥市科协移交给合肥市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的48家，发展为64家。

>二、采取防范措施，积极抗击“非典”

我国今春遭遇一场突如其事的“非典”灾难，特别是合肥出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业爱到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降83%。在大灾大难面前，合肥餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于4月20日发出了关于合肥市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施13条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“合肥市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了合肥市餐饮企业抗击非典，与30多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡仪，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办损赠了一部救护车，三河酒家、桃花园大酒店等为抗非典损款5万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

>三、积极开展各项活动

1、成功举办合肥首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的合肥首届小吃文化节於10月1日至4日在杏花公园举行，盛况空前。20家参展企业设31个展位，120多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和创新小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了合肥五大传统名小吃、合肥十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：

1、产生了合肥名牌小吃；

2、促进了人们对合肥小吃和小吃品种的认识；

3、促进了小吃市场的发展；

4、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；

5、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生。合肥首届小吃文化节还为10月份的第13届中国厨师节和12月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

2、组团参加了第13届中国厨师节

第13届中国厨师节于10月15日至18日在南昌举行，协会组团参加了中国名菜的认定和小吃品种展销，组织了20多家餐饮企业前往观摩参加了名菜名点名宴的展示以及其它各项活动。

**烹饪学院年度工作总结5**

>一、计划执行情况

本次课程设计中，由于人员过多，实行分组教学分为6个小组，1、2、3组为一个大组，4、5、6组为第二大组。分别实行不同的项目教学，在这个学期按教学计划完成了基本功训练（刀工、勺工）并全部考核过关。热菜烹调进行了炸、熘、爆、炒、烹、煎、塌、贴烹调方法实习菜肴的制作，制作的菜肴全部符合标准。

>二、主要经验

在烹饪教学过程中每组每人都能明确自己的职责，每天教师分配给每组不同的项目进行实习而每组组长给每个组员也分配不同的任务，有打荷的、有配菜的、有初加工的、有上灶烹调的、有面点的。这样学生能了解和掌握每个岗位的职责，到单位以后无论分到什么岗位都能胜任。

通过实习，学生有以下收获：

1、能掌握和学到烹饪技术。

2、能了解各个岗位的岗位职责。

3、能知道怎样配合团队的协作完成每个项目。

4、能学会酒店厨房是怎样管理和运行的。

5、能学会烹调方法的举一反三。

>三、存在问题和建议

1. 学生对原料的认知太少，好多原料都没见过。

2. 学生自学能力需提高，不仅是自学书本知识的能力。还有实际操作出现的问题。

**烹饪学院年度工作总结6**

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！

**烹饪学院年度工作总结7**

半年来我担任单位烹饪技师，经过长时间的工作积累，逐渐地对于这份工作有所了解，现将工作总结如下：

第一，思想方面。工作期间我充分地认识了烹饪技师这份工作的职责所在，我的任务是为全单位同事提供每日的可口饭菜佳肴，努力让大家吃到新鲜美味的饭菜。因此，在工作当中我始终用心做好本职工作，做到“干一行爱一行”。我深知虽然自己从事的这份工作比较劳累，但是我从认为自己低人一等。我确信只要我把烹饪技师这份工作做好，我就是不错的。

第二，工作方面。工作当中我们首先要保证领导干部的饮食问题，在工作当中重点把关领导们的饮食。对于领导的用餐进行科学化配给，注意蔬菜水果肉类等各种营养搭配，并且注意烹饪过程当中的火候、调味，确保领导干部获得最好的饮食供给。在食堂烹饪工作当中我们重点很好几个环节：一，原材料采购。二，食物储藏保鲜。三，上锅烹饪。

第三，规范纪律方面。工作期间我始终遵守工作规章制度，做到不缺勤、不迟到、不旷工。半年来我是满勤、并且利用工作其余时间做一些杂工，例如打扫、清理食堂废料。

总的来说，我半年的工作总结就是这些，在下半年我将继续做好本职工作。

**烹饪学院年度工作总结8**

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意学校”发挥重要作用。为学校管理进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据湖北省教育厅《关于九年义务教育中小学食堂财务管理意见》、十堰市教育局《关于学校食堂财务管理意见》等文件精神及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例。现结合我校实际情况对学校食堂工作展开了全面、认真自检自查现将工作总结情况报告如下：

>一、领导重视，周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节，进行了细化并狠抓落实并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

>二、确保卫生，有效监督

食品安全卫生工作是食堂工作重中之重，为确保无一例食物中毒发生，主要采取了以下措施：

1.食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突出事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2.采购做好验收工作。加工作到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。

3.每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4.建全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。

5.建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

>三、保证伙食，以人为本

为维护师生合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1.按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。

2.由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

3.保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。

4.就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

>四、师生共建，文明食堂

1.充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2.为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧帮助他们安心学习。

3.学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4.食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5.建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

>五、规范支出，完善机制

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数;学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务支出。

>六、存在问题，等待改进

因经费不足师，生用餐环境有待改进。

**烹饪学院年度工作总结9**

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。其次，不定期对工作人员进行思想教育，贯彻落实《食品卫生法》规定的各项要求。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《\_食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳。还非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范,事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)。

第三、严格把好食品进货关，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获A级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

**烹饪学院年度工作总结10**

勿庸置疑，树立目标对人有极大的推动作用。我们班级的目标是：学生人人学会做人，班级学风浓厚，纪律性强，成为一个团结、守纪、求实、进取的班集体。

1、树立团结、守纪、求实、进取的班级风气，以整体环境来影响每一个班级成员。

2、对于心理有一些不健康的个别同学，使用温和的态度个别处理。如通过诚恳的谈话、周记等形式交流。

3、对于班级成员的共同毛病作统一的强行要求。强迫更改不良习惯，甚至采取必要惩罚措施。如吃零食、不交作业等不良习惯即采用这种方法。

4、班主任本人以身作则，带头遵守班级纪律，并以积极饱满的热情来感化每一个同学，用鼓励和微笑来使同学自信、热爱生活、热爱班级，拉近心理距离，和学生成为交心的朋友。

**烹饪学院年度工作总结11**

学校食堂年终总结XX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xx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xx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xx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、xx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、xx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xx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。

**烹饪学院年度工作总结12**

为提高烹饪专业教学质量，实现专业培养目标，根据教学计划的总体安排，20xx年5月1日至20xx年11月30日，我们组织烹饪专业二年级的学生实施了专业课程实习，现将实习工作的具体情况从以下七个方面总结汇报如下：

>厨房环境

现代餐饮管理对烹饪环境卫生非常重视，因为卫生清洁、轻松舒适的餐饮环境可以有效地满足消费者心理审美的要求，从而赢得众多的消费群体并最终赢得巨大的餐饮市场和综合效益。我国烹饪界普遍提倡：“菜肴品质就是餐饮经营的生命”，国外饮食界则普遍认同：食物的安全卫生是无价的”，现代餐饮业视“清洁是餐饮店的命脉，是顾客选择餐厅，餐厅争取回头客的基本要素”。真正意义上的“美食”，应该即包括美味的佳肴和周到的服务，又包括优美的餐饮环境和厨房卫生，从而真正满足消费者生理审美和心理审美的双重需求。

养成良好的卫生习惯，始终要做到眼勤手勤腿勤，勤扫勤擦勤清洗，以保持店堂清洁，窗明几净，给顾客一个洁净适宜的进餐环境。中式餐饮虽有五千年饮食文化的深厚底蕴，但对烹饪环境卫生的重要性认识不足。烹饪环境卫生对于一个追求成功的餐饮企业而言，是其营销策略中绝对不可忽视的重要环节。

做菜时切菜的刀法 是做出好味道的菜的关键步骤

一道好菜是讲究色香味俱全，刀功的体现就是“色”的体现。

刀工是做出好味道的菜的关键步骤。好的刀工，不但子不会将菜（肉）切的互相沾连，而且还能切出大小粗细均匀的菜（肉），方便后锅炒出好菜。如果大小粗细不均匀，就会出现小的熟了，大的不熟，等大的熟了，小的又老了这样的问题，任你是什么特一特二级大师，都炒不好了。再比如拌黄瓜，拍的、切片的、切滚刀块的、切丝的？味道就是不同，再比如切土豆炒青椒，切丝和切片的口感就不同。一般切丝比较入味，好熟。

>烹饪心情

烹饪不仅是我们每天的日常生活，也是我们生活的常态。怎样吃得科学，怎样吃得健康，特别是现在的食品安全另人堪忧的情况下，倒是需要我们花大力气去摸索、探讨、实践的。我一直认为：退休后我们已经没有工作时的专业了，但我们可以去学习各种对我们身心健康有用的知识，比如：唱歌、跳舞、书法、绘画、写作、烹饪等，做自己喜欢做的事情就好！我的爱好比较多，烹饪只是其中的一种，在烹饪的过程中我体会到的是一种愉悦，同时也在烹饪着自己的心情，放飞着自己的心情，陶冶着自己的心情？

这些感受，都是在平时做菜做饭中感悟到的，只要我们用心投入，就会体会到其中很多乐趣，那么我的厨艺也会在这种乐趣中日益渐长？

>菜式搭配

从养生的目的出发，以食疗为主，于是“病从口入，管好自己的餐桌”就成了我烹饪的目标。从选食材开始就很注意了，一是要熟悉各种蔬菜的属性，即温、热、寒、凉、平等，然后要还要根据自己是什么体质，即是寒体还是热体，即什么蔬菜适合吃，什么蔬菜不适合吃。如寒性体质、气血较亏的人就要多吃温热性质的食物，牛羊肉、洋葱、韭菜等都是不错的选择。热性体质的人就少吃辣椒等热性的食物，因为容易上火；二是注意蔬菜颜色的搭配，餐桌上的菜肴里一定要有红、黄、绿、白、黑，各种颜色的蔬菜是有不同的功效。比如绿色蔬菜就富含维生素C和叶酸，胡萝卜、西红柿等红色蔬菜富含维A和胡萝卜素。从中医五行的角度来说，红色入心、黑色入肾、白色入肺、黄色入脾，青色入肝，这说明每一种颜色的蔬菜对我们的身体都是大有好处的。另外还要注意蔬菜中根、茎、叶、果的搭配，比如：土豆、山药、胡萝卜都是属于根的蔬菜，青菜、白菜、茼蒿、韭菜就属于叶的蔬菜，南瓜、冬瓜、豆角等就是属于果的蔬菜等？应该尽量去吃每个季节出产的蔬菜，也就是出什么就吃什么，反季节的蔬菜就少吃一些。 不同的菜肴选择不同的火候，我们在生活中不难发现，我们在做菜的时候火候是很重要的，一个火候的好坏，直接就影响了我们在做菜的味道和营养，但是其实不同的菜，我们要选择不同的火候。

>1、适合小火烹调的菜肴

如清炖牛肉。先把牛肉切成方形块，用旺沸水焯一下，清除血沫和杂质。然后移中火，加入辅料，烧煮片刻，再移小火上。通过小火烧煮，使牛肉收缩的纤维逐渐伸展。如果用旺火烧煮，牛肉就会出现外形不整齐现象，而且表面熟烂，里面仍然嚼不动。因此大块原料的菜肴，多用小火。

>2、适合中火烹调的菜肴

凡是外面挂糊的原料，在下油锅炸时，多使用中火下锅，逐渐加油的方法，效果较好。炸制时如果用旺火，原料会立即变焦，形成外焦里生。如果用小火，原料下锅后会出现脱糊现象。有的菜如香酥鸡，则是采取旺火时将原料下锅，炸出一层较硬的外壳，再移入中火炸至酥脆。

>3、适合旺火烹调的菜肴

主料多以脆、嫩为主，如葱爆羊肉、涮羊肉、水爆肚等。水爆肚，焯水时，必须沸入沸出，这样涮出来的才会脆嫩。这是因为高温下，肉的纤维急剧收缩，水 分不易浸出，吃时就脆嫩。再如葱爆羊肉，首先要把肉切成薄片，其次一定要用旺火，油要烧热，再下入肉炒至变色，立即下葱和调料焖炒片刻，见葱变色立即出锅。也是要旺火速成，否则就会造成水多和嚼不动。

即：大块原料的菜肴，多用小火；凡是外面挂糊的原料，在下油锅炸时，多使用中火下锅；主料多以脆、嫩为主，适合旺火烹调。

>剩余汤料的处理

1、整锅汤水储存：煲好的汤水，如果不能当时饮用，可倒入保温瓶中保温，或是在室温下放凉后放入冰箱保存，饮用前加热即可。

2、油脂去除：如果煲好的汤水表层油脂过多，可用厨房纸巾在汤面轻轻一扫而过去掉油脂，也可将汤水充分冷却，油脂就会漂浮或凝固在汤面，用勺羹撇除，再将汤水煲滚即可。

3、剩余汤料：大部分人认为营养都已融入了汤中，煲好的汤喝完后，对于里面的肉类就弃之不要了。其实，无论煲汤的时间长短，肉类中的非水融性营养物质也不能溶解在汤中，所以喝完汤后，还可将煲过汤的肉料取出，以生抽、葱、姜、辣椒等调料配成蘸料进食，味道依然鲜美。

>不要把蔬菜水果一起烹饪

1、不要用搅拌机或食品处理机来打果汁。很多人用搅拌机或食品处理机来榨鲜果汁喝，以为这样做能完整吸收水果营养。其实在搅拌过程中，水果所含的维生素C会不断被氧化破坏。建议改用果汁机，它能迅速把水果的液体部分和残渣分离，大大降低维生素C的氧化程度。

2、不要把含“维生素C分解酶”的蔬菜同水果一起烹饪。很多家庭喜欢把新鲜蔬菜水果混合一起做沙拉吃。但要注意，胡萝卜、黄瓜、苹果、香蕉等蔬果含有“维生素C分解酶”，混合吃会破坏其他蔬果所含的维生素C。不过，这种分解酶怕热，做沙拉时，胡萝卜可以先加热再用；苹果、香蕉等不易加热的水果可以先浇上柠檬汁，也有破坏分解酶的效果。

3、不要把煮过绿叶菜和根茎菜的汤汁倒掉。维生素C不耐热，水煮绿叶菜

和根茎菜时，它很容易流失到汤汁里，但本身并没被破坏。因此，绿叶菜或根茎菜用来做汤最适宜，吃掉菜后连汤一起喝能充分摄取维生素C。煮汤的时候最好合上盖子，随热蒸发的维生素C会随水滴流回汤里，不至于浪费。

4、做色拉用的蔬菜不要长时间浸泡。做沙拉用的绿叶菜切好后，放冷水里浸泡片刻可以令蔬菜吸收水分，保持脆嫩口感。但长时间浸泡，蔬菜能吸收的水分量会饱和，随后维生素反而会从蔬菜内部流失到水里。

总之，这次实习活动对我来说是一次非常有意义的社会实践活动，它不但能提高我对适应社会的能力，而且能为我今后的学习指导奋斗的方向和目标，推动我继续勤奋学习，苦练技能，提高综合素质。

**烹饪学院年度工作总结13**

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！

按照自治区世行项目办公室的安排，我有幸参加了在宁夏工商职业技术学院举办的烹饪培训班，在这次短暂的培训学习期间学习地道的中式美食烹饪，感受美食的味道！真正体会舌尖上的中国，让我重新认识了烹饪这门专业。 对于这次的培训课程，我想我只能用受益匪浅这四个字来形容了。老师们的博文广识、生动讲解、精彩案例无不在我的脑海里留下了深刻的印象，我只恨自己才疏学浅、文笔糟糕，不能够将所有的感触都通过文字显然于纸上。但是我还是尽力绞尽脑汁，以祈求能将培训完后心中所想所获能表达出来。

首先，在中式烹调的课程班我学习到常用烹饪原料及其加工方法，烹调工具及设备、火候的掌握、油温的识别等，以及厨房卫生与安全知识；此外，还介绍了刀工操作以及闷烧、爆炒类等菜肴的制作方法。在烹调的过程中我们要注意以下几点：

1、炒菜一定要热锅凉油，我亲眼所见老师把锅都烧红了！

2、炒菜一定要把料头炸香，炸的呛人是最高境界。

3、盐不一定要晚放，营养师的说法是晚放，但是从烹饪的角度还是早放入味。

4、选料一定要正确。炒肉丝要瘦，红烧要五花肉，干煸一定是仔鸡，配菜也很有讲究，不得乱套。

5、调味品多备些，酱油要有生抽提鲜，老抽上色，凉拌酱油，蒸鱼酱油。醋也要分白醋，陈醋，米醋等。辣椒酱，豆瓣酱，蚝油，豆豉等都要常备，这样做出的菜才好吃。

其次，通过这次培训我学习了不少礼仪与修养。这次培训还专门安排了一个上午来给我们培训礼仪与修养的知识。在这次课上，我学到了应该如何发挥自己的情商，处理好与他人的关系。如何让自己以后的一言一行更加具有素质与修养。让自己在为人处事方面慢慢走向成熟与稳重。

再次，通过这次培训我知道了烹饪真的不仅仅是把生的食物煮熟调味那么简单，而是需要烹饪者投入感情来做，这样的菜才具有独一无二的特性，才值得品尝。 学习是可贵的，培训是精彩的。通过这次可贵而精彩的培训学习，我对烹饪有了更新的认识和了解，烹饪绝不是煮煮饭，炒炒菜而已，它是一门很深的学问，是一门艺术。不管是把烹饪好的食物给他人品尝，还是别人对你烹饪技术的肯定，我想这对于每一个爱好烹饪的人都是幸福的。通过这次培训告诉我以后该怎么好好的去工作，要靠自己的聪明才智，勤奋刻苦，细心严谨的态度对待工作为社会主义事业贡献自己微薄的力量。

最后，诚挚的感谢世行项目办给了我这次的培训机会，我将会在以后的工作中更加努力。

江苏省职业学校烹饪专业技能竞赛培训总结

旅游管理系朱敏

20\_年8月2日至20\_年8月9日，我参加了江苏省职业学校烹饪专业技能竞赛培训班7天的培训，这次培训班是由江苏省教育厅委托江苏省职业技术教育学会、江苏省教学研究举办的。在这次培训中有针对20\_年全国中职烹饪技能大赛的总结；有中国烹饪大师的示范；有专业技能训练的交流；有我们学员的实践操作；更有对20\_年江苏省职业学校烹饪大赛创新的讨论。这次技能竞赛培训是以提高教师技术理念为中心，以发展教师的业务水平为目的的一种行之有效的继续教育手段。与其他培训形式相比较本培训时间、地点更集中，培训的目的更明确，培训效果更鲜明。它有利于提高教师的技术理念和知识结构，有利于教师的专业水平发展和终身发展。因此，这次技能竞赛培训工作的重要性无论怎样强调也不为过。

此次技能竞赛培训的时间虽短，但内容安排紧凑、形式多样，得到了很好的效果。由于各位烹饪大师精心准备，省教育厅的高度重视，全体培训学员的大力配合，此次技能竞赛培训进行得非常顺利。几天的学习，大家认真倾听，认真记录，认真思考，孙应武老师、周晓燕教授等对烹饪技能大赛规则要求的解读，以及各位专家，教师对烹饪的发展、技能的训练、经验交流使大家在较短的时间内获得更多的信息，实现了资源共享。相信每一位老师无论在大赛要求、教育理念、教育传授技能方法，还是对菜肴盛器、原材料的理解上都有了进一步的认识和提高，都有了不小的收获，这必然为今后的烹饪教育教学工作积累了宝贵的财富。“学然后知不足，教然后知困”。古人在一千年前就告诉我们要学会反思。七天培训中各位老师虽然有了一定的收获，但这远远不够，因为你所听到的是别人的先进理念，丰富的技术经验都不是你的，或者说还只停留在理论层面，没有落实在你的教学实践中，所以我不仅仅是做好笔记，而是听完后还要认真反思，从各位专家、大师身上学到了什么？适不适合自己？为什么把烹饪竞赛中的训练看作是日复一日的重复劳动，总是抱怨工作繁重，学生不好教而别人却能把教学当成一种享受，为什么有的老师工作时间没有你长也可以达到相对较高的教学水平？你的教学有哪些优点？你的哪些做法是可以肯定的？更多的是你有哪些做法是与新理念、新观点不相符的，需要改进的，怎样去改进？可见反思即是对你自己 1的肯定，同时又是挑你自己的刺，大家应该有挑战自我的勇气，有追求完美的精神和行动，这样才能使自己以后的教育、教学更完美。

职业学校专业技能发展是目前职业教学的共同课题，它是指我们专业教师个人不断发展的过程，本质上是个人成长的历程，是教师不断接受新知识和增长专业业务能力的过程，但从表面上讲是对每个学生的成长、成才的一个必要的保障，现在教育部提出“普高有高考，职教有大赛”，把职业学校的技能比赛提高到了和高考同一的水平线。对我们职业学校有了一个发展的空间，对职业学校的学生有了一个进上步提升的机会。

经过这次技能竞赛培训，应怎样来做好以后的大赛？怎样来教育我们中职的学生？个人总结如下几点：

1、提高自身职业素质、技术水平

古往今来，对教师这一职业都具有双重的要求，即“教书育人”。“其身正，令而行，其身不正，虽令不从”。“不能正其身，如何正人”？教师的一言一行、一举一动都将对学生起着潜移默化的作用，教师的高尚情操，人格魅力等因素将会对学生起着终身的影响。因此，教师的职业道德将会成为教师专业化发展成败的关键。教师自身技术水平的提高直接影响着学生的发展，教师的专业技术水平的不断提高对学生有着不可忽视的作用，怎样来提高技术水平？这次竞赛培训就给了我们一个很好的机会，认识了很多的烹饪老师、烹饪大师，以后多多的交流，共同的探讨，那么在我们的技术水平上肯定会有提高。

2、提高教学能力

在教学活动中，需要教师具有良好的教学能力，其中包括教师要有很强的语言表达能力，在教学炽能主题鲜明，做到技法、手法简明扼要，富有条理，把技术尽可能有效的教给学生。教师还要具备对专业理论知识的组织处理方式，选择恰当的教学方式，使学生理论联系实践有效的提高学生的技术水平。

3、制定发展规划

人生要有规划，工作也要有计划，教师要根据自身的情况确定专业领域和岗位，树立专业认同感，给自己作出发展的合理规划，这样才有专业发展的意识和追求，发展才有方向和动力。当然这个规划不是终身的一成不变的，而应该有阶段性的自我设计、自我发展步骤。

4、进行教学反思

能否进行教学反思是一个教师的进取心、责任心、勇气和意志力的表现。不难想象一个缺乏进取心，沉于现状的教师是不能对自己的教学行为进行长时间和有效的反思，通过反思可以对自身的教学行为和学生的学习进行系统、深入的研究。写到这里，使我想起了今年的全国中职学生烹饪大赛，在这次大赛中我有幸担任了江苏省热菜组教练，我指导的学生中有一位是我05烹饪班的学生，这位学生从选拔到进入省队吃了很多苦。训练中，我们也不时的定菜、设计、换菜，最后定下的当时紧贴奥运主题的“鸟巢祥瑞双味鱼”和冷拼“秋色双鹭”，在比赛时，当这两个菜出现在展厅时引起了全场的轰动，中国烹饪协会副会长孙应武老师专门到评委室叫来全体评委们点评：“这是一幅国画”。但令我们遗憾的是取后只得了冷拼铜牌、热菜优胜奖。后来从菜肴的制作以及用料方面、菜肴的设计、盛器方面、菜肴的要求等方面都作了较全面的反思，看到了很多的不足之处。我相信通过努力以后会有更大的进步的。

培训已经结束，周晓燕教授说的：“做好烹饪要有不断更新的理念和烹饪原料的新元素”。现在这句话还不时的在我的耳边回荡。周教授认为在6、7十年代，烹饪主要考虑的是可以食用，可以吃饱肚子，8、9十年代是向着好吃、吃好，到现代烹饪已经达到了一个顶峰，向着营养、艺术靠近。所以我们应随着时代的发展，烹饪理念要不断的更新。我本人也要在平时学习教学的基础上加上自己敏锐的思考，做出自己的风格，我想这样才是有意义的才会起到学习的目的。

20\_年9月26

年度工作总结

一 思想方面

20\_年，本人担任10级护理专业妇产科护理课，在学校各级领导的带动影响下，本照“教育就是服务”的思想，廉洁自律，与时俱进，积极参加各类政治学习，端正思想，认清形势，时时处处维护学校形象，服从大局，团结协作，严格遵守各项规章制度，切实贯彻党的教育方针，认真落实新课改精神，不计个人得失，以高质量高标准对待自己的工作，遵照“不为失误找借口，只为成功找方法”的原则，转变观念，兢兢业业，为人师表，为学生提供全方位，高水准的服务，以高度的责任感尽到自己的岗位职责，培养适合经济社会发展的高素质人才。

二 业务方面

本人能够严格遵守学校的“备、讲、批、辅、考”制度，做到心中有制度，手中有行动。在备课方面，做到每一节课都“有备而来” 用“预设打造精彩课堂”。本人能够深入钻研研教材，对教材的结构、重点与难点，掌握知识的逻辑，烂熟于心，设想他们在学习新知识时，可能会出现哪些困难，做好相应的预防措施。在学习借鉴名师教案的基础上，设计出富有自身特色的教学全程。

上课时，本人能够根据学生的实际情况灵活变通，不拘形式地开展多种多样的教学活动，重视积淀和熏陶，针对中职学生的特点，凸显实用性。通过模拟实验，开展学习竞赛或者创设生活中可能遇到的种种情景，使她们在“玩中学，学中玩”，逐步提高她们的专业素养，为她们三年以后走上工作岗位，成为一名合格的医护人员奠定基础。在课堂上，本人能够恰当地运用现代教学媒体，为学生展示图片资料，链接相关影视片断以降低理解的难度。课后，我能及时回顾自己的教学过程，再现其中的某个环节，总结成败得失，写出案例和教学反思，马学丽 以促进自己的专业成长。

课下布置作业，我能遵循“精讲精练”的原则，及时批改，及时反馈，及时总结，用评语与学生交流。

三 学习方面

四 存在问题和改进措施

1 专业知识不够宽泛，渊博，在课堂中不能做到左右逢源，挥洒自如。

2.教育理论与实践相脱节，在教学中仍然存在机械分析和被动灌输的现象，课堂模式化，缺少吸引力，没有使学生的自主学习落到实处，没有使她们把一些方法和技巧内化为自己的能力。

3.心态浮躁，学习一些东西，总是浮于表面，没有真正内化吸收，转变为自身的教育技能。

4.深入学生不够，对学生要求不够严格，使部分学生存在侥幸心理，在背书，交作业的时候钻空子。

下一学期我将沉下心来，刻苦学习，拓宽自己的知识面，在课堂上厚积薄发，深入浅出，化繁为简，使自己的课堂能够充分吸引学生，强化记忆积累环节，注重学生实践技能方面的指导，注重课堂实效，减少形式主义的东西，争取教学质量和自身能力更进一步。

职业中专20\_—201

2（二）教育教学工作总结

这一学期担任微二的《电脑美术设计基础》、微一的《Powinpint20\_办公应用》、春综合班的《语文》教育教学任务，兼春微

三、春综合一班的班主任工作。本学期遵照学校按排，按照教育教学工作计划的预定进度内容完成了教育教学工作任务，现做以总结：

一、前半学期教学中效果良好的做法：

（一）、专业课：

1、按照教材：“以服务为宗旨，以就业为导向”的指导思想，采用了“行动导向，任务驱动”的方法，紧密结合教材特点，在理论课教学中，讲清，归纳，总结知识点及相关工具的使用技巧，在实践操作中对任务描述，使学生明确完成项目的主要技术知识，并结合示范演示，再让学生自己动手，逐步完成任务过程，并能举一反三，回顾学习过程，使用所学的知识及相关内容实际制作作品，培养实际工作中的技能和技巧，增强操作技能。另外，在教学中每一个单元进行一次技能测试，掌握学生学习情况，针对不同学生的学习情况分别进行不同的有针对性的辅导，使学生能够学到一技之长。

2、通过学习，学生初步了解掌握了《Powinpint20\_办公应用》软件的功能，同时也学会了各种不同案例的制作方法。在教学中将每一个单元分为若干任务，每个任务都由“任务描述，自己动手，举一反三”三个部分组成，将教材中选用的在实际工作中制造的典型案例作为教学案例，模拟真实工作场景，培养了学生能在解决实际问题的过程中逐步提高专业技能，享受成功，增强了自信。

3、在教学中引导学生既学习书本上的知识，还注重实践操作能力的培养。

在教学中引导学生运用书本上的知识，联系实际解决实际问题，使基础不同的同学在学习过程中均有所所获，树立了学生学习的自信心。

4、精心备课，为课堂教学注入新鲜内容，在备课中针对不同的知识点，根据学生的实际情况，精心选用最合适的方法，将讲授与演示相结合，充分利用学校多媒体演示系统，每节按照学习任务布置相关实习实例，并将素材及案例图像发给学生，使学生有素材有对比，保证了每次实习任务的充实。

5、认真上好每一节课，在实习中巡回指导，保证每个学生都能学到知识，并注重培养他们利用所学知识进行分析和解决问题的能力。

6、加强学生实践操作能力的培养，认真做好学生的实习指导，采用了学生自己动手、一对一互助、3-4人一组探究完成等形式。在本学期的实习中，在每堂实习前安排了详细的实习内容，提出学习任务，在实习课上先演示，再让学生自己操作，并根据不同学生的不同问题，进行辅导，让学生既学会理论知识又掌握了实践操作技能。在实习中，定期测试及时小结，让学生有成就感、有紧迫感。

7、课余辅导工作

本学期我利用下午自习，抽出一定的时间深入班级进行辅导，重点进行答疑和对个别学习成绩较差的学生进行了个别辅导。

（二）、语文课：

1、狠抓了诵读教学，使学生读得正确，希望逐步养成自觉诵读的习惯。

2、倡导了探究式的学习，弃绝“填鸭”，着力培养学生自行领悟的能力。作文教学方面，与阅读结合在一起，并与学生的实际生活相结合，让学生有话说。并在学习语文的同时，鼓励部分学习认真，做事认真的同学，发展自我个性，展示自我文采。

3、充分利用课堂引导学生自主、合作、探究的学习，独立思考，敢于创新，提高口头表达和书面表达能力；培养良好的学习习惯和独立阅读的能力；要求学生书写工整，上课用普通话。

4、采用了合作学习小组（4人，前后桌为主）。课堂上，尝试“提出问题－分析问题－解决问题”，要求学生对老师或学生提出的问题，自学后，小组合作解决，在这样的活动中，让学生会各抒己见，大胆发言，大胆提出反对意见，让学生在活动中既当老师又当学生。

二、今后的打算：

（一）、专业课方面：

1、继续采用 “行动导向，任务驱动”的教学方法，培养学生自主学习、合作学习的习惯，调动学生学习的积极性主动性。

2、继续加强学生实践操作能力的培养，认真做好学生的实习指导，继续采用学生自己动手、一对一互助、3-4人一组探究完成等形式，根据不同学生的不同问题，进行辅导。

3、将教师演示与学生演示逐步结合，让学生自己在自己动手、互助合作及探究学习过程中逐步完成任务，并能举一反三，回顾学习过程。

4、理论常识及操作要点要在课堂教学中及时总结，让学生能够理论联系实际。

（二）、语文课：

１、继续狠抓诵读教学，使学生读得正确，并逐步养成自觉诵读的习惯。 ２、继续倡导探究式的学习，弃绝“填鸭”，着力培养学生自行领悟的能力。善于因势利导，使探究式的学习收到最大的成效。作文教学方面，一方面与阅读结

合在一起，另一方面整合于综合性学习中。简化头绪，突出重点，在实践活动中提高学生的写作水平。在学习语文的同时，发展自我个性，展示自我文采。３、充分利用课堂引导学生自主、合作、探究的学习，独立思考，敢于创新，提高口头表达和书面表达能力；培养良好的学习习惯和独立阅读的能力；培养学生书写工整，上课用普通话表达的能力。

20\_年南县职业中专办公室工作总结 20\_年办公室坚持以为我校教育教学及全体师生服务为宗旨，以争创名校为工作目标，以促进学校快速发展为动力，全面贯彻落实学校各项工作计划。美化校园，优化育人环境，营造良好的校园卫生环境，大力营造学校文化氛围，作好文化建设，为创设和谐、美丽的南县职业中专而努力着。现将工作总结如下：

一、加强了校园文化建设

1、加大了学校校园文化宣传。继续开办校文学社,让文学社成员经常进行室外练笔,使学生从活动中感受到写作的乐趣，并为建设一支思想素质高、写作能力强的信息员队伍努力着。

3、遵循“书香校园”建设育人性、整体性、特色性的原则，以“读书以启智，读书以明理，读书以厚德”为目标，根据学校实际，结合时代特点和形势需要，创造性地开展了一系列“书香校园”创建活动，充分发挥了校园文化建设的育人功能。

二、加强了校园环境建设

做好了校园的绿化、净化、美化工作。按照实用、经济、美观的原则，整治校容校貌，做好绿化工作，保持校园环境的整洁，坚持

一日三小扫，一周一大扫的制度。并制定了相应的卫生标准，成立了学校卫生检查小组，充分发挥检查小组的作用。检查小组负责检查记分，表扬批评、教育督促、公布扣分情况等。校环保小卫士负责督促、检查和落实卫生工作，各班环境卫生情况与十好百分挂钩,周五大扫除检查记分情况记入下周的十好百分。

三、进一步做好学校文明创建工作，文明行为走向社区，每周五卫生日学校办公室组织学生到社区进行“弯腰”行动，受到社会各界和群众的一致好评。

四、协助校领导搞好对外联络与接待来访工作。

五、处理好、服务好学校交办的其他事务工作和做好各种临时性工作。

六、加强了学习，提高了服务水平和工作质量。

七、与其他部门加强沟通，在工作上能做到主动补位。

祁阳县职业中专

20\_级财会（含会计电算化）专业实施性教学计划

（两年理论一年顶岗实习）

一、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德智体美等全面发展，具有综合职业能力，面向基层企事业单位从事会计核算与会计事务管理工作的人员。

本专业毕业生主要面向企事业单位和经济组织，从事基层会计核算、会计分析、会计事务管理等工作。其岗位层次为中、小型企业、经济组织会计核算员；基层财税协管员；出纳员；商业及服务企业收银员；统计员；营销员等。

二、培养规格

1、政治思想基本要求

热爱社会主义祖国，拥护中国^v^的领导；了解马克思主义、^v^思想、^v^理论的基本原理和“三个代表”的重要思想，具有爱国主义、集体主义、社会主义思想和良好的思想品质。

2.基本的知识、能力、素质要求：

掌握必需的语文、英语等公共文化基础知识理论，掌握必备的会计专业基础知识和相应的实践操作能力，其中英语应通过湖南省英语应用能力考试，计算机应用过湖南省计算机等级一级考试，并取得会计从业资格证。

3、专业知识要求

（1）文化基础知识

德育知识：包括马克思主义、^v^理论、经济与政治、法律、职业道德等；

数学知识：包括数学的原理与方法、科学的思维方法等；

语言知识：包括中外语言知识、文学知识、人文知识以及语言的应用知识等；

健康知识：包括生理知识、心理知识、体育运动知识、健康生活方式知识等；

（2）专业知识

专业知识指导与专业技术有关的基础知识与应用知识

专业基础知识主要包括以下内容：

基础会计知识；财经法规与会计职业道德知识；财务管理知识；审计基础知识；珠算知识；财政税收与金融基础知识；财务会计知识；成本会计知识；电子商务知识；会计电算化知识；办公自动化知识等。

专业应用知识主要包括以下内容：

入学教育与认知实习知识；军训知识；公益劳动知识；社会见习知识；会计基本技能教育与训练知识；计算机技能训练知识；财务会计综合实训知识；会计模拟操作知识等。

（3）专业互补性知识

人口、资源与环境保护方面的知识；法律、社会组织结构、国家就业政策等方面的知识；财会原理、成本核算、市场营销、企业管理方面的知识等。

4、专业能力要求

财会专业的能力结构为本专业学生胜任职业岗位要求的综合职业能力要素。将综合职业能力和关键能力两个部分组成（1）专业能力

具有熟练的珠算、点钞、计算器操作等技能；具有计算机操作技能和使用会计软件的能力；具有从事具体行业会计的基本账务处理能力；具有识别会计资料真实性、合法性、合规性的基本能力；具有查找和更正错账的基本能力；具有从事具体行业会计的成本计算能力；具有从事具体行业会计的财务分析能力；初步具备企业财务管理能力。

（2）关键能力

思想品德：包括世界观、人生观、价值观、社会责任感、职业道德等方面的行为能力；

学习能力：包括科学思维方式、获取信息和处理信息、语言与文字表达、创造力、分析、和解决问题等方面的能力；

合作能力：包括团队精神、协作意识、与人交往等方面的能力；心理承受能力：包括承挫折、适应环境、选择健康生活方式等方面的能力；

自我管理能力：包括安排工作计划、组织与协调、对事物做出正确判断等方面的能力。

6、能从事的工作范围

事业单位和经济组织，从事基层会计核算、会计分析、会计事务管理等工作。其岗位层次为中、小型企业、经济组织会计核算员；基层财税协管员；出纳员；商业及服务企业收银员；统计员；营销员等。

三、教学措施

（一）切实加强专业教学软、硬件的建设。加强教学工作的领导和管理，建立一套较为完整的专业教学文件体系，本着“够用”与“实用”的原则，用有限的资金合理配置实验实训设备。

（二）改革课程体系，制订具有中职特色的教学计划。理论以“必需、够用”为度，突出“适用性”和“针对性”，不强调理论的系统性，在课程设置上坚持以文化课为基础、以专业课为主体、以实习操作为重点，侧重于基本理论实践的指导和应用。

（三）加强和突出实践教学环节。加大实践环节在教学计划中的比重，实践课时应占总课时的50%以上。在实验、实训场所解决“应会”的技能掌握。

（四）改革理论教学内容。在讲授专业知识的同时，还要加强敬业精神、专业能力等综合职业素质的培养。一方面教学内容应讲究“实用”，对所开

设的课程要删繁就简，削枝强干。课程所教授的内容，重点应放在与实践有紧密联系的知识点上。

（五）课堂教学与现场教学相结合。打破以往理论教学与实践技能脱离的模式，把专业教学的环境突破到课堂、校内实验实训室和企业生产现场三个场所。采用多媒体等现代教学手段，并带领学生到实验室、车间实际参观，辅以现场教学的防护法，增强学生的感性认识，以提高学生的学习积极性和效果。

（六）突出职业技能培养特色。实行技能证书与毕业证书结合的双证书或多证书教育，课程教学与职业技能培训相结合。

（七）切实加强校企合作下的人才培养模式。安排学生进行岗位实训和顶岗实习,解决学生就业问题。

（八）加强“双师型”师资队伍的建设。有计划地组织专业教师到企业进行岗位实习和见习，根据教学需求进行实战培训。同时从企业中招聘有丰富的现场经验、组织能力强的专业技术人员充实教师队伍。

（九）组织教师认真学习现代教育理论推进教学模式、教学方法改革。逐步形成并推行以导向为主的教学模式。

1.模拟（仿真）教学法：在一种人造的情境或环境里学习某职业所需的知识、技能和能力。

2.案例教学法：通过案例分析和研究，达到为今后职业作准备的目的。在分析过程中，学习者自己提出问题，并自己找出解决问题的途径和手段，从而培养学生独立分析和处理问题的能力。

3.项目教学法：将一个相对独立的项目，交由学生自己处理。信息的收集，方案的设计，项目的实施及最终的评价，都由学生自己负责。学生随着该项目的进行，了解并把握整个过程及每一环节中的基本要求。

三、招生对象与学制

本专业招收初中毕业生或具有同等学力者，学制3年。

四、主要课程设置及教学课时安排表（见附表）

烹饪指的是膳食的艺术。对食品作加工处理，使食物更可口，更好看，更好闻。一个好的料理，色香味形俱佳，不但让人在食用时感到满足，而且能让食物的营养更容易被人体吸收。另外日语中有烹饪一义的“料理”一词也常在台湾被使用。

词目：烹饪 拼音：pēng rèn 定义 “烹”就是煮的意思，“饪”是指熟的意思，广义地说，烹饪是对食物原料进行热加工，将生的食物原料加工成熟食品；狭义地说烹饪是指对食物原料进行合理选择调配，加工治净，加热调味，使之成为色、香、味、形、质、养兼美的安全无害的、利于吸收、益人健康、强人体质的饭食菜品包括调味熟食，也包括调制生食。

英文解释

[Cooking;Culinary art] 做饭做菜，烧煮食物

详细解释

亦作“ 烹 ”。烧煮食物，做饭菜。 唐孙逖《唐济州刺史裴公德政颂序》：“蔬食以同其烹饪，野次以同其燥帷！ 宋陆游《食荠十韵》：“采撷无阙日，烹饪有秘方。”《明史・乐志二》：“烹既严，登俎惟肃。” 清蒲松龄《聊斋志异・湘裙》：“俄而肴u罗列，烹饪得宜。”邹韬奋《萍踪忆语》十八：“这些妇女杂志的内容，大概都是关于家庭、烹饪、服装等等的小说和专论。”林淡秋《马逢伯》：“小菜还是平常的小菜……但一经过这位女厨师的神手烹饪，的确有一种不平常的滋味。”

原料是烹饪的物质基础。随着我国经济的发展，烹饪原料更加丰富多彩，国际的烹饪原料与我国传统的烹饪原料都大显神通，各显其能。烹饪原料从品种、规格、品质、数量等方面都有了很大的发展和提高。传统与创新烹饪原料，与烹饪技艺相结合，转化成新的美味佳肴，满足全世界人们的需求，为中国烹饪的发展注入了强劲的活力。如传统的烹饪原料鸡、鸭、鱼、猪、牛、羊等众多菜肴，是我国历代厨师辛勤劳动、苦心经营、因材施艺，合理用料，巧妙配伍，精心烹制，细心调理的结果，在人们心目中留下了根深蒂固的印象，形成了不同的烹饪流派和饮食文化。但从国外引进的许多新型烹饪原料，进入餐饮市场，拓展了食物结构，为现代中餐烹饪注入新的活力，提供了充足的物质保障。如人工孵化养殖的三文鱼、鸭嘴鱼、肥牛、鳄鱼、鸵鸟等，加以巧妙、合理、科学、经济、大胆地使用，创造出了不少新的风味菜肴，适应了广大群众在饮食文化上的节奏变化，满足了不同消费层次对美食的追求，也为中餐烹饪的全面发展、推陈出新打开了新局面。如植物类烹饪原料――苋菜、水芹、蕨菜、马齿苋、桔梗、鱼腥草、牛蒡、香椿、豆苗、柳芽、槐花、紫苏叶、薄荷、莼菜等。人工科学栽培的如荷兰豆、意大利芥兰、新西兰菜花、法国香菜、美国的樱桃西红柿、玉米笋、夏威夷芹菜、日本三叶芹、樱桃红萝卜、紫色甘蓝、香菇、金针菇、竹荪、平蘑、口蘑、发菜、草菇等，都已成为公认的烹饪原料。 在调料方面，传统调料更加系列化、标准化，形成了多种调料、半成品调料的植物烹调油，如番茄酱、辣酱油、浙醋、生抽王、老抽王、蒜茸辣酱、美味鲜酱油、海鲜酱、柱侯酱、沙嗲酱、原椒酱、卤水、老酱油、米醋、香醋、蚝油、烧烤汁、葡汁、蒜蜜、咖哩酱、蒜茸辣酱、桂林腐乳、豉油鸡汁、豉油、豆辣酱、桂林辣椒酱、排骨酱、卤水汁、特级酱油、虾酱、海鲜酱、鱼露、京都汁、“卡夫”沙律酱、奇妙酱、达靶汁、法国汁、俄国汁、意大利汁、荷兰汁、烧烤汁、鸡粉、牛肉精等，在我国烹饪餐饮界中大量使用。 烹饪之所以能够成为一种技术、一门艺术、一种文化，是因为它在人类生活中具有如下意义和作用： 1．提供富含营养的\'膳食，强人体质，满足人类饮食生活中的物质需求。 2．提供健康安全的膳食，保证饮食卫生。 3．提供色、形、味兼美的膳食。 4．创造、发展饮食文化，推进人类文明建设。

烹饪主要对食物作处理，例如切、刨、剁等方式让食物变碎而易于食用、腌渍或加入调味料使食物更可口、或加热食物等。加热食品，通常能让食物变软、杀菌，且使食物的营养成分更容易被人体吸收。5-60°C是许多食物细菌兴旺的温度。鸡、鸭、鱼、肉、奶全部应该避免保存在这个温度范围。冷藏和冰冻不能杀死细菌，只能延缓它们的成长，让食物可以保存较长的时间。

烹饪首先要有原料，又称为食材，好的烹饪要求新鲜优质的食材。需注意保存期限。食材的种类 谷类（米、面、麦、杂粮等） 肉类 蔬菜、水果 食用油脂 调味料 食材的处理 由于食材本身的特性，或食材的形式不同，所以烹饪首先要进行处理。处理之后才能收藏更久。 清洗或解冻 削皮与切块（或切片、切丝、切丁、切末） 烹饪前的调味（为了方便入味，食材常在烹饪前先行腌渍）

烹饪的方式有很多：

油传热:

炒，煎，贴，烹，炸，溜 烹：卤汁不加淀粉勾芡，余同溜。 生料炒，叫煸。 炒后水传热：熬，烩，焖，烧，扒 熬：先把料物炒一炒，然后加汤至熟。调味料可在加汤前或汤后加。 烩：出锅前勾芡，余同熬。 焖：亦作桑先炒，然后加汤和调味品，微火，至熟。 烧：加汤和调料后，微火至接近熟，再以旺火收汤。余同焖。 扒：出锅前勾芡，余同烧。 将煎或炸过的原料加调料小火制熟的过程，如：大虾，鲫鱼等，具有口感酥烂，汁浓味美的特点。

水传热:

氽，涮 煮：投料物于水（凉、温、开），加热至熟 炖：旺火收汤。余同煮。 煨：主要用于不易酥烂的料物，如脚爪一类。宽汤旺火。 焐：温火久热。余同煨。

汽传热:

其它:

卤，酱，熏，烤，炝，腌，拌，拔丝 h：以盐为热介质的烹调方法，如盐h鸡，成菜具有味醇厚，鲜香味美的特点。 调料：孜然粉

在学校领导的支持和帮助下，本学期烹饪教研组各成员工作认真负责、团结协助，顺利完成各项工作，得到了学校领导及师生们的认可。现将工作总结如下：

**烹饪学院年度工作总结14**

1.组织教学，贯穿始终

烹饪实训教学一般安排在烹饪操作室进行，学生一旦进入工作环境，有较多的新鲜感，缺乏组织性、纪律性，课堂纪律较混乱，影响教学。因此，为保证教学顺利进行，组织教学应包括以下内容:

(1)操作室工作台的摆放应区别于传统的课堂教学排列模式，操作台应采用U字型排列，这样学生能很清楚地看到教师的示范，更有利于教师观察和了解到每个学生的操作情况，有利于巡回辅导教育。

(2)检查学生的出勤情况并记录在案。首先，教师根据学生能力高低进行综合分组，合理编排，如动手能力强的同学和弱的同学、性格内向和外向的同学分在一组，即组内异质、组间同质，组长由学生自荐。其次，学生自己检查本组实训所需的烹调用具是否齐全，并由组长向教师汇报，如有不足，及时补充。

组织教学应贯穿于教学的全部过程，使学生做到:动脑想，动手做，忙而不乱，议而不吵，论而不聊，乐而不闹。

2.入门指导，示范讲解

在烹饪实训教学过程中，入门指导最重要的一环是示范讲解。教师的示范讲解要让学生在头脑中形成较牢固的动作表象，明白“做什么”、“怎么做”、“为什么要这样做”，为其熟练掌握操作技能打下良好的基础。具体要做到以下几点:

(1)用语言进行指导。教师讲解的主要任务是提示学生观察的要点，分析示范动作的结构，从而提高练习的有效性和准确性。教师在讲解时要注意到目的明确、

简明扼要、重点突出、条理清晰、生动形象、讲解适度。

(2)示范要规范、准确、速度适中。在讲解动作的名称和作用时，教师要让学生先建立起正确的动作概念，再加以示范。在示范过程中，教师要力求示范动作准确、规范、技艺娴熟，并掌握好示范的节奏，必要时借助多媒体教学手段放慢分解动作。例如:笔者在指导学生要求他们看好锅中糖浆的气泡变化同时，用手勺在糖浆中搅动，感觉有黏、滑时即可，这样的方法学生易掌握，而且印象深刻。

(3)示范方式多样化。在教师的示范操作过程中，为了使学生获得清晰的感受和视觉形象，掌握操作技能的方法和要领，教师可以根据操作技能的性质，采取多种示范方式交替进行，如慢速示范、分解示范、整体示范、师生协同示范等。此外，教师在完成规范的操作后，为了使学生切身感受“一步之差”导致作品失败的体会，教师可让学生操作一个因做法不当而未符合工艺要求的作品，

3.巡回指导，做到“走”“观”“讲”“示”

这一步骤是烹饪实训教学的中心环节，是培养学生技能的关键阶段。这个阶段所用时间较长，因此有些学生往往精神比较分散，独立操作过程中问题也较多。教师应针对学生实际操作情况，有计划、有重点、有目地地指导，要做到“走”“观”“讲”“示”几点。

4.展示作品，提高学习

学生进行作品展示，是满足学生展示自己的心理需要，增强自信心，体验成功的乐趣和喜悦。在展示作品过程中，学生通过交流、品尝、对比、点评等一系列自评互评活动，找到差距，提高归纳能力、口头表达能力，也巩固了学生对技术要领的掌握。

5.总结点评，多加激励

教师的总结点评主要是引导学生分析问题、总结经验教训、启发学生独立探寻规律，找出实训过程中存在的问题。点评时教师要将问题讲到点子上和关键处。如:烹调技术“大翻锅”练习中，关键在于“拉、送、扬、接”四字;讲到关键处，就是在点评时要抓住学生的心理特点，对训练效果的评价要多表扬、多鼓励、多帮助，达到目标的学生给予表扬，基本达到目标的给予鞭策，未达到目标的给予鼓励，评价的结果不能让学生留有失败的阴影。

高质量的实训课教学是职业学校的生命线，坚持“五步教学法”，并结合过关性考核，是提高烹饪实训课教学质量的有效途径之一。

x月xx号，我们环服系成功举办了首届美食节之烹饪大赛。经过全体团学成员的共同努力，以及辅导员与志愿者的帮助下，经历了前期准备，现场比赛，赛后总结。每个环节都还历历在目。这里有团学各负责人的辛苦努

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！