

2023年雕刻自己叙述事情 烹饪雕刻学期 自我总结(精选5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

雕刻自己叙述事情篇一

时光荏苒，转眼间一个学期即将收尾。为了今后更好的投身教育事业，争取更大的进步，现将本学期的工作总结如下：

一、思想政治方面

本学期，我努力提高自身的思想政治素质。秉承杨校长的十字校训，即“诚信”、“感恩”、“团结”、“拼搏”、“创新”。诚信做人，感恩学校，团结同事，拼搏工作，创新教学和管理。将我们学校“敬业”、“爱生”、“严谨”、“善教”的教风努力付诸实践。与每一个学生建立平等、和谐、融洽、相互尊重的关系，关心每一个学生，尊重每一个学生的人格，努力发现和开发学生的潜在优秀品质。

二、教育教学方面

本学期我担任了2012级幼师班《语言活动指导》、《幼儿卫生学》、《手工》和2013级幼师班《幼儿卫生学》、《普通话》的教学工作。

针对幼师班都是女生的特点，在教学中，我根据教学课程的安排、学生的兴趣点以及本课程在实践操作中的运用点构思

备课，在这种思路的引领下，我的四门课上的非常顺畅。

幼儿卫生学是幼师专业的一门重要专业课。在学生以后的实际工作中有很强的指导意义。幼儿卫生学的知识点不难理解，但内容繁杂细碎。学生在起初学习时，总有些无从下手的感觉。分析到这些特点后，我在备课和上课的过程中很注重对知识点的脉络疏通，并且让学生分组或个别总结。在不断的学习和练习中，学生的学习思路渐渐清晰了，学习热情也增强了。与此同时，我也很重视个别学生的辅导、作业的批改以及备课和上课的创新，使学生在相对愉快的环境中学习知识。尽管如此，任然有学生的积极性和创造性未被激发出来。我想我需要跟多的历练和教学方法的灵活运用。语言活动指导是帮助学生理解各种幼儿语言活动的特征，教学目标、设计思路。本着中职教育的大目标，我的语言指导活动也是以学生的实际操作为主，每学完一种类型的活动，我就组织学生分组设计一个这种类型的语言活动，并且要在讲台上以情景表演的形式上好这个活动，在这一学期里，全班大半的同学都上讲台“讲过课”。通过练习，很多同学的语言组织能力增强了，有个别内向的同学也能慢慢放开自己了。在这种“实操练习”中大部分同学都过得了进步，但也有个别学生比较懒散，参与性较低。

手工课是一门非常有意思的课。这学期的手工课，我设置了四个板块，一个月进行一个的板块。九月份是折纸练习，十月份是剪贴画，十一月份是剪刻画、一月份是玩教具的制作。由于学生本身就很喜欢手工制作，所以不管是我介绍制作方法，还是欣赏、评讲作品，学生都很认真。在分板块的教学中，我也注重因材施教，不同学生尽量给予不同的指导。在作品联系运用各别练习和分组练习的方法，提高学生的制作水平。在平时的作品练习中重视学生精细能力和创造能力的培养。在本学期的练习中我和学生一起成长，这使我获益良多。

普通话是一门工具课，结合专业特点，我的普通话课的重点

内容是普通话的考证内容。本学期主要讲授了普通的基础知识，练习了单字、词组以及短文。在练习中我寻找学生的易混音，然后“对症下药”，实践证明这种方法可行可取。在平时的教学中我运用了个别练习和分组练习的方法、并且尝试运用了辩论赛、演讲的上课方式，使学生在轻松的氛围中练习普通话。学生的普通话获得了一定的进步，但仍需不懈的练习。

综合所述，本学期在学校大的方针指导下，我在教学中不断探索、不断尝试，努力创新。教学中获得了一定的成绩，但那是远远不够的。对教学中困惑，我会继续努力、迎难而上，争取更大的进步。

雕刻自己叙述事情篇二

一、烹饪实践教学现存的问题

教学菜点与社会实际需求脱节目前，中等烹饪学校烹饪专业实训教材的菜点大多是一些传统菜肴，虽然部分菜肴在市场上还有生命力，但绝大部分菜肴已经退出餐饮市场。显然，这些菜肴不能适应市场需求，实用性不强，不适合烹饪专业的实习教学。因此，部分学校在教学菜点的选择上存在与市场需求脱节的现象，不能紧跟餐饮市场的潮流，不能很好地适应餐饮市场的需求。

烹饪实习条件建设滞后中等职业学校烹饪专业由于受到招生规模、实习经费、观念认识等多方面因素的制约，在实验室、实习室的建设上相对滞后。有的学校仅有几张案板、几个煤气灶，便构成了烹饪实习室。教师和学生很难在这样的条件下开展有效的烹饪技能实习教学。

教师的操作技能亟待加强当前，中等职业学校“双师型”烹饪专业教师的比例还较低，有的烹饪教师就是酒店行业的师傅，虽然有一定的操作技能，但未受过教育教学方面的培训，难以

运用相关的教学理论和技巧,对烹饪中存在的一些原理和相关学科知识不明就里。有的专业课教师是由其他专业改行过来教烹饪,虽经过一定培训,但对烹饪操作技能缺乏功底,难以将理论知识与实践技能相融合。专业教师的操作技能水平在很大程度上制约了烹饪实践教学质量的提高。

烹饪实习课时比例较小受教学模式、实习条件、师资素质、实习经费等多方面因素的影响,在烹饪专业的课程设置上,理论课、基础课的占比普遍较大,实习课的比例较小。导致理论与实践一体化教学难以开展,专业理论课与实践技能课脱节的现象普遍存在。

教学改革力度不足中等职业学校烹饪课的教学模式较多地沿袭了传统的学科教学模式,缺乏对最新的教学理念的认识,教学改革力度不够,不能很好地结合行业的工作任务、工作过程采取项目化、综合化的教学方法,学生的职业能力得不到很好的培养。

二、改进烹饪实践教学的对策

(一)加强烹饪实训基地的建设

实习实训的良好条件是实践教学体系的重要保障,是学生掌握专业技能、培养职业素质的载体。烹饪专业的实习实训基地要满足实习教学的需要,除了必须具备用于专项技能训练的基本功训练、面点制作实训、热菜制作实训以及冷菜拼摆实训等实习训练的场所之外,还应争取条件创建“模拟厨房”。“模拟厨房”要按酒店厨房的布局、硬件设施、工作环境来建设,使学生有一个真实的学习环境。除了加强校内实训基地建设以外,还应通过校企合作,与酒店建立广泛的合作,发展校外实训基地,通过顶岗实习、工学结合等多种形式锻炼学生的实践操作能力。

(二)提高专业教师的烹饪操作技能

专业教师素质的高低是影响专业课教学的核心因素,是保障教学质量的关键。因此,要十分注重教师的专业发展,大力培养“双师型”教师。烹饪专业教师不仅应具有深厚的理论基础,而且还要有较强的实践操作能力。具体培养途径如下:一是轮流选派专业教师到酒店一线挂职锻炼,通过在生产一线的实际操作,了解餐饮发展的潮流,了解行业内的新工艺、新口味、新原料、新设备,提高教师的实践操作能力。二是鼓励教师利用寒暑假参加各种业务进修。如我省每年暑假的“四新”教师培训、骨干教师培训。在专业能力上,还可通过参加行业烹调师、面点师、营养师职业资格或考评员资格的学习培训进一步提高教师的操作技能。三是建立激励“双师型”教师成长的制度,通过建立激励制度引导教师成长。对取得专业资格证书和在各种比赛中取得一定成绩的烹饪教师给予奖励,在骨干教师评审、职称评定等方面优先考虑“双师型”教师,营造有利于“双师型”教师成长的环境和氛围。

(三)合理选择教学菜品,提高学生应用能力

菜品要具有代表性通过具有代表性菜品的教学,使学生能举一反三,掌握相同烹调技法的菜品。

菜品要具有实用性当前,餐饮业空前繁荣,菜品的流行变化、地方菜之间的交融也是频繁交替,加之人们的饮食观念更加追求营养、健康、美味,所以酒店在菜品经营上要不断适应人们的这种追求,教学菜品也应紧跟这种变化。要及时掌握行业中的新原料、新技术、新口味、新工艺,并将其融入到教学中,保障教学菜品的实用性,确保学生所学内容与今后就业岗位需求的无缝对接。

菜品要具有广泛性在菜品原料的选择上,取料范围要广泛,使学生能掌握不同种类原料的制法。菜品的广泛性还表现在不同菜系的菜品选择上,除了本菜系的菜品外,还应选取外菜系的名菜、特色菜、流行菜,以增强学生的实际应用能力。

(四) 改革教学方法, 突出对实践能力的培养

烹饪专业课的教学应围绕行业岗位对学生知识和技能的要求开展, 以实际岗位工作任务为出发点, 岗位上需要什么, 教学中就教什么, 岗位上怎么做, 教学中就怎么教, 构建基于工作过程的项目化课程。在教学方法上, 要改变传统教学中的“先理论, 后实践”的教学模式, 打破理论与实践的界限, 坚持理论与实践一体化的教学方法。通过项目教学来整合理论知识和技能, 坚持在做中教、做中学。在实践中根据需要学习的相关理论知识, 用多少就教多少, 以“必需、够用”为原则, 学生边实践、边学习相关理论知识, 既可调动学生的学习热情, 也有利于提高学生的实践能力和综合能力。

(五) 规范实践教学实施

组织实施对每门实践课程, 教师要统一编制实践课程大纲、实践课程教案、实践考核标准, 实习、实训结束后要完成实习(训)报告、实习(训)总结、实习(训)成绩评测等工作, 规范实践教学的组织和管理。

教学实施实训教学要根据实训课的教学目标、教学方法以及实践教学的进度合理安排, 重点要体现学生的主体地位, 通过练和做帮助学生掌握知识和技能。实训教学包括讲、演、练、品、评等几个部分。讲: 教师要讲解实训目标、操作过程步骤及要领、卫生和安全规范以及相关理论知识。如讲解菜点时, 应涉及原料介绍、初加工方法、切配要求、烹调要点、装盘技巧、营养特点等等。讲解要精炼, 要突出重点和难点, 对学生的操作要有指导作用。演: 就是将需要实践操作的内容给学生作示范演示。演示要结合讲解进行, 边讲、边演, 使学生看清操作的方法、程序及要领, 演示时应对操作的关键部分和难点部分采取慢速演示、分解演示、重点演示及正误对比演示等方法, 从而有效提高演示效果。品: 就是对教师示范操作菜点进行品尝, 它是有别于其他学科教学的重要环节。教师演示的菜点, 学生单凭观察是不能全面掌握其特点的, 还必须让学

生亲口品尝,使其了解该菜肴的口味特点、质感特点,形成对菜点的全面认识。练:就是教师指导学生动手进行实际操作,培养学生的实践操作技能。练是实践教学的主要环节,是学生掌握操作技能、形成专业能力的主要途径之一。在此过程中,教师要做好全面的引导与答疑。评:就是评价总结。根据学生操作的过程和结果,教师应按照制定的评价标准进行评定,同时,也包括对学生掌握某个专项技能后的阶段性测评。可以采用学生互评与教师点评相结合、个别点评与集体点评相结合、技术点评与综合点评相结合等多种评价方式,全面总结学生在实践中的优点以及存在的不足。

(六) 激发学生的学习热情

当前,中等职业学校的学生普遍存在厌学情绪。激发学生的学习热情,变“厌学”为“乐学”,要从几个方面着手。首先,要提高学生的思想认识,鼓励学生掌握过硬的技能。教师可通过“现身说法”,聘请行业中的专家、餐饮业内人士来学校讲座,介绍业内动态,使学生树立学好烹饪技能的学习目标。其次,要做好烹饪课程改革,让学生感到所学的知识对其今后的职业生涯是有用的,从而充分调动学生的学习热情。再次,教师可通过一些手段激励学生学习。比如通过烹饪技能比赛,形成竞争的学习氛围,通过设立技能等级达标标准,并结合颁发职业资格证书等手段,充分调动学生的学习热情。

雕刻自己叙述事情篇三

尊敬的贵公司领导:

您好!非常感谢您百忙中抽空审阅我的求职信。我叫金孟雍,家住顺义。我应聘的职位是收银员。现在我是中专毕业的实习生,正在海淀就读大专。我学的专业是金融事务专业。作为一名中专专业的应届毕业生,我热爱中专所学专业并为其投入了巨大的热情和精力。在几年的学习生活中,系统的学习了许多的专业课程,通过在校的学习积累了许多的丰富

知识。中专期间，本人始终积极向上、奋发进取，在各方面都取得长足的发展，全面提高了自己的综合素质。一系列的组织工作让我积累了宝贵的工作经验，使我学会了思考，学会了做人，学会了如何与人共事，锻炼了组织能力和沟通、协调能力，培养了吃苦耐劳、乐于奉献、关心集体、务实求进的思想。我热爱我所选择的专业。

我殷切地希望能够在您们的带领和指导下，为这份事业贡献自己的一份力量。并且在工作的过程中不断提升自我，发挥专长，实现人生价值。机会留给有准备的头脑，而我已经做好准备了。我的将来，正准备为贵公司辉煌的将来而贡献、拼搏！希望您们能给我这样一个机会。无论您们最后是否选择我，都请接受我最诚挚的谢意！

敬礼！

应聘人：金孟雍 20xx年 07

雕刻自己叙述事情篇四

汽修系

2017年秋季学期过去了，开心忙碌同时也是收获多多。在本学期我担任汽修系16级4，5，6三个班级的修理设备的课程。我在认真钻研基础上，及时向有经验的教师请教，结合自己所学知识，形成自己的教学理念，大胆进行教学，把新课程标准的新思想、新理念和数学课堂教学的新思路、新设想结合起来，收到很好的效果。

一、课前认真钻研教材，学习专业知识，更新教学理念，精备教材，备教法，备学法，备学生，做到心中有数。

二、在教学中关注学生的现实生活，注意沟通与联系。通过学生熟悉的、贴近现实生活得内容和情境，帮助学生理解和

体验从现实生活中产生和发展的汽车知识，使生活经验促进专业知识的学习。通过专业知识在现实生活中的应用，丰富和拓展所学知识，感受专业知识与现实生活的联系，提高学生的本课程活动经验和应用意识。

三、关注学生心理特点，让学生喜欢汽车方面知识。以“学生喜欢学”为宗旨，注重突出趣味性。教学时无论是教师语言的运用、教学方法的选择、直观试验设备的运用、教学的组织等方面，都力求做到符合学生的心理特点、认知特点和欣赏水平，增加学习的兴趣，使学生感到学习是一件有意思的事，从而愿意学习。

四、注重知识的形成和预设，改变以课堂教学为主或事实的传统教材模式，尽量多的带学生下实训室，建构符合学生认知活动特点的、有利于促进师生互动式教学活动的课程形态。通过开放性的、激励性的活动指导，将传统的教师讲授变为学生实训室中多动手的认知活动，通过学生的主动探究、合作学习，变单一的答案和“最优”方法的接受为学生个性化学习活动体验的反思和交流。

五、教学活动的设计，关注学生对知识的形成过程的理解。教学活动设计关注的不仅是学生获得知识与技能的结果，而是学生经历、探究、创新、实践等过程后所得到的体验、尝试和机会。

六、创设问题情境和开放空间，培养学生的思维能力。教学中努力开发课程资源，创造性地组织教学，为学生提供自主学习、合作交流的空间，实现学生的自主探究和个性化学习，创设一些开放性的问题，使每个学生都能对其中的一些问题有自己的想法，从而获得成功的体验，增强学好本课程的自信心。

七、最后在课后做到及时反思，及时总结，及时调整自己的教学思路。针对学困生做到课上耐心指导，课下耐心辅导，

帮助他们树立学好本课程的自信心。通过以上教学方法取得一定的成绩，但在教学工作中，自身尚有不足之处，还需继续努力提高自身的能力。

雕刻自己叙述事情篇五

怀集职校电工科组 谭华汉

时光飞逝，转眼间一个学期的教学工作已经结束，在这短暂的时间里，取得了一些成绩、积累了一定教学经验。现将本学期的教学工作总结如下：

一、认真学习，提高认识，树立新的理念

1、坚持学习，研究学科方面的教学问题及新技术，将理论联系到实际教学中，更新观念，丰富知识，提高能力，将所学的知识很好的传授给学生。

2、通过学习和实践使自领会到“一切为了学生的发展”的教学理念。树立以学生为主体，尊重学生人格，承认学生个性差异，积极创造学生学习成长条件，将学生的发展作为教学活动的出发点和归宿。

二、教学工作

（一）发挥教师的主导作用

1、深入备课，认真研究教材，多方参阅各种资料，准确把握难重点。制定教学目的，注意学生的实际情况，完善校本教案，不断总结经验教训。

2、注重课堂教学效果。针对中职学生特点，以愉快式教学为主，坚持以学生为主体，教师为主导、教学为主线，注重讲练结合。在教学中注意抓住重点，突破难点，并给学生多些

实操练习。

3、坚持参加校内外教学研讨活动，不断汲取他人的宝贵经验，提高自己的教学水平，积极听公开课，明确讲课的方向。

4、认真及时批改作业，注意听取学生的意见，及时了解学生的学习

情况，并有目的的对学生进行辅导。

5、注重教育理论的学习，并注意把先进的理论应用于课堂，做到学有所用，认真写教学反思，使自己的教学水平提高，努力借鉴老教师的经验，向他们请教有关教学的问题，弥补自己的不足。

（二）调动学生的学习积极性