

2023年烹饪专业自我鉴定(汇总5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

烹饪专业自我鉴定篇一

本人烹饪工艺与营养专业素质和个人能力得到了提高，完全符合×××大学对烹饪工艺与营养专业学生的毕业要求。

在思想品德方面：在×××大学烹饪工艺与营养专业就读期间自觉遵守《×××大学烹饪工艺与营养专业学生行为准则》，尊敬师长，团结同学，关心集体。通过大学思政课学习，我学会用正确理论思想武装自己的头脑，树立了正确的人生观、世界观、价值观，使自己成为思想上过硬的烹饪工艺与营养专业合格毕业生。

在烹饪工艺与营养专业学习方面：本人认真学习烹饪工艺与营养专业的每一门功课，积极参加烹饪工艺与营养专业相关实践活动和烹饪工艺与营养专业毕业实习，并顺利通过考核。平时，我关注当前烹饪工艺与营养专业发展，及时掌握烹饪工艺与营养专业最新科研情况，使自身的烹饪工艺与营养素养与时俱进。此外，我还参加烹饪工艺与营养相关资格考试××××（列举自己获得的烹饪工艺与营养专业证书）。从大一入学时对烹饪工艺与营养专业的懵懂到如今对整个烹饪工艺与营养行业发展的了解，我已经完全具备了烹饪工艺与营养专业毕业应有的条件。

在工作组织方面：我担任过烹饪工艺与营养专业01班×××班干部（或烹饪工艺与营养班宿舍长、烹饪工艺与营养专业

实习组长等)。本人积极主动参与烹饪工艺与营养班级管理，代表烹饪工艺与营养专业01班参加学院×××活动。在烹饪工艺与营养专业01班集体活动和烹饪工艺与营养班宿舍管理中，我有意识地协调好同学们之间的关系，做好班级内务工作，为我们烹饪工艺与营养专业01班同学营造了良好的学习氛围。在烹饪工艺与营养专业同学们的共同努力下，我们班级获得××××××××××××（列举烹饪工艺与营养班级和个人荣誉）。

我相信天生我材必有用。作为即将毕业烹饪工艺与营养专业的大学生，×××大学的四年熏陶，使我拥有深厚的烹饪工艺与营养专业知识，我将以坚强的信念、蓬勃的热情、高度的自我责任感去迎接人生新的阶段。

烹饪专业自我鉴定篇二

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好，烹饪自我鉴定。

我思想健康，具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

烹饪专业自我鉴定篇三

回首二年的中专校园生活生涯和社会实践生活，有渴望、有追求、有成功也有失败，我孜孜不倦，不断地挑战自我，充实自己，为实现人生的价值打下坚实的基础。

在思想品德上，本人有良好道德修养，并有坚定的政治方向，我积极地向党组织靠拢，使我对党有可更为深刻的认识。本人遵纪守法、爱护公共财产、关心和帮助他人，并以务实求真的精神热心参与学校的公益宣传和爱国活动。

在生活上，我最大的特点是诚实守信，热心待人，勇于挑战自我，时间观念强，有着良好的生活习惯和正派作风。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。

在工作上，对工作热情，任劳任怨，责任心强，具有良好的组织交际能力，和同学团结一致，注重配合其他学生干部出色完成各项工作，得到了大家的一致好评。

二年的中专生活，使自己的知识水平、思想境界、工作能力等方面都迈上了一个新的台阶。、踏上社会征途的时候，我整军待发，将以饱满的精神面对社会。

烹饪专业自我鉴定篇四

刚刚抵达德国，这里的一切对我来说都是一个未知的世界，

陌生的人，陌生的。房子，陌生的语言，一切的一切都让我这个七尺男儿有点害怕，但我还是不断的鼓励自己要勇敢的去面对。

第一天早上，玛瑞亚老师带着我去了此次实习的martim酒店，但是由于之前没有准备上岗的健康证，德国的企业对待工作是十分严谨的，没有健康证，所有的工作都无法开始，所以玛瑞亚老师马上带我去了医院，虽然等了2个多小时，但最后还是顺利的拿到了健康证，马上上岗。

回到了酒店，马上开始工作，但随后让我头痛的事来了，那就是语言关，很多话都听不懂，这时我才体会到平时在学校所学知识的重要性，开始我只能靠翻译软件跟不停都用肢体才能解释清楚，但经过两天在酒店的工作，我渐渐能了解他们在说什么，让我做什么了。

我是个手脚麻利的人，做事速度很快，由于刚刚参与到德国酒店厨房的工作，还有很多不太熟悉，所以今天带我的厨师给我的任务是切原料，我切完一种，他就会拿其它的继续给我切，直到下午1点，我把今天需要的原材料全部都准备好了。之后德国的师傅拿来了一箱鱼肉，让我把每片鱼肉的刺都拔光，鱼刺很小，但是我还是很认真的一直做，拔了一个小时，他过来看了一下，整箱鱼只剩下一条，他十分的惊讶，因为我在这么短的时间内把每片的鱼刺拔得很干净，他竖起两根大拇指夸奖我，我心里十分的高兴。

身在异乡，我深深体会到身为一个中国人的责任，我要加倍的努力，让德国的老师和同事看到我们厦门工商旅游学校学生的能力，为母校争光！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

烹饪专业自我鉴定篇五

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从业人员素质低下及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养卫生的重视，营养配餐等职业人才也很紧缺。因此本专业具有广阔的职业发展前景。《舌尖上的中国》风靡全球，掀起了饮食文化的新热潮。众所周知，中国文化中，烹饪是最让中国人自豪的产物。一直以来，中国优秀的饮食文化和烹饪技术，都是靠师徒口耳相传的方式一代又一代相传相传下来的。随着社会的发展，高等职业教育承担起为社会需求和经济发展培养高素质技能型专门人才的光荣使命，其教育功能中的职业属性决定了这一类院校必须以服务为宗旨，以就业为导向，研究社会需求和经济发展趋势，贴近生产、建设、服务和管理一线培养人才。众所周知，世界经济虽然已进入微利时代，但据调查显示，各个城市对烹饪工艺专业的毕业生的需求量仍然较大。