

最新烹饪专业自我鉴定大专(大全6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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

烹饪专业自我鉴定大专篇一

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。

烹饪专业自我鉴定大专篇二

烹饪工艺与营养专业学生主要学习烹饪原料熔点沸点的测定、面粉的面筋含量的测定、烹饪原料组织结构观察、烹饪原料主要种类特征识别、微生物鉴定常见的生化反应实验、微生物检验的基本操作、食物中蛋白质脂肪的测定试验、中医辩证实验、烹饪工艺学实验、烹饪基本功实验、江苏名菜实验、中国名菜实验、冷拼实验、食雕实验、面点工艺学实验、中国名点实验、西餐实验、药膳实验等课程。烹饪工艺与营养专业培养掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术，能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐，以及餐饮业管理的高级技术应用性专门人才。烹饪工艺与营养专业要求学生掌握烹饪操作技能、营养分析与营养配餐能力。

烹饪工艺与营养专业毕业生主要就职于各大宾馆、星级酒店、连锁酒楼、餐厅、度假村、高级会所的厨师，经过基层锻炼之后，可以从事餐饮的技术管理工作，如大厨、行政总厨，餐饮部经理，或者是酒店经理。以及大中专职业学校烹饪教学和培训工作，以及各大单位食堂、医院的营养配餐师。

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。

[烹饪工艺与营养专业就业前景分析]

烹饪专业自我鉴定大专篇三

培养目标：

本专业培养具有现代烹饪理论和操作技能、掌握现代营养基础理论知识和大中型餐饮企业经营管理知识的应用型高级专门人才。学生在校期间将重点学习营养配餐的理论知识和实际操作技能、兼顾其他菜系菜点制作工艺的学习；给予中、高级烹调师、面点师、营养师的基本训练，毕业时参加中、高级烹调师、面点师、营养师职业资格考试，获得国家劳动和社会保障部颁发的职业资格证书。主要专业课程：

烹调工艺学、面点工艺学、营养学、营养菜点制作工艺、烹饪化学、烹饪卫生学、饮食企业管理、中医饮食保健学、药膳制作等。

烹饪专业自我鉴定大专篇四

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。

烹饪专业自我鉴定大专篇五

烹饪是根据人们的饮食需要，对菜点原料实施改造，使之成为菜点的一项专门技术，包含了科学理论、经验知识和技能、设计能力、工具设备等要素，是这些要素在动态过程中的有机结合。

自古以来，中华民族一直追求中国烹饪的科学化和营养化，既有“五谷为养，五果为助、五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气”的古代平衡膳食观念的原始记载，也有“调和五味”、“阴阳相济”，“药食同源”、“膳食平衡”等许多论点。

通过以适应餐饮行业发展为宗旨的烹饪教育改革，让教学与行业实现接轨，淘汰理论为主、操作为辅的传统教学观念，加强烹饪专业学生的实际操作和适应行业的能力，不断培养他们的综合素质，达到使学生成为餐饮复合型人才的目标。

烹饪专业学校还应加强校企合作，学习西方先进烹饪教育理念，结合中国社会经济发展的规律，满足职业教育的客观要求，实现学生受益，教师欣慰，学校得益，企业欢迎的更高目标。

烹饪专业学生应意识到形势的严峻，在学校期间的学习是以后踏入行业的基础，如不能有效地“武装”自己，就会被淘汰。

虽然学校所学知识和技能与行业要求有一定差距，但如果踏踏实实把这些东西掌握牢固、灵活运用，假以时日，结合实习就业的实践经验，必定能在激烈的竞争中站住脚。

另外，应拓宽自己的知识面，如加强英语、营养、厨房管理等方面知识的学习。

一旦进入行业实习就业后，这些知识会为学生带来更多机会，成为其核心竞争力。

加强师资队伍力量建设，保证烹饪教育质量，是烹饪专业学校当前工作的首要任务。

对一些专业知识脱离现状、教育工作积极性不高、责任心不强的教育工作者应予以更换，进一步深入市场前沿学习提高；对工作负责、教学成果显著的教育工作者应给予培训深造的机会，让其吸收先进的教学理念和教育方法。

提高学生科学饮食营养与健康保健是我国在二十一世纪可持续发展战略的一项重要基本国策，是培养世纪接班人和提高国民素质的必由之路，同时也是每一位家长为之牵肠挂肚的头等大事。

为强化此项国策，很多上级主管部门要求各地方学校、幼儿园对学生进行营养配餐。

但各地方单位由于营养意识淡薄，因为编制和资金的因素，加之没有国家法令强制实行必须有专业营养师参与配餐，往往是烹饪操作人员按照以往定式进行人群配膳，没有从根本上考虑人群的营养健康需求，对这项工作开展不利，存在流

于形式的状态。

烹饪教育工作者应加强对学生理论知识的教学，培养其主动性，以生动的课堂、丰富的课件、高标准的模拟教育训练巩固学生的优势。

在实际操作课程中，应将教学结合行业要求，提高标准，引入新理论、新工艺、新经验、新原料、新成果，提高烹饪专业学生的综合素质，适应行业的发展要求。

应在学生心态教育上下功夫，正确引导学生的价值趋向，认真负责地向其分析行业现状，告知就业困难和压力之所在，调节实习就业期间因各种因素带来的心态变化，加强沟通，交换思想。

烹饪营养教学应首先把教学重点放在训练学生对不同人群、不同时间，不同场合的营养调查能力和营养供应方案设计能力上。

必须学习掌握能正确反映不同地区、不同生理条件下某人群或个体的饮食习惯及膳食状况的常见膳食调查方法，才能对服务对象的营养水平和健康状况作出判断，给出膳食营养评价，才能有针对性设计营养保健计划，提出改进措施，使其合理地调配膳食，以改善人群营养状况，保证健康。

掌握膳食调查和营养评价的方法还是开展营养咨询和营养干预项目实施的前提。

可以通过设计调查问卷、参与调查活动、整理调查数据、调查报告的撰写及在小组内调查情况的汇报等多种形式训练学生掌握膳食调查能力。

可以安排学生参观医院、食品工厂及研究机构，以增长感性认识，增加案例教学的份量。

烹饪营养教学尤其要培养懂得如何在宾馆、酒楼、饭店特别是在学校、机关、部队、工厂、企业和所有快餐及食品生产单位进行营养配餐和营养技术监督工作的能力。

对集体伙食单位的烹饪活动，因其提供的服务具有长期性，就像人的一日三餐一样。

这种持久性的饮食活动对人体健康的影响亦是长期的，如果不能进行定量的科学配餐，则会使人体由于长期某种营养素过量或缺乏各种营养素供应，比例失调导致人体慢性疾病。

因此需要针对团体就餐人群如不同年龄的学龄儿童、少年的营养需要，尤其针对在此时期容易出现的营养缺乏病。

为进一步强化全民营养意识，积极推行《中国营养改善行动计划》，构造浓郁的国民科学营养的文明氛围，还需培养学生推广普及营养知识的能力，会针对不同人群进行营养教育和宣传工作。

可以通过在制作好的菜点或快餐食品的包装上注明其营养素的含量和特点的营养成分标示，使菜点的规范，使消费者大体了解所用菜点和快餐的质量和营养素的获得情况。

以帮助消费者进行有选择地消费，普及符合科学规律的食品营养质量评价的方法。

烹饪与营养教育专业建设【2】

【摘要】烹饪与营养教育专业具有一定就业前景，随着经济的发展和人们生活水平的提高，具有熟练烹饪工艺的技术人才受到越来越多餐饮行业的青睐，在这个发展前景下，烹饪与营养教育专业也逐渐面临着新的发展要求和挑战。

传统模式下的一日三餐单纯解决温饱的烹饪标准已经不能满

足现代生活的需求。

目前，我国很多烹饪学校的人才培养模式存在诸多弊端，导致学生在离校后烹饪技能难以达到岗位标准。

本文，笔者将根据现阶段烹饪与营养教育存在的问题，为培养创新型烹饪人才提供若干参考建议。

【关键词】 烹饪与营养教育人才培养有效探讨

烹饪是一门艺术，其为生活增色增味。

烹饪与营养教育水平的提高将使人们的生活质量提升到一个新的高度。

然而，烹饪与营养教育并未突破传统人才培养模式的局限，过于注重对学生理论知识层面的灌输，忽视对学生实践能力和创新能力的培养，导致很多学生真正走上工作岗位的时候，烹饪技能达不到岗位要求。

社会发展要求我们摒弃传统的烹饪理念，改革人才培养模式，注重对学生创新能力的培养。

下文，笔者将对烹饪与营养教育专业人才的培养做出几点思考。

一、烹饪与与营养教育专业教学现状

现阶段，大部分烹饪学校在开展烹饪与营养教育专业教学时依然过于重视学生理论知识的学习，然而烹饪作为一门技术活，它对学生烹饪实践能力具有一定要求。

但由于部分烹饪教师在开展教学时仅仅注重对书面知识的讲解，例如：烹饪中的营养搭配等，无法促进学生烹饪技术水平的提高，在一定程度上阻碍了烹饪与营养教育专业教学的

有效开展。

除此之外，烹饪教师落后的教学方法也在一定程度上制约了学生烹饪技能的形成，例如：教师在开展烹饪与营养教育专业课堂教学时，依然在采用板书的教学方法，这也使烹饪与营养教育专业课堂与其他文化课课堂教学毫无差异，在一定程度上阻碍了应用型烹饪与营养教育人才的培养。

综上，笔者对现阶段烹饪与营养教育专业教学现状进行了分析，并发现了一系列亟待解决的问题，据此，我们在开展烹饪与营养教育专业教学时必须将实践性应用其中，为学生今后的就业创造机会。

二、如何开展烹饪与营养教育与营养教育专业教学

(一)有效实施开放性教学策略

在进行烹饪与营养教育专业课程教学时，教师应该改变传统的“满堂讲”、“满堂问”以及“分配任务型”教学模式，拓展学生的自由学习空间，真正做到“教”与“合”的统一结合。

因此，教师可以进行教学范围及教学过程的开放，鼓励学生去独立思考、去动手实践以及开拓创新。

当然，教师应该为学生提供创新学习的平台。

开放型教学环境的创建。

传统的烹饪与营养教育教学范围无非就是教室和教学操作间，这存在一定的局限性，并不能符合新时期社会发展的要求。

因此，教师应该将教学范围延伸到网络市场及图书馆等地。

如在向学生进行烹饪与营养教育成本核算知识讲授时，教师

可以给学生分配相关的教学作业，让学生以成本核算总额为600元肉制品为主料进行宴席制作。

其中的核算知识仅仅参考传统教材明显不足，教师应该鼓励学生走出课堂，通过网络平台查阅更多的相关资料，以弥补课程教学的缺陷，也可以到图书馆查找更多的信息资源。

这样有利于学生在知识补充和独立解决问题过程中激发自身的创作智慧和灵感。

开放性教学过程的创建。

教师应该改变传统的灌输式的教学模式。

课程教学不能局限于教师对烹饪与营养教育知识的讲解以及对学 生疑问的解答，而要对烹饪与营养教育知识的教学过程及学生课堂反响进行回顾，归纳总结课堂教学的优点和不足。

一般情况下，过于注重教材在教学工作中的作用，让学生进行机械式的知识储存或调用，很大程度上会制约学生的创新思维和创新能力的发 展。

而开放性教学过程是指教师在教学过程中以不同的组合方式向学生讲解烹饪与营养教育知识，巧妙地形成一种知识提问，鼓励学生解答、分析问题，并结合自己的思考，提出新问题。

如上述的宴席菜肴与相关的成本核算问题，这两种不同的知识模块应该配置相关的烹调教师及餐饮管理教师来进行内容讲解。

总之，开放教学环境和教学过程，为学生提供更多创新学习的平台，有助于学生创新思维和创新能力的发 展。

(二)采取“以工养训”模式

要深化院校与企业之间的校企合作。

调查发现，目前的院校与民营企业合作现状不容乐观，主要原因是很多民营企业合作意愿不强，它们认为如果参加实质性的高职教育，必然需要大量资源的投入，这样很可能会影响企业正常的生产秩序，甚至影响企业的利润，而辛苦培养出来人才可能最终也不能为自己带来与付出成正比的收益。

因此，要改变企业的传统理念，院校必须抛弃本位主义思想，站在企业的立场上设身处地考虑企业利益，以学生顶岗实习给企业创造带来的利润及部分学费补偿企业在学生的实践实训工作上投入的资源。

通过“以工养训”，可以实现学校和企业的共赢，院校可以通过较低的投入培养出优秀的满足时代发展需要的创新技能型人才，而合作企业则可以稳定和壮大技能型人才队伍，以较低的成本投入获取最大的收益。

(三)应用“以工养教，双师双聘”模式

拘于用人成本具有一定的局限性，民办职业院校及民营企业的员工队伍在数量和质量上均不能满足发展的需要。

在学生进入企业顶岗实习或参加生产型的实训前提下，应聘者可以在相同的时间和空间内完成院校和企业交给的工作任务，最终获得双方支付的两份劳动报酬。

院校和院校可以共同引进能够满足自身发展要求的人才或推荐各自人才被对方聘任，工作地点为企业生产一线。

通过“以工养教，双师双聘”这种模式，民办职业院校和民营企业都可以在较低成本投入的前提下，培养出既精通教学和培训又擅长技术和研发的“双师型”人才队伍，当然，被双聘的员工能够在相同的时间内收获更多的薪资及享受更多

的.福利待遇。

结束语

在烹饪与营养教育专业教学过程中，教师应该将理论知识和生活实际结合起来，保证学生在获得理论知识的同时，自身的烹饪技能和创新能得到相应的发展。

因此，教师必须改变传统的教学模式，充分尊重学生的课堂主体地位，为学生提供一个开放性的课程教学环境，并创建丰富的创新知识平台。

烹饪专业自我鉴定大专篇六

从xxxx年9月入学开始，我便投入了紧张的大学生活。在这两年中，本人认真遵守学校的各项规章制度，尊敬老师，团结同学，热爱班集体，积极参加学校和班级组织的各项活动，努力学习，天天向上，虚心向老师和同学请教，做好预习、复习，认真完成作业，完成了学校规定的全部课程，通过毕业考试。

从这些读物中不断地吸取营养。这让我深深地体会到，共产主义人生观、世界观、价值观的确立和坚持不是一朝一夕的事情，也不是一劳永逸的事情，而是一个长期坚持不懈的艰苦努力的过程。惟有不断地学习，用理论来武装头脑，努力在掌握理论科学体系上下功夫，坚持理论联系实际、指导实际，在改造客观世界的同时注意改造自己的主观世界。

我所学的会计专业是一门对职业素质要求很高的专业，通过这三年的学习，我更加认识到要成为一名优秀的会计人员，必须要有良好的职业道德，必须遵纪守法，热情对待，一丝不苟，防止会计工作中的不道德行为，制止和杜绝经济生活中的违法乱纪行为和不良现象。大学生活让我在自我管理和生活能力都有了明显的提高，锻炼了自己的毅力，培养了自己

吃苦耐劳的品质。我相信，这一切的努力和进步，必将为我以后走向社会，成为一名优秀的会计人员打下坚实的基础。