

工作计划汇报 学校舞蹈老师教学工作总结汇报文字内容(优质5篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，很快就要开展新的工作了，来为今后的学习制定一份计划。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

工作计划汇报篇一

现阶段小学生舞蹈教学的教学方法舞蹈是孩子们非常喜爱的一种活动，通过舞蹈教学能培养学生的节奏感、韵律感，全面发展学生的身体素质，增强学生的体质，陶冶学生的性格，是对学生进行审美教育比较理想的方式。舞蹈是一种美的教育，通过真、善、美的舞蹈形象浸透人们的心田，感染着人们的思想品质与情感。有了对舞蹈这样的认识，我校开设了舞蹈艺术兴趣小组活动，并且很受学生的喜爱。共有一百多人参与舞蹈教学活动。并且多次参与社会演出活动及比赛，获得社会各界的一致好评。

教师是将智慧，人性，理念，素质综合在一起的“子集”。与其他教师相比，舞蹈教师具有自身特点：不断充电，更新教育观念，学习新型的动作趋势，与时俱进的排练符合当前形式的舞蹈作品。为了上好舞蹈课程，我不断地加强学习，不断提高思想业务素质。因为我知道只有不断充电，才能维持教学的青春和活力。所以，一直以来我积极观看各地的比赛和演出的舞蹈碟片，学习各种技法和亮点。通过这些学习活动，不断充实了自己、丰富了自己的知识和见识、为自己更好的教学实践作好了准备。

在课程实施中，我对教学内容主要做了这样的安排。首先从基本训练入手。通过基本训练的活动练习，使学生首先学会了使动作做的自然、协调，并同音乐和谐一致。在音乐伴

奏下做各种练习，使学生身体得到较自然全面的活动。初步培养了学生良好的动作姿态，力量的灵活性和协调性和初步欣赏音乐的能力。为以后对舞蹈的表现力以及民族民间舞的学习打下了基础。同时，在身体柔韧性很强的同学中，我教授了一些高难度的技能技巧，如打前桥、后桥、侧翻、前呛脸，转等，满足了优秀学生的求知欲，做到了根据个体差异，有针对性的安排教学内容。

其次，在基本训练的同时，融进了民族民间舞蹈的教学，使学生初步了解了民族舞的基本风格，基本舞姿造型以及动作韵律特点。如傣族舞、藏族舞、扩大丰富了学生舞蹈眼界和知识。在训练中，我让学生照镜子反复练习表情，这样训练不是简单地让学生像照相一样，怎样做最美，而是根据舞蹈情节的需要作出适合表达主题的表情、神态和动作。演员的一颦一笑、一举手一投足都要为整个舞蹈服务。这样，避免了学生在舞台上暴露出表演呆板、缺乏激情，缺乏表现力和可塑性较差的缺点。再次，教师讲解非常关键。教师要在整个辅导过程中不断去示范，去讲解动作表情的要领。俗话说：“授人以鱼不如授人以渔。”舞蹈教师和语文、数学教师一样，要教给学生学习方法，让学生自己去感悟、去发现。另外，训练时要严格要求。作为一个舞蹈教师，首先是队员的“班主任”，比如说，哪些孩子的素质好，哪些孩子的素质较差，好的要积极培养成领舞或独舞对象，差的要耐心辅导不歧视；哪些孩子比较开朗活泼，哪些孩子比较内向文静；哪些孩子有小脾气，比较娇气等等。

通过这样的专业的训练，使学生在舞蹈中得到提高展示自我。经常带领舞蹈兴趣小组的学生参加区、市的舞蹈比赛和社区文艺演出，特别是在第五届国际木兰文化节文艺演出中作为本县唯一的舞蹈《小花木兰》的精彩演出得到了观众的阵阵热烈的掌声。经过训练与锻炼，舞蹈班的学生都成了班级的文艺骨干，老师的得力助手。

舞蹈兴趣小组的实施，能满足学生发展的实际需要，有

利于学生个性和特长的充分发展。同时，通过舞蹈教育锻炼，培养了学生的群体意识，培育学生的艺术美感，提高学生的欣赏能力，增强他们对生活的积极想象，对生活的热爱和对美的追求。

一分耕耘一分收获。经过几年来的辛勤工作，虽然取得了丰硕的教学，我将会更加努力，将我校的舞蹈艺术活动进行得更精彩！

工作计划汇报篇二

新的一学期开始了，在这秋高气爽之际，校学生会的各项工作已经紧锣密鼓的展开，我们新媒体部也将以饱满的精神面貌做好新学期的部门工作。我们对新学期的工作主要划分为两个大部分：加强部门自身建设和加强本部门与配合其他部门工作。我部作出了学生会校学生会新媒体部新学期的工作计划。内容如下：

2. 积极挖掘和培养宣传人才，为我院宣传工作注入更多新鲜血液；
3. 充分利用qq□人人、贴吧等新媒体，做好学院活动的宣传工作；
5. 把新媒体部建设成一个人性化的温暖大家庭。
 1. 进一步完善部门内部的规章制度，提高工作成员的工作积极性，提高工作质量。
 2. 细化部门内的工作记录，详细记录每位干事在任职期间所做的工作事迹，并将添加部内的会议记录。
 3. 节约经费开支，为保证此项工作开展，每次海报幕布等打印所出经费均采用透明制度，以收据为证。

4. 鼓励部门成员与其他部门成员交往，及时了解其他部门信息，把工作状态由原来的被动转为主动，协助其他部门工作的完成，以更好的起到宣传作用。

5. 设计安排学院橱窗，宣传栏的评比。尽可能的美化校园的宣传环境，增强宣传部门的宣传力度。

1、新媒体部应在每周召开一次工作例会，总结本部前一周的工作，布置下一周的工作，并针对上一周的问题，在新的工作中做出调整和修正。

2、部长和副部长应组织本部成员认真学习本部工作职责，检查标准，并落实到工作中，部长要不定期抽查各部的工作状况以及工作效果。

3、在具体工作上，努力与其他部门应相互协作、配合。

4、力求举办更多的丰富多彩的文体活动，丰富同学们的课余生活。本学期具体规划：举办潍坊学院首届“xxx微小说大赛”，此次活动平台为潍坊学院腾讯微博、新浪微博、人人等新媒体媒介。

工作计划汇报篇三

回首xx年工作，在各位领导帮助下，在同事的支持下，身为一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，带领二三四楼厨房员工，为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务；为厨房经济利益以及酒店社会效益，无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。

1——5月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅的支持和同事帮助我不负众望，以最优秀的成绩回报酒店对我的信任。现将半年来的工作总结如下：

1、菜品质量

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜的色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责。

2、成本控制

成本控制方面：在保证菜肴质量的前提下，降低成本，让利顾客。我也总结出一套降低成本的方法。如：库存状态，坚决“先进先出”原则，把存货较长的原料尽快销售出去，向“零”库存靠拢；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，学会估算原料的成本，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都养成节约意识，从而效益最大化。

3、管理

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

4、菜品创新

在菜品创新方面我们集思广益，聚集大家的力量，师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持，让员工能够充分的展现自己，从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如；弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等，赢得了许多客人的好评。

5、卫生

卫生方面：严格按照《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，划分每个员工各自的卫生区域，不留死角卫生。规定食品原料分类存放，生熟分开、素荤分开。把工作做到每个细节，从而有效地防止防止顾客食物中毒事件发生，避免不必要的事故发生。

6、安全

安全方面；做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背，会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我的信任及大力支持，让我在xx厨房工作中画上了完美的句号。

综上所述，在本年度，厨房团队的不断努力，在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好的成绩。我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

xx年工作计划

1、前台沟通；

与前台沟通问题一直以来都是厨房的难题□xx年将加大厨师素质提升，沟通能力，将出台关于与前台合作制度，例如；菜品估清规定、协调会、意见反馈制度等，从而有效避免沟通不畅带来诸多的问题。并加强团队意识培训，让后厨员工知道只有和前台员工通力配合，才能使我们的菜品画上最完美的句号，才能让酒店产生最高的经济效益。

2、创新菜；

力争酒店在菜品研发方面具有核心优势。

3、工作计划

三楼进行装修，从而增添酒店餐饮整体竞争力度。厨部将做好工作计划部署，人员增加湘菜、粤菜、川菜进而补充菜品多元化需求，来满足不同口味的客人。厨部已经建立优秀菜品存档工作，随时可以保证菜品更新工作。

4、培训

加大员工培训力度，给员工提供多层次学习平台。从员工素质、团队精神、协作能力、技能效率等全方位进行，从而让员工从单一的技术层面走向综合水平整体提高。

以上几处将列为今年的工作重心。

xx我会带领我的团队不断挑战、勇于创新，烹饪出更精美的菜肴，来迎合市场的发展需求，用更有优异的成绩回报酒店。谢谢。

工作计划汇报篇四

接下来的时间，将竭诚筹划一些精品活动，丰富同学们的课余文体生活，为同学们提供展现自我的舞台，以营造健康积极的学习生活氛围，为树立我班形象而不懈努力！接下来的工作重点是积极组织趣味性的文体活动，完善我班的组织体系和运行机制，提高同学们的综合素质和工作能力，展现同学们积极乐观的态度充分体现精彩活泼有活力的校园文体生活。制定具体工作计划如下：

一、本职工作

1、负责策划、组织、协调班级的文化娱乐活动

2、发动和组织同学参加课余文艺活动，挖掘和培养有文体特长的同学，充分发挥其才能

4、配合有关部门，做好重大文体活动的组织工作，例如迎新晚会、元旦晚会等

5、充分了解同学们对文体活动的意见和要求，改进工作方法，推动文体活动的开展

二、工作原则

1、工作时充分考虑同学的实际情况，尽量避免因文体活动造成同学学习和生活的不便

2、统一安排，对于所布置的任务，执行基础上可以保留个人意见，

3、搞活动之前，听取大家意见，不断改进

4、活动结束后进行书面或口头总结，以便下次活动做参考，增加经验

三、具体活动构想

以上是本学期下半部分的工作计划，若无太大变动，将按照计划开展接下来时间的工作。希望同学们用踊跃提出自己的想法，集思广益，相信我班会越来越好，会成为院里最活跃的组成部分！

1. 2016年文体委员个人工作计划

2. 宣传委员工作计划书

3. 学习委员工作计划书

4. 生活委员学期工作计划书

5. 文体活动工作计划

6. 文体局2016年工作计划

7. 客服工作计划书

8. 工作计划书

9. 年工作计划书

10. 2015工作计划书

工作计划汇报篇五

回首20xx年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作

作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为大家提供精美的菜肴和优质的服务，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，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工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，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工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员工意见及宾客反馈，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，每个员工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；还让每位员工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员工身上，使所有厨房员工都关心成本，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、员工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。