

# 最新制作心得意思 微课制作心得体会(汇总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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

## 制作心得意思篇一

本期本组的组内研究课从第五周开始到第九周已圆满结束。本次的研究课活动有如下特点：

在教学过程中，教师们都能相机检查学生课前的预习情况，如生字的掌握，对课文的理解、把握，学生提出的疑问等，教师能根据学生预习的情况，及时调整自己的教学。真正做到根据学生的需要出发，组织教学，教学的针对性强。

教师们能站在对学生终身负责的高度来认识，大处着手，小处着眼，培养学生良好学习习惯。如大胆发言的习惯，认真倾听的习惯，保持良好坐姿（读书姿势、写字姿势）的习惯，边读边思边勾画批注的习惯等的培养。

能努力将洋思的经验——“先学后教”，运用在自己的教学中。在课堂教学中，教师能为学生提供充分展示的机会，引导学生积极主动地探求未知。如当学生提出不懂的问题时，教师组织学生进行小组讨论、全班交流，并引导学生联系上下文，抓住有关语句来让学生自读自悟，使学生在读书的过程中有所得、有所悟。教师在其中起组织、引导、点拨的作用。真正的是教师进课堂是组织学生学，而不是去讲。教学过程完全是一个在教师指导下学生自主学习、自读自悟自得的过程。

## 制作心得意思篇二

孩子独立完成一件手工制作品是需要手脑齐用的，在这个过程中孩子也会遇到很多的问题，如果能坚持做完，也是一种毅力的表现，无论孩子的手工制作完成品是什么样的，都应该给予表扬和肯定，让孩子建立自信心。

孩子在制作手工时，通常都是一些日常的简单的事物。这就要看孩子平日对于日常生活中的各种事物的观察度了。如果孩子观察仔细，那么做出来的东西就会惟妙惟肖，更注重细节上的变化。时间长了，孩子自然养成注意留心身边事物的习惯。

在孩子手工制作的很多时候，都是老师先提供一些事物的图片或者造型，然后引导幼儿发散性思维去思考，再调动幼儿的制作热情，让孩子尽情的发挥自己的想象力，创造自己头脑中的事物。这样手工制作不仅仅锻炼了孩子的手动能力，还对孩子的创造能力有了很好的培养。

手工制作不仅仅要靠幼儿头脑中的创造能力，还要让幼儿把这个创造能力付诸实践，搬到真实的生活中，用自己的手来完成这个创造。对于孩子来说，这是培养孩子独立完成一件事物最好的办法。从最初的设计，创造到后期的规划、制作，都是要靠孩子亲自动手一点一点来完成的。对于孩子的动手能力是良好的培养。

现在好多家庭是独生子女，孩子很少有玩伴，难免会很孤独寂寞，家里的玩具也不少，但是没有什么可以让孩子感兴趣的，每当孩子无所事事的时候，对孩子说“来，咱们做点手工吧。”听到这样的话，孩子则会突然来了兴致，变得兴奋起来，赶快去找要用的工具材料，急着问“今天做什么呀？”

## 制作心得意思篇三

作为中国传统面食之一的饅，具有口感独特、营养丰富的特点，一直以来都深受人们喜爱。饅的制作需要一定的技巧和经验，为了掌握好制作的要领，提高饅的质量，我进行了一系列的实践和总结。下面我将结合自己的体会，分享一些关于饅制作的心得。

首先，选择好面粉是制作好饅的关键。饅以麦面为主要原料，面粉的品质直接影响到饅制作的成功与否。我发现，选择筋度较高、筋度好的面粉可以让饅更具有弹性和嚼劲，口感更加独特。在挑选面粉时，还应该注意面粉的色泽是否纯白，颗粒是否细腻均匀，这些都是面粉好坏的参考指标。

其次，和面是制作饅的关键环节。好的和面技巧可以使面团更加柔软有弹性。首先，要掌握好水面比例，过多的水会使面团过于粘稠，过少的水会导致和面不均匀。其次，在和面的过程中，需要用力揉搓面团，让面筋得到充分拉伸，这样制作出来的饅才会更有嚼劲。最后，在和面的过程中加入适量的盐，可以提升饅的风味。

然后，制作好面团后，需要进行发酵。发酵可以使面团蓬松起酥，增加饅的口感。在发酵过程中，我发现温度是一个关键因素，过高或过低的温度都会对发酵产生不良影响。一般来说，20-30摄氏度是比较适宜的温度。此外，发酵时间也需要掌握好，时间过短会导致饅发得不充分，时间过长则容易发酸。对于面团的发酵时间，需要根据具体天气和面团的状况进行把握。

最后，烘烤是制作饅的最后一道工序。在烘烤的过程中，火候的把握非常关键，过早的放入或过晚的取出都会对饅的质量造成影响。一般来说，初次烘烤时要选择中小火，让饅逐渐升温，使表面焦黄，内里松软。当饅膨胀起皱纹，呈金黄色时，即可取出。此外，在烘烤的过程中还可以在饅上撒上

一些芝麻、葱花、香菜等作为装饰，增加饅的美观性和风味。

通过这些实践和总结，我对于饅的制作有了更深入的理解。制作一份好的饅，需要从面粉的选择到和面、发酵和烘烤等环节都要经过精心的调控。只有保持注意细节，才能使饅具有松软、有嚼劲的特点。同时，我也发现，饅制作是一项需要耐心和细心的工作，作为制作人，我们要时刻保持专注，尽心尽力，才能制作出品质上乘的饅来。

## 制作心得意思篇四

作为一种美味的食材，鱼肉在我们日常生活中随处可见。然而，要想制作出美味的鱼肴却并非易事。在我的烹饪探索中，我不断尝试各种制作鱼肴的方法，并从中获得了一些宝贵的体会。在这篇文章中，我将分享我制作鱼肴的心得体会，希望对烹饪爱好者们有所启发。

首先，选购新鲜的鱼是制作美味鱼肴的关键。新鲜的鱼肉质细腻，味道鲜美，口感酥软。在购买鱼类时，我们应该注意鱼眼是否明亮，鱼鳃是否鲜红，鱼身是否有新鲜的海洋气味。另外，鳞片应该完整，鱼肉应该弹性十足。这些都是选择新鲜鱼类的指标，只有选购到新鲜的鱼，我们才能够制作出色的鱼肴。

第二，制作鱼肴时要注意火候的掌握。不同的鱼类有不同的口感和风味，因此在烹饪时需要采用不同的方法和时间。例如，炖鱼通常需要保持温和的火候，以保持鱼肉的嫩滑和鲜美。而煎鱼时则需要火力大，迅速将鱼肉煎至外焦里嫩，保持其鲜嫩多汁。掌握不同鱼类的烹饪时间是制作美味鱼肴的关键。

第三，配料的选择也会影响到鱼肴的品质。不同的调料和配料会给鱼肴带来不同的味道和风味。例如，葱姜蒜和辣椒都能够中和鱼腥味，提高鱼肴的鲜美程度。柠檬和香菜则能够

为鱼肴增添清新的味道，提升口感。在制作鱼肴时，我们可以根据自己的口味和喜好选择适合的配料，发挥创造力，让鱼肴更加美味可口。

第四，刀工的熟练程度对制作鱼肴也起着重要作用。切割鱼肉时要掌握正确的力度和角度，以避免损伤鱼肉的质地和口感。合理的刀工可以使鱼肴更加美观，并且有助于调理鱼肉的入味。因此，我们要通过不断的练习和学习，提高自己的刀工水平，完善制作鱼肴的技巧。

最后，制作鱼肴需要有耐心和热情。烹饪的过程有时会遇到一些困难和挫折，但只要我们充满热情和耐心，坚持不懈地尝试和实践，必然能够制作出口感鲜美的鱼肴。同时，我们也要享受制作美食的过程，享受烹饪带来的乐趣和满足感。只有从内心热爱烹饪，我们才能够制作出更好的鱼肴。

总之，制作鱼肴需要掌握许多技巧和方法，也需要不断的实践和摸索。通过选购新鲜的鱼、掌握火候、选择合适的配料、熟练的刀工，加上耐心和热情，我们可以制作出口感鲜美的鱼肴。希望这些心得体会能够对烹饪爱好者们有所启发，让大家在制作鱼肴的过程中获得更多的乐趣和满足感。

## 制作心得意思篇五

制作鱼的过程是一门艺术，也是一种享受。通过制作鱼，人们可以感受到食物的变化和美味的尝试。本文将介绍制作鱼的过程以及我个人的体会。诚邀您一起来探索这个美食世界。

### 第一段：准备食材和厨具

制作鱼之前，首先需要准备好食材和厨具。食材是关键，鱼的选择非常重要。新鲜的鱼通常会给食物带来更好的口感和味道。此外，蔬菜和调味料也是不可或缺的。在准备厨具方面，一个锅和一把锅铲是必不可少的。还可以配备一些厨房

工具，如刀具和切菜板等。

## 第二段：处理食材

处理食材是制作鱼的第一步。首先，将鱼洗净，去除内脏和鱼鳞。然后，用刀切割鱼身，可以选择整条切割或是切成块状。接下来，将蔬菜洗净，并根据个人喜好切成适当的形状。在这个过程中，需要注意安全，避免受伤。

## 第三段：烹饪方法

鱼可以通过多种烹饪方法来制作。常见的方法包括煎、焖、蒸、红烧等。每一种方法都会给鱼带来不同的口感和味道。例如，煎鱼可以使鱼皮变得酥脆，而焖鱼则可以使鱼肉更加嫩滑。在选择烹饪方法时，可以根据食材的特点和个人口味来决定。

## 第四段：调味料的使用

调味料在制作鱼的过程中起到了至关重要的作用。适当的调味品可以增添食物的层次感和口感。常用的调味料包括盐、糖、酱油、味精等。可以根据个人喜好和食材的特点来选择合适的调味料。同时，调味料的使用要适量，过多或过少都会影响食物的味道。

## 第五段：个人体会和建议

通过制作鱼的过程，我深深体会到了食物的魅力和制作的乐趣。首先，鱼肉的鲜嫩和味道令人回味无穷。其次，制作鱼的过程可以锻炼自己的烹饪技巧和创新能力。最后，我建议，在制作鱼的过程中保持耐心，细心处理每一个环节，以保证最终食物的口感和味道。

总结：

通过本文的介绍，我们了解到了制作鱼的过程和我个人的体会。制作鱼是一门细致、讲究技巧的工艺，也是一种对美食的探索和享受。希望读者们通过制作鱼的过程，能够发现更多美味和乐趣。

## 制作心得意思篇六

随着公司的不断的发展和业务范围不断扩大，我们这些新员工也在不断的接触新的事物，近期我公司准备承接扬子石化新建炼油装置的部分维保项目，在生产经营部董主任的领导下，我作为投标小组的一员第一次参与了投标文件的编制工作。以下是我在标书编制工程中的一点心得体会：

1. 首先，投标文件的编制是一项十分严谨的工作。在拿到招标文件开始准备做标书之前，应先仔细的将招标文件阅读4-5遍，将其内容条款“读懂”、“吃透”，每一次阅读的时候用笔把不通畅、不理解、该注意的内容或事项划下来，在答疑环节提出来。
2. 收集项目相关的资料，如对招标项目不熟悉的情况下，应在这个环节对项目的背景及整体概况有一个深入的了解，这样有助于下一步对投标文件的主次内容进行合理的安排，节约时间。
3. 结合招标文件及收集到的项目相关资料，带着疑问到生产现场进行踏勘，熟悉装置的平面及竖向布置，核对收集文件的正确性。因为我此次的主要工作是技术标书的编制，所以还要根据以往的检修及安装经验，重点注意一些在维保检修工作中，可能会对检修过程产生的影响的因素，如设备拆装时的起吊空间，现场检修时检修场地的安排等。
4. 准备工作完成以后，依据以上整理的资料，编制标书。因为我主要是负责技术标书的编制，就以技术标书为例，首先要标书要满足招标文件对技术标内容的要求，然后按照前面

所分的主次内容编制大纲目录，再根据目录，完善标书的具体内容，招标文件中的技术部分条款一定要列入技术标中，没有疑问的则直接响应。

本项目技术标根据招标文件要求编制目录如下：

项目概况、编制依据、维保单位简介、维保工作范围及服务内容、主要设备检修技术方案、材料配件供应、组织机构及人员配备、质量保证体系及措施、安全管理体系及措施、文明检修措施以及附件（营业执照、法人代表证书或法人授权委托书、资质证书、石油化工检维修资质证书、安全施工许可证□iso9001质量体系认证证书□iso14001环境管理体系认证证书□gbt28001职业健康安全体系认证证书、近两年企业工作业绩、工程获奖证书、维保人员相关证书）。

其中，有以下工作需相关部门配合及配合别人完成：

- 1) 人员、工具的安排这块是比较繁琐的，所以应该先准备好人员设备方面的资料，以便不会到时候急起来的时候乱了手脚；（我在这一点上做的不好，但经过董主任的指点还是及时的改正完成了这项工作）。
- 2) 附件内容需要hse部，车间等相关部门提供，将所需证书及资料编制目录，交由董主任审核、签字，然后发给相关部门领导，帮助提供。
- 3) 施工组织设计及方案：这是对施工现场要求有一定经验的人才能把施工组织设计和方案做的比较好的，所以如果自己不能完成要及时安排请求协助以免到时影响做标书进度。
- 4) 做好商务标书及报价文件编制的配合工作。
- 5、在招标文件答疑会之前先将投标文件做一个初版，先进行自审，务必做到内容准确、完善，无错别字。

6、参加招标文件答疑会，将前面整理出来的问题以书面形式提交，由招标单位（或业主）答复，收到答疑文件后，将投标文件中需要修改的地方完善以后，交由领导审查，如无修改即定稿出版。