

2023年老人创意工作计划下载(大全7篇)

在现代社会中，人们面临着各种各样的任务和目标，如学习、工作、生活等。为了更好地实现这些目标，我们需要制定计划。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

老人创意工作计划下载篇一

1、运用看看、做做、玩玩的方法，激发幼儿学画的兴趣。

(1)组织幼儿观看幼儿园墙壁上的大幅图画，告诉他们这是老师画出来的，还可以带领幼儿看看中大班幼儿画画的情景和画的内容，让幼儿知道自己也能画，而且还能画得很美丽。

(2)鼓励幼儿放心大胆地自由涂抹，练习手指、手腕的动作，教师对幼儿绘画的内容、题材、形式及技巧等不能提过高的要求，而是鼓励幼儿大胆用笔，以轻松愉快的情绪和浓厚的兴趣去随意涂涂抹抹，自由表现。

(3)经过一段时间的练习，可采用游戏的方法，如添画游戏、涂色游戏等，使幼儿逐渐有意识、有目的的画出一定的线条。

2、运用多种多样的材料，提高幼儿的学画兴趣。

可以让幼儿拿教师制作的印章或笔帽、蔬菜等，蘸色盖印在纸上；可以让幼儿用手指或手掌直接蘸无毒颜料。在纸上印出不同色彩的指纹或掌印；也可以教幼儿将颜色滴在纸上。用嘴或小管吹出各种自然的纹理；还可教幼儿使用棉签进行简单的涂染。

1、线、形体的训练

教师要结合日常生活中幼儿熟悉和喜爱的事物选择外形可以概括或点、线的物体为内容，如用点画“飘落的雪花”，用直线画绿绿的小草、用横竖线画“好玩的梯子”。画斜线时引导幼儿想象滑梯、山坡等，幼儿就会懂得斜线的含意。

圆是幼儿绘画中最早出现的图形，为了使幼儿较好地掌握画圆的方法可以教他们使用徒手做悬空练习的方法，经过多次练习后再进入用笔在纸上直接作画的阶段。小班幼儿作画时，往往只看一看所要画的物体，只得到一个笼统的印象就终止观察。这样所描绘出的形象，只能是最简单而粗略的，所以教师要注意培养幼儿的观察力，绘画一些生动的熟悉的事物。

2、色彩的训练

小班幼儿对色彩的感受力很强，但不能正确说出它们的名称，更不会把某些物体固有的颜色正确地表现出来，在作画时，往往任意取用一枝笔不加选择的涂色，或是选取一种自己喜欢的颜色一直涂到底。

因此，在教学过程中教师要有意识地引导幼儿认识几种颜色的名称，学习辨别相近的色彩(认识渐变色)，同时训练幼儿涂色的技能，不要涂到轮廓线的外边去。

1、教会幼儿正确的画画姿势，包括坐的姿势，执笔的姿势和画画的姿势，手眼保持一定的距离，握笔自然。

2、教会幼儿认识和使用绘画工具和材料，培养幼儿绘画时的良好习惯。

以上是我针对小班幼儿特点制定的美术特色计划，在实施过程中我将根据实际情况灵活调整争取达到最佳的教学效果。

辅导幼儿绘画是一项艰难的工作，这一步训练虽说容易，但往往做起来是很困难的。这就要求我们教师要时刻注意调整

自身所处的地位，细心地去了解每个幼儿的潜在能力，大胆地做出新的尝试。科学地评价每位幼儿的作品，并做出随机记录。

通过在绘画活动中发挥孩子的创造力，使他们能够在游戏创造中找到绘画的乐趣，敢于用线条、色彩、形状来大胆表达自己的意愿，并通过绘画表达对美好世界的向往和追求。他们手中的稚笔将带着一颗颗纯真质朴的童心描绘出一个五彩缤纷的美丽世界，通向更加灿烂的明天。

老人创意工作计划下载篇二

点东点西点点皆来

1、面可充饥请坐下品尝两碗

酒能解乏快进来喝上几杯

2、三五元，换一碗冷热酸甜多爽口

寻常地，集八方滑鲜麻辣也怡人

3、饭菜几盘知客味

热情一片暖人心

买醉归来春几许

消闲休问夜如何

七子森罗云叶茂

一胸融结月华圆

千条弱柳垂青锁

一片冰心在玉壶

饼名五福

糕谓重阳

银丝玉叶

乳酪膏腴

成糜和枣栗

流滑溅珠玑

酒添灯未熄

人静夜方长

清言霏玉屑

洁白类银丝

入夜餐方集

交冬市更忙

无时拘腊八

各自说弓双

最宜藏北陆

未必解东风

饭菜好吃客常满

便餐适口座无虚
饭菜几盘知客味
热情一片暖人心
饥火煎来香味好
鼻花吹去浪花生
精法廉小餐特色
麻辣烫川味正宗
留得声誉充宇内
巧把牛羊泡馍间
路旁小店最顺路
家常便饭如到家
馍如玉兔笼中伏
面似银蛇碗里盘
任凭盛夏无凉意
毕竟琼宫有冷浆
一人巧作千人饭
五味调和百味香
银馅合成名五福

金酥制就列千枚
珍馐好吃客常满
便饭宜肠座不虚
白雪阳春曲高吴楚
银丝玉树品胜淮扬
防暑降温何妨一试
生津止渴邀请重来
敢试油锅何如气节
几经炉火有此圆光
明月清风何妨卜夜
红炉绿蚁并可消寒
努力加餐香分玉粒
谈心促膝光映银灯
小酌围炉岭南风味
良宵启宴沪上生涯
玉叶翻盘尽堪果腹
银条成缕可以充饥
煮出比弓岂真数米

划成几块大好尝齋

自饮自斟只要随时方便

小餐小吃何须顿饭成席

面可充饥请坐下品尝两碗

酒能解乏快进来喝上几杯

三五元能吃饱

七八元能吃好.

老人创意工作计划下载篇三

忙碌而充实的20xx年已经过去，回顾20xx年在莫总监、林厨、等领导们的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了20xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

回顾面点房在20xx年好的方面有5点，

- 1、在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。
- 2、九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与，比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励，第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。
- 3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，

还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

6、在11月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

20xx年不足的方面有3点

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

的计划

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3. 对特殊客人及vip客人多关注出品和留样 。
- 4、做好每月的培训计划和创新点心。
- 5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。
- 6、提前计划集团技术比武的点和参赛人员

面点房的全体员工在新的一年里和新的目标，一定不辜负领导对本班组的期望，尽我们最大的努力，创造出更好的成绩。

老人创意工作计划下载篇四

根据__学年__区幼教中心组工作要点和以新《纲要》的精神为指导，切实开展区幼儿园美术教育教研活动，通过教研活动、教师教育观念的更新，提高教师美术教学能力，促进区美术教研组教师的个人专业成长和园之间、教师之间的交流和合作，提升幼儿园美术教育的质量。特制定本学期__区美术教研组工作计划。

二、工作目标

- 1、初步形成一支积极进取、团结互助的区美术教研组活动团队。
- 2、初步形成教师主动学习、积极探讨、大胆反思、认真总结的区美术教研组活动氛围。
- 3、提高教师设计、组织和评价美术活动的的能力。
- 4、增强教师专业化成长的内驱力。

三、主要措施和具体安排

1、巩固和强大区美术中心组队伍，提高教研质量，重新确定美术中心组成员及后备成员的名单，并对美术中心组后备成员进行观察、考核。

2、制定具体的美术中心组活动计划，成员职责、活动记录和相关的活动资料。

老人创意工作计划下载篇五

简笔画

幼师专业二年级

（一）课程特点

绘画是通过目识、心记、手写等活动，提取客观物象最典型、最突出的特点，以简洁的线条进行表现的绘画形式。学生学习主要是靠形象思维和形象记忆。而简笔画使用尽可能少的笔划线条，塑造简洁、生动、易懂的形象，把它与教学内容有机结合起来，是适应学生的心理特征和审美情趣，是倍受欢迎的教学手段。

（二）学生现状分析

二年级学生从绘画的素质上一般，有先天因素，有后天原因，造成他们对美术课兴趣的不同，所以，在课堂上的接受能力便有所差别。学生绘画水平参差不齐，差距也很大，如年岁、个性等方面都要因其特点加以控制、掌握，去耐心引导、调动其潜意识及思维的积极性，努力使横向、纵向所造成的差距缩短，提高每个学生对简笔画课程的兴趣。

四

（一）让学生欣赏老师提供的`优秀作品，提高学生的欣赏能

力，审美水*，学习优秀绘画技巧及绘画形式。

（二）通过各种形式的简笔画，锻炼学生的绘画、技能、表现能力、掌握多种形式的绘画技巧。

、教学措施

（一）认真贯彻新课程标准的精神，处理好思想品德教育，审美教育，能力培养和双基训练的关系，充分发挥美术教学情感陶冶的功能，提高学生的审美能力。

（二）加强教学中师生的双边关系，既重视教师的教，也重视学生的学，确立学生的主体地位。

（三）鼓励学生进行综合性和探究性学习，加强简笔画与其他学科的联系，与学生生活经验的联系，培养学生的综合思维和综合探究的能力。

（四）注重学生学习方法的研究，引导学生以感受、观察、体验、表现以及收集资料等学习方法，进行自主学习与合作交流。

（五）教学手段生动有趣，运用电影、电视、录像、范画、参观、访问、故事、游戏、音乐等方式引导学生增强对形象的感受能力与想象能力，激发学生学习美术的兴趣。

（六）改革评价制度，重视学生的自我评价，重视对学生绘画活动表现的评价，采用多种评价方式评价学生的作业。

（七）充分利用自然环境资源以及校园和社会生活中的资源进行简笔画教学。

（八）培养学生的形象思维能力，创新精神和实践能力为核心，促进学生素质的全面发展。

（九）利用比赛，调动学生学习的积极性。

老人创意工作计划下载篇六

通过美术兴趣小组的活动，使学生的艺术特长得到更好的发展，进一步了解艺术的基本知识，培养学生的观察能力和创新思维能力，提高学生的审美观。

每星期二、四的课外活动，小组成员必须准时到达艺术教室。

有兴趣的学生。

初期依据学生表现情况在活动过程中逐一选拔，最后定为20左右。

艺术兴趣小组是课堂教名学的补充和延伸，与课堂教学相比更加具有灵活性和可塑性，因而学生非常喜欢参加。但是它比较容易受到考试或者其他活动的限制和冲击，教师和学生往往不能有始有终，保质保量地坚持到底。要办好艺术兴趣小组，教师必须根据学生的具体情况有计划有目的地进行，将艺术兴趣小组办的有声有色。所以我觉得应该从以下几方面去着手。

（一）、组织健全艺术兴趣小组

艺术兴趣小组的成员不应该太多，大约20人左右，所以参加这次兴趣小组的人员除了自愿以外还是艺术方面比较有特长的学生。活动要固定，每周两次，教师要做到精心计划，精心备课，精心上课，这样才能保证兴趣小组的深度、广度和力度。

（二）、具体计划小组活动内容

1、教育学生要热爱集体，保护好公物。不乱涂乱画，保持

教室的清洁，干净卫生。遵守课堂纪律。有事要举手，养成良好的行为习惯和学习习惯。适当结合一些手工来提高他们动手制作能力。

2、依据学生特点，培养学生绘画方向。有了一定绘画基础后，再以想象为辅。引导学生如何将自己所想象的用绘画语言表达出来。充分发挥他们好动，思维跳跃性强，善于模仿的特点。养成对听到、看到，感到的事物进行思考的习惯。先定好想象主题，然后用自己的想法用艺术语言——线条、色彩等表达出来。由于决大多数同学基础不是很扎实，在上课时让其先临摩，自己喜欢的作品。而后培养学生记忆画，想象画等。开设一些手工游戏相结合课。使学生对美术产生深厚的兴趣。

4、学生作品画到一定的时候。举行小组赛。作品进行现摩。
5、鼓励学生配合班主任或宣传委员。出好班级板报。美化校园环境等。使学习兴趣与应用相结合起来。

（三）定期举办学生作品展览

举办美术展览，交流、回顾、总结学习成果，可以为学生提供表现自己实力，增强自信心。作为教师则要精心指导，严格把关。学生的一些佳作可以在校内展出以起到示范作用。对于一些才华出众、个性鲜明的同学，提供条件为他们举办联展和个展，努力培养出色的艺术人才。

（四）、举行美术绘画比赛

美术比赛能够有效地提高学生的素质和能力。到一定的时期，可以让学生举行国画、速写、简笔画、素描等比赛，通过训练比赛，能够促进学生快速、准确、熟练的技能。另外，可以适当地举行中外名画知识抢答比赛，这样，更能使学生产生极大的热情，对美术更加热爱，从而积极认真的去学习。

开展美术兴趣小组活动，真正使学生学有所得，老师应该做出很大的努力，勤于思考，大胆实践，限度地调动学生的积极性，将美术兴趣小组开展得丰富多彩、富有特色。

老人创意工作计划下载篇七

一、教学目标：经过培训后，使学员了解中级西式面点基础知识、中级西式面点专业知识、调制面包面团的一般用料、工艺方法、原理和注意事项，良好操作规范的要求与应用、卫生标准操作程序的要求与应用、面包、泡夫、油脂蛋糕、饼干成熟的注意事项和质量标准、木司制品冷冻的注意事项。

二、学制及课程设置

西式面点师（高级）教学计划

一、教学目标：通过本门课程的学习，学生应比较牢固地掌握制作西式面点的方法，同时还应掌握高档西式面点的制作与装饰。

二、学制及课程设置

学制：电工：98学时 15天 课程设置： 篇三：西式面点师(初级)教学计划

西式面点师（初级）教学计划

一、教学目标：通过任务引领型的项目活动，使学生能遵守职业道德，了解西点的主要理论知识；能熟练根据国家标准或职能部门要求为企业制作基本的西式面点。

二、学制及课程设置

学制：食品安全：126学时 15天 课程设置： 篇四：中西面

点专业教学计划与大纲

中式面点专业教学计划与教学大纲

一、课程性质和任务

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授烹饪专业所必需的专业基础知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调基础知识，食品营养与安全，根据《中式烹调师》、《中式面点师》等国家职业标准中级要求，掌握常用烹调的工艺流程和常用烹饪原料的加工方法。学会制作菜肴、地方名菜、创新菜和各种常用中式面点，制作中档宴席，烹调出色、香、味、形俱佳的餐饮食品。

二、专业名称 中西面点专业

三、招生对象

招收具有初中（或相当于初中）毕业文化程度的城乡知识青年，复转军人以及应届初高中毕业生。

四、学习形式与学制

1、学习形式：脱产。

2、学制：实行学期制3年。第三年安排顶岗实习。

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业培养具有良好的职业道德和行为规范，掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识，专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和

良好服务意识，养成规范严谨的操作习惯，能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

（二）从业岗位

本专业毕业生主要面向酒店、餐饮等服务业，大型企、事业单位食堂，从事烹饪岗位(红案、白案、中餐、西餐等)的工作。

（三）职业资格证书

国家职业标准《中西面点师（四级）》证书

六、毕业生应具备的职业能力（一）知识结构

培养具有爱国主义和集体主义观念，遵守国家法律法规，有正确的质

量意识、卫生意识、服务意识、诚信意识和奉献意识，身心健康，具有一定基础文化知识，具有良好职业道德和敬业精神的技術型人才。在专业知识领域中具有识别和选用各种原料的能力；具有能熟练并合理使用常用面点制作工具和烹饪工具及养护的能力；具有对原材料选择、调配、加工处理的能力；具有熟练面点制作、中餐和西餐制作的能力；具有餐饮成本核算的能力；能熟悉饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识，具有对新知识、新技能的学习能力与创新能カ，具有团队合作与协调人际关系的能力。

（二）职业能力

掌握识别和选用各种原料的知识；具有对原材料进行选择、调配、切配、加工处理的能力；具有中式面点制作的能力；具有西式面点制作的能力；具有中式菜肴制作的能力；具有西式菜肴制作的能力；具有宴席菜肴制作的能力；具有冷菜

制作的能力；具有果蔬拼盘制作和雕刻的能力；掌握餐饮成本核算的知识；能熟悉饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识，具有对新知识、新技能的学习能力与创新能力。

（三）情感、态度、价值观

- 1、具有良好的职业道德和行为规范，尊师重德、爱岗敬业。
- 2、具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神。
- 3、具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的观念。
- 4、热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。

七、教学形式安排

- 1、理论授课：理论课程由教师组织面授
- 2、职业技能训练：按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面相关工种中级工的要求进行培训。实训过程中按照课程教学要求，组织学员实习，写出实习报告。
- 3、顶岗实习：第三年到企业顶岗实习，熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

八、课程设置

课程安排计划

餐饮业经营与管理教学大纲

(72学时)

一、课程性质和任务

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主要专业课程。其主要任务是：了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，掌握创新餐饮经营额主要形式，了解餐饮经营策划的内容和步骤，掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。培养学生树立科学、系统的现代餐饮经营管理理念，为他们从业后应用现代餐饮管理知识和改革创新打下基础。

二、课程教学目标

- 1、了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势。
 - 2、掌握创新餐饮经营额主要形式，了解餐饮经营策划的内容和步骤。
 - 3、掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。
 - 4、掌握不同经营类型与餐饮企业组织机构设置关系。
 - 5、掌握餐厅管理、餐饮服务管理、餐饮产品的全面质量管理的方法。
- (二)能力培养目标
- 1、能通过餐饮成本控制，进行餐饮经营管理。
 - 2、会运用餐饮经营管理方法、程序进行餐饮管理。
 - 3、掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理。
 - 4、了解适应市场经济的餐饮运作方式。
- (三)思想教育目标
- 1、树立“顾客为本”、“信誉为本”、“服务为本”的经营理念。
 - 2、具有现代餐饮经营管理的科学态度。
 - 3、具有良好的职业道德和创新意识。

三、教学内容和要求 第一章 概述

（一）教学目的与要求

- 1、了解餐饮市场的基本特征
- 2、熟悉掌握餐饮企业经营管理的目标
- 3、掌握餐饮企业经营管理的內容
- 4、了解餐饮企业经营管理的趋势

（二）教学内容

- 1、餐饮市场的基本特征
- 2、餐饮企业经营管理的目标
- 3、餐饮企业经营管理的內容
- 4、餐饮企业经营管理的趋势

第二章 餐饮经营类型

（一）教学目的与要求

- 1、知道传统餐饮经营类型
- 2、了解自助餐饮经营类型
- 3、熟悉掌握创新餐饮经营类型
- 4、掌握餐饮企业组织机构

（二）教学内容

- 1、传统餐饮经营类型
- 2、自助餐饮经营类型
- 3、创新餐饮经营类型
- 4、餐饮企业组织机构 第三章 餐饮经营策划

（一）教学目的与要求

- 1、了解确定餐饮目标市场。
- 2、掌握餐饮经营方式。篇五：烹饪专业(西式面点方向)实施性教学计划

中央广播电视中等专业学校英才分校 烹饪专业（西式面点方向）实施性教学计划

一、教学计划说明 1. 培养目标

本专业旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有较强的劳动技能和技术操作能力，在烹饪一线工作的中级服务人员和管理人员，如中级烹调师、面点师。

2. 教学模式与特点

本计划是核心专业课程由教学中心根据自身的培训课程安排授课（教材、师资、场地皆由教学中心安排）；核心专业课程虽由教学中心自行施行。