

2023年五星级酒店厨师简历 五星级酒店实习报告(优质5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀作文范文，欢迎大家分享阅读。

五星级酒店厨师简历篇一

(一) 实习酒店

(二) 实习部门

中的代表之作是餐厅内一处名为cage的景观，交织的木质线条组成的中式鸟笼造型，让客人意识到自己正身处现代化的北京城。

(一) 餐前的准备工作

每天开餐前先将各个桌面擦拭干净，然后摆台，开酒吧，备好这一天所需的口布餐具等物品，最后将前一天用过的餐具洗干净擦过之后整齐放好！

(二) 餐厅内的服务工作

开餐后，打开餐厅大门，领位员站在门口拿着餐单和酒单在门口迎接客人。每当客人走进餐厅，领位员先询问是否有预定，若有带到指定位置；若没有预定就要询问客人喜欢在什么位置就餐，然后领到其位。这是，区内的服务员上前先询问是否需要酒水，待取完酒水就在客人身边等待客人点餐，点餐时切注意客人的忌口问题以及其他特殊要求！上菜时是一道一道得上，当客人快要吃完一道菜，服务员须马上告诉厨房

做下一道菜，这样既保证了菜的新鲜也给客人足够的时间消化。客人结完帐离开餐厅服务员应马上去收拾台面，以最快的速度摆上新的台面。

(一) 实习收获

1. 学会了待人处事之道

在日常的服务过程中，当你为客人点餐与客人沟通的时候，其实你已经在潜移默化中慢慢学会了与人的相处之道。以前在学校的保护环境再加上家人的事事叮嘱，可能感觉不到社会的艰辛，仿佛一直在用幼稚的眼光看待这个社会。到了酒店这样一个被人称为最复杂的职业场所，心智上确实得到了许多锻炼：收起了在学校时狭隘的思想，不成熟的观点，逐渐退去青涩的外衣，体验着社会各式各样的事，慢慢变得成熟起来。

2. 服务质量的提高

便随着实习的进行，在老员工的帮助下，我的专业服务质量得到了质的提高。慢慢的接触客人，慢慢的接手餐厅里的事，心里的自信感也逐渐的增多了起来。有了这份自信，仿佛做什么都干劲十足：每当服务完一桌客人得到客人们的奖赏时到现在都能记得那时激动的心情；当我可以跟老员工一样独当一面时心中的自豪感油然而生；当餐厅的主管还有经理夸奖我的时候，我就像个小孩子似的红着脸说谢谢；当餐饮总监叫我的英文名字时，心中想的是哇，总监记得我。点点滴滴都在记录着我在这餐厅的成长，在服务质量上的提高。

3. 英语口语的提高

本身就很喜欢英语，而且我的英语成绩也不错，但唯一的遗憾是在学校没有得到实际的锻炼。到了这个餐厅，我很幸运能够在这样一个外国人扎堆的地方进行实习，这无疑是给我

一个机会，给我一个提高英语口语的机会，当初就是抱着这样的心态进行实习的，而实际上也确实得到了效果。因为本身英语不错，在餐厅总会成为除经理以外(我们经理是意大利人)可以跟外国人沟通的不二人选，也因此其他员工包括老员工在遇到外国客人总会把我叫到跟前给予帮助。在这半年里，接触的外国人不计其数，目前的口语水平跟刚出校门的只会书本的女孩截然不同，这是我此次实习得到最大的收获!

(二) 实习体会

1. 实习不是体验生活

实习占用了我们大学里的最后一个暑假的时间，但是这和以往打的暑期打工不同，在工作过程中，我们不是单纯地出卖自己的劳动力去换取报酬，而是当自己是酒店的一员，和各部门同事密切合作维护酒店形象和创造最大的利益。实习过程中，我们不会因为还是本科在读生而受到特别的礼遇，和其他心员工一样，从酒店基本知识和本职工作开始了解，偶尔做错事，也不会有人偏袒。

2. 实习是一个接触社会的过程

通过这次实习，我比较全面地了解了酒店的组织架构和经营业务，接触了形形色色的客人，同时还结识了很多很好的同事和朋友，他们让我更深刻地了解了社会，他们拓宽了我的视野，也教会了我如何去适应社会融入社会。

感谢学校给予这次实习机会，让我从中得到了锻炼，虽然其中有艰辛，但每每在艰辛的同时会深切体会到父母们为我们操劳时的辛苦可能是我们所不能相提并论的，明白了要想有所成就就要靠自己，付出成比例的艰辛才会得到你想要的!虽然在大学的时候很省吃俭用，不舍得花家里给的钱，但通过实习才知道挣钱的很不容易，世上没有掉馅饼的事，只有通过自己的努力才会得到自己想要的!

五星级酒店厨师简历篇二

下面这篇《2018五星级酒店实习报告范文》是本站实习报告栏目为你选出的参考范文，如果想要更多的实习报告范文，敬请关注本站。

将尽半年的实习结束了!从对酒店操作的一无所知到现在能熟练的掌握酒店技能;从实习前的冲动鲁莽到实习后的耐心细致这一切的改变都是我再在酒店实习期间所学到所感受到的.在凯悦我学到了许多东西,无论是专业知识还是人际关系.接下来我就详细介绍一下我实习的情况以及我的个人感受.

怀着期待的心情我踏上了赶赴东莞的汽车.三月六日我们六位实习生在酒店人事部的陪同下来到了松山湖凯悦酒店.第一次与凯悦酒店接触是酒店开车接我们在车里看到的.那时的松山湖凯悦酒店还在全面施工,这和我们想象中的完全不同.本以为来到酒店就可以试营业了没想到还是一片工地一片黄泥地!那时侯我们心里都有些不高兴,一路上都没什么话一直到酒店员工宿舍我们才感觉好些!因为宿舍很漂亮设施也很好这才让我们感觉到了些凯悦的不同!接下来就是入职培训了,这才是我们正式接触凯悦接触凯悦的文化.一周的入职培训让我对凯悦有了初步了解.接下来我就介绍一下凯悦酒店.

东莞松山湖凯悦酒店是一家涉外五星级酒店,由世界著名的凯悦国际酒店管理集团进行管理。与著名的上海金茂君悦大酒店、北京东方君悦大酒店及香港君悦大酒店属同一管理集团。酒店坐落于松山湖畔,四周荔园飘香,环境秀美。酒店占地总面积300亩,主要设施有:300间豪华客房,雄伟大堂、中西特色餐厅、多功能宴会厅、一座国际化多功能会议展览中心、扒房、酒吧、健身中心、会议室、桑拿水疗中心及卡拉ok娱乐中心。

这些都是酒店的硬件最重要的是凯悦集团的理念他的管理模

式才是我们最想知道最想了解。经过短暂的入职培训对凯悦集团也有了初步了解——凯悦集团总部在芝加哥，亚太区的总部在香港。全球一共有200多家凯悦酒店。集团下设三个品牌；包括凯悦，君悦和柏悦。其中柏悦是凯悦集团中的最高品牌。凯悦集团下设的酒店都一五星级为标准其客源多为商务渡假客人。集团以为客人提供最优质的服务为宗旨，通过豪华完善的设施，一流的服务来吸引和留住客人。

集团采用四级管理模式即——服务员，领班，副理，经理！这样的管理模式将权利下放给员工，更有利于员工自身的成长。凯悦把员工当成自得客人。我们再做入职培训的时候说过在凯悦有四个客人即——客人，业主，集团，员工，其中最重要的客人就是我们的员工！在凯悦他给你的不仅仅是一份工而是一份职业。集团会给你制定你的发展计划会给你做最系统的培训。

我们旅专的六个实习生有四个被分到餐饮部有两个被分到客房部，我被分到宴会服务部实习！因为酒店还在建设当中所以酒店给我们作系统培训。内容设计餐饮的各个方面包括中餐西餐酒水等。我们的培训员都是各个餐厅的进理副理他们都有丰富的经验还有先进得理念！下面我就介绍一下我们餐饮部的组织架构：

送山湖凯悦酒店餐饮部下设八个经营部门，包括：咖啡厅、送餐部、扒房、荔枝吧、沁园、大堂吧、松山茶居、宴会厅这八个经营部门。每个餐厅都各有特色！

咖啡厅以意式烹饪及新鲜的海鲜而著名。“现烧现卖”能最好的描述这个餐厅的特色。全开方式的厨房能让每个客人都能欣赏到厨师精湛的技艺。

送餐部是全年无休的为酒店内的客人提供高质量的服务和美食。

扒房：被设置在一个阳刚的氛围内，一传统为特色。餐厅为

顾客提供来自世界各地的优质肉类及海鲜。顾客可从餐厅的开放式厨房观赏到肉类制作的全过程，从而给客人带来全心的餐饮体验。

荔枝吧：是一个高雅的，具有现代气息的鸡尾酒吧。专业的调酒师会调制出具有创意的鸡尾酒，。荔枝吧以其出色的，品种丰富的高质量饮品而闻名，还配以个性化的服务和爵士背景音乐。

沁园：采用全新的用餐理念，整个餐厅全部有私人包厢组成。私人包厢的用餐理念在亚洲十分流行，并成为中餐里比不可少的元素。沁园以提供顶级粤菜为理念配以豪华的包厢设施吸引本地高端市场！

大堂吧：是一个休闲场所，设在酒店的大堂。在这里顾客将享受有更多的空间去休息或阅读。

松山茶居：其设计灵感来自与时至今日仍十分受欢迎的传统“大排挡”。他的设计风格具有现代的风格，同时又结合了地方茶室的特色。即与所有酒店的建筑风格融为一体，但又快乐为客人提供随意，友善和没有压抑感的舒适环境。茶居还可被描述成一个整日饮茶的餐厅。

宴会厅：被优美的松山湖所环绕，建筑设计注重现代气息和实际结合。先进的视听技术，高雅的桌面装饰品，精致的食品和漂亮的鲜花相结合，构成了这里最大的特色！

在我们培训阶段我们系统地学习了餐饮的各方面知识。知道了许多以前从不知道的东西见到了许多以前没见过的东西。培训的内容很细致，从怎样收盘子怎样擦杯子开始都一一讲到。可培训的最终目的是为了作用于实践让我们有统一的服务标准。但在培训阶段我们接受的实践几乎就是没有，只能凭空去想象怎么服务。虽然有时回搞一些模拟实操可还是不怎么真实，没有哪个人能进入状态。这一点是我在培训阶段

最郁闷的事!培训的前一阶段很有新鲜感所以听的也格外认真。可随着对知识掌握程度的加深对培训的内容有些厌烦了。可不管怎样我的收获很的!餐饮的专业知识也了解的差不多了!我们的培训也不是只是讲,有的时候回有一些实际的东西让我们去尝试!比如说再讲到咖啡的时候他们就搬来了咖啡机拿来了咖啡豆现做咖啡给我们品尝,这样我们对知识的掌握就更深入了!

培训阶段给我最大的感受就是自己的英语欠缺太多!没有英语几乎不能交流。尤其在这种国际管理集团可人大部分是外国人,你不会英语就等于是哑巴!不过每天的英文培训也使我的英语水平慢慢的提升起来。

结束了长达三个月的培训终于等到了酒店试业。酒店的运营也慢慢开始。我们也都进入自己的部门!刚进酒店的一段时间我们很闲。因为就点的一些小工程还没有完工还不能正式对外营业所以我们都去到自己的部门进行小部门培训!我到宴会厅接受的第一个培训——其实与其说是培训还不如说是自学。就是认识各种杯子。当时刚到我们宴会厅的员工就被调去验收那些杯子!那些作过酒店的老员工都清楚杯子的名称和用途而我却不知道,所以我就边做事边问他们!这是我进入酒店学到的第一样东西!

随着时间的推移,酒店的设施也渐渐完善。虽然还不能对外营业可已经可以内部试营业了。就是把内部客人当成真正的客人去对待!那一段时间我们的员工没天都再不同的餐厅用餐。测试每个餐厅的服务。有什么不足有什么需要改进的都和会回馈给这个餐厅让他们改进!那一段时间对员工都是一个提升。作服务的员工提高了自己的服务技能,用餐的同事看到别的同事的不足也自己也会加以改进的。

我们宴会厅真正的试业只在七月中旬。那时正好来了一批新员工酒店为了测试我们宴会厅把就把新员工的入职培训设在我们宴会厅搞。中午还在我们宴会厅吃自助餐。那个时候心

理特别紧张，虽然一直想去做真正的服务可是真的到了服务的时候还真的紧张。该做什么都不知道了。幸好有领班指导才勉强作好!那几天总是被老大骂!因为自己没有经验所以有的时候回不知道该作什么，做一些无用功。那几天的我意志特别消沉，不过在领班和同事的帮助下很多问题都得到了解决心态也慢慢转变过来。不在那么急噪做事也不在那么鲁莽，那几天觉得自己长大了好多。

宴会厅是个蛮锻炼人的地方，在这里你要考虑的东西要特别全面做事要非常细心。其实做宴会就是你亲手把它建造起来有要亲手把它毁掉的过程。从空荡荡的宴会厅到客人来时是富丽堂皇其中的一点一滴只有宴会厅的员工才能体会的到。当宴会圆满结束的时候你会觉得特别有成就感。为自己而感到自豪有的时候真的有写不相信这是我们搞出来得。做宴会讲求的是效率，没有效率就等于没有一切。初到宴会厅动作不怎么快总是被老大说，随着工作的熟悉我的动作也快了起来做事也不在盲目。领班经理对我的表现都很满意。

再凯悦酒店实习挺幸运的，既接受了凯悦系统的培训又被分到宴会厅实习。从凯悦的培训中让我的软件得到了充实再宴会厅实习让我的实践技能和思维方式得到了提高。我的经理告诉我很多东西，他和我的经历有些相似----他也是从实习生做起在他成为上海君悦正式员工的三个月后他被升为领班一年后被升为副理。现在是他进入酒店业的第五个年头现在已经做到经理，真的很佩服他!他对我说只要你想把事情做好就一定可以，再他的人生信条里只有第一，要做就做最好!

其实我们实习生最大的问题就是心态没有调整好，总是眼高手低。看似简单的事不去做遇到难事又作不了。我们半只脚才踏入社会无论从经验上还是资力上都不高。而我们要成功要作好怎么办?只有从最基层做起而且态度要端正!我发现实习生总是觉得自己不如老员工，其实这样想就错了。我们经验可能不如他们可我们不比他们笨只要我们肯学我们会和他们一样甚至比他们作的还要好!

当五个月的实习即将到期的时候。我们几个同学作出了一个很多人难以理解的事情。就是延长实习期二十天(不是学校开学我们会多延长一些时间实习)当时正式酒店用人之际再者我们是第一批经受最系统培训的员工所以酒店非常欢迎我们留下来!同事和我说你们傻了啊放着暑假的机会不玩在这里累死累活的?我对他们说现在是苦点可是我现在吃些苦一会让我以后少吃些苦而且我也不想放弃这个能多学东西的机会!事实证明我的做法是对的。我放弃了暑假回家的机会却换来了更多的经验我觉得很值!

再酒店里让我感触最深的一句话就是“把简单的问题复杂化,把复杂的问题简单化”我们不要把自己当实习生看待,要把实习看成是一份真正的工作去做。不要给自己留有后路没有前进就会掉入悬崖!你要是总想我是实习生我不会应该的,我作不好应该的这样你就错了!你不可能当一辈子实习生吧。总有一天你会踏入社会!所以我想告戒还没有去实习的同学端正自己的态度!还有就是凡事要忍,即使遇到不开心的是也不要冲动要学会忍受你才会成熟起来!

在凯悦让我知道了人际的重要性,其实不仅仅是在凯悦在任何地方人际都很重要。还有英语更重要!现在有些庆幸自己是大二实习了因为这样的话我们大三回来还有查漏补缺的机会,知道自己的欠缺所在在未来的一年中改进它我们会变的更出色!总之凯悦让我的眼界开阔了思维宽广了,知道自己欠缺什么再大三的一年里我会弥补我的不足让自己变的更强的!

五星级酒店厨师简历篇三

我经过在商业学校的两年学习充分认识到实践的重要性,与家人商议决定外出到xxx酒店实习,学习东北菜加强理论知识与实践经验,我在后厨,是一个打荷的,大致是切小料、摆盘、雕刻、保证菜品的美观与卫生。

上班时积极工作，尽量让菜品美观，没有菜时到砧板练练刀工，上灶台练练翻勺，保持乐观向上的心态。我们下午两点时会下班休息三个小时，那时我会到书店，翻阅一下书籍，增长一下见闻。与同事相处关系还算融洽，每月发完工资的某天会一起吃饭，增进一下感情，放松心情，这样也更有利于工作。我们厨师长对我要求也不是很严格，一些事情也是对我以一种朋友之间的口吻谈话，他是我在xx酒店尊敬的人之一。单位的x经理，对我也不错，整天笑呵呵的，不过他可能因为一些事请，认为我的脾气有一些暴躁，我自己也这么认为，我也尽量在改掉这个坏毛病。总的来说，我自己感觉我的表现应该是中等偏上吧！

(1) 经过在xx酒店短短一年的实习，我认识到了自己烹饪技艺，性格，工作经验的等等不足之处，并且在工作中逐步改进，相当于对我进行了一次深加工，回锅重新翻炒了一遍，使我变得更加成熟。我也深刻的体会到了父母工作的艰辛，也更加思念和热爱我的家乡。我在广州也认识了各种工种的各种人，热心助人的，埋头苦干的，口硬心软的，尖酸刻薄的，爱吹牛的等等，我与他们发生过争执，也有令我真情流露的，现在回想起来，往事一幕幕好似过眼云烟，大部分只是人生的过客，只有一小部分会令我埋藏在内心深处，永不忘怀！

(2) 因为xx酒店经营的是东北菜，我本身也是东北人，这也就更加加深了我对东北菜的理解。东北菜是指在东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜系，东北菜的特点是价廉量大，用料广泛，火候足，滋味浓郁，以炖菜为主。我认为xx酒店应该把主食再加上一些粗粮，由于加工简单，粗粮中保存了许多细粮中没有的营养。比如，含碳水化合物比细粮要低，含膳食纤维较多，并且富含b族维生素，吃粗粮也成为了现在人的一种时尚。热菜应该在加上几个更加有东北特色的菜，如狗肉火锅，杀猪菜，关东煮，烤玉米。因为狗肉冬吃驱寒，夏吃避暑，滋补强身，延年益寿。杀猪菜，

关东煮等，也是很久远，经过历史与大众考验的经久不衰的东北菜。

我在对待学习和工作的问题上还是不够积极，不能更好的投入到学习与工作中去。性格有一些易燥，不能以平常心面对一些问题。我会继续在外闯荡，并且加深我各方面的素质。我的第一个五年计划是，做到某家三星级酒店的主灶，并且有二十万可流动资金，为我下一个五年计划做奠基。

最后感谢xx市商业学校各位老师，就业办老师的帮助，感谢xx酒店能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿xx酒店能够越办越好，学校越办越好。以上就是我此次一年社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

五星级酒店厨师简历篇四

（一）实习酒店

（二）实习部门

中的代表之作是餐厅内一处名为cage的景观，交织的木质线条组成的中式鸟笼造型，让客人意识到自己正身处现代化的北京城。

（一）餐前的准备工作

每天开餐前先将各个桌面擦拭干净，然后摆台，开酒吧，备好这一天所需的口布餐具等物品，最后将前一天用过的餐具洗干净擦过之后整齐放好！

（二）餐厅内的服务工作

开餐后，打开餐厅大门，领位员站在门口拿着餐单和酒单在门口迎接客人。每当客人走进餐厅，领位员先询问是否有预

定，若有带到指定位置；若没有预定就要询问客人喜欢在什么位置就餐，然后领到其位。这是，区内的服务员上前先询问是否需要酒水，待取完酒水就在客人身边等待客人点餐，点餐时切注意客人的忌口问题以及其他特殊要求！上菜时是一道一道得上，当客人快要吃完一道菜，服务员须马上告诉厨房做下一道菜，这样既保证了菜的新鲜也给客人足够的时间消化。客人结完帐离开餐厅服务员应马上去收拾台面，以最快的速度摆上新的台面。

（一）实习收获

1、学会了待人处事之道

在日常的服务过程中，当你为客人点餐与客人沟通的时候，其实你已经在潜移默化中慢慢学会了与人的相处之道。以前在学校的保护环境再加上家人的事事叮嘱，可能感觉不到社会的艰辛，仿佛一直在用幼稚的眼光看待这个社会。到了酒店这样一个被人称为最复杂的职业场所，心智上确实得到了许多锻炼：收起了在学校时狭隘的思想，不成熟的观点，逐渐退去青涩的外衣，体验着社会各式各样的事，慢慢变得成熟起来。

2、服务质量的提高

便随着实习的进行，在老员工的帮助下，我的专业服务质量得到了质的提高。慢慢的接触客人，慢慢的接手餐厅里的事，心里的自信感也逐渐的增多了起来。有了这份自信，仿佛做什么都干劲十足：每当服务完一桌客人得到客人们的奖赏时到现在都能记得那时激动的心情；当我可以跟老员工一样独当一面时心中的自豪感油然而生；当餐厅的主管还有经理夸奖我的时候，我就像个小孩子似的红着脸说谢谢；当餐饮总监叫我的英文名字时，心中想的是哇，总监记得我。点点滴滴都在记录着我在这餐厅的成长，在服务质量上的提高。

3、英语口语的提高

本身就很喜欢英语，而且我的英语成绩也不错，但唯一的遗憾是在学校没有得到实际的锻炼。到了这个餐厅，我很幸运能够在这样一个外国人扎堆的地方进行实习，这无疑是给我一个机会，给我一个提高英语口语的机会，当初就是抱着这样的心态进行实习的，而实际上也确实得到了效果。因为本身英语不错，在餐厅总会成为除经理以外（我们经理是意大利人）可以跟外国人沟通的不二人选，也因此其他员工包括老员工在遇到外国客人总会把我叫到跟前给予帮助。在这半年里，接触的外国人不计其数，目前的口语水平跟刚出校门的只会书本的女孩截然不同，这是我此次实习得到最大的收获！

（二）实习体会

1、实习不是体验生活

实习占用了我们大学里的最后一个暑假的时间，但是这和以往打的暑期打工不同，在工作过程中，我们不是单纯地出卖自己的劳动力去换取报酬，而是当自己是酒店的一员，和各部门同事密切合作维护酒店形象和创造最大的利益。实习过程中，我们不会因为还是本科在读生而受到特别的礼遇，和其他心员工一样，从酒店基本知识和本职工作开始了解，偶尔做错事，也不会有人偏袒。

2、实习是一个接触社会的过程

通过这次实习，我比较全面地了解了酒店的组织架构和经营业务，接触了形形色色的客人，同时还结识了很多很好的同事和朋友，他们让我更深刻地了解了社会，他们拓宽了我的视野，也教会了我如何去适应社会融入社会。

感谢学校给予这次实习机会，让我从中得到了锻炼，虽然其

中有艰辛，但每每在艰辛的同时会深切体会到父母们为我们操劳时的辛苦可能是我们所不能相提并论的，明白了要想有所成就就要靠自己，付出成比例的艰辛才会得到你想要的！虽然在大学的时候很省吃俭用，不舍得花家里给的钱，但通过实习才知道挣钱的很不容易，世上没有掉馅饼的事，只有通过自己的努力才会得到自己想要的！

五星级酒店厨师简历篇五

由于系领导的高度重视、实习单位的积极支持和实习师生的共同努力□20xx届本科毕业生实习进行得很顺利，取得了较好的成绩，同时也反映出一些问题。本届毕业实习全面落实了实习计划，使实习管理得到了规范，实习教学质量得到了提高，并得出一些建设性的建议。

2、实习地点实习地点32个。在自治区内25个实习点，区外7个实习点。具体实习地点详见附件一□20xx届本科毕业生实习情况统计表。

3、实习内容

实习内容可以概括为两大类。一类是本专业范围内的工作，另外也有个别

4、实习人数

(2) 实习指导教师。共17人。由于实习点多，地点分散，系领导、教研室主任和本学期任课教师及相关行政人员全部参加了实习指导工作。

5、实习形式

6、实习成果数据统计

(3) 收到实习教师每人一份实习总结报告，共17份20xx最新五星级酒店实习报告20xx最新五星级酒店实习报告。报告内容包括三部分。一是对学生在实习过程中的表现、能力、纪律情况和基础知识掌握程度的评价。二是结合实习单位的意见，对自己指导的每个学生给出综合实习成绩。三是就毕业实习过程中反映出来的教学存在的问题提出改进意见或建议等。全体学生综合实习成绩全部合格。

达到了毕业实习的预期目的。在学校与社会这个承前启后的实习环节，同学们对自己、对工作有了更具体的认识和客观的评价。本次实习采取分散形式。原则上以就业实习为主，同时与毕业论文选题相结合。本届实习的单位覆盖面很广，企业总体水平也比较高。实习收获主要体现在两方面。

1、工作能力。在实习过程中，绝大多数同学积极肯干，虚心好学、工作认真负责，主动参与企业市场调查、产品销售、外贸谈判、行政管理、财务管理、生产运作管理、人力资源管理等工作，同时认真完成实习日记、撰写实习报告，成绩良好。实习单位的反馈情况表明，我们的学生具有较强的适应能力，具备了一定的组织能力和沟通能力，普遍受到实习单位的好评。大多数学生能胜任单位所交给的工作。在毕业设计单位和有些企业，实习学生提出了许多合理化建议，做了许多实际工作，为企业的效益和发展做出了贡献。

2、实习方式。实习单位指定指导人员师傅带徒弟式的带学生，指导学生的日常实习。学生在实习单位，以双重身份完成了学习与工作两重任务。他们向单位员工一样上下班，完成单位工作；又以学生身份虚心学习，努力汲取实践知识。同学们认真的工作态度、较强的工作能力和勤奋好学的精神受到了实习单位及其指导人员的一致好评。

3、实习收获。主要有四个方面。

一、是通过直接参与企业的运作过程，学到了实践知识，同

时进一步加深了对理论知识的理解，使理论与实践知识都有所提高，圆满地完成了本科教学的实践任务。

二、是提高了实际工作能力，为就业和将来的工作取得了一些宝贵的实践经验。

三、是一些学生在实习单位受到认可并促成就业

四、是为毕业论文积累了素材和资料。