

党日心得体会(实用10篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。那么，我们该怎么写总结呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

烘焙师个人总结篇一

1、贯彻落实党和国家关于职业教育的各项方针政策，全面推行素质教育，以培养学生的职业道德、职业能力和综合素质，造就本行业中级技能人才为目标，培养德、智、体、美全面发展的社会主义建设者。

2、坚持以就业为导向、以能力为本位，按照工作领域对职业能力的要求确定专业学习领域，制定专业培养方案。进一步提升校企合作的质量，使专业建设和课程设置符合经济建设和企业生产的现实需要，并能适应未来产业调整、技术升级带来的各种变化，为学生顺利就业及职业生涯发展打下坚实基础。

3、遵循职业教育基本规律和中级技能人才成长规律，努力实现学习活动与职业活动的准确对接，合理打破传统的以学科体系为主的课程模式，积极推进以理论实践一体化、教学内容模块化为核心的教学改革，切实提高人才培养质量和效率，使学生掌握的知识和技能达到国家相关职业资格标准和企业生产岗位的要求。

4、体现以学生为中心的现代教育理念，在教学方法及教学手段运用方面，充分关注学生的兴趣和个人的成长需求，激发学生的自主学习意识。在教学环节组织和设计方面，努力塑造工作岗位的情境和要求，使学生在掌握专业知识和技能的同时

同时，形成良好的职业道德、较强的安全意识以及文明生产习惯，提高他们的就业能力。

二、培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，有理想、有道德、有文化、有纪律，具有较强的就业能力和实际工作能力的中级技能人才。具体要求如下：

1、思想品德

培养学生热爱中国共产党、热爱社会主义、热爱祖国的思想政治觉悟，树立科学的世界观和人生观；继承和发扬中华民族的优秀文化传统、伦理道德以及文明习惯，具有爱岗敬业、诚实守信、奉献社会等良好的职业道德品质和较强的法律意识。

2、文化知识

培养学生具有基本的科学文化素质，掌握必需的文化基础知识，形成一定的科学精神和创新意识；重视培养学生收集和处理信息的能力、语言文字表达能力以及分析和解决问题的能力，为学生今后自主学习、终身学习打下基础。

3、身心健康

使学生具有健康的体魄和良好的心理素质，培养学生坚忍不拔的意志和艰苦奋斗的精神，不断增强他们克服各种困难、适应社会生活的能力，为职业生涯需要奠定良好的身心基础。

4、专业知识

了解中国的烹饪发展史、烹饪美学等专业基础知识；掌握饮食营养与卫生、烹饪化学等饮食业基础知识；熟悉烹饪原料

的基础知识；熟悉常用干货原料的涨发方法和烹饪的基本原理；掌握中餐和西餐制作的基本知识与基本技能；掌握中西面点制作的基本理论和制作技术；熟悉我国主要地方菜系的风味特点，并能制作有代表性的地方菜；掌握食品雕刻的基本理论与技法；熟悉菜品开发的创新思路及开发方法；了解餐饮企业的经营与管理方法；熟悉烹饪方面的日常英语会话。

5、专业技能

依据《中式烹调师》《西式烹调师》《中式面点师》《西式面点师》等国家职业标准中级的要求，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、创新菜和各种常用点心，制作中档筵席，烹调出色、香、味、形俱佳的饮食品。

三、周数分配

本计划适用招收初中毕业生，学制3年。总周数156周，其中入学、军训教育各2周，职业指导1周，考试8周，公益劳动和机动5周，假期24周，教学116周。

四、课程设置及要求

1、政治

从学生的思想实际出发，对学生进行公民基本道德、心理素质、法制意识教育，进行社会经济、政治常识教育和职业道德教育，帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观，逐步提高参加社会实践的能力，成为具有良好思想道德素质的公民和企业欢迎的从业者。

2、就业指导

职业道德与就业指导是通过课堂教学和相应的实践活动，教

育、启发、帮助、引导学生正确的认识社会，正确的认识自己、树立正确的职业理想、职业道德、和创业意识、了解就业创业、形势和就业、创业政策、掌握就业、创业技巧，增强承受挫折和竞争的能力，培养具有崇高的社会道德观念尤其是职业道德观念和掌握过硬专业技能智能型、复合型和社会型技术人才。

3、体育

坚持贯彻“健康第一”的指导思想，针对学生的生理和心理特征，努力提高学生的身体素质和体育技能，达到相应的国家体育锻炼标准要求，养成良好的体育锻炼习惯和卫生习惯，形成终身体育的正确体育观。

4、语文

在初中语文的基础上，进一步掌握专业学习所必需的语言基础知识，正确理解和运用规范语言，形成适应现代社会就业、交往和继续学习需要的口语交际、阅读和写作的基本能力，培养学生通过网络、影视、书刊、报纸等各种文化传媒来提高语文素养的习惯和方法。

5、公共英语

在初中英语的基础上，进一步掌握语法、词汇的基础知识和听、说、读、写的基本技能，突出突出专业词汇学习，加强专业阅读训练，能借助工具书看懂简单的专业技术资料，能进行简单的日常对话。

6、计算机操作员

使学生掌握计算机的基础知识、常用操作系统及办公软件的使用方法，培养使用计算机从事数据处理和网络信息交流的能力。

7、中外烹饪概论

了解中外烹饪的地位和作用，熟悉饮食业的特点，初步掌握饮食企业生产经营管理的基本知识。

8、烹饪美学

掌握一定的美学理论、美术理论和技能、提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力。掌握饮食环境的设计、菜肴造型、宴席的艺术设计和烹饪器具的合理使用等知识与技能。

9、厨房管理知识

了解现代厨房生产运作的特点，掌握厨房人力资源管理的方法，掌握厨房设计、布局的原则，掌握厨房各项管理工作的原则和方法。

10、烹饪基础

具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷拼和食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷拼制作技艺及食品雕刻技法。

11、饮食营养与卫生

掌握营养学、食品卫生学的基本理论知识及平衡膳食与营养食谱的设计原则，了解烹饪原料的营养价值、卫生要求以及合理烹饪的意义。能够融营养卫生知识于烹饪技术之中，烹制出符合卫生、营养和感官要求的菜点。

12、餐饮成本核算

熟悉常见度量衡单位之间的换算，掌握餐饮成本核算的一般知识和方法，能正确核算餐饮产品成本、销售价格、餐厅收入、费用及利润，掌握降低成本、合理控制餐饮销售、提高经济效益的一般方法。

13、西餐烹调基础

了解西餐发展简史及西餐厨房的组织结构，初步掌握西餐主要菜式及特色。了解西餐厨房设备和工具的功能，掌握各种烹饪设备与工具的安全使用及保养方法。初步掌握各类烹饪原料的选择、保管及储存方法及初步加工方法。了解菜肴的分类方法，掌握各类菜肴的原料配比及制作方法，明确制作菜肴的注意事项。了解早餐及快餐的种类，掌握早餐和快餐的制作方法。

14、常用设备和工具

了解并能够熟练使用烘烤设备、机械设备、衡温设备以及常用工具的使用，分类和保养。

15、中西面点文化

了解中西面点的起源，熟悉中西面点文化的发展及现代西式面点对中国的传统面点各方面产生的影响。

16、中式面点工艺

了解中式面点的种类及特点，熟悉中式面点常用原料及常用设备与工具，掌握常见中式面点品种的制作工艺。

17、面包制作

了解面包的种类及性质，熟悉面包制作的原料分类以及面包的膨松原料和关键，熟练掌握面包生产工艺流程。

18、蛋糕制作

了解蛋糕的种类及性质，熟悉蛋糕制作的原料类型，掌握蛋糕的烘焙及表面装饰，各种蛋糕的制作工艺。

19、馅饼和挞制作工艺

了解馅饼和挞的种类及性质，掌握各种馅饼及挞的制作工艺流程。

20、饼干和泡芙的制作工艺

了解饼干和泡芙的种类及性质，熟悉饼干和泡芙的原料类型，掌握各种饼干和泡芙的制作工艺流程。

21、布丁的制作工艺

了解布丁的种类及性质，熟悉制作布丁的原料类型，掌握各种布丁的制作工艺。

22、冷冻甜品的制作工艺

了解冷冻甜品的分类、特点，熟悉冷冻甜品的原料选择，掌握冷冻甜品的制作工艺流程。

23、蛋白类甜品的制作工艺

了解蛋白类甜品的分类、特点，熟悉蛋白类甜品的原料选择，掌握蛋白类甜品的制作工艺流程。

24、中式面点师考证辅导

掌握中式面点原料知识及各种中式面点的加工技术、使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作，达到中级中式面点师的技能操作水平。

25、西式面点师考证辅导

掌握西式面点原料知识及各种中式面点的加工技术、使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作，达到中级

西式面点师的技能操作水平。

26、综合实习

通过综合实习、毕业实习等实践教学，加深学生对专业理论知识的理解，提高实际运用能力以及分析问题和解决问题的能力，以适应市场经济对本专业的需求。

五、说明

1、教学设施基本要求

(1) 建有装备先进、配套的专业实训场所，专业实训设备基本达到教学和技能鉴定的要求，一般应满足一个教学班同时进行实训的需求。

(2) 建有装备配套的中餐实训场所，一个教学班的学生可分批或分组进行实操。

(3) 根据本校实际情况与相关酒店结合，能为学生实习提供实习基地。

2、关于公共课的教学安排

公共课教学要执行劳动和社会保障部颁发的相关课程的教学大纲，使用与之配套的国家级教材，确保教学质量。

烘焙师个人总结篇二

一、学情分析：

本兴趣小组共分九期，每期五人，由于每期学员不同，所以我们本学期只学习制作一款饼干。

二、活动目标：

- 1、让学生体会到自己动手制作美食的快乐！
- 2、培养学生的动手能力，唤起孩子的好奇心。
- 3、增加认知力，创造力和社会能力。

三、教学内容：

蔓越莓饼干的制作方法

四、教学重点：

黄油的软化及和糖粉的混合；各种工具的应用。

五、教学过程：

- 1、准备材料。
- 2、黄油软化后，加入糖粉，搅拌均匀，不需要打发。
- 3、再加入1勺鸡蛋液，搅拌均匀。
- 4、倒入切碎的蔓越莓干。
- 5、将蔓越莓与黄油搅拌均匀。
- 6、倒入低粉，搅拌均匀。
- 7、用手揉为面团。
- 8、用手把面团整形成宽约6cm□高约4cm的长方体，并放入冰箱冷冻至硬（约1个小时）。

9、冻硬的长方形面团用刀切成厚约0.7cm的片。

10、切好后放入烤盘，放进预热好的烤箱，165度，中层，约20分钟，至表面微金黄色，即可。

烘焙师个人总结篇三

转眼之间，一年的光阴又将匆匆逝去。回眸过去的一年，在__糕点、面包烘焙工工作岗位上，我始终秉承着“在岗一分钟，尽职六十秒”的态度努力做好糕点、面包烘焙工岗位的工作，并时刻严格要求自己，摆正自己的工作位置 and 态度。在各级领导们的关心和同事们的支持帮助下，我在糕点、面包烘焙工工作岗位上积极进取、勤奋学习，认真圆满地完成今年的糕点、面包烘焙工所有工作任务，履行好__糕点、面包烘焙工工作职责，各方面表现优异，得到了领导和同事们的一致肯定。现将过去一年来在__糕点、面包烘焙工工作岗位上的学习、工作情况作简要总结如下：

一、思想上严于律己，不断提高自身修养

一年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在__糕点、面包烘焙工工作岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在糕点、面包烘焙工工作岗位，但我时刻关注国际时事和中央的精神，不断提高对自己故土家园、民族和文化的归属感、认同感和尊严感、荣誉感。在__糕点、面包烘焙工工作岗位上认真贯彻执行中央的路线、方针、政策，尽职尽责，在糕点、面包烘焙工工作岗位上作出对国家力所能及的贡献。

二、工作上加强学习，不断提高工作效率

时代在发展，社会在进步，信息技术日新月异。__糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作也需要与时俱进，需要不断学习新知识、新技术、新方法，以提高糕点、面包烘焙工岗位的

服务水平和效率。特别是学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关法律知识和相关政策。唯有如此，才能提高__糕点、面包烘焙工工作岗位的业务水平和个人能力。定期学__糕点、面包烘焙工工作岗位工作有关业务知识，并总结吸取前辈在__糕点、面包烘焙工工作岗位工作经验，不断弥补和改进自身在__糕点、面包烘焙工工作岗位工作中的缺点和不足，从而使自己整体工作素质都得到较大的提高。

烘焙师个人总结篇四

回首，是播种希望的一年，也是收获硕果的一年，在上级领导的正确指导下，在公司各部门的通力配合下，在我们__全体同仁的共同努力下，取得了可观的成绩。

作为一名店长我深感到责任的重大，多年来的工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的零售店来说，一是要有一个专业的管理者；二是要有良好的专业知识做后盾；三是要有一套良好的管理制度。用心去观察，用心去与顾客交流，你就可以做好。具体归纳为以下几点：

- 1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。
- 2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。
- 3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有的放矢，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。
- 4、以身作则，做员工的表率。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我干”到积极的“我要干”。

烘焙师个人总结篇五

为了提高自己的社会适应能力，及早树立自己的责任感，假期打工就是一个很好的锻炼自己的机会。一方面，可以把所学的知识应用与实践当中；另一方面，可以积累工作经验，深入了解社会、适应社会，提高自身的各方面能力，对以后的就业大有裨益。本来进行社会实践应该找到与自己所学专业有关的单位进行实习，以提高自己的实战能力，将理论知识在实践中得以运用，为自己今后的学习做引导。但是由于我还是一名大一的学生，所学的专业知识十分有限，所以就选择在一家蛋糕店做服务员，以熟悉社会。通过数天的打工经历让长期处在校园的我对社会有了更直观的认识。

，所以我們必須跟着顧客幫他們取，但是有的顧客十分不配合，總是想自己打開櫃子隨意挑選，我們就要馬上上前勸阻，然而有的顧客十分不理解，因此有時會看到他們的白眼、聽到他們低聲的抱怨，這與我的耐心以及承受力都是一個極大的考驗，有時真的想把心中的委屈大聲說出來然後辭職不干了，但是我知道假如現在連這樣的小事情都無法學會忍耐，那麼將來出去工作後，所面對的人際關係更加複雜。

假如我都不能很好地控制自己的情緒，肯定不利於我的工作開展的。忍耐並不是代表一種屈服，而是一種自身的修養。一個人的素質的高低並非單純靠學歷來衡量的，而是體現在其對人對事的包容與大度。於是還是努力藏起心中的情緒，面帶笑容給顧客解釋。雖然我的主要工作時導購，但是有的顧客是在店內食用蛋糕的，因此有時也要負責他們走後的清潔，這個不像學校老師會將你的工作分配好，你不能等別人要求你去做你再去，有時你必須自覺的去做，而且要做到最好，在學校，只有學習的氛圍，畢竟學校是學習的場所，每一個學生都在為取得更高的努力。而這裡是工作的場所，每

个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎做人，以提高自己的能力！

打工的日子，有喜有忧，有欢乐，也有苦累，也许这就是打工生活的全部吧。我不知道多少打工的人有过这种感觉，但总的来说，这次的打工生活是我人生中迈向社会的重要一步，是值得回忆的。现在想来，这些天的打工生活，我收获还是蛮大的。我所学到的生活的道理是我在学校里无法体会的，这也算是我的一分财富吧。

首先是明白了守时的重要性。工作和上学是两种完全不同的概念，上学是不迟到很多时候是因为惧怕老师的责怪，而当你走上了工作岗位，这里更多的是由于自己内心的一种责任。这种责任是我学会克服自己的惰性，准时走上自己的岗位。这对我以后的学习生活也是一种鞭策，时刻牢记自己的责任，并努力加强自己的时间观念。其次让我真实的体会到了合作的重要性。虽然我工作的地方只有几个人且都有分工，但是我们经常互相帮助，这样不仅使工作快速完成，也使我们干的都很开心愉悦。以前虽然在书上看见过很多的团队合作的例子，但这一次是深刻的体会到了，正所谓众人拾柴火焰高，团结就是力量。在以后的学习和工作中，一定会要牢记这一点，将自己融入到集体中，和大家一起携手走向辉煌。