

厨房每月总结与计划 厨房员工工作心得体会(实用5篇)

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。那关于计划格式是怎样的呢？而个人计划又该怎么写呢？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。

厨房每月总结与计划篇一

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；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新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。

其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房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，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20__年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水

平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20_____。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

厨房每月总结与计划篇二

在任何一个岗位上，只要努力工作，都能取得成绩，下面是一个新入保安公司员工的个人总结，公供参考。

1、遵章守纪,注重礼貌礼节。遵章守纪是合格员工的基本要求,是各项工作顺利开展的前提。因此在工作中以遵章守纪为荣,并付实际行动,互相监督遵守。服务行业,礼貌礼节做得怎样,是服务水平的体现。工作中做到勤问好、多敬礼、态度热情、行为规范。

2、服从上级领导。做为公司一员,服从领导、顾全大局,才能使集体团队发挥最大的能量。

3、迎接挑战、行职责。自年初,在上级部门信任与支持下,安排本人在保安部,这对于我来说是新的挑战。为适应新的工作要求,在熟悉掌握工作职责、要求的同时,虚心向部门及领班请教,并在实践中不断领会。工作方法从严肃、说教向灵活、谈心、关爱转变,对工作中出现的问题和差错,不隐瞒、及时上报、及时处理、有错必纠、有错必改、分析原因、改进工作。同时贯彻上级部门的各项工作指示。如停车场管理应及时检查发现车辆存在问题[车身刮痕,特别是新痕,车窗未关等],及时通报车主或。。。等处理方式,让车主感受到小区保安员工作负责、到位.在上级部门督导下,各领班及班员的帮助、支持下,使工作进行顺利,较好地行了工作职责。

4、正确树立服务意识。目前,社会上部分人对保安从业人员有某种偏见,这多少给工作带来一些困扰,因此,保安员只有正确树立为业主提供安全、优质、高效、服务的服务意识,为小区安全防范尽己之责,才能将本职工作做好。

5、不断学习进取,提高业务水平。部门每日例会:对存在的问题、解决方法及案例分析等是直接、有效的学习;物业管理从业人员培训学习,收获之一,进一步认识到:掌握、了解并运用有关法律法规,是提供有效服务的保障;利用业余时间,上网了解、学习相关物业管理知识。通过各种方式的学习充实自己,使工作能力有所提高。

本人工作中还存在不少不足之处,如沟通、协调能力还有所欠缺,执行力还有待加强等。

厨房每月总结与计划篇三

厨房实习心得体会篇1

到宝龙酒店实习的这段时间,最大的感受就是:累。虽然实习之前就已经做好了心理准备,但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房,才真正体会到这里才是真正的战场,当然,也只有厨房里,我们所学的理论知识才能得到应用和发挥,实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习,我主要负责打荷。每天打卡上班、下班,穿着工作服在厨房里忙碌着,遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍,脚酸得都不想动了,只好打盆热水泡泡脚,缓解一下疲劳。虽然累,但这样的实习生活却非常充实,也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作,其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时,也会倾向于女性,这主要缘于女性天生细腻,做事更加细心、认真,比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想,当初招聘人员选择

我也有这方面的原因吧。

记得当初选择到学校里学习烹饪技能的时候，除了哥哥，家里其他人和朋友们都不是非常地支持，因为他们认为学厨师直接到酒店厨房里学也是一样的，何必花钱到学校里学呢。但是我却不这么认为。庆幸的是，还好有哥哥的支持，最终能够顺利来学校学习。我很清楚地记得我们烹饪班张老师说过的一句话，大概意思就是说：直接到酒店厨房里当学徒，你接触的圈子可能很小，而如果你从学校里接受系统的学习和培训后再到酒店里去，你的圈子就可能比别人大得多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

厨房实习心得体会篇2

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢？有什么值得我们借鉴的呢？还有什么需要改进的呢？给我的感受是怎么样的呢？那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和

我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要提前做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所说“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

厨房实习心得体会篇3

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使

自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体会社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

相信大家都吃过肯德基，不过在肯德基工作过的人不是很多。刚进肯德基的第一天，我以为这是一项很容易的工作，服务员们点点餐，收收盘子，做做清洁。可是等我接触到这些工作的时候，才真正知道这一切是多么的不容易啊。俗话说：“台上一分钟，台下十年功。”我们只看到收银员流畅的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷，死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢？”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

1、速度

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，为顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

2、挑战千次

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受？消费者的喜爱程度如何？”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的重要指标。

3、遭遇champs

c□cleanline□保持美观整洁的餐厅；

h□hospitality□提供真诚友善的接待；

a□accuracy□确保准确无误的供应？

m□maintenance□维持优良的设备；

p□productquality□坚持高质稳定的产品；

s□speed□注意快速迅捷的服务。

每个月公司都对餐厅的champs状况进行打分。因此，检查人员也被称为champs□同时他还有一个中文名字——神秘顾客。因为检查人员是以顾客的身份来餐厅进行检查。员工甚至管理组都不知道他是谁，也不知道他什么时候来。他会以顾客的身份来餐厅买一分餐点，并坐上一段时间，从而给出餐厅champs的成绩。

4、注重团队精神

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作十分非常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的！肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。

另外，我开始一直觉得自己作为一个兼职，那些全职会欺负我，会什么都让我自己做，所以开始去的时候总是小心翼翼，生怕出错，可是事实并不是那样，她们对我都很好，很主动帮你忙... 很多人都很照顾“新手”，尽可能交你所需要的东西。哈哈... 谢谢你们！谢谢你们教会我很多很多东西，有技术上的，有社会经验，真得是“三人行，必有我师”啊！以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教！所以我觉得，这也是我的收获之一！

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会！有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来！真得战胜自己，所以总有一种成就感！

我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些钱，感觉自己像个大人一样，可以自己赚钱，可以靠自己赚取生活费，我的双手原来可以创造价值。虽然微不

足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙！

总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心！我所收获的只有我自己知道！在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗？虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握！

还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大的不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的！另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人！

不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我！挑战自我！虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的！我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊！

以上就是我暑假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确实确实我这半个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种尝试，都是对自己以后很宝贵的充实。

厨房每月总结与计划篇四

20__就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20__，对我而言是意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责

任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从__年进入__和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

1、人事维护__年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2、菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3、服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

4、安全生产纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

5、食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人

负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意。

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次。

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

就餐方面：

我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一

次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等。

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以

方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

厨房每月总结与计划篇五

幼儿的生命安全关系到千家万户的幸福。透过远程培训，听了专家的讲座，我深感幼儿园工作的细微性、重要性。“千

般照顾，不如自护”。家长和幼儿园教师，不仅仅有保护幼儿生命安全的职责，同时要及时检查幼儿园的设备、设施，更重要的是要对幼儿进行初步的安全指导、教育，提高幼儿保护自己的潜力，帮忙幼儿树立必须的安全意识。

一、让幼儿了解一些生活常识，学习和巩固一些自我保护的方法和技能

其实我们孩子生活在家庭、幼儿园和社会的环境之中，意外事故的发生常常是不可避免的，但是透过学习一些自我保护的方法和技能，变消极躲避为用心预防，就能够使各种意外伤害发生的可能性降低到最低限度。如热水、药品是幼儿日常经常接触的物品。花花绿绿的药品会让幼儿误认为是糖豆而吃进肚里。杯里的热水也会因为幼儿不会决定而造成烫伤。那么如何提高幼儿对事件的预见性呢？首先要了解一些生活的常识。我们透过谈话，组织幼儿专门的讨论，倒一杯热水、拿来一些药品，请幼儿讨论一下，从而学会一些自我保护的技能。

二、创造良好的环境，使幼儿构成自我的意识

幼儿园的环境也是关注幼儿的健康和安全的。我们应与幼儿共同创设相应的物质环境，对幼儿进行直观、形象而又综合的教育。幼儿常常在室内乱跑，发生相撞的事情，在室内布置一些安全标记，提醒幼儿注意。但幼儿不了解安全标记，从认识安全标记入手。在认识的基础上，窗台张贴了禁止攀爬的标记；在楼道张贴了下滑危险的标记，时刻提醒幼儿注意安全。

三、透过直觉体验培养幼儿自我保护的潜力

幼儿园里各种器械、各种玩具都有，孩子们能够自由地奔跑，进行游戏，能够说是快乐天堂。但有时玩起来就什么都忘了，往往会对幼儿造成身体上的伤害，这种自身痛苦的记忆是最

深刻的。所以如果看到别的小朋友摔伤磕破时，就能把自己的痛苦记忆类推到别人身上，这种体验会有助于幼儿理解自我保护的好处。以后在活动时，幼儿就自然引起了注意，减少对自己身体的伤害。

四、透过生活中遇到的事情，让幼儿学习和巩固自我保护的技能

中班幼儿好奇心增强，好动，随心所欲的特点，而且不知深浅，不明是非，常常趁老师不注意玩一些危险物品，做一些危险的事或到一些不安全的地点玩。但我们不能因为这些就限制幼儿的活动。虽然他们年龄再幼儿园里不算太小，但他们与需要不断的获取经验，在生活中去不断的探索和反思。在与环境进行交互作用之后从而获得相应的信息、感受。我们要在一日活动中，仔细观察幼儿的一举一动，利用各种教育活动，提高幼儿自我保护的潜力和意识。

经过一段时间的安全教育，我们发此刻活动中大人的提醒在逐渐减少，孩子之间的提醒在增加，幼儿学会了用心地防御。同时，我们也感到，培养幼儿自我保护意识不是一朝一夕的事，需要我们持之以恒，真正使幼儿构成自律，从而获得身心的和谐发展。

安全教育心得体会厨房2