

# 最新饭店概论教案 专业导论心得体会(优秀7篇)

作为一名教师，通常需要准备好一份教案，编写教案助于积累教学经验，不断提高教学质量。教案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇教案呢？下面是小编带来的优秀教案范文，希望大家能够喜欢！

## 饭店概论教案篇一

最近读了《美术概论》这本书。艺术概论是以各门艺术的普遍规律作为自己的研究对象，具体地说，艺术理论要综合地研究、考察人类社会的一切艺术现象，探索和揭示各种艺术现象共有的普遍规律，主要是研究各种艺术现象的共性问题，艺术的基本原理和概念范畴问题。这里需要明确两点：一是艺术理论与艺术史、艺术批评的关系；二是艺术理论与部门艺术理论的关系。

我们必须理解与掌握艺术概论这门课程的学习方法：

2、学习艺术概论要注意结合中外艺术史和中外优秀艺术作品。不了解人类的过去，就不能够认识人类的今天和未来。当然，单就我们的课程学习来说，不可能要求学习者在有限的时间内扩展大量史学知识，只需要我们了解和熟悉教材中列举的艺术史料，熟悉和掌握教材中列举的中外优秀艺术作品，并能够结合这些史料和作品来理解有关艺术理论。

## 饭店概论教案篇二

当我来到南昌大学，来到自动化专业，我不禁又问我自己，选择了自动化，我将来会有什么样的前途呢。

记得四个月前开始大学报名选专业时就毫不犹豫的选择了电

子信息科学类。

这一大类专业，纯粹是处于对它强烈的好奇。经过仔细筛选和比对，终究选择了南昌大学自动化专业，说实话，虽然有老师在选专业前对各个专业做了简单的讲述，但由于高中丝毫没接触过自动化的知识，当时我选择这个专业对自动化还是没有太多了解，随着大一前几个月的自动化导论课的学习以及和高年级学长学姐的接触，我才对自动化学科有一定程度的了解，近日又有幸听到了我们信息工程学院院长的精彩的讲座，听着老师们滔滔不绝、深入浅出的演讲，我对所学专业了解更加深入，也渐渐体会到自动化应用领域之广，对社会影响之深。

自动化是指机器或装置在无人干预的情况下按规定的程序或指令自动地进行操作或运行达到预定的目的。该技术广泛用于工业、农业、国防、科学研究、交通运输、商业、医疗、服务以及家庭各方面。不仅能帮助人从繁重的体力劳动、部分脑力劳动以及恶劣、危险的工作环境中解放出来，更能扩展、放大人的功能和创造新的功能，能极大地提高劳动效率，增强人类认识世界和改造世界的能力。因此，自动化系统必须是开放的，不断从外界环境中获取信息并进行必要的分析、处理、判断、决策、调整和控制。

具有不同程度“自动化”功能的装置古以有之。我国古代的指南车、木牛流马、铜壶滴漏，欧洲的钟表报时装置和一些手工机械，无一不反映人民的聪明智慧，多少都带有一些“自动”的味道。但真正刻意设计出来取代或增强人的智能功能，从而能在不确定的条件下保证实现预定目标的自动装置最早应属瓦特发明的蒸汽机上的离心调速器。它自觉地运用了反馈原理，从而能在锅炉压力和负荷变化的条件下把转速保持在一定的范围。

20世纪是自动化技术飞速发展的一个世纪，这与控制科学与技术的发展紧密相关。它作为自动化技术的理论基础，在20

世纪经历了若干重要的发展时期：如20世纪初的lyapunov稳定理论和pid控制律概念；20年代的反馈放大器；30年代的nyquist与bode图；40年代维纳的控制论；50年代贝尔曼动态理论和庞特里亚金极大值原理；60年代卡尔曼滤波器、系统状态空间法、系统能控性和能观性；70年代的自校正控制和自适应控制；80年代针对系统不确定状况的鲁棒控制；90年代基于智能信息处理的智能控制理论等。

自动化技术时时在为人类“谋”福利，可谓无所不在、无处没有。

自动化技术正在迅速地渗入家庭生活中。比如全自动洗衣机，不用人动手就能把衣服洗得干干净净。电脑控制的微波炉，不但能按时进行自动烹调，做出美味的饭菜，而且安全节电。电脑控制的电冰箱，不但能自动控温，保持食物鲜美，而且能告诉食物存储的数量和时间，还能为烹饪美味佳肴提供建议。还有空调机能提供温暖如春的环境，清扫机器人能打扫房间等。

在工业的制造业中，数控技术的产生、柔性制造系统的应用、计算机制造系统的开发象征着自动化在工业生产上的霸主地位。采用数控技术，用软件控制代替硬件控制，有利于降低成本、提高加工的精确度。由于减少模具的使用，缩短了产品的研制周期。使得工业技术有了较大的提高，而柔性制造系统则解决高度自动化与高度柔型化需要之间的矛盾。柔性制造系统不仅实现自动化生产，还在一定的范围内满足不同加工任务。具有高精确度和高效型的特点！这些优点是适应市场不断变化的特征。

而我们耳熟能详的工业4.0正是工业自动化的真实写照。

在生活中我们最常见到的自动化可能就是人工智能了。

人工智能研究的主要是如何用机器模仿人类智能活动的某些

方面，延伸人脑功能的问题。

人工智能作为一个前沿科学，发展极为迅速，最具影响力的分支有基于“知识表达”的专家系统和“简单处理器的复杂系统”——人工神经网络。这些领域不仅具有深刻的认识论意义，对许多科学和技术领域的发展有深远的影响，而且在自动控制、信息处理以及将计算机用于判断决策和问题求解的应用领域里都得到了广泛的应用，表现出巨大的生命力。

虽然自动化应用领域广，学生就业领域宽，但很容易产生广而不精的现象。孔子曰：术业有专攻。仅仅对于各方面的知识略知皮毛，没有深入的方向怎么能成为专业人才呢，所以我们得扎根也它，真正的进入它，去学习它。自动化专业作为一门理论与技术相结合的学科，其学习方法与纯理论知识和纯实践技术的学习有很大的不同。

首先我们得学习好数学，数学，作为几乎一切工科知识的必备理论工具，应该首先引起我们的高度重视。

自动化，作为新兴的前沿学科，几乎每天都在发生着巨大的变化。真正要学好自动化专业，最起码得保证自己能跟上时代发展的进程。对于飞速发展的科技知识要保持高度的敏锐感和终生学习的基本素质。

## 饭店概论教案篇三

这是我至今为止度过最长的一次假期，同时，也是我收获最大的一次经历！

此次寒假期间，为能充分利用自己大学生的身份，我在假期中为自己找到了一份“简单轻松”的服务员兼职工作。并在寒假里，在工作的环境中充分的锻炼了自己。

### 一、进入社会的体会

作为一名大学生，即使在如今校园的生活中已经加入了很多的社交元素。但不得不说，当我真正走上社会的时候，心中还是止不住的感到陌生、害怕。走上社会不难，走出校门就是，但真正的融入社会，并独立自身的在社会中表达自己却着实是一个大跨越。

在平时的生活中，我也算是一个比较开朗的人，但在这次活动的求职工作中，我依旧花费了一些时间去准备和适应，才让自己能顺利的在工作中与能与人交流。

但虽然开头的第一步有些难，可当迈出了第一步后，一切却又如水到渠成似的自然而然的的发展了起来。这也让我感到自己在大学这些年来的锻炼确实为我储备了不少的力量和能力。

## 二、工作的感受

作为一名大学生，虽说不是体育专长，但平时我对自身的体力也是有一定自信的。为此，在看到这份工作的要求后，我才选择了它。但此次的工作，却充分让认识到自身的社会经验以及判断能力是多么的浅薄。

作为一名服务员，虽说看起来是很简单的工作。但我却只考虑到了“幕前”，在客人用餐的时候，服务员只用负责点单、端菜、整理。但当客人离开后，我们却还有其他的工作需要完成!如：“打扫、准备、处理垃圾”等等。这都是我没有充分考虑到的地方。

虽说工作的辛苦确实有些超出了我的预计，但在这样的体验下也同样给我带来了新的知识和进步。并让我更加充分的体会到了工作的辛苦。

## 三、自我收获

体会这次工作，最大的感受还是工作的辛苦。虽说是简单的

工作，但一天下来能休息的时间也很少，并且还可能会因为犯错受到批评和教训。虽说这次打工店里的老板人很好，但也让我充分认识到了社会工作的严格。

其次，通过这次的经历我也感受到自己在社会生活中有许多经验的不足。虽说现在在学校还没有太大的影响，但在走上社会中却会造成不少的麻烦，为此，我也积极学习的并锻炼了自己的这些能力。

总的来说，这次的实践体会给我带来了很大的收获，尤其是在我的独立能力上，更是得到了很大的成长。在今后的大学生活中，我也会更加严格的要求自己，让自己在下次能以更加积极、优秀的情况去面对社会的道路！

## 饭店概论教案篇四

“长大是很快的事情”，及时在来到了大学我仍然感到自己有很多不够成熟的地方。但此次，仅仅只是经过了在社会一角的努力工作后，我却在思想上发生了巨大的改变！

此次在xx饭店打工的社会实践让我经历了很多不曾体会的事情。如今的我对于生活和社会有了全新的认识和感觉。相信这会给我今后的人生道路也带来许多的改变。

此次走出校园的社会实践让我遇上了很多人很多事，这些都让我对社会的环境认识渐渐变得完善起来。回顾这段时间，尤其是在自己公司地点的领导和同事们的更为密切。从和xx饭店的大家的接触中，我体会到了在团队之间的温暖，已经对于工作的规则和要求。这些对我都是非常陌生的感受。

先来说说工作的环境吧，作为一名临时的员工，我并没有什么特别的固定岗位，几乎在工作时间里有什么做什么，因此在饭店的各个区域都有我的身影。但在工作中，无论是洗菜

洗盘子还是为客人上菜，在这些工作中并没有能称得上是简单的工作。无论是什么工作，总会有自己的要求和规定。就像打扫时要求干净整洁、上菜时要求有礼又及时，仅仅是一个饭店中的各个基础岗位都有各种各样的要求，更别说其我还不了解的岗位，想必会比现在更加复杂和困难。

但同时，面对这些困难的.时候我也并不是一个人！在我身边的领导和同事们都对我这个新人非常的热情！身边的前辈们虽然年纪并不大我多少，但在工作的经验上却是十分丰富的，而且他们都非常照顾我这个后辈，总是交给我一些工作的技巧和方法，帮助我有效的完成自己的工作。更好的体验到团队的热情！

此次在社会的打工经历，让我对原本陌生的社会有了全新的认识。尽管在社会中还有很多我不了解的事情，但在我进行社会实践的这一路上，却受到了很多人的帮助，这让社会在我的感觉中也不再那么可怕和陌生了！但同样，在工作中的辛苦体验也教会了我社会的工作生活的并不轻松的道理。

为此，在今后的大学生活中，我会更加积极的督促自己，在学习和生活中多多的锻炼自己，为自己今后正式走入社会的环境做好准备！相信当我再次进入社会的时候，一定能收获比现在更多的体会！

这次暑假，我利用了这两个月进行实践了，在这次实践当中，我体会到了生活的辛酸，也体会到了知识的力量。所以在本次实践结束之后，我想就此谈谈此次打工的一些所感所想。

这次在打工的过程中，我认识到了在社会上生存是比我们想象中更难的。有很多事情我们都无法去掌控，也没有那个能力去解决。所以只有不断的积累经验，我们才有可能真的去成长，真的成为一个大人。这一次实践确实告诉了我很多的道理，也让我逐渐明白了作为一名新时代的青年，我应该具备怎样的素质，这些都是我今后在学习当中也要去思考的问

题。

和几个同学一起，我们进入了一家饭店做服务员，一开始我也是和大家一起做服务员的工作，到时候来饭店的一个前台走了，加上他们知道我做过收银工作，所以让我也去做前台了。这两个岗位的经历，也让我清楚了自己的能力。在做服务员的时候，我的优点是热情开朗，对待顾客态度很好，并且做事细心周全，很少出现一些服务不周的问题，顾客对我也是表示肯定的。

后来在做前台的时候，我出现过几点错误，一是在收银的时候不够细心，有时候总是漏掉了一些东西，然后只能从自己的工资里扣。虽然平时我比较的严谨，但是我发现在收银这份工作上，是要保持绝对的警惕的。如果我有什么大的失误，是我自己承担不了的。

在这两个岗位上，我认为自己还是收获了不少的，至少我觉得现在的我比之前更好了，这也是实践的最终意义吧。这次在服务员这份工作上，我认识到其实自己还是很擅长去做服务工作的，这份工作首先可以锻炼我们的心态，也可以锻炼我们应对能力，对我们的成长是非常重要的。尤其是作为一名大学生，首先就是要有这样的觉悟，突破自己，适应社会的觉悟。

不管什么层次的工作，体验过了，就会明白，不管是一个什么岗位，我们所要面对的压力，都是我们可能无法承担的，我们唯一可以改变的，就是变得更强，让自己有足够的力量去抵抗这样的难关，打败它，然后成为一个新的自己。这次打工的经历让我明白了知识的重要性，想要实现自己更多的价值，首先就多去提升自己吧，好好学习，成为一个更强大的人！

# 饭店概论教案篇五

## 体会

### 暑假饭店打工社会实践心得体会

本着一颗不为利益，只为在实践中磨练自己，在实践中寻找自己的不足，更为在实践中能成长自己的心，我开始工作，深处其中体味了一下这份工作的酸甜苦辣。

工作第一天，领班把任务分配了一下，大家便开始了新一天的劳作。孰不知我这个新手什么都不会，似乎大家都认为是约定熟成的东西了吧，我向别人求助了一下，拖地时，但我还使尽浑身解数努力去拖，总算是干净了，擦擦额上的汗珠，我真感到累了，不光是拖地，像擦杯子整餐具，这些活儿跟我们平时干的都不一样，看这些老手们干的都是有板有眼的。

虽然不是很上手，但我觉的很欣慰，让我懂得了，生活中琐碎碎的事很多，但他们中都隐含着各自的规则，需要我们去遵守，去感受，不容一点的忽视懈怠，只有这样，我们才能收获许多，成长更多。

刚来的前两天是给我们培训的，别认为服务工作是一份简单的工作，为了让我们熟悉饭店的基本工作流程和熟悉菜品，所以我们干起了传菜。虽然传菜部基本上都是男生，我们证明了女生也可以干的一样好。

这家饭店是一家四星级的商务涉外饭店，每一个饭店都有好几个岗位，各个岗位的要求不一样。这家饭店岗位主要有前厅、餐饮、客房、酒吧、商品部、康乐等，而各岗位中又有小小的岗位组成，我的主要工作是餐厅服务员。

餐厅是饭店中的一个重要部门，是客人用膳的主要场所，也是饭店获得最佳经济效益、弹性最大的部门之一，它的服务

特点是服务员直接对客人提供对面的服务，个量大，时间长，需求多，为了满足宾客的不同需求，必须做到美味佳肴，令客人吃得满意。工作很苦很累，明天都要忙到晚上九点之后，但是我却从中学到不少书本上没有的知识，也顺利的将所学充分运用到实践之中，做到了理论和实践的结合。

每天上班时间不固定，每周都会给我们排班，有早班，中班还有晚班。上班时开会领班就会给我们介绍菜名及价钱和今天的工作日程，还有今天客人订好的包间，哪几个传菜员去哪几号包间服务上菜等等。11点开始站岗了，迎宾在门口等待来临的客人，中午十二点到两点是客流高峰期。4点半过去又开始打扫卫生。晚上五点到九点又是一个客流高峰期。

## 打暑假工的心得体会

第一次打暑假工，第一次做一名普工，第一次真正的踏出社会，第一次&bd&bdxxxx年的夏天，给了我太多的第一次，人生也是从无数个第一次开始的，我真心珍惜这一次给我的磨练，这一次的感动。

回首那段日子，仿佛还在昨天。昨天的我，在河源市高新区西可通信有限公司模具厂真空电镀部当一名普工，主要负责生产制造流水线上的工作。还清楚的记得第一天跟同学去报到的情景，夏日炎炎五个人在陌生的地方，大包小包的行李一路随行，那个壮观引来无数人侧目，说真的，当时心里就是有一种感觉，丢人!第一天给我心灵好大的感触，就是再怎么也要好好读书，以后别走这样的路。

没来之前，一直就有心里准备，打工的生活会好苦，但是来了之后才知道现实的比想象的更辛苦好多，不仅是身体上的劳累，还有心灵上的压力，时刻感觉透不过气来。既然做了一份工作，就要把它做好，对它负责到底，但是很多时候因为自己的粗心大意或不熟悉把产品给搞砸了，挨批评就少不了了。

在这里实行的是两班倒的工作制度，刚开始时真的好不能适应日夜颠倒的生活，上夜班的时候很容易打瞌睡，工作效率也不高，生活规律又全乱了套，一方面是来自自己生活上的原因，一方面是工作做得不到位，来自上级的压力，一时间，真的有了打退堂鼓的打算。

但是，转念一想，我好不容易才进来的，别人都能坚持住，为什么我不能？所以一直憋着一股气，只要别人能做的，我就能，越是打压我，我就越是不服输，不到最后一刻我绝不低头，所以一天一天的熬了过去。也好在，那里的员工都很好，无论是工作上还是生活上都给予我很多帮助与鼓励，跟她们在一起不单只是学到东西，还很开心，在她们的热心帮助下，我也慢慢适应了那里的生活节奏，越做越顺，越做越开心了。

在那里给我感触最深的，体会最多的，不是生活、工作苦不苦，而是工作的责任心。我敢说那里的员工大部分对待工作都是很有责任心的，由于公司实行的是分班制，以产品的良率为标准，两个班进行比较，好的表扬，差的找出原因，要是不能提高良率，组长就有责任了，挨批是正常的，跟着的我们也并不会好过啊！

必然会加大工作量。一开始时，我们都没想过这些东西，只是一味的想着日子快点过完，熬出头就行了，但后来慢慢明白熟悉之后，就一心想着不输给另一班，从此每天就有了一个念头，好好干，提高良率，似乎这样干活就有了干劲，生活就有了目标一样，这样的每一天都不是混混度日的了，而是更有了精神，更有了一份责任，这样的生活也是更快乐的，因为我们感受到了我们都很齐心，我们感受到了付出后的回报，体会了工作上的成就感。

在那里工作还给了我另外一个体会，就是员工的学历跟工作效率是挂钩的。以前总是以为做一名普工，不需要很多的知识，但是进去工作后才发现，像我们这些做暑假工的明显比他们那些接受文化少的员工更有素质，工作起来更有效率跟

质量。我们了解到在一线工作的普工他们的学历都不高，很多都没有初中毕业的，年龄也相对较小。

在工作上明显跟我们是有一定得差距的，例如说他们工作上不会灵活变通，可能是我们都是从学校出来的，我们相对于他们也比较听话，容易接受上级工作的安排，还有工作的领悟性我们也相对比他们的高，很多工作我们都是点到则明，而他们却要一定的时间，还要别人耐心的教，这些都是有明显的差异的。所以在那里的领导都比较喜欢我们，走时都不舍得让我们走。

总之，在这短短将近两个月的普工生涯中，给我感触最深的，用一句话概括就是知识决定命运，没有知识你就只能做最基层的工作，并且在工作中素质方面也会表现出来你与别人的差距。所以经过这次的锻炼使我更珍惜现在的学习生活，让我更懂得要去学习更多的文化知识，或许现在还没有感觉到它的作用，但是在以后的工作中它一定会立竿见影的。也希望大家都能明白这一点，多多努力为将来奋斗！

社会实践报告 | 社会调查报告 |

## 饭店概论教案篇六

到某餐厅已经两周了，之前一直对餐饮得理解是：它是集诱人的美食，端庄得体的礼仪，华美大方的装潢艺术，淡雅秀丽的妆容，能言善辩的口才为一体的长盛行业，日益欣欣向荣。带着一份对餐饮的好奇和喜爱，期待揭开它神秘的面纱，所以我来到了这里，它是一个大家庭，让我们感到很温馨和快乐，不论从开荒还是到现在的试营业期间。

我们的服务理念是：“亲情一个家，贴心为您”。

在这段时间里，作为一名宴会服务员，我想做好餐饮，美味的佳肴是前提，大厨们都做得很用心，客人都比较满意，那

我们服务员就得做好服务工作，让服务物超所值，把产品融入到企业文化内涵中去，让它带着文才来到客人面前，走进客人心里，更是非常重要的，所以我想到了服务附加值。

细节决定成败，细节留住客人，记得卞总说过，要做好细节服务，比如说：客人感冒了要及时告诉厨房，可以为客人熬上一碗姜汤，虽然是一碗姜汤，但是客人会很感激你，会觉得你为他着想，正所谓：“礼”轻情意重，可谓说得就是这个了，也响应了企业品牌的号召，打造绿色健康品牌，亲情一个家，贴心为您。

服务，服务，还是服务，这是我们吕领班倒茶的一个小小的典范，比如给客人倒茶时他会一边倒茶水，一遍说领导您的茶水，祝你喝出一个好的心情。我觉得很好。还有在客人点菊花茶的时候，可以为客人解说一下，菊花清热降火，冰糖温胃止咳，还能养生等等，这都是一中无形的品牌服务附加值，虽然一般，无形却很有型。客人会很享受的去和每一杯茶水，因为他知道他喝得是健康和享受。

服务附加值，为服务锦上添花。诸如，过生日的长寿面，如果干巴巴端上一碗面条，会很普通，如果我们端上去后轻轻挑出来一根，搭在碗边上，并说上一句：长寿面，长出来。祝你福如东海，寿比南山。客人会感觉到很有新意(心意)，很开心，这碗面也就变得特别了。

还有好多典故，在餐桌中的适当讲解运用，都是很有意思的。小礼品的赠送，也可加入自己的语言来美化：例如领导，这是本店精心为你准备的小礼品，紫砂壶，紫气东来…又或者赠送的果盘，假如都是小番茄的话，我们就可以说：先生，女士，您的大珠小珠落玉盘来了等。

记得有句谚语说过：你怎样对待别人，别人就会怎样对待你，客人也是一样。当我们给予客人优质的服务时，客人也会深深的体会到。他们很多时候也的“赠人玫瑰，手有余香”，

像山东倒酒的文化，很有讲究；地方特色；星际酒店好的服务方法等的。

服务附加值，我认为：做好餐饮，作为人员服务，我们不仅要知道菜品色彩的搭配，让客人迫不及待的想吃，细细品尝；要学会得体的语言，礼仪，让客人感到亲切；要了解营养学的知识，满足客人需求。

服务附加值，服务员的葵花宝典，企业创造更多价值的小配方。

小饭店服务员工作心得体会篇3

## 饭店概论教案篇七

一、通过职业素质的培训：使我树立了正确的从业观念，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

2、迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

3、积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的原泉。

4、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

5、要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

7、责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

8、平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

9、团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。