

烹饪小组活动计划(模板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。我们该怎么拟定计划呢？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

烹饪小组活动计划篇一

小组名称：

指导老师：

工作人员：

理念

让孩子们学会表达、学会讨论、学会思考、学会倾听、学会评价。现在很多孩子都是独生子女，上学回来就是看电视、玩游戏，生活比较单调、比较乏味，和小区的其他小朋友接触比较少。通过这个成长小组，把小朋友聚到一起，给他们搭建了一个很好的平台。他们可以在小组中，交到很多好朋友，学到一些他以前不知道的知识，做一些以前没有做过的事情。小组工作的理论基础分别是：需要理论、小组动力学理论、社会学习理论、镜中自我理论、交流分析理论。

需要理论应用于小组工作中，就表现为可以帮助小组工作人员：
1把握小组方向；2明确小组目标；3更好的理解组员的互动关系。

小组动力学理论应用于小组工作中，我们可以看出：
1小组工作是借助小组场工作的一种形式。
2民主型是小组工作的主要领导形态。
3共同活动为中介增进小组的凝聚力。

社会学习理论应用于小组工作中，体现出下列特征： 1它强调人们通过观察和模仿他人的行为就可获得改变，形成新的行为方式。

2小组可以提供丰富的替代强化资源。3从认知在学习中的重要地位中可以肯定人的尊严和能动性的巨大作用。

镜中自我理论应用于小组工作中，就体现在以下几个方面：

1小组是一个微型的社会缩影，是一个通过互动而存在发展的有机体。

2小组工作所提供的密切的互动和真实的回馈，可以帮助组员在小组中感知他人对自己的反映和评价，建立更正确的自我意识、自我形象以及自我评价。3重视首属小组的作用。

交流分析理论应用于小组工作中，我们可以看到： 1交流分析理论解释和描述了人与人之间的互动、沟通，因此非常适用于小组工作，尤其是治疗模式和发展模式的小组工作。2交流分析理论对人格的描述，尤其是强调个人的三种自我状态的自然出现，可以帮助我们在小组过程中分析和另外自己的人格结构，学习顺畅地与他人沟通。

3小组可以帮助当事人把焦点放在个人的早年生活，帮助组员了解自我的生活态度、沟通形态以及个人的能力不能充分发挥与个人早年束缚的关系。

4小组可以提沟一个互动的情境，是成员可以尝试和练习新的沟通方式，增加他们的自我察觉，改变他们的生活态度，最终开始新的生活。

小组的目标 1、帮助每个组员认识和了解自我的成长现状，认识到自身存在的缺陷

2、在实践中学会沟通、分享和奉献，培养和激发学员之间的

团队合作精神

3、让小组成员在小组中获得快乐，并为以后的学习、工作、生活打下基础服务对象

2、特点：希望在小组中获得快乐、获得成长 招募方法

1、于宣传栏张贴招募海报

2、于社工实验室设立报名点，准时接纳报名人员

3、若人数不足，可致函邀请并加大宣传；人员过剩，则经过小组筛选

烹饪小组活动计划篇二

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，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师。

2、教学模式与特点

本计划是按照校企合作分段式培养“双元制”教学模式进行教学设计和课程安排的。第一年安排基础课程，在学校完成教学工作；第二年安排专业课程，由学校和企业共同完成教学工作。在专业课的教学安排上，理论教学和实操技能训练学时比例一般应掌握在1:2。“双元制”教学模式在理论教学上讲究广而浅，专业技能教学上要求熟而精，学生毕业后具备“一广三强”的特点，即知识面广，动手能力强，适应能力强和应变能力强。

3、计划中的专业课程设置和实施以教学模块为基础展开，主干课程共三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。教学实施过程中，每一模块的基本知识和基本技能的学习构成了若干小模块。涉及每一大模块的教学内容都必须由理论教学和实践教学相结合，边进行理论教学，边安排学生上岗实践。在理论教学上，由任课教师按教学计划的安排组织教学；在上岗实践中，由师傅按操作规程指导学生进行实操技能训练。

二、招生对象及学习年限

本专业招生对象为初中毕业生。实行学分制，按两年安排教学计划进程表。

三、课程设置与教学要求(一)本计划的课程由文化基础课和核心专业课组成。文化基础课含政治课和文化课，专业课主要有三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。每个模块都包含学生需要学习的基本知识和基本技能。总学时不少于1980学时(理论教学和技能训练总学时数)。

(二)本计划所列核心专业课程一般应安排理论考试和技能考核，每学期考试考核门数不超过 5 门。

(三)本专业课程设置的一般要求是理论相对简单，内容比较全面，注重各项操作的质量标准训练和实践技能培养。

四、教学计划进程表(见附表)

五、课程说明

(一) 文化基础课(1)语文(2)数学(3)英语

烹饪小组活动计划篇三

一、业务培养目标

培养21世纪社会主义现代化建设和人类可持续发展需要的德、智、体、美全面发展的，掌握烹饪与营养教育专业基本理论、基本知识和实践技能，有烹饪管理、营养配餐及教育能力的高级应用型本科人才。

学生毕业后，能在中高等职业院校和餐饮企业及相关科研机构从事教学和管理等工作。

二、业务培养要求

本专业学生主要学习教育学、教育心理学、烹饪化学、烹饪营养学、烹调工艺学、现代酒店经营与管理等方面的知识和技能。毕业生应获得以下知识和能力：

1. 掌握马列主义、_思想、_理论、三个代表的基本原理，热爱祖国、具有良好的思想道德，遵纪守法，爱岗敬业。
2. 掌握教育学、心理学的基础理论和基本方法，具有良好的教师素质和从事烹饪与营养教学和科学研究的基本能力。
3. 掌握一定的化学基础知识和技能，以及烹饪与营养教育的最新科研进展和动态，具有科研、创新、创业能力。
4. 掌握文献检索、资料查询的基本方法。
5. 掌握一门外语，具有听、说、读、写、译的能力。6. 具有熟练的计算机应用能力。
7. 具有健康的体魄和良好的心理素质。

三、修业年限

修业年限为3至6年，招收高中毕业生。

四、授予学位 教育学学士学位

五、主干学科 教育学 营养学

六、主要课程

七、毕业合格标准及学位要求

学生在校期间，必须修完规定的必修课108学分，选修课47学分以上，教学实习、毕业实习、毕业论文、科研训练、专业劳动、军训入学教育、社会实践、毕业教育等44学分，共计199学分。通过论文答辩，准予毕业。通过学位外语和国家计算机二级，方可授予教育学学士学位。

八、必要说明

1. 专业选修课和公共选修课可分为必选和自选两部分，必修课要求每位学生必须修完规定的全部课程，达到规定学分要求；自选课可根据自己的爱好修够规定的学分，但选修课一旦选学，必须修完且合格，否则按选修不合格处理。2. 必修课主要是培养学生的文化和专业基础能力，任选课主要是以拓展学生的知识面和知识、创新能力。无论是必修课或任选课在考核过程中，一次没通过者，均需要重修。3. 毕业论文要实行制度化管理：使学生明确毕业论文的基本教学目的、选题和审题的工作程序、毕业论文的成果形式等，同时鼓励学生对自己感兴趣的其它课题进行开发研究，进一步培养自身的动手能力、创新能力，每个指导教师应对整个毕业论文阶段的教学活动全面负责，对每名学生要实行规范化管理，学生完成毕业论文后，各教研室应按毕业论文规范化要求进行审查，审查合格后按照答辩程序和评分标准，让每名学生

进行答辩并给出成绩，最后要做好毕业论文的总结和归档工作。

九、实践教学环节

实践教学环节是将理论知识应用于实践教学的重要手段，是培养学生实践动手能力的主要措施，在教学中，应按照实习教学大纲的要求，充分利用实验室或实习基地的有利条件，加强实践教学技能训练。并根据教学内容制定详细的教学和考核实施方案。具体安排如下：

(1) 教学实习：本教学计划规定在第7学期对面点制作技术、烹调加工技术、营养配餐与制作技术进行10周的教学实习。

(2) 毕业实习：在第8学期进行，共14周。

(3) 军训入学教育：在第1学期开学初进行，共安排4周。

(4) 科研训练在第2学期进行，共1周。

(5) 毕业论文：第8学期在教师的指导下完成毕业论文。

一、培养目标

培养方向：培养有社会注意觉悟，热爱旅游服务事业，具有良好的素质和良好的职业道德，掌握从事厨师所必须的文化知识、专业理论知识和较强的专业操作技能，具有创新意识和接受终身教育实用型初、中级的中西餐烹饪厨师。

文化水平：进一步提高学生的文化水平，掌握专业所需要的文化基础和基本技能，为日后再学习、再提高打好基础。

二、学制及招生对象 学制：三年

招生范围及对象：全市应届初中毕业生

三、课程设置与教学要求:(一)德育课与文化课

(1)政治:使用国家教委审定的中等职业技术学校政治课教材(试用),以建设中国特色的社会主义理论为主要内容,进行马克思主义、_思想、_理论教育,进行科学世界观、人生观教育,培养学生运用马列主义的立场、观点、方法观察分析问题和参与社会实践的能力,提高学生的政治素质和思想道德素质,为其逐步树立科学的世界观、人生观打下基础。

(2)职业道德:使用中等职业技术学校教材对学生进行以人民服务思想为核心的职业道德基本常识教育,特别是进行道德基本规范的教育和训练,使学生明确社会主义职业道德基本规范的具体内容,树立敬业意识、质量意识、团结协作意识、改革创新意识、增强法制观念、提高辨别、抵制行业不正之风的能力,为学生形成与其将来相适应的良好职业道德和职业行为奠定基础。

(3)语文:使用人民教育出版社职业教育室编著的职业高中课本语文第一到第四册。第四学期参加全市毕业会考。通过教学训练,提高学生理解和应用祖国语言文字的能力,培养学生具有一定的阅读能力、写作能力和口语能力,使学生掌握基本的学习方法,能阅读欣赏文学作品,并为阅读文言文打好基础,养成自学和运用语文知识的良好习惯,为学生继续学习打下良好文化基础。

(4)数学:使用人民教育出版社职业教育室编著的职业高中课本数学第一、二册。第四学期参加全市毕业会考,讲授代数、三角、立体几何、解析几何等基本内容,掌握数学的基础知识和基本方法,培养学生的运算能力、思维能力、空间想象能力、分析问题和解决问题的能力。

(5)英语:使用浙江省人民出版社的省编职业中学统一教材(英语)一、二、三册。通过教学使学生掌握一定量的词汇和短语;掌握必要的语法基础知识,能借助工具书看懂简单的专

业资料，能进行日常交际的简单交谈；在听、说、读、写四个方面为能较顺利地进入专业英语的学习打下坚实基础。

1、《烹饪原料知识》：讲授烹饪原料的基础知识，使学生熟悉各类原料的产地，上市季节、感官品质指标和用途，掌握主要的检验和储存保管方法，为学习烹饪打下良好基础。

2 《食品营养与卫生》：讲授现代营养卫生学的基础理论，了解食物的各种营养素及其对人体的作用，使学生懂得如何在烹调中保持利用和提高营养素的效能，掌握食品卫生法并与传统烹饪技术相结合，达到卫生标准，符合营养原则。

3、《中餐烹调技术》：烹调技术是烹饪专业中的一门主课，是菜肴制作一项专门技术，是专业课的重点，通过学习能使学生比较熟练地掌握火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，筵席知识等内容，在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，课堂操作，生产实习，进行操作技能训练，达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。

4、《面点制作技术》：使用高等教育出版社出版的《面点制作技术》和自编讲义，教授点心制作的一般原理和基本操作要领，不同面团，馅心的性质，特点，调治方法，能制作花色点心和当地常见的面点品种。

5、《餐饮成本核算》：使学生学会筵席菜单的编配，材料选用和价格的核算，懂得降低成本，提高经济效益的重要性，做到既能正确核算成本，毛利率和售价，又能制作菜肴，成为一名现代烹饪技术人员。

6、《烹饪原料加工技术》：使学生明确加工技术在烹调中所占的重要地位，同时加强学习“三基教育”，使基本知识，基本理论，基本技能紧密结合实际，通过学习使学生掌握好原料的初步加工，涨发，刀工技术，食品雕刻等知识，并能熟练掌握刀功刀法，配菜，冷拼等基本技能。

7 《冷菜制作与食品雕刻》：讲授工艺美术的构图，调色，雕刻，造型等一般常识，使学生提高审美观和鉴赏水平，增强对菜点的配色和造型能力，为学好专业的装盘，筵席，雕刻等打好基础。

8、《舟山海鲜菜谱》：了解舟山海鲜的种类，特点，适合的烹调方法，海鲜菜肴的制作过程，人文典故，为烹调教学的实践活动提高技术指导，使学生毕业后能尽快适应工作岗位。

1、《舟山海鲜菜谱》

2、《舟山海鲜夜排挡文化》

3、《普陀素食文化》(三)实习

1、教学实习

文化课、专业课、专业实操(教学实习)=3:3:42、综合实习

第四学期为期三个月见习

第五、六学期为期十个月的毕业实习

3、考证、考级安排

一、专业名称、招生对象与学制(一)专业名称

本专业招收初中毕业生或具有同等学力者，学制3年。

高中文化程度毕业生(可免学课程设置中的文化基础课程部分)，学制1年。

二、培养目标、人才规格(一)培养目标

本专业所培养的人才应具有以下知识、技能与态度：

1. 具有基本的科学文化素养，掌握本专业必需的文化基础知识，具备适应职业变化的能力和继续学习的能力。
2. 掌握有关餐饮经营和食品营养与卫生等方面的基础知识，具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。
3. 掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识，掌握有关中、西餐烹调的基础知识及其操作技术。
4. 具有进行餐饮成本核算的能力，有创新意识和立业创业能力
5. 学生可根据就业方向必须考取劳动部门颁发的中级中式烹调师或中级中式面点师职业资格证书。学生可自愿考取劳动部门颁发的中级营养配餐员职业资格证书。

三、教学内容与教学要求

教学课程分为文化基础课程、专业课程、选修课程、二课堂课程、顶岗实习课程五部分。(一)文化基础课程 1. 德育(140学时)(1)职业道德与职业指导(32学时)本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。(2)职业道德与法律(36学时)本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。(3)经济政治与社会(36学时)本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。其任务是使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。(4)哲学与人生(36学时)本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程。其任务是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社

会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。2. 语文(156学时)本在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。3. 数学(68学时)在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容：集合与逻辑用语、不等式、函数、数列。通过教学，提高学生的数学素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、数形结合、逻辑思维和简单实际应用等能力，为学习专业课打下基础。

烹饪小组活动计划篇四

(中级工，学制三年)

一、指导思想

- 1、以国家职业标准为依据，培养合格的中级技能人才。
- 2、坚持理论与实践相结合，突出职业技能训练，注重对学生分析问题与解决问题能力的培养。
- 3、紧密结合行业、企业生产实际需求，注意学生素质的全面提高。
- 4、体现现代科学技术的发展，突出教学的科学性和先进性。

二、培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具备从事餐饮或饭店

管理的理论知识与职业能力，能从事厨房原料采购、加工，红案、白案、凉菜制作，营养配餐等一线的技术人员和厨房管理和餐饮企业管理的中级技能人才。具体要求是：

1、思想品德

培养学生具有良好的行为规范、职业道德和法律常识；知荣辱，爱祖国，敬业爱岗，诚实守信，遵守社会公德，具有团结合作意识和创业精神以能良好的人际沟通能力。

2、身心健康

使学生了解体育、卫生、保健知识，掌握体育锻炼技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，具有健康的体魄和心理状态。

3、专业基础

（1）了解中式烹饪相关的历史、地理、民俗、美学等基本知识；（2）掌握中式烹饪相关的原料学、营养学基础知识；（3）熟悉烹饪相关法律、法规和操作规程；（4）掌握营养学的理论知识，了解厨政管理流程；（5）了解中式面点发展历史，主要流派的特点。

4、专业技能

（3）掌握中式面点常见品种的制作技术，通晓原理。

三、教学计划表

烹饪专业教学计划进程表

四、课程设置及要求

1、法律常识

了解有关法律基本知识，初步做到知法、懂法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力，做到依法律己、依法做事、依法维护权益、依法同违法行为作斗争，成为具有较高法律素质的公民。

2、职业指导

了解国家的就业方针、政策、就业环境与就业途径，以及求职方法和技巧；掌握职业道德基本规范，陶冶高尚的职业道德情操；树立正确的择业观念，增强职业意识，提高就业能力。

3、体育

提高学生的体育技能和身体素质，达到相应的国家体育锻炼标准的要求；养成良好的体育锻炼习惯和卫生习惯，不断提高身体素质，以适应企业生产劳动和参加社会主义经济建设的需要。

4、语文

主要内容包括现代文和文言文阅读训练、文学作品阅读训练、写作和口语交际训练。通过学习提高学生读、写、听、说的能力，进一步提高学生对记叙文、说明文、议论文的理解能力和语言表达能力，使学生正确运用祖国的语言文字，提高文化素养；结合专业特点，加强应用文的练习。

5、数学

主要内容包括集合与逻辑用语、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列和极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列组合、统计初步。通过学习提高学生的数学素养，提高学生的思维能力、空间想象能力、数形结合的能力、运算能力和解决实际问题的能力。

6、英语

主要包括基础词汇、基础语法和听、说、读、写的基本技能。通过学习使学生掌握英语语音、语法、词汇的基本知识和听、说、读、写的基本技能，掌握简单的日常用语，能够借助词典看懂本专业简单的说明书、手册。

7、礼仪修养

通过本课程的学习，使学生掌握常规的公共关系与社交礼仪的知识和技巧，培养礼仪意识，提高礼仪修养，塑造良好的个人与组织形象，为将来的事业发展奠定坚实的基础。本课程教学的基本要求是，透彻地讲授基本知识，同时注重理论联系实际，将理论教学与实际分析、案例教学相结合，使学生在掌握理论的同时，提高个人形象塑造与建立良好人际关系的实际能力。

8、普通话

和课外活动相结合的基本原则，以理论为指导，以训练为主导，教学手段尽可能多样化，在讲授、示范、训练、讨论、模拟表达等常规方法的运用过程中，增强学生的学习兴趣。

9、心理健康知识

帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法；指导学生正确处理各处人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力；正确认识自我，学会有效学习，确立符合自身发展的积极生活目标；培养责任感、义务感，养成自信、自律、敬业、乐群的心理品质，提高全体学生的心理健康水平的职业心理素质。

10、烹饪营养与卫生

通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

11、烹饪工艺美术

课程内容包括烹饪工艺造型中常用的素描、图案、色彩等工艺美术基本知识及技能。学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。

12、中国烹饪概论

通过对本课程的学习使学生更加全面客观的了解烹饪、更深入的认识烹饪，知道它既是一门文化又是一门艺术还是一门科学，从而更好的为以后学习烹饪做准备也为弘扬中华饮食文化做贡献。

13、餐饮经营管理基础

通过讲授，使学生基本掌握餐饮经营尤其是厨房管理的方法、程序；熟练掌握餐饮质量管理和餐饮成本核算；重点掌握适应市场经济的餐饮运作方式。

12、中式烹调技艺 通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘专业技能；重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。

14、宴席菜单设计

通过宴席菜单设计基础知识和基本技能的讲授，使学生了解正规宴席的相关要求、文化和礼仪，掌握相应的理论知识；

在通过适当的实际训练后能自己独立设计标准宴席。

15、烹饪原料知识

通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

16、餐饮成本核算

本课程主要内容包括餐饮产品成本的核算方法、核算步骤、单件产品的成本核算、批量产品的成本核算以及餐饮产品成本的控制方法等。

17、刀功技能实训

本课程是实践性教学课程，是对学生进行刀工、刀法基本功的讲授和操作训练，通过学习和训练，使学生熟练掌握烹饪中用刀的各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准为以后技术的提升做铺垫。

18、勺工技术实训

本课程主要内容是教会学生运用炒勺的方法与技巧的综合技术。即在烹制菜肴的过程中运用相应的力量及不同的方法推、拉、送、扬、托、翻、晃、转等动作，使炒勺中的烹饪原料能够不同程度左右翻动。勺工技艺对烹调成菜至关重要，直接关系到成品菜肴的品质。它是衡量中式烹调师水平高低的重要标志。

19、中式菜品制作实训

本课程的主要内容是教学员区别不同传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，识别油温，掌握油温的变化，能运用不同

油温对原料进行烹饪，提高学员的应变力的实践能力。

21、创新菜肴

主要教学内容：菜肴创新基本方法、要素等通过学习和训练，使学生具备相应的菜肴创新能力，而且能在今后的工作中为之所用。

22、冷菜与雕刻技艺

主要教学内容：基础果蔬食品雕刻和冷菜拼盘技艺通过学习和训练，知道它是我国烹饪艺术的重要表现之一具备较高的欣赏鉴别能力和一定的操作技能。

23、面点工艺与制作

主要教学内容：发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；通过学习和训练：重点掌握我国面点的风味流派和特征以及制作面点的技艺加上大量的实训使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和高中档宴会面点的制作技艺。

24、配菜技术

主要教学目标：让学生掌握配菜基本要求和原理，并使用配菜的原则和方法对一般烹饪原料进行组配，并让学生掌握一般热菜和冷菜的配菜原理和方法并进行实际操作。

25、西餐基础

主要教学内容：系统的了解西餐烹饪基础知识和相应的饮食文化，通过学习和训练培养起学生的中西合璧的烹饪观；最后让学生掌握一些基础的西餐烹饪方法。

五、教学建议

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，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师。

2、教学模式与特点

本计划是按照校企合作分段式培养“双元制”教学模式进行教学设计和课程安排的。第一年安排基础课程，在学校完成教学工作；第二年安排专业课程，由学校和企业共同完成教学工作。在专业课的教学安排上，理论教学和实操技能训练学时比例一般应掌握在1:2。“双元制”教学模式在理论教学上讲究广而浅，专业技能教学上要求熟而精，学生毕业后具备“一广三强”的特点，即知识面广，动手能力强，适应能力强和应变能力强。

3、计划中的专业课程设置和实施以教学模块为基础展开，主干课程共三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。教学实施过程中，每一模块的基本知识和基本技能的学习构成了若干小模块。涉及每一大模块的教学内容都必须由理论教学和实践教学相结合，边进行理论教学，边安排学生上岗实践。在理论教学上，由任课教师按教学计划的安排组织教学；在上岗实践中，由师傅按操作规程指导学生进行实操技能训练。

二、招生对象及学习年限

本专业招生对象为初中毕业生。实行学分制，按两年安排教学计划进程表。

三、课程设置与教学要求(一)本计划的课程由文化基础课和核心专业课组成。文化基础课含政治课和文化课，专业课主要有三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。每个模块都包含学生需要学习的基本知识和基本技能。总学时不少于1980学时(理论教学和技能训练总学时数)。(二)本计划所列核心专业课程一般应安排理论考试和技能考核，每学期考试考核门数不超过 5门。

(三)本专业课程设置的一般要求是理论相对简单，内容比较全面，注重各项操作的质量标准训练和实践技能培养。

四、教学计划进程表(见附表)

五、课程说明

(一) 文化基础课(1)语文(2)数学(3)英语

(4) 计算机应用基础(5) 军训(6) 入学教育(7) 职业道德(8) 法律基础知识

(9) 岗前培训

(二) 核心专业课(10) 烹饪原料基础知识

(11) 烹饪营养与卫生(12) 冷菜、冷拼与食品雕刻技术

(13) 中式热菜制作

(14) 中式面点制作工艺

(15) 现代餐饮经营管理篇三：烹饪专业教学计划与大纲

烹饪专业教学大纲

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

烹饪专业（中餐）

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）执业资格证书

国家职业标准《中式烹调师（四级）》证书

六、毕业生应具备的职业能力(一)知识结构

- 1、中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。
- 2、中式烹饪基础理论及专业知识和烹饪操作技能。
- 3、餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。
- 4、厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。
- 5、有关食品安全和卫生等法律、法规知识。
- 6、常用烹饪原料的相关知识；膳食营养知识；菜点成本核算的知识。
- 7、烹饪美学的应用知识。

（二）职业能力

- 1、掌握烹饪原料加工处理方法和成形质量标准。
- 2、能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管。
- 3、熟悉烹调各环节的操作原则及要求。
- 4、能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生。
- 5、能够正确运用烹饪技法制作热菜、冷菜，中式面点常见品种，保证其卫生、安全及营养价值。
- 6、能够正确运用烹饪技法制作面点，保证其卫生、安全及营养价值。
- 7、能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴。
- 8、具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

（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、课程设置及教学要求

教学课程分为文化公共课程、专业基础课程与专业技能、技能实践四部分。

理论、基本技能集中授课；专业课采用模块化教学、理论与实践一体化教学；综

合实习采用工学结合顶岗实习模式。

（一）教学要求

1、理论教学、一体化教学、合作探究、开拓创新、顶岗实习各环节，环环相扣有机结合，注重能力的培养，全面提高学员素质。

2、技能训练与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养就业和创业能力。

（二）专业课程设置

【文化基础课程】

1、语文

教材：中国劳动社会保障出版社的《语文》

教学要求：立足于为学生的专业学习及今后职业生涯的发展和终身学习提供能力基础，为提升学生的人文素养，使学生

形成科学的世界观、价值观和完善健康的人格奠定基础。突出语文的实用性和职业色彩，牢牢把握应用能力的提高和人文素养的渗透两个重心。

2、形体训练

教材：山东省职教教研室教材编写组新编《体育与健康》，高等教育出版社出版。

教学要求：通过课内外教学活动，全面提高学生身体素质，发展身体基本活动能力，增进学生身心健康。培养学生未来职业所必需的体能和社会适应能力，使学生掌握必要的体育与卫生保健意识，了解一定的科学锻炼和娱乐休闲方法：提高自主锻炼、自我保健和自我调控的能力，为学生个性与体育特长的发展及终身锻炼、继续学习、创业立业奠定基础。

3、德育

教学要求：中等职业学校德育课是学校德育工作的主导渠道，是各专业学生必修的基础课，是学校实施素质教育的重要内容。德育课的主要任务是有针对性地对学生进行马列主义、_思想和_理论基本观点教育，辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点教育，经济与政治基础知识教育，法纪法制教育，文明礼仪、行为规范教育，职业道德、职业理想和创业教育，引导学生逐步树立正确的世界观、创业观，进行职业生涯设计，培养良好的思想政治素质和职业道德素养。

教材：职业生涯规划（高教版）

职业道德与法律（高教版）

经济政治与社会（高教版）

哲学与人生（高教版）

4、数学

教材：人教出版社出版的《数学》教材 教学要求：在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识；培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题和数学思维能力；引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。

5、计算机应用基础

教材：高等教育出版社出版的《计算机应用基础》

教学要求：通过本课程的学习，使学生掌握必需的计算机基本知识，能熟练地使用计算机进行学习，使学生达到熟练地利用计算机进行后继课程和本专业专业课学习的目的。

【专业课程设置】

1、专业基础课程：

(1) 烹饪化学(80学时)通过对生物化学和食品生物化学有关知识的讲授，使学生基本了解烹饪原料中主要营养素的化学结构、特征；熟悉菜点色、香、味的化学组成成分；理解烹调过程中的化学变化及其成因机理。

(2) 烹饪美学(40学时)通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。

(3) 烹饪原料知识(72学时)通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新

型原料的能力。

(4) 饮食营养与卫生(80学时)通过讲授,使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识;基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用;重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识;懂得食品卫生法。

(5) 餐饮业经营与管理(72学时)

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。

2、专业技能课程:

(1) 冷拼与食品雕刻(60学时)

结合当地实际情况选开上述课程,亦可自行确定选修课程内容与学时。熟悉冷菜拼摆和食品雕刻的工艺流程、操作要点和注意事项。

(2) 烹饪原料加工技术(40学时)熟悉烹饪原料加工的基本理论和方法,熟悉常用干货原料的涨发方法,熟练掌握烹饪原料的各种加工方法和刀法。结合实际操作,使学生熟练掌握各种原料加工的技巧。重点掌握各基本功的达标要求和标准。

(3) 烹调技术(理论+实习416学时)掌握烹调技术的基础理论知识和操作技能,掌握火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、装盘和制汤等基本知识和技能。掌握各种勺功并能熟练运用。掌握常用烹调的工艺流程、特点及典型菜肴的制作方法,能烹制出某地方菜肴系符合要求的常见菜肴,能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。

(4) 面点技术(理论+实习260学时)通过讲授,使学生熟练掌

握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征。通过实习，使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。

（5）综合实习(1200学时)综合实习是学生在餐饮生产现场进行的综合技能实习，是校内教育教学活动的延续和深化，集中在第五、六学期进行。

苏州市相城职业教育中心校旅游烹饪部

中式烹饪专业实施性教学计划

一、招生对象、学制、办学层次

（一）招生对象：初中毕业生或同等学历者

（二）学制：三年

（三）办学层次：中专

二、专业培养目标和培养要求

（一）专业培养目标：面向餐饮企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳等方面全面发展，身心健康，具有与本专业相适应的文化水平、专业技能，适应生产、建设、管理、服务第一线需要的烹饪中、初级实用型人才。

（二）专业培养要求：本专业所培养的学生应具备以下素质、知识、能力 素质：：(1)具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；(2)具备人文和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度。(3)具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。(4)具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神。

神。(5)具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。(6)能够严格遵守安全操作规范。(7)具有正确的就业观和一定的创业意识。

知识:

(1)掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法。(2)掌握原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。(3)了解现代厨具设备的原理、性能及操作步骤。(4)了解中餐饮食文化的特点。(5)具备一定的创业知识。

能力:

2. 各企事业单位食堂管理人员、中小型餐饮企业管理人员。3. 次要就业岗位: 营养配餐、食品加工企业食品制作生产等岗位。4. 超市的生鲜加工人员; 食品开发及加工人员。

四、职业分析与教学

五、核心专业课程设置及教学要求 1. 行业认知

(1) 烹饪原料知识

本课程是烹饪专业的基础理论课程, 主要是通过对常见营养成分、食物营养卫生要求的学习, 掌握相关的营养与卫生基础知识, 为将来形成良好的职业卫生习惯打下基础。

(3) 中国饮食文化

本课程的任务是使学生了解中国餐饮业的发展, 形成良好的文化素养, 培养高素质烹饪人才。该课程的主要内容是按照历史发展, 讲述不同时期烹饪发展的概况, 让学生知道中国餐饮业的特色, 并能借鉴, 为今所用。

(4) 中式烹调技艺(烹饪工艺)

本课程讲授烹饪有关的概念、原理、烹饪方法等，为学生继续学习和适应职业转换提供条件。该课程主要是配合烹饪基本功及菜肴制作进行的。只需将平时运用到的实践用理论概括出来，进行讲授，让学生有一个宏观的了解即可。

（5）烹饪基础化学

一、培养目标

（一）总目标

本专业培养德、智、体、美、技全面发展，具有深厚文化底蕴，高尚思想品德，掌握现代烹饪知识和操作技能，具有药膳、食疗技能专长，并懂得饮食企业经营管理的，能够运用下述知识和技术专长进行营养保健、临床健康指导的高级烹饪营养技术人才。

（二）专业目标

培养餐饮企业，主要是各类中、高档酒店、高级私人会所、社会餐饮酒楼的烹饪专业人才。

二、专业人才基本要求

1、具备中西餐烹饪理论及基本技术，熟练掌握120余种中西菜肴的加工切配及烹制方法。熟练掌握80个中西点心的制作方法。

2、系统掌握中医学基础理论和营养（药膳、食疗）学的基础理论和技能，并掌握应用技能、具备操作能力和开发设计能力，具有一定的现代自然科学和现代营养知识，具有创新意识，毕业后能够以药膳和食疗为主要手段，治疗相关疾病，并利用饮食营养、食疗药膳促进各种疾病的康处长效果和不同人群的保健。

3、掌握较全面的酒水知识及基本调酒技术；熟悉且能鉴别中外常驻见名酒的品质和30余种常见鸡尾酒的调制方法。

4、具备餐饮管理的基本理论知识，熟悉中西餐厅管理、厨房管理具体环节，包括如何进行宴会设计，制定菜单等技能。

5、掌握计算机语言，并能运用计算机从事餐饮业管理工作。

6、英语的听、说、读、写能力达到河南公共英语三级标准并取得证书。掌握本专业常见的英语词汇，能运用自如地向客人介绍菜品的原料、烹调方法，并为客人提供服务。

7、毕业时通过考核达到国家中、同级中式烹调师水平，并取得中（高）级中式烹调师的技能等级证书。

8、进一步自主获得知识的能力。

三、专业人才知识、能力、素质结构

四、招生对象及修业年限

本专业招收中专和职高毕业生，学制三年。

五、课程设置

（二）主要专业课程简介

1、烹饪化学

该课程较为系统地学习与食物贮存和烹饪加工有关的化学知识，主要内容有水分、矿物质、脂、糖、蛋白质、维生素等人体营养要素的化学特性，酶及其生化作用，菜点色香味的基本知识等内容，为学习烹饪卫生学、烹饪工艺学等后续课程提供必要的化学知识。

2、烹饪原料学 379 该课程按人类常见食物的结构、生态和商品价值进行分类，着重讲授不同原料的生物特征、主要化学成分、营养价值、质量评鉴、贮存方法和烹饪工艺要求，增加学生烹饪工艺中充分地利用原料和不断开拓新的烹饪原料的能力。

3、烹饪营养学

本课程主要介绍各类烹饪原料的营养特点及其在膳食中的特殊意义，烹饪加工过程中的营养素的理化性质的变化，各种烹饪对营养的影响，如何将营养学基础理论与烹饪实践相结合，根据各类不同人群的生理特点、健康状况和心理需要，制订合理的膳食计划，达到合理营养的目的。为学生将来从事与膳食营养有关的工作打下良好的基础。

4、饮食配膳保健

饮食配膳保健是以中国传统医学理论为指导，研究辩体食养、辩证食疗时的学科，从整体宏观的角度，结合现代科技检测手段，进行辩体辩证施食强调保护脾胃。通过本课程的学习，使学生了解医食同源的基本论点和饮食养生、饮食治疗的基本理论，掌握各类保健原料的保健使用，掌握四诊及辩体与辩证的方法，掌握不同人群的饮食养生原则和不同疾病的饮食治疗原则，掌握保健膳食的配膳原则及正确烹饪方法，并能通过传统的烹饪技艺进行合理配膳，制作保健膳食。

5、烹饪卫生与法规

阐述烹饪原料的卫生要求、质量变化规律和判定技术，初加工及熟制工艺、冷菜工艺、面点工艺卫生要求，可能出现的卫生问题及其控制措施，符合卫生要求的新型工艺发展方向。从餐饮业生产的基本环节入手，探讨人员的卫生素养、设施设备的卫生要求，卫生管理工作计划及其实施，餐饮食品管理的一般方法。本课程是烹饪类各专业十分重要的专业基础

性课程，为胜任未来的烹饪工作企业管理工作和增进消费者的健康服务。

6、烹饪工艺学

本课程主要介绍较高的烹饪理论，培养实际操作能力，了解和掌握烹饪技术的基本知识和工艺流程，掌握各种常用的烹饪技法。通过学习使同学能够独立制做中、高档菜肴，达到中、高级职业技能水平。

7、西餐工艺学

本课程主要介绍较高的西餐烹饪理论，西式菜点制作技术和西方的饮食礼仪、礼节，培养酒店行业能独立操作的西餐中、高级专业人才。

8、餐饮管理

本课程主要介绍餐厅经营的可能行分析，餐馆设备及设计布局菜单筹划与设计食品原料的采购收与储存，管理厨房生产，管理餐厅，掌握各业务部门职业部门的划分和管理任务。

六、实践性教学

包括军事训练、公益劳动、社会与专业调查、课堂讨论、案例教学、模拟教学、实践教学、操作比赛和撰写毕业论文等。

1、军事训练：安排在第一学期的前两周。通过军事训练对学生进行爱国主义、集体主义教育，树立学生的国防观念纪律观念，提高其心理素质和身体素质。

2、公益劳动：培养学生的劳动观念和为社会为他人服务的品质，以及艰苦奋斗和吃苦耐劳的精神。

3、社会及专业调查：安排在每学年的寒暑假，共5周。通过

社会调查、专业调查、参观访问、社区服务等社会实践活动使学生了解社会、了解市场信息，掌握调查研究的基本方法，培养学生的专业能力和素质。

4、校外专业实习：安排在第五学期，时间共16周。学生参与到岗位，实际动手操作，熟悉本专业业务，巩固和丰富专业知识，强化交际能力，积累实践经验，同时在实际工作中培养发现问题、分析问题和解决问题的能力。

5、撰写毕业论文：安排在第六学期，共4周。在教师的指导下，撰写毕业论文，培养学生综合运用知识的能力，提高其理论水平和理论与实践相结合的能力。

实践教学环节是教学过程中不可或缺的重要环节，计划内的各环节均进行考核并作为成绩记入学生档案。

七、成绩考核

成绩考核分考试、考察两种、具体形式有笔试、口试、开卷以及其他方式，考试课成绩按百分制，考察课成绩按优、良、及格、不及格评定。毕业论文、社会调查与毕业实习由指导教师给出成绩；军事训练按个人小结、班级评定的方法考核。毕业论文的成绩分优、良、及格和不及格四个等级评定。

八、专业教学计划进程表（附表一）

九、教学时间分配表（附表二）

十、专业课及基础课实践教学进程表（附表三）

十一、专业选修课计划表（附表四） 381 系主任签字： 教务处长签字： 主管校长签字：

说明：

为准。

烹饪小组活动计划篇五

一、厨房与其它部门（营销部、采购部、广告部），紧密联系，随时了解市场信息的需求，对产品进行改进和开发。

- 1、对菜品的营养、质量、原料、器皿的要求进行了解。
- 2、对菜品价位、促销手段、销售量、广告宣传进行了解。
- 3、对市场容量，顾客需求，消费心理趋向，对产品质量反映进行了解。

二、厨房将面对整体员工进行沟通和交流，让全体员工为产品开发出谋划策，并相应地建立合理化建议处理体系，对合理化建议进行有效奖励，并使其制度化，提倡和鼓励创新意识。

三、成立产品开拓小组，由厨房牵头，有采购、营销部门参与。根据市场信息，不断研制开发新产品。

四、定期收集新产品开发建议书，通过评估、鉴定。制定新产品计划任务书，通过试制、鉴定再研究产品的销售与服务方式。

五、定期对员工进行岗位和技术培训，对各班组厨师长、主厨进行评估、考核，根据地工作实绩进行奖惩。

烹饪小组活动计划篇六

你清楚中职烹饪班班主任计划怎么写吗？中职烹饪班班主任作为最有威信的人这一角色的扮演者，对学生德育教育的工作，在基础教育阶段是不可或缺的。下面是小编为大家收集

有关于中职烹饪班班主任工作计划，希望你喜欢。

新学期伊始，为了进一步引导班级学生走上正确的思想、学习道路，在各方面得以健康的发展，充分挖掘学生的智慧潜能，培养奋发向上的班风，现制定本学期工作计划如下：

一、班级情况分析

从上学期的各方面情况来看，本班总体还是不错的，班风积极健康，学生团结向上，班干部的工作能力有很大提高，大部分学生已经逐渐养成良好的学习习惯，但是仍不排除少数学生自控力较差，学习目的不明确，学习效率低，成绩非常差。本学期仍应进一步培养学生良好的学习习惯，教育个别学生进步，大胆放手让学生自己干力所能及的事，并做好组织引导工作，限度的营造一个团结，积极，先进的班集体。

二、本学期目标：

1、进一步培养良好的行为习惯和学习习惯。

2、巩固良好班风，完善班级管理制度，凝聚、挖掘班级各方力量，提高班级整体水平。

3、加强学风建设，培养学习兴趣，明确学习重要性，注重学法指导，提高学习效率。

4、做好学生尤其是男生的思想工作，建立良好的新型师生关系。

三、具体措施

(一)继续抓好学生的思想工作

(1)针对个别学生进行耐心的谈话，直到行之有效。

(2) 多多了解关心学生，努力开导学生，尽力做好心理专家和引导者。

(3) 利用空余时间进行家访，及时与家长交流情况，统一思想。

(4) 对一些要求上进的学生要充分调动他们的积极性，鼓励他们再上一个台阶。

(5) 尽量转变差生的学习态度，努力提高他们的学习成绩。

(二) 常规工作：

(1) 积极开展各项评比活动，形成比、学、赶、帮的风气，人人争做“阳光学生”。

(2) 适当调整班干部组织，定期举行班干部会议并做好记录。鼓励班干部积极主动，并创造性得处理班内事务，培养工作能力。

(3) 加强对学生的心理健康教育，优化学生的心理状态。

(4) 鼓励学生积极参加志愿者活动，使他们走近社会，了解社会，增强他们的社会责任感和为人民服务意识。

(三) 学风建设：

1、经常与各门学科的任课教师进行沟通，了解学生情况，做好协调工作。

2、做好后进生转化工作。

3、加强对学生综合能力的培养，积极培养学生的创造精神，利用班会开展形式多样的活动，如知识竞赛，读书交流会，辩论会等。

4、加强学生早自修、午自修、晚自修等时段的自主管理。

一、班级基本情况

本班共有24名学生，其中有17位女同学，7位男同学。经大学一年级下来，我班总体情况良好，班内大多数同学学习态度端正，遵守学校规章制度。经过全体师生的共同努力，我班被评为苏州市文明班级。现在我班已经进入了大二阶段，在班级管理上应进一步加强和改进。

二、本学期基本工作要点

1、要求学生严格遵守学校规章制度，端正学习态度，明确学习目的。提高学习兴趣，使学生主动学习，提高学习成绩。班内有一部分同学平时对自己放松要求，在学习方面不抓紧，导致期末考试成绩不良。针对上学期末的考试成绩，要求参加补考的学生进一步端正学习态度，多问、多做、多看，向优秀生学习。

2、鼓励学生大胆创新，勇于表现自己，多参加系、学校活动，如卡拉ok网页制作等比赛。我班有几位同学在文娱方面表现突出，鼓励他们在学好专业课的同时，多参加校内外活动，把班级气氛搞得更活跃。

3、发掘学生特长，培养多方面的人才，锻炼学生动手、动口能力，为他们不久要踏上社会打好基矗这方面准备在这学期多开展主题班会，如演讲比赛等。

4、培养学生良好的行为习惯，做到有礼貌、讲文明、守纪律、讲卫生。在校内要尊重老师，主动打招呼；在参加公众场合注意班级面貌，保持安静，遵守纪律。

5、健全班委会，明确分工，提高学生的管理能力。在学期初，对原有的班委进行调整，每位班干部都认真写好工作计划，

带动全班同学认真学好每一门功课，搞好各项活动。

6、做好弱势学生工作。我班弱势学生主要对象是对学习不重视和有谈恋爱倾向的，在这方面我准备多场地家长联系，双方共同来督促其认真学习，培养其积极向上的学习态度。

7、做好勤工俭学工作。在不影响学习的前提下，允许学生外出打工，目前我班有5位同学利用双休日在外勤工俭学，我将不间断地与任课教师联系，了解他们的学习成绩，关心他们的学习情况。

8、关心住宿生生活。今年我班一部分同学住在东门，还有一部分同学自己租房。情况比较复杂，这就给管理上加大了难度，所以我将更加关心他们的生活情况，经常光顾他们的宿舍。

三、班级主要活动内容

1、组织部分学生到苏州补考，并及时对学习上重视的教育。

2、向学生进行尊师教育，在教师节到来之际，启发学生用各种方式向教师。出版第一期黑板报。

3、组织学生参加开学典礼，进行思想教育。

4、组织学生一次秋游活动。

5、开展庆祝国庆节活动，出版相应黑板报。

6、开展一次演讲比赛。

7、组织学生参加工程系的卡拉ok比赛，争取进入院比赛。

8、组织迎新年庆祝活动。

9、组织参加学校秋季运动会。

10、抓好复习，参加期末考试。

这学期我继续担任一年级班主任工作，为了使本班的管理工作和教学工作有条不紊的进行，特制定班主任计划如下：

一、指导思想

以学校德育教育的主题为指导，结合本班特色，以人为本，面向全体学生，全面贯彻教育方针，全面实施素质教育，创设和谐的学风，努力提高教育质量。本学期，加强学生规范教育，努力通过各种活动，逐步培养学生做个具有诚信之意、责任之心、规范之行、感恩之情的和谐发展的人，为培养跨世纪的合格建设者和接班人奠定坚实的基础。

二、班级现状分析

本班共有40学生，男生23，女生17人，本班学生经过一学期的学校生活，大部分学生能听从老师教导，学生的课堂纪律，常规习惯有所改善，自觉性有所提高，但还有个别学生基本的课前准备、课堂纪律、平时的早操和眼操还是不够规范，没有养成一定的学习习惯，不能及时完成每天的各项任务。

三、工作目标

1、形成团结向上的良好班风。评选班级优秀干部、模范班级小老师，提高学生的管理能力。

2、继续对学生进行爱国主义教育、集体主义教育、文明习惯养成教育、学生在校一日常规教育，有效提高学生的思想道德教育。

3、加强与家长的联系与沟通，与家长密切配合，关心爱护每

一位学生。

四、具体措施

(一)、常规教育方面

1、充分利用班会的时间进行安全教育，在日常学习的过程中让学生知道什么行为是对的，什么是不对的，使学生养成良好的学习和生活习惯。我将在班级设立评比栏目，专门负责监督检查学生的日常行为，对表现不够好的学生，及时进行点拨，指导，加强教育。

2、合理利用升旗仪式，重大节日，加强学生的德育教育，使学生懂得做人的道理，培养其爱国主义情感。同时，让学生在各种活动和劳动中学会合作，学会生活。

3、充分发挥各项活动中的教育阵地的作用，增强学生的荣誉感，使学生心中有他人，有集体。比如：比笑脸多少评比活动，对学生进行思想教育。

(二)、班级纪律方面

一个班级，要想有良好的班风，必须要有良好的纪律才行。因而，我从以下几点入手：

1、课堂纪律

首先制定班规班纪，并制定相应的奖惩办法。这样学生既感到有趣，又有动力，而且可以在不知不觉中遵守纪律。由于孩子们还小，自制力较差，所以，无论课上课下还要多督促，尤其培养孩子的互相监督的习惯。

课间是学生轻松休息的时间，良好的课间纪律将会给整个校园带来活跃而轻松的气氛。但走廊和室内如果有吵闹声，经常有

学生喧哗，会使整个学校不得安静，影响到师生的学习和工作。因此，我把课间纪律作为重点，课上提醒，课下督促，奖惩分明。我随时提醒学生要注意的危险活动和场地，寓教于乐。

(三)、卫生方面

讲究卫生很重要。俗话说，病从口入。收拾好卫生，既能使身体健康，又能养成良好的生活习惯，还能创设一个良好的学习环境。

1、个人卫生：要求衣着整洁，做好“三勤”，桌堂勤清，柜子物品勤摆，手脸勤洗。

2、班级卫生：每天早、中、晚分派值日生清扫，设立卫生监督岗，进行检查与监督。对于主动、及时打扫卫生的同学或小组，进行笑脸奖励。并在班级内提出表扬。

(四)、班干部的培养方面

班级管理光靠班主任一人来管理是不够的，而班干部却是班级管理的小助手。这学期我将采取班干部轮流制（包括班长和组长），每周评选模范小老师，使班级管理再上新台阶，让每个孩子的潜能都得到充分的挖掘，培养有个性的人，使孩子们学会学习，学会生活，学会合作和学会管理。

(五)、学习方面

为了让每个孩子都学有所长，取得优异的成绩。在教学方面我决定从以下几个方面来做：

1、态度习惯。

找个别学生谈心，晓之以理，动之以情。与部分家长联系（包

括优生与后进生)，主要从更上一层楼的角度，与家长进行沟通。

2、知识能力

利用下午课外活动时间进行必要的辅导，(为不增加学生负担，辅导的同时适当减少书面作业)发动优生进行互帮互助，采取先学生自愿结对，后教师统筹安排的方法，给每一位后进生找到自己的帮助人，为达到互相提高的目的。

3、检查习惯的培养。利用上课时间，进行一步一步的指导，从培养学生检查意识开始，不仅知道检查的重要性，更能把检查作为自己的一种自觉行为。对学生的作业力争面批。

(六)具体工作安排

三月

- 1、开学初提出新学期要求，做好新学期打算。
- 2、对寒假作业总结、评比、展览活动。
- 3、对学生进行：“学雷锋，做好人好事”的教育活动。

四月

- 1、以“缅怀革命先烈，继承优良传统”为主题的清明节主题班会。
- 2、强化学生在校一日常规的管理。

五月

- 1、“五一劳动节”主题班会，对学生进行劳动方面教育。

- 2、运用评比、奖励机制强化“一日常规”训练。
- 3、针对母亲节、父亲节开展“感恩的心”主题班会活动。

六月

- 1、进行庆“六一”歌咏比赛文体活动。
- 2、对《学生思想品德评价》和《学生素质评价》的总结和公式。
- 3、认真学习，养成良好的学习习惯，准备期末复习。

七月

- 1、“七一”党的生日，对学生进行“热爱祖国”方面的教育主题班会。
- 2、做好期末复习工作，迎接期末考试。
- 3、做好班级各项总结工作。
- 4、做好假前的安全教育工作。

有人说：一个好班主任就是一个好班集体。如果说每个孩子都是一颗小星星，我愿用真诚，热情为他们撑起一片挚爱的晴空，让他们各自闪烁出最灿烂，最动人的光辉！

经过一个学期的努力工作于学习，我对于自己现任职务有了一个更全面的认识，同时也在工作中不断改进自己存在的不足，在不足中更加完美工作。

我认为在大学里担任班主任应做好的首要任务就是让同学认清现在社会的形式，帮同学分析择业问题。因为大学时学生踏入社会的一个跳板，在大学里同学们面对的一个重要问题

便是毕业后的就业问题。而就业问题，便是对同学们大学生活中所学的知识和能力的考验。所以大学期间必须督促他们认真学习和注重培养能力。以下是我下学期的工作计划：

一、 班级概括

我所带的班级是__会计八班，会计九班。经过一学期的努力和付出，八班和九班的总体状况良好，班内大多数同学学习态度端正，遵守学习的规章制度。八班，九班都取得了一些成就，两个班所做的许多工作都得到系里的肯定，赞扬。现马上将进入下半年，我认为在班级工作上应进一步加强和改进。本学期纪律问题是两班共同存在的问题，我认为在保持多的方面与改进好的方面的同时应狠抓差的方面，使两个班的形象更有待提高。

二、 班级应举行的一些活动

因为班级是学生学习知识的地方，同学们不反应上课学好课堂知识，在自习时班委也应带动大家学习，搞一些活动使大家在乐趣中学习知识，在轻松中感到知识的重要。

1、 兴趣小组活动

鉴于本学期班级兴趣小组带给了同学许多乐趣，而且通过各种办法，途径使同学们轻松掌握了许多生活中必知的小知识而且还让同学找到了学习的乐趣。八班、九班各有7个兴趣小组，各小组轮流主持活动，以周为单位，每周举行两个课时，来活跃班级气氛，调动同学们学习的积极性。

2、 礼仪知识

因为大学是学生步入社会的最后一个台阶，所以在这个台阶上同学们必须学会很多知识，而礼仪就是最基本的一项。

在本学期中，学校举行辩论赛等许多活动都要求同学穿正装，而穿正装最基本的色调搭配：黑色皮鞋不能与白袜子搭配等，基本常识学生都不懂，而且越来越多的学生不注重这方面的知识。要是学生将来走上职场做一个有素质、有礼貌的人，开展这样的礼仪知识培训班会是十分必要的。

3、 心与心的交流班会

踏入社会，社交能力是必不可少的，我认为在同学们还未进入社会这个复杂的层面时，同学之间应该多交流，多体会彼此的想法。就像本学期所举行的“活出你想要的人生”这种主题班会的效果，在心与心交流的班会是同学们可以任意提问，让大家共同探讨假如进入社会后，我们遇到这些问题我们该怎么做。

4、 创新活动

进入21世纪社会需要的不仅是学习成绩好学历高的人，也需要有能力，敢于创新，敢于展现自我的人才。所以在这个科技高速发展的时代，要鼓励学生们多参加系、学院活动来锻炼自己，提高自己的能力，鼓励学生大胆创新，讲出自己的想法。

5、 班级例会

班委必须每周日晚自习坚持开展班级例会，并且给班委明确分工，提高班委的管理能力，确实起到模范带头作用，带动全班同学认真学好每门功课，搞好班级的各种活动。

6、 临时会议

临时会议要求做到及时传达与学生学院和系部的工作要求与安排，并且能够准确把各项工作做到位。

7、 节日班会

例如清明节、端午节等一些我国的传统节日，是我国文化遗传的一部分，但却受到别过人的争夺，我认为作为一个华夏子孙有必要让学生记住这些节日，开展与其有关的主题班会来培养学生的爱国热情，增进学生对我国历史知识和文化遗产的了解。

三、根据这学期的具体工作，我认为下学期的工作基本点有：

1、号召学生多参加活动，鼓励学生多读书，通过各种渠道丰富自己的知识内涵，尽量多的考取资格证书。

2、做好学生的思想工作，多与学生交流帮助学生进步，了解每个学生的心理想法，定期与学生进行心理沟通。帮助学生解决学习生活中存在的一些问题，必要时向其家长取得联系，共同教育学生成长进步。

3、不定期的去宿舍检查，关心学生的住宿情况，要求学生严格执行学院的相关规定，不准使用大功率电器、不准学生抽烟等问题，杜绝所有可能存在的安全隐患。

4、要求学生严格遵守学院的规章制度，端正学习态度，提高学习兴趣，明确学习目的。

5、多网班内跑、多往宿舍跑，了解自己班级每个学生的学习情况以及生活状况。多与代课老师沟通，请教其方法并采纳好的意见，更有利的帮助每一位学生进步。

6、班级卫生方面，督促班委做好班级卫生管理，尤其是打水问题，必须每天确保代课老师有水喝。

7、纪律方面，这是两个班存在的共性问题，是两个班最薄弱的环节，因此下学期在这各方面应该加大力度，让每个学生

能够严格要求自己。

以上是我下学期的工作计划，我相信我一定能够努力做到最好。

一、班情分析

在一年级上期的班主任工作中，我狠抓班级常规管理，开展好“争做班级小明星”的评比活动，激发学生上进心，努力发掘孩子的自尊心和自信心，培养得力的小干部，一期以来，学生上进心增强，大部分学生能自觉遵守各项规章制度，有较强的自尊心和集体荣誉感，培养了宫新淇、丁子涵、王孜诺、刘景桐等得力的小干部。还存在的主要问题：1、曹金哲等个别同学的纪律意识有待提高。2、部分同学学习积极性不高，缺乏自觉性，杜晓鹏、赵磊、徐鹤轩等同学经常不完成作业，需要深化学风建设。3、小干部分工有待细化，还需要进一步指导他们开展工作。

4、集体活动、主题活动应该更多地开展，增强班级凝聚力。

二、本期工作重点

1、继续狠抓安全、纪律、清洁等方面的常规管理，多方面了解学生情况，多找学生谈心，争取学生更大进步。

2、开展“我真棒”的操行评比活动，制定《学生操行评价手册》，使学生明是非，知荣辱，促进步。

3、组织开展图书阅读交流活动，准备两次讲故事比赛，促进班级优良学风的形成。

4、开展主题班会，进行爱国主义、集体主义、文明礼仪、勤奋上进、安全常识等方面的教育。

5、继续抓好干部队伍建设，进一步细化分工，指导他们做好工作记录，及时汇报，根据实际需要召开班队干部会，初步实现学生的自主管理。

三、各学月工作安排

2月份

1、切实做好开学期间的收心教育和学习目的教育，使学生变“要我学”为“我要学”，增强学生学习自觉性。加强对晨读、午自习的监督，树立学习榜样。

2、搞好教室内外的清洁卫生，布置教室，美化环境。

3、加强校园安全常规教育，让“安全第一”的理念植根于每一个学生的心中，并落实到学习和生活中。

4、开展“我真棒”的操行评比活动，从作业、背书、听写、品德四个方面入手，制作评比表格张贴墙上，制订详细的评价细则，将学生的日常学习、品德习惯纳入常态化的监督和规范中。

3月份

1、继续开展好“我真棒”的评比活动，树立学习榜样。

2、进一步指导班队干部参与班级管理，初步实现学生自主管理的目标。

3、开展“文明礼貌月”主题活动，通过观看影片和老师讲故事的形式学习雷锋精神，要求学生做一个热心肠的好孩子。具体要求：主动捡拾垃圾；主动帮助他人；主动为班集体服务。月末开展一次总结会，对表现突出的学生表彰奖励。

4月份

1、继续开展好“我真棒”的评比活动。进一步指导班队干部进行自主管理。

2、重点进行学风建设。措施：开展一次写字比赛；指导学生开展图书阅读和交流活动。

3、选拔优秀学生对后进生进行帮扶，监督后进生完成作业，力所能及地帮助后进生讲解习题。

5月份

1、继续开展好“我真棒”的评比活动。

2、继续指导班队干部进行自主管理，要求班干部切实以身作则，起到带头作用。进行一次自荐担任班干部的活动，和原有班干部比一比谁的工作做得好，为下期民主选举班干部奠定基础。

3、准备六一庆祝活动。

6月份

1、总结“我真棒”评比活动，树立榜样，表彰奖励。

2、加强学习常规要求，勉励学生搞好期末复习，争取优异成绩。安排学生进行一次“勤学故事会”的讲故事比赛，订立考试目标，做到心中有目标，学习有干劲。

3、做好假期安全教育，防范事故发生。

一、指导思想：

以学校德育教育的思路为指导，结合学生的实际情况，通过开展各种教育活动，培养学生良好的行为习惯和道德意识，增强学生的自我激励、自我教育、自我管理的能力，积极探

索个性培养的途径。努力提高教育质量，培养德、智、体、美、劳全面发展，具有创新精神的一代新人。

二、班级情况分析：

本班学生都聪明活泼，调皮可爱，有很强的可塑性；但一年级孩子还未养成良好的行为习惯和学习习惯。在本学期，我把学生良好行为习惯的养成以及建设良好的班集体作为主要目标。

三、主要工作及目标：

(一)常规教育方面

刚踏入一年级的的小学生，对于学校的日常生活和学习还不太适应，每一项规章制度对于他们来说是极其陌生的。为了使孩子能够及早进入角色，适应学校的生活，这就要班主任在日常生活能有序的引导，并且内容要近一点、小一点、实一点，时时处处向学生进行有针对性的常规教育。因此，我决定从以下几点入手：

- 1、充分利用班队会及晨检的时间让学生知道什么行为是对的，什么是不对的，使学生养成良好的学习和生活习惯。我将在班级设立“小小监督岗”，专门负责监督检查学生的日常行为，并在每周五进行一周总结，通过监督岗的汇报，评出“最佳拇指奖”。对表现不够好的学生，及时进行点拨、指导，加强教育。

- 2、合理利用升旗仪式、重大节日，加强学生的德育教育。这学期利用三八妇女节、五一劳动节、六一儿童节和四月革命传统教育等重大活动举行一些有意义的主题班队会，使学生懂得做人的道理，培养其爱国主义情感。同时，让学生在各种活动和劳动中学会合作，学会生活。

3、充分发挥各项活动中的教育阵地的作用，增强学生的荣誉感，使学生心中有他人、有集体。另外，还要充分发挥教室内外的展版的教育作用，采用“自理小屋”、“卫生小天使”和“礼仪花园”等栏目进一步规范学生的行为习惯。对于学生的书写读的姿势，我将采用“谁的小树长得最直”的活动进行监督，并在课堂上随时提醒与帮助。

(二)、班级纪律方面

一个班级，要想有良好的班风，必须要有良好的纪律才行。因而，我从以下几点入手：

1、课堂纪律

首先师生共同制定班规班纪，并制定相应的奖惩办法。这样学生既感到有趣，又有动力，而且可以在不知不觉中遵守纪律。由于是孩子们自己制定的，这样变被动的各种要求为主动的行为，有助于学生将文字内化为行为。我们班的宗旨是“说到就要做到。”

2、课间纪律

课间是学生轻松休息的时间，良好的课间纪律将会给整个校园带来活跃而轻松的气氛。然而，丰富多彩的课间活动，就是解决课间纪律乱的法宝。我将针对学生的年龄特点，采用各种学生喜欢的形式组织课间活动，使学生既健体又受教育，还能增进师生之间的感情，扩大交流的空间。

3、路队纪律

为了让学生养成良好的行为习惯，适应集体生活，将在班级开展“路队小标兵”评比活动，使学生不仅做到快、齐、静，而且能够进行自主管理。每一个路队将分别设立一个小队长，每天定时向班级汇报路队情况，及时监督，及时管理。

(三)、卫生方面

讲究卫生很重要。俗话说，病从口入。严禁乱扔纸屑。收拾好卫生，既能使身体健康，又能养成良好的生活习惯，还能创设一个良好的学习环境。

1、个人卫生：要求衣着整洁，做好“三勤”，桌堂勤清，物品勤摆，两操勤做。

2、班级卫生：每天早、中、晚分派值日生清扫，设立卫生监督岗，进行检查与监督。对于环境卫生保持好的同学或小组，进行奖励。

(四)、班干部的培养方面

班级管理光靠班主任一人来管理是不够的，而班干部却是班级管理的小助手。这学期我将采取班干部轮流制(包括班长和组长)，使班级管理再上新台阶，让每个孩子的潜能都得到充分的挖掘，培养有个性的人，使孩子们学会学习，学会生活，学会合作和学会管理。

(五)、学习方面

为了让每个孩子都学有所长，取得优异的成绩。在教学方面我决定从以下几个方面来做：

1、态度习惯。

找个别学生谈心，晓之以理，动之以情。与部分家长联系(包括优生与后进生)，主要从更上一层楼的角度，与家长进行沟通。

2、知识能力

利用下午课外活动时间进行必要的辅导，(为不增加学生负担，

辅导的同时适当减少书面作业)发动优生进行互帮互助，采取先学生自愿结对，后教师统筹安排的方法，给每一位后进生找到自己的帮助人，为达到互相提高的目的。

3、检查习惯的培养。

教师利用上课时间，进行一步一步的指导，从培养学生检查意识开始，不仅知道检查的重要性，更能把检查作为自己的一种自觉行为。对学生的作业力争面批。

(六)、其他方面

班级管理中还应注重个体的发展，在各项活动中挖掘各种人才及学生的潜力，使班上的每个同学都能在某一方面得到进一步的发展。因此，在班级继续开展各种活动。如：文明小标兵评选、小书法家、小发明家、小诗人、数学小博士和爱书人等各种评比活动。在这些活动中，大力推出新人、新作，让每个孩子都敢于面对大家展示自我，充分锻炼自己，提高学生的自信心。另外，充分利用班级板报中的德育阵地，加强管理。

四、具体措施如下：

1、对学生进行思想品德教育，端正学习态度，明确学习目的。提高学习兴趣，使学生主动学习，提高学习成绩。

2、重视后进生管理工作，落实他们的一对一分工帮教制度，关心他们的成绩，关注他们的成长，以心换心、热情关爱，多表扬鼓励，使他们取得进步。

3、配合学校组织丰富多彩的班队活动，在活动中对学生进行思想教育。同时，也促使学生提高参与意识，提高竞争能力，同时提高各方面的素质，培养学生的凝聚力、集体荣誉感。

- 4、加强班干部的建设。班干部是老师的得力助手，要切实加强班干部的能力，落实每个小干部的责任，并定期召开班干部会议，对班级大事小事进行商讨研究，及时反馈及时处理。以此带动全体同学形成一个良好的班风。
- 5、抓好班级的纪律，包括课间、课堂、路队纪律，培养学生的纪律意识。
- 6、利用班会，对学生进行爱国和尊敬父母的教育。
- 7、开发学生的智力潜能，让他们做学习的小主人。寓教于乐，提高他们的学习积极性，增进学习的效果。
- 8、加强安全教育，利用安全教育课、晨会、黑板报等形式，开展安全知识教育。在平时多深入了解学生，及时发现问题，铲除隐患，确保学生安全。
- 9、重视培养健康的心理品质，建立良好的师生关系，理解学生，信任学生，宽容学生，适时对学生进行心理素质方面的教育，积极评价学生，讲究批评的艺术，多与学生进行心与心的沟通。
- 10、加强学校与学生家长之间的多方联系，通过电访、家访等形式对学生进行普访，使班级工作得到家长的支持配合，并及时告知家长学生在校情况和应注意的事项，沟通学校、家庭、社会三者之间的关系，形成教育合力，共同促进学生的全面发展。

烹饪小组活动计划篇七

党小组工作计划 一、指导思想

以xx党委工作纲要为指导，继续贯彻党委全年八项工作任务，结合学校教育教学工作实际，深入展开党内创先争优、基层

组织建设年、学习型党组织、五型班子创建、党风廉政建设、服务民生等工作，充分发挥支部战斗堡垒和党员模范作用，发挥共、青、妇组织优势，关心职工、促动和谐，为保证各项工作任务优质完成，提供有力的思想支撑和组织保障，以优异成绩向党的十八大献礼。

二、工作目标

抓硬班子，带强队伍，创先争优，树立典型，优化展示，形成品牌。

三、实施策略

通过选树点型，展示创先争优成果，积极推动党内创先争优、基层组织建设年、学习型党组织、五型班子创建、党风廉政建设、服务民生、抓好精神文明建设等八个工作任务的进一步落实。发挥共、青、妇组织优势，关心职工、促动和谐，保证八个工作任务优质完成，全面实现学生家长、领导教师、社区群众全满意的优质教育。

四、主要工作任务及措施

(一)、深入展开党内创先争优活动

进一步完善党内创先争优活动机制。创新争创活动内容，优化争创活动方式。切实形成支部引领，党员带头，群众呼应的，全员参与的文明、和谐、高效的新格局。2. 党员争做带头学习提升，带头争创佳绩，带头服务学生家长和职工群众，带头遵纪守法，带头弘扬正气的五带头优秀*员。

党员上交承诺践诺总结，支部根据党小组平时考核记录和群众评价意见分别对党员践诺情况点评，党员要依据点评提出的要求，重新审订承诺并写出新的书面承诺书。党支部召开支委会总结支部承诺践诺情况，并上报给局党委。

(五)、围绕中心，突出主题，稳步建设组织年

组织建设年活动落实四到位。一是有学习动员部署到位。二是活动领导组织到位。三是活动实施方案到位。四是活动舆论宣传到位。与创先争优活动相结合，积极展开系、三帮扶活动，即每个党员联系一个班、一名非党教师、一名学困生，为师生解难题、办实事，重点做好党员与双困生一帮一结对帮扶活动，协助贫困学生顺利完成学业。要认真、按时、优质地完成党支部确定的服务民生项目，即时把党的温暖送到师生、家长心中。

(六)、继续坚持创建学习型党组织

要充分发挥工会、共青团、妇委会的组织作用。保证教职工在学校重大决策过程中的知情权和发言权；要关心教职工的身心健康，提升教职工的幸福生活指数，更好地调动广大教师以饱满的工作热情和聪明才智，积极投身到办人民满意教育的宏伟事业中□xx年下半年是实现年规划的关键半年，党支部要充分发挥党员的先锋模范作用，紧密团结全校教职工，敬业奉献，自觉、主动做好各方面的工作，用创造性的工作激情为学校的发展做出应有的贡献。

科室质控小组工作计划

一、需要改进的内容

(一)医疗制度、医疗技术

1. 重点抓好医疗核心制度的落实：首诊负责制度、三级医师查房制度、疑难危重病例、讨论制度、会诊制度、危重患者抢救制度、分级护理制度、死亡病例讨论制度、交接班制度、病历书写规范、查对制度、抗菌药物分级管理制度、知情同意谈话制度等。

2. 增强医疗质量关键环节的管理。

3. 增强全员质量和安全教育，牢固树立质量和安全意识，提升全员质量管理与改进的意识和参与水平，严格执行医疗技术操作规范和常规。

4. 增强全员培训，医务人员“基础理论、基本知识、基本技能”必须人人达标。

(二) 病历书写

1. 《病历书写规范》的再学习和再领会，《住院病历质量检查评分表》讲解和学习；

2. 病历书写中的即时性和完整性，字迹的清楚性；

3. 体检的全面性和准确性；

4. 上级医生查房的即时性和记录内容的规范性；

8. 归档病历是否即时上交，项目是否完整；

(三) 护理及医院感染管理

1. 各班职责落实情况；

2. 基础护理符合率及并发症发生率；

3. 专科护理到位情况；

4. 病房管理情况：是否安静、整洁、舒适、安全；

5. 护理文书书写的规范性；

6. 急救药品、器械的管理；

7. 医院感染突发事件应急处理水平；
8. 医院感染散发病历报告落实情况；
9. 清洁、消毒、灭菌执行情况；
10. 手卫生与自身防护落实；
11. 抗菌药物合理使用；
12. 一次性无菌物品是否按规范使用；
13. 多重耐药菌的预防与控制；
14. 医疗废物的管理；
15. 增强医院感染预防与控制的各项工。作。

二、改进措施

1. 严格遵守医疗卫生管理的法律、法规、规章、诊疗操作规范和常规，增强对科室的质量管理、检查、评价、监督。
2. 科室实施全程质量管理，重视基础质量，增强环节质量，保证终末质量。树立全员质量和安全意识，增强医疗质量的关键环节管理和监督，关键环节包括疑难危重抢救病人的管理，严重药物不良反应的管理，病历书写中的即时性和完整性的管理，治疗知情同意记录的规范性的管理，医院感染的管理，治疗的合理性等
3. 认真执行医疗质量和医疗安全的核心制度，建立病历环节质量的监控、评价、反馈，每本病历均由住院医师、副主任医师、科主任三级实行质控，每周科室医疗质量管理小组实行质量检查一次，每月科室医疗质量管理小组对科室医疗质量情况实行一次全面的分析、评估，半年总结一次，检查处理情况即时实行通报。

4. 每月组织实行“三基”培训，每季度组织技能操作考核。

质量检查，查出缺陷即时反馈及改正。

6. 提升科室业务学习的质量，保证业务学习的数量。每月实行业务学习一次，疑难病例讨论两次。静疗小组工作计划 指导思想：

为进一步扎实推进“优质护理服务”工作，以护理质量管理为抓手，实施安全的静脉治疗，使静脉输液治疗程序化、规范化，提升静脉治疗护理质量，促动我院静疗护理工作的专业化发展。工作目标：规范静脉治疗操作技术，提升静脉治疗的护理质量；减少静脉治疗的并发症，提升病人满意度；保护护理人员的职业安全，提升我院静疗队伍的专业素质。具体措施：

1、强化“静脉治疗护理技术操作规范”知识培训，举办一次全院静疗联络员理论竞赛。

2、增强护理人员的技能培训：留置针、中心静脉导管的维护；举办全院中心静脉导管维护资质认证，保证临床维护同质化。

3、组织静疗导管维护查房一次。

4、鼓励小组成员撰写论文，静疗小组成员要求每人至少完成静疗相关论文一篇，并选派骨干参加静疗学术会议，逐步提升我院静疗队伍的专业素质。

5、积极配合完成静疗相关的科研课题1项。

三、充分发挥静疗小组的职能，带动整体静脉治疗护理质量的提升 1、广泛推广留置针的规范应用和管理，做到合理使用静脉输液工具。2、召开picc病人联谊会。

3、制作picc维护健康宣教视频供病人观看。 4、制定picc健

康教育手册。

5、每季度对全院静疗工作实行质量控制，发现问题持续质量改进。