

面点工作总结及工作计划 面点年终总结(实用8篇)

人生天地之间，若白驹过隙，忽然而已，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，一起对今后的学习做个计划吧。我们在制定计划时需要考虑到各种因素的影响，并保持灵活性和适应性。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇一

忙碌而充实的xx年已经过去，回顾xx年在莫总监、林厨、等领导关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

1、在x月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

2□x月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与，比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励，第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

6、在11月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3、对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

4、做好每月的培训计划和创新点心。

5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的点和参赛人员

面点房的全体员工在新的一年里和新的目标，一定不辜负领导对本班组的期望，尽我们最大的努力，创造出更好的成绩。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇二

- 1、着装整齐，责任心强，严以律己，服从厨房经理的管理，熟悉本餐厅特色菜品的制作过程和要领，对炒锅组的工作全权负责。
- 2、依照餐前检查标准，检查本组员工的出勤、仪表、半成品加工、调料、料头、盛具、用具、设备、能源、打印机、卫生等情况，有问题及时解决，保证正常开餐。
- 3、检吃小吃、打锅、凉菜等处的酸辣粉、湿面、米酒、客人米饭、炒饭的米饭、高汤、锅底配料、火锅底料、开胃菜、油碟、酱汁等是否到位。
- 4、餐中根据工作需要合理调配本组员工或顶岗，看打印机是否正常工作，本组不忙时要协助其它岗位工作。
- 5、督导炒锅组员工在工作过程中保持良好的卫生状况。
- 6、对打荷、打锅处重点跟进，看是否按标准操作，是否正确分单，干锅的单是否盖章，有无出现遗漏等。
- 7、全面跟进炒锅组出品质量情况，并保证出品在规定时间内出堂，对加急或客人催要的菜要优先制作，对出品在色、香、味、形、温度、卫生、器皿等方面不合要求的菜杜绝出堂，并对责任人予以追究。
- 8、做好原材料的使用与保管工作。
- 9、做好对炒锅组员工的思想教育和业务技能培训工作，不断提高炒锅组各岗位业务水平。
- 10、对炒锅组所有的炉灶、冰箱、排烟、环保等设施的清洁保养工作负责，尽量延长其使用寿命。
- 11、收市时要对所属区域内的设备、用具及该区卫生和安全

情况进行全面的检查跟踪，并检查调料收拣情况，严防有异物出现。

12、写好工作日记，向经理汇报当日工作情况。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇三

暑假深圳市面点王实习报告

广东石油化工学院化学与生命科学学院

分析10-2班 *** 作为一个大学生有别于中学生就在于他更重视培养学生的实践能力，尤其在注重素质教育的今天，社会实践活动一直被视为高校培养德、智、体、美、劳全面发展的新世纪优秀人才的重要途径。寒假社会实践活动是学校教育向课堂外的一种延伸，也是推进素质教育进程的重要手段。它有助于当代大学生接触社会，了解社会；同时实践也是大学生学习知识，锻炼才干的有效途径，更是大学生服务社区，回报社会的一种良好形式。

所以为了同一个目标，同一种信念，我加入了寒假社会实践活动，在一快餐店里做了53天的快餐烹饪实习生。

这是我第一次经历社会实践。对于一个大学生生而言，敢于接受挑战是一种基本的素质。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，提高自己的社会适应能力。

在这工作日子里，一切都还好，但也遇到了一些小麻烦，但是最后都能很

尽管在这53天里，我的手被开水烫伤过，被顾客刁难过，被经理批评

过，被蒸锅，饼锅烫过手指，摔坏过碗碟，但是，我知道我经历了一次成长。充分认识到学到了再多的理论，如果它不能很好的指导实践，解决实际问题，那么它永远只是理论，没有实际意义，就像纸上谈兵。

社会百面，餐馆拙见。我在一个多月的时间里，尽全力去融入社会，感知社会，我对自己说，遇到难题，不要轻言放弃，在放弃前再努力一次，告诉自己，对于过去不曾后悔，因为付出过，奋斗过，加油！

己在工作中的言行举止：1. 首先行把自己同领导和同事之间的关系搞好。使尽快地熟悉自己所在的工作环境，笑对每一位顾客。

2. 我们的一切出发点是为了顾客，处处要为了顾客着想。顾客就是我们要服务的上帝。

3. 注意我的形象，服装、言行，举止大方、文明得体，要做到一个服务者应该做到的本质。

4. 在上班之前制定好今日的工作计划，并熟练各项规章制度和章程，保证上班的工作效率。

5. 按时上下班、坚决做到不迟到、不早退。

6. 上班时间不能接打电话，做私人事，聊天等。

7. 处理突发事件言遇事冷静、理智以餐馆与顾客的利益出发，不鲁莽行事，及时汇报。

8. 保证上班时间，服从领导安排，处处以大局为重，维护大局形象。

经过我的一番努力我的假期打工悄然落幕了，经过这次实践，

我能真正体会到这一点。在工作中，在真正的社会交际中，顾客永远是对的，你不能掺杂自己的个性。

第一：乐观，不管遇上什么样的困难，都要用乐观的态度去面对，相信会有所转机。

第二：自信，首先自己要有自信，自信不是自夸，而是对自己的能力作出的肯定，这样别人才能更加相信信任你。你要对自己说“我一定能行”那你就一定能行。

第三：肯努力，我一直非常信奉一句话，“努力就有希望”不要觉得成功遥不可及，其实只要你在不停的努力你就靠成功越近，“踮起脚尖就更靠近阳光”在努力的过程中千万不要放弃，说不定你距离成功就差一步，而你却放弃了！要勇于面对各种挫折，挫折并不能阻挡有勇气的人走向成功。

第四：谦虚做人，我们本来对于社会上的知识知之甚少，我们千万不能骄傲自大，自以为是，那是肤浅的表现，我们要谦虚做人融入社会这个团体中，人与人之间合力去做事，使其做事的过程中更加融洽，更事半功倍。别人给的意见，我们要听取、耐心、虚心地接受。

经过这一次的寒假打工，社会实践，我真的是长了不少的见识，增长和很多社会经验，在实践中我也找到了自身的价值。我早晚都要走出校园，走进社会大染缸去。

我积极的倡议当代大学生走出校门积极参加社会实践活动，在社会锻炼中寻找自我价值，我们来到大学的目的就是学到先进的科学文化知识更好的服务社会，所以我们更应该尽早地了解社会的需求来提升自我各方面的文化知识和素质，当我们走向社会时更准确地找到自己的位置为社会服务。

我们只要了解了社会的需求和自己所长，就会很快找到自己社会中的位现代大学生缺少社会知识和信息，在学校时从不

关注社会中的情况，甚至连新闻都懒得看，更不用说社会锻炼，所以当它们迈出校门的那一刻就迷失了方向，拿着自己的简历不知何去何从，只知道自己学的是什么专业，却不知道自己能干什么，以至于很多大学生毕业后都找不到工作；因为大学生缺少社会锻炼，空一肚子墨水却不知如何用，很多用人单位不愿招聘应届毕业生，都愿吸取有工作经验者，因此大学生的就业率也越来越低！有的学生辛辛苦苦学了数十年的专业当走进社会时却找不到任何与所学专业有关的工作，这是多么可悲的事情，这就是不了解社会的需求所造成的。所以我们要发起倡议，为了我们今后更好更快地投入到社会当中去，为了我们早日实现我们的人生价值，为了能够更顺利的工作用自己的所长服务于社会，让我们积极投入到社会实践中去吧！

摘要 本报记录了红旗雪糕厂的简介及其雪糕制作工艺流程和生产工艺要点、设备原理。春光乳业公司的简介及其巴氏奶生产工艺流程、洗瓶流程和工艺要点、设备原理中洗瓶操作等巴氏奶的认识。福源馆面点的制作及其制作中的工艺要点、设备原理和蛋制品与发酵引起的面点膨化。淞露水厂公司的简介及其制水车间的制水工艺与要点和瓶装生产车间的瓶子制作与完成自动进入灌装车间进行真空灌装等的工艺要点与设备原理。长白山酒业公司的简介及其干红的工艺流程、工艺要点、发酵机理和品酒的介绍。

关键词：雪糕、巴氏奶、纯净水、面点、葡萄酒

目录

我们吉林化工学院12级食品科学与工程专业，在9月15号到9月19号对下面工厂进行了参观实习。

9月15号下午：参观吉林市大森林食品有限公司红旗冷饮

9月16号下午：参观吉林市春光乳液有限责任公司

9月17号下午：参观吉林市福源馆食品集团有限公司

9月18号下午：参观吉林市淞露饮品有限公司

9月19号下午：参观长白山酒业集团蛟河生产基地

第 3 页

关于在法式饼屋从事蛋糕裱花的实习报告

广西职业技术学院10食品营养与检测 xxx 1.实习目的、意义

本次实习的目的在于通过理论与实际的结合、个人与社会的沟通，进一步培养自己的专业水平、与人相处的技巧、团队协作精神、待人处事的能力等，尤其是观察、分析和解决问题的实际工作能力，以便提高自己的实践能力和综合素质，希望能帮助自己以后更加顺利地融入社会，投入到自己的工作中。而这次实习的意义就是使我能更加深刻的认识到了学校的生活环境和社会的工作环境存在很大的差距，学校主要专注于培养学生的学习能力和专业技能，社会主要专注于员工的专业知识和业务能力。要适应社会的生存要求，除了要加强课堂上的理论知识外，还必须要亲自接触社会参加工作实践，通过对社会工作的了解指导课堂学习。实际体会一般公司职员的基本素质要求，以培养自己的适应能力、组织能力、协调能力和分析解决实际问题的工作能力。

2. 实习单位的情况简介

我从事实习的单位——法式饼屋西大店位于南宁市火炬路，法式饼屋西大店与广西财经学院，广西大学，广西建设职业技术学院比邻相拥。法式饼屋西大店近年来通过装修改造，在原有的标准化、规范化生产服务基础上全面推行个性化生产服务，并且店面地处县繁华地段，交通便利，环境幽雅使得店面经济效益呈较快发展。法式饼屋品牌建于1983年，主

要生产面包、蛋糕、月饼等烘焙产品。法式饼屋有自己的产品生产厂，生产出来的产品再运往各个店面进行销售，形成生产销售一条龙的生产销售模式。食品厂的最高宗旨是：提供给消费者高品质、卫生的食品！食品厂采用科学的生产工艺，引进多条自动化生产设备，有极高的生产潜能。将来则研发营养健康的新产品回馈消费者。引导消费者对高品质食品的认识，使食品厂在竞争中立于不败之地。

3.1. 实习的工种

此次我所要实践的内容是在蛋糕小糕点的生产方面。蛋糕生产线上分工不是很明确但都又是各负其责。我的师傅叫陈明军，人很好，刚刚进到实习地的时候他就很认真的教我而且还很有耐心，不论我怎么的不会他一样一如既往的教着从不厌烦，在他那里我得到了很大的信心让我对自己的选择更加的抱有信念。

这样吧我的时间都是在看师傅做什么怎么做，开始的时候也是他什么都不让我做，说什么都难先看着，看久了也就有感觉了然后在动手那样就上手快了，我就那样的当了一个星期的“看客”了。后来就开始接触糕点，冻点，蛋糕用师傅的话来说还是难，先从简单的开始，但是简单的根本和我所要学的所喜爱所向往的蛋糕根本沾不上边，不过当时并没有意识到这些就是兴致勃勃的跟着另一个小师傅学着甜品的制作，现在已经成师的我才知道那是初学的自己原来不过一直是他们的下手，一个无知的下手，不过什么的开始不都是这样的程序呢，呵呵，现在的我不也是有了自己的下手。不管做什么都是个学习的过程，就看自己怎样看待了，过来也就过了，自己也就安了，过不了也就堵了也就没有继续的意义了，还好我坚持了下来，在一种很无知的状态下坚持了自己的梦想。所以一直很开心的努力着。

从甜品的制作开始到甜品装饰最后到成品展出，再到后来的蛋糕的打包最后的最后才到蛋糕的制作我经历了一个半月的

时间，一个半月后师傅给我摸了蛋糕。从最简单的欧式蛋糕开始学，慢慢到纯水果蛋糕，纯果馅再到最后的陶艺蛋糕，慢慢的我的工作量开始不断的增加，因为很多的东西都开始熟练，最后到上数和下单，师傅开始以什么都只说一次的态度来教我，这使得我不得不什么都要一下子就要将它记住。

当我开始什么都上手的时候我的主要工作就是蛋糕的制作了，关键的也就是蛋糕的奶油涂抹过程，我要做的就是专门的裱花台上往蛋糕上面抹奶油，将奶油把蛋糕坯的整个面都涂抹上白色的奶油，涂抹奶油所用的工具是刮刀，用刮刀从奶油桶里将奶油刮出放到蛋糕坯上然后一手转着 一手抹着直到将整个蛋糕坯都覆盖上奶油就可以了，不过还要注意抹平抹直，不然蛋糕的整个面看起来就不美观大方了，在将整个面都抹好之后就是由自己用自己的想法在蛋糕上面进行设计了，不过大多数的时候是照图进行的，只有在忙的时候或是顾客很急的境况下我们才会让自己设图案，那样的话就会很快能完成一个蛋糕的制作了。在蛋糕的制作当中，主要的还有对于抹好的面的装饰设计，以及摆果的方式，这些加在一起出来的蛋糕才是好看的。在蛋糕面的设计上很多的时候我们都是用果膏将蛋糕的整个面都有淋上然后再摆果就可以了，有时候就是在蛋糕的整个面上摆上巧克力进行装饰。不论是怎样的蛋糕我们都会将蛋糕上面摆上水果进行装饰，最后就是在淋上一层透明果膏，这样是为了防止水果褐变影响蛋糕整体的美感。

在整个蛋糕的学习制作当中，对我来说最难的就是生肖的制作和陶艺蛋糕的制作了，在学校生肖的制作过程当中，我所制作出来的动物都不像，不管是从形态上还是神态上都很难让人分辨出是什么，学历很久还是很难说得上上手，开始的时候我就把生肖龙放到最后学习的，因为它真的很难，也很复杂，直到现在连还是没有能真正的制作出惟妙惟肖的龙。再到陶艺蛋糕，制作陶艺蛋糕时所需要的工具很多，而它配备的工具同样也有特点，在整个陶艺蛋糕的制作中不仅要用到火还会用到吹，火是用来烫的，烫到蛋糕的面上使它得

出各式各样的不同的形状，吹呢也是为了让蛋糕形成各式各样的面，不过要吹出好看的面就需要切出一个很薄很光滑的面才可以吹出好看的形状，还好现在做得顺手了。

3.2 实习中的相关技术

在实习中我所遇到的最大的问题是奶油的打发，要让奶油打得好要注意很多方面的东西，与很多因素也有关，奶油要放在冰箱冷藏中，解冻。待冻奶油在冷藏室中融化至没有冰碴，就可以拿出来准备打发了。打之前，要准备一盆冰水，隔冰水打发奶油的效果比较好。不过很多时候我们都是直接打了，因为时间的原因。用电动打奶机中速打大约10分钟的样子，奶油由粘稠状，逐渐就变硬了，能轻易拉出尖角且不倒，就差不多了。打奶油还要看天气，在冬天的时候打奶油时的速度可以不用那么快，而在夏天的时候打奶油就要用快速路，不然奶油就会打不发从而浪费。

3.3 实习中的卫生管理

在蛋糕房，每次在我们走制作间前，都要换上统一的工作服，戴上口罩和帽子。首先要进行严格的洗手消毒，然后再戴上手套方能进行蛋糕的制作。并且我们从事生产的每一个人都不可以留有指甲，留长发的女同事在进入制作前一定要把头发全都放进帽子里面不得外露，我们每个人的工作服要定期清洗以保持干净卫生。工作的时候任何员工身上都不可以带有任何的装饰品，特别是在手上的装饰品。在进入卫生间前一定要将自己身上所穿的工作服脱下，出来后要将双手清洗干净。在蛋糕房里面一切都要求干净整洁，各种器械、物品有序堆放。一切看过去都是那么的有条不紊。

3.4 实习中遇到的问题

在工作中出现问题最多的就是奶油的打发和存放，巧克力的保存，而这些都是要放在低温环境下的，不然会融化不能使

用。所以保存的方式很重要。在巧克力的使用过程中，要是在夏天的话就要特别的注意了，要在使用完之后就放到冰箱中存放，而且不能在手上放太久那样也会化掉就不能再用，奶油也一样，要是打发哦的奶油一旦不用了也要放到冰箱里面存放防止它发掉。发掉的奶油抹在蛋糕上面会影响其外观和质量。抹蛋糕时自己的手臂力度总是很难控制好，而且在抹蛋糕的时候所用奶油的量有时候不能把握只能又将奶油慢慢的移出。

4. 实习体会

在这次实习中，我最大的收获，那就是能实践操作！能很好的运用课堂上的理论知识与实践相结合，并能从实践中加深对理论知识的认知。虽然我的工作很简单，但在整条生产线却是至关重要的。虽然每天干着同样的活儿，不怎么累，但一晚不停地包饼、不停的刷饼，有时连喝水的时间也没有。每天下班回到家都是筋疲力尽的。，但我还是能很好的坚持下来，因为我知道，这是对我的考验，对我进入社会前的一种磨练，我要克服它身体上的疲劳不算什么？只要心里充满希望，再大的困难都会显得很渺小。

在这次实习过程中，我学到的当然不止是技能实践上的，那还有做人处事方面。每一次的实习都是一个成长。我明白了在做任何事都要用心去做，遇到困难不要慌张，要沉着冷静的对待。比如，在我们的蛋糕制作过程中，会遇到原料调制的不好，原料供不上来，从而影响我们的产量，这时候，有的人就开始慌张了，就开始抱怨了，但你们不试想一下，慌张，抱怨有用吗？为何不帮忙一起找出问题所在呢？然后一起解决问题呢？通过更加深入的认识与了解，我知道了不论在我们所生产的任何一个岗位上都是那么的至关重要，如果有一个岗位上出了错，成型的产品就会是次品，所以我们不论哪一组在完成自己所要完成的的任务的时候都很细心而小心。同时在这次得实习中使我在理论上加深了对食品性质，原理，加工过程中使用食品添加剂的认识，解决现实生活中出现的

问题，同时再通过实践加深认识，加强了自己的动手能力。

在法式饼屋实习的这半年时间里，这里的同事给予了我热情的指导和帮助，而我也虚心向他们请教学习，把所学的知识加以运用，在理论运用实践的同时，也在实践中更加深刻地理解了以前没有理解透彻的知识。经过这几个月的实习，我对蛋糕也有了更深刻的了解，也初步熟悉了销售员的操作步骤，和蛋糕生产过程中的一些细节问题。更重要的是，这是我踏入社会的第一步，虽然时间不是很长，但也让我看到了自己的很多缺陷，让我深知出身社会，还需要很多学校里学不到的能力。

5. 对本专业的专业知识、课程结构设计的想法和建议

5. 1 对食品加工专业知识的认识

食品加工就是把可疑吃的东西通过某些程序，造成更好吃或更有益等变化。将原粮或其他原料经过人为的处理过程，形成一种新形式的可直接食用的产品，这个过程就是食品加工。食品加工是一个综合性应用技术学科的专业，涉及的范围广泛，包括各种工业化食品加工生产的全过程，也包括食品的功能性、安全性、包装装潢、市场营销等多方面的系统研究。因此而食品加工专业的就业前景也很乐观。

于自己各方面的不断的提高。

5. 2对食品加工专业的课程结构设计的想法与建议

课程的设置是我们得以学到知识的核心，合理的课程安排能培养出有一定实践能力的应用型人才，而加工专业的课程应更加的注重对学生的实践能力的培养。所以要合理的划分课程类型，设置课程的时候可以将课程划分为专业基础理论课、实践课、实践与理论知识结合应用课。做到实践检验理论，理论指导实践的效果。同时还要注重其他方面的教育，这样

可以扩展学生的知识，有利于学生的多向发展。所以除了与专业相关的还要相应增加一些公共课，就如外语、计算机、政治理论等课程。将专业课与公共课、实践课相互结合，综合提高学生的全面发展。

在课程设置时，要打破学科体系，合并相关课程，减少课程门类，减少相应的理论课时，增加实践课时，注重知识之间的内在联系，以培养学生的实践能力。

在实践课时的时候可以将它们适当的集中一起，然后实行“季节学期制”。学校可以在如食品厂的关键生产季节，如中秋月饼、夏季饮料、春节前等时段与企业和社会沟通联系，让学生到他们相应的岗位去进行实践教学，使理论与实践、生产与销售相结合。学校应注意社会需要的变化来制定相关课程，使课程内容贴近社会实际需要。老师在学生的教育过程中起着很重要的作用，所以老师的师资要求也要提高，老师不仅要有较高的理论水平，而且要有丰富的实践经验。这样才能更好的引导学生的学习。

6. 致谢

本次的实习历时了6个多月个月，从我开始进到蛋糕房实习到最后的实习结束，实习鉴定表的填写。期间每一个过程都得到了我的师傅阵明军细心指导与照顾。师傅很理解我从不让我做一些重体力活，还经常为我们排忧解难，多次在繁忙得顾不上吃饭的时候把很多事都拦下让我们先吃饭，让我们休息再做。很多时候在我做错的情况下给我示范、解释给我错误的原因，使我能及时改正，帮助我度过开始时的不适应，热忱鼓励我。师傅对工作认真负责，对在工作中的我严谨而且为人师表，从来都是要求我要认真对待每一件事，认真完成每一次任务，他们教给我的不仅是知识还有待人处世的积极态度。在此，我向师傅阵明军示最衷心的感谢和最诚挚的敬意。

在实习过程中，大部分的实习都是在车间里面进行的，而且大部分的实习日记所发生的事也都是在蛋糕房里面的，同事们为了让我能有更多的题材写，不断的教我生产的技巧。感谢帮助过我的同事，他们的帮助使我受益匪浅。

最后，还要感谢所有老师，感谢你们为我们安排了这次的实践机会，你们辛苦了。在此向你们表示衷心的感谢！

2013年6月10日

《食品工艺学》实习报告

二、实习内容 1. 汇源果汁：

首先，我们在接待的带领下熟悉了汇源集团的发展历史和辉煌事迹，以及各种产品。北京汇源饮料食品集团有限公司成立于1992年，是主营果、蔬汁及果、蔬汁饮料的大型现代化企业集团，并于2007年挂牌上市。目前，汇源已成为中国果汁行业第一品牌，汇源商标被评为中国驰名商标，汇源产品被授予中国名牌产品称号和产品质量国家免检资格，集团累计研发和生产了500多种饮料食品。然后我们参观了生产流水线，主要有调配罐、脱气罐、均质机、热缩机、吹瓶、无菌冷灌装、贴标签、质检、杀菌等，当然我们草草参观只能了解一下各种机械的外貌特征以及高效率的流水生产线，而对其中的精华一概不知。给我印象最深的就是生产线的机械化程度之高，超过了我的想象，夸张点说就是把水果一个一个丢进去，一瓶一瓶的果汁就出来了，而人的工作仅仅是监视机器的工作状况，这是我们之前完全没有见过的。再者，对解说人员给我们介绍的各种水果最佳的榨汁时期也是我们以前没有想到的。以苹果汁为例，我以前认为要在苹果完全成熟之后才能采摘然后榨汁，而在这里了解到：做苹果汁的苹果是没有成熟的或者说是 在其绿色的时候就采摘下来做果汁，这样才能保证出汁率。

2. 北京华都肉鸡加工厂

这是一家以肉鸡加工为主的肉制品加工厂，在这里的实习也只是参观而已。首先在进入参观通道之前，要求我们都换上白大褂以及工作人员配备的帽子，然后通过一条弯曲、漆黑的通道（用来防止蚊子、苍蝇等有害昆虫进入），才能来到参观通道。从肉鸡的宰杀、脱毛、去除内脏、以及最后的分割各个部分都在同一个车间完成。而对于工作人员来说，对他们着装的要求更为严格，全身上下几乎只有手和眼睛是露在外面的，这也给人以一种正规的感觉。参观过后，我感觉对于现在的一些生肉制品的卫生条件以及要求还是基本放心的，只要我们不贪小便宜，不购买那种不知道从什么地方生产的肉制品，还是可以安心吃的，而不用为其加工卫生环境担心。

3. 北京电子职业学院

在这里的时候就主要以自己动手为主了，那天我们做了饼干、芝士蛋糕、面包等，还参观以及品尝了北京电子职业学院自己做的葡萄酒和酸奶。首先，由那里的老师给我们介绍制作各种甜点的主要内容，然后我们分成两组分别跟着老师做自己喜欢的各种造型，在老师的帮助和讲解下，将“自己制作的面点”烤熟，品尝。最后，我们跟着老师参观了他们酿造葡萄酒、啤酒、酸奶以及制造冰淇淋的实验室，还很荣幸的品尝他们自己做的葡萄酒。同时，我们也了解了一些酿造葡萄酒和啤酒的工艺，比如葡萄的选择、酿造的工序等，还知道了如何区别添加了色素的葡萄酒以及中式面点和西式面点的区别，收获还是挺大的。

三、体会

实习是我们从学校到社会的一个过度，也是将我们所学的知识与实践结合起来的一次很好的机会，我个人觉得是非常重要的。现在我们最大的问题就是把所学的东西全部放到大脑

里但不知道怎么释放，而实习就是我们尝试的机会，在工作之前就尝试使用自己所学的，然后总结几套适合自己的工序，可能在以后的工作中会帮到自己很多。如果没有这样的实习，我们就白白学了那么多东西，一直没有可用的地方，直到我们忘记了，然后我们会发现大学白读了。

通过实习，我们还能摸索到适合自己和自己感兴趣的路，避免在以后在找工作时感到迷茫。同时，我们还能学到良好的制作工序和严谨的工作氛围。现在，我们身边有那么多由于食品而引发的安全事故，如果我们学食品的人能严格要求自己，那么在不远的将来，这状况讲完全被改变，我们也能喝上放心奶，吃上放心肉。

班级：食品10-3班 学号：100424306 姓名：金明

烹饪专业调研报告

一、饮食服务业的发展概况

（一）饮食服务业总量持续增长，但规模不足，比重偏低，发展滞后。

2007年全哈尔滨市饮食服务业增加值达到84.73亿元，占到全市gdp的29.6%，比全国39%的平均水平低了近十个百分点，服务业发展滞后的状况应该引起充分重视。

（二）多元化投资主体结构基本形成，但市场化、产业化不足。除公有制经济外，外商投资和民营经济近年来投入的服务业项目越来越多，2007年全市饮食服务业从业人员中民营经济所占比重为70%以上，服务业多元化投资主体结构基本形成，但与城市总体发展水平仍有差距，市场化、产业化仍然不足，部分行业市场准入限制多、门槛高、垄断经营以及体制制约，抑制了境外和民间资本的积极性。

（三）饮食服务市场体系基本形成、功能不断完善，但规模与档次偏低、亟待整合提高。

（四）政策长期向工业倾斜，整体引导服务业发展的功能薄弱。长期以来，重第二产业的发展，促进旅游服务业发展的政策相对较少，同时旅游服务业、餐饮服务业又分属不同部门管理，政府在规划和操作层面缺乏整体引导的经验，造成各行业之间关联性较差，因此总体布局不合理、功能不配套。制约和影响了饮食服务业发展的水平和后劲。

以上分析可以看出：饮食服务业正处于加速发展时期，各类潜在服务需求强烈。饮食服务业发展与城市总体发展水平和周边发展更快的城市相比，差距大，发展的潜力和空间较大。

二、饮食服务业的机遇和挑战

机遇：

1、市场需求。近年来，饮食服务业的比重快速增加，为烹饪专业发展带来机遇。同时，人们收入提高，生活质量飞跃，已开始追求高品味的饮食休闲旅游等高品质的生活方式，给饮食服务业创造了机遇。

2、政策引导。国家把大力发展服务业作为我国新世纪现代化建设的重大战略，国家发改委也已明确提出全国服务业的发展目标。同时，随着世界大学生冬季运动会的筹备和开展市委、市政府也已开始重视服务业的发展。

三、调研总结

烹饪专业（中西面点、中西烹饪）市场需求量大，专业发展空间较大。学制2年附和市场需求。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇四

1面点厨师在厨师长的带领下，负责各种面点的加工制作。

2服从领导安排及督导。

3负责蒸制各种点心、花卷、糕点及各种半成品，能够制作各种面食。

4及时向厨师长汇报面点间的食品储存量，协助领班制定食品、原料采购计划。

5严格执行食品卫生法规，把好食品卫生质量关，搞好本区域的卫生，保持工具清洁，摆放整齐。

6当日所剩点心制品按要求放入冰箱或指定地点，切勿生熟不分。

7负责以煎炸的方法将点心加温、煮熟。

8按照要求比例配置食品，控制食品成本。

9下班后，关闭本区域的所有水、电、气、油等开关，注意安全生产。

10积极参加各种安全培训，按照规范操作程序操作。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇五

一、努力提高教师素质，促进队伍建设

1、加强师德教育，开展师德建设系列活动。

(1)、加强领导，精心组织。成立以校长为组长的师德建设工

作领导小组，切实做到组织落实，内容落实，制度落实，建立统一领导，分工负责，协调一致的长效活动机制。

(2)、广泛宣传，营造氛围。师德建设活动重在宣传，贵在坚持，幼儿园集中讲座、橱窗、广播等开展宣传教育活动，宣传学习《中小学教师职业道德规范》等。在师德建设活动中，要善于发现和挖掘身边的先进师德典型，并做好学习和宣传工作。

(3)、开展活动、增强效果。结合幼儿园实际情况，开展了一系列行之有效的活动，如开展 。我们将继续深入学习师德先进事迹，努力提高活动的针对性、实效性。

(4)、严格规范、加强督查。我园建立健全师德师风考核制度，把师德作为考核教师工作的重要内容，职务聘任和绩效考核的重要依据。

2、积极参与各项教学竞赛活动，努力提高教师业务水平。

(1)、一年来，以年段中心组为单位的教研活动进行得如火如荼，每周一次的定期教研活动，特别是大班段的水果造型制作比赛和中班的厨艺大比拼活动，老师们讨论了再讨论，修改了再修改，最后取得家长的一致好评与赞扬。

(2)、3位教师一方面为职称晋升作准备，另一方面扎实开展研讨，让参与活动的教师也确有所获；_和老师顺利的通过评审、上课一系列的考核，通过幼儿高级职称的评定。

(3)此外，教师们积极参与_市组织的《指南》与《纲要》的两场考试，我园张瑞娜、李卜娜、张志霜、叶超凡、谢秋霞等老师获得市级的一二三等不同的等次，还代表瑞安参加温州比赛获奖。

(4)、幼儿园还组织我们优质课评比、送教下乡活动、学区教

学研讨活动、学科中心组内成员的音乐教学研讨、教学收于放的研讨活动等。

所有这一切，均营造了浓郁的教研氛围，促进了教师的专业成长，为教育教学质量的提高奠定了良好的基础。

二、坚持校务公开，发挥工会监督功能

1、坚持校务公开，实施民主管理。幼儿园工会全面贯彻、执行教育工会关于“校务公开”的意见精神，积极组织实施幼儿园校务公开。通过召开家长会、园务会、向教职工发放征求意见表等形式，倾听全校教师家长对幼儿园工作的意见和建议。有关工作能在幼儿园“校务公开”公示栏内进行公示。

2、参与幼儿园的决策。工会在协助园行政进行幼儿园内部管理体制改革的时，始终参与幼儿园的民主管理，参与幼儿园的决策。对幼儿园试行的改革方案和制定的各项规章制度广泛征求意见，不断修改完善，保证实施效果。对教职工评优、评先、职称评定等采取民主评议，并将结果在公示栏上进行公示。教师年终考核情况、各级先进推荐等。

3、推行校务公开的工作十分艰巨和繁琐。但通过实践我们深深感到，它确实确实是加强和改善幼儿园行政管理的有效途径。校务公开能真正给幼儿园，给领导一个清白，也能给社会、给教师一个明白，有利于消除教职工和社会对校务工作的种种疑虑和猜测，有利于树立领导和幼儿园良好的形象，有利于促进领导班子廉政建设和部门的行风建设，有利于调动社会支持办学和教师教书育人的积极性。自从实行校务公开以来，幼儿园与社会之间，党群、干群之间关系更加民主、和谐、信任，并产生了巨大的凝聚力，调动了广大教职工的工作积极性，并充分发挥他们的民主监督作用，从激发出主人翁精神，焕发出很高的积极性，幼儿园更加充满生机活力，主动为办好幼儿园献计献策出力。促进了幼儿园管理民主、决策科学，解决难题，办事效率提高。领导干部更加廉洁自

律。

三、营造和谐工作氛围，关注教师身心健康

1、幼儿园园务领导无时无刻不把老师们的事情放在心上，经常了解教师们需求，把教师的身心健康、幸福生活作为头等大事去抓、把领导的关心和爱护送给每一位教师。一年来，为老师们做了较多的工作。如：“三八妇女节”来临之际，组织全体教师聚餐，让她们感受幸福、感受关怀。

2、积极关心教职工的生活，开展送温暖活动，组织慰问困难和生病教工，为教职工多做好事和实事。不管是教师生病住院，还是结婚、生小孩，幼儿园工会总是会同党政领导一起在第一时间上门慰问和祝贺，把幼儿园的关心送到每个教职工的心坎上。

3、广泛开展幼儿园文化活动，增强凝聚力，愉悦教职工身心。

(1)、如_月份筹备已久的美丽献计活动开展，大家都把自己精心准备的好计好策贡献出来，与大家分享了自己的经验，大家都学到了几招边美丽的计策，活动后我们还制作了一本书籍资料留下大家的宝贵计策。

(2)、_月份组织全体教师去瑞安妇幼保健医院进行体检，身体是革命的本钱，关心教职工要从健康做起。

(3)、_月_日晚组织全体教师进行现场绘画比赛活动，此次活动你为了迎合幼儿园的环境创设工作，我园工会特组织了此次活动，活动前大家做了大量的寻找资料的准备，当天晚上大家又是一直作画到八点多，大家的绘画形式各不相同，内容也很丰富，为我们幼儿园的环境创设又增添了亮丽的一面。

总之，丰富多彩的活动，不仅陶冶了身心，增强了体魄，还增进了同事间的情谊，为全体教职工营造了一个宽松和谐快

乐的工作氛围。

本学年通过大家的共同努力，也取得了一些成绩，但也存在着一些不足。总之，幼儿园工会发扬优良传统，为教工服务，为幼儿园发展服务，很好地发挥桥梁作用。今后，我们将再接再厉，把工会办成教职工最温馨的家。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇六

- 1、在教导处的领导下，了解熟悉计算机教学工作，树立服务育人的思想。
- 2、努力钻研本职业务，探索本职工作规律，提高工作水平和工作效益。
- 3、管好学校计算机及其附属设备，做到不损坏、不丢失。
- 4、所有计算机及其附属设备登记入帐，做到帐物相符。
- 5、经常检查、保养维修计算机，如有损坏及时向学校汇报。
- 6、根据教学需要，及时向学校提出购置、补充计算机及其附属设备的建议。
- 7、负责计算机机房的管理，做好学生上机实习准备工作。
- 8、保持计算机房的清洁卫生。
- 9、做好计算机房的防火，防盗安全工作。
- 10、做好领导安排的其它工作。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇七

- 1、按所定食谱精心加工、制作面点食品；
- 2、注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁；
- 3、掌握蒸煮时间和用气规律；
- 4、认真钻研业务，不断提高面点制作的技术水平；
- 5、教授及培训新员工。

(1)、服从分配，对工作认真负责，处处为就餐者着想，经常调剂花样品种，并注意保暖。

(2)、发面酵母适量，主食个头大小均匀，保证足斤足两，米面每月盈亏控制在比例之内。

(3)、按规定时间准时上班，炊事用具经常保持干净，使用机器要注意安全，用后擦洗干净，笼面做到天天洗，保暖布经常拆洗，保持清洁，笼屉要放在规定的位置，坚持按规定消毒。

(4)、坚持工具售货，不在操作时间会客。

(5)、工作时间不吸烟。

(6)、注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁。

(8)、注意操作安全，按操作规程操作，注意机械的保养与维护。

(9)、完成中心负责人交办的其他工作。

面点岗位职责主要有以下几个方面：

02、按要求比例配制食品，控制食品成本；

04、掌握切配、拌制各类点心和小吃的生熟馅料，讲究馅料的成色；

05、领取提货单，提取每日点心部所需各种食品原料；

07、当日所剩点心制品按要求放入冰箱或指定地点，切勿生熟不分；

08、下班后，关闭本区域所有的水、电、气、油等开关，注意安全生产；

09、加强安全生产教育，督导员工执行安全、卫生管理制度的落实。

一、服从分配，对工作认真负责，处处为就餐者着想，经常调剂花样品种，并注意保暖。

二、发面酵母适量，主食个头大小均匀，保证足斤足两，米面每月盈亏控制在比例之内。

三、按规定时间准时上班，炊事用具经常保持干净，使用机器要注意安全，用后擦洗干净，坚持按规定消毒。

四、坚持工具售货，不在操作时间会客。

五、注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁。

六、剩余主食要凉透加盖，防止变质，出售时要加温，发现变质停止出售。

七、注意操作安全，按操作规程操作，注意机械的保养与维

护。

八、主动参与开饭及卫生打扫等工作。

九、负责面粉及鸡蛋质量的把关。

十、负责食堂职工购买早饭交付及登记。

十一、完成食堂主管交办的其他任务。

面点工作总结及工作计划 面点年终总结篇八

各位领导、同仁：全心全意服务好大家好！首先我感谢食品药品监督管理局和教育局的领导给我们提供这样一个经验交流的机会。我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进我校的食堂工作，努力把我校食堂工作提高到一个新水平。

我校目前共有教学班名左右，学校设有一个食堂。

下面，我就我校的食堂工作向大家作一汇报，汇报的题目是，不妥之处，请领导和同志们批评指正。

第一、建立建牢规章制度关。

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。为了使我校食堂改革取得成功，使食堂工作从一开始就步入正规化、规范化和科学化。学校在新食堂运行前就制定了一系列配套制度确保了食堂改革后能平稳顺利运行。这些制度主要有、等。这些制度的制定及实施，确保了新食堂工作从一开始就按照规定的动作，健康有序的运行。

（成立各种组织□20xx年9月1日，食堂正式运营管理后，我们严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条

例》等法律法规，在此基础上，食堂管理、室参照国家相关文件规定，依据本校实际，又制定、细化并出台了一系列相关制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依，有效地规范了我们的管理行为。共制定各项规章制度25项，并已装订成册。

我们每月坚持对食堂工作人员召开一次专项会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。

上半年共组织食堂工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》两次，整体提高了每位工作人员的思想认识。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳。还非常重视食堂内部管理，力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。

食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)。截至目前为止，食堂人员管理工作基本做到了制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

第二、一心把好食堂卫生关。

因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，要进行上岗前的体检，每学期一次。其次，不定期对工作人员进行思想教育，贯彻落实《食品卫生法》规定的各项要求。通过学习，提高工作人员在工作中的服务

质量和意识。再其次，切实做好我校食堂的食品卫生各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。

总之，全体工作人员能明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，能全心全意做好本职工作，保证了食堂工作的正常、安全、健康运转。

第三、切实把好人员管理关。

学校食堂现聘用服务人员计40人，其中长期工人20名，勤工俭学学生20名。食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。操作间3内部实行厨师长负责制，下设三个小组组长，食堂管理室定期对他们进行考核。

食堂管理室对所有员工上岗前都进行了培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂对从业人员培训三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。运行以来，食堂先后对各位员工进行了5次关于食品安全及操作流程的培训，要求各位员工要养成良好的卫生习惯，端正服务态度，提高服务质量。半年来，全体师生对食堂工作人员服务质量基本满意，卫生基本合格。

第四、全心控好食品进货关。

食材采购工作中严把进货渠道关，在采购中对不合格的食品进行坚决的抵制，不采购质量不合格的物品。学校成立了由主管教育的副校长为组长，教师代表和学生代表为成员的“食材采购监督小组”，全程定期参与食堂采购工作，确保了食材进货质量，把一切不安全因素都堵在了校园外。

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了招标定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，要与食堂保管员一起对所购食材的质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式。

第五、诚心把好饭菜质量关。

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。

不断变换花样，改善学生就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加饺子、馅饼、千层饼、馄饨、锅贴等品种或产量，满足学生之需求。二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，尽量保证学生吃上热气腾腾的饭菜。

食堂自统管正式运营以来，先后购置了醒面机、蒸饭车、电饼铛、饺子机、切肉机、馄饨机、洗碗机等设备，12万多元。

计我校食堂现使用面积1320余平方米，配备了餐厅餐桌130张（每张7人）；改造后食堂室内通风、采光性能良好。