

## 烹饪社团学期总结 (合集4篇)

### 篇1：烹饪社团学期总结

本学期我担任学校的烹饪实践社团的活动老师。小组里有维吾尔族女学生6名、男生1名，汉族女学生4名、男生2名。根据学校的安排，每周三的下午第七节课进行兴趣活动。在将近四个月的教学过程中，本人严格遵守学校的规定，让孩子们多动手，勤动手，乐于动手，做自己爱吃的美食。现将本学期开学以来的工作总结如下：

#### 一、认真备课

每次上课之前都备好课，做到每节课都能让孩子们学到一样东西。本学期的兴趣课主要学习了拌凉菜，各种饼干，做水果沙拉等等。孩子们每节课都能吃到自己做的美食，都很开心。

#### 二、让每个孩子都有动手的机会

我们每次活动前20分钟时是理论课，提前让孩子们了解我们这个星期要学的内容，然后会让孩子准备食材。每个孩子都要带一点食材来校后，我会尽量争取让每个孩子都有动手的机会，自己亲自做出的美食吃到嘴巴里也会特别开心。所以孩子们都很手心。

#### 三、注意习惯的培养

虽然我们是烹饪的实践课，但是在课堂教学时我也时刻不忘记让孩子们养成良好的习惯，特别是卫生习惯。动手前要注意洗手，做完后要整理桌面的整洁，不能把垃圾留在教室，小组合作要团结等等。

#### 四、不足之处

由于学校场地和器材以及时间的限制，学生们很想学的做面包没能实现。有时候学生的食材带得不够也影响到了兴趣课的教学;烹饪器材太少，学生亲自动手的机会还是有点儿少,在教室里上课有时会产生油烟。

本学期的社团课整体来说，本人和孩子们还是很满意的,存在的问题也是客观的。但我们毕竟是学校，不是专业的烹饪学校，所以有些时候存在不足是正常的。也感谢一学期以来学校领导对我的社团课教学的支持和指导。希望下个学期我们的兴趣课能让更多的孩子动手操作，让孩子们学到更多的制作美食的方法。

### 篇2：烹饪社团学期总结

烹饪社在20\_\_\_\_\_年中有挫折，有失误，有革新，有飞跃。

在上半年里，虽然社团节中有女仆咖啡厅继20\_\_\_\_\_年后再创佳绩，而在各种压力之下，上一任对社团活动有所懈怠，于是许多社员对我社又是信心。

当时我们刚刚接手社团，并不是很懂该如何面临这些前所未有的问题，社团的建立几乎是从零做起。在短时间内，我们对20\_\_\_\_\_ -20\_\_\_\_\_ 学年度的社团招新进展了规划。同时，我们对第11届社团节进展了初步设计，将与汉学社一同开展一个中国传统主题的活动。

在本学期一开始的招新大会上，有许多学弟学妹都在问是不是只有理论课不动手理论，当时我们感到很惊讶，后来发现，确实是之前的烹饪社给人留下的印象不够精致，于是我们开始改变社团形象。我们在磨砺和理论中，渐渐走上正轨。

然而，我们也有许多做的不好的地方。烹饪社相对其他社团来说算是消费高，设备要求高的社团，而我们一开始并未认识到这点，导致了社团资金周转的问题等，还好及时发现，目前已解决了这个问题。

成就显著。在每一次的活动中，我们都百分百保证了每个社员都能参与到动手理论的过程中来，可以品味到自己亲手做出来的食物。

我们在社团中以非常严格的方式选拔了一批优秀而且积极性高的同学作为我们的得力助手。同学们在担任社团干部的过程中，不仅可以开拓自己的视野，还可以认识更多的同学朋友，这也是我们很开心可以看见的。

在下一学期中，我们将对以下几个方面做出改进。

- 1.积极开展外联工作，多与其他社团进展合作，开展非常出色的活动。做学社联中一支“友好”队伍。
- 2.各社团干部的任务分工进一步明确和落实，可以重点培养种子选手。
- 3.活动纪律的进一步管理。
- 4.向专业化开展。

烹饪社在30个学生社团中是一颗闪耀的明星。它凝聚着我们的心血和汗水，承载着我们的梦想。也许我们不是最好的，但一定是在进步的!我们定不负大家期望，为烹饪社争取更灿烂的明天!

### 篇3：烹饪社团学期总结

民以食为天，食以烹为美。一学期以来，烹饪班四位老师精诚团结，热心服务，组织带领36名来自各个班级的孩子，让他们学习了基本的烹饪技巧，感受到了生活的不易和

动手的乐趣。

## 一、认真组织，精心安排

针对烹饪班孩子都来自各个班级、年龄大小不一的实际，我们四位老师一起商议，对一学期20节的培训内容进行初步分类编排，分中华美食、顺德名吃、果蔬冷拼、西方茶点等板块，进行细化安排。各个老师分类分头各有侧重，按照周次安排，各自选定自己负责的具体烹饪培训内容，为上好烹饪课做好了准备。

## 二、实际操作，培养能力

每周星期五第选修课，指导老师提前做好食材和器皿、工具，同学们到食堂集中，彻底自我清洁，穿戴好围裙等护具。老师从安全须知、技术要领、细节把握、食材搭配、操作步骤等方面，认真讲解，手把手、一对一地教给烹调制作方法。一学期以来，烹饪班共培训指导了饺子、汤圆、四川小面、水果拼盘、椰汁西米等菜品、面点、茶饮的制作。

## 三、自我品尝，回味快乐

食品加工成功以后，烹饪班一个很重要的做法，就是大家动手，或煮或蒸或煎，盛碟装碗入杯，坐到一起品尝自己和伙伴制作的美味佳肴，老师从色、香、味等方面指导同学们互相评价，最后老师再予以点评。同学们边讨论、边享用，既巩固了所学知识技能，增强了合作意识，又享受到了成长的快乐，认识到了劳动的价值。

烹饪既是享受也是创造，既是工作也是生活，是任何人都必须习得的基本技能。今后我们将结合学生和学校实际，扎实、细致、创造性地开展工作，让每一位孩子都能在参与中得到成长和发展。

## 篇4：烹饪社团学期总结

作为一名烹饪教师，半学期来，本人在教育教学工作中，始终坚持学校教育方针，重视学生的动手能力，积极做好教学工作，认真备课、上课、听课、评课，广泛获取各种知识，形成比较完整的知识结构，严格要求学生，尊重学生，使学生学有所得，不断提高，从而不断提高自己的教学水平，并顺利完成教育教学任务。

### 一、政治思想方面：

认真学习新的教育理论，及时更新教育理念。新的教育形式我们必须具有先进的教育观念，才能适应教育的发展。所以我不但注重政治理论学习，还注意从书本中汲取营养，认真学习仔细体会新形势下怎样做一名好教师。

### 二、教育教学方面：

#### 1、课前准备：备好课。

2、了解学生，学习新知识可能会有哪些困难，采取相应的预防措施。

3、考虑教法，解决如何把已掌握的教材传授给学生，包括如何组织教材、如何安排每节课的活动。

4、课堂上的情况。组织好课堂教学，关注全体学生，注意信息反馈，调动学生的有意注意，激发学生的情感，使他们产生愉悦的心境，创造良好的课堂气氛，课堂语言简洁明了，课堂上讲练结合。

5、要提高教学质量，从赞美着手，所有的人都渴望得到别人的理解和尊重，所以，和学生交谈时，对他的处境、想法表示深刻的理解和尊重，还有在批评学生之前，先看看自己工作的不足。

6、热爱学生，平等的对待每一个学生，让他们都感受到老师的关心，良好的师生关系促进了学生的学习。

### 三、存在的问题

尽管本学期的教学工作按照计划，大部分工作基本得到了落实，但是还是存在着许多不尽人意的地方：

1、教学经验不足，驾驭课堂的能力、教学方法的恰当运用，现代教育技术的合理运用等很多方面都有待提高。

2、出现的问题不能够及时总结，吸取教训，致使很多工作效率不高，效果不明显。

总之，这半学期以来，教学工作还是基本按照学校总体思路，得到了落实，也取得了一定的成绩，后半学期，我将吸取前半学期工作中的经验和教学，使教学工作取得让人满意的成绩。