

2023年配料工工作总结(实用10篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

配料工工作总结篇一

配料表不会造假。配料表是不可以作假的，因为每个食品的上市都需要经过严格的食品监管局审查，不仅配料表，生产日期厂家，保质期，营养成分表都要注明清楚，但是现在有很多平台直播卖货，这样的质量问题和安全就很令人担心，因为线上交易，所以没有一个明确的安全保障。

配料表定义

食品标签上的配料表是一个产品的原料构成，包括名称和量化的信息，食品营养标签由营养成分标志和附加信息两部分组成，其中营养成分标示是最基本的信息，附加信息主要包括营养声称和健康声称。

食品包装上的配料表可不是随意印刷的，从原料名称规范到原料排列顺序甚至印刷字体大小都是有严格要求的，它们都必须遵守《食品标识管理规定》(2009年修订版)和《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(gb 77182011)中的相关规定。

配料工工作总结篇二

2014年即将结束，2014年的工作也即将告一段落，在这一年里，我的工作经过自身努力，克服困难，特别是在领导的大力支持下和教导下，我顺利完成了2014年的任务和工作，这

一年对于我是有着重大意义的一年。

2014年，我工作经历了两个阶段，5月份前，我在总公司车间做工艺员助理，让我从一线学习到了相关工艺和gmp的知识，同时作为夜班值班人员坚持了1个星期4个通宵夜班的值班工作。完成了工艺助理的基本职责工作。

5月份开始进入台州仙锯制药，是我工作和学习的新开端。

我顺利的完成了醋酸可的松试产前工艺规程，试产方案等gmp相关的软件资料的起草。同时作为技术人员参与工艺的确定和生产线的建设。并作为试产组员参与醋酸可的松试产全过程，在试产期间完成了工艺参数的确认。通过这项目，我熟悉了公司的运作程序流程，学到了工艺放大的相关实践知识，也接触了设备选型、厂房设计、工艺布局等工程相关的知识，这为今后的工作打下了一定的经验基础，也为我以后的发展指明了方向。

同时参加了公司的内审员培训，并取得内审员资格成为车间内审员，完成了车间相关ehs部分文件和现场的起草和管理工作。积极参与公司的体系的建立和完善。并作整理和保管车间相关文件资料。同时在参与中学习和成长，同公司一起不断提高自己的意识和理念，以及工作能力。

积极参与公司其他活动或项目。尽自己最大的努力，参与到公司的发展建设中去。有意同公司一同发展和成长。

在2014年有所收获的同时，我也认识了很多自身不足：

1. 虽然充满干劲，但是经验缺乏，在处理突发事件和一些新问题上存在着较大的欠缺。需要进一步努力和学习。
2. 在工作上同同事的交流和讨论还不够，自己的很多不成熟的想法和观念需要同事和领导的教导。

3. 现场gmp和ehs的管理能力还欠弱，很多事情的处理都不是很到位。

4. 专业能力特别是在工艺以为设备等方面的能力还很欠缺，急需自己努力补上。在今后的工作和生活中，必须更加积极努力提高业务能力，要加强自己专业知识和专业技能的学习。并以高标准要求自己，不断学习，让自己能够成为一个优秀的工艺技术人员。

2014年是充满期待的一年。对于公司，三个上市项目同时设计建设还有生活办公设施的不断建设，2014是一个新的起点。而对于我更是一个全新的开始。醋酸可的松项目试产接近尾声在初步稳定后将迎来正式生产和全面人员入岗。为此对工艺验证，人员培训将是我2014年前期工作重点。同时随着合成2溶剂回收车间的投入生产，溶剂回收等部分工艺稳定性和改进也是重要工作。同时我个人想要的发展方向是工程师的发展方向，为此我将努力争取参与公司的其他项目，尽可能的接触工程上的东西。让自己的在参与中学习和成长。

2014年度工作规划

1. 加强学习和实践，继续提高。

针对自己的岗位，重点是深入学习智能交通相关业务及研发相关知识，提高解决问题的能力。

2. 竭尽全力完成工作任务。

2014年有许多挑战性和重要的工作，工艺的验证，员工培训，车间gmp和ehs现场的实施等都是对于我有挑战性工作；同时参与其他项目时候的自我学习和提升，以及对其他项目所需要的知识的提高。现在只是参与和记录，我希望在不久的将来能提出建设性的意见。

3. 完善自身素质。

新的一年，要毫不动摇为成为一个品德好、素质高、能力强、勤学习、善思考、会办事的聪明人而努力。同时在人际、社交等不足的方面也努力提高。

配料工工作总结篇三

做法：

1、预热烤箱至220摄氏度。

2、加水于一个平底锅，烧开。下番茄烫一会儿，并立即捞出，放入一个冰水碗里快速冷却。倒掉水，将番茄皮剥掉，切成小块。搁一旁，备用。

3、取一个平底锅，置中火上，放入橄榄油加热。加洋葱，炒至变软。加大蒜和牛至，炒匀。加番茄，炒匀，炒至变软烂。加葡萄酒，橄榄，酸豆，柠檬汁和碎细罗勒，炒匀。将火调小，融入意大利干酪，煮至混合物汁减少，变稠，约15分钟。

4、将鱼排放在浅烘焙盘里，浇上混合调料。再将余下罗勒叶片放在调料上。

5、烤盘放入预热烤箱，烘烤12分钟，直到鱼肉很容易用叉子分成片状。

配料工工作总结篇四

腊八粥不仅是习俗和美食，更是养生佳品。你知道腊八粥配料吗？下面本站小编精心整理了腊八粥配料的相关资料，希望可以帮到你！

“腊八粥”的主要原料为谷类，常用的有粳米、糯米和薏米。粳米含蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁等成分，具有补中益气、养脾胃、和五脏、除烦止渴、益精等功用。糯米具有温脾益气的作用，适于脾胃功能低下者食用，对于虚寒泄利、虚烦口渴、小便不利等有一定辅助治疗作用。中医认为薏米具有健脾、补肺、清热、渗湿的功能，经常食用对慢性肠炎、消化不良等症也有良效。富含膳食纤维的薏米有预防高血脂、高血压、中风及心血管疾病的功效。

高血压：薏米预防高血压

常用的有粳米、糯米和薏米等。粳米含蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁等成分，具有补中益气、养脾胃、和五脏、除烦止渴、益精等功用。糯米具有温脾益气的作用，适于脾胃功能低下者食用，对于虚寒泄利、虚烦口渴、小便不利等有一定辅助治疗作用。中医认为薏米具有健脾、补肺、清热、渗湿的功能，经常食用对慢性肠炎、消化不良等症也有良效。富含膳食纤维的薏米有预防高血脂、高血压、中风及心血管疾病的功效。

肾亏：栗子能补肾益气

花生和核桃是熬制腊八粥不可缺少的原料。花生有“长生果”的美称，具有润肺、和胃、止咳、利尿、下乳等多种功能。核桃仁具有补肾纳气、益智健脑、强筋壮骨的作用，还能够增进食欲、乌须生发，核桃仁中所含的维生素e更是医药学界公认的抗衰老药物。对于经常失眠的患者，如果在粥里加点龙眼肉、酸枣仁将会起到很好的养心安神的作用；莲子可补气健脾；枸杞子具有延年益寿的作用，对血脂也有辅助的调节作用，是老年人的食疗佳品；大枣也是一种益气养血、健脾的食疗佳品，对脾胃虚弱、血虚萎黄和肺虚咳嗽等症有一定疗效；松子仁能滋润心肺、通调大肠，栗子能补肾益气、治腰酸腿软。

糖尿病：燕麦降低胆固醇浓度

燕麦具有降低血中胆固醇浓度的作用，食用燕麦后可减慢血糖值的上升，在碳水化合物食品中添加燕麦后可抑制血糖值上升，因此对于糖尿病以及糖尿病合并心血管疾病的患者，不妨在粥里放点燕麦。腊八粥中的各种豆很好，能使蛋白互补，而且纤维素较高。许多研究已证实富含膳食纤维的食物可降低血糖，特别是燕麦、大麦和一些豆类所含的可溶性纤维，可在胃内形成黏稠物质，影响葡萄糖的吸收和利用，不会导致餐后血糖突然上升。某些坚果，如花生、榛子、杏仁中的膳食纤维含量也较高，还含有可调血脂、降血脂的不饱和脂肪酸。即便是含淀粉较多的栗子、莲子、芡实的膳食纤维含量也都在1.2%-3%之间，其血糖生成指数也远比精制的米面低。荞麦中含有铬，有加强胰岛素的作用，在临床上用于糖尿病的营养治疗。所以，糖尿病病人可多选燕麦和荞麦作主料。糖尿病病人喝腊八粥最好不要放糖，如果想吃甜食，可以放些甜菊糖、木糖醇甜味剂。

心血管病：黄豆降低血中胆固醇

黄豆含蛋白质、脂肪、碳水化合物、粗纤维、钙、磷、铁、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、尼克酸等，营养十分丰富，并且具有降低血中胆固醇、预防心血管病、抑制多种恶性肿瘤、预防骨质疏松等多种保健功能。赤小豆含蛋白质、脂肪、碳水化合物、粗纤维、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸等，中医认为本品具有健脾燥湿、利水消肿之功，对于脾虚腹泻以及水肿有一定的辅助治疗作用。绿豆则对高血压有辅助疗的功效。

粥油：美眉多喝粥油美容

许多黑色食品都是绝好的美容食品。比如黑米，含有多种维生素和锌、铁、硒等营养物质。中医认为，黑米能滋阴益肾，明目活血。黑豆蛋白质含量高，质量好，还含有丰富的不饱

和脂肪酸和钙、铁、胡萝卜素及b族维生素。食用油脂中饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的比值对人体健美影响很大。核桃仁中含有美容不可缺少的维生素e□堪称美容食品之冠。松子的美容作用也非常好。

不少美眉都喜欢喝腊八粥来美容，但是这里还有个美容小秘密，那就是不要舍弃粥油。粥油其实就是煮粥时反复煮沸而浮于粥面上的那层浓稠的液体，也称米油。中医认为，粥油味甘性平，其滋补之功胜于熟地，每日若能喝一碗米粥，黑瘦者不出百日即可肥白。

秦始皇修建长城，天下民工奉命而来，长年不能回家，吃粮靠家里人送。有些民工，家隔千山万水，粮食送不到，致使不少民工饿死于长城工地。有一年腊月初八，无粮吃的民工们合伙积了几把五谷杂粮，放在锅里熬成稀粥，每人喝了一碗，最后还是饿死在长城下。为了悼念饿死在长城工地的民工，人们每年腊月初八吃“腊八粥”，以资纪念。

配料工工作总结篇五

本人xxx自20xx年8月参加工作至今,已经两年了,通过自己的不断努力工作和刻苦学习我的专业技术有了长足的进步.在这2年的锻炼中,我从同行工程师、工人师傅们那学到了丰富的园林绿化施工、工程管理经验,特别是工人师傅们的现场经验、技术绝活及他们对工作的敬业精神和感染着我。同时自己加强了自身的不断学习□xx年12月取得了全国统一的造价员资格□xx年通过了北京市土建工长的考试,丰富了自己的土建知识,并取得了证书。对我今后的发展终身受益,使自己在业务水平方面每年都有较大的提高。

1.1施工计划,我参与了屋顶绿化和庭前小院工程的施工,山水文园一期工程共九栋六层建筑,室外大墙已经装修完毕,并且大部分为玻璃装饰或者落地窗,所以无法用卷扬机工作,

否则会造成不必要的麻烦，所以全部用人工将材料运送到屋顶。增加了成本，所以在今后的工作中结合现场的实际情况和工期进度，做好合理的施工安排是非常必要的。

1.2施工工艺，屋顶的现场情况是与室内地坪相差60公分，当然防水的上卷高度也符合做屋顶花园的要求。但是屋顶花园的草坪、花卉的面积多些，如果全部铺轻介质没有必要，并且会提高造价成本，所以我们通过研究，制定了一个符合实际情况和降低造价成本的施工方案。首先在整个屋顶平面和立面铺设隔根层，立面上卷高度要超过种植轻基质平面5公分，然后在隔根层上铺设30公分高的轻质陶粒砖，其中种植灌木和小乔木的位置下方不铺设保证足够的土壤厚度，另外有需要修筑园路或汀步的地方要砌到相应高度，保证面层比种植面稍高。然后再在陶粒砖基础上铺设硬质塑料排水板，再在排水板上粘贴无纺布作为过滤层，防止轻基质流失。最后再铺设轻基质，铺设完成后浇水让轻基质下沉，整平再种植。

1.3轻基质，轻基质是我公司自行研制的xxxxx基质，它的特点质量轻、蓄水能力强、土质肥沃等优点，主要配制有蛭石、壤土、松树有机质（锯末、松叶、树皮等）、膨化鸡粪等按照1:1:2.5:0.5比例进行配制。

1.4在郟城小区的屋顶绿化工程□d1-d8的楼层是由日本著名设计师设计，屋顶为云式波浪式屋顶，远看就像飘在空中的云彩，可是屋顶的坡面达70度，对屋顶绿化施工造成了不小的难度，为此我们向甲方建议，在屋顶施工时坡度较大处预留与地面平行的多排钢筋，高300，行距1000，间距800.。然后用排水板拦挡基质，其余做法基本相同。

2.1基础墙的拆除、破碎、粘钢加固

在xxxxx工程中，有一项是下沉小院单项工程，小区为回迁房改造工程，要在a户型和d户型做下沉小院，须用水钻拆除地下室的部分基础墙，然后用液压钳对钢筋混凝土进行破碎，

为确保结构的承重问题必须要对拆除的基础墙进行粘钢加固，首先将水钻拆除面剔凿、打磨平整，在打孔、植化学锚栓，然后用丙酮擦出粉末，待干后用石英砂环氧树脂砂浆填补有较大缺口的平面，接下来将裁好的钢板粘接面打磨去锈，再用jn建筑结构胶粘接，涂抹均匀，切忌空鼓现象。

时间一晃而过，转眼间试用期已接近尾声。这是我人生中弥足珍贵的经历，也给我留下了精彩而美好的回忆。在这段时间里各位同事和领导给予了我足够的宽容、支持和帮助，让我充分感受到了领导们“海纳百川”的胸襟，感受到了作为广告人“不经历风雨，怎能见彩虹”的豪气，也体会到了重庆广告从业人员作为拓荒者的艰难和坚定(就目前国内广告业而言，我认为重庆广告业尚在发展阶段并且起步较晚)。在对各位同事和领导肃然起敬的同时，也为我有机会成为今天广告的一份子而惊喜万分。

配料工工作总结篇六

食品安全性课程教学基本要求（征求意见稿）

一、本课程的地位、作用和任务

食品安全性课程是高等学校食品科学与工程专业的一个重要基础课。学习本课程要求学生具备必要的食品科学和营养学基础知识。食品安全性课程从教学、科研和生产实际出发，以概述与食品安全有关的科学问题，阐述食品安全检测技术、食品掺伪检验、食品中有害成分测定、食品安全法规与标准等为主要内容。通过对本课程的学习，对于培养学生的科学思维能力、实验研究能力、科学归纳能力都有重要的作用。通过本课程的学习，使学生掌握有关食品安全性的基本理论知识、基本检测方法和基本试验技能。

二、本课程的教学基本内容与要求

（一）理论教学部分 1. 导论

（基本内容）

2. 环境污染对食品安全性的影响 （基本内容）

1) 环境污染与食品安全

2) 大气污染对食品安全性的影响 3) 水体污染对食品安全性的影响 4) 土壤污染对食品安全性的影响 5) 放射性物质对食品安全性的影响 3. 含天然有毒物质的食物（基本内容）

4. 膳食结构中的不安全因素 （可选内容）

1) 人体必需的营养素及功能 2) 人体正常膳食结构

3) 与膳食不平衡有关的疾病 4) 营养素间的协同与禁忌

5. 化学物质应用对食品安全性的影响

（基本内容） 1) 食品添加剂对食品安全性的影响 2) 农药残留对食品安全性的影响 3) 兽药残留对食品安全性的影响 4) 金属对食品安全性的影响 5) 硝酸盐、亚硝酸盐对食品安全性的影响 6) 其他化学污染物对食品安全性的影响 6. 生物性污染对食品安全性的影响（基本内容）

7. 包装材料和容器对食品安全性的影响 （基本内容）

3) 纸和纸板包装材料的食品安全性问题

6) 食品包装材料化学污染物摄入量评价 8. 食品安全性的评价（基本内容）

2) 食品标准的制订程序 3) 常用食品标准目录

10. 食品生产中的安全性与质量控制 （基本内容）

1) 良好操作规范□gmp□体系

2) 危害与关键控制点□haccp□体系

11. 转基因食品的安全性评价与检测技术 （可选内容）

1) 转基因食品的安全性问题

2) 转基因食品的安全性评价与管理 3) 转基因食品的检测方法

12. 食品安全检测中的现代生物技术 （可选内容）

（二）实践教学部分

1. 会使用常用的仪器(如电子天平□ph计、分光光度计、原子吸收光谱仪、气相色谱仪等)。

2. 会应用常规的检测方法检测细菌总数、大肠菌群等。 3. 培养学生独立从事试验和初步的设计试验的能力，掌握和运用基本的食品安全检测方法。

4. 培养学生良好的实验习惯，树立实事求是和严肃认真的科学作风，根据实验数据和实验结果撰写实验报告，具有对实验结果进行分析和解释的能力。

5. 注意启发学生的创新思维，培养创新能力，安排综合性、设计性实验。

三、说明

1. “食品安全性课程教学基本要求”是食品安全性课程教学的指导性文件，是高等学校本科有关学生学习食品安全性课

程达到合格标准的最低要求，是学校组织本课程教学（制定教学大纲、计划、编写教材等）的主要依据，也是进行食品安全性课程教学质量评估的重要依据。

2. “食品安全性课程教学基本要求”理论教学部分中的基本内容为要求学生理解、掌握的内容。

3. “食品安全性课程教学基本要求”只提出了教学内容的根本内容和可选内容，对于课程内容体系、教学方法、教学环节等，学校可以自主安排。亦可补充认为必要的以及新的内容，或按教学内容整合成新的课程，以利于进行各种教学改革尝试，形成各校的特色。

4. 课程学时建议

5. 在课堂讲授、实验课与课外练习等教学环节中，应注意贯彻理论练习实际的原则，并注意学生能力的培养。根据本课程的特点，必须严格要求学生掌握一定的分析检测方法。

配料工工作总结篇七

我们塘桥镇20xx年度党员冬训工作以江总书记“三个代表”重要思想和*****“两个务必”要求为指导，深入贯彻党的十六大、十六届四中全会精神，以把我镇建设成为“经济繁荣昌盛、民主法制健全、科技文化发达、社会文明进步、环境整洁优美、人民生活富裕”的新型农村城镇为总目标，结合本地实际，注重实际效果，全面开展党员冬训，取得了明显的效果。从今年冬训开始，我们就对冬训进行了认真的规划与部署，学习形式多样，有集中辅导，镇党委书记作了全镇党员干部冬训动员报告；有心得交流，华芳、银河等单位作了交流发言。有分散自学，下发了《十六大文件汇编》、“两个务必”等材料，并结合实际工作，开展了外出招商引资、参观考察、慰问贫困户等多项活动。

通过冬训，我们在以下三个方面有了提高。

1、确立率先意识，始终把发展作为第一要务。发展是当前一切工作的主线。通过冬训，我们形成共识，要紧紧抓住经济建设这个中心，进一步解放思想，自觉打破传统观念和陈旧思维的束缚。本着不进是退，慢进也是退的原则，进一步调整目标，提出明年工业开票销售收入超80亿元的目标，并提出加快工业结构战略性调整，进一步增强工业经济综合竞争力。

一要壮大规模经济，提升产业群体优势，年内建成1个全国知名的'棉纺织生产基地、1个大规模的信息电子产品生产开发基地、1个国内最大规模的机顶盒生产基地和国内民用智能龙头基业。

二要加大技改投入，提升企业档次。全年完成技改工业量超过10亿元。三要加强服务引导，不断提升中小企业的集群优势。

2、确立民本观念，把富民放在突出位置。加快富民步伐，促进共同富裕，是实践“三个代表”重要思想的最最终体现，也是我们工作的根本出发点和落脚点。年内在青龙中心路形成一条集商贸、饮食、娱乐于一体的商业街，调整现行农业种养殖业布局，发展壮大花木果品、特种水产、特色蔬菜三大特色种养业，并积极发展第三产业，不断拓宽农民增收渠道。年内完成三产投入1亿元，新增个体工商户130户，新增从业人员500人。

3、确立创新理念，把提升开放层次和水平作为动力源泉。招商引资是当前经济工作的重中之重，也是全面构筑新一轮竞争优势的关键。冬训大会一结束，党委书记就亲自带队，远赴新加坡、香港等地开展招商活动，打响了羊年经济工作的第一炮。我镇早在97年就创建成国家卫生镇，并获得全国第一批小城镇建设示范镇等荣誉。通过冬训，大家意识到荣誉

面前应当有更高追求。遂召开动员会，向全镇人民发出了20xx年创建全国环境优美镇的动员，并组织基层干部及相关部门人员赴上海、苏州、常熟等地考察，制订了详尽的创建规划。

配料工工作总结篇八

原料采购质量情况;花生米的进货检验;上半年共采购花生米吨,共检验样品39个,检验平均杂质为,最高杂质,最低杂质,检验合格率为其中杂质超标的扣重后,全部让步接收。

花生饼的进货检验;上半年共采购花生米吨,共检验样品39个,检验平均杂质为,最高杂质,最低杂质,检验合格率为其中杂质超标的扣重后,全部让步接收。

油脂进货检验;上半年共采购大豆油吨,共检验样品8个,检验平均av:,最高最低平均pv为,最高最低,接收合格率为100% 共原煤进货检验19车,平均水分已超出内控标准,最高水分,最底水分合格率为,其中水分超标,全部降级使用。

生产过程控制质量

库存质量情况 出厂检验情况

组织运行iso9000质量管理体系的实施与运行

在法规宣贯与实施方面,积极配合销售公司的计划,送检“***”浓香花生油、调和油,取得合格检验报告避免了市场风险。

培训与提升方面

组织三名检验员参加市xxx的检验员培训,并分别取得了市xxx

搬发的检验员资格证书。

配料工工作总结篇九

行政部作为公司主要的后勤工作地点，它的性质也就决定了办公室工作的繁杂性质。但是，行政部的人也相对的比较少，我作为一个新人，能够主动的去帮忙，遇到不懂的就去请教，积极的配合各位前辈，快速高效的完成各项工作。

在工作中，我努力从每一件事情上进行总结，不断摸索，掌握方法，提高工作效率和工作质量，因为自己还是新人，在为人处事、工作经验等方面经验还不足，在平时工作和生活中，我都能够做到虚心向同事学习、请教，学习他们的长处，反思自己不足，不断提高自己的业务素质。我时刻会提醒自己，要诚恳待人，态度端正，积极想办法，无论大事小事，我都要尽最大能力去做到完美。在平时时刻要求自己，必须遵守劳动纪律、从注意清洁卫生等小事做起，严格要求自己。以不求有功、但求无过信念，来对待所有事情。

在中联，企业文化相当的特别，除去第一条的诚实，我最欣赏的就是：终身学习。而这一点正是我想要积极做到的。也因为这样，我不断的通过网络、书籍等学习人力资源相关的案例分析，利用下班时间学习语言知识，不断提高自己的业务水平和个人能力。工作中，虽然没有有什么特别大的贡献，但是能够配合同事完成各项指标，从中学习，以便以后自己能够更好的独立完成工作。

另外，我也特别注重从工作中吸取教训，不断的总结，认真的学习写作、人事相关的政策、档案管理等相关的知识。也虚心向前辈请教，取长补短，增强自己的服务意识。希望能够尽快的融入到××这个大家庭中去。

1、出勤方面：每天都能提前至少三十分钟到达办公室，做好

上班前的相关工作准备，并能及时检查各个办公区域的清洁、设备的完好等，并更新好sps方便蒋花查询。

2、纸张文档、电子文档的归档整理方面：在工作中，我注意对纸张资料的整理和保存，将有用的及时保存、归档，对于没用的及时销毁。因为很多文字性工作都是电脑作业，所以我也在个人电脑中建立了工作资料档案库。并于每周星期五把工作过的资料集中整理，分类保存，以便今后查找。

1、在本职工作中我还不够认真负责，岗位意识还有待进一步的提高。不能严格要求自己，工作上存在自我放松的情况。由于办公室的工作繁杂，处理事情必须快、精、准。在业务能力方面，我还有很多不足，比如在整理会议纪要时，没有抓住重点，记录不全，不能突出主要内容，给领导的会后工作也带来了不便。

2、对工作程序掌握不充分，对公司业务熟悉不全面，对工作缺少前瞻性，致使自己在工作中偶尔会遇到手忙脚乱的情况，甚至会出现一些不该出现的错误。致使对自己有了些许的怀疑和不确定性，对未来也有了些许的灰暗情绪。

3、偶有缺少细心，办事不够谨慎，显得有些许毛躁。工作是相对简单但又繁、杂、多，这就要求我必须细心、有良好的专业素质、思路缜密。在这方面，我还不够细心，时有粗心大意、做事草率的情况，有时也会比较毛躁忘记一些事情等等。

1、今后在工作中还需多向领导、同事虚心请教学习，要多与大家进行协调、沟通，从大趋势、大格局中去思考、去谋划、取长补短，提高自身的工作水平。

2、必须提高工作质量，要具备强烈的事业心、高度的责任感。在每一件事情做完以后，要进行思考、总结，真正使本职工作有计划、有落实。尤其是要找出工作中的不足，善于自我

反省。

3、爱岗敬业，勤劳奉献，不能为工作而工作，在日常工作中要主动出击而不是被动应付，要积极主动开展工作，摈弃浮躁等待的心态，善谋实干，肯干事，敢干事，能干事，会干事。

4、平时需多注意锻炼自己的听知能力。在日常工作、会议、领导讲话等场合，做到有集中的注意力、灵敏的反应力、深刻的理解力、牢固的记忆力、机智的综合力和精湛的品评力；在办事过程中，做到没有根据的话不说，没有把握的事不做，不轻易许愿，言必行，行必果。

5、要注意培养自己的综合素质，把政治理论学习和业务学习结合起来，提高自身的政治素质和业务能力，以便为景区的明天奉献自己的力量，为本职事业做出更大的贡献。

配料工工作总结篇十

腊八节吃腊八粥的食俗在我国民间流传了千百年，你知道四川腊八粥的配料吗?下面本站小编精心整理了四川腊八粥的配料的相关资料，希望可以帮到你!

制作方法:

1、先将米淘净，放入砂锅里，加水后用小火煲。若无砂锅用普通铁锅、铝锅也可代替。水不可加太少，以漫过锅的十分之六、七为准。

2、将猪肉馅放入锅里，待开锅后撇去泡沫。肉馅尽量选用较瘦的猪肉馅。

3、将虾仁洗净放入锅内。

- 4、将事先泡发好的香菇切成约3毫米小丁，再将泡好的木耳切碎一同倒入锅内。
- 5、把胡萝卜切成约3毫米的小丁，放入锅内。胡萝卜应选用小一点的，嫩一点的，中间不能有硬芯。
- 6、15分钟后，将熏干也切成3毫米的小丁，放入锅内。
- 7、10分钟后，将青笋切成3毫米的小丁，放入锅内。
- 8、期间应经常搅动粥，避免粘锅。视其情况也可再加些水(因为放了这么多东西后，粥会变得很稠，当然如果你喜欢喝较稠的粥的话)。
- 9、30分钟后，加少许精盐后即可出锅。

具体做法：

第一步、把大米、糯米、薏仁、红豆、绿豆淘洗干净，再浸泡半小时。

第二步、红枣用清水冲洗干净，用温水浸泡20分钟左右。

第三步、板栗、花生、核桃用温水泡后去衣，莲子浸泡后去苦心。干百合用温水浸泡到变软。

第四步、把泡好的大米、糯米、薏仁、红豆、绿豆和莲子都倒进锅里，加入适量清水，大火煮开。

第五步、放入红枣、板栗、花生、核桃，大火煮开后改小火熬40分钟，期间需要不断的搅动，以免焦糊。

第六步、倒入小米、百合再熬煮20分钟。

第七步、调点冰糖搅拌至融化即可食用。

小贴士：

- 1、所有的材料都是需要提前浸泡的。
- 2、熬粥时水最好是一次性加足，中途不加水。

腊八节来自“赤豆打鬼”的风俗。传说上古五帝之一的颛顼氏，三个儿子死后变成恶鬼，专门出来惊吓孩子。

古代人们普遍相信迷信，害怕鬼神，认为大人小孩中风得病、身体不好都是由于疫鬼作祟。这些恶鬼天不怕地不怕，单怕赤(红)豆，故有“赤豆打鬼”的说法。所以，在腊月初八这一天以红小豆、赤小豆熬粥，以祛疫迎祥。