

# 小学课外活动兴趣小组活动方案 课外活动兴趣小组活动方案(大全7篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那么，我们该怎么写总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

## 清洗工作总结篇一

“安全第一”是企业生产的基础，是我们做好各项工作的前提条件，我们机修工段现有68人，（其中硅整流10人）主要担负着车间各类机械设备的维修、维护及保养工作，工作面广、作业点多，安全生产对我们机修尤为重要。为此我在每天的班前会上总结前一天工作中的经验和不足，发现问题及时纠正，并广泛宣传安全生产的重要性，时时提醒和督促工段成员必须重视安全，做到防患于未然，杜绝违章，使安全警钟长鸣。并制定了工段安全操作制度。坚持每天背“三不伤害”，坚持每周工段安全学习，旨在增强全员的安全感，加强工作责任心，杜绝麻痹大意和侥幸心理。带领大家仔细查找身边的安全隐患和危险源，将安全隐患扼杀在萌芽状态，从而杜绝安全事故的发生。同时我也积极参加了公司组织的各项安全活动。并将活动内容全部落实到工段的每个人，真抓实干地把安全工作放在一切工作的首位。

目前本工段管理工作面临着很多复杂因素，给工段管理带来很多被动、管理中也存在着很多问题，人员素质参差不齐，业务水平低，技术不扎实，不重视学习，责任心不强。在这种状况下，加强工段成员理论学习，更好的掌握操作技能，提高自身素质，处理问题及时果断勇于承担责任，发挥团队绩效和默契相互交流和沟通，让工段成员多提建议为工段建

设尽自己的一份力。培养一支德才兼备的机修队伍一直是我的工作的重点之一。为此，始终将工段成员培训和学习工作放在首位，长抓不懈，年初举办了各工种理论知识培训班。维修工段是公司技师最多的工段，充分发挥技师的作用，带领工段成员积极钻研岗位技能，积极参与群众性的“qc”活动。在减速机漏油、圆盘液压油泄漏方面进行了小改革，取得了一定的效果。

我们工段在今年很好的保障了设备的正常运转，除非正常停机情况外，没有因管理不当而造成停机，设备运转率达到99%以上。而且对相关的技术和安全改造做了大量的工作，保质保量的完成了任务。5、3阳极炉大修、电解大修、各类抢修特别是在今年环保技改工作中，更能体现出工段成员不怕苦，不怕累的顽强作风。接到检修任务后，我打破以往检修模式，成立几个工作小组，安排骨干力量担任各小组组长。大家分工协作，团结一致，每天连续工作10个小时以上奋战在各自的工作岗位上。较长一段时间里，疲惫的身影总显现在每个职工的身上，但没有一个人要求一天的休息，没有一个人叫苦叫累。最终在车间领导和全体员工的努力下圆满完成了技改的任务。这种精神和工作态度，我将带领机修工段的全体成员将会在以后的工作中继续发扬。

提倡“节约光荣、浪费可耻”，节约是创造利润、保护环境，企业的核心竞争力，也是企业兴衰成败的关键！节约是国策、是一种责任、是一种习惯、是一种品质、也是一种美德。提高资源利用率为核心，以节能、节电、节耗材为重点，强化节约理念完善节约措施，创建节约型工段是我们的宗旨。在这一年里，利用废旧钢材近十吨，用于制作收尘管线及管线支架，烟道加固支撑架及循环水改造等；；利用废旧螺杆、螺帽、轴等经加工处理再次利用；利用废的边角料焊阳极炉扒渣扒子等。

在精神文明创建活动中，鼓励工段成员积极的向工会投送稿件，工段给予奖励。同时鼓励大家积极响应公司及车间组织

的各类集体活动：如“五一活动”、“中秋节活动”、“十一活动”等。这些活动增强了工段成员们的集体主义观念和集体荣誉感。

各项业务素质，争取工作主动性，具备较强专业心，责任心，努力提高工作效率和工作质量。回顾将要结束的20xx年，虽取得了一些成绩，但一切都只能代表过去。虽然机修工段取得了“环保先进工段”，但在今后的工作中要加倍努力，取长补短，使工段更加优秀，为今后取得公司的更多荣誉而奋斗。

二〇一四年的工作打算：

1、将继续围绕安全生产为中心，认真贯彻执行公司、车间下达的各项生产经营计划，把安全生产放在首位，保质保量完成上级下达的生产计划。

2、合理安排各项工作，现场管理将加大推行“5s”管理，实现清洁生产。加强美化工作环境，使职工能在一个干干净净的环境里舒心的工作。

3、维护好公司的所有设备，使其保持高效的运转能力。

4、继续加强工段建设，提高工段成员的凝聚力和战斗力，使管理水平再上一个新台阶。加强工段成员学习，鉴于目前工段年轻的员工比较多，技术水平参差不齐，将在明年继续加大学习力度，采取技术比武、现场培训、技能考核等方式进行学习，加大在节能降耗，废物利用，设备运转率方面的工作。在以后的工作中，将不断总结工作经验和改进工作方法，根据实际情况灵活应用各种资源，提高工作积极性。与车间的实际发展情况相结合，克服一切困难，为保障设备的正常运转、降低维修成本和提高工作效率、培养出一支能顺应公司发展需要、综合素质过硬的维修队伍而努力。

## 清洗工作总结篇二

2012年即将过去，一年来在设备处及炼铁厂润滑液压小组的领导下液压润滑治漏管理工作开展的较好，全厂无一起润滑事故发生，跑、冒、滴、漏设备也明显减少，为炼铁厂设备“5s”工作开展奠定了基础，从科室到车间在润滑治漏管理方面做了大量细致的工作，在油耗和经济指标上也取的了一定的成绩。

### 一、优化液压润滑管理模式，各项指标再上台阶

12年液压润滑管理工作在11年的基础上继续细化、优化管理，铁厂整体设备润滑情况运行较好，在油耗和经济指标（1~11月份）得到了进一步的有效控制，取得了较为可观的经济效益。12年润滑油油耗为11万公斤，较11年13万公斤有所下降，下降幅度为15%。12年润滑油费用118万元，较11年润滑油费用186万元有所下降，下降幅度为37%，直接节省经济效益约为68万元。

### 二、夯实基础知识，优化油品管理，合理改善设备用油状况，杜绝“润滑过剩”和“润滑不良”现象。

炼铁厂积极贯彻执行公司集设5号文件精神，积极开展各项工作，全年期间定期完成了炼铁厂各大液压站、大型的减速机油质检测工作，为各车间的液压润滑站换油提供了科学依据，也改变了由传统的按期换油到科学的按质换油的转变，确保设备的换油工作科学性、合理性，为车间班组提供了一定的技术管理支撑。

炼铁厂设备科针对全厂设备用油情况进行分析，按照重要、关键、主要划分等级重新完善修订了润滑标准指导书及润滑“五定卡”，对于重要、关键设备的用油，采取淘汰落后的油品或油品性能较差的油品，改用性能较好或黏度较高等级的油品，以改善设备润滑状况，防止“润滑不良”现象的

产生，于一般主要或辅助设备，则采取调整用油品种方法，把高档油品调整为最适用、最经济的油品，防止“润滑过剩”的产生，降低设备的运行成本。另外组织油品过滤净化再生工作，今年对三座高炉8个液压站进行了在线过滤净化，使原先超标使用的油液，重新达标进行二次使用，共计过滤液压油万升，直接节约成本约23万元。

三、加强现场设备跑、冒、滴、漏整治力度，为设备“5s”工作保驾护航。

## 清洗工作总结篇三

医院制剂是医院药学工作的一个重要组成部分，一些临床非常有效的医院制剂深受患者的欢迎。但是，新的《药品管理法》的颁布和实施，使医院制剂的生存和发展面临着非常严峻的挑战。医院制剂的出路在何方？我有以下几点想法，抛砖引玉，以期寻求医院制剂室在新形势下的生存与发展对策。

1 医院制剂室受政策的影响，将逐渐萎缩，想发展壮大。只有通过一两个拳头产品向药厂方向发展，新建医院制剂室一定要按照药品生产质量管理规范〔gmp〕要求进行建设布局、设计。为以后制剂室发展成药厂打下基础。投资购买必要的设备，设备要小而精，既能满足临床和科研需要又使药品质量得到保证。

医院制剂在药学中具有独特的地位，国内许多著名制剂如三九皮炎平、三九胃泰、壮骨关节丸、尿毒清等就是由医院制剂发展为商品制剂。我院应积极鼓励科研，结合中医临床，对受到病人欢迎、疗效肯定、有一定影响的协定方、古方、验方进行开发，或者进行中西药复方新制剂的开发，从而使医院呈现药品供应与技术开发并重的局面，创造更好的社会效益和经济效益。4. 研制和生产特色制剂和专科制剂，首先医院制剂紧贴临床，药剂科应充分利用本院医疗专长与临床医师合作开发出医院特有的制剂，比如我院的紫草油，骨质

增生膏，拔毒膏等申请新药研究科研，有了科研经费，制剂室才能慢慢添加设备壮大起来，以后才可以将医院开发的临床反映较好的特色制剂与药厂合作，增加医院的经济效益!5. 合理利用资源，逐步转变工作中心，将制剂室的人力和技术转向腹膜，人工肾透析液及静脉药物配置中心工作，做好各类透析液，全静脉营养药物，化疗药物，静脉混合输液，肠内营养品等的调配和研究工作，此外，还应与物价部门沟通重新制订合理的医院制剂作价办法，保证医院制剂的利润空间，促进医院制剂的健康发展。

6. 不准明文规定医院不能搞科室承包和提成，制剂室的独立核算，必须要有合法的制度保障，才能长远的发展。

## 清洗工作总结篇四

20xx年电力行协工作指导思想：管理要发挥行业组织作用的精神，依法民主办会，坚持服务立会，创新机制兴会，学习实干强会，促进行业和谐发展。

工作思路：强化自身职能，补充政府职能，夯实基础管理，前瞻未来发展，拓展工作领域，打造品牌行协，扩大行协影响力，事业员工共同成长。

围绕工作指导思想和工作思路主要开展以下六方面工作：

1、加强制度建设，实现协会管理法制化、科学化、规范化

修改、完善作为行协开展工作根本依据的《电力行业协会章程》内容；

用iso质量管理标准规范制度建设。制定行协专委会工作规则。梳理秘书处各环节之间关系，完善秘书处办公制度(财务、接待、调研、培训、宣传报道等)，力争年末出版制度汇编。

## 2、有效沟通，践行民主办会，召开行协各层次会议。

按照民主办会程序，开好理事长工作联席会议、理事(扩大)会议、常务理事会议、秘书长工作联席会议及联络员兼信息员工作会议。

## 3、扩大、完善组织，吸纳新会员

推进已经注册的建设专委会和电能计量专委会的工作。重点是制定专委会的职能。筹备组建电力用户专委会和设备制造专委会。

侧重吸纳电力施工等行业骨干企业入会，入会会员产值总和要达到全行业产值70%以上。

建立会员管理信息系统。尽可能的集合会员单位的相关信息，如，经营指标、人员结构、资产等信息。

1、在电工培训、会员服务、招标服务等专业，建立常态的调研机制。如电工培训需求、模式、教学质量的调查;会员服务需求、模式调查;招标服务反馈调查。

2、开展全国地市级电力行业建立服务体系的调研。

3、开展地区电力建设市场的调研。

通过对行业热门问题调研，给政府制定行业相关政策提供决策支持，开辟行协工作空间;对已开展的工作，进行有针对性的调研促进和完善工作。调研模式将因地制宜。

1、利用已经成立的专委会平台，制定地区电力建设行业约规，电能计量制造行业约规。建立行业竞争规则，规范企业行为，维护市场秩序。在经营行为和经营道德上进行规范。重点是会员取得共识，约规内容可操作，实施上循序渐进。

2、初步建立施工、制造企业信誉管理体系。建立企业信誉档案，建立用户(工程运行、设备)应用评估体系，收集企业质量信息。

1、组织会员联谊活动，开展会员间信息交流

从会员需求出发，创新策划，搭建沟通、交流平台，使更多的会员有所收获。

2、围绕会员需求，提升信息服务功能

对期刊进行升级改版，丰富信息量，开展广告业务，免费刊登会员广告。

## 清洗工作总结篇五

很多酒店为餐具的高额破损头痛不已：餐具破损了，却找不到责任人，不知道是传菜员上菜时磕破了瓷，还是服务员收盘时碰坏了角，还是洗盘子时跌碎了边。因为一个盘子每使用一次，从洗涤到上菜到撤回，都要经过洗涤部、荷台、传菜部、服务员、撤餐员等多个环节。环节复杂、经手人员多使得餐具破损管理起来常常找不到责任人。而餐具破损不仅降低了菜品的档次，还影响酒店形象，更重要的是加大了酒店低质易耗品的费用。如何让餐具的破损减到最少，甚至达到零破损？这就要建立一套行之有效的餐具管理方案。

“工欲善其事，必先利其器”，要管理好餐具破损问题，首先必须先对各个部门的硬、软件给予完善，把各个部门可能造成餐具破损的因素降到最低。然后各个部门互相监督互相负责。

### 一、洗涤部

硬件：洗涤正规化合理化，是减少洗涤中餐具破损的第一环



节。对于洗涤的硬件给予完善，比如待洗涤餐具的工作台、分类设备、烘干设备等一系列设备对保持餐具的完好无损十分重要。

软件：制定合乎酒店情况的洗涤标准和程序，这些规定一般酒店都有，关键是落到实处，而且“有法必依”。

现在简要说一下餐具的洗涤标准和程序：

1、所有餐具洗涤后必须严格消毒。

2、洗涤后的餐具应无油渍、水渍、无缺口、裂纹。

3、消毒的标准合乎国家的卫生标准。

1、将撤回的餐具质检合格后将残物刷净，并分类存放在待洗涤的工作台上。

2、分类的餐具分类冲洗（不允许混洗）。

3、据分类的餐具冲洗后再分类清洗。

4、选择合理的消毒方式分类消毒（热力、化学等）

5、制定的方案存入保洁柜中，并登记。

建立餐具出入库的相关单据

硬件和软件完善后，对所有的餐具进行一次全面清理盘存，保证所有餐具百分之百合格。清点人员为洗涤部长、传菜部长、荷王、中餐厨师长、凉菜厨师长、点心厨师长、总厨师长、财务部、管家部，对清点的每一款餐具都要规定洗涤消毒后的存放地点、存放数量，并专盘专用。对每一种餐具要标明品种、型号和存放时间。

餐具领用表中的备注就是为了保证从洗涤部出去的餐具是完好无缺的，也是保证餐具零破损的先决条件。洗涤部的餐具按要求完好无缺地出去了，回来是否完好呢？是否够数呢？下一步请看荷台控制。

## 二、荷台

每天荷台上班后，根据前一天余下的餐具和炉灶所用的餐具数量，填写当日餐具领用表，到洗涤部领用餐具。所领用的餐具专菜专用，并在营业结束后及时统计出当日营业中各种餐具的使用数和余下数。这样，荷台领用的餐具从领用到上菜就不会发生差数的现象。如工作中有破损的情况要记录在案上报厨师长处理。荷台利用餐具使用明细控制了餐具的破损情况。下一步就由传菜部来负责了。

## 三、传菜部

（传菜部不论是电脑划菜还是手工划菜道理都是一样的，手工的要制表）

- 1、传菜部对所上的菜品都要按要求核对菜品质量及餐具配套情况，并对餐具的破损情况逐一检查。
- 2、一发现有餐具破损的情况，或者是菜品与餐具不配套的情况，立即退回，并记录在案。
- 3、如因工作不认真对所用的餐具破损未能及时发现，由传菜部负责。
- 4、每餐营业完毕及时对当餐的菜品餐具给予统计并同荷台核对餐具的使用情况并登记。

传菜部会不会因为传菜而破损餐具呢？即使有也可能被发现，因为下面还有服务员餐具的质检。

## 四、服务员

- 1、所有上菜的餐具在服务员上桌前都要经过服务员的检查。
- 2、对所上菜品发现餐具破损的，应立即返回并记录，如发现对没有记录的破损餐具上桌，将由服务员对破损的餐具负责。

下一个环节也会对服务员所撤回去的餐具质检，检查服务员在服务当中有无餐具破损的情况。

## 五、撤餐中的破损

已知所有的服务员要为客人服务时手上都有一份客人的点菜单，上面记录着客人的菜品，所有撤餐的人员在撤餐的时候都要求服务员所撤的餐具同菜单相符合，并对餐具的破损进行质检，这样服务员的餐具破损和丢失就一目了然了。

如果是中途撤餐，服务员就会要求撤餐员在撤走餐具时，在手头的菜单上加盖撤餐证明章，用来证明是几号撤餐员撤走了什么餐具（备注：每位撤餐员手上都有一个代表他自己的印章）。这样就免除服务员有餐具破损不上报的情况，也堵住了服务员的餐具破损情况。

## 六、撤餐后的保存撤餐的破损由洗涤部检查。

当撤餐人员将餐具撤回后，洗涤分类的人员会为撤回去的餐具分类并登记，内容为撤回去的餐具品种数量及撤餐人。然后由洗涤人员按照洗涤程序 and 标准，洗涤、消毒、入库、存放保洁。

## 七、洗涤

洗涤中的破损由月终盘点得出。这样，每一个部门对上一个部门的不认真监督，都有会造成由自己来承担负责的后果；

每一个部门和涉及环节中的个人对餐具的破损都要主动上报，因为他根本就没办法的隐瞒事实。当所有的餐具都有了这样的管理体制并互相监督互相负责时，也就减少了互相推委和互相指责现象的发生。所以管理的根本就是一个良好的体制的建立，再加上一个有力执行，就没有解决不了的事情。