

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责 优质

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇一

cf/c001号1-1页

09 12 30 审批：

呈报：

抄送：

印： 份

岗位名称：炒锅组长 直接上级：厨师长 直接下级：炒锅厨师

2. 根据每个厨师的技术特长、业务能力、工作意识，合理安排工作。

3. 负责对所属档口员工的考勤工作，根据所属员工的工作表现，做好绩效工作。 4. 对所属部门的出品负有直接责任，如遇有重大投诉与餐厅协调工作。 5. 对本部门的员工有培训和督导的责任。

6. 对本部门的出品有创新责任，要有较强的管理意识和组织

能力。 7. 督导并带领厨师按照工作程序及标准做好每份菜品的烹饪加工。 8. 做好营业前、营业中、营业后的六常工作。 9. 对本部门的成本控制负有责任。

10. 检查督导厨师搞好食品卫生、环境卫生及安全等管理工作。

11. 完成厨师长交给的其他工作。

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇二

财务年工作总结工作总结 本页是最新发布的《财务年工作总结》的详细参考文章，好的应该跟大家分享，这里给大家转摘到。

财务会计知识要学的太多，需要努力学习提高自身的业务素质。工作 新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，个人简历努力学习业务知识，在公司领导及部门领导的正确指导下更上一层楼。

以上是《财务年工作总结》的参考详细内容，讲的是关于工作、完成、、工作总结、财务、公司、业务、进行等方面的内容，希望对大家有用。

年县委财务工作总结

年关于财务工作总结

银行财务年工作总结工作总结

年乡镇财务工作总结

年会计财务工作总结

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇三

转眼间20xx年就要挥手向我们告别了，在这寒冷的冬天，回想自己接近一年来所走过的路，所经历的事，没有太多的感慨，没有太多的惊喜，多了一份镇定，从容的心态，以及应对能力。

在这段的时间里，有失败，也有成功，遗憾的是：稳定的客户还不多，稳定的客户也不多；欣慰的是：客户资源开始积累，处理订单的效率得到了提高，自身业务知识和能力有了提高。首先得感谢公司给我们提供了那么好的工作条件和生活环境，有经验的上级给我们指导，带着我们前进；他们的实战经验让我们终生受益，从他们身上学到的不仅是做事的方法，更重要的是做人的道理，做人是做事的前提和基础。在工作上，同事之间互相交流，汇聚每个人的智慧，把事情做到极致，把客户订单处理到位。

进入一个行业，每个人都要熟悉该行业产品的知识，熟悉公司的操作模式和建立客户关系群。在市场开发和实际工作中，我学到了如何定位市场方向和产品方向，抓重点客户和跟踪客户，懂得不同市场的不同需求，这样才知道主要产品主攻哪些国家，同事遇到不同地区和国家的客户，也知道推荐其所需，更好的把自己和产品推销出去。当然这点是远远不够的，应该不断的学习，积累，与时俱进，了解行业动态，价格浮动。关键之处是对公司和产品熟悉，就自然知道目标市场在那，也可以很专业地回答客户的问题。

不仅是要对目标市场的了解，也对竞争对手的了解。绝对不能坐井观天，不知天下事。因为世界上唯一不变的`就是“变化”，所以要根据市场的变化而做出相应的策略，这样才能在激烈的竞争中制胜。知道竞争对手的产品以及价格信息，才能知道自己产品的优势。除了自己多观察了解意外，还需要和客户建立好良好的关系。因为同一个客户，可能会接到

很多公司的报价，如果关系不错，客人会主动将竞争对手的报价信息，以及产品特点主动告诉。在这个过程中，要充分利用自己的产品优势，材料特点，分析对方报价，并强调我们产品的优势，更有利喜迎客户。

谈到业务技巧，首先想到的是如何取得订单。很多客户都喜欢跟专业的业务人员谈生意，因为业务人员专业，所以谈判中可以解决很多问题，客户也愿意把订单交给专业的业务员来负责。当然，业务技巧也是通过长时间的实践培养出来的，而在我自己这一年的外贸经验中，我所学会的是做客户的顾问，站在客户的角度，设身处地为客户着想，一切从客户的需求出发，在电话，在电邮，或客人来访中，我们要不断提问，从客户的回答中了解到客户的需求，这样做会事半功倍，例如，如果客户是想买高质量的产品，你便可以挑一种好质量的产品给他，价格贵一点也没关系，相反，如果客户只想买便宜的产品，在报价时就不要太高，否则就会吓跑客户。做业务，我们要学会“了解或激发需求，然后去满足要求”。

其次是，处理订单，处理订单的过程，说简单也简单，说难也难。简单就是，按照客户要求的产品，写到生产单上，下到生产部就完工。而难的地方在于，作为客户的顾问，我们有必要时时刻刻关心，产品的进展，生产过程中产品是否有问题。货物生产好，要检查各个部分，是否存在外观上明显缺陷，或者一些影响到功能的产品问题。如果有问题，要及时更正。要记住：产品在工厂，我们可以挽救一切；产品一出去，一起都来不及了。到时候，只能听候客户发落。到交货期之前，要不断的提醒，不断催促生产部，确保能按时交货。

最后，要长期维护客户，我们要做好的是售后服务。经过几单处理之后，我明白：出现问题是很正常的事情，对于这方面一定要摆放好心态。由于产品本身的特点，很可能货到之后出现破损现象，安装或者实际操作，可能会出现一些问题，

需要我们去解决。我经常倍感头痛，常常不知道怎么办，甚至抱怨。但是，问题出现了，总有解决的办法方法，各领导帮助，各部门配合，问题总会得到解决。

做生意，最怕“奸商”，所以客户都喜欢跟诚实的人做朋友，做生意。在与人交流的过程中，要体现自己的诚意。在客户交流的过程中，只有诚实，才能取得信任。

只要对自己的职业有热情，才能全神贯注地把自己的精力投下去，外贸更加是如此，因为外贸是一个很长的过程。

外贸行业中，开发一个新客户的周期一般在半年到一年之间，或者更长，所以，在这个漫长的过程中，在自己没有订单而同事有订单的时候，一定有耐心，暴风雨后便是彩虹。从我自身经历来说，接到第一单，只是一个几百美金的样品，确实60个日日夜夜，当然不排除其中的运气成分。我现在和这个客人聊天的时候还说“you are important to me” your sample order gave me self—confidence and perseverance in my international trade career”

这一点最重要，在工作中，不管是自己在网上搜索开发的客户，还是从公司平台上接到的询盘客户，算起来估计有几百个，但真正下订单的，可能就那么几个。所以，业务员可能很多时间都是在做“无用功”。但是一定要有自信心，有很多潜在的客户，都是要在很长的时间里才转变为真正的客户，所以必须持有坚定的自信，才会把业务做得更出色。只要有音讯的客户，就要厚着脸皮把他抓住不放，总有一天会有意想不到的收获。对于下过单的客户，不用说肯定是重中之重，需要时不时的问候一下有没有需要帮助的，到了一定的时候要主动询问next order的时间。

在工作中，我可以这样说，我没有虚度，浪费上班时间，对工作我是认真负责的。经过时间的洗礼，我相信我们会更好，俗话说：只有经历才能成长。世界没有完美的事情，每个人都

有其优缺点，一旦遇到工作比较多的时候，容易急躁，或者不会花时间去检查，也会粗心。工作多的时候，想得更多的是自己把他搞定，每个环节都自己去跑，却忽视了团队的作用，所以要改正这种心态，相信别人，相信团队的力量，再发挥自身的优势：贸易知识，学习接受能力较好。不断总结和改进，提高素质。

自我剖析：以目前的行为状况来看，我还不是一个业务员，或者只是一个刚入门的业务员，本身谈吐，口才还不行，表达能力不够突出。根源：没有突破自身的缺点，脸皮还不够厚，心理素质不过关，这根本不象是我自己，还远没有发掘自身的潜力，个性的飞跃。在我的内心中，我一直相信自己能成为一个优秀的业务员，这股动力；这份信念一直储藏在胸中，随时准备着爆发，内心一直渴望成功。

挥别旧岁，迎接新春，我们信心百倍，满怀希望！

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇四

岗位名称：炒锅主管

直接下级：各组厨师（包括大锅及蒸锅组）

- 2、根据每个厨师的技术特长、业务能力、工作意识，合理安排工作。
- 3、负责对所属档口员工考勤工作，根据所属员工表现，做好绩效工作。
- 4、对所属部门的出品负有直接责任，如遇有重大投诉与餐厅协调工作。
- 5、对本部门的员工有培训和督导的责任。

- 6、对本部门的出品有创效责任，要有较强的管理意识和组织能力。
- 7、督导并带领厨师按照工作程序及标准做好每份菜品的烹饪加工。
- 8、做好营业前、营业中、营业后的日常工作。
- 9、对本部门的成本控制负有责任。
- 10、检查督导厨师搞好食品卫生、环境卫生及安全等管理工作、11、完成厨务经理交给的其他工作。

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇五

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。

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇六

一、班前工作

所有炒锅厨师均须提前十分钟到岗，做好仪容仪表自查、签收昨日自查、考评及当天任务单。了解当日工作内容。

二、班中工作

所有炒锅厨师分别按照任务单工作安排从事开餐前的准备工作。及时检查冰箱内各种原料是否新鲜，有无变质。检查所有使用的的设备是否运转正常。

在规定时间内从厨房料库中领取当日所需要的各种调料，分别装入相应容器内。并将所要以旧换新的食品包装放入以旧换新的桶内。按照菜品制作接收检查加工件所呈送各种原料的新鲜程度，及改刀标准是否合格，并向加工间反馈原料质量及要求。

按照日菜单要求制作当餐开档菜品。及时按照服务员反馈信息制作加档菜品。并根据厨师长安排制作客人所需个性化菜品及菜单所没有的菜品。

完成厨师长安排的其他临时性工作任务。

三、班后工作

打扫所辖区域的各处卫生，保养所使用的设备设施。昨晚当日周期工作后，并由上级检查验收合格方可下班。呈报当日本用心做事。

四、学习及培训

按照当日周期工作安排参加酒店、部门、班组的学习机培训。

根据厨师长安排积极参加当日班组例会。

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇七

1、负责熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程

7、培训打荷，做好每道菜的造型，器皿装饰等工作

8、要求本组员工严格遵守酒店各项管理制度，和上级沟通，完成下达任务

炒锅主管职责描述

1、把握住菜品的色、香、味、始终统一，不能一天一个样

2、清点烹制特必备的工具、用具

7、做好成菜品一切准备

炒锅主管职责描述

1) 检查炉灶电、气、排风是否正常，发现故障及时报修

2) 用具手勺、手铲、调料勺、锅扫、笊篱、密篱、手布、长筷、是否齐全

2、汁酱辅料准备：

1) 按标准菜谱汁酱配方比例，调制自己菜品的相对应酱料

1) 每组港式花草不低于7个

2) 每组小雕组合（盘头雕）不低于7组 4、炸料准备

如：花生、松仁、黄豆、橄榄、芝麻、腰果、桃仁 6、工具准备：

炒锅主管职责描述

概述：3落实安排本组打荷、灶头人员根据要求做好本组卫生工作

3 / 7 擦拭排风

2、台内、餐具按种类摆放整齐，无水迹、油迹

1)油古子：光亮、干净、油里无沉淀物，无异味

4)用具：如手勺、手铲柄，做到无水渍、油渍、干净光亮、不沾手

4 / 7 干，无油迹、异味

4)割伤，划伤

使用云南白药覆盖伤口，再使用餐巾纸或干净布压住伤口，然后去医院处理

5)扎伤：

6)员工打架：

立即制止，让打架员工停止工作，等候处理结果

5 / 7 7)停水，停电，停气

1、对每次宴请等大单制度发表自己的意见、见解，出一道相应的菜品

4、做出每道菜品的毛利率、成本率、上报总厨

3、培训打荷熟悉每一道菜的内含意义，并做出相应的菜品造型

6 / 7 4、每一道菜品选用的器皿

5、每一道品的盘边、盘头等装饰工作

服从管理制度

1、每个员工必须熟悉，掌握各项管理制度

7 / 7

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇八

1、反映，是财务工作的基本职能之一。财务工作人员必须对公司发生的每一笔经济业务通过不同的'方式、方法进行规范记录，反映在凭证、帐簿和报表中，以备随时查阅。我公司财务部已经对日常工作流程熟练掌握，能做到条理清晰、帐实相符。从原始发票的取得到填制记帐凭证、从会计报表编制到凭证的装订和保存都达到正规化、标准化。做到全面、及时、准确的反映。

2、核算，这也是财务工作的基本职能。核算包括成本核算、工资核算、费用核算等等。在成本核算上能够结合我公司特点，在生产成本上，按实际发出原材料计算成本，按先进先出法进行结转，比较适合本公司的生产产品。在工资核算上，采用计件制，有效的加快了生产率和员工的工作绩效。在费用核算上，采取分部门核算，随时都可以查出每个部门每个月实际发生的费用，加强了费用的管理，节省了开支。

3、监督，是财务工作的另一项基本职能。首先是每个部门每

笔经济业务的合法性、和理性进行监督，保证企业不受不必要的经济损失，更不能无意的为一些工作人员创造犯错误的氛围。在这方面，财务部严格按有关制度执行，铁面无私从不放过任何不合理事情；其次是对公司整体资产进行监督，定期进行固定资产盘点、存货盘点、库存现金余额盘点等，以保证公司财产不受侵害。

4、报表，对不同时期或阶段的经营成果及财务状况进行评价和分析。财务部能够按着月、季和年通过会计报表和财务辅助说明进行分析和评价。

5、管理，是财务工作的一项重要职能。首先是为领导管理和决策提供准确可靠的财务数据，公司财务部能够随时完成公司领导和其他部门要求提供的资料；其次是参与公司管理和决策，对公司存在的不合理现象，财务部已经提出合理化建议，大部分已被采纳。

1、通过xx年度一般纳税人年检和工商年检工作。

2、通过xx年度税务汇算清缴工作，无不合理费用列支。

3、清理盘点公司资产，对原材料报废进行了合理的处理。

1、有关制度和规定执行力度不够；

2、财务各人员综合素质和业务水平一般；

3、财务部的管理职能没有充分发挥。

4、管理高层对财务知识比较欠缺。

3、参与管理，参与公司的重大经营决策，来充分发挥财务部的管理职能；

2、凡事都要付诸热心，相信耐力无所不能；

3、团队协作精神非常重要；

总之，在这一年的工作中，有成绩和喜悦，也有不足之处，但我们会在今后的工作中不断努力、不断改进。我确信公司财务部是一个团结、高效的工作团体，每位成员都能够独挡一面，我有信心协同财务部全体人员与公司共同走向辉煌！

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇九

厨师长职责

1. 全面负责厨房管理职责。

2. 参加每日上午9：00例会。（竹林宴遇）

3. 主持厨房每日总结会。

4. 拟定厨房人员编制，提出厨师人选，组织制定厨房管理制度，工作程序并督导各厨师落实。

5. 根据恒泰总公司规定的毛利率标准编制成本预算，经总经办报点批准后督导各厨师贯彻落实。

6. 负责签发原料采购领货签单，督导厨房每日做好鲜活原料入厨验收，发现问题及时纠正。

7每天检查厨房的工作，督导员工按工作程序和操作规程做好原料加工，烹制菜品、发问题及时提出改进措施。

8检查厨房原料耗用情况，分析成本消耗，做好成本控制，保证毛利指标顺利完成。

9拟定培训计划，定期开展厨师技术培训，做好下属考核实施奖罚。

10听取客人意见，了解厨房菜点质量和销售情况，处理客人投诉。

11亲自做好重要接待、重要宾客组织工作，必要时亲自上灶烹制主要产品，保证产品质量，提高小镇声誉。

12主持分管厨房的分管工作，操作规程组织产品生产，保证每天每餐正常开餐和菜品生产质量。

13组织研究创新新菜点、新菜牌和季节食品，按部门计划安排，不断用新菜品代替客人喜爱程度差和销售额低的菜品，适应市场需求变化。

14每日检查厨房电器、冰箱、炉灶、烤箱等设施设备情况，做好保养工作，发现隐患及时报修，保证厨房安全，防止事故发生。

16督导厨师每日、每餐搞好厨房卫生、食品卫生和厨房厨具有具消毒，把好食品卫生关，防止病从口入。

17开餐期间亲临现场，督导检查原料加工洗涤、切配和炉灶烹制，保证菜品质量。

18拟定厨房培训计划，定期组织厨师培训，不断提高厨师水平。

19记录员工考勤，评估员工表现，实施厨房部门奖罚制度，严明劳动纪律。

20搞好厅厨联系，经常与前厅主管研究菜品销售、客人意见、宾客投诉，对存在的问题，具体改进。

21做好各部门的协调、合作工作。

1直接接受厨师长领导。

2负责肉类、禽类、水产类等的切片、拉丝、剁馅、改花刀等加工，负责熟料、名贵干货加工和火腿原料切配。

3负责对已加工的各种原料按菜点烹制要求配菜，并对粗加工后的料头原料进行细加工，将料头原料改成所需的形状。

4负责生、熟馅料制作、原料腌制、上灶前各种原料的刀口处理。

5根据客人预定和点菜要求，负责贵重干货原料的涨发、拆卸、软件和加工处理，掌握原料用量。

6各种原料加工过程中，严格掌握标准，检查加工质量，保证生产需要。

7从餐厅传菜员处接过客人点菜单，按“先到先配制”原则配菜。如菜种菜点已售完或缺货，及时通知餐厅服务员告知客人。

1直接接受厨师长领导。

2负责零点、宴会、团队、会议、自助餐等各类菜点的炉灶烹制。严格按照菜点主料、配料调配和操作规程烹制，保证菜点质量。

3对需要提前加工的菜点，认真做好半成品加工，然后按烹制要求上灶制作。

4对客人有特殊要求的食品，根据客人点菜要求或忌口，采用特殊要求方法烹制，保证客人需求。

5根据厨师长安排，烹制厨房提供的日、周、月、季节等特式菜点，创制新产品。6每天每餐均按客人点菜顺序和宴会用餐安排制作产品，防止错乱，引起客人误会。

1负责各种蒸菜的加工、制作、改刀、装盘和采购报单。

2严格执行用料定额：掌握各菜品的用料定额和成本、毛利率、销售价格的核算。3熟悉各种蔬菜类原材料的鉴别保存，掌握出成率的方法。

1直接接受厨师长领导。

2准确掌握客流量及宾客进餐情况，及时调整出菜速度。

3根据营业情况备齐各类器皿、用具，做好各种调味料、小料的准备工作，并做到加工精细，符合标准，品种齐全。

4当好“二传手”，协调前后台工作，传递及时，对工作的轻重缓急要做到心中有数。

5协助灶台人员调理上菜顺序、饭菜程序、原料的初热加工，以及出菜前的拼摆造型和原料腌制、调配、上粉、上浆等。

6严把菜品质量关，确保菜品质量。

7根据菜单要求并按上菜顺序上菜，做到不积压、不错乱、不疏漏。

8根据接待贵宾的要求、档次和菜品的特点，合理、精心点缀，力求高雅脱俗。

9蒸制品要把住火候，做到投料准确，调味适当，火候适宜。

10工作中摆放的物品要摆放整齐，便于使用，经常查看，防止霉变。

11工作完毕后要合理存放各种调料、小料、防止交叉污染。

12妥善保管各种用品，合理放置，防止乱丢乱放。

13烹调后需加工的食品要用专用的砧板，确保安全。

休闲度假办公室

炒锅厨师的年终总结 炒锅学徒岗位职责优质篇十

军旅二年，我的社会实践能力有了很大提高，我参加了不少的大型军事演习并做过一些社会小实践，参加演习活动认识到了更多的战友，也增加了渔其他战友之间的交流和学习的机会，锻炼了自己的交际能力，此外，海一直做图书室管理员，共青团委员，文体文员、。中队文书，这些对自己即是眼里有是动力，我喜欢做一些社会小活动，会让自己军旅生活更加的丰富多彩。

个人认为这个世界上并不存在完美的人，每个人都有自己的优缺点，但关键是否正式并利用他们，二年来，我不断的自我反省，归纳了一些自己的优缺点。

我的优点是诚实、热情、性格坚毅。我认为诚信是立身之本，所以我一直是以这样来要求自己的，答应别人的事情一定按时完成，由于待人热诚在学习知识的同时我更懂得了，考虑文体应该周到，这在我当文书的这段日子中充分的'展示出来，一个人最大的敌人不是别人而是他本身。真没多年来，我一直都是在跟着自己作战，准确的说，是和自己的意志作战，现在回想起来，我确实比以前坚毅许多，但我不会松懈下来，以上的这些优点，是我以后立身处世的根本，我应该继续保持，并不断一次来鞭策自己奋发向上。

我个人认为自己最大的缺点就是喜欢一心二用甚至多用，进攻尽力性格急躁，喜欢一口气学很多东西，但是贪多嚼不烂，

吧自己高的很疲惫，如今想来这样其实并不好，正所谓贵在精而不在广，如果我一段时期内专注与一种学问，不求博但求精，相信一定能更深刻的理解并掌握这们知识，自从我发现自己有这个缺点和问题后，我常常警戒自己。

通过二年的军旅生活，学到了很多知识，更重要的是有了较快掌握一种新事物的能力，思想变成熟了很多，性格更坚毅了，认识了很多的战友和朋友，建立起了友谊，并在他们的交往中提升了自身素质，人情了自身的一些短处，并尽量改正，社会实践能力有所提高，为将来走向社会奠定了基础。

二年的军旅生活是我人生的这条线上的一小段，是闪闪发光的一段，他包含了汗水和收获，为我画平人生的线起着至关重要的作用。