最新幼儿园语言龟兔赛跑教学反思中班(实用7篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。那关于计划格式是怎样的呢？而个人计划又该怎么写呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

研发工作计划表篇一

研发部20xx年度工作计划过去的一年，才展公司在部门设立、硬件配路、制度建设、人力资源等诸多方面都得到了必要的增补和加强。就在去年底也确定了xx的批量定单，同时xxx不断有批量定单的利好消息。总体看来，才展公司正进入一个全新发展的时期，一个需要保量既保质的时期。

20xx年是才展公司发展关键的一年，通过几年来的参展及推广，光纤展示柜产品的优越性正被越来越多的高端客户所认识，预计将有越来越多的生产需求。基于公司发展的现状，研发部将致力于各项相关工作的规范化及确保核心技术的地位和成熟应用。因此本部门今年的关键词是：基础研究规范化和新技术的研发应用。本部门将配合公司本年度的全局发展规划极力做好以下工作。

1、完善制图标准化工作

进一步完善制图标准化工作去年年末推行制图标准化以来，封面、图框□bom格式及制图标识基本得到了统一，今天xx月底前完成升级方案并正式全面推行新方案。

2、结构标准化工作

为了提高生产作业人员的劳动效率，研发部从制作施工图开

始将展柜常用结构归纳和总结，优化并推行标准化结构。如抽屉或门的抠手行位统一；抽屉部件结构和制作方法统一；抽侧长度根据化开料分级设定□150w光源器通风结构标准方案□35w光源器通风结构标准方案；不同跨度或长度的门和层板标准厚度及安路结构；统一玻璃开槽尺寸；统一玻璃罩粘贴结构；包装结构标准化等等。

3、工艺标准化工作

推行工艺标准化，有利于稳定产品质量，减少劳动适应周期，提高生产率，降低生产成本。尤其批量生产效果显著。例如玻璃磨边工艺标准名称、标准尺寸□mdf做白哑/白亮/珠光漆，天然木皮或实木做开放/封闭效果的标准工艺流程、标准油漆配比、标准单位用量；冷压加厚板胶水标准用量；贴防火板标准工艺；贴木皮标准工艺等等。

4□x月底前制定物料编码规则。

5、准五金件资料库；

6、统一bom制作标准。

研发工作计划表篇二

回顾过去一年的工作，与公司的要求还是有一定的差距，特别现在科技发展，知识更新，研发部在新的一年里必须加强对外技术交流，巩固专业知识，要有新观点、新理念、新方向，新产品开发加快步伐，走得更快一些，开发部在新的一年里做好如下工作计划：

降低生产成本，要求全体技术人员熟悉公司管理制度和各项体系文件，做好和各部门的接口工作，交流思想，统一对过程控制的认识，为生产一线做好服务，实现优质、高产、低耗、高效益的生产目标，使公司获得更好的经济效益。

严格按ts16949体系程序执行产品开发管理，通过过去一年的体系加强建设，开发部每位人员都能积极参与到产品开发过程中的评审，对设计的结构，工艺，电路，通过会议的形式共同讨论方案的可行性，选择设计机构合理，安全可靠，生产效率高，最低成本的设计方案，设计图纸和文件通过自审，互审，专审后发放，保证图纸和资料的准确无误，以免造成不必要的损失。

以户外水底灯产品为开发目标□par56产品延伸开发为支撑，多品种，多层次化开发，光源选择中小功率新品种led为重点，电源驱动部分需要不断创新，降低成本提高效率，保持led灯具工作的稳定性，耐久性□ rgb控制方面多为智能化入手创新改善。

1. 以客户需求产品为开发开始，以客户满足要求为结束，提供给客户满意的产品，

4. 根据客户要求及业务提供的相关质量信息，对现有的产品结构资料、技 术资料及参数进行完善、修订。

5. 开发供应渠道，改变某些原材料只有单一供应商的现状，建立多渠道、多点备选的供应机制，以备在供应渠道中的各项突发事件，目的就是要多建立几家合格供应商作为储备一确保供货的安全性与及时性：

研发工作计划表篇三

时光荏苒□20xx年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月

过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6□xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

研发工作计划表篇四

1、研发总监主持专职新品开发。

2、研发总监负责制定、下发《年度、季度新品开发计划书》。
3、厨房技术骨干辅助创新菜。

4、相关部门及各厨房协助新品开发筹备

1、信息输入□a□市场调研□b□顾客反馈信息□c□经济现状分析消费者价值观，消费观念分析□d□饮食发展的主流，“九菜系”发展的主导方向等。 2、资源输入□a□专职研发人员，技术人员□b□外聘烹调专家主研发人员或指导□c□相关设施、设备、工具、用具配备。 3、拟定详细的《年度、月度新品开发计划书》下发到各分店。

1、研发总监主持“研发计划”的具体实施。

2、专职研发人员，各菜类专员，厨房技术骨干负责样菜的制作。

3、生产副总，品控总监负责样菜的初审新品开发实施

1、依“新品开发计划”选购新生原料，调味料及适宜的器具。

2、专职研发员或监时抽调的各专员及厨员技术骨干依“初定新菜计划”进行样菜制作。

3、做好的样菜由生产副总，品控总监等有关人员进行初步品评。

4、各分店厨房自行创新的菜点需呈报生产部进行质量确定，厨师长制定一套品质标准及检验标准初稿上报生产部。

5、经反复改良，达到设计要求。

6、制作样菜图片及存档。

1、品控总监负责创新菜的质量监督。

2、厨房各技术骨干创新菜质量由厨师长负责监督，控制。

3、研发总监负责确定品质标准。

1、确定用料标准，操作标准及盛放器皿。

2、制定品质标准，检验标准。

3、新菜品应反复制作练习，使其色、香、味、型、质量最大限地达到预期效果，并保持质量稳定。

4、删除不符合要求菜品，确定有推广价值的菜品，并做好品评准备。

5、制作样菜图片及存档相关权责

1、生产副总组织有关人员品评。

2、董事长、副董事长做最终总评。

3、研发总监负责新菜不足的改进。

1、各品评人进行认真细致的品尝并写出品评报告。

（1）、听取董事长，副董事长意见进行第二次筛选并作进一步改良，直到董事长副董事长满意。

（2）、各厨房自创新菜需申报生产部进行品评，经审批后方可试销。

1、生产副总负责新菜品的最终确认。

2、研发总监负责新菜品的最终定型。

3、品控总监负责新菜品质的最终确认。

（1）、确认各菜专员，操作协助人员是否能熟练烹制新菜能做到品质稳定。

（2）、由研发总监编制新菜名录，并制定新菜试销执行办法，经生产副总审批后，下发各店执行。

1、品控总监负责新菜试销情况的验证和操作，用料规范的验证。

2、各专员及协助人员负责现场技术指导。

3、各厨师长配合新菜的推行和试销。

1、各厨房要对新菜试销情况作详细记录。

2、各专员及协助人员应在三天内将正确的操作方式和用料传授给厨房操作人员。

3、试销三周后，各专业及协助人员作试销总结报生产部。

4、生产部作第三次筛选。研发总监负责新菜谱的更改。

研发工作计划表篇五

技术研发部深入认真贯彻落实xx有限公司各项文件精神，在职工的思想教育上积极引导，管理制度上不断细化和完善、严格考核，在开展“成本核算”活动上全面发动，加快了科技创新和人才队伍建设，确保了工艺生产稳定长周期运行。

技术研发部坚持抓好基础工作，结合公司的各项工作要求，推进日常工作稳步进行。

1、根据部门的具体要求和实际情况，整理汇编并完善了技术研发部的管理制度和个人岗位职责，使本部门的工作层层落实到每个实施者，使本部门的工作人人管事，事事有人管。本部门的具体管理工作安排如下□xx负责本部门的全面工作的开展落实与实施及工作衔接与生产车间及其他部门的工作协

调□xx负责图纸的深化和图纸优化工作，具体工作由xx负责实施。负责车间的数控设备下料排版并与车间进行对接，指导车间的下料排版工作□xx作为车间生产技术人员负责与技术研发部图纸深化技术工作进行对接，对深化的图纸进行复核，并与蓝图进行对比，确保深化后的图纸的高质量，将问题处理在车间的生产之前□xx负责本部门的技术资料，信息平台的建设，图纸文件的收发及后勤保障等工作。

2、根据国家有关制图标准结合公司的长期发展规划制定了本部门的详图深化制图标准及图纸深化工作流程。使本部门的有关图纸深化工作得到有序化开展，经过近几个月的使用，图纸深化工作的出图标准规范，工作流程顺畅。

作为我部门日常工作中的一项主要工作，根据公司计划经营部下达的工作计划，完成的图纸深化工作有xx熔炼车间和吹炼车间及除尘风机房钢结构1300t□xx一期钢结构3000t□xx二期钢结构h588车间钢结构2000t□以上的钢结构图纸深化工作，尽管我部门人员，设备缺少，但由于在图纸深化和审核工作细致，层层把关，经过车间生产后的所有钢结构件检验全部合格，经过实测实量结构尺寸全部达到原设计院蓝图要求，车间根据我部门深化后的图纸生产的结构件没有一件残次品和不合格件。为公司赢得了荣誉和信誉□xx二期钢结构h1□h2□h3□h4□g1□g2□g3□g4□g5车间钢结构18000t图纸深化正在进行□xx二期其他车间的钢结构1000t也正在审图。

2、与钢结构企业xx集团建立的图纸深化合作关系，大的联营合作协议签署后，可进行钢结构图纸深化及优化协议洽谈。由于xx钢结构集团已经发展了十余年，在国内有较好的信誉和口碑，我们与他们合作可以借鉴他们图纸深化和图纸优化的先进经验和钢结构企业管理模式，达到国企的标准，私企的经营模式和思路。

3、与xx建工集团进行沟通并尽可能达成钢结构图纸深化和图

纸优化协议□xx建工集团具有的优势是具有钢结构设计一级资质。我们要进行图纸优化必须与一流的具有钢结构图纸优化设计团队进行合作，采用最优化的结构形式并对原设计蓝图进行结构和受力计算同时满足原设计要求。

4、与xx集团合作建立合作关系□xx集团以xx等大专院校作为技术依托，借助先进的管理思维和管理理念，在钢结构市场上另辟蹊径，独领风骚，采用波纹腹板制作的h型钢结构，大大节约的钢材，这个值得我们学习和借鉴，我们已经派人去他们单位进行学习。

1、与xx取得联系，并且正在签署框架协议

2、与xx取得联系，并且正在签署培训计划协议

在短短的两个月，经过xx一期3000t钢结构工程图纸深化□xx熔炼车间和吹炼车间及除尘风机房钢结构3000t图纸深化，及与车间的下料编程软件对接全面完成了从钢结构图纸深化到生产下料焊接成型检验的全部工作。在工作中培养人才，在实践中锻炼队伍，我们的团队已经逐渐成熟，并能够胜任全部的工作。在这里值得一提的是我们的团队在钢结构图纸深化工作中表现出来认真细致的工作态度和工作作风值得提倡和表扬□xx工程是xx的图纸深化，我们在审查他们的深化图纸的过程中发现许多问题，特别是节点板等细节问题比较多，我们进行了详细的更正和对深化的图纸进行了修改，结果按照我们修改后的图纸制作的钢结构全部符合原设计图纸要求。

根据图纸深化工作的需要我们购置了深化图纸专用的电脑□ups电源，绘图仪，晒图机。设备的购置有利于进一步工作的开展。

20xx年我们完成了部分工作，并使工作进入的有序化□20xx年我们部门的全体员工将继续努力，做好以下重点工作：

一、进一步完善人才培养，有计划的从社会上专用对口的名牌大专院校吸收新鲜血液，增强团队建设。

二、制定xx公司11项企业技术标准

三、完成3个工法和5个qc成果

1、xx有限公司能源管理系统工法；

2、热辐射采暖系统工法；

3、大型钢结构厂房屋面虹吸排水工法。

4、5个qc成果涉及到生产车间，项目施工，办公系统的技术、材料、经营、设备、财务等方方面面。

四、加快信息化平台资源库的建设

信息化平台资源库建设正在准备阶段

五、加快技术资料库的建设

技术资料正在收集整理准备阶段

六、进一步做好企业内部和外部的技术服务工作

在做好信息化平台资源库的建设和技术资料库的建设后才能依托这些资源库更好的为企业内部和外部进行技术服务工作。

七、技术培训及技术引进

20xx年准备与xx合作对员工进行技术培训，引进培训焊接智能设备。

八、四新技术的应用及现产品的开发

20xx年准备引进xx的波纹腹板h型钢生产线。

总之，我们技术研发部全体员工将紧密团结在xx有限公司班子周围，开拓创新，不断进取，为公司本年的工作开好局、起好步贡献绵薄之力！

研发工作计划表篇六

时光荏苒□20xx年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢x餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx年2月底做好x上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间

和利润。

5，主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

1、通过对一些和x路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核!

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训!

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

6、在10月初做好龙虾下市前的准备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，努力打开一个工作新局面。

研发工作计划表篇七

过去的一年，才展公司在部门设立、硬件配路、制度建设、人力资源等诸多方面都得到了必要的增补和加强。就在去年底也确定了carlton 的批量定单，同时guess tower fixture不断有批量定单的利好消息。总体看来，才展公司正进入一个全新发展的时期，一个需要保量既保质的时期。

20xx年是才展公司发展关键的一年，通过几年来的参展及推广，光纤展示柜产品的优越性正被越来越多的高端客户所认识，预计将有越来越多的生产需求。基于公司发展的现状，研发部将致力于各项相关工作的规范化及确保核心技术的领先地位和成熟应用。因此本部门今年的关键词是：基础研究规范化和新技术的研发应用。 本部门将配合公司本年度的全

局发展规划极力做好以下工作。

一、 标准化工作；

1）进一步完善制图标准化工作；（时间：四月底前；责任人□fangking□

去年年末推行制图标准化以来，封面、图框□bom格式及制图标识基本得到了统一，今天四月底前完成升级方案并正式全面推行新方案。

2）结构标准化工作；（时间：四月到十二月完成所列部分；责任人□fangking□

为了提高生产作业人员的劳动效率，研发部从制作施工图开始将展柜常用结构归纳和总结，优化并推行标准化结构。如抽屉或门的抠手行位统一；抽屉部件结构和制作方法统一；抽侧长度根据最优化开料分级设定□150w光源器通风结构标准方案□35w光源器通风结构标准方案；不同跨度或长度的门和层板标准厚度及安路结构；统一玻璃开槽尺寸；统一玻璃罩粘贴结构；包装结构标准化等等。

3）工艺标准化工作；（时间：四月到十二月完成所列部分；责任人：待定）

推行工艺标准化，有利于稳定产品质量，减少劳动适应周期，提高生产率，降低生产成本。尤其批量生产效果显著。例如玻璃磨边工艺标准名称、标准尺寸□mdf做白哑/白亮/珠光漆，天然木皮或实木做开放/封闭效果的标准工艺流程、标准油漆配比、标准单位用量；冷压加厚板胶水标准用量；贴防火板标准工艺；贴木皮标准工艺等等。

4）四月底前制定物料编码规则； （时间：四月底前；责任人□fangking□

5）标准五金件资料库；（时间：五月底前；责任人□jesse□

6）统一bom制作标准。（时间：五月底前；责任人□fangking□

二、 部门管理工作；

1）团队建设；

i. 每月与部属单独沟通，倾听部属心声，及时作出有效调整，与部属步调一致，工作上严格要求，生活中相扶相助。（每月与部属个别谈话至少一次）

ii. 成立部门全员活动项目，每月一次聚会。加强同事间的融洽关系。（每月一次，具体由merry和小徐安排策划，活动经费为共同出资）

iii.鼓励设计员全面负责跟进项目。

iv.做好思想教育及公司方针政策的. 传达工作。

v. 营造一个开放型、学习型、轻松愉快型的工作氛围。

2）优化作业流程；

i. 部门间作业流程：（报公司领导审阅，须与相关部门沟通并确认；完成时间：四月底，负责人□fangking□

1. 常规计划样品：业务部下达正式的设计任务书（包括数量、完成时间、设计要求或方向）——研发部制定开发计划——设计师出方案——方案评审——设计员出效果图/三视图/结构图——打样——样品评审——资料升级定稿。

3. 报价流程：业务部门下达报价任务并提供相关资料——研

发部出详(转载于:分发至采购部、生产一部、生产二部——采购部汇总成表——研发部审核提交。快速估算可由研发部代替生产一、二部完成。研发部负责报价工作的组织、协调。

ii. 部门内作业流程：　（时间：四月初开始执行；责任人□fangking□

研发部收到相关设计任务后由部门经理组织设计师和相关设计员以会议的形式共同讨论设计或技术方案——设计员完成设计资料交设计师校对并签名确认——再交部门经理二次校对无误后签名下发——相关设计员跟进产品生产并实时整理技术资料——首样完成后由研发部组织各相关部门就图纸、工艺、结构、油漆、包装等进行首样总结——资料升级定稿。部门经理统筹工作进度确保各项工作按时保质达成。

3）加强业务知识培训，提高工作效率；

对常用五金、木材、装饰面料、生产设备、木工工艺、油漆工艺、照明电子电器等请专业人员分专题进行讲解学习以增进设计员的业务知识；对常用设计手法、造型艺术、颜色搭配、材质运用、灯光处理等予以介绍了解，以提高设计员的设计和审美能力。（计划分专题每月组织一次业务知识培训）

划安排、一周工作点评、工作交流等）

三、 成本精益核算工作；（组织相关部门在年底前提交初步方案，责任人□fangking□

1）板材/实木/皮或绒布损耗定额指标；

2）各种辅料耗材单位用量定额指标；

3）不同工艺油漆单位用量定额指标；

4）光缆成本核算指标；

5）外发、外购加工件报价指标（费用构成、收费标准）；

6）人工工时成本指标；

7）其它间接成本指标。

四、 产品开发设计；

1）功能方面，开发动态展示和特种功能的展柜一到二款；（设计完成时间：六、七月份）

2）风格方面，补充全实木新古典或古典风格的展柜tower和counter各一到二款；（设计完成时间：八月份）

3）材质方面，新增全钢玻双材质组合展柜tower 和counter各一到二款；（设计完成时间：九月份）

4）配合业务部门的年度计划完成相应新产品开发设计。（根据设计任务书出一份详细的样品开发计划表，责任人□fangking□

5）每月定量开发两款新型灯头。（每月两款，责任人：赵懋斌）

6）光纤照明或光纤广告牌光纤显示产品的研发。

7）开发特种光效的光源产品。（见毕工工作提案）

8）搜集整理老产品生产改良信息，完善老产品图纸资料。（每月完成一款）

五、 设计成本管理。（新方案设计时遵守以下三个原则）

1）优化设计方案，降低工艺制造成本。

2）合理选择原材料，降低材料成本。

3）长期搜集各种材料、配件价格信息，合理选择采用。

六、 新工艺、新材料及行业竞争资讯的搜集应用；（长期进行，年底前完成公司目前所用到的部分，责任人□fangking□

1）建立各种应用材料产品知识库，分门别类存放管理。

2）各种材质表面处理色板实物对照挂板。

3）各种加工工艺、油漆流程实例对照样板。

4）搜集行业最新应用资讯，学以致用。

七、 加强部门间的沟通协作；（07年部门间的沟通工作坚守以下五个原则）

1）严格按工作流程办事。（服从公司管理，认清职责和权限，不搞个人主义）

2）主动沟通，及时回应。（有疑问主动沟通，有要求及时回应）

3）提前知会，配合协作。（需要部门配合的，要提供尽可能清晰可操作的资料）

4）信守承诺，确保时效。（正确评估工作能力，一旦答应，要一定保时保质）

5）相互理解，严格要求。（即要基于现实，也要严格要求）

八、 对外交流合作。

1) 配合采购部考查和学习供应商的生产加工能力与工艺技术。

2) 积极参加相关展览会，不定期进行走访。学习行业先进的生产加工技能；学习行业先进的设计理念，把握最新设计趋势。

研 发 部

研发工作计划表篇八

从数据上看我们目前的盈利呈现负增长

原因分析、产品定价、定位、消费人群、商圈调查、没有一个合理准确的 数据、没有进行合理分析、没有对周边同类产品做一比较、分析我们的优势劣势、我们5公里之内的 竞争对手、他的 品类、价格。 没有凸显代表地域性产品、没有一个合理的 薪酬激励机制、员工缺乏激情、 公司的体系建立、不够健全。

公司文化内容牵强、没有突出核心价值观、经营理念。

产品单调、缺乏主副搭配、产品不稳定（有顾客会员意见调查数据）定位产品路线、粉面世家、就做粉面、把粉面种类丰富、综合陕北 陕西、河南、安徽、湖北、等北方代表性面食、定期推新。缩减点击率底的产品。

营销方案设置不合理、初期的大力优惠、导致后期撤销优惠力度、造成顾客逆反心理。有底往高不断提升优惠力度、和有高慢慢来缩减优惠力度给顾客不同的心理感受。

公司在展望好的未来前景时、也要考虑到门店的 自主盈收能力、抗风险能力、风险评估能力、产品路线、顾客接受力。

人员编制、结合门店实际情况、将人员编制在合理的范围之

内、合理压缩人员编制、合理使用人员资源、现将各岗位人员定编如下。

员工考核制度有店长负责。

店长厨师长考核制度有总经理负责。

内部实施奖优罚劣制对表现优异者加晋、升职。对表现不好态度恶劣者教育、辞退处理。

管理方面实施垂直管理避免重复管理、重复指挥、实施责任担当制。

总经理不定期回到门店抽查、发现违规、和不按要求执行实施扣分制制度、与个人绩效挂钩。

周会有霍总主持、罗董董事长汇总。

月会每月2次会议由罗董事长主持、楚王宫管理人员全部参加。每月店长月总结会议、分析上月营业情况、制定下月营业目标、工程维修、商圈调查。下月工作计划、如何开展。

店长培训每周一次有公司高层领导主持培训。

员工周培训由门店店长负责培训、拍照、会议内容、参会人员记录登记。

厨房培训会议由厨师长主持、拍照、会议内容、参会人员记录。 技术总监会议、技术培训、技术研发、新品制作、新品试吃推广。拍照、会议内容、参会人员记录。

业务技能培训、培训厨师刀工、速度、菜品知识、操作技巧、煮面口感要求。

制定长短期目标、周目标计划 月目标计划 季度目标计划年

度目标计划。培训目标、营业目标、人员考核绩效目标、人员学习目标。

设立进入库物品领用登记签收人、物品消耗控制、店内水电消耗控制、定期对有形资产安排护理（比如我们的 红木家具）、保养、登记、对厨房设备进行实名登记、实名责任担当制、卫生、保养、维护有专人负责。

安排公司营销人员对周边公司拜访、每天最少30家、发公司企业简介、菜单、现金卷、留下客人电话定期回访客户、到店内用餐、营销人员给予一定的 折扣。

对于一些忠实客人、公司可制作带有公司标志性的饰品赠送、作为一种品牌推广宣传、让营销人员把会员信息储备、加微信、制作微信群、经常在里面和顾客互动、新品拍照发群、邀请客人到店、发红包游戏、让大家对公司的菜品服务吐槽。

让营销人员利用微信加附近好友然后群发菜品点名地址、推广宣 传。

负责公司团餐、会议餐洽谈、联络。

菜品制作标准卡、每一种产品、制作配比、摆盘、点缀、各种辅料用量、全部标示、一份面、面有多少克、肉有多少克、青菜有几片、汤有多少、成本多少、利润多少、这样的目的不受厨师制约、不怕人员流失、不管谁来都按照这样操作、标准量化。

产品、价位、菜单、统一、合理、 营业目标已下发到各个门店。 人员标配以要求各个门店店长执行 产品标准化已有技术部负责跟进、 采购物资成本有本人亲自负责跟进、 店内每日营收有店长直接与财务对接。 团餐、外卖逐步跟上、有店长安排。

提升营收、会员、对外营销、代金卷、平台宣传、锻炼员工推销能力技巧、提高客单价。

研发工作计划表篇九

1、由运营发展中心总监李家勇介绍出品研发工作室主要核心工作。

2、由集团行政总厨刘清河介绍出品研发工作室试运行阶段的情况及工作计划。

追求出品质量的稳定一直是餐饮从业者的共同愿望。餐饮专业组出品研发工作室依照集团领导的指示精神本着务实、有效的工作方针。于20xx年12月23日进入沈航进行了试运行阶段。针对目前各餐饮中心出品质量不稳定的.共性问题：(同一品种却相差各异现象、生产加工人员技术参差不齐、菜品主辅料随意搭配、无标准、售卖价格没有依据等现象。)先后赴航院、沈体、鞍山、抚顺四家子公司、对各餐饮服务部菜品进行了调研、采集整理了子公司餐饮业态目前经营的副食品种、有选择性进行规范。固化龙源标准食谱及规范制作技术与操作流程、目前已完成了十道菜肴和四款免费汤投料配比单的修订。

规范食谱、统一操作流程。让中餐标准化从无到有、从不完善到完善。 改变高校餐饮生产加工模式、尤其厨师的手工性和原料投放的随意性以及技术控制的模糊性。保证龙源餐饮业态的出品质量在一个相对稳定的状态。 餐饮专业组出品研发工作室出台的标准食谱暂时还达不到真正意义上的标准化。综合目前龙源餐饮业态实际状况首先从选料标准；投料标准；切配标准；工艺流程方面进行规范和统一。

1、充分发挥技术骨干和集体优势、不断改进和研发新菜肴、促进菜品翻新速度；

4、组织开展技术交流、提高厨师创新意识和技术素质；

5、定期召开专题会、交流研发新品；

6、整理并规范菜肴结构、建立龙源集团（出品投料标准配比单）档案；

10、最终确定：经试销一周后师生反映良好、适合档口操作的将录入龙源集团（出品投料标准配比单）并推广至各子公司餐饮服务部。

餐饮专业组出品研发工作室下步工作将组织子公司班长、资深员工岗位技能培训、使厨师提高和规范操作技术与操作流程提升并统一餐饮业态出品质量、通过烹饪方法、技术手段的改进、原材料使用、生产消耗控制等方面进行规范。为集团各餐饮业态提供技术指导与支持。实现厨师后备力量有计划的储备和培养。 组织开展技术交流、提高厨师创新意识定期进行市场调研、了解菜点新趋势、组织厨师外出参观学习、开阔厨师眼界、感受快餐领域日新月异的变化、更新厨师观念。

辽宁龙源教育产业投资管理集团有限公司

研发工作计划表篇十

时光荏苒□20xx年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的

任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

1、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按公司规定的标准提高执行力。

2、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

3、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于xx次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

4、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

5□xx下市前准备好20xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据10年的流行趋势增加相应的新品种。

xx店在暂停营业半年后于10年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以xxxxxxxxx--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排。

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方

针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价。

5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

6、在10月初做好龙虾下市前的准备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，努力打开一个工作新局面。