

护理管理出科自我鉴定 餐厅领班餐饮管理工作自我鉴定(优秀5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

护理管理出科自我鉴定篇一

自從xxxx年xx月xx日进入工作以來，得到上级领导的精心培育下，并且通过自身的不断努力，不管是在思想上，还是管理工作上，都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。

以身作则，身先士卒，带领着员工共同进步，共同解决困难，以工作为己任。

以事实为依据，以效率为准则，脚踏实地，扎实工作，在各项工作都存在不同难度的问题，勇于面对困难，应中了：“明知山有虎，偏向虎山行”的态度，把难题化为动力，我从内部管理抓利润。

加强财务管理，降低成本，获得更大的利润，是加强餐饮管理的出发点和归宿。

建立原材料采购计划和审批流程，餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点，制订周期性的原料采购计划，并细化审批流程。

如每日直接进厨房的原料，要按当天的经营情况和仓库现有储存量，来制定次日的原料采购量，并由行政总厨把关审核。

重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制，要经总厨申报，餐饮总监审核报总经理审批。

减少无计划采购。

对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作，进行了以下工作措施：

完善信息管理系统，实现标准化的餐饮成本核算体系。

利用先进的计算机系统完善信息管理系统。

如我们以前运用的物流系统，可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。

同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。

如现有的ncr系统，可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。

为加强成本控制提供有用的数据。

提高员工的意识。

在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说，是成本费用的直接有效控制者。

全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人人为酒店，处处讲效益的氛围。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅

顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

自从xxxx年xx月xx日进入工作以来，得到上级领导的精心培育下，并且通过自身的不断努力，不管是在思想上，还是管理工作中，都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。

以身作则，身先士卒，带领着员工共同进步，共同解决困难，以工作为己任。

以事实为依据，以效率为准则，脚踏实地，扎实工作，在各

项工作都存在不同难度的问题，勇于面对困难，应中了：“明知山有虎，偏向虎山行”的态度，把难题化为动力，我从内部管理抓利润。

加强财务管理，降低成本，获得更大的利润，是加强餐饮管理的出发点和归宿。

建立原材料采购计划和审批流程，餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点，制订周期性的原料采购计划，并细化审批流程。

如每日直接进厨房的原料，要按当天的经营情况和仓库现有储存量，来制定次日的原料采购量，并由行政总厨把关审核。

重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制，要经总厨申报，餐饮总监审核报总经理审批。

减少无计划采购。

对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作，进行了以下工作措施：

完善信息管理系统，实现标准化的餐饮成本核算体系。

利用先进的计算机系统完善信息管理系统。

如我们以前运用的物流系统，可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。

同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。

如现有的ncr系统，可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。

为加强成本控制提供有用的数据。

提高员工的意识。

在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说，是成本费用的直接有效控制者。

全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人为酒店，处处讲效益的氛围。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

转眼间到了工作快速进展之期，我始终以“上下一心，其利断金”的态度充分利用，与团体的合作精神并肩作战，使企业快速的发展。

在往后的管理工作上，我会不断努力，挑战自己，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将半年来的工作情况做如下总结。

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。

另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。

以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先

要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。

使员工在餐厅的大环境中充分感觉***愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。

当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。

所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

半年来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。

第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清晰的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。

第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。

第五，自己的理论水平还不够。

第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

- 1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。
- 2、加强学习，拓展知识面，灵活运用到自己的工作中，优化工作质量。
- 3、做好餐厅的物品盘点工作。
- 4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。
- 5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。
- 6、配合主管做好节能措施，随时给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。
- 7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到最好。

护理管理出科自我鉴定篇二

参加工作以来，在院领导和科室主任护士长的言传身教、关心培养下，在同事的支持帮忙、密切配合下，我不断加强思想政治学习，对工作精益求精，完成了自我所承担的各项工作任务，个人思想政治素质和业务工作本事都取得了必须的提高，为今后的工作和学习打下了良好的基础，现将实习期工作鉴定如下：

一、政治思想方面

坚持以病人为中心，以质量为核心的护理服务理念，适应新的护理模式，以服务病人奉献社会为宗旨，以病人满意为标准，全心全意为病人服务。

二、增强法律意识

认真学习《护士法》及其法律法规，让我意识到，现代护理质量观念是全方位、全过程的让病人满意，这是人们对医疗护理服务提出更高、更新的需求，这就要求我丰富法律知识，增强安全保护意识，使护理人员懂法、用法，依法减少医疗事故的发生。

三、工作学习方面

我在外科两个多月的学习。自我感觉要想将以前学到的理论知识与实际临床工作相结合，就必须在平时的工作中，一方面严格要求自我并多请教带教教师，另一方面利用业余时间刻苦钻研业务，体会要领。两个月，我主要综合外科工作，而这两个科是临床工作的重点。外科要冷静对待突发事件，比如胸管脱落的紧急处理等，所以外科的节奏要比内科快，工作要比内科忙，琐碎。刚去外科时我还不适应，但我不怕，以前没做过的，为了搞好工作，服从领导安排，不怕麻烦，向教师请教、向同事学习、自我摸索实践，在很短的时间内便比较熟悉了外一科的工作，了解了各班的职责，明确了工作的程序、方向，提高了工作本事，在具体的工作中构成了一个清晰的工作思路，能够顺利的开展工作并熟练圆满地完成本职工作。

我本着“把工作做的更好”这样一个目标，认真接待每一位病人，把每一位病人都当成自我的朋友，亲人，经常换位思考别人的苦处。认真做好医疗文书的书写工作，医疗文书的书写需要认真负责，态度端正、头脑清晰。认真书写一般护理记录，危重护理记录及抢救记录。遵守规章制度，牢记三基(基础理论、基本知识和基本技能)三严(严肃的态度、严格的要求、严密的方法)。

我期望所有的患者都能尽快的康复，我会尽力利用有限的时间不遗余力的鼓励他们，耐心的帮他们了解疾病、建立战胜

疾病的信心，默默地祈祷他们早日康复，在工作中，我会严格遵守医院和科室的各项规章制度，严格执行查对制度及护理操作规程，落实制度，减少差错事故的发生，严格执行无菌操作，保证患者的安全。贯彻“以病人为中心，以质量为核心”的服务理念，礼貌礼貌服务，坚持礼貌用语，落实到工作中的每个岗位，努力提高护理病历书写质量等，对出现的缺点、差错，认真鉴定、分析、查找工作隐患，防患于未然。

护理管理出科自我鉴定篇三

为了能更好的完善管理工作，进行了以下工作措施：

完善信息管理系统，实现标准化的餐饮成本核算体系。利用先进的计算机系统完善信息管理系统。如我们以前运用的物流系统，可以科学化管理采购—验收—库存—标准菜单—成本核算—供应商沟通等。同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。如现有的ncr系统，可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。为加强成本控制提供有用的数据。提高员工的意识。在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说，是成本费用的直接有效控制者。全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人人为酒店，处处讲效益的氛围。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的'投诉几率。

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违

纪现象。

课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

转眼间道了工作快速进展之期，我始终以“上下一心，其利断金”的态度充分利用，与团体的合作精神并肩作战，使企业快速的发展。在往后的管理工作中，我会不断努力，挑战自己，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

护理管理出科自我鉴定篇四

为进一步规范食品经营管理，净化食品市场，维护食品市场秩序和社会稳定，有效防止食品安全事件的发生，按照《都江堰市20__年食品安全工作实施意见》和《20__年食品安全工作目标分解表》的安排及都江堰市委、市政府对我市食品安全工作要求，结合我局实际，认真开展了食品安全工作，现将我局20__如下：

一、加强领导，完善监管机制

我局按照都江堰市食安办食品安全工作的部署，局领导高度重视，制定了专项整治方案、应急预案和工作计划，成立了食品安全专项整治领导小组，由局党委书记、局长杨水源任领导小组组长，明确了职责人和职责科室，层层落实食品安全专项整治工作。我局与市政府签订了食品安全责任书，食

品安全专项整治工作按计划、按部署稳步推进，生猪屠宰管理、酒类专卖管理及商务执法，按照相关法律、法规建立了工作制度，对外公布了举报电话，健全了案件查处抄报制，进一步规范和完善我局的行政执法工作。

二、食品安全专项整治情景

今年来，我局按照食品安全工作要求，采取日常监管、专项整治、部门联合执法等多种形式规范了食品经营环境，以节日市场整治为重点，开展了“元旦、春节、五.一、国庆”食品安全专项整治工作，并制定了方案，落实了措施。以农村和城市结合部、旅游沿线为重点区域，以生猪、酒类食品为重点资料，严厉打击了注水猪肉、病害猪肉和假冒伪劣酒类商品的违法经营活动，出动执法人员480人次，车辆100台次，共出动行政执法检查90次，收缴假冒国家名优白酒680余瓶，下达整改通知书40份。经过日常监管和专项整治，生猪屠宰市场、酒类流通秩序明显好转，确保了肉品和酒类食品安全。

三、强化监管，推进生猪产品质量溯源体系

(一)加强对定点屠宰厂(场)的监管，督促屠宰企业完善和落实生猪购销台账、屠宰加工、检疫检验、消毒及安全等多项制度。严厉打击屠宰注水生猪、病死生猪以及出厂未经检疫检验、未捆绑电子芯片的违法行为，为防止关掉屠宰点死灰复燃，在加强日常监管的同时，建立举报投诉机制，受理举报投诉2起，办结率100%。

(二)按照《都江堰市生猪产品质量可追溯体系实施方案》的要求，我局高度重视，制定了屠宰企业可追溯体系实施方案，协助企业购买了电脑、读卡器、识别卡等设备，到企业进行指导培训，七家屠宰企业全面开展了生猪产品溯源工作。

(三)完善屠宰企业制度，安排工作人员深入屠宰企业检查指导，督促企业规范运营，完善企业购销台账；芯片登记情景；

无害化处理登记记录;屠宰废水处理情景等各项制度。

(四)全面推进生猪屠宰企业整合重组。按照《生猪屠宰管理条例》和《成都市生猪定点屠宰厂(场)整合重组工作方案》(成办发〔20__〕80号)文件要求,制定了《都江堰市生猪屠宰企业整合重组工作方案》,对我市现有的7家定点屠宰厂(场)进行整合重组并重新规划布局,在20__年底前整合重组至3家定点屠宰厂(场),全面提升我市生猪屠宰行业的标准化、规模化、产业化发展水平。

四、加强酒类流通管理

根据《酒类流通管理办法》、《四川省酒类管理条例》等相关法律、法规,有效提高行政效能,行政审批科,把酒类许可审批移交市政务中心,实行一站式服务,满足了广大经营户快捷方便的办证需求,今年办理酒类产销许可证300余件。九月份启动全市办证信息统计、发放宣传资料800余份。在酒类流通市场的监管工作中,为保证批发、零售交易信息的真实、完整和可追溯性,规范了经营行为,全面实施了酒类流通随附单制度。随附单制度实施率达98%以上。严厉查处了不贴合国家质量标准、以假充真、仿冒知名品牌等违法经营行为,共查处非法进口酒和假冒酒680余瓶。加强了社区、城乡结合部、旅游沿线的酒类食品监督管理,酒类流通市场健康有序发展。

五、加大宣传,提高全民食品安全消费意识

我局围绕食品安全的总体部署,结合安全生产宣传月活动进取开展了《生猪屠宰管理条例》、《酒类流通管理办法》、《四川省管理条例》等法律法规的宣传,提高人民群众食品安全意识和自我保护本事,构成了全民关注、人人参与食品安全的社会氛围,提高了我市的食品安全保障水平。“3.15”期间,我局精心组织人员在市区水文化广场设立宣传点,展出真、假名优酒和图文并茂的知识宣传栏,接

待前来咨询消费者300多人次，受理投诉案件2起，散发宣传资料300余份，切实维护了消费者的合法权益。

按照《都江堰市关于加强食品安全宣传的工作方案》文件要求，以食品安全法实施主题，加强了食品安全法律、法规的宣传教育，进一步普及了食品安全科学知识，经过广泛深入的宣传、教育，提高了人民群众食品安全意识和自我保护本事，营造了灾后重建期间食品安全的良好氛围。

七、下一步工作思路

(一)继续打击私屠滥宰、屠宰注水猪、病害猪等违法行为；

(三)联合相关职能部门继续开展定期不定期专项整治，确保灾后重建食品安全。

护理管理出科自我鉴定篇五

一年以来，在县委、县政府的正确领导下，在县食品药品监督管理局的精心指导下，我镇认真贯彻上级部署，按照“保安全、强监管、促发展”的总体思路，坚持“疏堵结合、打防并举、标本兼治、重在治本”的原则，以推进食品市场整治工作为主线，以实施食品放心工程为重点，强化措施，狠抓落实，食品安全保障水平得到全面提升，促进我镇经济社会健康、快·速发展。现将一年来工作鉴定如下：

一、加强领导，健全制度，落实到位

我镇从“以人为本、构建和谐社会”的发展战略高度重视产品质量和食品安全监管工作，采取五项措施，落实职责，到达食品药品安全管理工作群防群治的目的。

一是加强领导。成立了以镇长石磊为组长，分管副职为副组长的食品安全领导小组，配备了食品安全协管员和食品安全

信息员，配备了工作人员，做到有场所、有制度、有职责。

二是严格职责。完善对各村、各单位食品安全目标管理考核工作，分别与各村、各单位签订了《食品安全职责书》。各村、各单位也成立了食品安全领导小组，构成镇、村两级监管职责体系，使食品安全各项工作落实处、收到实效。

三是完善制度。制定出台了规章制度，年初制定了全年工作计划和实施方案，明确职责分工，使食品安全管理工作有章可循，构成一级抓一级、层层抓落实的工作格局。

四是强化监管。建立镇协管员，村信息员监管网络。聘请食品协管员2名，全镇18个村每村都有协管员、信息员，覆盖率达100%，明确协管员、信息员工作职责。建立健全食品安全日常监管长效机制及食品监管部门协作机制。

五是保障经费。镇政府对食品安全管理工作高度重视，把食品安全管理工作经费列入财政预算，加大对食品安全管理工作的投入，使食品安全管理工作经费得到保障。

二、加强宣传，营造氛围

按照食品安全知识进机关、进乡村、进学校、进企业的要求，我镇采取发放宣传资料、出宣传车、办宣传栏、召开专题讲座等形式，深入开展食品安全宣传教育。利用横幅、板报、发放宣传资料、出宣传车、召开专题讲座等形式，进行食品安全知识和法律法规的宣传。

20__年，共组织各村、各单位主要负责人、食品监管员、协管员和信息员集中学习食品安全知识4次，悬挂宣传横幅20条，散发宣传资料余份，各村、各单位工作进取主动、认真扎实，食品安全意识深入人心。

三、突出重点，强化监管

1、抓好食品流通专项整治工作。

以粮、油、肉制品、奶制品、豆制品、儿童食品和酒类食品等为重点食品，以各村集镇作为重点区域，以食品经营单位为主要对象，配合县食品药品监督管理局重点清查“三无”食品和过期霉变食品。上半年，组织各村、各单位主要负责人、食品监管员、协管员等人员对镇属各食品流通单位进行了2次定期检查，加强了对食品药品市场的管理和引导，有效地发挥了监管的作用。

2、抓好饮食行业的专项整治工作。

以饭店、早餐店等为重点对象，配合县食品药品监督管理局等多个部门全面清查食品原材料、作业场所和环境，核查从事饮食行业的专门人员的从业资格，切实保障群众饮食安全，有效地督促了各饮食店的规范作业。

3、抓好单位食堂的食品安全督查工作。

配合县食品药品监督管理局对有食堂的企事业单位，进取开展定期、不定期的食品安全督查，对不贴合食品安全卫生条件的单位下达整改通知，限期整改。20上半年我们协同安监办、工商所、防保站等部门对全镇各中小学食堂进行了2次全面检查，加强对学校食品安全管理工作的监管，提高学校领导对食品卫生安全意识，切实树立“学生健康安全第一”的思想，各中小学校卫生条件有了明显的改善。

总之，我镇食品安全管理工作取得了必须的成绩，但离上级要求还有必须的距离。在下步工作中，我们将认真鉴定工作经验，从以人为本，关爱生命的高度出发，再接再厉，尽职尽责，抓住重点，突破难点，大胆创新，开拓进取，促进我镇食品安全管理工作再上一个新台阶，为整个饶良经济社会的持续发展作出应有的贡献。