**行测**

1. **分析各省以及国考试卷之间的差异**

**原因：出题人水平参次不齐。**不同地区考试，受制于出题人水平、理念不同。虽考试大纲一致，但会导致每个地区出题的侧重点（总题量，每种题型的题量 同一题型的侧重点（资料分析，数量关系偏计算还是偏分析推理，主旨分析中不同的解题策略等））不同。整体来说，国考的出题水准是最高的，出的题最符合招录合适干公务员的人。

**现况：逐渐趋于一致。**近年来，越来越多的省份开始加入联考（联考是国家公务员局统一命题，形成一个题库，各个省份从中选题，也有可能有的省份会自己额外自己编一些题目）。今后各个省份的出题水准和侧重点会逐渐趋于一致。

**总结：以江西和国考为主。**以江西为例，近三年的江西省考卷除题量外，其余基本和国考一致，所以可把近五年国考试卷看作江西省考真题。也就是可把近三年江西和近五年国考当作下次考试的最优质练习、检验。

1. **分析江西类试卷之间的差异**

**背景：**目标是考江西，但江西近三年真题很少，不够用。国考近五年与江西近三年考察侧重点基本一致，是极好的练习与检验的对象。但体量有一些不同，主要影响的有，①国考根据论据找论点的题基本没有。②国考逻辑判断类的题只有五题，而省考10题。③国考真假判断有5题，而省考只有1题，且问法有些区别。

**总结：**长时间练国考题可能导致某些细分题型没练到。且对做题时间的把控不够准确。

1. **整体学习策略概述**

**目的：**抽象出所有题型共有的学习方法和策略。保证在整体的学习过程中，把握住正确的方向。

**策略：**将所有题型分为两类，经验积累类，方法策略类。

1. 经验积累类：指的是常识、填词、图推、类比这些比较看重平时积累或需要短时大量经验（简称手感）的题型。

对于这类题型，可以提前很久就开始练习，积累词汇量或经验。等到临近考试，依然要每天练习，以保持手感。

2. 方法策略类：如资料分析、主旨分析、定义分析等上述没提到的题型。这类题型比较看重正确的解题技巧，手感相对次要次要。

对于这类题型，在初学时，通过分析江西类真题，或配上视频系统课程，对解题技巧进行总结、验证、优化、验证一系列螺旋上升的过程，直至最终形成一套被验证可以高效准确的解题的技巧或策略。并留存一套完整、覆盖面广的经典例题。

到此，该题型的学习可告一段落。不要试图长时间每天练习以保持手感。①对于方法策略类题，经常练习对能力提升很小

②江西类试题不够多，会导致后期无题可用。非江西类试题由于侧重点不同，可能会污染解题策略

③长时间练习且不按时回顾最初解题技巧，导致慢慢偏离正确技巧，导致水平下降

等到考前三周左右，①开始重新学习、练习。先看之前的解题技巧。②再根据留存的例题开始使用解题技巧，写例题时要慢一点，重点在于熟悉解题技巧的使用，确保后期做题时，都是妥妥的按照解题技巧来做。③每天或隔一天进行真题训练，以提高熟练度和做题速度，直至考试

以上一步是不是可以调整为，按题型分类可以每隔一两个月就重复一次上述操作。重复的多了，可能对这类题型理解的就更深刻，考前进行学习练习时花的时间更短，效果更好，最终考试时考的更好。

1. **各类题型解题策略**

详情见各类题型的独属文档。学习、练习过程中有新的感悟和发现及时补充或调整文档。但原有内容最好不要删除，标记某某时间已弃用即可。因为不同水平时期使用的解题策略可能不同，留着对以后可能有用。

1. **各阶段遇到的主要矛盾及分析、应对方法**
2. **初学阶段：**

指的是某类题型还没系统性的学习或总结的时候

**主要矛盾：**按时、准确做完题 与 有些题做不来，做得满，不确定 之间的矛盾

1. **巩固加强阶段：**

指的是某类题型经过系统性学习或总结，已有一套成熟的解题策略，且水平已经能做到高效准确的做题的时候

**主要矛盾：**保持或进一步提高做题效率和准确率 与 越做越慢、对某些题越不确认、错误率越高 之间的矛盾

**类似案例：**就和辣椒炒肉一样，前两次炒，由于总有几个点没把握住，导致效果一般。后面随着不断的炒，不断的总结改进，四五次之后达到了很好吃的水平。随着技术成熟，每次隔几天炒一次，慢慢的渐渐的，突然有一天惊觉怎么炒的这么难吃。此时细细回忆炒菜策略，感觉炒菜流程也都是符合策略的。

**原因分析：**原来，由于没有一个落在纸面的固定的流程以即细节，在辣椒炒肉熟练以后的每次炒菜中，脑子中原有的最佳策略慢慢的发生了变化，如腌制肉时，最佳的5ml酱油可能慢慢变成了10ml，期间的变化过程可能是由于肉质的变化导致的，一开始的肉比较干，5ml能完全吸收。后面的肉水分较多，10ml也只能吸收5ml。

等同于解题时，某一时间段题的考察侧重点发生变化或其他原因，导致我们的应对策略潜移默化的发生改变。等最后供应商的肉质又变成干的，我们还是加10ml，此时不免惊呼，我的方法是对的，为啥肉变得这么咸了

**解决方法：**就如煮面一样，先将煮面流程和各种材料的用量记在文档中。长时间没煮面，或某次觉得煮的面已经不好吃了时，打开文档，完全按照文档的操作来煮面。

将已经偏离的煮面策略拉回正轨。当然，很久没煮再按照文档来操作可能效果还是不佳，那是因为文档并没有将所有细节都面面俱到的记录下来，如文档中只记录了七分 熟时加配菜，但实际操作中可能到了9分熟才加配菜，导致最终面条过烂。此时还得随着第二次的实践去补充完善文档，如当圆面入水变软的十秒后，此时面条整体都呈白色不透明状时，为七分熟，此时可以加入配菜

**总结：**当遇到这种矛盾时，按以下方法或流程来应对

利用之前总结的解题策略和例题开始重新学习和练习

* 1. 先过一遍之前总结的解题策略
  2. 根据留存的例题开始使用解题策略，写例题时要慢一点，重点在于熟悉解题技巧的使用，确保后期做题时，都是妥妥的按照解题技巧来做。
  3. 按时进行真题训练，以提高熟练度和做题速度，直至恢复高效准确做题的状态

1. **考前复习阶段**

指的是某类题型已有一套成熟的解题策略，且之前水平达到过高效准确的做题，且有较长时间没做这类题型，考前需要重新复习的时候

主要矛盾：待完善