

饮食文化总结 饮食文化节的活动总结(模板5篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。什么样的总结才是有效的呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

饮食文化总结篇一

终于，历时1个多星期，作弊了1个多月的“第三届饮食文化节”落幕了，有点辛苦，正像师兄师姐们说得，无论我们以前做得怎么样，过了文化节，我们便会真正的成长。也许以前我们还虚浮，还找不到工作的主心骨，但是，现在这些都不成为我们还没成长的理由了。

我在思考，我们组织着这一场场的活动，我们得到了什么，或许很多人看来，我们很威风，做为活动的组织者，我们手握权力，可以支配比赛的结果，也有人说很假，甚至有人因为某些事而误会过学生会。但是，事实上呢！我们做为活动的组织者，或许因为政策问题，或许因为其他我们学生不能过问的问题，学校其实并没有拨给我们外人想象的经费，出来那几个出名的品牌活动外，在大部份活动中，学校唯一能提供给我们的`只有场地及一些设备，然后，是我们自己或者请其他部门帮忙去拉活动所需要的赞助物品，然后是从头到尾地组织展开一场活动，从宣传到准备，从布置到邀请嘉宾，从现场活动的开幕到结束，从奖项到奖品，从活动规则到是否符合学校的政策，从策划书的审批到相应证件的齐备，也许一个几个小时的活动，却需要要我们一个月的准备，兴许还需要背负一些参赛者不得意而附加在我们身上的骂名。当然，我并不否认我们的确得到某些实质上的物质好处，只是，这些好处是否真的值得我们辛苦这么久，单从金钱上来换算，却只是我们为自己所做的的这些的一些安慰性的奖品。

今天刚看了一本篮球小说里的一句话，感觉有点深，那是一场球赛中，一个现场观看那场比赛的一个赞助商对另一个国字号的教练说得话：“这群孩子是纯天然的，比赛对于他们来说，就如勇士面对挑战，胜利对于他们而言，就如尊严一样需要用生命去捍卫。”“他们几个小孩来啦赞助，然后他们如同编织理想的去组织一场联赛，然后在虚无中，拼命地去争取胜利者的微笑。”“可惜了，这些孩子，长大了，放下心爱的运动，投入人生的前途当中，而这些，却只能变成一种爱好去珍藏。”

饮食文化总结篇二

教室是知识的殿堂，是学生学习生活的一个重要组成部分。它不仅仅是我们日常学习的场所，也是同学们交流、互助、活动、发展的平台，更是一个集体团结奋进的阵地。教室环境的好坏关系到同学的生活和学习质量，关系到我院办学思想的落实。为营造良好的教室文化氛围，增强班级凝聚力，发挥各班同学特长和“团结友爱、互帮互助”的精神，光电工程学院卫生部于20xx年11月24日星期天在墨子楼s3203举行了教室文化节活动。

本次活动给同学们创造了一个自由发挥的空间，同学们齐心协力，设计自己班级的班徽、班服，高唱自己班级的班歌，一起创造美好的学习空间，同学们在活动中相互配合，相互沟通，共同营造一种积极上进的班级文化氛围，充分展现了我院大学生的风采。

在这次活动中，我们卫生部特别邀请了光电学生会主席团和各部部长，为的就是能让他们给我们指出活动中的不足及时得到改进，以方便参加校里的教室文化节。

本次活动总体来说我们是以“教室因我而精彩”为主题的团体活动，各个阶段的活动都十分成功，成功的原因我们总结为以下几点：

1、准备充分

在活动刚开始策划的时候，我们就通知各班制作出详细的策划，要有计划的进行，在将近两周的准备当中我们时刻督促各班级的进度，并且在活动临开始之前我们就制作出了突发事件的应对措施。

2、密切配合

多方面的积极协助和努力，是活动得以完成的保证。其中宣传部和文艺部的干事帮了很大的忙。他们帮助各班级排练小品或相声，给各班级的班服、班徽出点子，各班级团结友爱展现出了自己的风采下面是一组照片：

3、活动全面深入

从初期活动内容的确定到联系相关部门，宣传组织同学进行分工，一直到活动全面开展及高质量的完成，后期总结讨论，充分做到了理论联系实际，并且升华了理论，提高了同学们的思想认识。

在成功的背后，我们也认真反省思考了我们的不足：

1、场面有点混乱

活动虽然经过具体的安排，但是由于我们的场地有限，在实际过程中由于人数过多，场面有点混乱，致使活动中的纪律不太好。

2、安排上有些不足

主要体现在活动中忘台词，忘歌词这两个方面。这与我们的管理和任务有一定的关系。

3、个别班级选材不当

虽然活动很精彩，但是有个别的不雅之词。这一点江崇梅副主席

在活动后给了批评与指点。

此次活动不仅是提高大学生的自我意识，更是让我们光电学院的大学生懂得团结就是力量，一起努力就会有回报。这次活动也充分锻炼和教育了我部干事在活动中的组织能力和办事能力，这对我部以后开展活动打下了坚实的基础。我们卫生部会再接再厉，努力完成组织交给我们的任务。

饮食文化总结篇三

我校于上周六（2月18号）举办了第一届校园教室、寝室文化节活动。文化节丰富了学生们的校园文化生活，使教室、寝室更深层次的成为文明、健康、向上的学习生活场所。经过为期一周的精心准备，同学们积极配合与热情参与下，校园教室、寝室文化节圆满落幕。

现将我班的活动情况总结如下：

一、本次活动加强了我校的校园文化建设，从而提高了我班的教室、寝室整体水平，营造了良好的文化氛围，创造了一个良好的生活学习环境。同时，同学们在筹备的过程中增进了彼此间的了解、加深了彼此间的友谊，也展示了每个同学头脑中的想法，相互激励并共同进步。

二、本次活动分三个步骤：

1. 开班会：传达学校要举办文化节的会议精神，让同学们各自构思并说出自己的idea，最后在班长和宣传委员的商议中选取，共策一个主题（我们班最后定为文化“happy”乐）。然后写出文化节装扮所需物品，列出清单，由班长和劳动委员一同外出采购，教师则需做好监督，确保他们外出行程的安全。

2. 集体劳动，清洁教室、寝室卫生。首先做好分工。周四集体冲洗地面，两人用扫把，两人用拖把，一人撒洗衣粉，两人负责打水，两人搬桌子等，人少我也加入进来，多一份力量，大家一起忙碌起来，干得热火朝天。周五擦玻璃、墙壁、窗台等。3同学们则根据自己的想法开始动手装扮自己的家。

三、存在问题

准备还不够充分，如果更早些采购或者更早准备可能会看到更多学生自己的diy□因为同学们亲手折纸鹤时不管男生还是女生都很认真，很有积极性，另一面，我很提倡环保节能，利用废品制作一些装饰品，这样更独具创新，也可调动学生的环保意识。下次的活动我们会更好，不管什么活动，虽然人不多，但只要齐心协力，用团结的力量，也同样可以丰富本班自己的校园文化生活。

饮食文化总结篇四

1、中国饮食文化的特点

中国的饮食文化博大精深，能够说从古至今每一个中国人都对吃的方面有着很高的要求，因此也造就了食物种类繁多、烹饪技巧复杂、讲究色香味等中华饮食文化的特点。

2、西方饮食文化的特点

不同于复杂的中国饮食文化，西方的饮食文化相对而言简单了很多；西餐注重就餐礼仪，吃西餐要着装讲究，西餐的餐具也很是精美。西方人的饮食多以肉禽类为主，且经常配以美酒，在调味上更是注重用作料带出食物原本的味道，烹饪方式也以煎、烤、煮的制作方式为主。

1、饮食观念的差异

(1) 中国人的饮食观念。中国人的饮食观念主要受中华民族长期以来的生活习惯和风俗文化的影响。中华民族崇尚“天人合一”，在饮食上构成了“以食表意、以物传情”的特点。中国人是极讲究吃的，能够说吃饭是人生第一大事，所以在烹饪时不仅仅注重食物的内在品质，也注重菜式的外在美观，任何菜式都要保证“色、香、味”俱全。中国人以“和”为贵的观念也深深扎根于饮食文化之中。最能体现这种观念的便是传统的“五味调和”，基本上所有的中国菜都要用两种以上的原料和调料烹制。中国人认为，美味的产生，需要各种佐料的相互调和。

用餐礼仪方面，中国人喜“动”不喜“静”，惯用圆桌，且有严格的座位排序。一般主宾、地位高的人或长者要坐到主位，以示尊重。这是由中华民族千年来根深蒂固的等级尊卑观念以及家庭观念决定的。中国人也习惯在用餐时相互让菜，劝酒，餐桌上的气氛是十分和谐的。

(2) 西方人的饮食观念。西方人崇尚自由，追求人的个性，且西方人的性格更加理性化，因此更多关注食物的营养，西方人的饮食观念是一种理性观念。在很多西方国家，食物是用来饱腹的，饮食只是一种用来生存的必要手段和交际方式。西方人讲求平等，家庭结构也很简单，在用餐上也使用长方桌，且座次随意，没有中国人那样严格的等级尊卑顺序。西方人平日好动，但吃饭时喜静，很少言语，每个人都专心致志地、静静的享用自己的盘中餐。

2、用餐器具的差异

中国人的用餐器具多种多样，但最具唯一性、代表性的则是筷子。筷子能够说是中华民族的智慧结晶。两根长长的细木棍凑成一双，用于夹取菜盘中的食物，体现了在中国人眼中相互合作的重要性。中国人吃饭时喜欢围成一桌，每个人都用一只手拿一双筷子，几双筷子能够一齐夹取同一盘中的食物，这种现象在西方人看来也许是很惊奇的，但在中国人的

日常生活中却是极其正常的。

西方人用餐主要是透过刀叉的配合。左手拿叉轻轻按压住食物，右手持刀优雅地将食物切成若干小块，再用叉子叉住一块食物送入口中。整个用餐的过程需要两只手不断地分工合作。不同于中国人大锅饭的用餐方式，西方人在用餐时每个人用一套餐具，不能共享。所有菜都务必先用公用的餐具夹到自己的餐盘中，才能开始享用，当然也不能随意吃别人的餐盘中的食物。

3、烹饪方法的差异

中国人做菜讲究“色、香、味”俱全，甚至更加看重食物的味道，因此为了做出美味的菜肴，中国人不断创新，数千年来流传下来了极其复杂多变的烹饪方式。单就烹饪方法的种类而言，就有煎、炒、烹、炸、熘、焖、炖、煮等一共二十四种常用的烹饪方法，而每一种又有不同的分类：如“炒”可分为生炒、滑炒、熟炒和干炒等，“炸”可分为清炸、干炸、软炸、酥炸等等。每一种食物都能够用多种不同的烹饪方法烹制，过程复杂而繁琐。如：鱼能够清蒸、红焖、炖、煮……鸡肉能够先过油翻炒再加入清水小火慢炖熬制成美味的鸡汤。

中国菜的辅料也是极其丰富的，常用的配料有葱、姜、蒜、白糖、味精、盐、酱油、醋、花椒、胡椒等等。几乎每一样菜式的用料都到达两种以上。另外，在食材的选用上，一道菜大部分都会使用两种或两种以上的食材，只有一种食材的菜是比较少的。而且食材的搭配也很是复杂多变。

中国人烹饪食物时讲求随心所欲，食材、佐料没有固定的用量，都是模糊不定的，并且每个人有每个人的烹饪方法，一道道菜的烹制完全是根据个人经验喜好而来的，享用食物的人也不会在意食物是不是按部就班地做出来的，只要好吃即可。

相比于中国菜烹饪方法的复杂多变，西方的烹饪方法则显得比较简单容易。常用的西餐烹饪方法大致有七种，包括生吃、煎、炸、烩、炖和烧烤。西方人的饮食遵循规范与科学，强调营养，所以在烹调的整个过程中都要严格按照科学规范行事，喜爱使用菜谱就是一个很好的证明。西方人离不开菜谱，买菜拿着菜谱买，做菜看着菜谱做，添加的调料要根据菜谱的说明精确到克，烹饪的时间也要完全按照菜谱上标注的时间精确到秒，不能人为的随意更改，这也就使西餐的制作比较机械化，缺少了必须的创造性。

4、饮食结构的差异

(1) 主食的差异。中餐把人们吃的食物分为主食和菜类。菜有肉菜、素菜，主食却根据不同的食材分为多类。能够制作主食的主要有米类、面类、粗粮等，于中餐而言，主食主要是用来饱腹的，本该是极为简单的，但中国人热爱制作美食、享用美食，于是经过长年的积累，主食的种类也就变得像此刻这样丰富多样，五花八门。

西餐的主食用料相对而言比较简单，主要是一些面食，如面包、面条和比萨饼。西餐中几乎看不到米饭的影子，西餐的主食中面食长期占据着主导地位。西餐的主食中，最有特点的便是牛排。牛排烹制的火候、时间不同，成熟程度也不同。牛排看起来简单精致，表面略焦，吃起来却香嫩筋道。而在中国人的饮食观念中，肉类是不能够作为主食的主要烹饪食材的，更多的则是烹制成菜品。

(2) 上菜顺序的差异。中国人在上菜的顺序上没有任何的讲究，不论凉菜热菜还是甜品，哪个菜先做完哪个菜便先端上桌子，大家就一齐开始食用，这是极其随意的。西方人则不然。西餐是极其注重上菜的次序的。一顿比较传统正式的西式晚餐务必要遵循必须的上菜顺序：第一道菜是开胃菜，也称作头菜；第二道菜是汤；第三道是沙拉；第四道菜则是主菜；最后一道菜是甜品，能够是慕斯、果冻、果肉派、冰淇

淋等。

(3) 菜式的差异。中餐的菜式种类繁多复杂。从大的来讲，不同的地域、不同的民族都有其特色的饮食文化，菜式也大相径庭，这是由不同的地理环境、风俗习惯决定的。往小而言，就连平常百姓家也是各家有各家的饮食习惯和特色，所以菜式也不一样。中华民族经过长期的发展，逐渐地构成了自己的饮食文化，也根据烹饪的划分出了鲁菜、川菜、苏菜、粤菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜共八大菜系，在世界上享誉盛名的还有满汉全席、北京烤鸭……当然，中餐的菜式远远不止这些。

与中餐纷繁复杂的菜式相比，西餐的菜式主要是一些蔬菜、禽肉、水果甜点等，每道菜的做法比较固定，更具有规律性。头菜主要是一些生鲜制品，能够刺激食客的食欲；汤主要有浓汤、蔬菜汤、特色汤、冷汤等等；沙拉，主要是为了给主菜做好铺垫；主菜能够分为禽肉类、海鲜类、pasta等；甜品能够是慕斯、果冻、果肉派、冰淇淋等。

众多西方国家土壤相连，联系紧密，文化也更加交融，这就使得各国的菜式基本上大同小异，只是将国家名称和民族名称冠用在前进行细微区分而已。

饮食文化总结篇五

活动名称：杯江苏省第一届暨江南大学第五届饮食文化节

主办：共青团江南大学委员会江南大学学生会

协办：赞助商、江南大学后勤集团饮服公司、各学院学生会生活部

活动时间：11月24日(周五)下午14:00—17:00

活动地点：江南大学梁溪苑广场(文浩馆，江南苑，体育中心?)

活动主题：营养创新，健康饮食，

活动口号：服务无所不在，生活永远精彩

开幕式形式：开幕式主要以饮食文化为主题展开系列比赛、互动，同时安排各类节目表演

开幕式流程：

2、校领导讲话；

3、赞助商讲话；

4、宣布饮食文化节正式开幕；

5、宣布厨艺争霸赛的'开始进行，对比赛进行简单介绍

6、开始文娱节目，由各个高校，社团和学院选送。

7、互动环节一：英雄来赴鸿门宴

8、厨艺争霸的成果展示，品尝，点评和打分

9、文娱节目

10、互动环节二：有奖问答

11、宣布水果拼盘比赛开始进行，并简单介绍该比赛

12、由食堂师傅表演厨艺(或蛋糕制作等)，饮服代表发言

13、文娱节目

- 14、互动环节三：顶橘子
- 15、水果拼盘成果展示，品尝，点评和打分
- 16、文娱节目
- 17、宣布比赛结果，公证人员公正，颁奖
- 18、互动环节四：抽奖参与烘焙diy的活动
- 19、宣布开幕式结束并合影留念

开幕式具体事宜：

一、比赛事宜

1比赛项目：

1厨艺争霸赛：（在江苏各高校间展开）

(3)各参赛队的作品展示解说后由各领导和评委进行品尝打分

2水果拼盘大赛：（在江大各学院间展开）

(1)报名由各学院生活部负责，包括人员的选定，参赛作品的上报

(2)各参赛队根据所提供的水果(种类和数量一定)在规定的时间内，即兴创作，

(此间其余活动、节目同时进行)

(3)各参赛队展示并解说各自作品，由评委进行品尝打分

1比赛奖项设置：

厨艺争霸赛设金厨奖、银厨奖、铜厨奖，最佳创意奖，最佳团队奖最佳搭配奖；水果拼盘大赛设金奖，银奖，铜奖，最佳造型奖，最具潜质奖，最具营养价值奖，最佳搭配奖…(统一在开幕式最后公布并颁奖)

1比赛注意事项：

(1) 参赛者比赛所提供的原料、配料、由组委会提供。(特色菜除外)

(2) 比赛场地设在舞台以外可观看处，不互相影响

(3) 比赛结果由公证人员公正

二、互动环节

1互动形式

1英雄来赴鸿门宴：现场观众上台后，每人被分与一定的啤酒和面包，在规定的时间内，以酒配干粮，吃得最多的为胜。

2顶橘子：同学上来参加，奖橘子顶在头上，不能用手扶，然后按主持人安排做动作，比如跨凳子，向后转，坐下起立，相互之间除了接触外也允许使用吓唬等手段，按坚持的时间长短算胜负。

3有奖问答：被抽中的同学回答主持人的关于饮食方面的问题，答对有奖，问题难度不同，奖品等级不同。

4最后一轮被抽得的幸运者将参加接下来的一个烘焙diy的难得体验体验，享受亲自动手做美食的乐趣。

5后勤师傅展示厨艺或蛋糕制作技术后由饮服公司代表发言，可以添加互动，即同学和代表之间的简短问答交流。

注：参与者由抽奖决定，部分可根据参赛人数情况由观众自愿参加；抽奖券(上有编号)事先发给同学。

三文娱节目

各节目尽量围绕“营养创新，健康饮食”的主题展开。确保形式和风格的多样性，数量的均衡性。节目将由各校，各院，各社团共同选派。有歌曲，舞蹈，话剧，相声，小品等…我们将广邀表演者，如留学生，教师，外校社团等。真正实现大家共同参与共同收获的意义。