

# 高中学生学年鉴定表个人总结(大全5篇)

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

## 社区厨艺大赛活动方案篇一

庆祝六一儿童节，培养同学们的`动手实践能力，丰富同学们课余生活，挖掘淮扬美食，弘扬饮食文化，打造快乐、祥和、幸福的童年生活。

### 五、六年级

第十四周星期二下午第二节课开始（六年级）

第十四周星期四下午第二节课开始（五年级）

以班级为单位，在指定时间，现场完成二道菜的整个制作。

1. 每班选出2名同学参赛，参赛作品为2道菜
2. 色香味俱全，介绍菜名及菜的文化内涵和历史，制作菜名卡。
3. 参赛时只提供锅、火、气、刀具和盛菜的碟子、筷、勺等。
4. 制作菜肴的所有材料和辅料自备
5. 冷盘、拼盘不得参加评比。

## 社区厨艺大赛活动方案篇二

庆祝六一儿童节，培养同学们的动手实践能力，丰富同学们课余生活，挖掘淮扬美食，弘扬饮食文化，打造快乐、祥和、幸福的童年生活。

### 五、六年级

第十四周星期二下午第二节课开始（六年级）

第十四周星期四下午第二节课开始（五年级）

以班级为单位，在指定时间，现场完成二道菜的整个制作。

1. 每班选出2名同学参赛，参赛作品为2道菜
2. 色香味俱全，介绍菜名及菜的文化内涵和历史，制作菜名卡。
3. 参赛时只提供锅、火、气、刀具和盛菜的碟子、筷、勺等。
4. 制作菜肴的所有材料和辅料自备
5. 冷盘、拼盘不得参加评比。

## 社区厨艺大赛活动方案篇三

参赛人员范围为本公司员工、职工餐厅、寿康超市、保洁公司工作人员及家属。

报名方法采用各部室、各单位、各楼层推荐的方式，各部室以家庭为推荐单位推荐3个家庭或男女自由组队参加比赛，导购以每个楼层推荐2组，职工餐厅、寿康超市、保洁公司各推荐一组。凡推荐参加比赛的，要填写家庭(或男女二人自由组

队)厨艺大赛报名表。报名表于6月15日前报办公室，联系电话。

## 二、比赛时间、地点

20xx年6月xx日(端午节)晚6:30，员工餐厅。

## 三、评分标准：(详见评分附表)

本次比赛按照每道菜百分制的评分标准进行评分。以“色(10分)、香(15分)、形(15分)、味(40分)、口感(5分)、名(5分)、卫用时(10)”为评分标准(拔河比赛策划书)准，每道菜得分相加，再加饮食常识得分为最后总分。饮食常识(10)。

## 四、比赛规则

### (一)比赛菜品形式

1、规定菜，由公司统一提供主料，辅料自备，选手根据比赛要求，在规定时间内，做出菜品，由评委评判打分。

2、私房菜，选手可以自由发挥，材料选手自带，进行烹饪，自己为菜品创意取名，根据选手的时间掌握，菜品搭配，创意设计，加之菜品的色、香、味、意、形、养，评委进行评价打分。

### (二)比赛内容

1、饮食常识问答：每组参赛家庭分别回答2道饮食常识题。

### 2、规定菜

(1)“刀功”——切土豆丝，规定时间内完成后，根据土豆丝的粗细度、匀称度、用时进行评分。(规定时间：4分钟)

(2)醋溜土豆丝，根据色、香、味、形、口感进行评分。(时间：4分钟)

### 3、私房菜制作

(1)根据私房菜的色、香、味、形、名、用时、营养搭配等方面进行评分。(规定时间：25分钟)

(2)现场讲解：根据对私房菜的菜品选择、用料选择、制作工艺、营养价值、菜品渊源五个方面的讲解。

### (三)要求

## 五、比赛提供物品

2、主料：土豆、豆腐。

3、佐料：盐、味精、鸡精、食用油、醋、淀粉、白糖、干红椒、葱、蒜、生姜。

## 六、奖品设置

## 社区厨艺大赛活动方案篇四

我是父母的小帮手”。

1、让学生通过厨艺比赛，进一步加强与父母之间的情感交流和沟通，体会到父母的辛苦，从而学会感恩父母。

2、培养学生的合作团队意识，明白团结就是力量，增进同学之间的友谊。

3、做自己力所能及的事，减轻父母的负担，培养实际动手的操作能力，培养学生独立自主，自强、自立的精神。

4培养学生的创新精神和热爱劳动的情感，丰富学生的课外知识，懂得一些基本的膳食搭配的营养知识，做到不挑食，不偏食，注意营养的多样化，合理进食，促进身体的健康成长。

4月2号上午8点半，万景生态农场私家厨房（环城南路上海财经大学浙江学院西门往南600米）

四（5）班学生、班主任、任课老师和参与的家长。

1、学生分成若干小组，每组5—6人。每组选定一位同学和家长协调整个活动过程。

2、学生在家长的陪同下在前一天先购买食材和自己需要的调味品和饮品（不可饮酒）。

3、到达场地后各小组按照组长的分配，先洗菜，再切菜，最后炒菜，全程均由学生独立完成，家长不动手，但可以做口头指导。每个学生炒菜顺序按照谁先洗好切好，谁先炒的原则。每样菜炒好后的刷锅洗灶均由家长帮忙完成。

4、各组学生完成炒菜任务后，家长上场，每个家庭出一个拿手荤菜。各组主食自行安排。

5、成果展示：所有美食均已经完成，各组自评出“最美味菜肴”两个（一个出自学生，一个出自家长）。

6、成果介绍：由获奖者自己介绍自己的菜肴。它的菜名，选用了哪些食材，它的营养价值有哪些，以及它的寓意。

7、向每组获胜者颁奖——奖状一张，红包一个。

8、返回各自的餐桌，开始享用美食。做到尊敬父母，尊敬老师，礼让他人，文明用餐，不挑食，不抢食，不狼吞虎咽。

9、结束活动，各组清理现场物品。

10、整个过程每位家长负责随时拍照留影。

1、各组每个学生炒一个素菜，家长炒一个荤菜，并在本组内介绍这个菜的名称，选用了哪些食材，营养及寓意。

2、每组学生必须自己动手洗菜切菜炒菜，家长不伸手帮，但可以请家长口头指导，以此来感恩父母，并体会父母的辛劳。

3、每组的几位同学要分工协作，协商好各自所带的物品。每组的同学一定要及时做好在共同做菜过程中的传递协调配合工作。比如，没有轮到炒菜的就要添柴火，递盘子等。

4、评分：老师和家长品尝，并根据色、香、味、形、名，给予评分（另附评分表），每组选出“最美味菜肴”两个，并且颁奖。

1、每个参与的家庭各自负责自身安全，来回行车切记安全，自觉遵守交通规则，造成意外自己全权负责。

2、活动过程中切记用火安全，烹饪时使用菜刀安全，用油安全，牢记安全，避免伤害。

1、色泽（20分）

甲等 菜品色泽鲜艳，能引起食欲，唤起胃口； 乙等 菜品色泽较好，较能引起食欲； 丙等 菜品色泽一般，较难引起食欲。

2、香味（20分）

甲等 菜品香味浓郁，令人产生食之而后快的冲动； 乙等 菜品香味较好，较能引起食欲； 丙等 菜品香味一般，较难引起食欲。

3、滋味（20分）

甲等 菜品味道鲜美，令人食而回味，欲罢不能； 乙等 菜品味道较好，吃起来较舒服； 丙等 菜品味道一般，吃起来没什么感觉。

#### 4、外形（20分）

甲等 菜品外形特别，赏心悦目，食欲大增； 乙等 菜品外形较好，较能引起食欲； 丙等 菜品外形一般，较为随意。

#### 5、菜名（20分）

甲等 菜名意味深远，很有内涵，引人遐想； 乙等 菜名较有文采，内涵稍嫌不足； 丙等 菜名较俗气，缺乏内涵。

## 社区厨艺大赛活动方案篇五

为弘扬中华民族的传统美食文化，使居民们真正了解饮食内涵，倡导健康生活，社区决定开展以“弘扬饮食文化，倡导健康生活”为主题、体现“美食、文化、健康、和谐”的厨艺比赛活动，通过本次让更多的居民了解中华美食文化，培养居民们发扬艰苦奋斗的民族精神和时代精神。

### 双桥街道虹桥社区

#### 1、报名地点：

虹桥社区一楼服务大厅公室（联系人：徐永骏，电话：87982449）

#### 2、报名要求

（1）对象：全体居民

（2）形式：厨艺1+1，即每组 1 个主厨+1个副厨

5月6日下午3时，在虹桥社区二楼活动室

- 1、自我介绍--介绍参赛组选手（包括所要的参赛项目的名称）
- 2、技能展示--选手按规定的要求做出符合色、香、味、及营养搭配的协调一致的食物。
- 3、知识问答---考察选手的心理素质和应变能力，包括对中华饮食文化的了解程度（中华饮食文化；食品营养及健康饮食；选择安全食品注意事项；食物中毒及急救处理；食物的相克原理等，观众互动环节）

根据食物的色、香、味、及营养搭配的协调一致，及特色造型和创新工艺由评委评分，同时参考知识问答情况进行综合评分。

设冠军一名、亚军二名、季军三名、优秀奖若干名，颁发荣誉证书。

虹桥社区20xx年4月28日