



دستورالعمل اجرایی جشنواره
غذای سالم ایرانی (سنتی ، بومی و محلی)

سال 1400

"دستورالعمل اجرایی جشنواره غذای سالم ایرانی (سنتی، بومی و محلی)"

مقدمه

تحقق ارزش ها و آرمان های متعالی انقلاب اسلامی، مستلزم تلاش همه جانبه در تمام ابعاد فرهنگی، علمی، اجتماعی و اقتصادی است. عرصه تعلیم و تربیت از مهمترین زیر ساخت های تعالی همه جانبه کشور و ابزار جدی برای ارتقای سرمایه انسانی شایسته کشور در عرصه های مختلف است. در این راستا ایجاد سازکارهای لازم برای تقویت آداب و سبک زندگی اسلامی-ایرانی در تمام ساحت های تعلیم و تربیت به عنوان رویکرد حاکم در فرآیند طراحی، تدوین و اجرای برنامه های تربیتی حائز اهمیت است.

جشنواره ی غذای سالم (سنتی، بومی و محلی) در جهت ضرورت عملیاتی کردن ساحت ششم سند تحول بنیادین تعلیم و تربیت که اشاره به حفظ و ارتقاء سلامت جسمی و روحی دارد و همچنین در راستای تحقق اهداف معاونت دانشجو معلم و شجوبی دانشگاه فرهنگیان جهت افزایش کسب مهارت های زندگی، افزایش رقابت سالم بین دانشجو معلمان و ترویج فرهنگ سازی استفاده از مواد تولید شده محلی در تهیه غذا های ملی و بومی اصیل مناطق مختلف کشور برگزار می شود.

اهداف:

- معرفی آداب و رسوم و فرهنگ اصیل ایرانی در زمینه طبخ غذای های سنتی و بومی
- ترویج فرهنگ استفاده از غذای ایرانی و سالم و عدم استفاده از غذای فوری (فست فود)
- اهمیت آشنایی با تغذیه سالم با استفاده از روش های آب پز و بخارپز و زیان های استفاده مکرر از غذا های سرخ کردنی
- اشاعه فرهنگ استفاده از محصولات بومی، مصرف غذا های محلی و کمک در تولید صنایع و محصولات غذایی ملی
- ایجاد حس رقابت سالم در بین دانشجو معلمان برای یادگیری مهارت های زندگی
- افزایش روحیه نشاط و شادابی در بین دانشجو معلمان

مراحل جشنواره

این جشنواره در سه مرحله برگزار می شود:

الف) مرحله اول: در پردیس ها / مراکز آموزش عالی (به صورت مجازی)

ب) مرحله دوم: استانی (به صورت حضوری)

ج) مرحله سوم: کشوری (به صورت حضوری)

الف) مرحله اول: این مرحله در سطح پردیس ها و مراکز آموزش عالی برگزار می شود.

❖ اطلاع رسانی به دانشجو معلمان

✓ اطلاع رسانی به موقع به تمامی دانشجویان با استفاده از شبکه های پیام رسان مجازی و ارسال پوستر

جشنواره در تمامی گروه ها مجازی (مجاز) دی ربط و سایت پردیس ها و مراکز آموزش عالی به منظور

فراهم آوردن امکان شرکت حداکثری دانشجو معلمان (دختر و پسر) صورت پذیرد.

✓ اطلاع رسانی به دانشجو معلمان در خصوص نحوه برگزاری (در مراکز و پردیس ها به صورت مجازی و از

طریق ارسال فیلم) و شاخص های ارزیابی غذاها

❖ ثبت نام دانشجو معلمان متقاضی

ثبت نام دانشجویان متقاضی، با استفاده از لینک ثبت نام در سایت پردیس / مرکز انجام شود.

*نکته: کارشناسان هوشمند سازی از طریق برنامه فرم ساز نسبت به تهیه فرم های لازم جهت تکمیل

اطلاعات دانشجویان متقاضی اقدام نمایند. *

"دستورالعمل اجرایی جشنواره غذای سالم ایرانی (سنتی، بومی و محلی)"

مشخصات لازم جهت تهیه فرم:

1- نام و نام خانودگی ، 2- شماره دانشجویی ، 3- کدملی ، 4- استان محل تحصیل ، 5- پردیس / مرکز محل تحصیل ، 6- ترم تحصیلی ، 7- جنسیت ، 8- شماره تماس ، 9- استان محل سکونت ، 10- شهر / شهرستان محل سکونت ، 11- نام غذای اصلی و نوشیدنی ، 12- رشته تحصیلی

▪ ضمناً غذای اصلی مشتمل بر انواع غذا های سنتی و محلی هر استان (اهمیت استفاده از چاشنی ها ، سبزی ها معطر محلی استان ها) انواع آش ها ، آبگوشت ها ، پلو ها ، کباب ها ، سالاد ها ، دسر ها و.....

تذکر : تاکید گردد که در صورت کسب رتبه برتر در مرحله اول جشنواره ، مرحله دوم جشنواره بین نفرات برتر و به صورت حضوری می باشد .

❖ تشکیل کمیته داوری

ترکیب اعضا :

- 1- رئیس پردیس / مرکز (رئیس کمیته)
- 2- معاون دانشجویی / هماهنگی پردیس ها و مراکز (نائب رئیس کمیته)
- 3- کارشناس / کارشناس مسئول امور دانشجویی پردیس / مرکز (دبیر کمیته)
- 4- کارشناس / کارشناس ارشد تغذیه (در صورت عدم حضور کارشناس تغذیه ، کارشناس / کارشناس ارشد بهداشت)
- 5- یک نفر به نمایندگی از مدیریت امور پردیس های استان به صلاحدید رئیس استان
- 6- کارشناس / کارشناس مسئول هوشمند سازی پردیس / مرکز
- 7- یک آشپز مجرب (ترجیحا دارای مدرک معتبر)

*نکته : صدور ابلاغ اعضای کمیته داوری به عهده مدیریت پردیس های استان می باشد . *

"دستورالعمل اجرایی جشنواره غذای سالم ایرانی (سنتی، بومی و محلی)"

❖ ارسال فیلم

1- آماده سازی بستر سامانه یادگیری الکترونیکی ویژه هر پردیس / مرکز جهت برگزاری مجازی

جشنواره با همکاری کارشناسان هوشمند سازی

2- هر شرکت کننده دو فیلم 3 الی 5 دقیقه ای (با حجم حداکثر 150 مگابایت) تهیه کرده و مطابق

الگوی زیر به صورت آفلاین بارگذاری نماید .

✓ **فیلم اول :**

الف): معرفی کامل دانشجو معلمان (نام و نام خانوادگی ، رشته تحصیلی ، ترم و محل تحصیل)

(دوربین به گونه ای تنظیم شود که تصویر شرکت کننده واضح و قابل شناسایی باشد)

ب): معرفی نام غذا ، تصویر مواد اولیه و توضیح در خصوص آنها

✓ **فیلم دوم :**

الف): بیان خلاصه ای از روش پخت و ضبط ویدئو کوتاه از نحوه پخت

ب): تصویر نهایی غذا به همراه بیان چکیده ای از ارزش غذایی و فواید مصرف آن در بهبود و تقویت

سیستم ایمنی بدن و سایر توضیحات ضروری و مرتبط

✓ **حفظ شئون اسلامی حین انجام کار الزامی است .**

❖ دریافت فیلم ها و داوری و امتیازدهی به غذاها

ارزیابی براساس جدول امتیاز دهی (فرم پیوست شماره 1) می باشد.

❖ انتخاب نفرات برتر

✓ تجلیل از دو نفر برتر و اهدای جوایز نقدی

"دستورالعمل اجرایی جشنواره غذای سالم ایرانی (سنتی، بومی و محلی)"

✓ معرفی نفرات برتر جهت شرکت در مرحله دوم جشنواره در سطح استانی به مدیریت پردیس های استان و ارسال گزارش تفصیلی و تصویری به استان

جدول زمان بندی مرحله اول جشنواره غذا

ردیف	عناوین	زمان بندی
1	اطلاع رسانی به دانشجو معلمان	10 لغایت 14 آذر ماه
2	ثبت نام دانشجو معلمان متقاضی (از طریق لینک ثبت نام)	15 لغایت 20 آذر ماه
3	تشکیل کمیته داوری و صدور ابلاغ برای اعضا کمیته	14 لغایت 20 آذر ماه
4	ارسال فیلم به پردیس ها و مراکز	21 لغایت 28 آذر ماه
5	دریافت فیلم ها و داوری و امتیادهی به غذا ها	29 آذر لغایت 15 دی ماه
6	انتخاب دو نفر برتر در هر پردیس و مرکز و ارسال گزارش	15 لغایت 20 دی ماه

(ب) مرحله دوم جشنواره

❖ اطلاع رسانی به نفرات برتر

اطلاع رسانی توسط مدیریت پردیس های استان به نفرات برتر مرحله اول جشنواره در خصوص نحوه ، زمان برگزاری و شاخص های ارزیابی غذا های طبخ شده

❖ تشکیل کمیته داوری

ترکیب اعضا:

- 1- سرپرست مدیریت امور پردیس های استان (رئیس کمیته)
- 2- معاون توسعه منابع و دانشجویی / هماهنگی استان (نائب رئیس کمیته)
- 3- یک نفر کارشناس / کارشناس مسئول امور دانشجویی پردیس ها / استان به صلاح دید مدیران محترم استان (دبیر کمیته)
- 4- کارشناس / کارشناس ارشد تغذیه (در صورت عدم حضور کارشناس تغذیه ، کارشناس / کارشناس ارشد بهداشت)
- 5- یک آشپز مجرب (ترجیحا دارای مدرک معتبر)
- 6- نماینده حراست استان

*نکته : صدور ابلاغ اعضای کمیته داوری به عهده مدیریت پردیس های استان می باشد . *

❖ اعلام عناوین غذا ها

- هر شرکت کننده می تواند فقط یک نوع غذا (و در صورت تمایل در کنار آن، یک نوع نوشیدنی، سس و سایر چاشنی ها) را برای شرکت در جشنواره معرفی نماید .
- غذای اصلی مشتمل بر انواع غذا های سنتی و محلی هر استان (اهمیت استفاده از چاشنی ها ، سبزی ها معطر محلی استان ها) انواع آش ها ، آبگوشت ها ، پلو ها ، کباب ها ، سالاد ها ، دسر ها و.....
- تهیه غذای اصلی به تعداد 4 نفر

"دستورالعمل اجرایی جشنواره غذای سالم ایرانی (سنتی، بومی و محلی)"

- تهیه ظروف پذیرایی و لوازم سفره آرایبی بر عهده شرکت کننده می باشد .

❖ شرکت در جشنواره

الف (هماهنگی با یکی از پردیس ها و مراکز جهت آماده سازی آشپزخانه و در اختیار قراردادن امکانات آشپزخانه برای استفاده دانشجو معلمان

ب) اطلاع رسانی زمان برگزاری جشنواره به نفرات برتر (در بازه زمانی مشخص شده در جدول ذیل)

ج) اطلاع رسانی به دانشجو معلمان جهت تهیه مواد غذایی اولیه

د) آماده کردن غذای اصلی ، تزئین و سفره آرایبی جهت سرو غذا در بازه زمانی مشخص شده

❖ ارزیابی غذاها

ارزیابی غذای اصلی و دسر یا نوشیدنی توسط کمیته داوری ، براساس جدول امتیاز دهی (فرم پیوست شماره 2) صورت می گیرد .

❖ انتخاب نفر برتر

✓ تجلیل از نفر برتر و اهدای جوایز نقدی

✓ معرفی نفر برتر جهت شرکت در مرحله کشوری جشنواره و ارسال گزارش تفصیلی و تصویری به

معاونت دانشجویی

نکته : با توجه به شرایط شیوع کرونا ، رعایت دقیق پروتکل بهداشتی مورد تاکید است .

"دستورالعمل اجرایی جشنواره غذای سالم ایرانی (سنتی ، بومی و محلی)"

جدول زمان بندی مرحله استانی جشنواره غذا

ردیف	عناوین	زمان بندی
1	اطلاع رسانی نفرات برتر مرحله اول جشنواره	1 لغایت 3 اسفند ماه
2	تشکیل کمیته داوری و صدور ابلاغ برای اعضا کمیته	3 لغایت 7 اسفند ماه
3	اعلام عناوین غذا ها	8 لغایت 10 اسفند ماه
4	شرکت در جشنواره	11 لغایت 18 اسفند ماه
5	ارزیابی غذاها توسط کمیته داوری	11 لغایت 18 اسفند ماه
6	اعلام نفر برتر و ارسال گزارش به سازمان مرکزی	18 لغایت 25 اسفند ماه