



**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 شجوی 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) ذی 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 آذرماه
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 آرایشی 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 آرایشی 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