



فرآیندهای اجرایی:

این جشنواره در ۳ بخش برگزار خواهد گردید :

بخش ۱ غذاهای سالم: دانشجویان به صورت گروهی برای شرکت در این بخش شرکت نموده و پس از ثبت نام، انواع غذاهای سالم اعم از غذا ها و سالاد های رژیمی ، نوشیدنی و... توسط شرکت کنندگان (گروهی) آماده می گردد.

بخش ۲ غذاهای سنتی: دانشجویان به صورت گروهی برای شرکت در این بخش شرکت نموده و پس از ثبت نام، انواع غذاهای سنتی، بومی و محلی توسط شرکت کنندگان (گروهی) آماده می گردد.

بخش ۳ مربوط به مسابقات استانی است که متعاقباً اعلام می گردد.

نحوه ارزیابی غذا ها

۱ ارزیابی براساس جدول امتیاز دهی می باشد. داوران به هر گروه براساس جدول امتیاز دهی ، امتیاز داده و

نهایتاً امتیاز نهایی گروه ها ، میانگین امتیاز داوران می باشد.

ردیف	شاخص های داوری	سقف امتیاز	امتیاز شرکت کننده
۱	مطلوبیت رنگ ، ظاهر ، طعم غذا و داشتن دسر یا نوشیدنی مناسب همراه غذا و میزان جا افتادگی غذا و رعایت زمان پخت غذا	۲۵	
۲	اطلاعات شرکت کنندگان درباره مواد غذایی ، شیوه پخت و فواید	۱۰	
۳	رعایت بهداشت (نظافت ظرف ها ، نظافت میز کار، نظافت گازو ...)	۱۵	
۴	عدم استفاده از مواد غذایی مضر در طبخ مانند : سوسیس ، کالباس ، پنیر پیتزا ، روغن جامد ، افزودنی های شیمیایی ، رنگ های خوراکی	۱۵	
۵	استفاده حداقلی از نمک ، روغن ، کره ، شکر	۱۰	
۶	طبخ غذا با مواد غذایی سالم و مفید : مانند استفاده از سبزیجات ، استفاده از پروتئین های گیاهی (نخود ، لوبیا ، عدس ، سویا) ، استفاده از گوشت های سفید و کم چرب	۱۵	
۷	تزئین و چیدمان غذا	۵	
۸	رعایت پروتکل های بهداشتی (استفاده از ماسک ، دستکش ، شستشوی مداوم ظروف ، استفاده از لباس تمیز هنگام آشپزی ، در هنگام سرو غذا استفاده از ظروف یکبار مصرف)	۵	
امتیاز نهایی :		۱۰۰	

جدول نحوه زمان بندی بخش ۱ و ۲ جشنواره

ردیف	عناوین	زمان و مکان اجرا
۱	ثبت نام دانشجویان متقاضی	۳۰ آبان لغایت ۵ آذر
۲	زمان برگزاری مسابقه آشپزی	۱۳ آذر ماه ساعت ۹ صبح
۳	مکان برگزاری	پردیس حضرت رسول اکرم (ص)

۱- تهیه مواد اولیه در بخش ۱و ۲ (مواد غذای مانند گوشت، مرغ، برنج، روغن و ...) بر عهده پردیس می باشد

۳- تأمین چاشنی ها و ادویه بر عهده فرد شرکت کننده در مسابقه می باشد.

۳- تهیه ظروف لازم جهت طبخ (مانند قابلمه، ماهی تابه، چاقو و ...) بر عهده شرکت کننده در مسابقه می باشد.

۴- مسابقه به صورت گروهی (۳ نفره) می باشد.

۵- دانشجویان علاقمند جهت شرکت در مسابقه از طریق لینک به آدرس

https://pra.cfu.ac.ir/fa/form_data/add/form_id=6365 اطلاعات خود را ثبت نمایند.

۶- به گروه برتر (به هر نفر) لوح تقدیر و هدیه ای (کادو) معادل ۵۰۰/۰۰۰ تومان تقدیم می گردد.

۷- تاریخ و مکان برگزاری مسابقات استانی متعاقباً اعلام می گردد.

۸- شماره تماس جهت پاسخ گویی به سوالات ۰۹۱۶۳۲۱۹۵۳۹ کارشناس دانشجویی آقای نصاری

امور دانشجویی پردیس حضرت رسول اکرم (ص) خوزستان

۱۴۰۲/۰۸/۲۴

