

ĐOÀN TRƯỜNG ĐẠI HỌC
CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HCM
BCH LCĐ KHOA DINH DƯỠNG & ẨM THỰC
BCH LIÊN CHI ĐOÀN KHOA CNCK

ĐOÀN TNCS HỒ CHÍ MINH

Số: KHLT/LCĐ

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 20 tháng 3 năm 2019

KẾ HOẠCH LIÊN TỊCH

(V/v tổ chức cuộc thi “ Đầu bếp tài ba”) lần 1 năm 2019

Căn cứ vào kế hoạch năm học 2018-2019;

Căn cứ vào chương trình công tác Đoàn và phong trào thanh niên LCĐ khoa Dinh dưỡng & Ẩm thực và LCĐ khoa Công nghệ Cơ khí năm học 2018-2019;

Thực hiện kế hoạch của Ban Thường vụ Đoàn trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh về việc tổ chức các hoạt động kỷ niệm 88 năm ngày thành lập Đoàn TNCS Hồ Chí Minh (26/3/1931-26/3/2019);

Ban chấp hành Liên chi đoàn khoa Dinh dưỡng & Ẩm thực và Ban chấp hành Liên chi đoàn khoa Công nghệ Cơ Khí phối hợp xây dựng Kế hoạch liên tịch tổ chức các hoạt động kỷ niệm 88 năm ngày thành lập Đoàn TNCS Hồ Chí Minh (26/3/1931-26/3/2019) cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

- Tạo sân chơi bổ ích cho sinh viên sau những ngày học tập căng thẳng. Với tinh thần cuộc thi “Chơi mà học, học mà chơi” là dịp để sinh viên giao lưu, học hỏi, mở rộng vốn kiến thức về cách chế biến các món ăn.

- Cuộc thi là hoạt động sinh hoạt tập thể tạo sự đoàn kết, thân thiện, giao lưu học hỏi trong sinh viên giữa khoa Dinh dưỡng và Ẩm Thực và khoa Công nghệ Cơ khí.

2. Yêu cầu

- Triển khai sâu rộng đến toàn bộ sinh viên khoa Dinh dưỡng & Ẩm thực và khoa Công nghệ Cơ khí;

- Tổ chức thiết thực, hiệu quả, tạo dấu ấn trong lòng sinh viên khoa Dinh dưỡng & Ẩm thực và Khoa Công nghệ Cơ khí.

II. Nội dung hoạt động

1. Số lượng tham gia: 30 đội (4 sv/ đội)

- Khoa Dinh dưỡng và Ẩm thực: 30 đội (2sv/ đội)

- Khoa Công nghệ Cơ khí: 30 đội (2sv/ đội)

2. Hoạt động chương trình

- Chế biến món ăn

3. Thời gian – địa điểm – yêu cầu

- Thời gian: 11h00 – 18h00 ngày 12/04/2019 (Thứ 6)

- Địa điểm: Cơ sở 31 Chế Lan Viên - Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh.

- Yêu cầu: Sinh viên tham gia cuộc thi, tham gia hỗ trợ mặc đồng phục trường.

4. Thể lệ cách thức dự thi.

- Sinh viên mỗi khoa tự lập nhóm (2 người) đăng ký theo form BTC đưa ra và nộp phí tham gia (100.000 VNĐ/người) cho BTC đúng thời gian quy định.

III. Kế hoạch chi tiết

Stt	Nội dung	Thời gian	Người thực hiện	Ghi chú
Công tác chuẩn bị				
1	Lập kế hoạch cuộc thi	13/03 – 21/03	T. Thái, C. Quỳnh, C. Thu Hiền	Khoa DD&AT

2	Thông báo sinh viên đăng kí tham gia chương trình, lập danh sách đội thi.	22/03 – 27/03 Hoàn thành trước 16h30	T. Thái C. Thu Hiền	Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
3	Bốc thăm đội, gặp mặt thành viên của đội, thu phí tham gia (100.000 VNĐ/người)	17h00 – 18h00 Ngày 28/03	T. Thái + sv hỗ trợ	Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
4	Thiết kế background cho cuộc thi	Trước 16h30 ngày 09/04	C. Thu Hiền	Khoa Cơ khí
5	Lên kịch bản giới thiệu cuộc thi và khách mời	Trước ngày 09/04	C. Thu Hiền	Khoa Cơ khí
6	Chuẩn bị micro, loa	Hoàn thành trước 16h30 ngày 11/04/19	C. Hiền	Khoa DD&AT

Công tác tổ chức

1	Bố trí, chuẩn bị bàn ghế, dụng cụ, vị trí cho các đội thi	7h00 – 10h30 Ngày 12/4	T. Thái, C. Quỳnh C. Thu Hiền C. Hiền T. Đạt SV hỗ trợ	Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
2	Ổn định các đội tham gia vào vị trí đội đã sắp xếp	11h15-11h30	T. Đạt C. Hiền Sv hỗ trợ	Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
	Khai mạc chương trình Giới thiệu cuộc thi và khách mời	11h30 – 12h00	C. Thu Hiền	Khoa Cơ khí

2	Ôn định các đội tham gia, phát kinh phí hỗ trợ từ BTC (mỗi đội 300.000 VNĐ)	12h00 – 12h15	C. Hiền T. Đạt SV hỗ trợ	Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
3	Sinh viên đi mua nguyên liệu	12h15-13h45		Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
4	Bắt đầu chế biến các món ăn	13h45 – 15h45	Sv tham gia	Khoa DD&AT và Khoa Cơ khí
5	Chấm điểm và công bố kết quả, trao giải	15h45 – 16h15	Giảng viên bộ môn KTCBMA + Khoa Cơ khí	Giảng viên bộ môn KTCBMA + Khoa Khoa Cơ khí
6	Kết thúc cuộc thi, vệ sinh khu vực thi đấu	16h15 – 18h00	Các đội tham gia + Sv hậu cần	

IV. Thể lệ cuộc thi và cơ cấu giải thưởng

1. Thể lệ cuộc thi

- Mỗi đội gồm 4 sinh viên: 2 sinh viên khoa Dinh dưỡng & Ẩm thực, 2 sinh viên khoa Công nghệ Cơ khí.
- Mỗi đội sẽ nấu 2 món ăn, nguyên vật liệu và gia vị đặc trưng cho món ăn được mua sau khi nhận kinh phí hỗ trợ từ BTC.
- BTC hỗ trợ gia vị cho các đội (dự trù cho 1 đội)

Stt	Tên gia vị	Đơn vị	Số lượng
1	Muối	g	200
2	Đường	g	200
3	Hạt nêm	g	20
4	Bột ngọt	g	20
5	Hạt tiêu xay	g	3

6	Nước mắm	ml	100
7	Dầu ăn	ml	200

- BTC cung cấp các dụng cụ, đồ dùng cho 1 đội

Stt	Tên đồ dùng	Đvt	Số lượng	Ghi chú
1	Bếp gas		1	
2	Bình gas	Bình	2	
3	Nồi	Cái	1	
4	Chảo	Cái	2	φ26 cm
5	Thau, rổ	Bộ	1	
6	Dao cắt	Cái	1	
7	Dao nhỏ	Cái	1	
8	Thớt	Cái	1	
9	Khay inox	Cái	1	
10	Tô sứ	Cái	1	φ18 cm
11	Đĩa	Cái	2	φ 25cm

- Thời gian thực hiện trong 120 phút.

2. Tiêu chí chấm điểm

STT	Tiêu chí	Điểm
1	Kỹ năng thực hành: <ul style="list-style-type: none"> - Thao tác: chuẩn bị nhanh gọn gàng - Quy trình chế biến: sắp xếp tổ chức công việc hợp lí, hợp tác phân chia công việc giữa các thành viên - Không lãng phí nguyên liệu 	20
2	Chất lượng món ăn <ul style="list-style-type: none"> - Mùi vị: thơm ngon, đặc sắc - Trạng thái/ màu sắc - Sáng tạo: cách phối hợp giữa các gia vị và nguyên vật liệu 	30

3	<p>Hình thức trình bày</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tinh tế - độc đáo - sử dụng dụng cụ phù hợp: món ăn phải được thể hiện đẹp mắt, hấp dẫn nhưng không được quá rườm rà mà phải đảm bảo được sự sang trọng, tính thực tế. 	30
4	<p>Vệ sinh</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh trong quá trình nấu ăn và sau khi hoàn thành món ăn. 	20

3. Cơ cấu giải thưởng

- 01 giải nhất: 2.000.000 VNĐ
- 01 giải nhì: 1.500.000 VNĐ
- 01 giải ba: 1.000.000 VNĐ
- 05 giải khuyến khích: 500.000 VNĐ

Tổng cộng giải thưởng : 7.000.000 VNĐ

4. Vi phạm thể lệ

- Các thành viên tham gia hội thi không phải là sinh viên của khoa Cơ khí và Dinh dưỡng & Ẩm thực
- Đăng kí nhưng không tham gia thi : Vi phạm thể lệ, xóa tên đội thi ra khỏi Hội thi, không hoàn tiền, trừ điểm rèn luyện.
- Sơ chế sẵn thực phẩm trước thời gian nấu được quy định: trừ 20 điểm trong tổng số điểm mà đội đạt được.

V. Phân công thực hiện:

1. Ban chỉ đạo

- | | |
|------------------------|------------|
| 1. Đ/c Lê Hoàng Anh | Trưởng ban |
| 2. Cô Trần Thị Minh Hà | Phó ban TT |
| 3. Cô Hồ Thị Mỹ Nữ | Phó ban |

- | | |
|------------------------|------------|
| 4. Đ/c Võ Minh Thái | Thành viên |
| 5. Đ/c Võ Thị Thu Hiền | Thành viên |

2. Ban tổ chức:

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 1. Đ/c: Võ Thị Thu Hiền | Trưởng ban |
| 2. Đ/c: Võ Minh Thái | Phó ban |
| 3. Đ/c: Nguyễn Thị Ngọc Quỳnh | Thành viên |
| 4. Đ/c: Phạm Thị Hiền | Thành viên |
| 5. Đ/c: Huỳnh Thành Đạt | Thành viên |
| 6. Đ/c: Trần Thanh Tâm | Thành viên |
| 7. Đ/c: Lê Đào Quốc Chính. | Thành viên |
| 8. Đ/c: Trương Thị Mỹ Linh | Thành viên |
| 9. Đ/c: Bùi Đức Như | Thành viên |
| 10. Đ/c: Vũ Anh Thư | Thành viên |

Trên đây là kế hoạch tổ chức Hội thi nấu ăn của Khoa Dinh dưỡng & Ẩm thực và Khoa Công nghệ Cơ khí.

TM. BAN THƯỜNG VỤ KHOA CÔNG NGHỆ CƠ KHÍ
ĐOÀN TRƯỜNG

TM. BCH LCD
KHOA CNCK
Bí thư

Hồ Thị Mỹ Nữ

Võ Thị Thu Hiền