

Số : **55** /CĐVL

Tp.Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 06 năm 2023

KẾ HOẠCH

TỔ CHỨC NGÀY HỘI GIA ĐÌNH VĂN LANG NĂM 2023

- Căn cứ kế hoạch số 28/KH-LĐLĐ ngày 22 tháng 5 năm 2023 về Tổ chức các hoạt động kỷ niệm Ngày gia đình Việt Nam của Liên đoàn Lao động Thành phố Hồ Chí Minh,
- Căn cứ kế hoạch số 34/KH-LĐLĐ ngày 19 tháng 6 năm 2023 về Tổ chức các hoạt động kỷ niệm 94 năm ngày thành lập Công đoàn Việt Nam (28/7/1929 - 28/7/2023),
- Thực hiện Kế hoạch hoạt động của quý 3 năm 2023 về việc tổ chức hoạt động chào mừng Ngày gia đình Việt Nam và ngày thành lập Công Đoàn Việt Nam.

I. MỤC ĐÍCH

- Tuyên truyền sâu rộng trong cán bộ, đoàn viên, người lao động về lịch sử, truyền thống và vang 94 năm xây dựng và phát triển của giai cấp công nhân và tổ chức Công đoàn Việt Nam; tuyên truyền, tổ chức quán triệt, học tập một số Nghị quyết, Chỉ thị của Đảng, pháp luật nhà nước về công nhân, Công đoàn trong các cấp Công đoàn, đoàn viên, người lao động.
- Tuyên truyền, vận động CĐV thực hiện nếp sống văn minh, văn hóa ứng xử trong gia đình, cộng đồng và xã hội, kế thừa truyền thống tốt đẹp của gia đình Việt Nam, tích cực xây dựng gia đình no ấm, tiến bộ, hạnh phúc, văn minh.
- Tuyên truyền ý nghĩa sự gắn kết, yêu thương và nuôi dưỡng tình cảm giữa các thế hệ trong gia đình thông qua Hội thi nấu ăn “Bữa cơm gia đình”. Đồng thời, bữa cơm gia đình còn là nơi thể hiện nét đẹp truyền thống gia đình và văn hóa trong ẩm thực của người Việt.
- Tạo điều kiện cho các CĐV trong trường giao lưu, kết nối với nhau.



II. NỘI DUNG HỘI THI NẤU ĂN

1. Chủ đề: BỮA CƠM GIA ĐÌNH

2. Thể lệ thi:

- **Các đội dự thi:** Theo từng tổ công đoàn trường ĐH Văn Lang
 - **Số lượng:**
 - + Tổ công đoàn có số lượng dưới 30 CDV: tối đa 1 đội dự thi.
 - + Tổ công đoàn có số lượng từ 30 CDV trở lên: tối đa 2 đội dự thi.
 - + **Mỗi đội dự thi tối đa 3 thành viên (gồm nam và nữ)**
 - **Trang phục:** Các đội tự chuẩn bị trang phục cho đội (có tạp dề)
 - **Về dụng cụ nấu ăn:**
 - + Mỗi đội sẽ được BTC cung cấp 01 nồi đất nấu cơm, 02 bếp than, than, củi dầu, hộp quẹt...
 - + Mỗi đội sẽ tự chuẩn bị xoong, nồi, chảo, chén, đĩa, gia vị nấu ăn...
 - **Về nguyên liệu nấu ăn:**
 - + Các đội sẽ tự chuẩn bị nguyên liệu cho bữa ăn gia đình gồm 4 món: cơm, canh, xào/mặn, tráng miệng cho gia đình gồm 6 người với **tổng kinh phí là: 500.000 đồng/bữa ăn**. Công đoàn trường sẽ hỗ trợ kinh phí bữa ăn/đội.
 - + Nguyên liệu nấu các đội sẽ được rửa sạch thực phẩm ở nhà. Không được sơ chế, tẩm ướp hay cắt tía trang trí trước khi dự thi.
- ### 3. Thời gian thi nấu ăn: Thứ Bảy, ngày 15 tháng 7 năm 2023
- **13h30:** Đón tiếp các đội dự thi, bốc thăm và hướng dẫn vào vị trí thi
 - **14h00:** Khai mạc Hội thi nấu ăn năm 2023 – “Bữa cơm gia đình”
 - **14h15:** BTC, BGK kiểm tra nguyên liệu của các đội thi theo Bảng kê nguyên liệu sử dụng
 - **14h30:** Các đội thi nấu bữa ăn gia đình
 - + Thời gian nấu tối đa: **75 phút**
 - + Thời gian trưng bày bữa cơm: **15 phút**
 - **16h00:** BGK tiến hành chấm thi
 - **16g45:** BTC công bố và trao giải thưởng

4. **Địa điểm:** Sảnh tòa nhà A, Cơ sở 3 – 69/68 Đặng Thùy Trâm, Phường 13, Quận Bình Thạnh, Tp.Hồ Chí Minh

5. **Cơ cấu giải thưởng:**

- 01 giải Nhất: 2.000.000 đồng/giải
- 02 giải Nhì: 1.500.000 đồng/giải
- 03 giải Ba: 1.000.000 đồng/giải
- 05 giải Khuyến khích: 700.000 đồng/giải

6. **Tiêu chí chấm điểm:**

Tác phẩm dự thi được chấm theo thang điểm là 100 điểm, Ban giám khảo sẽ chấm điểm dựa trên các tiêu chí:

- **Hình thức món ăn - 30 điểm:**

- + *Trình bày đẹp mắt: 20 điểm*
- + *Đủ khẩu phần ăn cho 6 người: 10 điểm*

- **Chất lượng món ăn - 60 điểm:**

- + *Đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến: 10 điểm*
- + *Cân đối dinh dưỡng: 20 điểm*
- + *Cơm nấu mềm vừa ăn: 10 điểm*
- + *Món ăn nêm nếm ngon: 20 điểm*

- **Thuyết minh tác phẩm - 10 điểm:**

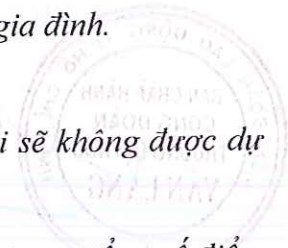
Trình bày cô đọng, hấp dẫn, nội dung nói lên được ý nghĩa của bữa ăn gia đình.

- **Vi phạm thể lệ:**

- + *Các đơn bị tham gia thi không đúng theo quy định của thể lệ hội thi sẽ không được dự thi*
- + *Sơ chế thực phẩm trước thời gian dự thi được quy định: trừ 20 điểm trong tổng số điểm đội đạt được; không đảm bảo vệ sinh khu vực sơ chế và nấu ăn trừ 10 điểm.*

III. **ĐỐI TƯỢNG VÀ ĐĂNG KÝ THAM GIA**

- Đối tượng gồm toàn thể cán bộ, giảng viên, nhân viên của trường ĐH Văn Lang



- Đăng ký tham gia Hội thi nấu ăn – “Bữa cơm gia đình” , Tổ Công đoàn tập hợp danh sách gửi về Ban Tổ chức theo địa chỉ email: *congdoan@vanlanguni.edu.vn* đến hết ngày **07/7/2023**.

IV. BAN TỔ CHỨC

- Bà. Trần Thị Thu Thủy - Trưởng ban
- Bà. Phan Minh Nguyệt - Phó ban
- Bà. Ngô Thị Thùy Linh - Phó ban
- Ủy viên BCHCĐ - Thành viên

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban chấp hành công đoàn

- Chủ trì xây dựng Kế hoạch, chuẩn bị nội dung tổ chức Hội thi Nấu ăn năm 2023 – “Bữa cơm gia đình – Kết nối yêu thương” tổ chức tại Sảnh tòa nhà A, Cơ sở 3 – 69/68 Đặng Thùy Trâm, Phường 13, Quận Bình Thạnh, Tp.Hồ Chí Minh .
- Lập dự trù kinh phí tổ chức Hội thi Nấu ăn năm 2023 – “Bữa cơm gia đình”.

2. Tổ công đoàn

- Nhận được kế hoạch các Anh/chị tổ trưởng, tổ phó công đoàn triển khai đến công đoàn viên và vận động các công đoàn viên tham gia đầy đủ.

CHỦ TỊCH CÔNG ĐOÀN



Trần Thị Thu Thủy

TRƯỞNG BAN NỮ CÔNG

Phan Minh Nguyệt