

I SZKOLNY KONKURS CARVINGU ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2 IM. JANA WYŻYKOWSKIEGO LUBIN 2021

Szkolny Konkurs Carvingu

I. Postanowienia ogólne

1. Konkurs odbywa się w kategorii Carving: wykonanie pracy w wybranych warzywach i owocach
 - W konkursie mogą brać udział uczniowie klas gastronomicznych i hotelarskich. Uczniowie startują indywidualnie.
2. Eliminacje Konkursu organizowane są w formie online.
3. Terminarz konkursu:
 - Zgłoszenia na platformie TEAMS u Pani Doroty Wałęckiej: 19.11.2021 r.
 - Nadsyłanie zdjęć wykonanych prac i ich ocena: 22 – 30. 11. 2021 r.
 - Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 03.12.2021 r. na stronie szkoły i platformie TEAMS
 - Finał- prezentacja wykonanych prac: 08.12.2021 r
4. Za udział w konkursie uczestnicy otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.

II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności carvingowych.
2. Propagowanie różnorodności surowców roślinnych.
3. Promowanie racjonalnego sposobu odżywiania oraz elementów zarządzania środowiskowego.
4. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
5. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
6. Integracja klas gastronomicznych i hotelarskich.

III. Regulamin konkursu w kategorii Carving

1. Zadaniem konkursowym jest zaprezentowanie swojej pracy- wykonanie rzeźby w wybranych warzywach i owocach.

I SZKOLNY KONKURS CARVINGU ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2 IM. JANA WYŻYKOWSKIEGO LUBIN 2021

2. Zgłoszenie do konkursu:

- na platformie TEAMS- zgłoszenie uczestnictwa w konkursie

- Przesyłanie prac eliminacyjnych - uczestnicy przesyłają:

* 3-5 zdjęć pokazujących prace uczestnika, pozwalających na ocenę jego umiejętności carvingowych w czasie wykonania dowolnej pracy;

* 3 zdjęcia z różnych ujęć, pokazujące efekt końcowy- wykonaną pracę

3. Oceny nadesłanych prac dokonuje jury konkursu: Magdalena Kaliska- Drozd, Dorota Wałęcka, Joanna Kulesza i Małgorzata Wierzbicka.

4. Ocenie w eliminacjach podlega:

- Użyte techniki (rzeźba, płaskorzeźba, grafika): 0 – 20 punktów

- Różnorodność cięć, motywów na pracy: 0 – 15 punktów.

- Staranność cięć (brak wyrwanych, brakujących elementów): 0 – 15 punktów.

- Trudność cięć: 0 – 15 punktów.

- Wrażenie artystyczne: 0 – 15 punktów

5. W wyniku eliminacji zostanie wyłonionych 5 finalistów, którzy uzyskają największą liczbę punktów.

6. Finaliści wykonują w domu pracę w wybranych warzywach i owocach i przynoszą ją do szkoły na finał 08.12.2021 r. do godziny 8:30.

7. Finał odbywa się w auli, gdzie nastąpi prezentacja wykonanych prac.

8. Uczestnicy muszą wyeksponować prace na przygotowanych przez organizatorów stołach.

**I SZKOLNY KONKURS CARVINGU
ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2 IM. JANA WYŻYKOWSKIEGO
LUBIN 2021**

9. Używanie sztucznych substancji barwiących do upiększania prac jest niedopuszczalne.

10. Uczestnicy oceniani są przez jury na podstawie kart oceny.

11. W finale oceniana jest wykonana praca według kryteriów:

- Wyeksponowanie pracy (pomysłowość, kreatywność, wrażenie artystyczne): 0 – 20 punktów.
- Użyte techniki (rzeźba, płaskorzeźba, grafika): 0 – 20 punktów
- Ilość cięć, motywów na pracy: 0 – 15 punktów.
- Staranność cięć (brak wyrwanych, brakujących elementów): 0 – 15 punktów.
- Trudność cięć: 0 – 15 punktów.

11. Prace wykonane podczas konkursu zostają u Organizatora. Uczestnicy zabierają dekoracje i materiały ekspozycyjne.

ORGANIZATORZY