



Wszystko jest wtedy, kiedy nic dla siebie.
Ks. J. Twardowski

SZKOLNY KONKURS NA TORT OKOLICZNOŚCIOWY Z OKAZJI JUBILEUSZU 40-LECIA SP 45 W SZCZECINIE

CELE KONKURSU

- wzmocnienie więzi społeczności szkolnej ze środowiskiem,
- rozwijanie wyobraźni i fantazji u dzieci,
- kształtowanie postaw twórczych dzieci i młodzieży,
- budzenie chęci do poszukiwania i rozwijania talentów,
- doskonalenie umiejętności kształtowania form przestrzennych.

REGULAMIN KONKURSU

1. Czas trwania konkursu: **od 9 stycznia do 6 marca 2023 r.**
2. Konkurs skierowany jest do klas 0-3.
3. Konkurs przeprowadzany jest w kategorii **Praca zespołowa.**
4. Uczestnictwo w konkursie zapewnia klasie dostarczenie **tylko jednej pracy konkursowej** w terminie i formie określonej niniejszym regulaminem.
5. **Tematem pracy konkursowej jest wykonanie tortu jubileuszowego w formie przestrzennej:**
 - a) kategoria wyrób cukierniczy;**
 - b) kategoria praca techniczna, przestrzenna.**Format i technika dowolna.
Wykonaną pracę należy sfotografować (zdjęcia tortu z boku, z góry i jedno dowolne z aranżacją) i przesłać na adres: artyści.sp45@gmail.com (trzy zdjęcia o rozmiarze A4 – pion lub poziom – w jednym pliku formatu PDF, zatytułowanym w kluczu klasa-numer.pdf np. klasa-3A.pdf)
6. Wraz z pracą należy przedłożyć metrykę zawierającą informacje: która klasa wykonała to dzieło, w jakiej kategorii oraz imię i nazwisko nauczyciela – opiekuna (te informacje zawarte na pierwszej stronie wspomnianego pliku PDF).
7. Zdjęcia prac konkursowych należy przesłać **do dnia 6 marca 2023 r.** (termin nieprzekraczalny).
8. Ogłoszenie wyników konkursu przez jury i wręczenie nagród nastąpi podczas finalnych obchodów 40-lecia SP 45.
9. Atrakcyjne nagrody będą przyznawane klasom 0-III w kategoriach: wyrób cukierniczy oraz praca techniczna.
10. Wybrane najciekawsze zdjęcia będą eksponowane na naszej szkolnej jubileuszowej wystawie.

ZASADY ROZSTRZYgniĘCIA KONKURSU

1. Prace zostaną ocenione przez jury pod przewodnictwem wicedyrektor p. I. Oliwiak.
2. Ocenie będzie podlegać:
 - inwencja twórcza autorów,
 - zgodność z tematem,
 - oryginalność prezentowanych prac,
 - stopień samodzielności wykonania pracy uczniów,
 - walory smakowe (dotyczy kategorii: wyrób cukierniczy),
 - praca nie może być kopią innych prac autorskich.

Komisja konkursowa wybierze najlepsze prace klas 0-III przyznając **I, II i III miejsce** zgodnie z kryteriami oceny prac konkursowych.

3. Decyzja jury jest ostateczna i nie przysługuje od niej tryb odwoławczy.

Organizatorzy konkursu:

Wioletta Włodarczyk-Kujawa, wych. klasy 3A

Małgorzata Piątkowska wych. klasy 1A