

THÔNG BÁO

Kế hoạch tổ chức cuộc thi “Nét vẽ xanh” lần thứ XXIV

(Theo Công văn Số 7265 của liên Sở Giáo dục và Đào tạo
và Sở Văn hóa và Thể thao ngày 01/12/2020.)

BẢNG D (Học sinh Trung học phổ thông)

Đối tượng

Học sinh tự nguyện tham gia theo nguyện vọng cá nhân

GVCN triển khai và khuyến khích học sinh tham gia để phát triển năng khiếu đối với các em học sinh yêu thích bộ môn vẽ, thiết kế đồ họa, những học sinh có định hướng dự thi các môn năng khiếu hoặc theo học ngành thiết kế đồ họa trong kỳ xét tuyển Đại học

Đề tài

Không giới hạn đề tài dự thi

Thể loại

- Vẽ tranh trên giấy (khổ A3, cá nhân)
- Thiết kế bìa sách (khổ A5 hoặc A4, cá nhân)

Thời gian

- Thời gian: từ 20/12/2020 – đến hết ngày 22/02/2021
- Nộp trực tiếp tại Văn phòng Đoàn trường, để nhà trường tổng hợp gửi dự thi cấp Thành phố
- 12/3/2021: Công bố danh sách thí sinh dự thi vòng chung khảo 2 cấp Thành phố
- Vòng chung khảo 2:
 - + Thời gian dự kiến: 28/3/2021 (Chủ nhật)
 - + Địa điểm: Thông báo sau
 - + Lễ tổng kết trao giải: 16/5/2021

Quy định về sử dụng tranh dự thi

Toàn bộ các tác phẩm tham gia dự thi vòng chung khảo 1 và chung khảo 2 cấp thành phố đều thuộc quyền sở hữu và công bố của Ban tổ chức Hội thi nét vẽ xanh cấp Thành phố năm học 2020-2021.

Ban tổ chức có thể sử dụng những tác phẩm đã tham gia dự thi vào mục đích quảng bá, gây quỹ để thúc đẩy phong trào và phát triển kỹ năng hội họa cho học sinh thành phố.

Các tác giả của tranh dự thi nếu được sử dụng sẽ được hưởng chế độ tác quyền theo quy định hiện hành.

Tranh đạt giải sẽ được luân phiên trưng bày tại Bảo tàng Mỹ thuật, Bảo tàng Chứng tích Chiến tranh, Thư viện Khoa học Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh thành trong cả nước (kể cả ở nước ngoài).

THÔNG BÁO

Kế hoạch tổ chức cuộc thi “Đầu bếp trẻ năm học 2020 – 2021”

(Theo Công văn Số: 3987 /GDĐT-TrH ngày 27/11/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tổ chức Hội thi “Đầu bếp trẻ” lần VI dành cho học sinh THPT)

VÒNG THI CẤP TRƯỜNG

- Thời gian: từ 7/12 – 20/12/2020.
- Thể lệ vòng loại:
 - + Số lượng: tối thiểu 01 thành viên/lớp.
 - Đăng ký dự thi theo đường link thông báo trên trang Web trường.***
 - Hạn cuối đăng ký: đến hết thứ Sáu (04/12/2020)***
 - + Hình thức: trắc nghiệm trực tuyến có giới hạn thời gian.
 - + Nội dung: dinh dưỡng học đường, bộ môn nghề nấu ăn và các kỹ năng thực hành
 - + Đường link dự thi: sẽ được cung cấp trên fanpage THPT Trần Văn Giàu vào ngày 07/12/2020.

VÒNG THI CẤP THÀNH PHỐ

Dựa trên kết quả thi cấp trường, trường sẽ thành lập các đội/nhóm (03 học sinh/nhóm) để tham gia dự thi cấp thành phố

1. Phần thi trắc nghiệm trực tuyến (bắt buộc)

- Các thành viên trong đội làm bài thi trắc nghiệm trực tuyến trên máy tính hoặc thiết bị di động có kết nối Internet. Hàng tuần, mỗi thành viên trong đội có 01 lượt thi chính thức. Với mỗi lượt thi, thí sinh trả lời 30 câu hỏi trắc nghiệm trong thời gian 15 phút. Nội dung về dinh dưỡng học đường, bộ môn nghề nấu ăn và các kỹ năng thực hành
- Kết quả thi của đội được tính như sau:
 - + Điểm tuần = tổng điểm thi trong tuần của 03 thành viên;
 - + Điểm xét vào vòng chung kết = điểm tuần cao nhất của đội trong số các tuần thi.

Trường hợp các đội có điểm thi bằng nhau, BTC sẽ xét đến tổng thời gian thi của đội trong tuần đó. Mỗi tuần, 10 đội có điểm tuần cao nhất sẽ nhận được phần quà từ đơn vị tài trợ. Những đội đã đạt giải thưởng tuần trước đó sẽ không xét giải vào các tuần tiếp theo. Kết thúc vòng thi trắc nghiệm trực tuyến, BTC lựa chọn 100 đội có kết quả thi tốt nhất bước vào vòng chung kết

2. Hoạt động tranh tài: (lựa chọn 01 trong 03 hoạt động sau)

BTC lựa chọn 05 đội thi có lượt bình chọn nhiều nhất bước vào vòng chung kết. Các đội tham gia một trong các hoạt động tranh tài để thể hiện tài năng, năng khiếu. Bài dự thi sẽ được đăng tải trên website của hội thi để bình chọn.

- a. Tạo clip chế biến món ăn:** Thời lượng clip không quá 03 phút, các đội được sáng tạo trong việc tạo clip, hiệu ứng, âm thanh, ...
- b. Viết về bữa ăn gia đình:** không quá 500 từ, chia sẻ về ý nghĩa của bữa ăn gia đình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, đính kèm hình ảnh thực tế để minh họa
- c. Viết về “Công thức của Mẹ”:** công thức chế biến một món ăn yêu thích, ghi chú nguyên liệu, cách sơ chế, quy trình chế biến và yêu cầu thành phẩm, đính kèm hình ảnh thực tế.
- 3. Tập huấn chuyên môn:**
- Nội dung tập huấn: Thực hành món ăn Việt, món Âu và trang trí bàn ăn, pha chế nước.
 - Huấn luyện viên: các giáo viên chuyên môn của Trường Trung cấp Du lịch & Khách sạn Saigontourist (STHC)

CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG CẤP THÀNH PHỐ

- 1. Giải thưởng vòng loại:** gồm bộ quà tặng sản phẩm của đơn vị tài trợ cho 40 Giải tuần phần thi trực tuyến; 03 giải Tài năng cho 03 phần thi tranh tài và 01 Giải Tập thể dành cho trường có số lượng đội thi trực tuyến nhiều nhất
- 2. Giải thưởng vòng chung kết:** gồm giấy khen, hiện kim, bộ quà tặng sản phẩm cho các đội xuất sắc đạt giải cao cho 01 Giải Nhất; 3 Giải Nhì; 6 Giải Ba; 30 Giải Khuyến khích và 01 Giải Tập thể dành cho trường có số lượng đội dự thi vào vòng chung kết nhiều nhất.

THÔNG BÁO SỐ 2

Kế hoạch tổ chức cuộc thi “Đầu bếp trẻ năm học 2020 – 2021”

(Theo Công văn Số: 3987 /GDĐT-TrH ngày 27/11/2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tổ chức Hội thi “Đầu bếp trẻ” lần VI dành cho học sinh THPT)

VÒNG THI CẤP TRƯỜNG

Vòng Loại

Học sinh tiếp tục dự thi theo thời hạn

- Thời gian: từ 7/12 – 20/12/2020.

- Thẻ lệ vòng loại:

+ Số lượng: tối thiểu 01 thành viên/lớp.

Đăng ký dự thi theo đường link thông báo trên trang Web trường.

Hạn cuối đăng ký: đến hết thứ Sáu (04/12/2020)

+ Hình thức: trắc nghiệm trực tuyến có giới hạn thời gian.

+ Nội dung: dinh dưỡng học đường, bộ môn nghề nấu ăn và các kỹ năng thực hành

+ Đường link dự thi: sẽ được cung cấp trên fanpage THPT Trần Văn Giàu vào ngày 07/12/2020.

Vòng Bán kết

- **Đối tượng:** các thí sinh đạt tỉ lệ chính xác từ 50% trở lên trong phần thi trắc nghiệm (theo thống kê trên trang Web trường)

- **Hình thức:** Clip chế biến món ăn.

Mỗi thí sinh chế biến một món ăn tại nhà và quay clip quá trình thực hiện. Thời lượng: không quá 3 phút. Thí sinh có thể sáng tạo bằng hiệu ứng hình ảnh, âm thanh...để clip vừa thể hiện được quá trình chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến, vừa lôi cuốn, hấp dẫn về hình thức.

- **Thời gian:** từ 14/12/2020 – đến hết 01/01/2021.

- Nộp clip về email: **langphong77777@gmail.com** (thầy Phan Văn Phong)