



修身 立志 勤学 精艺

青岛烹饪职业学校
第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛

参
赛
手
册

主办单位：青岛烹饪职业学校

冠名赞助单位：青岛颐中皇冠假日酒店

二〇二三年三月

青岛烹饪职业学校简介

青岛烹饪职业学校始建于 1958 年，多年来，学校坚持“修身、立志、勤学、精艺”的校训，“明德、尚能、博学、日新”的校风，“敬业、力行、敦学、启智”的教风，“知礼、善行、笃学、致远”的学风，彰显了“以学生发展为本，架人生成才立交桥，助梦成功”的办学理念，办学特色显著。学校是国家级重点职业学校、全国餐饮职业教育示范学校、全国职业院校实习管理 50 强、青岛市文明单位标兵、青岛市首批中小学文明校园、青岛市五星阳光校园、青岛市校园文化建设示范校、青岛市首批山东省中小学校星级食堂、山东省关心下一代先进集体、山东省校企一体化合作办学项目、青岛市十个一项目示范学校、青岛市教体融合示范校。

学校现有三二连读五年制高职大专和三年制职业中专两种学制。其中三二连读五年制高职大专设有烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、酒店管理与数字化运营四大专业。三年制职业中专设有西餐烹饪、中西面点、中餐烹饪和高星级饭店运营与管理四大专业。其中西餐烹饪专业设有国际班（法国、新加坡、新西兰、一带一路国家西餐课程班）和普职融通实验班两个方向；中餐烹饪专业设有爱基金·鼎志班方向；高星级饭店运营与管理专业设有咖啡、调酒，和普职融通实验班两个方向。

学校先后建立颐中皇冠假日酒店等多个实习就业基地，学生毕业可直接被五星级酒店录取，也可参加升学考试，实现了学校、企业、学生的“三赢”。

“普通教育有高考，职业教育有大赛”，对于职校学生来说，参加全国职业技能大赛获得一等奖，和普通高中的学生考上清华北大意义是一样的。学校多年来始终坚持“以赛促教、以赛促学、以赛促研”的教学方针，形成技能竞赛长效机制，做到“层层有选拔，年年有比赛”，形成“人人练技能、人人有绝活”的良好教学氛围，将校、市、省、全国、国际五级联赛作为促进教学，提升人才培养质量的有力抓手。


CROWNE PLAZA®
洲际酒店集团旗下
QINGDAO
青岛颐中皇冠假日酒店



青岛颐中皇冠假日酒店位于青岛市区最繁华的商务、金融、购物、美食和娱乐中心，紧密环绕于佳世客、书城、麦凯乐、海信广场等大型商场之中，毗邻各大银行、跨国公司办事处和云霄路美食街。步行到海边仅需 5 分钟，距火车站 20 分钟车程。酒店建筑总面积 75518 平方米，楼高 41 层。拥有 388 间客房，包括 112 间使用面积为 52 平方米的行政商务套房。设施齐全的房间覆盖无线网络，可以接收卫星电视节目，配备有国际直拨电话，电脑宽带接口，提供茶和咖啡用具，电子保险箱，吹风机，饮品及小食齐备的迷你吧。

位于 37 楼拥有全海景行政酒廊，为包含行政礼遇的客人提供相应服务，包括优先登记入住和快捷结帐服务，免费自助早餐以及每日限量免费洗衣服务等。酒店的餐饮和娱乐设施齐备，设有亚洲咖啡自助餐厅、梦拉诺意大利餐厅、大堂酒廊、健身房等。

青岛颐中皇冠假日酒店隶属于青岛颐中国际大酒店有限公司，它是颐中烟草集团实施多元化经营战略的重要项目工程。1998 年 9 月 29 日，青岛颐中国际大酒店与洲际酒店集团（中国）签定了品牌酒店委托管理合同。洲际酒店集团是全球首屈一指的酒店服务集团，它的物业拥有一些亚太地区最负盛名的酒店品牌，洲际酒店（InterContinental），皇冠假日酒店（Crowne Plaza），假日酒店（Holiday Inn），假日快捷

(Holiday Express)，英迪格 (Indigo) 等。

酒店地址：青岛市市南区香港中路 76 号颐中皇冠假日酒店

特别鸣谢：

以下企业对青岛烹饪职业学校第九届“颐中皇冠杯”学生技能大赛的大力支持！（企业排名不分先

后）

序号	企业名称
1	青岛颐中皇冠假日酒店
2	青岛鑫江温德姆酒店
3	青岛李沧绿城喜来登酒店
4	青岛世园假日酒店
5	青岛新希望诺富特酒店
6	青岛丽晶大酒店
7	青岛吕氏餐饮文化有限公司
8	青岛丽天大酒店
9	青岛国际院士港华邑酒店
10	青岛金沙滩希尔顿酒店
11	青岛东方影都皇冠假日酒店
12	青岛中心假日酒店
13	青岛海景花园大酒店
14	青岛鲁商凯悦酒店



目 录

比赛规程-----

比赛实施细则-----

比赛时间及场地安排 -----

开幕式议程-----

闭幕式议程-----

评委签到点布局图-----

青岛烹饪职业学校

第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛规程

为进一步推动我校教育教学改革，强化“以赛促学，以赛促教”的指导思想，弘扬工匠精神，展示学生专业技能水平，激发学生学习专业的兴趣，营造“学技能、比技能”的良好氛围，全面提高学生的职业素养，培养合格的专业技能人才，成就学生的出彩人生，学校定于2023年3月17日举办第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛。规程如下：

一、组织安排

（一）领导小组

组长：于越

成员：陈伟、王冠峰、宫文辉、徐贞秋

（二）工作小组

组长：王冠峰

成员：夏海龙、李雯、王阳、刘德枢、曲勇、卢勇、李竞赛、国超、卢光顺、石林、曲聪聪

（三）启动仪式时间

2023年3月17日上午7:30

（四）比赛地点

学校各技能室、录播室、三楼多媒体教室及相关教室

（五）参赛范围

高一、高二、高三在校学生

（六）比赛项目

1、烹饪专业

高一：中式面点、西餐基本功、果酱盘饰设计、中餐刀工、食品雕刻基本功；

高二：中餐热菜、中式面点、西餐热菜、西式面点、食品雕刻、冷菜拼摆、韩式裱花、果酱盘饰设计；

高三：中式面点、韩式裱花、西餐热菜、果酱盘饰设计；

2、服务专业

高一：咖啡制作、调酒技艺、口布折花、茶艺；

高二：咖啡制作、调酒技艺、中餐宴会摆台、茶艺；

3、公共基础课程

高一：电脑手抄报、职业生涯规划、英语技能、数学知识应用能力、语文作文、数字影

音后期制作；

高二：演示文稿创意设计与制作、数字影音后期制作、党史知识竞赛、英语技能、数学知识应用能力、语文演讲；

高三：英语技能、语文演讲、数字影音后期制作；

二、比赛内容

（一）参赛人数

各比赛项目每班报名人数按照规定执行（见比赛实施细则附表）。

（二）奖项设置

1. 个人奖：一等奖 10%、二等奖 20%、三等奖 30%，优秀奖 10%。

2. 团体奖：按照高一、高二、高三总分各取前五名设团体奖（计分方法：一等奖 5 分、二等奖 3 分、三等奖 2 分、优秀奖 1 分）

（三）各分项比赛实施细则附后。

三、各部门分工与职责

（一）裁判组

组长：陈权(江苏省烹饪协会副会长)

成员：各项目组评委（具体安排详见评委安排表）

地点：各赛项场地

职责：负责安排各项目组的裁判工作。

（二）仲裁组

组长：于越、陈伟

职责：负责仲裁处理比赛赛事出现的问题。

（三）督察组

组长：王冠峰

成员：夏海龙、李雯、王阳、曲勇

地点：各赛项场地

职责：负责检查赛事工作。

（四）安全保卫组

组长：卢勇

成员：李竞赛、国超、曲聪聪、周学浩

职责：做好安全隐患排查工作，杜绝火灾事故、治安事件的发生，并随时做好操作及自然伤害的的医治工作。

(五) 贵宾接待组

组长：卢光顺

成员：李红波、张成云、闫波、王贝

地点：三楼会议室

职责：布置会议室，负责贵宾签到，提供贵宾卡，播放学校宣传片,介绍学校技能大赛的情况等事宜。

(六) 宣传组

组长：徐贞秋

成员：温静、崔佳、刘巍

地点：办公室

职责：接待新闻记者，准备特邀记者工作牌，负责新闻通稿的编写，与局办公室联系确定来宾人员，五楼多功能厅的音响设备，负责电子屏宣传、现场直播。

(七) 校企合作单位嘉宾接待组

组长：刘德枢

成员：吴海斌、许青、刘同程、刘真

地点：咖啡室

职责：邀请企业专家评委并准备嘉宾参观证，组织校企合作单位签到，介绍学校技能大赛情况，引导企业嘉宾参观等事宜。

(八) 共建单位接待组

组长：宫文辉

成员：国超、李竞赛、曲聪聪、董华

地点：三楼会议室（北）

职责：邀请共建单位领导并准备嘉宾参观证，介绍学校技能大赛情况，引导嘉宾参观等事宜。

(九) 赛项服务组

组长：夏海龙

成员：薛志军、牛勇涛、王晓辉、王泰州、戴立红、各赛项负责教师、

地点：各技能实训室、教师、多媒体

职责：组织安排各技能室负责教师准备比赛现场，张贴赛场标识，呈送参赛作品至评委室和展台，赛场卫生等。

(十) 比赛服务组

组长：夏海龙

成员：李序锦、王志鹏、胡守芳、郑琨

地点：茶艺室（小）

职责：准备获奖证书、奖品、奖牌、评分表，评委签到簿，裁判证等，并摆放各场地功能牌（评委室、企业领导接待室、共建单位领导接待室、家长代表接待室、局领导接待室等）标志，统计比赛成绩。

（十一）学生观摩学习组

组长：李竞赛

成员：国超、相关班主任

地点：实训室

职责：负责组织学生参观比赛作品展台（11:00—12:00）。

（十二）志愿者服务及会场布展组

组长：李雯

成员：王阳、薛志军、孙伟

地点：学校门口及五楼多功能厅

职责：组织安排大会服务人员、礼仪队服务人员，安排学生会干部引导来宾、学生参观，校园安全巡视等，五楼多功能场地布置（展台、会场等）。

（十三）家长代表接待组

组长：宫文辉

成员：李竞赛、袁莉莉

地点：三楼会议室（北）

职责：邀请家长代表并准备参观证，介绍学校技能大赛情况，引导家长参观比赛现场等事宜。

（十四）后勤保障组

组长：石林

成员：王君、于慧、姜培辉、张晶、苏联祚、刘军

地点：总务处

职责：负责来宾车辆的安排，企业赞助的登记、签收，矿泉水、午餐、奖牌、证书、邀请函的准备等事宜。

四、闭幕式时间

2023年3月17日下午2:00开始

青岛烹饪职业学校

2023 年第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛规程

说明：比赛 8:00 开始（不包含提前比赛项目和第二场次项目），提前一天抽号，提前 20 分钟检录，负责报名老师将本专业报名单按班级顺序上报教学发展中心，负责料单老师提前一周将比赛用料上报夏主任，负责比赛组织老师将比赛用具、用料准备好，打印评分表、抽签号、工位号、菜品号，领取评分用笔，协助评委工作。各班参赛人数要达到 80%，少于 80%不参加团体奖的评选。

高一级部比赛项目

英语技能比赛项目

一、规程、报名、比赛组织负责老师：赵嘉馨

二、比赛时间：提前于校赛一天，下午 3:30—4:30

三、比赛地点：三楼多媒体教室

四、选手推荐：每班择优选拔

五、比赛内容：

英语知识测评：选手答卷测评通用职业场景下的英语综合语言应用能力。本环节限时 1 小时。包含听力、单选和阅读三大部分。

六、英语作文比赛成绩计算

竞赛本着公平、公正、公开的原则，考查参赛选手英语综合语言应用能力及基本职业能力。

六、评分标准

英语知识测评，满分 100 分。根据标准答案评分，选手卷面成绩即为最终成绩，按照得分从高到低决定获奖名次。

七、奖项设置：设一等奖、二等奖、三等奖及纪念奖

语文作文比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：丁德军

2. 比赛地点：高二 3 班教室

3. 比赛用时：作文写作 60 分钟

（1）主题和内容：

根据现场提供的素材和要求当场作文，作文应创意新颖，突出主题，特色鲜明，语言文字运用合理。

（2）形式和要求：

①通过班级初赛，各班推选 2 名决赛参赛选手进行复赛，所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序，并在规定时间内到比赛场地报到，按比赛顺序号进行比赛。

②统一场地，不得携带任何资料，只带书写工具（笔等），在比赛教室统一发放参赛作文试题卷，60 分钟内完成写作内容，要求内容健康，语言平实，表达真情实感，字数 600—800 字。

（3）评选规则：

评委坚持准确、客观、公正的原则，按照评分标准进行打分；比赛采取 100 分制，选手口头表达结束后，由评委按照评分标准打分，统计出的平均分（保留小数点后 1 位），即为该选手的最后得分。

评分项目	评分要点		
作文内容 100分	好（100-80分）	中（80-60分）	差（60-50分）
	切合题意 中心突出 内容充实 想象丰富 推理正确	基本符合题意 中心基本明确 内容较充实 想象基本合理	偏离题意 内容空泛
	表达方式运用好 结构严谨 语言流畅	表达方式基本合理 结构基本完整 语言基本通顺	表达方式很差 结构残缺混乱 语言不够通顺
	字体美观端正 卷面整洁	字体清楚	字体潦草难辨认

5. 注意事项

- (1) 参赛者需填写参赛者的姓名、性别、所在学校、班级及专业、联系电话等相关信息。
- (2) 参赛者必须是参赛作品的原创作者，并保证其拥有该作品的合法著作权。

数学知识应用能力比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：王江虹
2. 比赛地点：高一 12 班
3. 比赛用时：60 分钟
4. 比赛形式及内容：
 - (1) 比赛中草稿纸考场统一发放。
 - (2) 比赛时间为 60 分钟，满分为 100 分。
 - (3) 题型数量及比例：选择题约占 50%；填空题约占 20%；解答题约占 30%。
 - (4) 比赛按照中等职业学校数学教学大纲要求命题，结合教学进度，考查省编教材第一册，内容包括：集合、方程与不等式、函数、指数、对数、三角函数。
 - (5) 比赛分为一个组别, 按比例设奖。
5. 比赛要求：
 - (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一比赛。
 - (2) 严格按照考试纪律答题。候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。不得将任何电子通讯工具和翻译工具带入候赛室。

职业生涯规划比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：赵园园
2. 比赛地点：北校区综合楼四楼录播室
3. 比赛时间：16:00---16:30
4. 比赛内容：

(1) 内容和形式

大赛分为学校初赛、复赛两个阶段，以“职业生涯规划设计参赛作品”形式进行。

(2) 参赛作品提交

通过班级初赛，各班推选参赛选手进行复赛，并提交参赛作品的纸质文档和电子文档。

纸质文档：参赛作品（A4 纸打印稿、黑白即可）一份。

电子文档：参赛作品可以选用 Word 文档格式进行制作。

格式：2000–3000 字，A4 纸版式纵向，装订成册。

5. 注意事项：

（1）个人职业生涯规划设计作品必须有扉页。扉页填写参赛者的姓名、性别、所在学校、班级及专业、联系电话等相关信息。

（2）参赛者必须是参赛作品的原创作者，并保证其拥有该作品的合法著作权。

6. 评选规则：

（1）作品评审将以合适性、合理性、真实性、逻辑性、创新性、可行性为主要评选标准，淡化文学性和艺术性。

（2）本次大赛参赛作品的评选将以近期、中期目标规划为评选重点，近期目标规划指上学学习期间；中期目标指毕业后五年内的职业生涯规划。

（3）上交作品必须严格按照规程要求，否则不计入成绩

电子手抄报设计制作比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：孙海梅

2. 比赛地点：微机室 1

3. 比赛用时：1.5 小时（提前 20 分钟在机房门口检录）

4. 比赛方式：比赛采取上机操作的方式。

5. 比赛内容与要求

（1）文章录入

a) 要求完全依据图片稿录入，文字、符号及格式均与样稿一致。

b) 用指定文件名命名 Word 文件，不得包含参赛者信息。

c) 时间不超过 20 分钟。

（2）电子手抄设计制作

a) 根据比赛要求，使用提供的素材现场制作 Word 版的电子手抄报，作品应创意新颖，突出主题、特色鲜明、美观大方，搭配合理。

b) 纸张大小要求使用 B4 纸，要有报头和至少四个栏目。

c) 为美化手抄报，提倡对要使用的文本、图片等素材进行必要的加工处理。

d) 参赛作品内容真实健康，必须为原创，严禁抄袭套用，不得在页面中显示或暗示真实身份。

6. 比赛提供的软件环境：

Windows 7(中文旗舰版)、Microsoft Office 2010 (中文版)、Adobe Photoshop CS5 (中文版)、ACDSee 10 (中文版)、WinRAR、美图秀秀等。

7. 其他要求

（1）参赛学生应在计算机系统默认状态下制作，不许修改系统状态。

（2）比赛中只能使用提供的素材，或者自己现场加工制作，不能挟带 U 盘、文稿等资料。

（3）选手进入比赛场地后须保持安静，比赛前 10 分钟进行解压缩和浏览素材。

（4）比赛过程中如发生机器故障，需向裁判报告，由裁判确定延时时间。

(5) 比赛结束后,参赛选手应及时存盘,关闭所有打开的程序窗口,上交作品文件“参赛号.docx”,但不要关闭计算机。

8. 评分标准:

项目	评分标准	分值(分)
思想性 科学性 (20分)	切合主题,内容健康向上,能科学、完整地表达主题思想;	10
	内容完整,有报头、至少四个栏目;	5
	文字内容通顺,文字规范、无错别字。	5
创造性 (25分)	合理选用素材并加以创作;	10
	构思、创意独特、巧妙;	5
	主题表达形式新颖、直接;	5
	具有想象力和个性表现力。	5
艺术性 (30分)	版面设计合理,图文并茂,文字清晰易读,色彩搭配协调;	10
	报头要大方、醒目,有吸引力;	10
	版面切忌过于花哨,底色要淡雅、不要影响文字表达;	5
	边框、边线、底纹、版花的运用要与版面的内容、风格相适应。	5
技术性 (25分)	选用制作工具和表现技巧恰当;	10
	技术运用准确、适当、简洁;	10
	包含文本框、艺术字、图形、图片等对象,并恰当运用。	5
合计		100

刀工比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师:安 樑

2. 比赛地点:教学楼刀工室

3. 比赛用时:50分钟/场(7点40检录,8:00比赛开始,第一场8:00-8:50;第二场9:20-10:10)

4. 比赛内容

(1) 单拼码面

现场提供青萝卜一根,白色圆盘一个。要求成品整体饱满,成形美观,盘面干净;成片厚薄均匀、大小一致;片与片之间的距离一致;净料使用率达到75%以上。

(2) 土豆丝

现场提供土豆2个约350克,要求现场菜刀去皮、切丝,粗细约0.2cm、长度约6~8厘米。要求粗细均匀,长短一致,可清洗,但不要水泡,净料使用率达到75%以上。

(3) 芥菜头丝

现场提供芥菜头一个约250克切丝,粗细约0.2cm、长度约6~8厘米。要求粗细均匀,长短一致,净料使用率达到80%以上。

5. 评分标准

比赛项目评价均包括职业素养与刀工拼摆2个方面,满分100分,职业素养占20分,技术占75分,时间占5分。

评分项目及分值	评分标准	扣分
---------	------	----

职业素养(20分)	工作服穿戴整齐(5分)	
	按操作规程操作(5分)	
	原料清洗干净,工具摆放整齐,节约原料,清洁卫生(10分)	
菜品评分项目(80分)	操作规范(5分)	
	操作熟练(5分)	
	刀工整齐(5分)	
	造型美观(5分)	
	丝切的均匀一致,粗细均匀,长短一致(10分)	
	净料使用率达到标准(10分)	
	单拼码面(25分)	
	时间(5分)	
	卫生(10分)	
总分		

6. 比赛要求

(1) 不迟到,比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(2) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分;每超时2分钟扣1分,不足2分钟的按照2分钟计算,若超时10分钟停止比赛。

(3) 做好案台的卫生清洁工作,能按要求进行原料切配,及时清理杂物。

(4) 技能室水电由教师负责开启、关闭;学生刀具统一发放,统一收起;学生比赛前教师进行相应的安全教育;对违反操作规程,造成安全隐患的学生停止其比赛,进行教育,取消比赛成绩。

食品雕刻基本功比赛项目

1. 规程、报名、料单负责老师:刘晓亮 比赛组织负责老师:于本清

2. 比赛地点:烹调一室第一场(检录:7:40 比赛8:00—8:45)

3. 比赛用时:45分钟

4. 比赛内容:

(1) 刀工基本功:比赛内容为圆球

具体要求为:

① 选手一律使用现场提供的胡萝卜。

② 要求圆球大小直径在3-3.5之间。

③ 要求圆球大小一致,表面光滑。

④ 成品用现场提供的平盘盛装送评。

(2) 造型创意基本功:四角花10朵

具体要求为:

② 选手一律使用现场提供的胡萝卜。

③ 10朵四角花大小一致

④ 作品应能体现选手的刀工基本功和雕刻技巧

⑤ 花瓣厚薄一致,无残缺,无破裂

⑥ 摆放可以适当加以装饰,装饰品自带。

比赛要求

- (1) 不迟到，比赛开始 15 分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。
- (2) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时 5 分钟扣 1 分，不足 5 分钟的按照 5 分钟计算，若超时 10 分钟停止比赛。
- (3) 选手所有比赛结束，举手报号。
- (4) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。
- (5) 技能室水电由教师负责开启、关闭；学生刀具统一发放，统一收起；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消比赛成。
- (6) 自带的特殊用具、盛器餐具等不得带任何标识，选手在盘底作记号，以便赛后认领。

中式面点比赛项目

1. 规程、报名、料单负责教师：梁静 比赛组织：刘萍

2. 比赛地点：四楼面点室第二场（检录：9:00 比赛时间：9:15—10:55）

3. 比赛用时：100分钟， 时间可以套用

4. 比赛内容

(1) 基本功：每人200克面粉，下二十个面剂，擀十张边薄中间厚的圆皮，要求直径7cm左右。

(2) 花卷（不熟制）：每人250克面粉，200克面粉的面团，制作规定菊花卷、蝴蝶卷、西瓜卷；需要的南瓜泥、紫薯泥、可可粉、抹茶粉一律自备，严谨使用色素。每款花卷做2个即可。

(3) 状元饺：每人100克面粉，50克面粉调成面团，制作规定状元饺，每人制作8个。

5. 评分标准

项目（分值 100 分）	评分标准	扣分
状元饺（30 分）	大小均匀（10 分）	
	花边整齐均匀形状美观（10 分）	
	形状美观，摆放整齐（10 分）	
花卷（30 分）	层次均匀，大小均匀（10 分）	
	美观创新（10 分）	
	色泽鲜明（10 分）	
基本功（20 分）	直径 7 厘米，中间凸起（10 分）	
	大小均匀，厚薄一致，排列整齐（10 分）	
职业素养（20 分）	工作服穿戴整齐（5 分）	
	工具准备齐全（3 分）	
	原料清洗干净（2 分）	
	工具摆放整齐（3 分）	
	节约原料（3 分）	
	卫生及时清扫（4 分）	

总分	
----	--

6. 比赛要求

(1) 参赛选手穿好工作服，提前到比赛地点点名、抽号。

(2) 选手自备以下物品：白色平盘（7寸）三个、不锈钢碗一个，量杯一个、刮板一个、擀面杖、毛巾、抹布等。（竹筷学校统一准备）

(3) 不得浪费原料，如有剩余，及时放回去。

(4) 选手所有比赛结束，举手报号。

(5) 操作时注意卫生要求和规范操作，如操作不规范、卫生不合格者，将酌情扣分。

(6) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时5分钟扣1分，不足5分钟的按照5分钟计算，若超时10分钟停止比赛。

西餐基本功比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：张富玉

2. 比赛地点：二楼西餐室（检录：7:40 第一场：8:00-9:00 第二场：9:15-10:15 场次：比赛前一天提前抽签确定）

3. 比赛用时：60分钟，胡萝卜橄榄加工10分钟，猪外脊为主料的西式主菜制作50分钟。

4. 比赛内容：

每位参赛选手应在规定时间内完成六个光滑面胡萝卜橄榄的加工及一道以猪外脊为主料的西式主菜的制作。

（1）胡萝卜橄榄的加工：

具体要求：

1) 现场提供胡萝卜一个约300克；

2) 操作时间10分钟；（单独计时）

3) 橄榄要求是光滑均匀的橄榄型；

4) 胡萝卜橄榄长度6厘米，粗细1.5厘米；

5) 学校准备砧板用于切配，盘子用于盛装作品；

6) 自备工装、西餐刀、雕刻刀、尺子、储物盒、白色抹布、不锈钢盆等橄榄所需工具。

（2）西式主菜——以猪外脊为主料：

具体要求：

1) 提供每位选手主配料：猪外脊200克、大土豆1个、白洋葱1/4个、胡萝卜1/4个、西芹100克、法香1朵。

2) 提供基本香料和调料：迷迭香、百里香、盐、白胡椒粉、黑胡椒碎、大豆色拉油、黄油。

3) 每个工作台提供用具：平底锅2个、少司锅4个、木铲2个、砧板共用，盘子每人一个。

4) 同时可自备其他配菜、调料、香料，自备菜品所需的调味汁，但需现场加热和调味。

5. 评分标准：

职业素养评分项目(20分)			菜品评分项目(80分)	
素养 (20分) 职业	10分	工作服穿戴整齐 (5分)	色10分	自然清新、色泽纯正、 搭配和谐、光泽悦目
		工具准备齐全 (3分)		
		原料清洗干净 (2分)	形10分	做工精美，形态自然

10分	任务完成后:			饱满、均匀形象生动
	工具摆放整齐	(3分)	器 10分	点缀恰当、主次分明 与名称吻合、与分量相当、与质地相配
	节约原料	(3分)		
卫生及时清扫	(4分)	香 10分	香味浓郁、嗅感明显	
			味 10分	浓淡恰当、味型分明、无异味
			质 10分	层次清晰与烹饪特点吻合
			创意 15分	作品有创新、工艺精湛
			卫生 5分	摆盘干净、无杂物

6. 比赛要求:

- (1) 原料: 比赛所使用加工蔬菜橄榄的蔬菜和主菜的主料和常用调味品由学校准备, 配菜及装饰原料和少司由参赛选手自行准备;
- (2) 餐具: 比赛餐盘由学校提供。
- (3) 不得使用违犯食品安全法的食材、食品。
- (4) 允许提前进行装饰原料初步加工 (需提前申报批准), 但不准将参赛成品带入比赛现场。
- (5) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分; 每超时 5 分钟扣 1 分, 不足 5 分钟的按照 5 分钟计算。若超时 10 分钟停止比赛。
- (6) 不迟到, 比赛开始 15 分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。
- (7) 选手所有比赛结束, 举手报号。
- (8) 做好案台的卫生清洁工作, 能按要求进行原料切配, 及时清理杂物。
- (9) 技能室水电由教师负责开启、关闭; 学生刀具统一收起; 学生比赛前教师进行相应的安全教育; 对违反操作规程, 造成安全隐患的学生停止其比赛, 进行教育, 取消比赛成绩。

果酱盘饰设计比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师: 崔佳
2. 比赛地点: 高一 8 班
3. 比赛时间: 60 分钟 (8:00--9:00)
4. 比赛内容: 用果酱、巧克力酱、调味汁等可食用原料在盘子上绘制盘饰。作品造型不限, 主题应健康、积极、向上。要求作品比例设计合理, 色彩搭配美观。

备注: 作品原料、盛器自备。(自己提前在盘子背面做好标记, 比赛结束后方便找回自己的盘子)。

5、评分标准:

评价内容	评分标准	备注
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐, 干净 (5分)	作品实际分值由检测老师对学生的观感来评判作品。未完成或重做
	工作服穿戴不整齐不干净扣酌情扣分 (最多不能超过5分)	
	工作台面干净, 物品摆放整齐 (5分)	
	工作台面不干净, 物品摆放不整齐扣酌情扣分 (最多不能超过5分)	
	任务完成后:	
	工具摆放整齐 (3分)	
	工具摆放不整齐适当扣分 (最多不能超过3分)	

	节约原料（3分） 浪费原料适当扣分（最多不能超过3分）	者不予计 分。
	卫生及时清扫（4分） 卫生不及时清扫适当扣分（最多不能超过4分）	
作品 (80分)	操作规范、熟练（20分） 操作不规范、不熟练酌情扣分	
	操作过程符合卫生要求（10分） 操作过程不符合卫生要求酌情扣分	
	成品造型美观，有创意创新，装盘具有一定艺术造型。（15分） 成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分	
	成品制作符合卫生标准。 10分 成品制作有不符合卫生标准。 5分	
	装盘清洁卫生。 10分 装盘有不符合卫生标准酌情扣分。	
	规定时间内完成作品。 10分 超时完成作品，视具体情况扣分	

6、比赛要求

- （1）选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- （2）自带原料品种、数量及其他物品按有关规定执行，并经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- （3）在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- （4）不得随意进入成品评判室，不准向评判人员打听比赛得分情况，不准在比赛场地周围围观。
- （5）比赛中遇到特殊情况，必须及时报告现场评委，经允许方能进行处理，否则按规定扣分。
- （6）参赛选手作品的原料、盛器及各种工具由选手自备。

调酒技能比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：孙伟
2. 比赛地点：调酒室
3. 比赛内容：摇和法，切酒
4. 比赛用时：7分钟/人
5. 评分标准

项目一、摇和法（60分）

青草蚺：配方：2/3oz绿薄荷、2/3oz白可可、2/3oz淡奶

装饰：红樱桃挂杯

载杯：鸡尾酒

方法：摇和法

标准要求（60分）	分值	得分	备注
仪容仪表整体印象	4		
分量正确（口味、颜色、出酒量、剩余酒量每项扣2分）	7		
选杯正确	4		
摇酒姿势正确 大方顺畅	10		
按调制程序制作（按先准备后操作，不能边操做边找原料）	6		

操作台应干净，无滴酒酒品（每滴洒1滴扣1分）	6		
操作卫生（持杯、拿取装饰物应卫生，否则每次扣1分）	6		
装饰物正确、美观	5		
出酒配杯垫	3		
原料、器具无碰倒、掉地	4		
操作完毕所有物品应归位（每差一项扣1分）	5		
得分：			

注：1) 规定款酒总分 60 分

2) 规定款酒准备、操作总时间为3分钟，每超15秒扣总分1分；超时1分钟停止比赛；

项目二、切酒 5 杯 10Z （40 分）

评分标准（40分）		得分	备注
象 仪 容 仪 表 、 整 体 印	服装整洁1分（上衣、裤子、鞋、服装协调性）		
	熟练程度2分（一次性完成）		
	精神面貌1分（应精神饱满）		
	操作规范3分（握瓶姿势、持杯手法）		
	台面整洁3分（操作台及地面没有滴洒酒液）		
	每杯酒6分，5杯酒满分30分		
得分：			

注：1) 每款酒得分 6 分，五款酒满分 30 分，不允许使用量酒器；仪表仪容、整体印象满分 10 分。

2) 1盎司按28~30毫升计，切准得分，超出或不足不得分。

3) 操作时间共1分钟，时间到后即停止操作，按实际操作内容评分。

6. 比赛要求

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

(3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；

(4) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(5) 选手所有比赛结束，举手报号。

咖啡技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：曲聪聪

2. 比赛地点：二楼咖啡室

3. 比赛用时：5 分钟

4. 比赛内容：手冲咖啡制作

5. 评分标准：

第一项：咖啡器具及材料准备（10 分）	分值	得分
---------------------	----	----

6. 赛求

比
要

评价	按要求准备器具及材料 器具：滤杯、滤纸、细口壶、手动磨豆机或电动磨豆机、电子秤、秒表、咖啡杯。 材料：咖啡豆、水。	10分	
第二项：技能操作（50分）		分值	得分
评价	1、折滤纸（注意顺序手法）	6分	
	2、先温热滤杯、滤纸及咖啡杯	6分	
	3、研磨咖啡豆（注意刻度3-3.5），2平勺粉（15g），粉水比1：15，倒入咖啡粉，轻拍平。电子秤归零。	7分	
	4、“第一次注水”（注意水温）：从中间开始注入热水，注水量以“滴落3~5滴咖啡液”为准。	7分	
	5、“闷蒸”20-30秒后，进行第二次注水，注水从中间开始，以绕圈的形式来浇注，最后收尾时要再绕回中心；注意水流速度，手的稳定性，以及绕圈始终沿一个方向。	10分	
	6、具体绕几圈，以时间90秒225克/杯量为准。	6分	
	7、清理物品。	3分	
	8、要求操作程序规范、操作手法熟练。	5分	
第三项：制作效果：（15分）		分值	得分
评价	成品是否达到标准：咖啡液看上去清澈光亮，无杂质。	15分	
第四项：口味（15分）		分值	得分
评价	检查咖啡口味是否合适：咖啡的口感苦、酸、醇味道比较适宜各种咖啡豆的口感，有较香的咖啡味道。	15分	
第五项：综合评价（仪表及谈吐、现场表现）（10分）		得分	
实得分：			

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

口布折花技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：金华
2. 比赛地点：五楼多功能厅
3. 比赛用时：10分钟
4. 比赛内容：餐巾折花

(1) 8种杯花（含6种折叠手法，区分主人位和副主任位，花型包含动物类、植物类及实物造型类）

(2) 6种盘花(造型不一)

所有花型在大瓷盘中折叠，根据杯花、盘花的要求，折叠好后的餐巾花放入对应的器具中。

5. 评分标准

项目	操作程序及标准	分值	扣分
准备 工作 (10分)	准备前, 擦手。	2	
	水杯、餐盘摆放合理, 应用方便。	3	
	拿取杯具规范。	5	
折叠 手法 (34分)	折叠手法正确、规范。	16	
	推折折皱大小均匀, 符合花型要求。	5	
	折叠一次成型。	6	
	8种杯花包含6种手法	7	
花型 造型 (28分)	花型突出正、副主任位。	4	
	巾花挺拔、造型美观、花型逼真。	14	
	花型观赏面朝向一致(面向评委方向)。	4	
	花型包含动物类、植物类及实物造型类	6	
操作 卫生 (18分)	操作手法卫生, 不用口咬、下巴按穿。	6	
	手不触及杯口、杯的上部及餐盘中心部位。	8	
	拿杯手法正确(手拿杯柄或中下部)、卫生。	4	
仪表仪容 (10分)	着装校服, 整洁、规范。	2	
	面部清洁、发型规范	2	
	声音清晰、礼貌	3	
	操作中注重礼貌	3	
合计		100	
操作时间: 分 秒 超时: 秒 扣分: 分			
物品落地、物品碰倒、物品遗漏件		扣分: 分	
实际得分			

6. 比赛要求

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间, 参赛选手必须在指定地点候赛。

(3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分; 每超时15秒扣1分, 不足15秒的按照15秒计算。若超时2分钟停止比赛。

(4) 准备时间2分钟。每超时15秒扣1分, 不足15秒的按照15秒计算。

(5) 比赛中物品落地扣5分/件, 物品碰倒扣2分/件, 物品遗漏件扣2分/件(扣总分)

(6) 比赛结束, 选手举手报告。

高二级部比赛项目

党史知识竞赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：孙昊阳

2. 比赛用时：45 分钟

3. 比赛地点：高一 11 班

4. 比赛形式及内容：

(1) 党史知识竞赛以试卷形式进行比赛，试卷考题分选择题、判断题、简答题，一共三项，考题范围是从 1919 至 2021 年有关中国共产党的历史。

(2) 党史比赛内容，历史课本知识占比 70%，课后知识 30%。

(3) 统一场地，不得携带任何资料，只带书写工具（笔等）。

(4) 各班推选 2 名参赛选手进行比赛，提前十分钟入场，参赛选手座位号按抽签决定，从小号到大号依次就座。

(5) 成绩计算：试卷得分即为最后得分。

5. 党史知识竞赛比赛评分标准

计分规则：采用百分制，考题分为选择题、判断题、简答题三项，满分为 100 分。

选择题：50 分，共 25 道小题，每小题 2 分。

判断题：30 分，共 15 道小题，每小题 2 分。

简答题：20 分，共 2 道小题，每小题 10 分。

6. 竞赛人员及教室安排

(1) 监考人员：1 人

(2) 试卷批阅人员：1 人

(3) 考试教室一个

(4) 答题时间结束后，选手统一交卷。

英语技能比赛项目

1、规程、报名、比赛组织负责老师：张青

2、比赛时间：8:00----11:00

3、比赛地点：高二. 11（准备室：三楼多媒体）

4、选手推荐：每班择优推荐选手

5、比赛内容：

(1) 自我介绍：1 分钟以内自我介绍。

(2) 主题演讲：3 分钟（包括自我介绍）主题演讲，自选积极向上主题，少于 2 分或者多于 3 分 30 秒酌情扣分。同时请选手在演讲时注意台下工作人员的示意：超出 3 分 30 秒时举红色牌提醒，须停止演讲。

(3) 参赛选手出场顺序按抽签决定，从小号到大号依次参加比赛。

(4) 成绩计算：评委成绩平均分为参赛选手的最终成绩。

6、英语演讲比赛评分标准

计分规则：采用百分制，按演讲内容、语言表达、流利程度、演讲技巧、仪表形象、时间把握、综合印象等七部分进行评分，满分为 100 分。

演讲内容：15分。紧扣主题、充实生动、积极向上。

语言表达：20分。语言规范，口齿清楚。

发音标准，语调自然 流利程度：15分。脱稿演讲，口语自然流畅。

演讲技巧：20分。表达生动，体态语言和表演技巧运用贴切。

仪表形象：10分。衣着整洁得体，仪表大方。

时间把握：10分。时间把握准确到位，时间控制在3分钟左右。

综合印象：10分。由评委根据演讲选手的临场表现作出整体评价。

7、竞赛人员及教室安排

(1) 计时人员：1人

(2) 计分录入负责人员：3人

(3) 准备室一个，比赛教室一个

(4) 演讲结束后，选手可以到教室后方聆听。终场结束后，由评委点评比赛。

数学知识应用能力技能比赛项目

1、规程、报名、比赛组织负责教师：牟中森

2. 比赛时间：定时1小时

3、比赛地点：高二12班

4、比赛形式及内容：

(1) 比赛中草稿纸考场统一发放。

(2) 比赛时间为60分钟，满分为100分。

(3) 题型数量及比例：选择题约占50%；填空题约占20%；解答题约占30%。

(4) 比赛按照中等职业学校数学教学大纲要求命题，结合教学进度，考查省编教材第二、三册，内容包括：直线与圆的方程、三角计算及其应用、常用逻辑用语、圆锥曲线，概率与统计初步。

(5) 比赛分为一个组别，按比例设奖。

5. 评分标准：（详见试题参考答案，满分100分）

6. 比赛要求：

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一比赛。

(2) 严格按照考试纪律答题。候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。不得将任何电子通讯工具和翻译工具带入候赛室。

语文演讲比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：王晓强

2. 比赛时间：5分钟/人

3. 比赛地点：高一10班（能播放音乐和PPT）

4. 比赛形式及内容：

(1) 主题和内容：

以“成长中的感动”为主题，感悟成长过程中的正能量，抒发对党、国家、民族和家庭的热爱之情，弘扬和传承中华优秀传统文化。

(2) 形式和要求：

演讲要内容健康，语言平实，表达真情实感，时间限定在5分钟以内，要求脱稿比赛，内容清晰流畅，演讲者表达流利，仪表得体，可根据个人演讲内容准备PPT和配乐。

5. 竞赛规则:

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间, 参赛选手必须在指定地点候赛。

6. 评分标准与评分细则:

评委坚持准确、客观、公正的原则, 按照评分标准进行打分; 比赛采取 100 分制, 选手演讲结束后, 由评委按照评分标准打分, 统计出的平均分(保留小数点后 1 位), 即为该选手的最后得分。

评分项目	评分要点
演讲内容 (40 分)	思想内容要紧紧围绕主题, 观点正确、鲜明, 内容充实、具体、感人。(20 分)
	材料真实、典型、新颖, 事迹感人, 事例生动, 体现时代精神。(10 分)
	演讲结构严谨, 文字简练流畅, 构思巧妙, 引人入胜。(10 分)
语言表达 (30 分)	普通话标准, 语言规范, 吐字清晰, 声音洪亮圆润。(10 分)
	演讲表达清楚, 流畅, 自然。(10 分)
	语言技术处理得当, 语速恰当, 语气、语调、音量、节奏张弛有度。(10 分)
形象风度 (10 分)	精神饱满, 恰当运用动作、表情等表达演讲主题。(10 分)
综合效果 (20 分)	着装得体、举止自然, 端庄大方, 有风度, 富有感染力。(5 分)
	演讲效果良好, 能与听众产生共鸣, 时间在 5 分钟以内。(5 分)
	脱稿演讲(10 分)

演示文稿创意设计制作比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责教师: 张峰

2. 比赛地点: 微机室 2

3. 比赛用时: 2 小时(提前 20 分钟在机房门口检录)

4. 比赛方式: 比赛采取上机操作的方式。

5. 比赛内容与要求

(1) 根据比赛要求, 使用提供的素材现场制作演示文稿, 作品应突出主题, 特色鲜明、美观大方, 搭配合理。

(2) 为美化幻灯片, 提倡对要使用的文本、图片、音视频等素材进行必要的加工处理。

(3) 作品需包含封面页、目录页、内容页和结束页, 如果需要可以含有过渡页。

(4) 幻灯片中若包含其他媒体格式如视频 Flash 等, 其自动播放时间不得超过总播放时间的 30%。音频、视频等链接文件, 必须连同演示文稿置于同一文件夹中。

(5) 制作完成后根据要求生成播放文件, 播放时可以由播放者自己控制播放时间与进度。

(6) 参赛作品内容真实健康, 不得在页面中显示或暗示真实身份。

6. 比赛提供的软件环境:

Windows 7(中文旗舰版)、Microsoft Office 2010(中文版)、Adobe Photoshop CS5(中文版)、会声

会影 X5 (中文版)、Cool Edit Pro 2.0、ACDSee 10 (中文版)、WinRAR、美图秀秀等。

7. 其他要求

- (1) 参赛学生应在计算机系统默认状态下制作，不许修改系统状态。
- (2) 比赛中只能使用提供的素材，或者自己现场加工制作，不能挟带 U 盘、文稿等资料。
- (3) 选手进入比赛场地后须保持安静，比赛前 10 分钟进行解压缩和浏览素材。
- (4) 比赛过程中如发生机器故障，需向裁判报告，由裁判确定延时时间。
- (5) 比赛结束后，参赛选手应及时存盘，关闭所有打开的程序窗口，提交作品文件“参赛号.pptx”，但不要关闭计算机。

8. 评分标准：

项目	评分标准	分值(分)
整体效果	1. 幻灯片数量在 10 张以上；	20
	2. 幻灯片自动播放时间在 3 分钟以内；	
	3. 自动播放背景音乐；不自动播放扣 3 分，背景音乐不连续扣 3 分。	
标题页与索引页	标题页有标题，设计合理，不自动播放（自动播放扣 3 分）；	20
	索引页布局美观合理，不自动播放（自动播放扣 3 分）；	
	索引页有四个超链接按钮，每少 1 个扣 2 分；	
	索引页内四个超链接的链接正确。	
其他专题页	1. 各专题页中各幻灯片美观合理，4 分；专题内幻灯片没有自动播放扣 2 分；	40 (10/专题) 20
	2. 每个专题至少有 2 张使用动画，每张设置动画在 2 个以上，并且播放顺序合理，4 分；	
	3. 各专题有返回索引页的超链接，2 分。	
创意与美工	1. 整体界面美观（包括模版设计、版式安排、色彩搭配等），布局合理，层次分明，模版及版式设计生动活泼，富有新意，总体视觉效果好；	20
	2. 整体风格立意新颖，构思独特，设计巧妙，具有想象力和表现力。	
合计		100

中餐热菜比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：王峻
2. 比赛地点：烹调三室
3. 比赛用时：参赛选手在 90 分钟内完成三个菜品的制作
4. 比赛内容：

(1) 基本功作品炒青椒土豆丝（时间 15 分钟）：

① 选手一律使用现场提供的带皮土豆 2 个（约 350 克）、青椒 1 个（约 50 克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③成品净重重量不低于300克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为0.2×0.2厘米。

(2)规定作品：油爆鱿鱼花(时间20分钟)

烹调方法:油爆。味型:咸鲜味。

风味特点:形似麦穗，大小均匀，脆嫩爽口，芡包主料，亮油包芡。

操作关键:

① 将葱、蒜苗切成1cm长的段；将鱿鱼洗净，打麦穗花刀，切成6cm长、2.5cm宽的条。切鱿鱼花时，刀距要均匀，深度要一致。

②将料酒、精盐、味精、清汤（清水）、湿淀粉加入碗内兑成调味汁，在碗内兑调味汁时要注意淀粉和清汤（清水）的比例。

(3)自选菜品（时间55分钟）：参赛选手自主设计制作一道热菜。现场提供鸡胸肉2块、油、盐、味精、淀粉、料酒、酱油、糖、芒果汁等原材料，其他主料、辅料、调料选手自备；烹调方法以热菜烹调方法，作品应体现选手的刀工技术和烹调技巧，注重实用，有一定创新意识，菜品盛器自备（提前在盘子背面做好标记，比赛结束展示后方便找回盘子），菜品份量做6人份（各吃菜品做3份），自选菜品原料可场外加工，加热成菜必须在场内完成。

(4)备注：参赛选手使用现场提供的原料：土豆2个（约350g）、青椒1个（约50g），鱿鱼片2个，水发木耳，葱、蒜苗等，规定菜品盛器一律使用个人实训时的直径为23cm的平盘（每个参赛选手准备2个盘子，自己提前在盘子背面做好标记，比赛结束展示后方便找回自己的盘子）。

(5)原材料使用率最低为80%，使用率低于80%将扣分。

5. 评分标准：前场评分与后场评分相结合

评分项目及分值评分标准 扣分

(1)职业素养(20分)

A:操作姿势正确及操作规范（5分）

B:工作服洁净、穿戴整齐（5分）

C:赛场纪律、安全、卫生（5分）

D:节约合理使用原料，原材料使用率（80%）（5分）

(2)菜品评分项目（80分）

A:观感（粗细均匀、尺寸对、色泽佳、汁芡准、造型美、无连刀现象）（20分）

B:味道（口味正、无异味）（15分）

C:质感（火候恰当、口感佳）（15分）

D:自选菜品的创新实用性（25分）

E:操作时间（5分，超时2分钟扣1分，不足2分钟按2分钟计算）

6. 比赛要求:

(1)不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装（工作服、帽子、围裙）穿戴不整齐、不符合标准的取消选手比赛资格。

(2)按规定时间完成比赛所有项目（包含清扫卫生）。提前完成不加分；每超时2分钟扣1分，不足2分钟的按照1分钟计算。若总用时超时15分钟停止比赛，所有热菜比赛项目成绩无效。

(3) 所有参赛选手到实训楼一楼门厅抽取自己的场次、参赛号码，过时未抽取号码的选手作自动弃赛处理；选手比赛时按照抽取的号码在自己的墩位和灶位进行操作，私自调换操作位置、占用他人操作位置、私换其他选手原料的取消比赛资格

(4) 选手所有菜品制作结束，举手报号。

(5) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。

(6) 技能室水电气由教师负责开启、关闭；比赛当天不进行刀具的领取和存放，学生刀具由班主任提前领出，统一发放、统一收起暂时保存；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消其比赛资格。

(7) 比赛现场服从裁判和老师的管理，否则取消比赛资格。(8) 取消比赛资格的选手的所有热菜比赛项目成绩无效。

冷菜拼摆比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：刘晓亮

2. 比赛地点：烹调二室

3. 比赛用时：55 分钟

4. 比赛内容：

(1) 基本功：比赛内容为剞切蓑衣花刀（兰花刀）

具体要求为：

② 选手一律使用现场提供的小黄瓜 2 根（每根长度约 10 厘米）。

②加工时间 5 分钟，成型自然拉开长度不小于 18 厘米，完整无断开。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的平盘盛装送评。

(2) 自选作品：比赛内容为造型工艺冷拼

具体要求为：

① 时间 50 分钟，选料应在 6 种以上。盛装餐具自备，要求不大于 30 厘米的平盘。

② 作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用化学胶水黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行。

⑥现场提供心里美萝卜半个、青萝卜半根、白萝卜半根、胡萝卜 1 根、黄瓜 1 根、盐方火腿（雨润）

1 个，豆腐干半块，鸡肠 1 根，皮蛋肠半根。所需其他原料自备。

5. 评分标准

评分项目及分值（100 分）	评分标准	扣分
职业素养 (20 分) 前场评分	切配过程（操作流程规范、刀功熟练、原料使用合理）（10 分）	
	拼摆过程（操作流程合理、拼摆技法使用得当、使用模具不超过 1 种）（5 分）	
	安全卫生（食品防止二次污染措施得当、操作现场整洁、餐、炊、用具清洁、个人卫生符合要求）（2 分）	

	赛场纪律（服从指挥、不作弊）（3分）	
基本功评分项目 目 (30分)	刀工（成品不断裂、刀距相等）（10分）	
	角度（角度正确、深浅合适）（5分）	
	长度（成品自然拉开不低于18厘米）（10分）	
	卫生（盘面清洁、无污迹）（5分）	
自选作品评分标准 (50分)	用料（原料使用不少于规定的6种、搭配得当）（10分）	
	观感（形态美观、色泽佳、点缀得当、拼摆整齐）（15分）	
	刀工（刀面光、无连刀现象、薄厚均匀）（15分）	
	卫生（5分）	
	其他（作品主题恰当，实用性强）（5分）	
总分		

6. 比赛要求

(1) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(2) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时5分钟扣1分，不足5分钟的按照5分钟计算，若超时10分钟停止比赛。

(3) 选手所有比赛结束，举手报号。

(4) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。

(5) 技能室水电由教师负责开启、关闭；学生刀具统一发放，统一收起；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消比赛成。

(6) 自带的特殊用具、盛器餐具等不得带任何标识，选手在盘底作记号，以便赛后认领。

食品雕刻比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：李亮

2. 比赛地点：烹调一室（第二场 9:00---10:30）

3. 比赛用时：90分钟。

4. 比赛内容：

(1) 选手使用现场提供的1个心里美萝卜、胡萝卜3根、青萝卜2根、白萝卜2根，制作一款高度不低于30厘米的雕刻作品。

(2) 作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

(3) 作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

(4) 作品盛器自备。

5. 评分标准：

评分项目及分值 100分	评分标准	扣分
职业素养(35分) 前场评分	工作服穿戴整齐（5分）	
	工具准备齐全（3分）	
	原料清洗干净（2分）	
	工具摆放整齐（3分）	
	节约原料（18分）	
	卫生及时清扫（4分）	

操作流程 (30 分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范 (15 分)	
	加工合理, 用料得当, 原料的个性特点与技法巧妙结合 (15 分)	
作品质量 (35 分)	技法得当, 刀纹清晰, 造型美观。 (15 分)	
	设计合理, 创意突出, 适合推广。 (15 分)	
	综合印象 (5 分)	
总分		

6. 比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场, 穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证, 迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 在规定比赛时间内, 不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (3) 不得浪费原料, 厉行节约。
- (4) 比赛中遇到特殊情况, 必须及时报告现场评委, 经允许方能进行处理, 否则按规定扣分。

西餐热菜技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师: 薄明珍

2. 比赛地点: 四楼西餐室

3. 比赛用时: 90 分钟

4. 比赛项目:

(1) 鸡肉卷 (头盘形式)

(2) 以带猪肉为主料菜品 (主菜形式)

每位参赛队员应在规定时间内完成每项西式菜品的制作。要求为每道菜品一人量, 每道菜一份, 要保证新鲜和卫生。

5. 比赛厨房用具: (学校提供)

西式炉灶 (炉头)、平扒炉、烤箱、炸锅、塑料砧板、案桌、冰箱、平底锅等。

比赛现场提供:

主料: 猪外脊每人 250 克, 鸡脯肉每人 250 克。——学校提供

调料: 盐、白胡椒粉、糖、调和油、橄榄油、白葡萄酒。——学校提供

配菜: 土豆、芦笋、圣女果、西蓝花、彩椒、蘑菇、胡萝卜。——学校提供

注明: 学生可以自备配菜和调味品。

6. 评分标准:

评分项目及分值	评分标准	扣分
职业素养 (20 分) 个人卫生 不合格、工 作台面 脏乱及违纪 的不予计分。	工作服穿戴整齐 (5 分)	
	工具准备齐全 (3 分)	
	原料清洗干净 (2 分)	
	工具摆放整齐 (3 分)	
	节约原料 (3 分)	
	卫生及时清扫 (4 分)	

菜品评分项目（80分）	色 5分（自然清新色泽纯正、搭配和谐 光泽悦目）	
	形 10分（做工精美、形态自然饱满、均匀形象生动、点缀恰当、主次分明）	
	器 5分（与名称吻合、与分量相当、与质地相配）	
	香 5分（香味浓郁、嗅感明显）	
	味 30分（浓淡恰当、味型分明、无异味）	
	质 5分（层次清晰与烹饪特点吻合）	
	创意 15分（作品有创新、工艺精湛）	
	卫生 5分（摆盘干净、无杂物）	
总分		

中式面点比赛项目

1. 规程、报名、料单负责老师：顾欢 比赛组织负责老师：梁静

2. 比赛地点：三楼面点室

3. 比赛用时：150分钟

4. 比赛内容：

（1）提褶包：现场提供五得利面粉 250 克，下 10 个剂，其中 5 个制皮，5 个为馅。要求形状美观，大小一致，每个包子不少于 18 褶。成品出 5 个，装入白盘。

（2）抻面：现场提供五得利面粉 300 克，面粉调成面团，盐、碱自取，抻至 8 扣左右。出丝用的面粉，另备。装盘时附上剩余的面头。

（3）自选酥点：现场提供五得利面粉 500 克、起酥油 130 克、豆沙馅 200 克。要求熟制，成品色白酥香，酥层清晰，造型美观。成品出 8 个，装入白盘。

5. 评分标准：考试项目评价均包括职业素养与作品 2 个方面，满分为 100 分。其中，职业素养占 20%，作品占 80%。

评价内容	评分标准	备注	
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐，干净（5分） 工作服穿戴不整齐不干净酌情扣分（最多不能超过5分）	作品 实际分值 由检测老 师对学生 的观感来 评判作品。 未完成或 重做者不 予计分。	
	工作台面干净，物品摆放整齐(5分) 工作台面不干净，物品摆放不整齐酌情扣分（最多不能超过5分）		
	任务完成后： 工具摆放整齐（3分） 工具摆放不整齐适当扣分（最多不能超过3分）		
	节约原料（3分） 浪费原料适当扣分（最多不能超过3分）		
	卫生及时清扫（4分） 卫生不及时清扫适当扣分（最多不能超过4分）		
	作品 (80分)		操作规范、熟练（20分） 操作不规范、不熟练酌情扣分
			操作过程符合卫生要求（10分）

操作过程不符合卫生要求酌情扣分
成品造型美观，个头均匀，装盘具有一定艺术造型。（15分） 成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分
成品制作符合卫生标准。 10分 成品制作有不符合卫生标准。 5分
装盘清洁卫生。 10分 装盘有不符合卫生标准酌情扣分。
规定时间内完成作品。 10分 超时完成作品，视具体情况扣分

6. 比赛要求：

- (1) 参赛选手穿好工作服，提前到比赛地点点名、抽号。
- (2) 选手自备以下物品：不锈钢碗一个，量杯一个、刮板一个、擀面杖、毛巾、抹布等。（竹筷学校统一准备）
- (3) 不得浪费原料，如有剩余，及时放回去。
- (4) 选手所有比赛结束，举手报号。
- (5) 操作时注意卫生要求和规范操作，如操作不规范、卫生不合格要求将酌情扣分。
- (6) 提前完成比赛项目不加分；每超时5分钟扣1分，不足5分钟的按照5分钟计算。若超时10分钟停止比赛。

西式面点比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：吴杜娟
2. 比赛地点：四楼西点室第一场次（7:30 检录，比赛 8:00—9:00）
3. 比赛用时：60 分钟
4. 比赛内容：

(1) 自选品种：慕斯类、起酥类、蛋糕类、芝士类、派塔类

(2) 要求：①自选品种具有食用性、创新性、艺术性、技术性 & 社会认可性；色泽纯正、层酥清晰、质地松软、形态规范、图案搭配美观、含有丰富的营养价值。②面包面团、蛋糕坯可以场外加工，其他制作工艺必须现场操作。③每位参赛选手在规定的时间内制作自选品种，均需制作一份 10 人量送评委室评分，另备尝碟供评委品尝。

评分项目及分值 100 分	评分标准	扣分
职业素养(20分) 前场评分	工作服穿戴整齐(5分)	
	工具准备齐全(3分)	
	原料清洗干净(2分)	
	工具摆放整齐(3分)	
	节约原料(3分)	
	卫生及时清扫(4分)	

操作流程 (30 分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范 (15 分)	
	加工合理, 用料得当, 原料的个性特点与技法巧妙结合 (15 分)	
作品质量 (50 分)	在规定时间内完成菜品, 造型美观。 (15 分)	
	设计合理, 创意突出, 适合推广。 (25 分)	
	综合印象 (10 分)	
总分		

5、比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场, 穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证, 迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 自带原料品种、数量及其他物品按有关规定执行, 并经现场评委检查允许, 方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内, 不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (4) 不得随意进入成品评判室, 不准向评判人员打听比赛得分情况, 不准在比赛场地周围围观。
- (5) 比赛中遇到特殊情况, 必须及时报告现场评委, 经允许方能进行处理, 否则按规定扣分。
- (6) 参赛选手作品的原料、盛器及各种刀具、工具由选手自备。

韩式裱花比赛项目

1. 规程、报名、料单负责老师: 曹金金 比赛组织负责老师: 曲葭
2. 比赛地点: 高二 14 班
3. 比赛用时: 120 分钟
4. 比赛内容:
 - (1) 基本功: 选手使用现场提供的 250 克豆沙, 植脂奶油, 食用色素, 制作 3 朵玫瑰花。
 - (2) 自选作品: 现场提供豆沙, 作品造型不限, 主题应健康、积极、向上 (如花卉、婚庆、生日、派对、商务、周年纪念 6 个主题任选一种)。
 - (3) 作品使用的蛋糕假胚不得暴露于表面。
 - (4) 作品盛器自备。
5. 评分标准:

评分项目及分值 100 分	评分标准	扣分
职业素养 (20 分) 前场评分	工作服穿戴整齐 (5 分)	
	工具准备齐全 (3 分)	
	原料干净 (2 分)	
	工具摆放整齐 (3 分)	
	节约原料 (3 分)	
	卫生及时清扫 (4 分)	
操作流程 (30 分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范 (15 分)	
	作品贴合主题, 贴近生活, 命名准确, 造型自然大方 (15 分)	

作品质量（50分）	设计新颖巧妙，手法熟练细腻。（15分）	
	装饰美观独特，富有创新性，适合推广。（25分）	
	综合印象（10分）	
总分		

6. 比赛要求

- （1）选手必须在比赛前30分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到15分钟视为自行放弃比赛。
- （2）原料统一发放，其他装饰物及辅助工具须经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- （3）在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- （4）参赛选手作品的盛器、各种刀具、工具由选手自备。
- （5）比赛中参赛选手自觉遵守比赛纪律，服从监考老师管理。

调酒技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：孙伟
2. 比赛内容：自创鸡尾酒制作 看图识酒
3. 比赛地点：调酒室
4. 比赛用时：11分钟/人
5. 评分标准

项目一、创意款调酒（60分）

标准要求（60分）	分值	扣分	备注
配方符合配制原则	5		
分量正确	4		
选杯合理	4		
调制方法正确，	4		
摇和力度、时间	4		
按调制程序制作	3		
操作台应干净，无滴酒酒品	4		
操作卫生	3		
装饰物选用合理正确、美观	4		
原料、器具无碰倒、掉地	5		
自创酒推广性	5		
自创酒寓意与名称相符	5		
自创酒配方新颖	8		
操作完毕所有物品应归位	2		
自创酒如采用传统配方不得分			
花式调酒（根据难度、音乐合拍、流畅性分三档最多在总分外加10分）	10		
操作时间：8分钟			
得分：_____			

注：1. 自创鸡尾酒总分60分；

2. 自创鸡尾酒准备3分钟、操作时间为8分钟，满时即刻停止比赛；

项目二、认识酒水（40分）

认酒评分表（40分）				
评分项目	分数	得分		
准确	30			
仪容仪表	10			
合计				

注：选择5款酒每款6分，分别说出中文名称、类别、产地 时间总共2分钟
仪容仪表 说话清楚、仪态自然大方。

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。
- (3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；
- (4) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。
- (5) 选手所有比赛结束，举手报号。

咖啡专业技能项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：曲聪聪
2. 比赛地点：二楼咖啡室
3. 比赛用时：15分钟
4. 比赛内容：卡布奇诺咖啡；创意咖啡制作
5. 评分标准：

第一项：职业素养（10分）		分值	得分
评价	1、着装规范，佩戴围裙	2分	
	2、用具准备齐全，分类放置	2分	
	3、仪容仪表符合职业要求	2分	
	4、礼貌问候，微笑服务	2分	
	5、操作卫生，节约原料	2分	
第二项：卡布奇诺咖啡制作（50分）		分值	得分
评价	1、基底咖啡萃取效果	5分	
	2、奶泡打发程序规范	5分	
	3、制作标准卡布奇诺（黄金圈比例适中、奶泡细腻饱满）	5分	
	4、制作咖啡裱花、拉花（花型不限、图案美观清晰），根据花型图案的难易程度加分。	5-10分	
	5、装饰配料搭配健康合理	3分	
	6、咖啡出品美观度、视觉效果	5分	
	7、咖啡杯容量规范、干净清洁	3分	
	8、口感效果	5分	
	9、推销亮点阐述	3分	
	10、操作熟练程度	3分	
	11、操作卫生、台面干净整洁	3分	

第三项：创意咖啡制作过程（10分）		分值	得分
评价	1、咖啡萃取器具准备充分（准备萃取用具，配套磨豆机）	2分	
	2、咖啡萃取过程规范	2分	
	3、创意物品按要求准备	2分	
	4、操作熟练程度	2分	
	5、操作卫生、台面干净整洁	2分	
第四项：创意咖啡整体印象（25分）		分值	得分
评价	1、口感效果	3分	
	2、原料搭配是否比例合适	3分	
	3、美观度	4分	
	4、成本核算	3分	
	5、是否易于推销	3分	
	6、创意说明书及创意特点解释	5分	
	7、总体效果	4分	
第五项：综合评价（仪表及谈吐、现场表现）（5分）		得分	
操作时间：15分钟超时停止比赛			
备注：1. 卡布奇诺咖啡裱花图案设计可以借助咖啡油脂，焦糖酱，巧克力酱，抹茶粉等辅料构图。 2. 创意咖啡要求至少含一份基底咖啡及三种以上（含三种）不含酒精的辅料。否则创意咖啡项目不得分。			
实得分：			

6. 比赛要求：

（1）参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

（2）候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

中餐宴会摆台技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：尉志敏

2. 比赛内容：中餐宴会摆台

3. 比赛地点：五楼多功能厅

4. 比赛用时：18分钟/人

要求：铺台布、花瓶、摆放接碟、汤碗、汤勺、味碟、筷架、筷子、钢勺、牙签、红酒杯、白酒杯、饮料杯、餐巾折花、公用餐具、菜单、桌号牌、拉椅定位。

5. 评分标准

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
仪容仪表 (4分)	规范着装制服。发型符合职业要求。	2		
	面部清爽，面带微笑。	2		

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
台布 (5分)	可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。	2		
	拉开主人位餐椅，在主人位铺台布。	1		
	台布正面朝上，定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。	2		
餐碟定位 (12分)	从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。	5		
	餐碟边距桌沿1.5厘米。	5		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞	2		
汤碗、汤勺、味碟 (10分)	汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点。	5		
	汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。	5		
筷架、席面更、筷子、牙签 (12分)	筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。	4		
	席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。	4		
	筷套正面朝上。	2		
	牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。	2		
葡萄酒杯、白酒杯、水杯 (14分)	葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。	3		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，	10		
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	1		
餐巾折花 (18分)	花型突出正、副主人位，整体协调；	1		
	有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；	1		
	巾花观赏面向客人（主人位除外）；	1		
	巾花种类丰富、款式新颖；	4		

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
	巾花挺拔、造型美观、花型逼真；	4		
	操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。	2		
	折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。	3		
	手不触及杯口及杯的上部。	2		
公用餐具 (4分)	公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。	2		
	先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。	2		
菜单、花盆和桌号牌 (4分)	花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。	2		
	菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。			
拉椅定位 (5分)	拉椅：从第一主宾位开始，顺时针方向进行。			
	定位：座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。			
托盘 (6分)	用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。			
	托送自如、灵活。			
	起托、落托动作规范。			
综合印象 (6分)	台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。			
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。			
合计				
操作时间： 分 秒 超时： 秒, 扣分： 分				
物品掉落： 件, 物品碰倒、物品遗漏： 件, 扣分： 分				
实际得分：				

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。
- (3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时15秒扣1分，不足15秒的按照15秒计算。若

超时2分钟停止比赛。

- (4) 准备时间2分钟。
- (5) 比赛中物品落地扣5分/件，物品碰倒扣2分/件，物品遗漏扣2分/件（扣总分）。
- (6) 比赛结束，选手举手报告。

高三级部比赛项目

英语技能比赛项目

1、规程、报名、比赛组织负责老师：王钦世

2、比赛时间：8:00---11:00

3、比赛地点：高三.11（准备室：三楼多媒体）

4、选手推荐：每班择优推荐选手

5、比赛内容：

(1) 自我介绍：1分钟以内自我介绍。

(2) 主题演讲：3分钟（包括自我介绍）主题演讲，自选积极向上主题，少于2分或者多于3分30秒酌情扣分。同时请选手在演讲时注意台下工作人员的示意：超出3分30秒时举红色牌提醒，须停止演讲。

(3) 参赛选手出场顺序按抽签决定，从小号到大号依次参加比赛。

(4) 成绩计算：评委成绩平均分为参赛选手的最终成绩。

6、英语演讲比赛评分标准

计分规则：采用百分制，按演讲内容、语言表达、流利程度、演讲技巧、仪表形象、时间把握、综合印象等七部分进行评分，满分为100分。

演讲内容：15分。紧扣主题、充实生动、积极向上。

语言表达：20分。语言规范，口齿清楚。

发音标准，语调自然 流利程度：15分。脱稿演讲，口语自然流畅。

演讲技巧：20分。表达生动，体态语言和表演技巧运用贴切。

仪表形象：10分。衣着整洁得体，仪表大方。

时间把握：10分。时间把握准确到位，时间控制在3分钟左右。

综合印象：10分。由评委根据演讲选手的临场表现作出整体评价。

7、竞赛人员及教室安排

(1) 计时人员：1人

(2) 计分录入负责人员：3人

(3) 准备室一个，比赛教室一个

(4) 演讲结束后，选手可以到教室后方聆听。终场结束后，由评委点评比赛。

语文演讲比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：王晓强

2. 比赛时间：5分钟/人

3. 比赛地点：高一10班（能播放音乐和PPT）

4. 比赛形式及内容：

(1) 主题和内容:

以“成长中的感动”为主题，感悟成长过程中的正能量，抒发对党、国家、民族和家庭的热爱之情，弘扬和传承中华优秀传统文化。

(2) 形式和要求:

演讲要内容健康，语言平实，表达真情实感，时间限定在 5 分钟以内，要求脱稿比赛，内容清晰流畅，演讲者表达流利，仪表得体，可根据个人演讲内容准备 PPT 和配乐。

5. 竞赛规则:

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

6. 评分标准与评分细则:

评委坚持准确、客观、公正的原则，按照评分标准进行打分；比赛采取 100 分制，选手演讲结束后，由评委按照评分标准打分，统计出的平均分（保留小数点后 1 位），即为该选手的最后得分。

评分项目	评分要点
演讲内容 (40 分)	思想内容要紧紧围绕主题，观点正确、鲜明，内容充实、具体、感人。（20 分）
	材料真实、典型、新颖，事迹感人，事例生动，体现时代精神。（10 分）
	演讲结构严谨，文字简练流畅，构思巧妙，引人入胜。（10 分）
语言表达 (30 分)	普通话标准，语言规范，吐字清晰，声音洪亮圆润。（10 分）
	演讲表达清楚，流畅，自然。（10 分）
	语言技术处理得当，语速恰当，语气、语调、音量、节奏张弛有度。（10 分）
形象风度 (10 分)	精神饱满，恰当运用动作、表情等表达演讲主题。（10 分）
综合效果 (20 分)	着装得体、举止自然，端庄大方，有风度，富有感染力。（5 分）
	演讲效果良好，能与听众产生共鸣，时间在 5 分钟以内。（5 分）
	脱稿演讲(10 分)

西餐热菜比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师： 李天钟
2. 比赛地点：三楼西餐室
3. 比赛用时：90 分钟（第一场 8:00---9:30；第二场 9:40---11:10）
4. 比赛内容：自选菜

(1) 热头盘：（一份）

(2) 西式主菜：（一份）

每位参赛选手应在 90 分钟内完成 2 个自选菜品制作。

具体要求

- (1) 选手根据自己菜品设计自备主料。
- (2) 学校提供的配菜原料品种：西兰花、杏鲍菇、水萝卜、土豆、芦笋、手指胡萝卜。
- (3) 学校提供酱汁：南瓜汁、西兰花汁、黑椒汁、黑醋汁、红菜头汁。
- (4) 每个工作台提供用具：平底锅 1 个、少司锅 1 个、漏筐 1 个、木铲 1 个、扒铲 1 个
- (5) 选手可自备其他配菜、调料、香料，自备菜品所需的调味汁，但需现场加热和调味。

5. 评分标准：

职业素养评分项目 (20 分)			菜品评分项目 (80 分)		
职业 素 养 (20 分)	10 分	工作服穿戴整齐 (5 分)	色 10 分	自然清新色泽纯正、 搭配和谐 光泽悦目	
		工具准备齐全 (3 分)			
		原料清洗干净 (2 分)	形 10 分	做工精美 形态自然 饱满、均匀形象生动	
	10 分	任务完成后： 工具摆放整齐 (3 分)	器 10 分	点缀恰当、主次分明 与名称吻合、与分量相 当、与质地相配	
		节约原料 (3 分)			
		卫生及时清扫 (4 分)	香 10 分	香味浓郁 嗅感明显	
			味 10 分	浓淡恰当、味型分明 无异味	
				质 10 分	层次清晰与烹饪特点吻 合
				创意 15 分	作品有创新、工艺精湛
				卫生 5 分	摆盘干净、无杂物

中式面点比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：顾欢
2. 比赛地点：二楼面点室
3. 比赛用时：150 分钟
4. 比赛内容：

(1) 提褶包：现场提供五得利面粉 250 克，下 10 个剂，其中 5 个制皮，5 个为馅。要求形状美观，大小一致，每个包子不少于 18 褶。成品出 5 个，装入白盘。

(2) 抻面：现场提供五得利面粉 300 克，面粉调成面团，盐、碱自取，抻至 8 扣左右。出丝用的面粉，另备。装盘时附上剩余的面头。

(3) 自选酥点：现场提供五得利面粉 500 克、起酥油 130 克、豆沙馅 200 克。要求熟制，成品色白酥香，酥层清晰，造型美观。成品出 8 个，装入白盘。

5. 评分标准：考试项目评价均包括职业素养与作品 2 个方面，满分为 100 分。其中，职业素养占 20%，作品占 80%。

评价内容	评分标准	备注
------	------	----

职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐, 干净 (5分)	作品 实际分值 由检测老 师对学生 的观感来 评判作品。 未完成或 重做者不 予计分。
	工作服穿戴不整齐不干净酌情扣分 (最多不能超过5分)	
	工作台面干净, 物品摆放整齐 (5分)	
	工作台面不干净, 物品摆放不整齐酌情扣分 (最多不能超过5分)	
	任务完成后: 工具摆放整齐 (3分)	
	工具摆放不整齐适当扣分 (最多不能超过3分)	
	节约原料 (3分)	
	浪费原料适当扣分 (最多不能超过3分)	
作品 (80分)	操作规范、熟练 (20分)	
	操作不规范、不熟练酌情扣分	
	操作过程符合卫生要求 (10分)	
	操作过程不符合卫生要求酌情扣分	
	成品造型美观, 个头均匀, 装盘具有一定艺术造型。 (15分)	
	成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分	
	成品制作符合卫生标准。 10分	
	成品制作有不符合卫生标准。 5分	
装盘清洁卫生。 10分	装盘有不符合卫生标准酌情扣分。	
		规定时间内完成作品。 10分

6. 比赛要求:

- (1) 参赛选手穿好工作服, 提前到比赛地点名、抽号。
- (2) 选手自备以下物品: 不锈钢碗一个, 量杯一个、刮板一个、擀面杖、毛巾、抹布等。(竹筷学校统一准备)
- (3) 不得浪费原料, 如有剩余, 及时放回去。
- (4) 选手所有比赛结束, 举手报号。
- (5) 操作时注意卫生要求和规范操作, 如操作不规范、卫生不合格要求将酌情扣分。
- (6) 提前完成比赛项目不加分; 每超时5分钟扣1分, 不足5分钟的按照5分钟计算。若超时10分钟停止比赛。

韩式裱花比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师: 曹金金
2. 比赛地点: 高二 13 班
3. 比赛用时: 120 分钟
4. 比赛内容:

- (1) 基本功：选手使用现场提供的 250 克豆沙，植脂奶油，食用色素，制作 3 朵玫瑰花。
- (2) 自选作品：现场提供豆沙，作品造型不限，主题应健康、积极、向上（如花卉、婚庆、生日、派对、商务、周年纪念 6 个主题任选一种）。
- (3) 作品使用的蛋糕假胚不得暴露于表面。
- (4) 作品盛器自备。

5. 评分标准：

评分项目及分值 100 分	评分标准	扣分
职业素养(20 分) 前场评分	工作服穿戴整齐(5 分)	
	工具准备齐全(3 分)	
	原料干净(2 分)	
	工具摆放整齐(3 分)	
	节约原料(3 分)	
	卫生及时清扫(4 分)	
操作流程(30 分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范(15 分)	
	作品贴合主题, 贴近生活, 命名准确, 造型自然大方(15 分)	
作品质量(50 分)	设计新颖巧妙, 手法熟练细腻。(15 分)	
	装饰美观独特, 富有创新性, 适合推广。(25 分)	
	综合印象(10 分)	
总分		

7. 比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 原料统一发放，其他装饰物及辅助工具须经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (4) 参赛选手作品的盛器、各种刀具、工具由选手自备。
- (5) 比赛中参赛选手自觉遵守比赛纪律，服从监考老师管理。

兼报比赛项目（只计个人成绩不计班级总分）

茶艺专业技能比赛项目（高一、高二、高三）

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：王鸿
2. 比赛地点：大茶艺室
3. 比赛用时：2小时
4. 比赛内容：自选茶艺冲泡方法

5. 评分标准

序号	项目	分值	要求和评分标准	考核要求及评分标准	扣分	得分

1	仪容仪表	5	自然大方，得体优雅	(1) 着装整洁、规范、美观的，不符合要求的扣3分 (2) 面部清洁、发型规范，不符合要求的扣3分 (3) 神态自然、微笑、举止大方，不符合要求的扣4分		
2	茶水具布置	5	茶、水、具配置协调。	(1) 茶具色彩不够协调，扣1分。 (2) 茶具之间质地、大小不协调，扣1分。 (3) 茶具摆放错乱，扣1分。 (4) 茶具配套齐全，茶具、茶席相协调，欠艺术感，扣0.5分。		
3	茶艺表演	5	根据主题配置音乐，音乐、服饰配置具有较强艺术感染力。	(1) 音乐与主题不协调，扣3分 (2) 音乐与主题基本一致，欠艺术感染力，扣2分		
		5	姿态优雅，茶案布局合理	(1) 落座后，表演者坐姿、站姿大方、自然得体， (2) 茶器具摆放位置适宜，茶案布置合理。		
		30	动作适度、手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅。	(1) 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣2分 (2) 能基本顺利完成，中断或出错二次以下扣1分 (3) 表演技艺平淡，缺乏表情及就、艺术品位，扣1分 (4) 表演尚显艺术感，艺术品位平淡，扣1分		
		10	沏泡过程中语言运用恰当、得体。	(1) 语言运用不恰当，扣2分 (2) 语言运用恰当，预期语调与冲泡手法不一致，扣1分		
		20	奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当	(1) 奉茶姿态不端正，扣1分 (2) 奉茶次序混乱，扣1分 (3) 脚步混乱，扣1分 (4) 不注重礼貌用语，扣1分 (5) 收回茶具次序混乱，扣1分		
4	茶汤质量	10	茶汤色、香、味、形表达充分。	(1) 未能表达出茶色、香、味型，扣2分 (2) 能表达出茶色、香、味型其一者，扣2分 (3) 能表达出茶色、香、味型二者扣1分		
		5	奉客人茶汤应温度适应。	(1) 茶汤温度过高或低，扣2分 (2) 茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大，扣1分		
		5	茶汤适量	(1) 茶量过多，溢出茶杯沿，每杯扣1分 (2) 茶量偏少，扣0.5分		
5	操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分					
合计		100	实际得分			

6. 比赛要求

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

(3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时15秒扣1分，不足15秒的按照15秒计算。若超时1分钟停止比赛。

(4) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(5) 选手所有比赛结束，举手报号。

(6) 报名人数：每班限报1人（茶艺社除外）

数字影音后期制作技术比赛项目（高一、高二、高三）

1、规程、报名、比赛组织负责教师：刘巍

2、赛项地点：实训楼计算机社团活动室

3、赛项用时：3小时

竞赛内容：竞赛命题按照中等职业学校信息技术类相关专业教学标准等，结合影视制作行业、企业岗位的需求及对人才培养的要求，统一命题。本项目分为素材管理、影音编辑、影视合成、短片制作四个模块。四个模块较完整地覆盖影视节目后期制作流程，体现技术与艺术的结合。竞赛题目采用命题形式，考核选手模仿制作和创意制作的能力。

参赛选手在大赛组委会提供的软硬件环境下、根据提供的素材及制作要求在比赛时间内完成赛题。完成的视频文件必须能完全脱离原制作环境播放。

竞赛总时长为3个小时，各模块涉及的主要知识和技能点如下：

（一）模块一 素材管理

1. 素材格式转换 2. 素材处理 3. 素材整理 4. 导入素材

（二）模块二 影音编辑

1. 建立视频剪辑项目 2. 剪辑视频素材 3. 视频转场特效运用 4. 视频滤镜运用 5. 音频编辑
6. 配音、背景音乐、音效多轨合成 7. 文件输出 8. 自主创意

（三）模块三 影视合成

1. 基础动画制作 2. 摄像机运动效果制作 3. 抠像效果制作 4. 文字特效制作 5. 自主创意

（四）模块四 短片制作

1. 成片合成 2. 成片配乐 3. 成片输出 4. 成片整体性 5. 成片艺术性

（二）评分内容

模块号	模块内容	判分内容	评分要点	分值	模块分	权比	总分
一	素材	素材格式转换	音频格式为.mp3；视频格式	40	100	40%	100

模块号	模块内容	判分内容	评分要点	分值	模块分	权比	总分
	管理		为.mp4; 图片格式为.JPG 等				
		素材整理	把视频、音频、图片放入相应文件夹	30			
		导入素材	在 Premiere 或 After Effects 序列中建立素材分类, 导入相应素材, 并按要求的名称位置保存	30			
二	影音编辑	建立视频剪辑项目	按要求创建项目和序列, 并导入素材	5	100	20%	
		剪辑视频素材	动态影像剪辑;	30			
		视频转场特效运用	淡入淡出, 黑场, 闪白等	15			
		视频调色运用	正确添加视频调色	15			
		音频编辑	音量调节, 音效添加	10			
		配音、背景音乐、音效多轨合成	配音、背景音乐、音效多轨合成制作	10			
		文件输出	视频输出	5			
		自主创意	切合主题的创意特效制作	10			
三	影视合成	基础动画制作	关键帧动画; 遮罩和路径动画	30	100	20%	
		运动跟踪效果制作	单点和多点跟踪, 画面稳定	25			
		抠像效果制作	黑屏抠像	15			
		文字特效制作	文字特效动画	20			
		自主创意	切合主题的创意特效制作	10			
四	短片合成	成片合成	片头、主片、片尾视频衔接	15	100	20%	
		成片配乐	视频配乐合成	20			
		成片输出	视频输出	15			
		成片整体性	时长; 流畅程度(剪辑、特效、音画)等	20			
		成片艺术性	画面设计; 视觉美观度; 视听效果(画面、声音及节奏感); 创意等	30			

(三) 评分办法

1. 裁判机构

裁判组是本届裁判委员会下设的赛项裁判机构。裁判形式分为加密裁判、现场裁判和评分裁判等。

2. 评分方法

(1) 分模块分组依据《评分细则》计分, 总分为百分制;

(2) 评定的主要要素为制作技术、视觉效果和创意设计。

果酱盘饰设计比赛项目(高二、高三)

1. 规程、报名、料单负责老师: 崔佳 比赛组织负责老师: 于斌
2. 比赛地点: 高一9班
3. 比赛时间: 60分钟
4. 比赛内容: 用果酱、巧克力酱、调味汁等可食用原料在盘子上绘制盘饰。作品造型不限, 主题应健康、

积极、向上。要求作品比例设计合理，色彩搭配美观。

备注：作品原料、盛器自备。（自己提前在盘子背面做好标记，比赛结束后方便找回自己的盘子）。

5、评分标准：

评价内容	评分标准	备注
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐，干净（5分）	作品实际分值由检测老师对学生的观感来评判作品。未完成或重做者不予计分。
	工作服穿戴不整齐不干净酌情扣分（最多不能超过5分）	
	工作台面干净，物品摆放整齐(5分)	
	工作台面不干净，物品摆放不整齐酌情扣分（最多不能超过5分）	
	任务完成后：	
	工具摆放整齐（3分）	
	工具摆放不整齐适当扣分（最多不能超过3分）	
	节约原料（3分）	
	浪费原料适当扣分（最多不能超过3分）	
作品 (20分)	操作规范、熟练（20分）	
	操作不规范、不熟练酌情扣分	
	操作过程符合卫生要求（10分）	
	操作过程不符合卫生要求酌情扣分	
	成品造型美观，有创意创新，装盘具有一定艺术造型。（15分）	
	成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分	
	成品制作符合卫生标准。 10分	
	成品制作有不符合卫生标准。 5分	
	装盘清洁卫生。 10分	
装盘有不符合卫生标准酌情扣分。		
规定时间内完成作品。 10分		
超时完成作品，视具体情况扣分		

6、比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 自带原料品种、数量及其他物品按有关规定执行，并经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (4) 不得随意进入成品评判室，不准向评判人员打听比赛得分情况，不准在比赛场地周围围观。
- (5) 比赛中遇到特殊情况，必须及时报告现场评委，经允许方能进行处理，否则按规定扣分。
- (6) 参赛选手作品的原料、盛器及各种工具由选手自备。

青岛烹饪职业学校

第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛专业决赛时间和场地安排

楼座	楼层	比赛场地	比赛项目	比赛时间	负责老师	原料准备
实训楼	一楼	教学楼刀工室	中餐刀工（高一）	8:00--8:50	于本清 李亮	安 樑
				9:10-10:00		
		烹调一室	食品雕刻基本功（高一）	8:00--8:45	李 亮	刘晓亮
			食品雕刻（高二）	9:00-10:30	安 樑	李 亮
		烹调二室	冷拼制作（高二）	8:00--8:55	刘晓亮	刘晓亮
		烹调三室	中式热菜（高二）	8:00--9:30	王 峻 刘晓亮	王 峻
				9:40--11:10		
	二楼	咖啡室	咖啡（高一）	10:30--11:30	曲聪聪	曲聪聪
			咖啡（高二）	8:00--10:30	曲聪聪	
		西餐室	西餐基本功（高一）	8:00--9:00	薄明珍	张富玉
				9:15-10:15		
	面点室	中式面点（高三）	8:00-10:30	顾 欢	顾 欢	
	三楼	西餐室	西餐热菜（高三）	8:00--9:30	李天钟	李天钟
				9:40-11:10		
		面点室	中式面点（高二）	8:00-10:30	梁 静	顾 欢
	大茶艺室	自选茶艺冲泡（高一、二、三）	8:00-10:00	王 鸿	王 鸿	
	四楼	五楼	口布折花（高一）	8:30-10:00	金 华	金 华
		调酒室	调 酒（高一）	8:00-9:00	孙 伟	孙 伟
			调 酒（高二）	9:30-11:30	孙 伟	
		西餐室	西餐热菜（高二）	8:00--9:30	张富玉	薄明珍
		西点室	西式面点（高二）	8:00--9:00	吴杜娟	吴杜娟
	中式面点（高一）		9:15--10:55	刘 萍	梁 静	
五楼	多功能厅	中餐宴会摆台（高二）	8:00--11:00	尉志敏	尉志敏	
教学楼		果酱盘饰设计（高一）	8:00--9:00	崔 佳	崔佳	
教学楼高一 9 班		果酱盘饰设计（高二、三）	8:00--9:00	于 彬	崔佳	
教学楼高二 14 班		韩式裱花（高二）	8:00-10:00	曲 葭	曹金金	
教学楼高二 13 班		韩式裱花（高三）	8:00-10:00	曹金金	曹金金	

青岛烹饪职业学校

第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛公共基础科目比赛 决赛时间和场地安排

楼座	比赛场地		负责老师	比赛项目	比赛时间	评委室
教学楼	高一 10 班		王晓强	高二高三语文演讲比赛	8:00--10:00	现场
	高一 11 班		孙昊阳	高二党史知识竞赛	8:00--8:45	现场
	高一 12 班		王江虹	高一数学知识应用能力	3月16日 15:00-16:15	17日数学组
	高二 12 班		牟中森	高二数学知识应用能力	3月16日 15:00-16:15	17日数学组
	高二 3 班		丁德军	高一语文作文	8:00-9:00	现场
	三楼多媒体		赵嘉馨	高一英语技能	3月16日 15:30-16:30	17日现场
	准备三楼多媒体 比赛高二 11		张青	高二英语技能	8:00-11:00	现场
	准备三楼多媒体 比赛高三 11		王钦世	高三英语技能	8:00-11:00	现场
新校区 综合楼	四楼	一机房	孙海梅	高一电脑手抄报	3月15日 13:20-15:10	17日现场
		二机房	张峰	高二演示文稿（自备3.5MM 圆头单插孔的电脑耳机）	3月15日 13:20-15:40	17日现场
	四楼	录播室	赵圆圆	高一职业生涯规划	8:00-9:00	现场
南校区实训楼计算 机社团活动室		刘巍	数字影音后期制作技术比 赛项目（高一、高二、高三）	3月15、16 日下午 15:10-17:10	17日现场	

注：未标注日期的都是3月17日

青岛烹饪职业学校

第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛开幕式议程

一、时间：2023年3月17日 7:30

二、地点：青岛烹饪职业学校实习楼五楼多功能厅

三、主持人：王冠峰副校长

四、程序

1. 播放学校宣传片
2. 主持人致欢迎辞
3. 主持人介绍比赛概况
4. 主持人介绍评委
5. 教学发展中心主任讲解评判要求、基本原则等。

开幕式布局图



青岛烹饪职业学校
第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛闭幕式议程

一、时间：2023年3月17日 14:00

二、地点：青岛烹饪职业学校实习楼五楼多功能厅

三、主持人：王冠峰副校长

四、程序

1. 主持人介绍来宾
2. 烹饪专业裁判长点评比赛
3. 服务专业裁判长点评比赛
4. 文化基础课裁判长点评比赛
5. 大会总裁判长宣布比赛成绩
6. 颁奖
7. 冠名单位领导讲话
8. 青岛烹饪职业学校于越校长讲话
9. 教科院领导讲话

青岛烹饪职业学校文件

青岛烹饪职业学校 2023年第九届“颐中皇冠杯” 学生技能比赛规程

说明：比赛 8:00 开始（不包含提前比赛项目和第二场次项目），提前一天抽号，提前 20 分钟检录，负责报名老师将本专业报名单按班级顺序上报教学发展中心，负责料单老师提前一周将比赛用料上报夏主任，负责比赛组织老师将比赛用具、用料准备好，打印评分表、抽签号、工位号、菜品号，领取评分用笔，协助评委工作。各班参赛人数要达到 80%，少于 80% 不参加团体奖的评选。

高一级部比赛项目

英语技能比赛项目

一、规程、报名、比赛组织负责老师：赵嘉馨

二、比赛时间：提前于校赛一天，下午 3:30—4:30

三、比赛地点：三楼多媒体教室

四、选手推荐：每班择优选拔

五、比赛内容：

英语知识测评：选手答卷测评通用职业场景下的英语综合语言应用能力。本环节限时 1 小时。包含听力、单选和阅读三大部分。

六、英语作文比赛成绩计算

竞赛本着公平、公正、公开的原则，考查参赛选手英语综合语言应用能力及基本职业能力。

六、评分标准

英语知识测评，满分 100 分。根据标准答案评分，选手卷面成绩即为最终成绩，按照得分从高到低决定获奖名次。

七、奖项设置：设一等奖、二等奖、三等奖及纪念奖

作文比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：丁德军

2. 比赛地点：高二 3 班教室

3. 比赛用时：作文写作 60 分钟

(1) 主题和内容：

根据现场提供的素材和要求当场作文，作文应创意新颖，突出主题，特色鲜明，语言文字运用合理。

(2) 形式和要求：

①通过班级初赛，各班推选 2 名决赛参赛选手进行复赛，所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序，并在规定时间内到比赛场地报到，按比赛顺序号进行比赛。

②统一场地，不得携带任何资料，只带书写工具（笔等），在比赛教室统一发放参赛作文试题卷，60 分钟内完成写作内容，要求内容健康，语言平实，表达真情实感，字数 600-800 字。

(3) 评选规则：

评委坚持准确、客观、公正的原则，按照评分标准进行打分；比赛采取 100 分制，选手口头表达结束后，由评委按照评分标准打分，统计出的平均分（保留小数点后 1 位），即为该选手的最后得分。

评分项目	评分要点		
作文内容 100 分	好（100-80 分）	中（80-60 分）	差（60-50 分）
	切合题意 中心突出 内容充实 想象丰富 推理正确	基本符合题意 中心基本明确 内容较充实 想象基本合理	偏离题意 内容空泛
	表达方式运用好 结构严谨 语言流畅	表达方式基本合理 结构基本完整 语言基本通顺	表达方式很差 结构残缺混乱 语言不够通顺
	字体美观端正 卷面整洁	字体清楚	字体潦草难辨认

5. 注意事项

- (1) 参赛者需填写参赛者的姓名、性别、所在学校、班级及专业、联系电话等相关信息。
- (2) 参赛者必须是参赛作品的原创作者，并保证其拥有该作品的合法著作权。

数学知识应用能力比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：王江虹
2. 比赛地点：高一 12 班
3. 比赛用时：60 分钟
4. 比赛形式及内容：
 - (1) 比赛中草稿纸考场统一发放。
 - (2) 比赛时间为 60 分钟，满分为 100 分。
 - (3) 题型数量及比例：选择题约占 50%；填空题约占 20%；解答题约占 30%。
 - (4) 比赛按照中等职业学校数学教学大纲要求命题，结合教学进度，考查省编教材第一册，内容包括：集合、方程与不等式、函数、指数、对数、三角函数。
 - (5) 比赛分为一个组别，按比例设奖。

5. 比赛要求：

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一比赛。

- (2) 严格按照考试纪律答题。候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。不得将任何电子通讯工具和翻译工具带入候赛室。

职业生涯规划比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：赵园园
2. 比赛地点：高一 7 班
3. 比赛时间：16:00---16:30
4. 比赛内容：

- (1) 内容和形式

大赛分为学校初赛、复赛两个阶段，以“职业生涯规划设计参赛作品”形式进行。

- (2) 参赛作品提交

通过班级初赛，各班推选参赛选手进行复赛，并提交参赛作品的纸质文档和电子文档。

纸质文档：参赛作品（A4 纸打印稿、黑白即可）一份。

电子文档：参赛作品可以选用 Word 文档格式进行制作。

格式：2000-3000 字，A4 纸版式纵向，装订成册。

5. 注意事项：

- (1) 个人职业生涯规划设计作品必须有扉页。扉页填写参赛者的姓名、性别、所在学校、班级及专业、联系电话等相关信息。

- (2) 参赛者必须是参赛作品的原创作者，并保证其拥有该作品的合法著作权。

6. 评选规则：

- (1) 作品评审将以合适性、合理性、真实性、逻辑性、创新性、可行性为主要评选标准，淡化文学性和艺术性。

- (2) 本次大赛参赛作品的评选将以近期、中期目标规划为评选重点，近期目标规划指上学学习期间；中期目标指毕业后五年内的职业生涯规划。

- (3) 上交作品必须严格按照规程要求，否则不计入成绩

电子手抄报设计制作比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：孙海梅
2. 比赛地点：微机室 1
3. 比赛用时：1.5 小时（提前 20 分钟在机房门口检录）
4. 比赛方式：比赛采取上机操作的方式。
5. 比赛内容与要求

- (1) 文章录入

- a) 要求完全依据图片稿录入，文字、符号及格式均与样稿一致。

- b) 用指定文件名命名 Word 文件，不得包含参赛者信息。

- c) 时间不超过 20 分钟。

- (2) 电子手抄报设计制作

- a) 根据比赛要求，使用提供的素材现场制作 Word 版的电子手抄报，作品应创意新颖，突出主题、特色鲜明、美观大方，搭配合理。

- b) 纸张大小要求使用 B4 纸，要有报头和至少四个栏目。
- c) 为美化手抄报，提倡对要使用的文本、图片等素材进行必要的加工处理。
- d) 参赛作品内容真实健康，必须为原创，严禁抄袭套用，不得在页面中显示或暗示真实身份。

6. 比赛提供的软件环境：

Windows 7(中文旗舰版)、Microsoft Office 2010 (中文版)、Adobe Photoshop CS5 (中文版)、ACDSee 10 (中文版)、WinRAR、美图秀秀等。

7. 其他要求

- (1) 参赛学生应在计算机系统默认状态下制作，不许修改系统状态。
- (2) 比赛中只能使用提供的素材，或者自己现场加工制作，不能挟带 U 盘、文稿等资料。
- (3) 选手进入比赛场地后须保持安静，比赛前 10 分钟进行解压缩和浏览素材。
- (4) 比赛过程中如发生机器故障，需向裁判报告，由裁判确定延时时间。
- (5) 比赛结束后，参赛选手应及时存盘，关闭所有打开的程序窗口，上交作品文件“参赛号.docx”，但不要关闭计算机。

8. 评分标准：

项目	评分标准	分值(分)
思想性 科学性 (20分)	切合主题，内容健康向上，能科学、完整地表达主题思想；	10
	内容完整，有报头、至少四个栏目；	5
	文字内容通顺，文字规范、无错别字。	5
创造性 (25分)	合理选用素材并加以创作；	10
	构思、创意独特、巧妙；	5
	主题表达形式新颖、直接；	5
	具有想象力和个性表现力。	5
艺术性 (30分)	版面设计合理，图文并茂，文字清晰易读，色彩搭配协调；	10
	报头要大方、醒目，有吸引力；	10
	版面切忌过于花哨，底色要淡雅、不要影响文字表达；	5
	边框、边线、底纹、版花的运用要与版面的内容、风格相适应。	5
技术性 (25分)	选用制作工具和表现技巧恰当；	10
	技术运用准确、适当、简洁；	10
	包含文本框、艺术字、图形、图片等对象，并恰当运用。	5
合计		100

中餐刀工比赛项目

- 1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：安 樑 比赛组织负责老师：于本清
- 2. 比赛地点：教学楼刀工室
- 3. 比赛用时：50 分钟/场（7 点 40 检录，8:00 比赛开始，第一场 8:00-8:50；第二场 9:20-10:10）

4. 比赛内容

(1) 单拼码面

现场提供青萝卜一根，白色圆盘一个。要求成品整体饱满，成形美观，盘面干净；成片厚薄均匀、大小一致；片与片之间的距离一致；净料使用率达到 75%以上。

(2) 土豆丝

现场提供土豆 2 个约 350 克，要求现场菜刀去皮、切丝，粗细约 0.2cm、长度约 6~8 厘米。要求粗细均匀，长短一致，可清洗，但不要水泡，净料使用率达到 75%以上。

(3) 芥菜头丝

现场提供芥菜头一个约 250 克切丝，粗细约 0.2cm、长度约 6~8 厘米。要求粗细均匀，长短一致，净料使用率达到 80%以上。

5. 评分标准

比赛项目评价均包括职业素养与刀工拼摆 2 个方面，满分 100 分，职业素养占 20 分，技术占 75 分，时间占 5 分。

评分项目及分值	评分标准	扣分
职业素养(20分)	工作服穿戴整齐(5分)	
	按操作规程操作(5分)	
	原料清洗干净，工具摆放整齐，节约原料，清洁卫生(10分)	
菜品评分项目(80分)	操作规范(5分)	
	操作熟练(5分)	
	刀工整齐(5分)	
	造型美观(5分)	
	丝切的均匀一致，粗细均匀，长短一致(10分)	
	净料使用率达到标准(10分)	
	单拼码面(25分)	
	时间(5分)	
卫生(10分)		
总分		

6. 比赛要求

(1) 不迟到，比赛开始 15 分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(2) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时 2 分钟扣 1 分，不足 2 分钟的按照 2 分钟计算，若超时 10 分钟停止比赛。

(3) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。

(4) 技能室水电由教师负责开启、关闭；学生刀具统一发放，统一收起；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消比赛成绩。

食品雕刻基本功比赛项目

1. 规程、报名、料单负责老师：刘晓亮 比赛组织负责老师：李亮

2. 比赛地点：烹调一室第一场（检录：7:40 比赛 8:00—8:45）

3. 比赛用时：45 分钟

4. 比赛内容：

(1) 刀工基本功：比赛内容为圆球

具体要求为：

①选手一律使用现场提供的胡萝卜。

②要求圆球大小直径在 3-3.5 之间。

③要求圆球大小一致，表面光滑。

④成品用现场提供的平盘盛装送评。

(2) 造型创意基本功：四角花 10 朵

具体要求为：

② 选手一律使用现场提供的胡萝卜。

③ 10 朵四角花大小一致

④ 作品应能体现选手的刀工基本功和雕刻技巧

⑤ 花瓣厚薄一致，无残缺，无破裂

⑥ 摆放可以适当加以装饰，装饰品自带。

比赛要求

(1) 不迟到，比赛开始 15 分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(2) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时 5 分钟扣 1 分，不足 5 分钟的按照 5 分钟计算，若超时 10 分钟停止比赛。

(3) 选手所有比赛结束，举手报号。

(4) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。

(5) 技能室水电由教师负责开启、关闭；学生刀具统一发放，统一收起；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消比赛成。

(6) 自带的特殊用具、盛器餐具等不得带任何标识，选手在盘底作记号，以便赛后认领。

中式面点比赛项目

1. 规程、报名、料单负责教师：梁静 比赛组织负责老师：刘萍

2. 比赛地点：四楼面点室第二场（检录：9:00 比赛时间：9:15—10:55）

3. 比赛用时：100分钟， 时间可以套用

4. 比赛内容

(1) 基本功：每人200克面粉，下二十个面剂，擀十张边薄中间厚的圆皮，要求直径7cm左右。

(2) 花卷（不熟制）：每人250克面粉，200克面粉的面团，制作规定菊花卷、蝴蝶卷、西瓜卷；需要的南瓜泥、紫薯泥、可可粉、抹茶粉一律自备，严谨使用色素。每款花卷做2个即可。

(3) 状元饺：每人100克面粉，50克面粉调成面团，制作规定状元饺，每人制作8个。

5. 评分标准

项目（分值 100 分）	评分标准	扣分
状元饺（30 分）	大小均匀（10 分）	
	花边整齐均匀形状美观（10 分）	
	形状美观，摆放整齐（10 分）	
花卷（30 分）	层次均匀，大小均匀（10 分）	
	美观创新（10 分）	
	色泽鲜明（10 分）	
基本功（20 分）	直径 7 厘米，中间凸起（10 分）	
	大小均匀，厚薄一致，排列整齐（10 分）	
职业素养（20 分）	工作服穿戴整齐（5 分）	
	工具准备齐全（3 分）	
	原料清洗干净（2 分）	
	工具摆放整齐（3 分）	
	节约原料（3 分）	
	卫生及时清扫（4 分）	
总分		

6. 比赛要求

- （1）参赛选手穿好工作服，提前到比赛场地点名、抽号。
- （2）选手自备以下物品：白色平盘（7 寸）三个、不锈钢碗一个，量杯一个、刮板一个、擀面杖、毛巾、抹布等。（竹筷学校统一准备）
- （3）不得浪费原料，如有剩余，及时放回去。
- （4）选手所有比赛结束，举手报号。
- （5）操作时注意卫生要求和规范操作，如操作不规范、卫生不合格者，将酌情扣分。
- （6）按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时 5 分钟扣 1 分，不足 5 分钟的按照 5 分钟计算，
若超时 10 分钟停止比赛。

西餐基本功比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：张富玉
2. 比赛地点：二楼西餐室（检录：7:40 第一场：8:00-9:00 第二场：9:15-10:15 场次：比赛前一天提前抽签确定）
3. 比赛用时：60 分钟，胡萝卜橄榄加工 10 分钟，猪外脊为主料的西式主菜制作 50 分钟。
4. 比赛内容：

每位参赛选手应在规定时间内完成六个光滑面胡萝卜橄榄的加工及一道以猪外脊为主料的西式主菜的制作。

(1) 胡萝卜橄榄的加工：

具体要求：

- 1) 现场提供胡萝卜一个约 300 克；
- 2) 操作时间 10 分钟；(单独计时)
- 3) 橄榄要求是光滑均匀的橄榄型；
- 4) 胡萝卜橄榄长度 6 厘米，粗细 1.5 厘米；
- 5) 学校准备砧板用于切配，盘子用于盛装作品；
- 6) 自备工装、西餐刀、雕刻刀、尺子、储物盒、白色抹布、不锈钢盆等橄榄所需工具。

(2) 西式主菜——以猪外脊为主料：

具体要求：

- 1) 提供每位选手主配料：猪外脊 200 克、大土豆 1 个、白洋葱 1/4 个、胡萝卜 1/4 个、西芹 100 克、法香 1 朵。
 - 2) 提供基本香料和调料：迷迭香、百里香、盐、白胡椒粉、黑胡椒碎、大豆色拉油、黄油。
 - 3) 每个工作台提供用具：平底锅 2 个、少司锅 4 个、木铲 2 个、砧板共用，盘子每人一个。
 - 4) 同时可自备其他配菜、调料、香料，自备菜品所需的调味汁，但需现场加热和调味。
5. 评分标准：

职业素养评分项目(20分)			菜品评分项目(80分)	
职业素养 (20分)	10分	工作服穿戴整齐 (5分)	色 10分	自然清新、色泽纯正、 搭配和谐、光泽悦目
		工具准备齐全 (3分)		
		原料清洗干净 (2分)	形 10分	做工精美，形态自然 饱满、均匀形象生动
	任务完成后：			
	10分	工具摆放整齐 (3分)	器 10分	点缀恰当、主次分明 与名称吻合、与分量相当、与质地相配
		节约原料 (3分)		
卫生及时清扫 (4分)		香 10分	香味浓郁、嗅感明显	
			味 10分	浓淡恰当、味型分明、无异味
			质 10分	层次清晰与烹饪特点吻合
			创意 15分	作品有创新、工艺精湛
			卫生 5分	摆盘干净、无杂物

6. 比赛要求：

- (1) 原料：比赛所使用加工蔬菜橄榄的蔬菜和主菜的主料和常用调味品由学校准备，配菜及装饰原料和少司由参赛选手自行准备；
- (2) 餐具：比赛餐盘由学校提供。
- (3) 不得使用违犯食品安全法的食材、食品。
- (4) 允许提前进行装饰原料初步加工(需提前申报批准)，但不准将参赛成品带入比赛现场。
- (5) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时 5 分钟扣 1 分，不足 5 分钟的按

照 5 分钟计算。若超时 10 分钟停止比赛。

(6) 不迟到，比赛开始 15 分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(7) 选手所有比赛结束，举手报号。

(8) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。

(9) 技能室水电由教师负责开启、关闭；学生刀具统一收起；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消比赛成绩。

果酱盘饰设计比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：崔佳

2. 比赛地点：高一 8 班

3. 比赛时间：60 分钟（8:00--9:00）

4. 比赛内容：用果酱、巧克力酱、调味汁等可食用原料在盘子上绘制盘饰。作品造型不限，主题应健康、积极、向上。要求作品比例设计合理，色彩搭配美观。

备注：作品原料、盛器自备。（自己提前在盘子背面做好标记，比赛结束后方便找回自己的盘子）。

5、评分标准：

评价内容	评分标准	备注	
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐，干净（5分） 工作服穿戴不整齐不干净酌情扣分（最多不能超过5分）	作品实际分值由检测老师对学生的观感来评判作品。未完成或重做者不予计分。	
	工作台面干净，物品摆放整齐(5分) 工作台面不干净，物品摆放不整齐酌情扣分（最多不能超过5分）		
	任务完成后： 工具摆放整齐（3分） 工具摆放不整齐适当扣分（最多不能超过3分）		
	节约原料（3分） 浪费原料适当扣分（最多不能超过3分）		
	卫生及时清扫（4分） 卫生不及时清扫适当扣分（最多不能超过4分）		
	作品 (80分)		操作规范、熟练（20分） 操作不规范、不熟练酌情扣分
			操作过程符合卫生要求（10分） 操作过程不符合卫生要求酌情扣分
			成品造型美观，有创意创新，装盘具有一定艺术造型。（15分） 成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分
成品制作符合卫生标准。 10分 成品制作有不符合卫生标准。 5分			
装盘清洁卫生。 10分 装盘有不符合卫生标准酌情扣分。			
规定时间内完成作品。 10分 超时完成作品，视具体情况扣分			

6、比赛要求

(1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。

- (2) 自带原料品种、数量及其他物品按有关规定执行，并经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅自离开比赛现场。
- (4) 不得随意进入成品评判室，不准向评判人员打听比赛得分情况，不准在比赛场地周围围观。
- (5) 比赛中遇到特殊情况，必须及时报告现场评委，经允许方能进行处理，否则按规定扣分。
- (6) 参赛选手作品的原料、盛器及各种工具由选手自备。

调酒技能比赛项目：

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：孙伟
2. 比赛地点：调酒室
3. 比赛内容：摇和法，切酒
4. 比赛用时：7分钟/人
5. 评分标准

项目一、摇和法（60分）

青草蚺：配方：2/3oz绿薄荷、2/3oz白可可、2/3oz淡奶

装饰：红樱桃挂杯

载杯：鸡尾酒

方法：摇和法

标准要求（60分）	分值	得分	备注
仪容仪表整体印象	4		
分量正确（口味、颜色、出酒量、剩余酒量每项扣2分）	7		
选杯正确	4		
摇酒姿势正确 大方顺畅	10		
按调制程序制作（按先准备后操作，不能边操做边找原料）	6		
操作台应干净，无滴酒酒品（每滴酒1滴扣1分）	6		
操作卫生（持杯、拿取装饰物应卫生，否则每次扣1分）	6		
装饰物正确、美观	5		
出酒配杯垫	3		
原料、器具无碰倒、掉地	4		
操作完毕所有物品应归位（每差一项扣1分）	5		
得分：			

注：1) 规定款酒总分 60 分

2) 规定款酒准备、操作总时间为3分钟，每超15秒扣总分1分；超时1分钟停止比赛；

项目二、切酒 5 杯 10Z（40分）

评分标准（40分）		得分	备注
体 表 容 仪 整 洁 印 象	服装整洁1分（上衣、裤子、鞋、服装协调性）		
	熟练程度2分（一次性完成）		

	精神面貌1分（应精神饱满）		
	操作规范3分（握瓶姿势、持杯手法）		
	台面整洁3分（操作台及地面没有滴洒酒液）		
	每杯酒6分，5杯酒满分30分		
得分：			

注：1） 每款酒得分 6 分，五款酒满分 30 分，不允许使用量酒器；仪表仪容、整体印象满分 10 分。

2） 1 盎司按 28~30 毫升计，切准得分，超出或不足不得分。

3） 操作时间共 1 分钟，时间到后即停止操作，按实际操作内容评分。

6. 比赛要求

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。

参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

(3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；

(4) 不迟到，比赛开始 15 分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。

(5) 选手所有比赛结束，举手报号。

咖啡技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：曲聪聪

2. 比赛地点： 二楼咖啡室

3. 比赛用时： 5 分钟

4. 比赛内容：手冲咖啡制作

5. 评分标准：

第一项：咖啡器具及材料准备（10 分）		分值	得分
评价	按要求准备器具及材料 器具：滤杯、滤纸、细口壶、手动磨豆机或电动磨豆机、电子秤、秒表、咖啡杯。 材料：咖啡豆、水。	10 分	
第二项：技能操作（50 分）		分值	得分
评价	1、折滤纸（注意顺序手法）	6 分	
	2、先温热滤杯、滤纸及咖啡杯	6 分	
	3、研磨咖啡豆（注意刻度 3-3.5），2 平勺粉（15g），粉水比 1：15，倒入咖啡粉，轻拍平。电子秤归零。	7 分	
	4、“第一次注水”（注意水温）：从中间开始注入热水，注水量以“滴落 3~5 滴咖啡液”为准。	7 分	
	5、“闷蒸” 20-30 秒后，进行第二次注水，注水从中间开始，以绕圈的形式来浇注，最后收尾时要再绕回中心；注意水流速度，手的稳定性，以及绕圈始终沿一个方向。	10 分	

	6、具体绕几圈，以时间 90 秒 225 克/杯 量为准。	6 分	
	7、清理物品。	3 分	
	8、要求操作程序规范、操作手法熟练。	5 分	
第三项：制作效果：（15 分）		分值	得分
评价	成品是否达到标准：咖啡液看上去清澈光亮，无杂质。	15 分	
第四项：口味（15 分）		分值	得分
评价	检查咖啡口味是否合适：咖啡的口感苦、酸、醇味道比较适宜各种咖啡豆的口感，有较香的咖啡味道。	15 分	
第五项：综合评价（仪表及谈吐、现场表现）（10 分）		得分	
实得分：			

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

口布折花技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：金华
2. 比赛地点：五楼多功能厅
3. 比赛用时：10分钟
4. 比赛内容：餐巾折花

(1) 8种杯花（含6种折叠手法，区分主人位和副主任位，花型包含动物类、植物类及实物造型类）

(2) 6种盘花(造型不一)

所有花型在大瓷盘中折叠，根据杯花、盘花的要求，折叠好后的餐巾花放入对应的器具中。

5. 评分标准

项目	操作程序及标准	分值	扣分
准备 工作 (10分)	准备前，擦手。	2	
	水杯、餐盘摆放合理，应用方便。	3	
	拿取杯具规范。	5	
折叠 手法 (34分)	折叠手法正确、规范。	16	
	推折折皱大小均匀，符合花型要求。	5	
	折叠一次成型。	6	
	8种杯花包含6种手法	7	
花型	花型突出正、副主任位。	4	

项目	操作程序及标准	分值	扣分
造型 (28分)	巾花挺拔、造型美观、花型逼真。	14	
	花型观赏面朝向一致(面向评委方向)。	4	
	花型包含动物类、植物类及实物造型类	6	
操作 卫生 (18分)	操作手法卫生,不用口咬、下巴按穿。	6	
	手不触及杯口、杯的上部及餐盘中心部位。	8	
	拿杯手法正确(手拿杯柄或中下部)、卫生。	4	
仪表仪容 (10分)	着装校服,整洁、规范。	2	
	面部清洁、发型规范	2	
	声音清晰、礼貌	3	
	操作中注重礼貌	3	
合计		100	
操作时间: 分 秒 超时: 秒 扣分: 分			
物品落地、物品碰倒、物品遗漏件		扣分: 分	
实际得分			

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间,参赛选手必须在指定地点候赛。
- (3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分;每超时15秒扣1分,不足15秒的按照15秒计算。若超时2分钟停止比赛。
- (4) 准备时间2分钟。每超时15秒扣1分,不足15秒的按照15秒计算。
- (5) 比赛中物品落地扣5分/件,物品碰倒扣2分/件,物品遗漏件扣2分/件(扣总分)
- (6) 比赛结束,选手举手报告。

高二级部比赛项目

党史知识竞赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师:孙昊阳
2. 比赛用时:45分钟
3. 比赛地点:高一11班
4. 比赛形式及内容:
 - (1) 党史知识竞赛以试卷形式进行比赛,试卷考题分选择题、判断题、简答题,一共三项,考题范围是从1919至2021年有关中国共产党的历史。

- (2) 党史比赛内容，历史课本知识占比 70%，课后知识 30%。
- (3) 统一场地，不得携带任何资料，只带书写工具（笔等）。
- (4) 各班推选 2 名参赛选手进行比赛，提前十分钟入场，参赛选手座位号按抽签决定，从小号到大号依次就座。
- (5) 成绩计算：试卷得分即为最后得分。

5. 党史知识竞赛比赛评分标准

计分规则：采用百分制，考题分为选择题、判断题、简答题三项，满分为 100 分。

选择题：50 分，共 25 道小题，每小题 2 分。

判断题：30 分，共 15 道小题，每小题 2 分。

简答题：20 分，共 2 道小题，每小题 10 分。

6. 竞赛人员及教室安排

- (1) 监考人员：1 人
- (2) 试卷批阅人员：1 人
- (3) 考试教室一个
- (4) 答题时间结束后，选手统一交卷。

英语技能比赛项目

1、规程、报名、比赛组织负责老师：张青

2、比赛时间：8:00---11:00

3、比赛地点：高二. 11（准备室：三楼多媒体）

4、选手推荐：每班择优推荐选手

5、比赛内容：

(1) 自我介绍：1 分钟以内自我介绍。

(2) 主题演讲：3 分钟（包括自我介绍）主题演讲，自选积极向上主题，少于 2 分或者多于 3 分 30 秒酌情扣分。同时请选手在演讲时注意台下工作人员的示意：超出 3 分 30 秒时举红色牌提醒，须停止演讲。

(3) 参赛选手出场顺序按抽签决定，从小号到大号依次参加比赛。

(4) 成绩计算：评委成绩平均分为参赛选手的最终成绩。

6、英语演讲比赛评分标准

计分规则：采用百分制，按演讲内容、语言表达、流利程度、演讲技巧、仪表形象、时间把握、综合印象等七部分进行评分，满分为 100 分。

演讲内容：15 分。紧扣主题、充实生动、积极向上。

语言表达：20 分。语言规范，口齿清楚。

发音标准，语调自然 流利程度：15 分。脱稿演讲，口语自然流畅。

演讲技巧：20 分。表达生动，体态语言和表演技巧运用贴切。

仪表形象：10 分。衣着整洁得体，仪表大方。

时间把握：10 分。时间把握准确到位，时间控制在 3 分钟左右。

综合印象：10 分。由评委根据演讲选手的临场表现作出整体评价。

7、竞赛人员及教室安排

- (1) 计时人员：1 人
- (2) 计分录入负责人员：3 人
- (3) 准备室一个，比赛教室一个
- (4) 演讲结束后，选手可以到教室后方聆听。终场结束后，由评委点评比赛。

数学知识应用能力技能比赛项目

- 1、规程、报名、比赛组织负责教师：牟中森
2. 比赛时间：定时 1 小时
- 3、比赛地点：高二 12 班
- 4、比赛形式及内容：
 - (1) 比赛中草稿纸考场统一发放。
 - (2) 比赛时间为 60 分钟，满分为 100 分。
 - (3) 题型数量及比例：选择题约占 50%；填空题约占 20%；解答题约占 30%。
 - (4) 比赛按照中等职业学校数学教学大纲要求命题，结合教学进度，考查省编教材第二、三册，内容包括：直线与圆的方程、三角计算及其应用、常用逻辑用语、圆锥曲线，概率与统计初步。
 - (5) 比赛分为一个组别，按比例设奖。
5. 评分标准：（详见试题参考答案，满分 100 分）
6. 比赛要求：
 - (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一比赛。
 - (2) 严格按照考试纪律答题。候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。不得将任何电子通讯工具和翻译工具带入候赛室。

语文演讲比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：王晓强
2. 比赛时间：5 分钟/人
3. 比赛地点：高一 10 班（能播放音乐和 PPT）
4. 比赛形式及内容：
 - (1) 主题和内容：

以“成长中的感动”为主题，感悟成长过程中的正能量，抒发对党、国家、民族和家庭的热爱之情，弘扬和传承中华优秀传统文化。
 - (2) 形式和要求：

演讲要内容健康，语言平实，表达真情实感，时间限定在 5 分钟以内，要求脱稿比赛，内容清晰流畅，演讲者表达流利，仪表现得体，可根据个人演讲内容准备 PPT 和配乐。
5. 竞赛规则：
 - (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
 - (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。
6. 评分标准与评分细则：

评委坚持准确、客观、公正的原则，按照评分标准进行打分；比赛采取 100 分制，选手演讲结束后，由评委按照评分标准打分，统计出的平均分（保留小数点后 1 位），即为该选

手的最后得分。

评分项目	评分要点
演讲内容 (40分)	思想内容要紧紧围绕主题，观点正确、鲜明，内容充实、具体、感人。(20分)
	材料真实、典型、新颖，事迹感人，事例生动，体现时代精神。(10分)
	演讲结构严谨，文字简练流畅，构思巧妙，引人入胜。(10分)
语言表达 (30分)	普通话标准，语言规范，吐字清晰，声音洪亮圆润。(10分)
	演讲表达清楚，流畅，自然。(10分)
	语言技术处理得当，语速恰当，语气、语调、音量、节奏张弛有度。(10分)
形象风度 (10分)	精神饱满，恰当运用动作、表情等表达演讲主题。(10分)
综合效果 (20分)	着装得体、举止自然，端庄大方，有风度，富有感染力。(5分)
	演讲效果良好，能与听众产生共鸣，时间在5分钟以内。(5分)
	脱稿演讲(10分)

演示文稿创意设计与制作比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责教师：张峰
2. 比赛地点：微机室2
3. 比赛用时：2小时（提前20分钟在机房门口检录）
4. 比赛方式：比赛采取上机操作的方式。
5. 比赛内容与要求

(1) 根据比赛要求，使用提供的素材现场制作演示文稿，作品应突出主题，特色鲜明、美观大方，搭配合理。

(2) 为美化幻灯片，提倡对要使用的文本、图片、音视频等素材进行必要的加工处理。

(3) 作品需包含封面页、目录页、内容页和结束页，如果需要可以含有过渡页。

(4) 幻灯片中若包含其他媒体格式如视频Flash等，其自动播放时间不得超过总播放时间的30%。音频、视频等链接文件，必须连同演示文稿置于同一文件夹中。

(5) 制作完成后根据要求生成播放文件，播放时可以由播放者自己控制播放时间与进度。

(6) 参赛作品内容真实健康，不得在页面中显示或暗示真实身份。

6. 比赛提供的软件环境：

Windows 7(中文旗舰版)、Microsoft Office 2010(中文版)、Adobe Photoshop CS5(中文版)、会声会影 X5(中文版)、Cool Edit Pro 2.0、ACDSee 10(中文版)、WinRAR、美图秀秀等。

7. 其他要求

(1) 参赛学生应在计算机系统默认状态下制作，不许修改系统状态。

(2) 比赛中只能使用提供的素材，或者自己现场加工制作，不能挟带U盘、文稿等资

料。

- (3) 选手进入比赛场地后须保持安静，比赛前 10 分钟进行解压缩和浏览素材。
- (4) 比赛过程中如发生机器故障，需向裁判报告，由裁判确定延时时间。
- (5) 比赛结束后，参赛选手应及时存盘，关闭所有打开的程序窗口，提交作品文件“参赛号.pptx”，但不要关闭计算机。

8. 评分标准：

项目	评分标准	分值(分)
整体效果	1. 幻灯片数量在 10 张以上；	20
	2. 幻灯片自动播放在 3 分钟以内；	
	3. 自动播放背景音乐；不自动播放扣 3 分，背景音乐不连续扣 3 分。	
标题页与索引页	标题页有标题，设计合理，不自动播放（自动播放扣 3 分）；	20
	索引页布局美观合理，不自动播放（自动播放扣 3 分）；	
	索引页有四个超链接按钮，每少 1 个扣 2 分；	
	索引页内四个超链接的链接正确。	
其他专题页	1. 各专题页中各幻灯片美观合理，4 分；专题内幻灯片没有自动播放扣 2 分；	40
	2. 每个专题至少有 2 张使用动画，每张设置动画在 2 个以上，并且播放顺序合理，4 分；	(10/专题) 20
	3. 各专题有返回索引页的超链接，2 分。	
创意与美工	1. 整体界面美观（包括模版设计、版式安排、色彩搭配等），布局合理，层次分明，模版及版式设计生动活泼，富有新意，总体视觉效果好；	20
	2. 整体风格立意新颖，构思独特，设计巧妙，具有想象力和表现力。	
合计		100

中餐热菜比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：王峻
2. 比赛地点：烹调三室
3. 比赛用时：参赛选手在90分钟内完成三个菜品的制作
4. 比赛内容：

(1) 基本功作品炒青椒土豆丝（时间15分钟）：

- ①选手一律使用现场提供的带皮土豆2个（约350克）、青椒1个（约50克）。
- ②土豆去皮只能使用菜刀。
- ③成品净重重量不低于300克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为0.2×0.2厘米。

(2)规定作品：油爆鱿鱼花(时间20分钟)

烹调方法:油爆。味型:咸鲜味。

风味特点:形似麦穗，大小均匀，脆嫩爽口，芡包主料，亮油包芡。

操作关键:

① 将葱、蒜苗切成1cm长的段；将鱿鱼洗净，打麦穗花刀，切成6cm长、2.5cm宽的条。

切鱿鱼花时，刀距要均匀，深度要一致。

②将料酒、精盐、味精、清汤（清水）、湿淀粉加入碗内兑成调味汁，在碗内兑调味汁时要注意淀粉和清汤（清水）的比例。

(3)自选菜品（时间55分钟）：参赛选手自主设计制作一道热菜。现场提供鸡胸肉2块、油、盐、味精、淀粉、料酒、酱油、糖、芒果汁等原材料，其他主料、辅料、调料选手自备；烹调方法以热菜烹调方法，作品应体现选手的刀工技术和烹调技巧，注重实用，有一定创新意识，菜品盛器自备（提前在盘子背面做好标记，比赛结束展示后方便找回盘子），菜品份量做6人份（各吃菜品做3份），自选菜品原料可场外加工，加热成菜必须在场内完成。

(4)备注：参赛选手使用现场提供的原料：土豆2个（约350g）、青椒1个（约50g），鱿鱼片2个，水发木耳，葱、蒜苗等，规定菜品盛器一律使用个人实训时的直径为23cm的平盘（每个参赛选手准备2个盘子，自己提前在盘子背面做好标记，比赛结束展示后方便找回自己的盘子）。

(5)原材料使用率最低为80%，使用率低于80%将扣分。

5. 评分标准：前场评分与后场评分相结合

评分项目及分值评分标准 扣分

(1) 职业素养(20分)

A:操作姿势正确及操作规范（5分）

B:工作服洁净、穿戴整齐（5分）

C:赛场纪律、安全、卫生（5分）

D:节约合理使用原料，原材料使用率（80%）（5分）

(2) 菜品评分项目 （80分）

A:观感（粗细均匀、尺寸对、色泽佳、汁芡准、造型美、无连刀现象）（20分）

B:味道（口味正、无异味）（15分）

C:质感（火候恰当、口感佳）（15分）

D:自选菜品的创新实用性（25分）

E:操作时间（5分，超时2分钟扣1分，不足2分钟按2分钟计算）

6. 比赛要求:

(1) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装（工作服、帽子、围裙）穿戴不整齐、不符合标准的取消选手比赛资格。

(2) 按规定时间完成比赛所有项目（包含清扫卫生）。提前完成不加分；每超时2分钟扣1分，不足2分钟的按照1分钟计算。若总用时超时15分钟停止比赛，所有热菜比赛项目成

绩无效。

(3) 所有比赛选手到实训楼一楼门厅抽取自己的场次、参赛号码，过时未抽取号码的选手作自动弃赛处理；选手比赛时按照抽取的号码在自己的墩位和灶位进行操作，私自调换操作位置、占用他人操作位置、私换其他选手原料的取消比赛资格

(4) 选手所有菜品制作结束，举手报号。

(5) 做好案台的卫生清洁工作，能按要求进行原料切配，及时清理杂物。

(6) 技能室水电气由教师负责开启、关闭；比赛当天不进行刀具的领取和存放，学生刀具由班主任提前领出，统一发放、统一收起暂时保存；学生比赛前教师进行相应的安全教育；对违反操作规程，造成安全隐患的学生停止其比赛，进行教育，取消其比赛资格。

(7) 比赛现场服从裁判和老师的管理，否则取消比赛资格。(8) 取消比赛资格的选手的所有热菜比赛项目成绩无效。

冷菜拼摆比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：刘晓亮

2. 比赛地点：烹调二室

3. 比赛用时：55 分钟

4. 比赛内容：

(1) 基本功：比赛内容为剞切蓑衣花刀（兰花刀）

具体要求为：

② 选手一律使用现场提供的小黄瓜 2 根（每根长度约 10 厘米）。

②加工时间 5 分钟，成型自然拉开长度不小于 18 厘米，完整无断开。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的平盘盛装送评。

(2) 自选作品：比赛内容为造型工艺冷拼

具体要求为：

① 时间 50 分钟，选料应在 6 种以上。盛装餐具自备，要求不大于 30 厘米的平盘。

② 作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用化学胶水黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行。

⑥现场提供心里美萝卜半个、青萝卜半根、白萝卜半根、胡萝卜 1 根、黄瓜 1 根、盐方火腿（雨润）1 个，豆腐干半块，鸡肠 1 根，皮蛋肠半根。所需其他原料自备。

5. 评分标准

评分项目及分值（100 分）	评分标准	扣 分
职业素养	切配过程（操作流程规范、刀功熟练、原料使用合理）（10 分）	

(20分) 前场评分	拼摆过程(操作流程合理、拼摆技法使用得当、使用模具不超过1种)(5分)	
	安全卫生(食品防止二次污染措施得当、操作现场整洁、餐、炊、用具清洁、个人卫生符合要求)(2分)	
	赛场纪律(服从指挥、不作弊)(3分)	
基本功评分项目 (30分)	刀工(成品不断裂、刀距相等)(10分)	
	角度(角度正确、深浅合适)(5分)	
	长度(成品自然拉开不低于18厘米)(10分)	
	卫生(盘面清洁、无污迹)(5分)	
自选作品评分标准 (50分)	用料(原料使用不少于规定的6种、搭配得当)(10分)	
	观感(形态美观、色泽佳、点缀得当、拼摆整齐)(15分)	
	刀工(刀面光、无连刀现象、薄厚均匀)(15分)	
	卫生(5分)	
其他(作品主题恰当,实用性强)(5分)		
总分		

6. 比赛要求

- (1) 不迟到, 比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。
- (2) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分; 每超时5分钟扣1分, 不足5分钟的按照5分钟计算, 若超时10分钟停止比赛。
- (3) 选手所有比赛结束, 举手报号。
- (4) 做好案台的卫生清洁工作, 能按要求进行原料切配, 及时清理杂物。
- (5) 技能室水电由教师负责开启、关闭; 学生刀具统一发放, 统一收起; 学生比赛前教师进行相应的安全教育; 对违反操作规程, 造成安全隐患的学生停止其比赛, 进行教育, 取消比赛成。
- (6) 自带的特殊用具、盛器餐具等不得带任何标识, 选手在盘底作记号, 以便赛后认领。

食品雕刻比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师: 李亮
2. 比赛地点: 烹调一室(第二场9:00---10:30)
3. 比赛用时: 90分钟。
4. 比赛内容:
 - (1) 选手使用现场提供的1个心里美萝卜、胡萝卜3根、青萝卜2根、白萝卜2根, 制作一款高度不低于30厘米的雕刻作品。
 - (2) 作品造型不限, 主题应健康、积极、向上。
 - (3) 作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。
 - (4) 作品盛器自备。
5. 评分标准:

评分项目及分值 100分	评分标准	扣分
职业素养(35分)	工作服穿戴整齐(5分)	

前场评分	工具准备齐全 (3分)	
	原料清洗干净 (2分)	
	工具摆放整齐 (3分)	
	节约原料 (18分)	
	卫生及时清扫 (4分)	
操作流程 (30分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范 (15分)	
	加工合理, 用料得当, 原料的个性特点与技法巧妙结合 (15分)	
作品质量 (35分)	技法得当, 刀纹清晰, 造型美观。 (15分)	
	设计合理, 创意突出, 适合推广。 (15分)	
	综合印象 (5分)	
总分		

6. 比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场, 穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证, 迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 在规定比赛时间内, 不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (3) 不得浪费原料, 厉行节约。
- (4) 比赛中遇到特殊情况, 必须及时报告现场评委, 经允许方能进行处理, 否则按规定扣分。

西餐热菜技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师: 薄明珍
2. 比赛地点: 四楼西餐室
3. 比赛用时: 90 分钟
4. 比赛项目:
 - (1) 鸡肉卷 (头盘形式)
 - (2) 以带猪肉为主料菜品 (主菜形式)

每位参赛队员应在规定时间内完成每项西式菜品的制作。要求为每道菜品一人量, 每道菜一份, 要保证新鲜和卫生。

5. 比赛厨房用具: (学校提供)

西式炉灶 (炉头)、平扒炉、烤箱、炸锅、塑料砧板、案桌、冰箱、平底锅等。

比赛现场提供:

主料: 猪外脊每人 250 克, 鸡脯肉每人 250 克。——学校提供

调料: 盐、白胡椒粉、糖、调和油、橄榄油、白葡萄酒。——学校提供

配菜: 土豆、芦笋、圣女果、西蓝花、彩椒、蘑菇、胡萝卜。——学校提供

注明: 学生可以自备配菜和调味品。

6. 评分标准:

评分项目及分值	评分标准	扣分
---------	------	----

职业素养(20分) 个人卫生 不合格、工作台面 脏乱及违纪的不予计分。	工作服穿戴整齐 (5分)	
	工具准备齐全 (3分)	
	原料清洗干净 (2分)	
	工具摆放整齐 (3分)	
	节约原料 (3分)	
	卫生及时清扫 (4分)	
菜品评分项目 (80分)	色 5分 (自然清新色泽纯正、搭配和谐 光泽悦目)	
	形 10分 (做工精美、形态自然饱满、均匀形象生动、点缀恰当、主次分明)	
	器 5分 (与名称吻合、与分量相当、与质地相配)	
	香 5分 (香味浓郁、嗅感明显)	
	味 30分 (浓淡恰当、味型分明、无异味)	
	质 5分 (层次清晰与烹饪特点吻合)	
	创意 15分 (作品有创新、工艺精湛)	
	卫生 5分 (摆盘干净、无杂物)	
总分		

中式面点比赛项目

1. 规程、报名、料单负责老师：顾欢 比赛组织负责老师：梁静

2. 比赛地点：三楼面点室

3. 比赛用时：150分钟

4. 比赛内容：

(1) 提褶包：现场提供五得利面粉 250克，下 10个剂，其中 5个制皮，5个为馅。要求形状美观，大小一致，每个包子不少于 18褶。成品出 5个，装入白盘。

(2) 抻面：现场提供五得利面粉 300克，面粉调成面团，盐、碱自取，抻至 8扣左右。出丝用的面粉，另备。装盘时附上剩余的面头。

(3) 自选酥点：现场提供五得利面粉 500克、起酥油 130克、豆沙馅 200克。要求熟制，成品色白酥香，酥层清晰，造型美观。成品出 8个，装入白盘。

5. 评分标准：考试项目评价均包括职业素养与作品 2个方面，满分为 100分。其中，职业素养占 20%，作品占 80%。

评价内容	评分标准	备注
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐，干净 (5分)	作品 实际分值 由检测老师 对学生的观感来 评判作品。
	工作服穿戴不整齐不干净扣酌情扣分 (最多不能超过5分)	
	工作台面干净，物品摆放整齐 (5分)	
	工作台面不干净，物品摆放不整齐扣酌情扣分 (最多不能超过5分)	
	任务完成后： 工具摆放整齐 (3分)	
	工具摆放不整齐适当扣分 (最多不能超过3分)	
	节约原料 (3分)	

	浪费原料适当扣分（最多不能超过3分）	未完成或重做者不予计分。
	卫生及时清扫（4分） 卫生不及时清扫适当扣分（最多不能超过4分）	
作品 (80分)	操作规范、熟练（20分） 操作不规范、不熟练酌情扣分	
	操作过程符合卫生要求（10分） 操作过程不符合卫生要求酌情扣分	
	成品造型美观，个头均匀，装盘具有一定艺术造型。（15分） 成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分	
	成品制作符合卫生标准。 10分 成品制作有不符合卫生标准。 5分	
	装盘清洁卫生。 10分 装盘有不符合卫生标准酌情扣分。	
	规定时间内完成作品。 10分 超时完成作品，视具体情况扣分	

6. 比赛要求：

- (1) 参赛选手穿好工作服，提前到比赛地点点名、抽号。
- (2) 选手自备以下物品：不锈钢碗一个，量杯一个、刮板一个、擀面杖、毛巾、抹布等。（竹篾学校统一准备）
- (3) 不得浪费原料，如有剩余，及时放回去。
- (4) 选手所有比赛结束，举手报号。
- (5) 操作时注意卫生要求和规范操作，如操作不规范、卫生不合格要求将酌情扣分。
- (6) 提前完成比赛项目不加分；每超时5分钟扣1分，不足5分钟的按照5分钟计算。若超时10分钟停止比赛。

西式面点比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：吴杜娟
2. 比赛地点：四楼西点室第一场次（7:30 检录，比赛 8:00—9:00）
3. 比赛用时：60 分钟
4. 比赛内容：

(1) 自选品种：慕斯类、起酥类、蛋糕类、芝士类、派塔类

(2) 要求：①自选品种具有食用性、创新性、艺术性、技术性 & 社会认可性；色泽纯正、层酥清晰、质地松软、形态规范、图案搭配美观、含有丰富的营养价值。②面包面团、蛋糕坯可以场外加工，其他制作工艺必须现场操作。③每位参赛选手在规定的时间内制作自选品种，均需制作一份 10 人量送评委室评分，另备尝碟供评委品尝。

评分项目及分值	评分标准	扣 分
职业素养(20分)	工作服穿戴整齐(5分)	

前场评分	工具准备齐全 (3分)	
	原料清洗干净 (2分)	
	工具摆放整齐 (3分)	
	节约原料 (3分)	
	卫生及时清扫 (4分)	
操作流程 (30分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范 (15分)	
	加工合理, 用料得当, 原料的个性特点与技法巧妙结合 (15分)	
作品质量 (50分)	在规定时间内完成菜品, 造型美观。 (15分)	
	设计合理, 创意突出, 适合推广。 (25分)	
	综合印象 (10分)	
总分		

5、比赛要求

(1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场, 穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证, 迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。

(2) 自带原料品种、数量及其他物品按有关规定执行, 并经现场评委检查允许, 方可带进比赛场地。

(3) 在规定比赛时间内, 不经监考人员批准不得擅自离开比赛现场。

(4) 不得随意进入成品评判室, 不准向评判人员打听比赛得分情况, 不准在比赛场地周围围观。

(5) 比赛中遇到特殊情况, 必须及时报告现场评委, 经允许方能进行处理, 否则按规定扣分。

(6) 参赛选手作品的原料、盛器及各种刀具、工具由选手自备。

韩式裱花比赛项目

1. 规程、报名、料单负责老师: 曹金金 比赛组织负责老师: 曲葭

2. 比赛地点: 高二 14 班

3. 比赛用时: 120 分钟

4. 比赛内容:

(1) 基本功: 选手使用现场提供的 250 克豆沙, 植脂奶油, 食用色素, 制作 3 朵玫瑰花。

(2) 自选作品: 现场提供豆沙, 作品造型不限, 主题应健康、积极、向上 (如花卉、婚庆、生日、派对、商务、周年纪念 6 个主题任选一种)。

(3) 作品使用的蛋糕假胚不得暴露于表面。

(4) 作品盛器自备。

5. 评分标准:

评分项目及分值 100 分	评分标准	扣分
职业素养 (20 分)	工作服穿戴整齐 (5 分)	

前场评分	工具准备齐全 (3 分)	
	原料干净 (2 分)	
	工具摆放整齐 (3 分)	
	节约原料 (3 分)	
	卫生及时清扫 (4 分)	
操作流程 (30 分)	技法得当, 动作娴熟, 流程合理, 操作安全、规范 (15 分)	
	作品贴合主题, 贴近生活, 命名准确, 造型自然大方 (15 分)	
作品质量 (50 分)	设计新颖巧妙, 手法熟练细腻。 (15 分)	
	装饰美观独特, 富有创新性, 适合推广。 (25 分)	
	综合印象 (10 分)	
总分		

6. 比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场, 穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证, 迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 原料统一发放, 其他装饰物及辅助工具须经现场评委检查允许, 方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内, 不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (4) 参赛选手作品的盛器、各种刀具、工具由选手自备。
- (5) 比赛中参赛选手自觉遵守比赛纪律, 服从监考老师管理。

调酒比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师: 孙伟
 2. 比赛内容: 自创鸡尾酒制作 看图识酒
 3. 比赛地点: 调酒室
 4. 比赛用时: 11分钟/人
 5. 评分标准
- 项目一、创意款调酒 (60分)

标准 要求 (60 分)	分值	扣分	备注
配方符合配制原则	5		
分量正确	4		
选杯合理	4		
调制方法正确,	4		
摇和力度、时间	4		
按调制程序制作	3		
操作台应干净, 无滴酒酒品	4		
操作卫生	3		
装饰物选用合理正确、美观	4		
原料、器具无碰倒、掉地	5		

自创酒推广性	5		
自创酒寓意与名称相符	5		
自创酒配方新颖	8		
操作完毕所有物品应归位	2		
自创酒如采用传统配方不得分			
花式调酒（根据难度、音乐合拍、流畅性分三档最多在总分外加 10 分）	10		
操作时间：8 分钟			
得分：_____			

注：1. 自创鸡尾酒总分60分；

2. 自创鸡尾酒准备3分钟、操作时间为8分钟，满时即刻停止比赛；

项目二、认识酒水（40分）

认酒评分表（40分）				
评分项目	分数	得分		
准确	30			
仪容仪表	10			
合计				

注：选择 5 款酒每款 6 分，分别说出中文名称、类别、产地 时间总共 2 分钟
仪容仪表 说话清楚、仪态自然大方。

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。
- (3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；
- (4) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。
- (5) 选手所有比赛结束，举手报号。

咖啡专业技能项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：曲聪聪
2. 比赛地点：二楼咖啡室
3. 比赛用时：15 分钟
4. 比赛内容：卡布奇诺咖啡；创意咖啡制作
5. 评分标准：

第一项：职业素养（10 分）		分值	得分
评价	1、着装规范，佩戴围裙	2 分	
	2、用具准备齐全，分类放置	2 分	
	3、仪容仪表符合职业要求	2 分	
	4、礼貌问候，微笑服务	2 分	
	5、操作卫生，节约原料	2 分	
第二项：卡布奇诺咖啡制作（50 分）		分值	得分
评价	1、基底咖啡萃取效果	5 分	

	2、奶泡打发程序规范	5分	
	3、制作标准卡布奇诺（黄金圈比例适中、奶泡细腻饱满）	5分	
	4、制作咖啡裱花、拉花（花型不限、图案美观清晰），根据花型图案的难易程度加分。	5-10分	
	5、装饰配料搭配健康合理	3分	
	6、咖啡出品美观度、视觉效果	5分	
	7、咖啡杯容量规范、干净整洁	3分	
	8、口感效果	5分	
	9、推销亮点阐述	3分	
	10、操作熟练程度	3分	
	11、操作卫生、台面干净整洁	3分	

第三项：创意咖啡制作过程（10分）		分值	得分
评价	1、咖啡萃取器具准备充分（准备萃取用具，配套磨豆机）	2分	
	2、咖啡萃取过程规范	2分	
	3、创意物品按要求准备	2分	
	4、操作熟练程度	2分	
	5、操作卫生、台面干净整洁	2分	
第四项：创意咖啡整体印象（25分）		分值	得分
评价	1、口感效果	3分	
	2、原料搭配是否比例合适	3分	
	3、美观度	4分	
	4、成本核算	3分	
	5、是否易于推销	3分	
	6、创意说明书及创意特点解释	5分	
	7、总体效果	4分	
第五项：综合评价（仪表及谈吐、现场表现）（5分）		得分	
操作时间：15分钟超时停止比赛			
备注：1. 卡布奇诺咖啡裱花图案设计可以借助咖啡油脂，焦糖酱，巧克力酱，抹茶粉等辅料构图。 2. 创意咖啡要求至少含一份基底咖啡及三种以上（含三种）不含酒精的辅料。否则创意咖啡项目不得分。			
实得分：			

6. 比赛要求：

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

中餐宴会摆台技能比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：尉志敏

2. 比赛内容：中餐宴会摆台

3. 比赛地点：五楼多功能厅

4. 比赛用时：18分钟/人

要求：铺台布、花瓶、摆放接碟、汤碗、汤勺、味碟、筷架、筷子、钢勺、牙签、红酒杯、白酒杯、饮料杯、餐巾折花、公用餐具、菜单、桌号牌、拉椅定位。

5. 评分标准

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
仪容仪表 (4分)	规范着装制服。发型符合职业要求。	2		
	面部清爽，面带微笑。	2		
台布 (5分)	可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。	2		
	拉开主人位餐椅，在主人位铺台布。	1		
	台布正面朝上，定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。	2		
餐碟定位 (12分)	从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。	5		
	餐碟边距桌沿1.5厘米。	5		
	拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞	2		
汤碗、汤勺、味碟 (10分)	汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点。	5		
	汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。	5		
筷架、席面更、筷子、牙签 (12分)	筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。	4		
	席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。	4		
	筷套正面朝上。	2		
	牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。	2		
葡萄酒杯、白酒杯、水杯	葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。	3		
	白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒	10		

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
(14分)	杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，			
	摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。	1		
餐巾折花 (18分)	花型突出正、副主人位，整体协调；	1		
	有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）；	1		
	巾花观赏面向客人（主人位除外）；	1		
	巾花种类丰富、款式新颖；	4		
	巾花挺拔、造型美观、花型逼真；	4		
	操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。	2		
	折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。	3		
	手不触及杯口及杯的上部。	2		
公用餐具 (4分)	公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。	2		
	先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。	2		
菜单、花盆和桌号牌 (4分)	花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。	2		
	菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。			
拉椅定位 (5分)	拉椅：从第一主宾位开始，顺时针方向进行。			
	定位：座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。			
托盘 (6分)	用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。			
	托送自如、灵活。			
	起托、落托动作规范。			
综合印象 (6分)	台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。			
	操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。			
合计				

项目	操作程序及标准	分值	扣分	得分
操作时间： 分 秒 超时： 秒, 扣分： 分				
物品掉落： 件, 物品碰倒、物品遗漏： 件, 扣分： 分				
实际得分：				

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。
参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。
- (3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时15秒扣1分，不足15秒的按照15秒计算。若超时2分钟停止比赛。
- (4) 准备时间2分钟。
- (5) 比赛中物品落地扣5分/件，物品碰倒扣2分/件，物品遗漏扣2分/件（扣总分）。
- (6) 比赛结束，选手举手报告。

高三级部比赛项目

英语技能比赛项目

1、规程、报名、比赛组织负责老师：王钦世

2、比赛时间：8:00---11:00

3、比赛地点：高三. 11（准备室：三楼多媒体）

4、选手推荐：每班择优推荐选手

5、比赛内容：

(1) 自我介绍：1分钟以内自我介绍。

(2) 主题演讲：3分钟（包括自我介绍）主题演讲，自选积极向上主题，少于2分或者多于3分30秒酌情扣分。同时请选手在演讲时注意台下工作人员的示意：超出3分30秒时举红色牌提醒，须停止演讲。

(3) 参赛选手出场顺序按抽签决定，从小号到大号依次参加比赛。

(4) 成绩计算：评委成绩平均分为参赛选手的最终成绩。

6、英语演讲比赛评分标准

计分规则：采用百分制，按演讲内容、语言表达、流利程度、演讲技巧、仪表形象、时间把握、综合印象等七部分进行评分，满分为100分。

演讲内容：15分。紧扣主题、充实生动、积极向上。

语言表达：20分。语言规范，口齿清楚。

发音标准，语调自然 流利程度：15分。脱稿演讲，口语自然流畅。

演讲技巧：20分。表达生动，体态语言和表演技巧运用贴切。

仪表形象：10分。衣着整洁得体，仪表大方。

时间把握：10分。时间把握准确到位，时间控制在3分钟左右。

综合印象：10分。由评委根据演讲选手的临场表现作出整体评价。

7、竞赛人员及教室安排

- (1) 计时人员：1人
- (2) 计分录入负责人员：3人
- (3) 准备室一个，比赛教室一个
- (4) 演讲结束后，选手可以到教室后方聆听。终场结束后，由评委点评比赛。

语文演讲比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织负责老师：王晓强

2. 比赛时间：5分钟/人

3. 比赛地点：高一10班（能播放音乐和PPT）

4. 比赛形式及内容：

(1) 主题和内容：

以“成长中的感动”为主题，感悟成长过程中的正能量，抒发对党、国家、民族和家庭的热爱之情，弘扬和传承中华优秀传统文化。

(2) 形式和要求：

演讲要内容健康，语言平实，表达真情实感，时间限定在5分钟以内，要求脱稿比赛，内容清晰流畅，演讲者表达流利，仪表得体，可根据个人演讲内容准备PPT和配乐。

5. 竞赛规则：

(1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。

(2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。

6. 评分标准与评分细则：

评委坚持准确、客观、公正的原则，按照评分标准进行打分；比赛采取100分制，选手演讲结束后，由评委按照评分标准打分，统计出的平均分（保留小数点后1位），即为该选手的最后得分。

评分项目	评分要点
演讲内容 (40分)	思想内容要紧紧围绕主题，观点正确、鲜明，内容充实、具体、感人。（20分）
	材料真实、典型、新颖，事迹感人，事例生动，体现时代精神。（10分）
	演讲结构严谨，文字简练流畅，构思巧妙，引人入胜。（10分）
语言表达 (30分)	普通话标准，语言规范，吐字清晰，声音洪亮圆润。（10分）
	演讲表达清楚，流畅，自然。（10分）
	语言技术处理得当，语速恰当，语气、语调、音量、节奏张弛有度。（10分）
形象风度 (10分)	精神饱满，恰当运用动作、表情等表达演讲主题。（10分）
综合效果	着装得体、举止自然，端庄大方，有风度，富有感染力。（5分）

(20分)	演讲效果良好，能与听众产生共鸣，时间在5分钟以内。（5分）
	脱稿演讲(10分)

高三西餐热菜比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：李天钟
2. 比赛地点：三楼西餐室
3. 比赛用时：90分钟（第一场8:00---9:30；第二场9:40---11:10）
4. 比赛内容：自选菜

- (1) 热头盘：（一份）
- (2) 西式主菜：（一份）

每位参赛选手应在90分钟内完成2个自选菜品制作。

具体要求

- (1) 选手根据自己菜品设计自备主料。
- (2) 学校提供的配菜原料品种：西兰花、杏鲍菇、水萝卜、土豆、芦笋、手指胡萝卜。
- (3) 学校提供酱汁：南瓜汁、西兰花汁、黑椒汁、黑醋汁、红菜头汁。
- (4) 每个工作台提供用具：平底锅1个、少司锅1个、漏筐1个、木铲1个、扒铲1个
- (5) 选手可自备其他配菜、调料、香料，自备菜品所需的调味汁，但需现场加热和调味。

5. 评分标准：

职业素养评分项目(20分)			菜品评分项目(80分)	
职业 素养 (20 分)	10分	工作服穿戴整齐 (5分)	色 10分	自然清新色泽纯正、 搭配和谐 光泽悦目
		工具准备齐全 (3分)		
		原料清洗干净 (2分)	形 10分	做工精美 形态自然 饱满、均匀形象生动
	10分	任务完成后：	器 10分	点缀恰当、主次分明 与名称吻合、与分量相 当、与质地相配
		工具摆放整齐 (3分)		
		节约原料 (3分)		
		卫生及时清扫 (4分)	香 10分	香味浓郁 嗅感明显
			味 10分	浓淡恰当、味型分明 无异味
			质 10分	层次清晰与烹饪特点吻 合
			创意 15分	作品有创新、工艺精湛
		卫生 5分	摆盘干净、无杂物	

中式面点比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：顾欢

2. 比赛地点：二楼面点室

3. 比赛用时：150 分钟

4. 比赛内容：

(1) 提褶包：现场提供五得利面粉 250 克，下 10 个剂，其中 5 个制皮，5 个为馅。要求形状美观，大小一致，每个包子不少于 18 褶。成品出 5 个，装入白盘。

(2) 抻面：现场提供五得利面粉 300 克，面粉调成面团，盐、碱自取，抻至 8 扣左右。出丝用的面粉，另备。装盘时附上剩余的面头。

(3) 自选酥点：现场提供五得利面粉 500 克、起酥油 130 克、豆沙馅 200 克。要求熟制，成品色白酥香，酥层清晰，造型美观。成品出 8 个，装入白盘。

5. 评分标准：考试项目评价均包括职业素养与作品 2 个方面，满分为 100 分。其中，职业素养占 20%，作品占 80%。

评价内容	评分标准	备注	
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐，干净（5分） 工作服穿戴不整齐不干净酌情扣分（最多不能超过5分）	作品 实际分值 由检测老 师对学生的 观感来 评判作品。 未完成或 重做者不 予计分。	
	工作台面干净，物品摆放整齐(5分) 工作台面不干净，物品摆放不整齐酌情扣分（最多不能超过5分）		
	任务完成后： 工具摆放整齐（3分） 工具摆放不整齐适当扣分（最多不能超过3分）		
	节约原料（3分） 浪费原料适当扣分（最多不能超过3分）		
	卫生及时清扫（4分） 卫生不及时清扫适当扣分（最多不能超过4分）		
	作品 (80分)		操作规范、熟练（20分） 操作不规范、不熟练酌情扣分
			操作过程符合卫生要求（10分） 操作过程不符合卫生要求酌情扣分
成品造型美观，个头均匀，装盘具有一定艺术造型。（15分） 成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分			
成品制作符合卫生标准。 10分 成品制作有不符合卫生标准。 5分			
装盘清洁卫生。 10分 装盘有不符合卫生标准酌情扣分。			
规定时间内完成作品。 10分 超时完成作品，视具体情况扣分			

6. 比赛要求：

(1) 参赛选手穿好工作服，提前到比赛地点名、抽号。

- (2) 选手自备以下物品：不锈钢碗一个，量杯一个、刮板一个、擀面杖、毛巾、抹布等。（竹篾学校统一准备）
- (3) 不得浪费原料，如有剩余，及时放回去。
- (4) 选手所有比赛结束，举手报号。
- (5) 操作时注意卫生要求和规范操作，如操作不规范、卫生不合格要求将酌情扣分。
- (6) 提前完成比赛项目不加分；每超时5分钟扣1分，不足5分钟的按照5分钟计算。若超时10分钟停止比赛。

韩式裱花比赛项目

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责老师：曹金金
2. 比赛地点：高二 13 班
3. 比赛用时：120 分钟
4. 比赛内容：
 - (1) 基本功：选手使用现场提供的 250 克豆沙，植脂奶油，食用色素，制作 3 朵玫瑰花。
 - (2) 自选作品：现场提供豆沙，作品造型不限，主题应健康、积极、向上（如花卉、婚庆、生日、派对、商务、周年纪念 6 个主题任选一种）。
 - (3) 作品使用的蛋糕假胚不得暴露于表面。
 - (4) 作品盛器自备。
5. 评分标准：

评分项目及分值 100 分	评分标准	扣分
职业素养(20分) 前场评分	工作服穿戴整齐(5分)	
	工具准备齐全(3分)	
	原料干净(2分)	
	工具摆放整齐(3分)	
	节约原料(3分)	
	卫生及时清扫(4分)	
操作流程(30分)	技法得当，动作娴熟，流程合理，操作安全、规范(15分)	
	作品贴合主题，贴近生活，命名准确，造型自然大方(15分)	
作品质量(50分)	设计新颖巧妙，手法熟练细腻。(15分)	
	装饰美观独特，富有创新性，适合推广。(25分)	
	综合印象(10分)	
总分		

7. 比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到

15分钟视为自行放弃比赛。

- (2) 原料统一发放，其他装饰物及辅助工具须经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (4) 参赛选手作品的盛器、各种刀具、工具由选手自备。
- (5) 比赛中参赛选手自觉遵守比赛纪律，服从监考老师管理。

兼报比赛项目（只计个人成绩不计班级总分）

茶艺专业技能比赛项目（高一、高二、高三）

1. 规程、报名、比赛组织、料单负责教师：王鸿
2. 比赛地点：大茶艺室
3. 比赛用时：2小时
4. 比赛内容：自选茶艺冲泡方法
5. 评分标准

序号	项目	分值	要求和评分标准	考核要求及评分标准	扣分	得分
1	仪容仪表	5	自然大方，得体优雅	(1) 着装整洁、规范、美观的，不符合要求的扣3分 (2) 面部清洁、发型规范，不符合要求的扣3分 (3) 神态自然、微笑、举止大方，不符合要求的扣4分		
2	茶水具布置	5	茶、水、具配置协调。	(1) 茶具色彩不够协调，扣1分。 (2) 茶具之间质地、大小不协调，扣1分。 (3) 茶具摆放错乱，扣1分。 (4) 茶具配套齐全，茶具、茶席相协调，欠艺术感，扣0.5分。		
3	茶艺表演	5	根据主题配置音乐，音乐、服饰配置具有较强艺术感染力。	(1) 音乐与主题不协调，扣3分 (2) 音乐与主题基本一致，欠艺术感染力，扣2分		
		5	姿态优雅，茶案布局合理	(1) 落座后，表演者坐姿、站姿大方、自然得体， (2) 茶器具摆放位置适宜，茶案布置合理。		
		30	动作适度、手法连绵、轻柔，冲泡程序合理，过程完整、流畅。	(1) 未能连续完成，中断或出错三次以上，扣2分 (2) 能基本顺利完成，中断或出错二次以下扣1分 (3) 表演技艺平淡，缺乏表情及就、艺术品位，扣1分 (4) 表演尚显艺术感，艺术品位平淡，扣1分		
		10	沏泡过程中语言运用恰当、得体。	(1) 语言运用不恰当，扣2分 (2) 语言运用恰当，预期语调与冲泡手法不一致，扣1分		
		20	奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当	(1) 奉茶姿态不端正，扣1分 (2) 奉茶次序混乱，扣1分 (3) 脚步混乱，扣1分 (4) 不注重礼貌用语，扣1分 (5) 收回茶具次序混乱，扣1分		

4	茶汤质量	10	茶汤色、香、味、形表达充分。	(1) 未能表达出茶色、香、味型，扣2分 (2) 能表达出茶色、香、味型其一者，扣2分 (3) 能表达出茶色、香、味型其二者扣1分		
		5	奉客人茶汤应温度适应。	(1) 茶汤温度过高或低，扣2分 (2) 茶汤温度与较适宜饮用温度相差不大，扣1分		
		5	茶汤适量	(1) 茶量过多，溢出茶杯沿，每杯扣1分 (2) 茶量偏少，扣0.5分		
5	操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分					
合计		100	实际得分			

6. 比赛要求

- (1) 参赛选手必须在规定时间内报到。所有参赛选手在规定时间内统一抽取比赛顺序。参赛选手必须按比赛顺序号进行比赛。
- (2) 候赛期间，参赛选手必须在指定地点候赛。
- (3) 按规定时间完成比赛项目。提前完成不加分；每超时15秒扣1分，不足15秒的按照15秒计算。若超时1分钟停止比赛。
- (4) 不迟到，比赛开始15分钟后禁止入场。服装穿戴不整齐取消选手比赛资格。
- (5) 选手所有比赛结束，举手报号。
- (6) 报名人数：每班限报1人（茶艺社除外）

数字影音后期制作技术比赛项目（高一、高二、高三）

- 1、规程、报名、比赛组织负责教师：刘巍
- 2、赛项地点： 实训楼计算机社团活动室
- 3、赛项用时： 3 小时

竞赛内容：竞赛命题按照中等职业学校信息技术类相关专业教学标准等，结合影视制作行业、企业岗位的需求及对人才培养的要求，统一命题。本项目分为素材管理、影音编辑、影视合成、短片制作四个模块。四个模块较完整地覆盖影视节目后期制作流程，体现技术与艺术的结合。竞赛题目采用命题形式，考核选手模仿制作和创意制作的能力。

参赛选手在大赛组委会提供的软硬件环境下、根据提供的素材及制作要求在比赛时间内完成赛题。完成的视频文件必须能完全脱离原制作环境播放。

竞赛总时长为 3 个小时，各模块涉及的主要知识和技能点如下：

（一）模块一 素材管理

1. 素材格式转换 2. 素材处理 3. 素材整理 4. 导入素材

(二) 模块二 影音编辑

1. 建立视频剪辑项目 2. 剪辑视频素材 3. 视频转场特效运用 4. 视频滤镜运用 5. 音频编辑

6. 配音、背景音乐、音效多轨合成 7. 文件输出 8. 自主创意

(三) 模块三 影视合成

1. 基础动画制作 2. 摄像机运动效果制作 3 抠像效果制作 4. 文字特效制作 5. 自主创意

(四) 模块四 短片制作

1. 成片合成 2. 成片配乐 3. 成片输出 4. 成片整体性 5. 成片艺术性

(二) 评分内容

模块号	模块内容	判分内容	评分要点	分值	模块分	权比	总分
一	素材管理	素材格式转换	音频格式为.mp3；视频格式为.mp4；图片格式为.JPG 等	40	100	40%	100
		素材整理	把视频、音频、图片放入相应文件夹	30			
		导入素材	在 Premiere 或 After Effects 序列中建立素材分类，导入相应素材，并按要求的名称位置保存	30			
二	影音编辑	建立视频剪辑项目	按要求创建项目和序列，并导入素材	5	100	20%	
		剪辑视频素材	动态影像剪辑；	30			
		视频转场特效运用	淡入淡出，黑场，闪白等	15			
		视频调色运用	正确添加视频调色	15			
		音频编辑	音量调节，音效添加	10			
		配音、背景音乐、音效多轨合成	配音、背景音乐、音效多轨合成制作	10			
		文件输出	视频输出	5			
自主创意	切合主题的创意特效制作	10					
三	影视合成	基础动画制作	关键帧动画；遮罩和路径动画	30	100	20%	
		运动跟踪效果制作	单点和多点跟踪，画面稳定	25			
		抠像效果制作	黑屏抠像	15			
		文字特效制作	文字特效动画	20			
		自主创意	切合主题的创意特效制作	10			
四	短片合成	成片合成	片头、主片、片尾视频衔接	15	100	20%	
		成片配乐	视频配乐合成	20			
		成片输出	视频输出	15			
		成片整体性	时长；流畅程度（剪辑、特效、	20			

模块号	模块内容	判分内容	评分要点	分值	模块分	权比	总分
			音画)等				
		成片艺术性	画面设计;视觉美观度;视听效果(画面、声音及节奏感);创意等	30			

(三) 评分办法

1. 裁判机构

裁判组是本届裁判委员会下设的赛项裁判机构。裁判形式分为加密裁判、现场裁判和评分裁判等。

2. 评分方法

(1) 分模块分组依据《评分细则》计分，总分为百分制；

(2) 评定的主要要素为制作技术、视觉效果和创意设计。

果酱盘饰设计比赛项目（高二、高三）

1. 规程、报名、料单负责老师：崔佳

比赛组织负责老师：于斌

2. 比赛地点：高一9班

3. 比赛时间：60分钟

4. 比赛内容：用果酱、巧克力酱、调味汁等可食用原料在盘子上绘制盘饰。作品造型不限，主题应健康、积极、向上。要求作品比例设计合理，色彩搭配美观。

备注：作品原料、盛器自备。（自己提前在盘子背面做好标记，比赛结束后方便找回自己的盘子）。

5. 评分标准：

评价内容	评分标准	备注
职业素养 (20分)	工作服穿戴整齐，干净(5分)	作品实际分值由检测老师对学生的观感来评判作品。未完成或重做者不予计分。
	工作服穿戴不整齐不干净酌情扣分(最多不能超过5分)	
	工作台面干净，物品摆放整齐(5分)	
	工作台面不干净，物品摆放不整齐酌情扣分(最多不能超过5分)	
	任务完成后：	
	工具摆放整齐(3分)	
	工具摆放不整齐适当扣分(最多不能超过3分)	
	节约原料(3分)	
浪费原料适当扣分(最多不能超过3分)		
作品 (20分)	卫生及时清扫(4分)	
	卫生不及时清扫适当扣分(最多不能超过4分)	
	操作规范、熟练(20分)	
	操作不规范、不熟练酌情扣分	
	操作过程符合卫生要求(10分)	
操作过程不符合卫生要求酌情扣分		
成品造型美观，有创意创新，装盘具有一定艺术造型。(15分)		
成品造型不美观没有艺术造型酌情扣分		

成品制作符合卫生标准。	10分
成品制作有不符合卫生标准。	5分
装盘清洁卫生。	10分
装盘有不符合卫生标准酌情扣分。	
规定时间内完成作品。	10分
超时完成作品，视具体情况扣分	

6、比赛要求

- (1) 选手必须在比赛前 30 分钟到达比赛现场，穿戴好工作服、佩戴参赛证、身份证，迟到 15 分钟视为自行放弃比赛。
- (2) 自带原料品种、数量及其他物品按有关规定执行，并经现场评委检查允许，方可带进比赛场地。
- (3) 在规定比赛时间内，不经监考人员批准不得擅离比赛现场。
- (4) 不得随意进入成品评判室，不准向评判人员打听比赛得分情况，不准在比赛场地周围围观。
- (5) 比赛中遇到特殊情况，必须及时报告现场评委，经允许方能进行处理，否则按规定扣分。
- (6) 参赛选手作品的原料、盛器及各种工具由选手自备。

2023 年高二校赛各赛项安排表

专业	比赛内容	规程制定、报名 负责人
微机	演示文稿创意设计	张峰
德育	党史知识	孙昊阳
英语	英语技能	张青
数学	数学知识应用能力	牟中森
语文	语文演讲	王晓强
微机	数字影音后期制作	刘巍
服务	咖啡制作	曲聪聪
	调酒	孙伟
	摆台	尉志敏
	茶艺	王鸿
烹饪	西式面点	吴杜鹃
	韩式裱花	曹金金
	中式面点	顾欢
	西餐热菜	薄明珍
	中餐热菜	王峻
	食品雕刻	李亮
	果酱画	崔佳
	冷菜拼摆	刘晓亮

2023 年高一校赛各赛项安排表

专业	比赛内容	规程制定、报名 负责人
微机	电脑手抄报	孙海梅
德育	职业生涯规划	赵园园
英语	英语技能	赵嘉馨
数学	数学知识应用能力	王江虹
语文	作文	丁德军
微机	数字影音后期制作	刘 巍
服务	咖啡制作	曲聪聪
	调酒	孙 伟
	餐巾折花	金 华
	茶艺	王 鸿
烹饪	中餐刀工	安 樑
	西餐基本功	张富玉
	中式面点	梁 静
	食雕基本功	刘晓亮
	果酱画	崔 佳

2023 年高三校赛各赛项安排表

专业	比赛内容	规程制定、报名 负责人
英语	英语技能	王钦世
语文	语文演讲	王晓强
微机	数字影音后期制作	刘 巍
烹饪	韩式裱花	曹金金
	中式面点	顾 欢
	西餐热菜	李天钟
	果酱画	崔 佳

高二（2021级）

班级	专业	班主任	班级人数	班级人数80%	各班报名人数	公共基础课程					服务专业				烹饪专业											
						演示文稿创意设计	党史知识	英语技能	数学知识应用能力	语文演讲	数字影音后期制作{兼}*	咖啡制作	调酒技艺	摆台	茶艺{兼}*	西式面点	韩式裱花	中式面点	西式热菜	果酱画{兼}*	中餐热菜	冷菜制作与拼摆	食雕			
高二、1班	普职融通	谢箐箐	38	30		3+3	4	2+2	2+2	2+2																
高二、2班	普职融通	刘娜	24	19		2	2	2	2	2			5													
高二、3班	中餐（鼎）	孙海梅	28	22		2	2	2	2	2													6	3	3	
高二、4班	大专服务	李序锦	23	18		1	1	1	1	1	4	4	5													
高二、5班	大专服务	金华	24	19		1	1	1	1	1	4	5	5													
高二、6班	大专中餐	李亮	22	17		1	1	1	1-1	1													5	4	4	
高二、7班	大专中餐	王阳	30	24		2	2+1	2	2	2													6	4	4	
高二、8班	大专中餐	杜颖	29	23		1+1	2	2	2+1	2+1													6	4+2	4	
高二、9班	大专西餐	董雅雯	26	20		2	2	2	2	2								10								
高二、10班	大专西餐	曲葭	31	24		2	3	2	2	3								12								
高二、11班	大专面点	姚洁	28	22		2	2	2	2	2					5	4	4									
高二、12班	大专面点	李雯	26	20		2	2	2	2	2					3	3	4									
高二、13班	大专面点	顾欢	27	21		2	2	2	2	2					3	4	4									
高二、14班	大专面点	曹金金	30	24		2	2	2	2	2					4	5	5									
各项报名人数合计						23+4	28+1	25+2	25+3	26	15	8	9	15	20	15	16	17	22	15	23	15+2	15			
决赛各项合计						23	28	27	28			8	9	15		15	16	17	22		23	17	15			
一等奖						2	3	3	3	3	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
二等奖						5	6	5	6	5	3	2	2	3	4	3	3	3	4	3	5	3	3	3	3	3
三等奖						7	8	8	8	8	5	2	3	5	6	5	5	5	7	5	7	5	5	5	5	5
纪念奖						2	3	3	3	3	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

说明：1、各班报名人数按照本表提报。

2、参赛人数低于班级人数的80%将不能参加团体总分评选。可高于80%。

3、* 项目只记个人成绩，不计班级总分。茶艺{兼}*、果酱画{兼}*、数字影音后期制作{兼}*，报名人数不占班级报名比例数，

高三（2020级）

班级	专业	班主任	班级人数	应报数 (班级 80%)	各班 报名 总	烹饪专业						
						英语	语文	数字 影音 后期 制作	西式裱 花	中式 面点	西式 热菜	果酱 画{兼 }* }
高三、2班	国际班	房爱美	25	20		6	6	各班 不限 报名 总			8	各班 不限 报名 总
高三、9班	大专西餐	王钦世	26	21		6	6				9	
高三、10班	大专西餐	梁静	21	17		5	4				8+1	
高三、11班	大专面点	王蕾	30	24		4	4		8	8		
高三、12班	大专面点	刘萍	32	26		4	4		9	9		
高三、13班	大专面点	吴杜娟	27	22		3	3		8	8		
各项报名人数合计						28	27	30	25	25	26	15
决赛各项合计						28			25	25	26	
	一等奖					3	3	3	3	3	2	
	二等奖					6	5	6	5	5	5	2
	三等奖					8	8	9	7	7	7	4
纪念奖						3	3	3	3	3	3	2
说明：1、各班报名人数按照本表提报。 2、参赛人数低于班级人数的80%将不能参加团体总分评选。可以高于80% 3、* 项目只记个人成绩，不计班级总分。数字影音后期制作{兼}*、果酱画{兼}*，为兼报项目，报名人数不占班级报名比例数。												

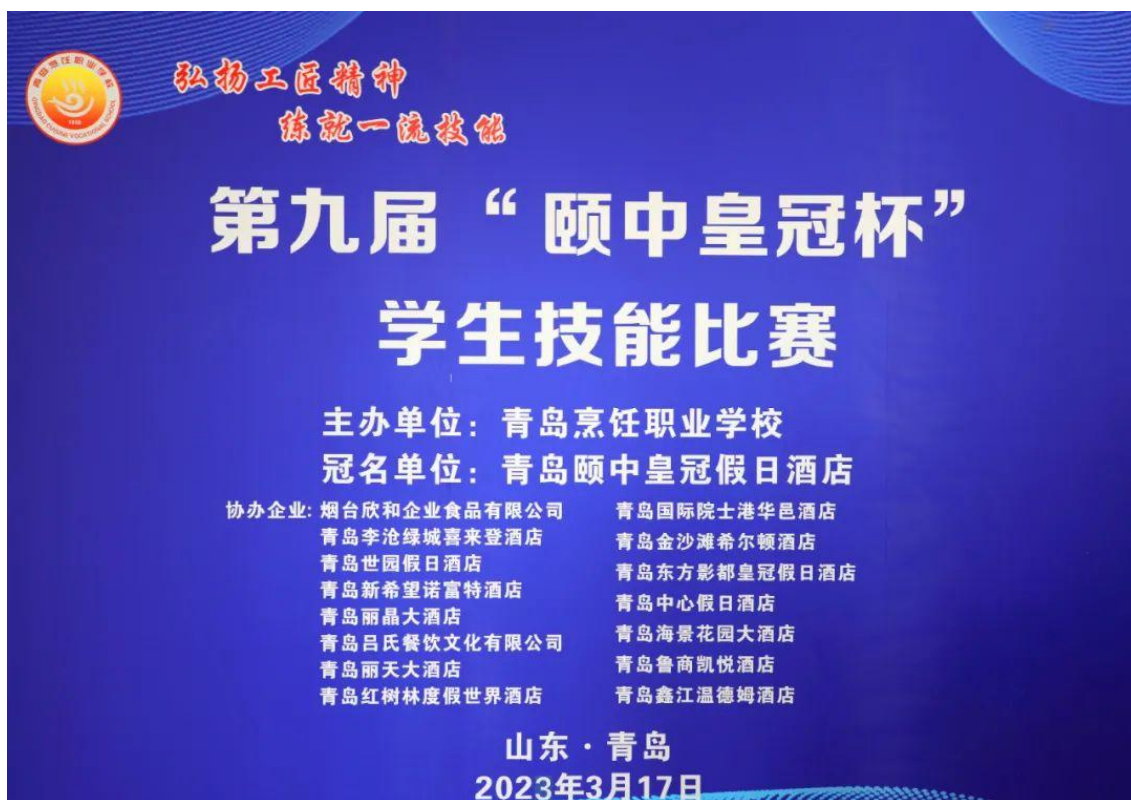
20
34
50
20

烹饪教学|美好“食”光，“烹”燃心动——青岛烹饪学校第九届“颐中皇冠杯”学生技能比赛盛大开赛

青岛烹饪学校 2023-03-17 19:16 发表于山东

2023年3月17日上午,青岛烹饪职业学校第九届“颐中皇冠杯”技能比赛在学校各赛场开赛。

本届校赛共邀请来自高校、行业、企业、市教科院和局属单位的专家评委74人。总裁判长特邀江苏省烹饪协会副会长陈权大师担任。来自岛城的各大媒体:青岛新闻网、半岛都市报、青岛早报、青岛晚报、大众网、青岛日报等记者云聚青岛烹饪学校,一场专家与赛手、校企融合、家校共育的烹饪盛会开启。



弘扬工匠精神
练就一流技能

第九届“颐中皇冠杯” 学生技能比赛

主办单位: 青岛烹饪职业学校
冠名单位: 青岛颐中皇冠假日酒店

协办企业: 烟台欣和企业食品有限公司 青岛国际院士港华邑酒店
青岛李沧绿城喜来登酒店 青岛金沙滩希尔顿酒店
青岛世园假日酒店 青岛东方影都皇冠假日酒店
青岛新希望诺富特酒店 青岛中心假日酒店
青岛丽晶大酒店 青岛海景花园大酒店
青岛吕氏餐饮文化有限公司 青岛鲁商凯悦酒店
青岛丽天大酒店 青岛鑫江温德姆酒店
青岛红树林度假世界酒店

山东·青岛
2023年3月17日







本届校赛分公共基础和专业技能两大类，共设 42 个比赛项目，涵盖了职业生涯规划、语文、数学、英语、法语、计算机等所有文化课及中餐、西餐、面点、咖啡、调酒、茶艺、果酱盘饰等所有专业课程。在前期初赛选拔的基础上有 865 人次参加今天的决赛，占到目前在校学生人数的 83%。共评出金牌 110 个，银牌 180 人，铜牌 270 个。









职业技能大赛是学生展示技能、提升素质、成长成才的重要平台，学校为学生搭建了全面、多元化的评价机制，坚持“以赛促教、学赛结合”，通过建立校赛长效机制，做到“人人练技能、个个有绝活”，“年年有比赛，层层有选拔”。

从2014年举办第一届校冠名杯技能大赛，至今已有九届，特别是在疫情期间，学校也克服种种困难，坚持组

织校赛。通过校赛，涌现出了一大批优秀的专业技能人才，充分体现了学校“以人为本”的办学精神。





青岛烹饪学校将继续秉承“修身励志、勤学精艺”的校训，学技能，练绝活，修身心，涵素养，脚踏实地，不断创新，坚持工学结合，实训融合，将新技术、新工艺、新理念纳入学校教学，营造人人努力成才、人人皆可成才、人人尽展其才的良好环境，培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠。

本届校赛得到了合作企业的大力支持。青岛颐中皇冠假日酒店冠名赞助，烟台欣和企业食品有限公司等 14 家企业友情赞助。

比 赛 作 品 展







