|  |
| --- |
|   **2018年(上半年)****校内学生职业技能竞赛** |
| **秩 序 册** |

 **教务科研处**

 **2018年5月**

**目 录**

一、关于学院举行2018年上半年职业技能竞赛工作的通知 1

二、竞赛组委会 4

（一）组织单位 4

（二）竞赛组委会组成人员 4

三、竞赛仲裁及保障组织 4

（一）竞赛仲裁组 4

（二）监督组 4

（三）裁判组 4

（四）后勤保障组 6

（五）安全保卫组 6

（六）宣传报道组 6

四、竞赛守则 6

（一）裁判工作守则 6

（二）参赛选手守则 7

（三）安全守则 8

五、技能竞赛项目方案 9

赛项一：建筑工程识图竞赛方案 10

赛项二：加气混凝土小砌块填充墙砌筑竞赛方案 18

赛项三：全站仪施工放样竞赛方案 22

赛项四：电力照明系统清单计价竞赛方案 32

赛项五：钢筋算量竞赛方案 39

赛项七：家居空间设计竞赛方案 49

赛项八：园林植物认知与造景竞赛方案 58

赛项九：中餐主题宴会设计竞赛方案 66

赛项十：西餐宴会服务竞赛方案 93

赛项十一：中华茶艺竞赛方案 103

赛项十二：物业应用文写作竞赛方案 111

赛项十三：物业法律法规应用竞赛方案 115

赛项十四：幼儿歌曲弹唱与歌表演竞赛方案 120

# 一、关于学院举行2018年上半年职业技能竞赛工作的通知

为贯彻落实学院“产教融合、校企共育”人才培养模式创新与实践教学改革的要求，聚焦专业岗位职务能力，不断提高学生技术技能培养水平，增强学生的实践动手能力，丰富学生第二课堂活动，深化我院创新创业教育改革 ，充分发挥术技能竞赛对教学的助推作用，根据《广东碧桂园职业学院校内技术技能竞赛实施管理办法（试行）》，学院决定于2018年5月～6月间,举办校内学生职业技能竞赛活动。

**一、竞赛组织**

为加强对技术技能竞赛的领导，提升技术技能竞赛质量，学院成立竞赛组委会，负责竞赛的组织和管理。

组委会主任：苏成柏

成员：何大可、付全、黄坚、蓝瑞荣、陶泱霖，各教学部负责人

组委会下设竞赛办公室。

主任：何大可

成员：蓝瑞荣、陶泱霖、黄丽娜

教学部成立竞赛工作小组。

竞赛工作小组由教学部负责人、专业老师、教学秘书、主任导师和企业技术人员共同组成。

**二、竞赛项目设计**

1.结合原则。竞赛项目要与专业课程改革紧密结合,与行业职业资格标准和行业标准相结合，与企业生产实际相结合。

2.对接原则。竞赛项目宜与国赛、省赛的赛项相衔接；与专业核心技能相衔接；与专业实训课程相衔接，提高专业人才培养质量。

3.竞赛项目申报。为让学生有更多参与，让校内技能竞赛“普及化”，竞赛项目申报原则上可选取1至3个项目，确保每年技能竞赛学生参与面不低于该专业教学部在校生的90%。

4.本次竞赛项目鼓励校企合作共同开发竞赛项目；鼓励以专业群为单位组织的竞赛项目。

**三、竞赛经费**

1. 竞赛立项资助经费标准：2000元。

2. 经费开支范畴用于项目调研、制定方案、技术规程、考核标准、聘请外校裁判专家，购置低值品、耗材，宣传资料、作品评审费等。

**四、竞赛项目申报与立项**

1. 教学部于4月19日下午18:00前，将《广东碧桂园职业学院校内技能竞赛承办申请表》（附件2）、《广东碧桂园职业学院技术技能竞赛方案（参考模板）》（附件3）电子稿报竞赛组委会。

2. 组委会经评审公示后于4月24日下午18:00前，公布正式竞赛项目。

3. 由公共课部、学工处、图书馆等部门组织的面向全校学生的竞赛项目，报组委会审批后按校级竞赛项目立项。

**四、竞赛时间**

2018年5月～6月30日前（各赛项具体竞赛时间待定）

**五、竞赛组织与参赛报名**

1.各教学部进行赛前准备、宣传、动员工作，成立相应的竞赛组织，制定比赛规程及实施细则，组织报名和竞赛。

2.参赛报名：承办单位组织并实施。

**六、表彰奖励**

1.根据参赛人数和竞赛项目特点，确定一、二、三等奖以及获奖队数。原则上要求：一等奖名额不超过参赛人数的5%，二等奖名额不超过参赛人数的10%，三等奖名额不超过参赛人数的20%。

2.获得奖项的学生，颁发证书与奖品，由承办部门填报附件7“广东碧桂园职业学院学生校内技能竞赛奖励登记表”。

**七、技能竞赛档案**

1.校内学生技术技能竞赛已成为常态工作，各教学部要收集相关文字、图片资料，建立、完善技术技能竞赛档案。

2.各教学部于4月28日前，向竞赛组委会提交竞赛《秩序册》电子稿（参考学院模板编写）。竞赛过程的文字、图片资料，由各部门自行存档。

**八、具体工作安排**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **完成时间** | **序号** | **工 作 内 容** | **负责部门** |
| 4月12日 | 1 | 下发校内学生技术技能竞赛通知 | 组委会 |
| 4月18日 | 1 | 竞赛项目申报，编制竞赛方案 | 教学部 |
| 2 | 组织宣传、发动 | 教学部 |
| 4月19日 | 1 | 提交承办申请表、竞赛方案 | 教学部 |
| 2 | 接收承办申请表、竞赛方案 | 组委会 |
| 4月24日 | 1 | 公布正式立项赛项 | 组委会 |
| 2 | 组织学生报名 | 教学部 |
| 4月26日 | 1 | 提交竞赛《秩序册》 | 教学部 |
| 2 | 提交承办赛项《竞赛奖品及证书申报表》 | 教学部 |
| 4月28日 | 1 | 编制校级竞赛《秩序册》 | 组委会 |
| 4月28日——6月28日 | 1 | 各项目赛前训练 | 教学部 |
| 2 | 分赛场准备 | 教学部 |
| 3 | 开幕启动仪式（初定5月初） | 教务科研处 |
| 4 | 各项目初赛、决赛 | 教学部 |
| 5 | 提交《广东碧桂园职业学院学生校内技能竞赛奖励登记表》 | 教学部 |
| 6 | 收集竞赛素材 | 承办部门 |
| 6月30日前 | 1 | 技能竞赛奖励办理 | 教务科研处、学生工作处 |
| 2 | 提交各项目技能竞赛总结 | 承办部门 |
| 3 | 校级技能竞赛总结 | 教务科研处 |
| 4 | 整理、完善技能竞赛档案 | 教务科研处、教学部 |

 广东碧桂园职业学院学生技术技能竞赛组委会

二〇一八年四月二十日

# 二、竞赛组委会

## （一）组织单位

主办单位:广东碧桂园职业学院

承办单位:建筑工程技术教学部、工程造价教学部、建筑装饰工程技术教学部、园林工程技术教学部、酒店管理教学部、物业管理教学部、学前教育教学部、公共课部。

## （二）竞赛组委会组成人员

组委会组长：刘惠坚

组委会副组长：苏成柏、徐刚

成 员：学院办公室、教务科研处、校企合作处、学生处及各教学部负责人

# 三、竞赛仲裁及保障组织

## （一）竞赛仲裁组

组 长：苏成柏

成 员：王春宁、咸伟、赵岩松、李帅、吴建华、秦学俭、李强、倪晓林

## （二）监督组

组 长：徐刚

成 员：赵海涛、栾一凡

## （三）裁判组

组长：何大可

成员：陶泱霖、黄丽娜

各项目裁判员：

1.建筑工程识图技能竞赛裁判员: 王春宁、罗向荣、魏荣、吕志刚

2.填充墙砌筑技能竞赛裁判员:王春宁、何奇、彭知数、文学富、刘松

3.全站仪施工放样技能竞赛裁判员:吕志刚、方宗凡、李辉龙、温锦浩

4.电力照明系统清单计价技能竞赛裁判员:张宏宇、黄翰、傅少红

5.钢筋算量技能竞赛裁判员: 张军委、朱冬飞

6.建筑装饰制图技能竞赛裁判员:赵岩松、李森萍、王艳陶、杨力

7.家居空间设计技能竞赛裁判员:赵岩松、李森萍、王艳陶、杨力

8.园林植物认知与造景技能竞赛裁判员: 李帅、陈国友、韩旭明

9.中餐主题宴会设计技能竞赛裁判员:吴建华、张俊、邓俊、张丹、崔淋

10.西餐宴会服务技能竞赛裁判员:吴建华、张俊、邓俊、张丹、崔淋

11.中华茶艺技能大赛竞赛裁判员:吴建华、王建玲、张俊、张丹、朱石群、崔淋

## 12.物业应用文写作技能竞赛裁判员：秦学俭、刘江峰、桂久顺、邵超群

13.物业法律法规应用技能竞赛裁判员：秦学俭、刘江峰、桂久顺、邵超群、王文静、李保柱

14.幼儿歌曲弹唱与歌表演技能竞赛裁判员：李强、邓世忠、蒋婕、李小纳、艾如意、杨优

## （四）后勤保障组

组 长：付全

成 员：张玉良、陈碧毅

## （五）安全保卫组

组 长：黄坚

成 员：易丰年等教官

## （六）宣传报道组

组 长：陶必芝

成 员：蓝瑞荣、先锋记者团

# 四、竞赛守则

## （一）裁判工作守则

1. 遵守裁判职业道德，严格履行工作职责。

2. 服从裁判组长的领导，积极认真地做好比赛裁判工作。

3. 坚守岗位，不迟到早退，无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4. 必须佩戴裁判员胸牌，仪表整洁，举止文明礼貌，接受参赛人员的监督。

5. 比赛前熟悉、掌握本次比赛考核的工种、项目、内容、要求及其它相关内容，做好赛场场地、器械、设备、材料的检验、检测和确认工作。

6. 现场裁判在开赛前，应查验参赛选手的学生证和校牌，是否与参赛人、参赛工种相符，并向选手宣读赛场规则和赛场纪律。

7. 严格遵守比赛时间，不得擅自提前或延长。

8. 严格执行赛场纪律，及时制止选手的违纪行为。

9. 严格执行竞赛规则，不得向参赛选手暗示或解答与竞赛有关的内容。

10. 按竞赛有关规程、评分标准和评分细则进行评分，做到公平、公正、真实、准确。

11. 竞赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得私自与参赛选手或代表队联系，不得透露有关情况。

12. 保守竞赛试题秘密，严肃赛场纪律。

13. 裁判要提醒选手注意操作安全，对于选手的违规操作或有可能引发人身伤害、设备损坏等事故的操作，应立即制止并向裁判长报告。

14. 竞赛过程中如出现问题或异议，服从裁判长的裁决。

## （二）参赛选手守则

1. 严格遵守竞赛规则、赛场纪律及安全文明生产操作规程，做到严肃认真，公平竞争，不弄虚作假、营私舞弊，自觉维护赛场秩序。

2. 服从组委会和裁判员的统一指挥安排。

3. 按规定提前凭学生证、校牌进入赛场。

4. 按编号进入指定位置，不得随意调换。

## （三）安全守则

1. 服从命令，听从指挥，在规定区域内活动。

2. 参赛人员必须按规定穿戴好劳动保护用具。

3. 比赛期间如发生火情、地震、伤病等特殊情况，要保持镇静，服从现场工作人员指挥，参与扑救或有效撤离。

# 五、技能竞赛项目方案

**竞赛安排表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **竞赛项目名称** | **项目编号** | **指导老师** | **预赛参赛人数** | **拟定决赛竞赛时间** | **竞赛地点** |
| 1 | 建筑工程识图 | 201801 | 罗向荣、魏荣 | 50 | 6月13日15:30-18:00 | 电教机房 |
| 2 | 填充墙砌筑 | 201802 | 彭知数 | 62 | 7月22日-7月27日全周 | 实训基地 |
| 3 | 全站仪施工放样 | 201803 | 吕志刚 | 62 | 7月13日14:30-18:00 | 校内体育场 |
| 4 | 电力照明系统清单计价 | 201804 | 张宏宇 | 76 | 6月2日8:15-11:55; 14:15-17:55 | 授渔楼513 |
| 5 | 钢筋算量 | 201805 | 朱冬飞 | 65 | 6月8日19:30-21:30 | 拟定授渔楼211 |
| 6 | 建筑装饰制图 | 201806 | 杨力 | 36 | 6月21日8:15-10:00 | 授渔楼305 |
| 7 | 家居空间设计 | 201807 | 王艳陶 | 20 | 6月15日8:30-11:30 | 授渔楼408 |
| 8 | 园林植物认知与造景 | 201808 | 陈国友、李帅 | 72 | 6月9日14:00-18:00 | 授渔楼211 |
| 9 | 中餐主题宴会设计 | 201809 | 张俊 | 22 | 英语部分：6月26日 14:30-17:30设计部分：6月28日14:30-17:30 18:30-21:306月29日14:30-17:30 18:30-21:30 | 餐饮实训室 |
| 10 | 西餐宴会服务 | 201810 | 张俊 | 16 | 6月28日18:30-21:30 | 餐饮实训室 |
| 11 | 中华茶艺 | 201811 | 王建玲、张丹 | 33 | 6月15日14:30-18:30 | 校内教学酒店大堂 |
| 12 | 物业应用文写作技能 | 201812 | 刘江峰 | 60人 | 5月15日4:30-6:00 | 授渔楼219（裁判组教师集体决定参赛学生具体奖项名次） |
| 13 | 物业法律法规应用技能 | 201813 | 王文静 | 60人 | 6月8日3:00-5:00 | 授渔楼201 |
| 14 | 幼儿歌曲弹唱与歌表演 | 201814 | 杨优 | 60人 | 6月15日3:00-5:00 | 学生活动中心大礼堂 |

赛项一：建筑工程识图竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201801

赛项名称： 建筑工程识图

撰写人： 罗向荣、魏荣 时间： 2018年4月

审核人： 王春宁 时间： 2018年4月20日

1. **竞赛目的**

（一）进一步贯彻教育部有关文件精神，继续深化高等职业教育教学改革，积极推进校企合作、工学结合的职业教育人才培养模式，进一步推进专业建设和课程改革，促进课程及教学手段创新与应用。

（二）通过竞赛突出学生创新能力和实践能力训练，进一步实现知识与技能的有效转化，提升建筑工程技术专业学生职业技能，满足我国建筑产业转型升级对技术技能型人才培养的新需求，适应建筑生产一线技术及管理岗位的职业要求。

（三）以实际的工程图纸为载体，以实际的工作过程为序列，以学生毕业后职业岗位要求为标准来设计竞赛题目，注重考核学生识读建筑工程图及使用CAD软件绘制建筑工程图的核心技能，促进学生技能训练和养成基本的工程素养。

（四）与有关课程和训练的知识、技能内涵有机结合，通过工程特色鲜明、职场氛围浓厚的竞赛内容再现真实的工作环境，考量参赛选手领会设计任务书或设计变更文书、熟练与准确识读土建专业施工图、土建专业工程图文本文件、根据给定的任务绘制建筑专业及结构专业施工图（竣工图）的能力。

（五）结合本赛项的特点，积极探索团队合作参与竞赛的有效途径和模式，培养参赛选手的团队意识、参与意识和协作精神。

**三、竞赛内容**

参赛选手需在规定的时间内，独立完成以下两项任务：建筑工程施工图识图、建筑工程施工图绘图。

（一）建筑工程施工图识图:选手在阅读给定的建筑工程施工图纸、图纸会审记录、设计变更等资料之后，发现图纸中存在的错误、缺陷、疏漏，各自完成施工图识读相关知识与技能的答题。

（二）建筑工程施工图绘图:选手根据给定的建筑工程施工图纸、图纸会审纪要、设计变更单等资料，运用中望CAD教育版—2017软件绘制指定的建筑专业、结构专业施工图（例如：平面图、剖面图、节点详图等）。

**四、竞赛方式和时间**

（一）竞赛为个人赛。

（二）以班级为单位组织报名参赛，

**表1 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 建筑工程施工图识图 | 60分 |  1人独立操作 |  90分钟 |
| 建筑工程施工图绘图 | 建筑施工图 | 20分 | 60分钟 |
| 结构施工图 |  20分 |

**五、竞赛试题**

竞赛采用的工程载体为多（高）层民用建筑：钢筋混凝土结构，钢筋混凝土条形或桩基础，总建筑面积具有一定规模。

（一）建筑工程施工图识图部分：

参赛选手阅读给定的建筑工程施工图纸、图纸会审记录、设计变更等资料，发现图纸中存在的错误、缺陷并按照试卷要求作答，每名参赛选手应独立完成建筑工程施工图识图部分的答题。识图部分试题均为客观题，题型分为:单项选择题、多项选择题。

（二）建筑工程施工图绘图部分：

本部分包括建筑施工图绘图和结构施工图绘图两个内容。参赛选手根据给定的建筑工程施工图纸、图纸会审纪要、设计变更单等资料，运用中望CAD教育版—2017软件，合作完成指定的建筑施工图、结构施工图（例如：平面图、剖面图、节点详图等）的绘制任务。

**六、竞赛规则**

（一）赛项组织机构：

在学院职业技能竞赛组委会领导下，建筑工程技术专业教学部成立建筑识图竞赛工作小组。

建筑工程技术教学部建筑工程识图竞赛工作小组由王春宁、罗向荣、魏荣、吕志刚、郭宏伟等人组成。

（二）竞赛要求：

1．参赛选手必须持本人身份证和学生证入场参加竞赛。

2．竞赛正式开始20分钟以后选手不得再入场参加竞赛，按弃权处理。竞赛时间段内参赛选手不得离开赛场，如有特殊情况需暂时离开赛场，应报告监考人员同意，离开赛场期间应有流动监考人员陪同。竞赛结束之后，参赛选手确认提交的竞赛成果后，在监考人员的组织下离开赛场。

3．参赛选手在竞赛正式开始之前应对计算机进行开机检查，但只准浏览和试用建筑工程识图答题系统、试运行中望CAD教育版—2017软件。

4．竞赛开始前20分钟，由竞赛监考人员当众拆封竞赛试题与图纸，并对数量及完好情况进行认真检查，在竞赛正式开始前10分钟分发试题与图纸，并提醒参赛选手检查与核对。

5．在竞赛过程中，参赛选手如遇问题需举手向监考人员示意，参赛选手之间不得互相交流，否则按作弊行为处理；参赛选手不得启封或破坏计算机USB接口的封条，否则按作弊行为处理。

6．参赛选手遇到计算机、应用软件或答题系统故障时，应及时向监考人员报告，对于因故障而耽搁的时间，由监考人员请示裁判长同意后将该选手的竞赛时间相应后延。竞赛结束前，参赛选手应按照答题系统的操作要求提交识图部分的竞赛成果，完成的绘图部分竞赛成果要按要求保存在计算机上指定的位置，竞赛成果不得做任何标记，否则按“0”分计。听到竞赛结束信号后，参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，试题与图纸及草稿纸不得带出考场。对违反赛场规则，不服从监考人员劝阻者，经赛项执委会裁决可取消其比赛资格。

7．竞赛所需的设备及绘图软件由学校提供，参赛选手不可携带技术资料、标准图集、教材、工具书、相关软件等，不得使用自带的计算机、键盘、鼠标、移动存储器等各类设备，不得携带通讯工具等进入竞赛现场，竞赛所需的笔和草稿纸由承办学校统一提供。

**七、竞赛环境**

（一）竞赛场所及计算机

识图技能竞赛安排应在计算机绘图实训室，竞赛时每位参赛选手一台计算机，所有计算机设备使用相同（或相近）配置；

（二）计算机操作系统

计算机操作系统为Windows7，系统提供的输入法包括：搜狗五笔、搜狗拼音、智能ABC等。

（三）计算机配置：

处理器I3或更高，内存2G或更高，显示器19寸或更高，其他配置不做要求。

**八、技术规范**

主要依据相关国家职业技能规范和标准，注重考核基本技能，体现标准程序，结合生产实际，考核职业综合能力，并对技术技能型人才培养起到示范引领作用。根据竞赛技术文件制定标准，主要采用以下标准、规范及工具软件：

（一）《房屋建筑制图统一标准》GB/T 50001-2010；

（二）《总图制图标准》GB/T 50103-2010；

（三）《建筑制图标准》GB/T 50104-2010；

（四）《建筑结构制图标准》GB/T 50105-2010；

（五）《混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则和构造详图（现浇混凝土框架、剪力墙、梁、板）》16G101-1；

（六）《混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则和构造详图（现浇混凝土板式楼梯）》16G101-2；

（七）《混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则和构造详图（独立基础、条形基础、筏型基础及桩基承台）》16G101-3；

（八）与建筑识图、制图、构造、结构有关的教材、参考书及识图能力的相关训练软件等。

**九、技术平台**

竞赛使用的所有计算机及工具均由承办学校统一提供，绘图软件采用:中望CAD教育版—2017。

**十、成绩评定**

1．以现行国家或行业建筑设计、制图、施工规范及有关技术标准作为制定评分标准的依据。

2．分值分配:“建筑工程施工图识图”的卷面分值为60分;“建筑工程施工图绘图”的卷面分值为40分，合计卷面分值为100分。

3．识图与绘图成绩分项统计并汇总成绩后，经审核无误，评卷教师签字确认后公布。

**十一、奖项设定**

本赛项设个人奖。其中一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。出现总分相同情况时，按单项排列，以权重高的单项优先考虑。

**十二、赛项安全**

（一）赛前对竞赛现场进行安全考察，排除安全隐患。

（二）竞赛涉及的计算机设备需符合国家有关安全规定。

（三）赛区应能提供稳定的水、电等竞赛与生活必备的资源，并有供电应急设备。

（四）应制定专门方案保证比赛命题、赛题保管、发放、回收和评判过程的安全。

（五）赛场严禁无关人员携带通讯、照相摄录设备进入。

**十三、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛选手可在比赛结束后2小时之内向专业竞赛领导小组提出申诉。专业竞赛领导小组组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十四、竞赛须知**

（一）参赛选手须知

1．参赛选手应严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，接受现场工作人员的监督和警示，文明竞赛。

2．参赛选手凭身份证和学生证参赛。

3．参赛选手应自觉遵守赛场纪律，服从裁判、听从指挥、文明竞赛。禁止将参考资料及通讯工具带入赛场。

4．参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

5．在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他选手的竞赛。

6．在竞赛中因非人为因素造成的设备故障，经设备检修工程师确认、经监考人员请示裁判长同意后，可将该参赛选手的竞赛时间相应后延。

（二）指导教师须知

1．每班配有2名指导教师，指导教师要做好本班参赛选手辅导答疑和竞赛有关组织工作，督促参赛选手按指定时间和地点报到；做好参赛选手的后勤保障、安全工作。

2．自觉维护赛场秩序，严格遵守赛场规章制度，尽职尽责。

（三）工作人员须知

1．树立服务观念，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职任务。

2．注意文明礼貌，保持良好形象，明确职责，规范言行。

3．赛前20分钟到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不无故离岗。

4．保持通信畅通，服从统一领导，严格遵守竞赛纪律。

赛项二：加气混凝土小砌块填充墙砌筑竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201802

赛项名称： 加气混凝土小砌块填充墙砌筑

撰写人： 彭知数 时间： 2018年4月19日

审核人： 王春宁 时间： 2018年4月20日

**二、竞赛目的**

1.加强知识储备，为下学期的专业技能知识学习打下坚实的基础，达到工学结合，学中做、做中学、以练代赛、以赛代练的教学目的。

2.树立学生学工程、做工程的工程职业意识。

3.培养学生吃苦耐劳的职业能力。

4.训练学生执行力，培养学生的团队配合协作能力。

**三、竞赛内容**

 **竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 1、加气混凝土小砌块填充墙砌筑技术交底 | 施工员、资料员 | 掌握加气混凝土小砌块、蒸压灰砂砖的质量验收、砌筑用砂浆配合比设计及原材料验收，填充墙砌筑的施工工艺流程及施工要点，质量验收方法及标准，安全文明施工要求。 | 能熟练按照广东省标准编制加气混凝土小砌块填充墙砌筑技术交底 |
| 2、加气混凝土小砌块填充墙砌筑墙体排版图绘制 | 施工员、资料员 | 能根据墙体的长度、高度用CAD制图软件绘制墙体的砌块排列，按照规范要求设置构造柱及圈梁 | 能熟练按照规范要求完成墙体排版图 |
| 3、混凝土预制构件制作 | 施工员 | 能根据规范要求正确的设置混凝土预制构件制作 | 能熟练根据墙体尺寸制作混凝土预制构件制作 |
| 4、墙体施工放线 | 施工员、测量员 | 能根据砌筑排版图进行施工放线 | 能熟练放出砌筑线（门窗洞口，构造柱，砌筑皮线） |
| 5、墙体砌筑施工 | 施工员、测量员、资料员 | 能根据技术交底要求及放线成果进行砌筑作业 | 能熟练的进行砌筑作业 |
| 6、成果的质量验收 | 施工员、测量员、资料员 | 能掌握砌体的质量验收标，正确填写砌体的质量验收表格。 | 能熟练使用验收工具对墙体进行质量验收 |

**三、竞赛方式和时间**

 **竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 技术交底 | 20分 | 4人分工合作 | 20周星期1下午、2全天 |
| 排版图 | 10分分 | 4人分工合作 | 20周星期1下午、2全天 |
| 混凝土预制构件制作 | 10分 | 4人分工合作 | 20周星期1上午 |
| 拉接、构造柱、圈梁、窗台梁钢筋下料计算、生产，构造柱、圈梁模板配置 | 10分 | 4人分工合作 | 20周星期3上午 |
|  | 施工放线 | 10分 | 4人分工合作 | 20周星期3下午 |
| 第二阶段 | 砌筑施工 | 20分 | 4人分工合作 | 20周星期4全天 |
| 第三阶段 | 使用质量验收工具进行质量验收 | 10分 | 4人分工合作 | 20周星期5上午 |
| 质量验收表格填写、比赛总结 | 10分 | 4人分工合作 | 20周星期5下午 |
| 第四阶段 | 教学部竞赛总结 |

**四、竞赛试题**

两端为钢筋混凝土结构柱，墙高4.2米、墙长5.6米，设门窗洞口各一个。

**五、成绩评定**

由教学部专业老师及国良泥水老师组成成绩评定小组，对每组学生的三阶段竞赛成果进行综合打分。

**六、奖项设定**

 按综合打分排名设一等奖一组、二等奖两组、三等奖三组。

**七、赛项安全**

由教学部抽调一名老师负责整个竞赛构成中的安全文明施工监督员，负责整个比赛的安全文明监督，发现安全隐患责令及时改正。同时由教学部及国良老师对学生进行安全防护用品、施工机具使用的安全交底。

# 赛项三：全站仪施工放样竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201803

赛项名称： 全站仪施工放样

撰写人： 陈立朝 时间： 2018年4月18日

审核人： 王春宁 时间： 2018年4月20日

**二、竞赛目的**

通过竞赛，检验和展示参赛选手对施工放样知识、技能的掌握及对施工现场问题的分析处理和团队协作能力；通过职业技能竞赛的方式，发挥技能大赛“以赛促教、以赛促学”的作用，提升广大教师和学生的技术技能水平。为广东省职业院校技能竞赛做准备。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 全站仪施工放样 | 施工员、测量员 | 全站仪施工放样的方法、操作步骤和计算方法 | 全站仪施工放样的方法、操作步骤和计算方法 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 全站仪施工放样 | 100分 | 4人分工合作 | 根据《建筑工程测量（一）实训》确定竞赛时间 |

**五、竞赛试题**

根据给定的已知测站点坐标和已知后视点坐标，使用全站仪“放样”程序，放样三个坐标点组成三角形，并观测三角形内角和边长（不超过100 米）作为校核。



图1

参赛小组在规定的时间内，根据给定的已知测站点坐标和已知定向点坐标，使用全站仪“放样”程序，放样三个坐标点组成三角形，并在地砖（选手自带）上用笔做好标记；在三角形的顶点上分别设站，用测回法一测回观测水平角并计算角度平均值，其中在该三角形指定的一个顶点上，用测回法一测回加测三角形另一点——该点——已知定向点之间的水平角，并计算角度平均值；在不同测站上，对测每一条边长并计算边长平均值；计算图形角度闭合差，在满足限差要求的情况下，平差计算角度值。

**六、竞赛规则**

各参赛队按比赛报名表中的顺序将选手分别编号为1、2、3、4 号（比赛过程中不得变更），按规则要求独立完成指定的测量任务。

测站点及定向点由赛项执委会事先确定，赛前抽签确定各参赛队的测站点号。

每位选手完成规定的观测和记录计算，具体方案如下：

放样工作由本队4 号选手独立进行仪器安置、观测，1 号选手进行记录、计算，2、3号选手负责放样；

三角形1A 点由本队1 号选手独立进行仪器安置、观测，2 号选手进行记录、计算3、4 号选手负责安置棱镜；

三角形1B 点由本队2 号选手独立进行仪器安置、观测，3 号选手进行记录、计算，1、4 号选手负责安置棱镜；

三角形1C 点由本队3 号选手独立进行仪器安置、观测，4 号选手进行记录、计算，1、2 号选手负责安置棱镜。

参赛小组必须独立完成规定的测量内容并现场进行内业计算，外业和内业数据必须直接填在规定的表格内（表格见附录7）。表格填写好后应及时交给裁判员，不能带离比赛场地，否则成绩无效。观测数据必须原始真实，严禁弄虚作假，否则取消参赛资格。

参赛小组应规范作业，注意测量安全及仪器保护，全站仪迁站时仪器必须装箱，竞赛过程中棱镜须插上觇牌，不得摘除。

外业观测和内业计算总的时间为50 分钟，观测采用所有测站连续计时的方法，即观测时间为裁判宣布比赛开始（选手拿到题目）到选手上缴观测成果、并将仪器装箱放回原处后结束。竞赛一旦计时开始不能无故终止比赛。选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经裁判员报裁判长同意后作特殊处理。竞赛过程中，选手若休息、饮水或上洗手间，一律计算在操作比赛时间内。如果选手提前结束竞赛，应举手向裁判员示意。竞赛终止时间由裁判员记录在案，选手提前结束比赛后不得再进行任何操作和计算，经裁判同意可提前离开赛场。超出规定时间将终止比赛，整个比赛成绩按零分计。

参赛选手应规范作业，注意测量安全及仪器保护，不允许妨碍或阻挡其他选手的观测。

参赛选手应严格遵守赛场纪律，操作技能比赛除携带比赛必备的用具（如笔、尺、普通计算器等）外，不得带入任何技术资料和工具书。所有通讯工具、摄像工具一律不得带入竞赛现场。

如果在比赛期间测量仪器发生非人为故障，致使比赛不能继续进行，需经裁判长确认并批准，比赛可暂停计时，待测量仪器修复或更换仪器后，比赛恢复计时或重新开始。

记录和计算表格，不得带离比赛场地，否则成绩无效。

11.比赛过程中现场裁判监督仪器使用、观测、记录、计算的规范性，防止出现人员、仪器安全事故，经提醒恶意不改者，现场裁判有权取消其比赛成绩。

**七、主要技术要求**

1. 根据国家标准《工程测量规范》（GB50026－2007）全站仪放样主要技术要求如下：水平角上下半测回较差≤20″；几何图形角度闭合差≤35″；四个平差后的角度值（含指定的检测角）与理论值限差均为40″；边长平均值与理论值误差＜1/5000。

2. 仪器和觇牌的对中误差不得超过2mm，整平水准管气泡偏差不超过1 格。

3. 仪器操作规范。

4. 记录字迹工整、清晰，不得任意修改，记录者必须回报读数。

5. 角度、距离的计算采用“奇进偶舍”的原则，记录、计算时的占位“0” 及“±”必须填写。

**八、评分标准**

全站仪坐标放样总分值100 分，其中仪器操作20 分，记录计算20 分，成果精度50分，测量时间10 分。具体标准见附件表3-4:全站仪坐标放样评分表。

表3



表4



表5



**九、奖项设定**

本赛项奖项设团体奖。竞赛团体奖的设定为：一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。

**十、赛项安全**

1.全体人员必须听从指挥，服从安排，遵守竞赛各项规定。

2.所有车辆应统一停放在指定停车场，不得进入竞赛场地。

3.在技能操作考核中，领队、选手、裁判员和工作人员必须穿戴整齐，佩戴有关证件。

4.参赛选手应妥善保管所携带的仪器设备和其他公私财物，爱护赛区工作委员会提供的设备和物品。

5.全体人员往返于住地和技能操作考核现场之间的过程中，应遵守交通规则，注意交通安全。

6.外业技能操作考核过程中，参赛选手应注意处理好与周边单位及人员的关系，讲究卫生，遵守秩序，避免纠纷。

7.竞赛期间如发生特殊情况，要保持镇静，服从现场工作人员指挥。

8.其他安全注意事项参见《测绘作业人员安全规范》（CH 1016—2008）。

**十一、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十二、竞赛须知**

1.参赛选手应认真阅读本次竞赛的竞赛指南、实施方案、技术纲要和评分标准等有关文件，掌握各项要求，以良好的状态参赛。

2.参赛选手必须携带本人身份证和参赛证，方可进入竞赛场地。证件不全者不得参加竞赛。

3.参赛选手必须严格按照指定的场次和座位参赛。

4.参赛选手应提前对竞赛所用的软硬件设备进行安装、检查、调试等，保持设备使用状态良好。竞赛中，参赛选手要做好仪器设备的充电等准备工作。本次竞赛全站仪放样仅放样过程可以使用对讲机，全站仪放样测边角、水准测量、职工组工程测量全程禁止使用对讲机。

5.U盘或移动硬盘等物品禁止带入考场（赛场），手机必须处于关闭状态。

6.竞赛结束后，选手应及时离开考场（赛场），不得再次进入考场（赛场）。

7.除参赛选手、裁判员和工作人员外，其他人员一律不准进入考场（赛场）。

8.非竞赛时间或组委会指定时间参赛选手不得进入考场（赛场），否则取消参赛资格。

# 赛项四：电力照明系统清单计价竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201804

赛项名称： 电力照明系统清单计价

撰写人： 张宏宇 时间： 2018年4月17 日

审核人： 咸伟 时间： 2018年4月18日

**二、竞赛目的**

**1、总体目标**

通过本次竞赛可以具体了解两个年级学生本类课程的学习情况，检验本类课程教学效果；通过竞赛中暴露出的相关问题进一步完善自身的教学方法，修正教学深度，积累教学经验，为未来更好的进行教学工作打下坚实的基础。

通过初赛2017级的集体选拔，到决赛2017级尖子生与2016级进行同题目，同内容，同深度的竞赛PK,不仅能激发学生你追我赶的学习热情，而且达到了学院关于进一步发挥技能大赛的“以赛促学、以赛促教，以赛促训，以赛促用”的作用的相关要求。

**2、具体目标**

（1）通过理论与实际相结合，使学生熟悉电力照明系统工程施工图清单计价的编制过程。

（2）通过竞赛设计实训，使学生牢固地掌握并能熟练使用电力照明系统工程预算定额和工程量清单计价规范。

（3）通过竞赛设计实训，使学生能根据不同的结构，按照施工蓝图清单计价的要求进行项目划分并列项，并能熟练地进行工程量计算，使学生能将理论知识运用到实际计算中去。

（4）通过竞赛设计实训，使学生掌握编制正规电力照明系统工程施工图清单计价文件的程序、方法、步骤、图表填写规定，装订要求，封面填写规定等。

（5）通过内容设计，掌握电力照明系统工程计量与计价方法，培养单位工程施工图清单计价的编制能力，理论联系实践，产学结合，进一步培养学生独立分析处理问题的能力，为从事电力照明系统工程投标报价和工程结算等工作奠定基础。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 电力系统清单计价文件编制 | 安装造价员 | 1.电力系统工程定额计价的计算规则和方法；2.电力系统工程清单计价的计算规则和方法； | 1.能够熟练运用电力系统工程定额和清单计价的计算规则和方法。2.能够利用《工程量清单计价规范（2013）》、《广东省安装工程综合定额（2010）》准确编制电力系统工程清单计价文件。 |
| 照明系统清单计价文件编制 | 安装造价员 | 1.照明系统工程定额计价的计算规则和方法；2.照明系统工程清单计价的计算规则和方法。 | 1.能够熟练运用照明系统工程定额和清单计价的计算规则和方法；2.能够利用《工程量清单计价规范（2013）》、《广东省安装工程综合定额（2010）》准确编制照明系统工程清单计价文件。 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 电力系统清单计价文件编制 | 100分 | 65人分别独立完成 | 5月12日 |
| 第二阶段 | 照明系统清单计价文件的编制 | 100分 | 22人分别独立完成 | 6月 2 日 |

**五、竞赛试题**

本赛项项目试题依据工程造价专业人才培养方案、安装专业课程标准以及根据《广东碧桂园职业学院校内职业技能竞赛实施管理办法（征求意见稿）》的要求、关于学院举办2018年上半年职业技能竞赛工作的通知等文件精神和相关规定的标准命制。

（1）试题名称

某图书馆电力照明系统工程清单计价文件的编制。

参赛选手必须依据指导老师提供的某图书管电力照明系统工程施工蓝图进行编制。

（2）试题内容

在规定时间内，完成清单计价文件的编制。具体内容包括:

A、电力照明系统清单计价文件报表具体要求如下：

封面→编制总说明→分部分项工程和单价措施项目清单与计价表→措施项目清单与计价表→其他项目清单与计价表（包括其他项目清单与计价汇总表、暂列金额明细表、材料暂估单价表、专业工程暂估价表、计日工表和总承包服务费计价表） →规费税金项目计价表→封底

B、文本格式：创建和保存竞赛成果文件为EXCEL格式。文件夹命名为“班级+姓名”（如“造价161班+张三”），比赛结束时最终以压缩包的形式将作品存储到本教学部指定地址。参赛选手按照方案文本封面需标明作者、指导老师及专业等相关信息。

（3）试题附图

该附图由本教学部审核通过后统一提供（比赛前提供CAD版）。

**六、竞赛规则**

（1）要求学生、统一使用“广联达计价软件”进行比赛，在学校机房完成。遵守纪律，独立完成本次设计。

（2）施工图清单计价文件计算项目的内容完整，无漏项，计算方法简明、清晰。

（3）计算数据准确合理、各种费用项目取费合理要求，计算结果误差较小。

（4）每位同学独立完成一份完整的相应专业的清单计价文件，其中包括以下内容：工程清单计价文件一份。

（5）每位学生上交的以上文件，要求字迹清楚、书写工整、计算准确、并将上述文件在规定的时间内上交。

（6）因考虑时间因素，本次计价设备材料价格均为暂估价，故最终造价结果不作为本次竞赛考评内容。

（7）参赛学生无特殊原因不能中途退赛，否则取消比赛资格；

（8）参赛学生必须根据大赛组委会要求在规定的时间内完成并提交作品，作品不得由他人代做或直接窃取等，否则取消比赛资格。

（9）指导教师认真指导，不得直接或间接帮助参赛选手完成制作，评委不得私自制定打分标准或偏袒、照顾参赛选手。

**七、竞赛环境**

竞赛地点：授渔楼机房513室。如有其他变动，由本教学部认定后方可选用。

在比赛过程中，制作场地环境不能受到外界因素的影响，保证舒适、稳定、卫生、宽敞的环境条件。

**八、技术规范**

（1）国家或省级、行业建设主管部门颁发的计价办法；

（2）建设工程设计文件及相关资料；

（3）广东省安装工程综合定额(2010年版)；

（4）广东省安装工程综合定额说明及计算规则(2010年版)；

（5）GB50500-2013 建设工程工程量清单计价规范。

（6）工程造价管理机构发布的工程造价信息，当工程造价信息没有发布时，参照市场价；

（7）其他的相关资料。

**九、技术平台**

（1）广联达计价软件（可使用互联网）。

**十、成绩评定**

（1）竞赛成绩按优、良、及格、不及格四级评分标准进行评定。

能完全按考核要求完成的，成绩可达优秀，评为95分；较好地按考核要求完成的，成绩可达良好，评为85分；基本上按考核要求完成设计的成绩可达及格，评为70分。

不能按考核要求完成的，成绩定为不及格。

（2）成绩及排名计算办法：学生成绩由老师判定的分数作为比赛成绩，若比赛成绩出现完全一致的情况，排名顺序按如下规定：学生个人正式比赛成绩相同，按该成绩在规定时间内交卷时间评定，交卷早的排名靠前。

**十一、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖。竞赛个人奖的设定为：一等奖2名，二等奖3名，三等奖4名。若出现总分相同情况时，按主要单项评价分数排列，以权重高的为优先考虑。

**十二、赛项安全**

1、机房保障：正式比赛前，举行两次预赛，一方面测试机房计算机的可用性，第二让参赛学生进行一下热身，以便正式比赛能够赛出好成绩。

2、网络保障：赛前一天再测一遍网络，保障网络通畅。

3、软件保障：现在网络版软件80个节点可用，计算机算量软件在预赛时测试两遍，保障正式比赛可用。

**十三、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十四、竞赛观摩**

本赛项结束后，竞赛作品统一由本教学部组织安排统一存放，全院师生均可随时查看。

**十五、竞赛须知**

（一）指导教师须知

指导教师在比赛过程中，需承担制定指导任务，对参赛选手在方案制作过程中的严格管理，高效执行。

（二）参赛选手须知

参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

（三）工作人员须知

本赛项组建赛务组（含策划、宣传、后勤及竞赛视频及文字总结）、命题组（由专业教师负责）、裁判组（由专业教师、学院相关主管部门领导等负责）、仲裁组（由专业教师和竞赛组委会负责）。对应的工作人员必须履行职责，按照竞赛标准流程和实施管理办法执行。

# 赛项五：钢筋算量竞赛方案

**一、竞赛名称**

赛项编号： 201805

赛项名称： 钢筋算量

撰写人： 朱冬飞 时间： 2018年4月17日

审核人： 咸伟 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

**1、总体目标**

进一步贯彻学院有关文件精神，积极推进专业建设和课程改革，促进课程及教学手段创新与应用。

通过竞赛，突出学生创新能力与实践能力训练，进一步实现知识与技能的转化，提升土建类工程造价专业学生职业技能，适应生产一线技术及管理岗位的职业要求。

**2、具体目标**

（1）以一套完整的建筑施工图图纸为载体，以实际的工作过程为序列，以学生毕业后职业岗位要求为标准来设计大赛题目，注重考核学生识读结构施工图及平法图集的核心技能，促进学生技能训练和养成基本的工程素养。

（2）与有关课程和训练的知识、技能内涵有机结合，考量学生熟练与准确识读结构施工图、根据相应工具书进行钢筋算量。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 建筑结构施工图识读 | 造价员、施工员 | 混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则 | 能够熟练运用混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则识图 |
| 钢筋算量 | 造价员 | 混凝土结构施工图平面整体表示方法标准构造详图 | 能够熟练运用混凝土结构施工图平面整体表示方法标准构造详图进行钢筋算量 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 建筑结构施工图识读 | 180分 | 65人分别独立完成 | 5月18日 19:30—21:30 |
| 第二阶段 | 钢筋算量 | 120分 | 30人分别独立完成 | 6月 8日 19:30—21:30 |

**五、竞赛试题**

本赛项项目试题依据工程造价专业人才培养方案、建筑结构基础与钢筋算量课程标准以及根据《广东碧桂园职业学院校内职业技能竞赛实施管理办法（征求意见稿）》的要求、关于学院举办2018年上半年职业技能竞赛工作的通知等文件精神和相关规定的标准命制。

（1）试题名称

某框架结构结构施工图识读与钢筋算量。

（2）试题内容

在规定时间内，完成结构施工图的识读。具体内容包括:

1、选手在给定的结构施工图等资料中，发现图纸中存在的错误、缺陷、疏漏，各自完成结构施工图识读相关知识与技能的答题。

2、选手根据平法制图标准解释图形中标注信息所表达的含义。

3、选手依据平法图集及所给图纸进行相应构件的钢筋量计算。

（3）试题附图

该附图由本教学部审核通过后统一提供（比赛前提供纸质版）。

**六、竞赛规则**

（1）要求学生、统一依据“平法制图标准”进行比赛，在学校授渔楼65及以上普通教室完成。

（2）每位学生独立完成竞赛任务，对于作弊行为，一经发现将取消比赛资格。

（3）指导教师不得直接或间接帮助参赛选手完成制作，评委不得私自制定打分标准或偏袒、照顾参赛选手。

**七、竞赛环境**

竞赛地点：授渔楼65人及以上普通教室。如有其他变动，由本教学部认定后方可选用。

在比赛过程中，竞赛环境不能受到外界因素的影响，保证舒适、稳定、卫生、宽敞的环境条件。

**八、技术规范**

（1）《混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则和构造详图》（现浇混凝土框架、剪力墙、梁、板）16G101—1；

（2）《混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则和构造详图》（现浇混凝土板式楼梯）16G101—2；

（3）《混凝土结构施工图平面整体表示方法制图规则和构造详图》（独立基础、条形基础、筏形基础、桩基础）16G101—3；

（4）其他的相关资料。

1. **技术平台**

暂无。

**十、成绩评定**

（1）评分标准

以现行国家或行业施工图规范及有关技术标准作为制定评分标准的依据。

（2）评分方法

1、建筑结构施工图识读环节：

该部分内容全部为客观题，根据相应分值及参考答案进行给分即可。

2、钢筋算量环节：

该部分主要参考平法图集进行人工手算钢筋量，按照事先制定的评分规则和评分标准对竞赛学生的成果进行评判。

**十一、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖。竞赛个人奖的设定为：一等奖3名，二等奖6名，三等奖9名。若出现总分相同情况时，按主要单项评价分数排列，以权重高的为优先考虑。

**十二、赛项安全**

1、相关部分应制定专门方案保证比赛赛题的保管。

2、竞赛期间严禁无关人员进入赛场影响学生竞赛。

3、赛前对竞赛现场进行安全考察，排除安全隐患。

**十三、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十四、竞赛观摩**

本赛项结束后，竞赛作品统一由本教学部组织安排统一存放。

**十五、竞赛须知**

（一）指导教师须知

指导教师在比赛过程中，需承担制定指导任务，对参赛选手在方案制作过程中的严格管理，高效执行，竞赛现场不得指导学生。

（二）参赛选手须知

参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象，将取消比赛成绩。

（三）工作人员须知

本赛项组建赛务组（含策划、宣传、后勤及竞赛视频及文字总结）、命题组（由专业教师负责）、裁判组（由专业教师、学院相关主管部门领导等负责）、仲裁组（由专业教师和竞赛组委会负责）。对应的工作人员必须履行职责，按照竞赛标准流程和实施管理办法执行。赛项六：建筑装饰制图竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201806

赛项名称： 建筑装饰制图

撰写人： 杨力 时间： 2018年4月19日

审核人： 赵岩松 时间： 2018年4月23日

**二、竞赛目的**

充分利用学科竞赛实践平台，促进建筑装饰工程技术专业学生创新精神、团队协作精神和工作实践能力的培养，加强学生相互学习、交流，提高大学生分析和解决实际问题的能力，丰富同学们的课外文化生活，激发同学们的学习兴趣，培养广大同学的动手实践能力，提高竞争意识及未来就业竞争能力。

通过竞赛促进学生更好地掌握建筑装饰识图的基本知识，熟练掌握计算机绘图的基本操作技能，熟悉国家有关建筑制图的技术标准，提升学生的制图与识图水平，发掘优秀学生，提高学生的竞技能力，营造良好的学习氛围。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 某教师单身公寓CAD施工图绘制 | 施工图深化、施工员、预决算员 | 室内设计基础、建筑装饰制图标准，打印输出规范等。 | 绘图环境设置，图形绘制、编辑、标注、打印输出等CAD计算机制图基本技能考核。 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 一 | 单身公寓施工图绘制 | 100分 | 1人独立操作 | 2018年5月20日至6月20日 |

**五、竞赛试题**

某高职院校有一单身公寓楼，每套公寓的建筑面积约40m2，层高2.9m，详情见图纸，尚未装修，请你结合教师的需求，按以下要求完成CAD施工图设计。



1. 设计需要充分考虑教师的基本生活需求，功能安排合理，有一定创新性，科学的利用室内空间，合理选择材料及工艺，预算合理，设计具有实用价值。从上图单人公寓A、B中任选一套进行设计。
2. 该公寓没有接入天燃气，但是要考虑教师自行备餐的需求。
3. 设计出图要求：**平面图（墙体开线图、平面布置图、家具开线图、地坪图、天花布置图、灯具开线图）、立面图（不少于4个立面）、大样节点图（如天花造型、卫生间隔断等关键节点必须出）、剖面图（定制家具如衣柜、橱柜等），并制作好图纸目录和设计说明**。

**六、竞赛规则**

（1）竞赛提供计算机，并安装AUTOCAD 2010软件，参赛选手也可使用自有笔记本电脑进行设计。

（2）赛题以任务书的形式发放，参赛选手根据任务书的要求在规定的时间内完成比赛指定任务。

（3）比赛一旦开始不能无故终止比赛。如出现抄袭和雷同的，一律取消参赛资格。

（4）为防止因计算机故障产生的数据丢失，请参赛选手随时保存图纸文件。

（5）应按照竞赛试题规定提交全部文档。

**七、竞赛环境**

（1）竞赛可以使用学生自有电脑进行。

（2）比赛内容在学生正常课程范围内。

（3）比赛问题可加QQ（3970868）交流。

**八、技术规范**

《房屋建筑制图统一标准》GB／T 50001-2010、《建筑制图标准》（GB/T 50104—2010）、房屋建筑CAD制图统一规则GB/T 18112-2000、《（JGJ/T 244－2011·备案号J 1216－2011）：房屋建筑室内装饰装修制图标准》。

**十、成绩评定**

建筑装饰工程技术教学部负责对参赛学生完成的CAD文件和PDF文件进行评判并评分；

参赛学生竞赛分数以完成的CAD文件和PDF文件评定成绩为准，然后按竞赛分数的高低进行排名。

**十一、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖，竞赛个人奖的设定为：一等奖1人，二等奖2人，三等奖3人。出现总分相同情况时，按单项排列，以权重高的单项优先考虑。

**十二、赛项安全**

（一）比赛内容涉及的器材、设备应符合国家有关安全规定。充分考虑比赛内容和所用器材、耗材可能存在的危险因素，通过完善设计规避风险，采取有效防范措施保证选手备赛和比赛安全。危险提示和防范措施应在赛项技术文件中加以明确。

（二）赛项技术文件应包含国家（或行业）有关职业岗位安全的规范、条例和资格证书要求等内容。

（三）赛项执委会在赛前对本赛项全体裁判员、工作人员进行安全培训。在赛前对选手进行培训，避免发生人身伤害事故。

（四）赛项执委会制定专门方案保证比赛命题、赛题保管和评判过程的安全。

**十三、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛学生可在比赛结果公布后3天之内向装饰工程技术教学部提出申诉。教学部在接到申诉后的2天内组织复议，并及时反馈复议结果。

# 赛项七：家居空间设计竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201807

赛项名称： 家居空间设计竞赛

撰写人： 王艳 时间： 2018年4月18日

审核人： 赵岩松 时间： 2018年4月23日

**二、竞赛目的**

通过此次竞赛，推进在行业发展背景下的酒店管理专业教学改革，检验高职学生的创新能力、应变能力、综合职业能力、团队协作能力和职业素养等,从而促进校企深度融合，推动工学结合人才培养模式的改革与创新。其次，此次竞赛对接2018年全国职业院校技能大赛、2017年广东省高职技能竞赛的中餐宴会接待方案创意设计赛项，为省赛培育和选拨优秀选手、优秀作品，达到以赛促学的目的。

**三、参赛对象**

 酒店管理专业全体学生，学生可以自行组队参加，3人为一组。（以班为单位）

**四、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 中餐宴会接待方案创意设计-在规定时间内提交打印版文案（文案中需要包含菜单设计电子版）。文案字数控制在2500——3000字。 | 中餐接待岗 | 宴会设计的策划、餐台设计、菜单设计、台型设计、场景设计、宴会服务等 | 场地装饰设计能力、服务意识、创新能力、应变能力、宴会席间服务技能 |
| 对同组比赛的另外一个参赛作品进行专业评析，阐述其主题设计各要素的优点与不足，进行中餐宴会主题创意全面评述并回答裁判提出的问题。 | 中餐接待岗 | 宴会设计的策划、餐台设计、菜单设计、台型设计、场景设计、宴会服务等 | 创新能力、应变能力、宴会服务技能、语言表达能力 |

**五、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段（初赛） | 中餐宴会接待方案创意设计稿及作品展示 | 100分 | 3人分工合作 | 2017年12月12日 |
| 第二阶段（决赛） | 仪容仪表展示 | 10分 | 3人分工合作；3人同时进行仪容仪表展示；然后1人负责现场讲解，2人负责现场互评。 | 2017年12月19日 |
| 英语口试 | 30分 |
| 中餐宴会接待方案创意设计现场讲解 | 30分 |
| 中餐宴会接待方案创意设计现场互评 | 30分 |

**六、竞赛试题**

参赛选手报名结束后，从以下题库中抽取一个主题，并当场公布，根据所抽主题进行方案设计。接待方案创意设计主题题库：

 **主题一**

纽约爱乐乐团来当地演出交流，当地政府在其下榻酒店设宴宴请。请针对此次宴请设计接待方案。

 **主题二**

 雀巢公司中国区负责人一行到某地工厂视察工作，工厂负责人在其入住的某酒店设宴宴请，请针对此次宴请设计接待方案。

 **主题三**

某城市预申报某项国际级体育赛事，该赛事组委会委员对该城市进行考察，当地政府在其下榻酒店设宴款待。请针对此次宴请设计接待方案。

 **主题四**

某协会举办绿色环保的高峰论坛，世界各国的学者和企业家齐聚一堂，当地政府设宴款待主要嘉宾。请针对此次宴请设计接待方案。

 **主题五**

某对老夫妇的钻石婚，子女设宴为其庆祝。请针对此次宴请设计接待方案。

**七、竞赛规则及评分标准**

**（一）第一阶段——初赛：中餐主题宴会接待方案创意设计**

每支代表队根据抽签决定自己所要完成的接待方案创意设计的主题，三人协作分工进行，利用电脑与互联网查阅资料并完成接待方案的撰写，期间不得使用邮箱、聊天工具等手段，一经发现取消比赛成绩。文案字数控制在2500——3000字。

给参赛选手3周的准备时间，并于2017年12月12日提交打印版方案（方案中需要包含菜单设计彩印版）1式5份给组委会，交由评委进行初赛评审。

该项主要考察选手的专业素质、综合分析能力和团队协作能力。命题以行业内常见宴席为主。评分标准见附件1。

**附件1 宴会接待方案创意设计评分标准**

|  |
| --- |
| **接待方案创意设计（共100分）** |
| 项 目 | 内容及标准 | 分值 | 得分 |
| 服务情景设计（15分） | 1.情境设计能紧扣主题 | 5 |  |
| 2.服务情景要素（时间、地点、参加人员等）设计全面、准确 | 10 |  |
| 服务设计（30分） | 1.阐述宾客特点准确、描述宾客诉求准确 | 5 |  |
| 2.能根据宾客实的际情况制定接待计划 | 5 |  |
| 3.能根据工作计划明确分工 | 5 |  |
| 4.服务程序的设计科学合理，令宾客满意 | 5 |  |
| 4.场景设计能够很好的烘托和渲染主题 | 5 |  |
| 5.每个环节的检查是否到位 | 5 |  |
| 6.个性化服务的体现且阐述清晰、合理 | 5 |  |
| 台面设计（20分） | 1.台面设计的创意恰当，能符合主题 | 4 |  |
| 2.台面整体美观，设计新颖独特，具有时代感 | 4 |  |
| 3.台心装饰物设计精美，能展现主题 | 4 |  |
| 4.餐具规格统一，整体美观，能展现主题 | 4 |  |
| 5.布草选材科学，色彩、图案等能展现主题 | 4 |  |
| 菜单设计（20分） | 1.菜单设计与主题一致 | 5 |  |
| 2.菜品数量合理，搭配科学，能充分迎合消费者特点，满足其需求 | 5 |  |
| 3.菜品选择能体现营养、健康的理念 | 5 |  |
| 4.菜品设计能充分考虑成本等因素，符合酒店经营实际 | 5 |  |
| 文案设计（10分） | 1.语言流畅、表述清晰、逻辑性强 | 5 |  |
| 2.较好的体现服务的联动性 | 5 |  |
| 综合印象（5分） | 1.宴会活动安全舒适、美观和谐 | 3 |  |
| 2.主题创意设计具有经济性和可推广性。 | 2 |  |
| 字数不符合要求扣1分 | 扣分： |
| **合计** |  |

**（二）第二阶段——决赛：****宴会接待方案创意设计展示及互评**

入选决赛的选手们，根据初赛的方案设计稿，进一步优化设计，并制作解说PPT，为现场讲解做准备。决赛主要考察选手的仪容仪表、对专业知识的掌握以及其创新能力、应变能力等。

决赛比赛流程与环节如下：

参赛团队由3名成员构成，如A+B+C选手。

1.第一环节：仪容仪表展示。

该环节团队所有成员A+B+C同时展示，主要考察选手的仪容仪表是否符合酒店业的基本要求及岗位要求，展示在现场操作开始时根据裁判员统一口令进行，时间由裁判员控制，该项目为扣分项。

2.第二环节：英语口试。

该环节主要考察团队中A选手的酒店英语口语能力，现场抽题，并进行现场的中译英、英译中口试。

 3.第三环节：宴会接待方案创意设计讲解。

该环节，首先将团队设计方案及相关图片作品一式5份交给组委会，根据初赛的方案设计稿，团队中的B选手通过PPT讲解及实物作品的形式展示其主题宴会接待方案的设计理念、设计亮点及创意。

 4.第四环节：现场互评。

该环节，团队中的C选手需通过抽签对同组比赛的另外一个参赛作品进行专业评析，阐述其主题设计各要素的优点与不足，进行中餐主题宴会接待方案创意全面评述并回答评委提出的问题。互评准备时间15分钟，互评时间5分钟。

具体评分标准详见附件2：

**附件2 宴会接待方案创意设计展示 评分标准**

|  |
| --- |
| **宴会接待方案创意设计（共100分）** |
| 项 目 | 内容及标准 | 分值 | 得分 |
| 仪容仪表展示（10分） | 1.选手服装符合岗位工作要求，设计合理，能展现主题 | 2 |  |
| 2.站姿及走姿端正、面部表情自然、谈吐优雅。 | 2 |  |
| 3.手掌手背干净，手指甲修剪干净美观。 | 2 |  |
| 4.化淡妆，头发梳妆整齐，符合酒店职业规范。 | 2 |  |
| 5.皮鞋光亮如新，无污渍。 | 2 |  |
| 英语口试（30分） | 用词恰当，无语法错误 | 10 |  |
| 表达流利, 语速自然流畅 | 10 |  |
| 发音准确，声音清晰，语调自然 | 10 |  |
| 服务设计（10分） | 1.阐述宾客特点准确、描述宾客诉求准确 | 2 |  |
| 2.能根据宾客实的际情况制定接待计划 | 2 |  |
| 3.服务程序的设计科学合理 | 2 |  |
| 4.场景设计能够很好的烘托和渲染主题 | 2 |  |
| 5.个性化服务的体现且阐述清晰、合理 | 2 |  |
| 台面设计（10分） | 1.台面设计的创意恰当，能符合主题 | 2 |  |
| 2.台心装饰物设计精美，能展现主题 | 2 |  |
| 3.台心装饰物规格与餐桌比例恰当，外形美观，具有较强观赏性 | 2 |  |
| 4.餐具规格统一，整体美观，能展现主题 | 2 |  |
| 5.布草选材科学，色彩、图案等能展现主题 | 2 |  |
| 菜单设计（10分） | 1.菜单设计与主题一致 | 3 |  |
| 2.菜品数量合理，搭配科学，能充分迎合消费者特点，满足其需求 | 3 |  |
| 3.菜品选择能体现营养、健康的理念 | 2 |  |
| 4.菜品设计能充分考虑成本等因素，符合酒店经营实际 | 2 |  |
| 现场互评（20分） | 1.语言流畅，用词准确，表述清晰。 | 3 |  |
| 2.逻辑性强，具有说服力。 | 5 |  |
| 3.语音适中，语速适中，停顿得当，普通话标准。 | 2 |  |
| 4.现场评价对方作品时，表达准确恰当，阐述全面。 | 5 |  |
| 5.回答问题层次清楚，论述周密且连贯。 | 5 |  |
| 综合印象（10分） | 1.选手整体表现自信，讲解突出设计特色与创意。 | 3 |  |
| 2.宴会活动安全舒适、美观和谐 | 2 |  |
| 3.主题创意设计具有经济性和可推广性。 | 5 |  |
| 讲解超时扣1分 | 扣分： |
| **合计** |  |

**八、成绩评定**

 赛项裁判组本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则，对各个比赛项目进行综合评价，最终按总分得分高低确定奖项归属。

接待方案创意设计测试采取以团队为单位统一考试，评分采用3-5位评委独立阅卷和评分的方式。

计分方法：比赛总成绩满分100分，每位评委根据各参赛队提交的纸质版接待方案和参赛选手的现场表现，按照附件中的评分标准要求进行评判。汇总算出每队的平均分，小数点后保留两位。评判成绩于比赛次日在班级QQ群中公布。

**九、奖项设定**

本赛项奖项设团体奖。奖项的设定为：一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。出现总分相同情况时，按单项排列，以权重高的单项优先考虑。

**十、赛项安全**

（一）比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。

（二）制定应急预案。

（三）设专门安保人员巡查现场各种安全隐患。

（四）赛前检查设施设备的安全性。

**十一、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

# 赛项八：园林植物认知与造景竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201808

赛项名称： 园林植物认知与造景

撰写人： 陈国友、李帅 时间： 2018年4月18日

审核人： 李帅 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

根据《广东省教育厅关于公布2017年广东省高等职业院校技能大赛暨2018年全国职业院校技能大赛高职组广东省选拔赛比赛项目和承办院校的通知》文件精神，按照本专业教学部编制的《园林工程技术专业学生职业技能竞赛三年规划（2018-2020年）》方案，结合学院竞赛工作安排，定于2018年5月-6月举行园林工程技术专业技能竞赛（院级），特制定竞赛方案。

通过本竞赛项目，进一步发挥技能大赛“以赛促教、以赛促学”的作用，认真落实赛事阶段性工作，让每位学生都有参赛的机会，培养学生创新思维能力、动手制作能力、工匠精神和团队协作精神，吸引和鼓励学生积极参加课外活动，为高素质技术技能型的优秀人才脱颖而出搭建平台，快速提升教学科研氛围，促进“高职创新人才”培养。通过竞赛使全院学生更好的感知碧职院的校园文化，发现园林景观的魅力之处，同时也使学生了解相关的园林植物及其造景知识，拓展其专业知识面，是更好的践行学院的人才培养路径的有效措施。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 以校园园林植物为依托，拓展到园林常见的园林植物，考察参赛学生对园林植物形态特征、习性、养护的掌握情况以及园林植物在园林中的应用的能力。 | 园林施工员园建设计师园林合约员 | 1.园林植物的形态特征描述，包括根、茎、叶、花、果的类型和种类;2.园林植物的习性、生态类型、对环境的要求；3.园林植物基本的栽植流程、养护手段和注意细节；4.园林植物在园林中的应用、配置手法、造景艺术、空间营造手法。 | 1.能够判断园林植物根、茎、叶、花、果的类型以及叶序、花序的类型；2.能够根据园林植物习性、生态类型、对环境的要求，灵活、可行、经济的应用与园林造景中；3.具备园林植物的种植和养护能力；4.具备园林植物造景、园林植物配置、园林植物层次把控以及园林植物色彩搭配的能力。 |
| 注：其它专业参赛，作为非专业组不作具体要求。 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 园林植物标本制作 | 40分 | 2人分工合作 | 2018年5月18日 |
| 第二阶段 | 园林植物知识与造景竞答 | 60分 | 2人分工合作 | 2018年6月1日 |

**五、竞赛试题**

本竞赛项目试题依据园林工程技术专业人才培养方案、院级职业技能竞赛方案、专业课程整合方案等以及《广东省教育厅关于公布2017年广东省高等职业院校技能大赛暨2018年全国职业院校技能大赛高职组广东省选拔赛比赛项目及承办院校的通知》等文件精神和相关规定的标准进行编制。

1. 试题名称

园林植物认知与造景

**试题1：园林植物标本制作**

（1）本题分值：40分

（2）竞赛时间：180min

（3）竞赛考核形式：实操

（4）竞赛主题：以“未来乡村”为主题，自拟作品名称，发挥想象力，用植物标本的形式展现你对未来乡村的愿景。

（5）作品要求：

* 1. 作品选题切合主题，作品必须为原创，参赛人员2人一组，每组限交一个作品，提交作品时附带作品的题目及所表达的寓意。
	2. 制作艺术和流程合理规范，作品版面干净整洁，制作标本时尽量做到节约环保，原料采集不能对植物有太大破坏，最好选用枯枝落叶和花朵等材料。
	3. 作品主要原料为植物标本构成，可加入一些绘画及其它元素进行设计，但不宜超过作品的三分之一。
	4. 参与者可事先了解标本的制作方法，以便在作品制作中能正确操作，做出比较精致的作品，作品规格不超过A4大小。
	5. 专业表现突然，体现园林植物的文化含义及寓意，具有创新意识

**试题2：园林植物知识与造景竞答**

（1）本题分值：60分

（2）竞赛时间：60min

（3）竞赛考核形式：分队操作

（4）竞赛内容：

①园林乔木的形态特征、习性、园林应用、造景手法

②园林灌木的形态特征、习性、园林应用、造景手法

③竹类、棕榈类、藤本的识别与造景

④园林花卉的识别与造景

⑤园林植物栽培与养护

（5）竞赛要求：本竞赛包括必答题和抢答题两种形式，各占50%的比例。

①必答题规则及计分标准

a.必答题共10题，每题5分。每人1题，不能由队友代答。答对加5分，答错不加分不扣分。

b.必答题在主持人读题完毕后，须在1分钟内答完，否则不得分。

c.选手答题完毕后，应宣布“答题完毕”。

②抢答题规则及计分标准

a.抢答题共10题，每题5分。答对加5分，答错扣5分。

b.主持人读题完毕、宣布“开始”后，各队方可抢答。

c.获得答题权后，该队须在10秒钟内开始作答，否则视同答错。

d.选手应尊重主持人的裁判。如对宣判有异议，原则应由领队向评委会提出申诉。

e.选手答题完毕后，应宣布“答题完毕”。

f.选手答错、犯规时，该题交由观众答。

**六、竞赛规则**

（一）参赛选手必须为广东碧桂园职业学院在籍学生；

（二）参赛选手必须报名确认后方可参赛；

（三）参赛选手制作场地、比赛所用工具等均由本教学部和学院主管部门统一提供并安排，不得擅自变更或调整；

（四）参赛选手无特殊原因不能中途退赛，否则取消比赛资格；

（五）参赛选手必须根据大赛组委会要求在规定的时间内完成并提交作品，作品不得由他人代做或直接窃取等，否则取消比赛资格。

（六）指导教师认真指导，不得直接或间接帮助参赛选手完成制作，评委不得私自制定打分标准或偏袒、照顾参赛选手。

**七、竞赛环境**

制作场地主要有：课室、图书馆、园林实训基地等。如需其他场地，由本教学部认定后方可选用。

在比赛过程中，制作场地环境不能受到外界因素的影响，保证舒适、稳定、卫生、宽敞的环境条件。

**八、技术规范**

本赛项是以教育部颁布的职业学校相关专业教学指导方案和国家职业标准中《园林工程施工员证技能鉴定范围（理论部分与操作部分）》、《鲜切花产品等级标准》、《盆栽观叶植物产品等级标准》以及《园林基本术语标准》等规定的知识和技能要求为基础，专门制定本赛项实施方案。

**九、技术平台**

采用网络报名和现场报名的方式进行，网络报名具体公告详见园林工程技术公众号及园林工程技术专业网站。

**十、成绩评定**

**植物标本制作考核要点与评分标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点** | **分值** |
| 1 | 植物标本主题构思创意 | 构思立意新颖，主题明确，命名恰当 | 10 |
| 寓意深刻，感染力强 | 10 |
| 2 | 标本整体制作 | 植物标本完整，姿态自然，位置准确，叶片等无缺失 | 10 |
| 植物各部分齐全，标本制作精美 | 10 |
| 标本干净整洁，压制平整，无重叠 | 5 |
| 标签签好贴右下角 | 5 |
| 3 | 标本内部元素搭配 | 标本局部均称均衡、自然 | 10 |
| 植物之间搭配合理适用 | 20 |
| 4 | 标本价值 | 整体艺术感强，有欣赏价值和市场价值 | 10 |
| 5 | 标本制作创新 | 标本制作技术有创新，有新工艺、新材料、新配方，制作手段和方法有新突破 | 10 |
| 合 计 | 100 |

**园林植物认知与造景知识竞答评分表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **队伍** | **必答题得分** | **抢答题得分** | **总得分** | **排名** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |

**十一、奖项设定**

本赛项奖项设团队奖（即参赛小组）。竞赛团队奖的设定为：一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。若出现总分相同情况时，按主要单项评价分数排列，以权重高的为优先考虑。

**十二、赛项安全**

本赛项成立相应安全管理机构负责本赛项筹备和比赛期间的各项安全工作，充分考虑比赛内容和所用器材、耗材可能存在的危险因素，通过完善设计规避风险，采取有效防范措施保证参赛选手备赛和正赛安全。危险提示和防范措施应在本赛项宣贯会中加以明确。

（一）现场安全

凡参加本赛项的选手要按时进行比赛，在指定地点做好比赛的准备，不得私自行动。参赛选手必须听从指挥，遵守赛场纪律，尊重裁判、队友、指导教师、评委等。 不得无视竞赛规程，不得私自停赛。

（二）保障措施

比赛期间一旦发生突发性事件，指导老师必须立即作出反映，及时了解和分析事件的起因和发展态势，采取措施控制事件的持续时间和影响范围，严禁私自处理，需立即上报竞赛组委会等主管部门。

**十三、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队或指导教师可在比赛结束后3小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的1个工作日内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十四、竞赛观摩**

本赛项结束后统一由本教学部组织安排，在学院办竞赛成果展，全院师生均可参观交流。

**十五、竞赛须知**

（一）参赛队须知

参赛选手对应制定场地操作，严格按照分组人员进行植物标本制作和知识竞答。如需重新安排应提交相关申请，由竞赛组委会、本教学部等部门确认后可以更换，否则不得擅自变更和调整。

（二）指导教师须知

指导教师在比赛过程中，需承担制定指导任务，对参赛选手在方案制作过程中的严格管理，高效执行。

（三）工作人员须知

本赛项组建赛务组（含策划、宣传、后勤及竞赛视频及文字总结）、命题组（由专业教师负责）、裁判组（由专业教师、学院相关主管部门领导等负责）、仲裁组（由专业教师和竞赛组委会负责）。对应的工作人员必须履行职责，按照竞赛标准流程和实施管理办法执行。

# 赛项九：中餐主题宴会设计竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201809

赛项名称： 中餐主题宴会设计

撰写人： 张俊 时间： 2018年4月17日

审核人： 吴建华 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

通过竞赛进一步强化学生的专业技能，培养学生的创新能力和应变能力、综合职业能力和职业素养，以推动工学结合人才培养模式的深度发展。

**三、竞赛内容**

**表1： 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 中餐主题宴会设计 | 中餐服务员 | 中餐服务与礼仪 | 中餐技能 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2： 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 仪表仪态 | 10分 | 1人独立操作 | 2018.05 |
| 中餐宴会摆台 | 60分 | 1人独立操作 | 2018.05 |
| 第二阶段 | 英语水平测试 | 30分 | 1人独立操作 | 2018.05 |

**五、竞赛试题**

详见附件一

**六、竞赛规则**

1、参赛选手资格：参赛选手为大一在校学生。

2、参赛选手必须按竞赛时间，提前15分钟进入赛场。并按照指定的编号位参加竞赛。比赛开始后不得入场参加比赛，离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3、各参赛选手中餐宴会主题设计中心艺术品、装饰品可提前准备成半成品，现场完成最后制作或组合。

4、参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

5、进入赛场后接受仪容仪表检查。现场比赛准备时间2分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

6、比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示；若因设备故障导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

7、为避免影响其他选手比赛，现场操作比赛不许播放背景音乐。

8、若参赛选手欲提前结束比赛，应向裁判员举手示意，比赛终止时间由裁判员记录，参赛选手结束比赛后不得再进行任何操作。

9、现场比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

10、各赛项由裁判员现场评分，经裁判长签字确认后予以公布，如有异议请直接向赛项仲裁工作组申请复核。

**七、竞赛环境**

现场技能操作比赛在标准场地进行，设比赛区、裁判区、观摩区，现场合理的设置人流、物流通道；保证良好的采光、照明和通风；提供稳定的水、电供应和供电应急设备。英语水平测试在标准教室进行，设单独的候考区。测设场地摆放评委席、计分席和计时席。

**八、技术规范**

1.参照教育部发布的“酒店管理”专业教学基本要求。

2.参照国家劳动与社会保障部制订的《餐厅服务员》三级职业技能标准。

3.以酒店中餐服务的行业要求为参考。

4.参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛中餐宴会服务标准。

**九、技术平台**

**（一）设施设备**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 餐台 | 圆形 | 直径180cm、高75cm | 统一提供 |
| 餐椅 | 软面无扶手椅 | 椅子总高度95cm、椅面45cm×45cm、椅背47cm×39cm | 统一提供 |
| 工作台 | 长方形 | 90cm×180cm | 统一提供 |

**（二）用具**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **型号** | **技术参数** | **备注** |
| 桌裙（装饰布） | 自定 |  | 统一提供 |
| 台布 | 自定 | 与桌裙（装饰布）协调 | 统一提供 |
| 口布 | 正方形 | 边长45cm-60cm | 统一提供 |
| 主题装饰物 | 自定 | 突出设计主题 | 统一提供 |
| 餐酒具 |  | 摆台用具整体协调、美观，符合主题创意，方便使用 | 统一提供 |
| 牙签 | 小包装 | 与餐具协调，符合主题创意 | 统一提供 |
| 菜单 | 自定 | 菜品及装帧符合主题创意 | 统一提供 |
| 公用餐具 | 自定 | 方便客人使用 | 统一提供 |
| 桌号牌 | 自定 |  | 统一提供 |
| 托盘 | 圆形或长方形防滑托盘 | 圆形直径40cm-50cm，长方形35cm×45cm | 统一提供 |
| 海马刀 |  |  | 统一提供 |

**十、成绩评定**

1、裁判员人数：中餐宴会摆台操作现场比赛裁判员4名；英语水平测试比赛裁判3名。

2、比赛总成绩满分100分，其中：

（1）仪表仪态10%；

（2）西餐宴会摆台（含仪表仪容、摆台操作）60%；

（3）英语主题介绍及问答30%。

3、具体评分方法如下：

（1）中餐宴会摆台（含主题台面英语介绍）比赛裁判员由4人组成。其中测量裁判员2人，评判裁判员2人，测量裁判员负责对西餐宴会摆台中的尺寸及位置规范等进行评判，评判裁判员负责比赛过程中操作规范、西餐主题创意、斟酒水及整体台面等的评判。评判得分计算办法：去掉4个裁判中的一个最高分和一个最低分，算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

（2）竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照西餐宴会摆台得分、英语成绩得分、仪容仪表排序。

**（三）比赛详细规则**

赛项评分细则请见附件一。

**十一、奖项设定**

（1）竞赛设奖项等级为一、二、三等奖，一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。

（2）获得奖项的学生，颁发证书与奖品。

**十二、赛项安全**

1、比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。

2、制定应急预案。

3、设专门安保人员巡查现场各种安全隐患。

4、赛前检查设施设备的安全性。

**十三、申诉与仲裁**

（参考描述：本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。）

**十四、竞赛观摩**

**十五、竞赛须知**

（一）参赛队须知。

（二）指导教师须知。

（三）参赛选手须知。

（四）工作人员须知。

附件一

**竞赛规则与评分标准**

比赛内容以中餐宴会服务为主，餐巾折花、中餐服务英语运用等。

比赛分三部分，即仪表仪态、现场专业技能比赛（中餐宴会摆台）、英语水平测试。

（一）西餐宴会摆台

1、中餐宴会摆台：包括中餐宴会摆台、餐巾折花、台面布置。主要考察选手操作的熟练性、规范性，台面布置的美观性、实用性，以及对中餐文化的理解等专业知识的掌握。比赛要求：

（1）按中餐宴会摆台（8人位），参赛选手利用自身条件，创新台面设计。

（2）操作时间15分钟（含套椅套），提前完成不加分，14分钟计时员提醒一次“还有一分钟”。14分钟提醒停止操作。14分钟到继续操作者，零分。

（3）选手必须提前15分钟进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间2分钟（独立完成）。准备就绪后，举手示意。

（4）选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

（5）比赛开始时，选手站在工作台前。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

（6）所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

（7）摆台操作中根据中餐服务特点合理使用托盘。

（8）餐巾折花8位；餐巾准备无任何折痕；餐巾折花为盘花，须突出主人位和副主人位，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。

 （9）餐巾折花和摆台先后顺序不限。

 （10）比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛项目。

（11）物品掉落每件扣5分，物品碰倒每件扣3分，物品遗漏每件扣1分；逆时针操作扣1分/次。

（12）主要考察选手的英语口语表达能力及专业英语水平。每位选手需回答六道题，其中中译英、英译中各两道，情景对话一道，专业知识问答一道。英语口语测试时间为5分钟，成绩评定见附件一。

上述现场违例行为由现场监考人员负责记录，现场裁判员按有关规定予以扣分。

**仪表仪态评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **项目评分细则** | **分值** | **扣分** | **备注** |
| 仪表仪态（10分） | 头发干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 2 |  |  |
| 面部：男生不留胡须及长鬓角，女生化淡妆 | 2 |  |  |
| 手部干净，不留长指甲，不涂有色指甲油 | 2 |  |  |
| 服装、鞋袜整洁干净，符合岗位要求 | 2 |  |  |
| 举止大方、注重礼貌、微笑 | 2 |  |  |
| 合计 |  | 10 |  |  |
| 得分 |  |  |  |  |

**中餐宴会摆台评分细则**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **操作程序及标准** | **分值** | **得分** |
| 台布（2分） | 台布定位准确，十字居中，凸缝朝向主副主人位 | 1 |  |
| 下垂均等，台面平整 | 1 |  |
| 桌裙或装饰布（2分） | 桌裙长短合适，围折平整或装饰布平整 | 1 |  |
| 四周下垂均等 | 1 |  |
| 餐椅定位（4分） | 从主人位开始拉椅定位 | 1 |  |
| 座位中心与餐碟中心对齐 | 1 |  |
| 餐椅之间距离均等 | 1 |  |
| 餐椅座面边缘距台布下垂部分相切 | 1 |  |
| 餐碟（或装饰盘）定位（7分） | 餐碟定位、标志对正 | 1 |  |
| 碟间距离均等，相对餐碟与餐桌中心点三点一线 | 1 |  |
| 距桌沿1.5厘米，每位0.5分 | 4 |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生 | 1 |  |
| 味碟、汤碗、汤勺（9分） | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米或均等，每间隔0.5分 | 8 |  |
| 汤碗汤勺摆放美观 | 1 |  |
| 筷架、筷子、长柄勺、牙签（7分） | 筷架摆在餐碟右边，位于筷子上部三分之一处 | 1 |  |
| 筷子、长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟均等，每位0.5分 | 4 |  |
| 筷尾距餐桌沿均等，筷套正面朝上 | 1 |  |
| 牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与长柄勺齐平 | 1 |  |
| 餐巾折花（5分） | 一次性成形、花型逼真、美观大方，每位0.5分 | 4 |  |
| 折叠手法正确、卫生、 | 1 |  |
| 葡萄酒杯、白酒杯、水杯（18分） | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米，每位0.5分 | 4 |  |
| 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，每间隔0.5分 | 8 |  |
| 三杯成斜直线，与水平线呈30度角。每位0.5分 | 4 |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生 | 2 |  |
| 总体印象（6分） | 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻 | 3 |  |
| 操作过程中注意卫生，姿态优美 | 3 |  |
| 物品落地： 件 | 扣 分 |
| 物品碰到： 件 | 扣 分 |
| 物品遗漏： 件 | 扣 分 |
| 逆时针行走： 次 | 扣 分 |
| 合计 |  |

**英语主题介绍及问答评分细则**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项 目** | **评 分 细 则** | **得 分** |
| 中译英（10分） | 发音准确，语调标准、纯正。 (5分) |  |
| 语法、词汇使用准确，意思表达无偏差，无漏译。（5分） |  |
| 英译中（10分） | 能准确理解题意；反应敏捷。（5分） |  |
| 意思表达无偏差，无漏译。（5分） |  |
| 情景对话（10分） | 反应敏捷、能准确理解题意。（2分） |  |
| 发音准确，语调标准。（4分） |  |
| 自然、流畅表达思想与观点，表述逻辑性强。（4分） |  |
| **总 分** |  |

**英语口语测试题库及参考答案**

**题型一 中译英**

1.我想确认一下，您公司在我们餐厅预订了两个宴会。

I’d like to confirm that your company has made two banquet bookings in our restaurant.

2.请问有多少人来参加宴会吗？

May I know how many people will be at the banquet?

3.您要预定几桌饭菜？

How many tables would you like?

4.您想尝尝我们的招牌菜吗？

Would you like to try our house specialty?

5.请问以谁的名字预订？

In whose name was the reservation made?

6.我们晚餐营业时间是下午5点到晚上10点。

 The dinner is served from 5 p.m. to 10 p.m.

7.对不起，我们餐厅14日晚餐的餐位已经订满了。

I am sorry, sir. Our restaurant is fully booked on the evening of 14th.

8.餐食通常从左侧服务，酒水通常从右侧服务。

 Food is usually served from the left and beverages are served from the right.

9.订餐有人均100元、150元和180元三种标准，您想要订哪一种？

For set menus, the expenses per head range from RMB 100 yuan, RMB 150 yuan to RMB 180 yuan. Which would you prefer?

10.三百人用餐的收费是15,000元，不含酒水饮料。

The charge for a 300-person-dinner party is RMB 15,000 yuan, excluding beverages.

11.欢迎光临我们餐馆。您是来参加约翰先生婚宴的嘉宾吗？

Welcome to our restaurant. Are you here for the wedding banquet of Mr. John?

12.现在可以上菜了吗？

May I serve the dishes now?

13.希望您用餐愉快。

Please enjoy your meal.

14.今天的特价菜是麻婆豆腐，6折优惠。

Today’s special is Mapo Tofu with a 40% discount.

15.您的这瓶葡萄酒已经斟完了，请问还需要一瓶？

 This bottle of wine is finished. Would you like one more?

16.您的菜需要分一下吗？

May I separate the dish for you?

17.您要不要来点烈性酒呢？要是喜欢酒精度低的话，我们这还有米酒。

Do you care for something a little stronger? If you prefer something milder, you may try some rice wine available here.

18.先生，您对我们的饭菜还满意吗？

Are you satisfied with the meal, sir?

19.打扰了，女士。我给您换一个骨碟好吗？

Excuse me, madam. Shall I change a new side plate for you?

20.菜已经上齐了，还有甜点。

This is the complete course. There is dessert to follow.

21.还需要再加一把椅子吗？

 Would you like one more chair to your table, please?

1. 我会在客人入坐前把开胃凉菜摆放在餐桌上。

I will place the cold appetizers on the table before the guests are seated.

23.您需要把宴会厅装饰一下吗？

Would you like to have the banquet hall decorated?

24.请问您需要一杯冰水吗？

Excuse me, would you like a glass of iced water?

25.愿为您效劳！

At your service!

26.您需要含糖还是不含糖的食物？

Would you like your food with sugar or not?

1. 这道菜色、香、味俱全。

The dish looks good, smells good and tastes good.

28.这是我们赠送给您的果盘。

This is the complimentary fruit for you.

29.我们已经在总费用里加收了10%的服务费。

The total includes a 10% service charge.

30.您想要炒茄子的调味品里放些辣椒吗？

 Would you like some chilli as seasoning in the stir-fried eggplant?

31.这是我们最新的价目表。

This is our latest price list.

32.您使用维萨信用卡结账可以享受9折优惠。

You have got a 10% discount for your Visa Card.

33.许多宾客对这款葡萄酒赞赏备至。

Many guests speak highly of the wine.

34.这是我们厨师长的推荐菜。

This is our chef’s recommendation.

35.您对我们的服务有什么意见吗？

What do you think of our service?

36.请不要遗忘你的东西。

Please don’t leave anything behind.

37.您能告诉我事情的详细经过吗？

Can you tell me/describe what happened in detail?

38.抱歉，我上错汤了。

I do apologize for serving you the wrong soup.

39.谢谢您提醒我们。

Thank you for bringing this matter to our attention.

40.很抱歉给您带来了这么多麻烦，这是我们特意送给您的甜点。

 To express our regret for all the trouble, we offer you the complimentary dessert.

41.您用餐时需要喝点酒吗？

Would you like to have some wine with your dinner?

42.餐厅服务时间是早上7点到9点供应早餐。

 Breakfast is served from 7:00 to 9:00 a.m. in the restaurant.

43.这是您的账单，请签字。

Here is the bill. Please sign it.

44.请问您是否喜欢坐在靠窗的位子？

Would you like to sit by the window?

45. 医生认为我在饮食中应多摄入咖啡因。

The doctor thinks I need more caffeine in my diet.

46. 您觉得鱼这样做怎么样？

How do you like the fish cooked this way?

47.自助餐在那边，请随意取用。

The buffet is over there. Please help yourself.

48.洗手间现在不能用，因为正在维修。

The rest room is not available, and it is being repaired.

49. 送餐服务，有什么事需要我们吗？

Room service. Can I help you?

50. 太对不起了，先生。账单上出了一点错。

I’m terribly sorry, sir. There is a mistake on the bill.

51.我需要您的签名和房号。

I’ll need your signature and room number.

52. 糖醋鱼是今晚特别推荐,您是否试试?

The sweet and sour fish is particularly recommended tonight. Would you like to try?

53. 对不起,恐怕我们没有这道菜,我可以向您推荐别的吗?

I'm afraid we do not have time to prepare the dish unfortunately. May I suggest something else?

54. 对不起，先生。我们现在没有空餐桌，请您在酒吧稍等一下好吗？

I'm sorry, sir. We do not have a table free now. Would you like to have a drink in the bar?

55. 请这边走。我们为你们安排了一个单间。

This way, please. We've got a private room for you.

56. 我建议您尝尝四川菜。

I suggest you have a taste of Sichuan cuisine.

57. 200人的宴会最低的6000人民币，不包括饮料。

 The minimum charge for a dinner party of 200 people is 6000 yuan, excluding drinks.

58. 如果您不喜欢这道菜，是不是换个别的?

If you don’t like this dish, how about getting you another one?

59. 相信下次您再来时，一切还会使您称心满意。

I’m sure everything will be satisfactory next time you come.

60. 我们饭店是不收小费的。

 In our hotel we don’t accept tips.

**题型二 英译中**

1.How many people is it for?

请问有多少位客人用餐？

2.At the dinner banquet Chinese food will be served and the minimum charge of RMB120 Yuan per head is required.

晚宴将提供中餐，最低消费每位120元。

3.What drinks are you going to have for the banquet?

宴会需要什么酒水？

4.We don’t have any vacant tables by the windows at the moment.

目前靠窗的位子都已经订出去了。

5.There is an increasing interest in and appreciation of Chinese food in the West.

在西方国家，人们对中餐的兴趣日益浓厚，对中餐的了解也日益加深。

6.I’d like to cancel my reservation for Saturday night.

我想要取消周六晚上的订位。

7.I’d like a private room for 15 people at eight thirty tomorrow evening.

我要订一个15人的包厢，时间是明晚八点半。

8. We can only hold your private room till 7:30 p.m. because it will be peak hours after that time.

您的预订我们只能为您保留到晚上7点30分，因为那段时间是高峰期。

9.Is there anything I can do for you?

还有什么需要我帮您的吗？

10.We look forward to seeing you.

我们恭候您的光临。

11.Could you give me some more napkins?

请多拿一些餐巾给我。

12.Do you have any vegetarian dishes?

你们餐厅是否有供应素食餐？

13.What would you like to drink?

您要喝点什么？

14. Each server should take a clean napkin at all times so as to be able to wipe drips or spills immediately.

所有服务人员必须随身携带干净的餐巾，以便随时抹去溢出或泼洒的食物。

15. You might have a taste of Shaoxing wine.

您不妨尝尝绍兴黄酒。

16. We have squeezed fresh orange juice, apple juice and watermelon juice.

我们的鲜榨果汁有橙汁、苹果汁和西瓜汁。

17.May I bring any wine or liquor by myself?

我可以自带酒水吗？

18. Could you give me a baby highchair for my child?

可以给我的孩子拿个儿童餐椅吗？

19.This dish is called “Mapo tofu”. Enjoy it, please.

这道菜叫麻婆豆腐，请慢用。

20.What size of birthday party are you going to order and how would you like us to arrange the tables?

您想在我们餐厅办一个多大规模的生日聚会？您希望我们怎样摆放桌子？

1. Please hold the food/Please put our order on hold because we still have one more friend coming.

请稍后上菜，我们还有一个朋友没到。

22.What kind of tea would you prefer to begin/start with, black tea or green tea?

您要先喝什么茶，红茶还是绿茶？

23.Make it two, please.

再给我来一杯。

24.A seating plan is often made in advance，and cards with guests’ names should be placed where each individual will sit.

入座安排要事先确定好，每个客人的座位上都应放置客人席卡。

25.The Chinese cuisine has a long history, and is one of the Chinese cultural treasures.

中式菜历史悠久，是中国文化中的瑰宝之一。

26.Huaiyang cuisine is famous for its cutting technique. Sichuan dishes are hot and spicy.

淮扬菜以其精湛的刀工见长，四川菜则以麻辣著称

27.How many steps are taken to cook these dishes?

做这些菜需要多少个步骤？

28. What is the specialty of the house?

餐厅的招牌菜是什么？

29. To cook Chinese food, cutting skills and matching of ingredients are of equal importance.

做中国菜，刀工和菜肴的原料搭配都一样重要。

30. A deposit of RMB 500 yuan is required to secure your booking.

您需要预付500元人民币押金，以保证您的预订。

31. Please feel free to contact us if you have any questions about the payment arrangements.

如果您对结账方式有任何疑问，欢迎随时与我们联系。

32. I could give you a special price.

我可以给您一个优惠价。

33.Tables in a banquet will be formally set with an array of cutlery, glasses and table linen and with a floral table decoration at the center.

 宴会餐桌在正式摆台时，将会整齐摆放餐具、玻璃杯、和餐巾，并在餐台中央摆放花坛。

34.Here are some complimentary vouchers for you. You can pay with them next time when you have meals in our restaurant.

我们有一些赠券送给您，下次您在我们餐厅消费时可以拿赠券抵用。

35.At the end of the banquet and after all guests have left, clear wine glasses, cups and saucers, and remove napkins and table cloths.

宴会结束，等所有客人离开后，清理葡萄酒杯、茶杯和碟子，撤下餐巾和台布。

36.It would be on the house.

那是送给您免费享用的。

37.Any jugs of liquid (hot or cold) that are carried on trays must have their spouts facing inward so they do not spill onto guests.

放在托盘上的壶装液体（不论冷热），其壶口必须向内，以防溅洒到客人身上。

38.Sorry to have kept you waiting. I’ll see to it right away.

抱歉，让您久等了。我马上去处理此事。

39.Our manager will get in touch with you soon.

我们经理将会尽快与您取得联系.

40. When a guest complains, the server should listen to them attentively with a good judgment.

在客人投诉时，服务员需要认真倾听，并且要有较强的判断力。

41. This Chinese restaurant was closed for private event for now.

 这家中餐馆因私事暂停营业。

42. I was just about to pour myself a brandy.

 我正想给自己倒一杯白兰地。

43. You should drop by. We just put a chocotorta on the dessert menu.

 你应该过来看看。我们刚刚在菜单上加了一道甜点，巧克力蛋糕。

44. Always keep a smile and an ear to listen to any complaints, compliments or anything guests would like to share with us.

 时刻保持微笑，时刻准备倾听客人与我们分享的抱怨、恭维或任何事。

45. Waiters required. Please contact Charles Edward, deputy manager.

 招聘男服务员。请联系副经理查理·爱德华。

46. I’m polite, organized and hardworking. I think I have all the attributes of a good waiter.

我有礼貌，做事有条不紊，努力上进。我认为我具备一名优秀服务员的所有品质。

47. As a banquet waiter, I am on call.

 作为宴会服务生，我随叫随到。

48. The dish of Chinese cucumber salad looks fantastic and tastes even better.

凉拌黄瓜看起来好极了，吃起来更棒。

49. I strongly recommend the fried chicken. It’s crispy on the outside and really juicy inside.

我特意推荐炸鸡，它外面酥脆，里面多汁。

50. It is glutinous rice wrapped in bamboo leaves stuffed with meat, beans, salted egg yolks and many other ingredients.

它是用竹叶包裹糯米，用肉、豆、咸鸡蛋黄和其它原料做馅。

51. The sausage is very greasy.

香肠太油腻了。

52. Are you a sweet or savory person?

你喜欢吃甜食吗？

53. What about some sticky rice balls stuffed with taro?

吃点香芋馅的汤圆怎么样？

54. I like spicy food and I like my vegetables really crispy. I don’t want them overcooked or soggy.

我喜欢吃辣，喜欢吃炒的松脆的蔬菜。我不喜欢炒过了或炒的湿而不脆的菜。

55. The best chefs in our hotel have all ever attended national cooking contests.

我们酒店最好的主厨全部参加过全国烹饪比赛。

56. Hello Madam, are you expecting someone?

你好女士，你在等人吗？

57. As for green vegetables, what about some stir fried broccoli?

关于青菜，清炒西兰花怎么样？

58. This is a 40-year-old Bordeaux.

这是一瓶四十年的波尔多陈酿。

59. I just got done working a 20-hour shift.

我刚刚完成20小时轮班工作。

60. If you like, the cook can make you an omelet with ham and cheese.

如果您喜欢，厨师可以为您做个煎蛋，搭配上火腿和奶酪。

**题型三、 情景对话**

**1. When a guest walks into the banquet department and wants to reserve a farewell banquet for his boss. What kind of information will you get from the customer?**

**Answer:** I need to get the information such as the time for the banquet, the number of people, the expense for each table, the customer’s name, the customer’s telephone number and so on. As the hotel requires, a sum of money as deposit is to be collected from the customer.

**2．Is the preparation work for a banquet important? Can you explain it with your own experience?**

**Answer:** Yes. It is very important to make a full preparation for a banquet. To prepare for a banquet, the staff should be aware of the food requirements, table decorations, and service methods, and set the table accordingly for the banquet. That’s a tough job. Banquet staff could not provide good table service without these preparations.

**3．What are the ways of arranging the tables in a banquet for your customer?**

**Answer:** The layout of the tables depends on the size of the room and the purpose of the function. For example, at weddings there is usually a “head table” for the bride and groom and their immediate family, and the rest of the tables will be of the same size, sitting approximately 8-10 people each.

**4. If a foreign guest comes to you for suggestions on Chinese food, and he/she would like something light and fresh, what would you recommend?**

**Answer:** There are four major Chinese cuisines, or say, four styles. Each cuisine is distinctive and has its own style and flavor. As the guest prefers something light and fresh, I’d recommend Huaiyang dishes, which are famous for their cutting techniques and original flavor. Boiled beancurd shreds and Yangzhou fried rice are worth trying.

**5. Which step in the table service is the most important in your opinion? Why?**

**Answer:** I think waiting at the table, meeting all the needs of the diners is the most challenging. Firstly, the waiter/waitress should be very alert to the requests of the guests. Secondly, waiters and waitresses should be familiar with the dishes and environment of the restaurant. Thirdly, they should also be good at communicating with the guests as well as with the kitchen staff.

**6. If a guest got drunk during a wedding banquet and he broke a wine glass, what would you do?**

**Answer:** Firstly, I would try to ask the guest to stop drinking alcohol, and ask him if I can serve him a cup of tea. Then, I will inform the banquet host of the incident and of the charge for the damage. If the host refuses to pay for the damage or it’s beyond my ability to handle the situation, I will ask the manager for help.

**7. Can you give a definition for “Banquet”?**

**Answer:** A banquet is a very formal sit-down meal organized for special occasions such as weddings, fellowship reunions, business dinners, conventions or birthday parties. A banquet is usually attended by a large number of people.

**8. Do you think serving a Chinese banquet is much simpler than serving a western one? Why?**

**Answer:** No, I don’t think so. The Chinese are used to taking dining as part of their culture, and while serving a Chinese banquet, we have to follow certain procedures. Although the working procedures for Chinese banquets are quite the same as those for Western ones, throughout the Chinese banquet, the working staff should observe the Chinese dining etiquettes and provide proper services. Sometimes, the job is really tough. For example, when receiving a wedding banquet, we have to serve hundreds of guests at the same time. It is really not an easy job.

**9. What do you think the server should do at a banquet?**

**Answer:** The server should always follow the banquet service rules, such as carrying a clean napkin all the time, serving ladies first, serving beverages from the right, serving the head table first, etc.

**10. What is more important for banquet service, skills or attitude? State your reasons.**

**Answer:** Both of them are important. One cannot do a job without professional skills; on the other hand, the guest won’t be satisfied if you treat him/her badly. Sometimes, I think, good attitude can make up for the lack of skills, and as I believe, if we show consideration and concerns, the guest may be moved. We should try to serve our guests professionally and with good attitude.

**11. What is the most important element in the hospitality industry?**

**Answer:** The success of the hospitality industry depends on the people-pleasers. Everyone can master the techniques of being nice to guests if they receive good training and plenty of practical experience. If pleased guests leave the hotel with a good memory, they are likely to visit the hotel again.

**12. Some experts say that it is good to have an open kitchen. Do you agree with that?**

**Answer:** I think it is a good idea to have an open kitchen. First, it can show the guest the cleanliness of the food. On the other hand, it may be a good way to attract guests, as people are usually very curious about how the delicious food is cooked. And cooking is also a kind of art for people to enjoy.

**13. What are the proper procedures for handling complaints?**

**Answer:** The proper procedures for handling complaints are: 1) listen to the guest carefully, 2) make an apology, 3) give explanations, 4) offer help, 5) take action, and 6) give feedback.

**14. What’s the attitude hotel staff should have when dealing with guests’ complaints?**

**Answer:** Some complaints are serious and some are quite trivial, but the hotel staff should investigate them carefully. No matter how the guests behave, the hotel staff should always try to be nice to them. Don’t lose your temper on any occasion. Avoid arguing with the guests.

**15. If your hotel wants to promote wedding banquet this month, what measures will you take?**

**Answer:** Advertisement is a good way to sell products, so I think we can put advertisements on TV, magazines, newspapers and the Internet. We can also provide some special services to attract customers, such as toastmaster service, wedding cakes, special floral decorations, and so on. If the hotel regulations permit, we can also provide the new couple with a honeymoon suite in the hotel for one night.

**16. If a guest wants to order some wine, but it seems that he /she is under 18 years old. What will you do then?**

**Answer:** According to the law, only adults are allowed to drink wine or dine in the bar. If I am not sure about his / her age, I’ll ask in this way, “May I see your ID card?”. If he / she is under eighteen, I’ll advise him / her to order some soft drinks or juices instead.

**17. What do you think of the sentence “The guest is always right”?**

**Answer:** In my opinion, it means that when we provide service for the guest, we should stand in his shoes. Try all our best to make the guest satisfied. When handling misunderstandings and complaints, we’d better make good use of professional skills to respect our guest, save his face and make him stay in comfort. If the guest’s requests are not rational, we should explain patiently why we can not meet his requests, and offer an apology to him.

**18. What is your own opinion of receiving tips? Please state your idea in your own words.**

**Answer:** I think tips mean that the guest is satisfied with my job and service. And I know it is quite common in Western countries to accept a tip from a guest. If the policy permits, I would accept a tip in case the guest feels embarrassed.

**19. Have you had any training in dealing with emergencies? What steps do you follow to settle problems? Please give an example of how you would do that.**

**Answer:** It is quite important to have some training in handling emergencies during the banquet service. For example, a guest may suffer stomachache or faint while attending a banquet or having dinner in the restaurant. In that case, a server should first keep calm, then call for the ambulance and wait for the doctor. A server shouldn’t move the guest as he/she has no proper first aid knowledge or skills. When the doctor comes, as a server, I will assist the doctor and keep the food and drink unmoved on the table, in case there will be an examination of the food.

**20.If you are going to attend a job interview for the position as a banquet server, what qualifications and personalities are you expected of?**

**Answer:** To be a server in a banquet department, one should be helpful, cooperative, enthusiastic, patient and quick to learn. Meanwhile, one should have self-control, the ability to work under pressure and loyalty. If possible, I think, work experience is important, too.

**21. As a head server, how do you offer your service to your customers with a reservation after they are seated?**

 **Answer:** I will reconfirm the items in their reservation and ask them what they would like to have for their dinner and show them the menu for them to order, but I will also ask them for pre-dinner drinks and make some suggestions if possible. After I fetch the drink for them, I would leave for a while and return to take the order.

1. **What might you explain to your customers while they ask questions about the bill after they finish their dinner?**

**Answer:** I might have to show the bill to them and explain the total charge, the

dish items, the drink items and the service charge on the bill.

1. **Suppose you are the manager of F&B department. How do you handle the situation when a customer complains to you about a waitress who has spilt cheese sauce over him?**

**Answer:** Firstly I would apologize to him politely and sincerely and pay for it to be cleaned immediately. Meanwhile I would offer a coffee on the house while he is waiting.

1. **You are required to send breakfast to Mr. White’s room. What should you do?**

**Answer:** I would knock at the door and say, “ Room Service. May I come in? ”. When I get in the room I would ask him where I should place the breakfast and ask him to sign the bill before I leave politely.

1. **After the food is served, what would you do for your guests?**

**Answer:** I would remind them that all the food is served, ask for their comments on the food and offer a plate of fruit as a gift to them.

1. **Would you please list several don’ts in banquet serving?**

**Answer:** 1) Never say “No”. 2) Never give the guest an excuse. 3) Never bring an incomplete order to the table. 4) Never lean or rest in front of the guest. 5) Never come to work in bad mood. 6) Don’t eat in the back of the house area.

1. **Please tell me some responsibilities as a banquet server.**

**Answer:** 1) Maintain personal hygiene, and uniform clean, neat and tidy. 2）Set up the banquet room as specified by the customers. 3) Be totally familiar with the composition of all menu items. 4) Serve food and beverage in accordance with the hotel standards, but above all in a professional, courteous manner. 5) Explain the food or beverage if necessary. 6) Issue or report damage, maintenance, breakage promptly

1. **How do you serve beverages as a banquet server?**

**Answer:** 1) Beverages are served according to the menu. 2) Service is proceeded always from the right side of the guest. 3) The bottle is kept in my right hand & the napkin in the left. 4) The bottle top is dried with the napkin after a guest is served. 5) The level of glasses is paid attention to accordingly.

1. **How much do you know about F&B department?**

**Answer:** As far as I know, it is one of the most interesting and challenging departments in a hotel. Since the beginning of the hotel industry, this department has been the main generator of profit as well as the most important in terms of the impression the guest leaves with.

1. **What do you think of reservation service in a hotel?**

**Answer:** Reservation is a sub-division of F&B department. It concerns with all the outlets. The success of it really depends on how well the reservations department handles customer calls and whether or not it can convince guests to come to dine in the hotel restaurant.

# 赛项十：西餐宴会服务竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201810

赛项名称： 西餐宴会服务

撰写人： 张俊 时间： 2018年4月19日

审核人： 吴建华 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

通过竞赛进一步强化学生的专业技能，培养学生的创新能力和应变能力、综合职业能力和职业素养，以推动工学结合人才培养模式的深度发展。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 西餐宴会摆台 | 西餐服务员 | 西餐服务与礼仪 | 西餐技能 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 仪表仪态 | 10分 | 1人独立操作 | 2018.05 |
| 西餐宴会摆台 | 60分 | 1人独立操作 | 2018.05 |
| 第二阶段 | 台面英文解说 | 30分 | 1人独立操作 | 2018.05 |

**五、竞赛试题**

详见附件一

**六、竞赛规则**

1、参赛选手资格：参赛选手为大一在校学生。

2、参赛选手必须按竞赛时间，提前15分钟进入赛场。并按照指定的编号位参加竞赛。比赛开始后不得入场参加比赛，离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3、各参赛选手西餐宴会主题设计中心艺术品、装饰品可提前准备成半成品，现场完成最后制作或组合。

4、参赛选手不得携带通讯工具和其它未经允许的资料、物品进入比赛场地，不得中途退场。如出现较严重的违规、违纪、舞弊等现象，经裁判组裁定取消比赛成绩。

5、进入赛场后接受仪容仪表检查。现场比赛准备时间2分钟，确认现场条件无误后举手示意，听到统一指令后开始比赛。

6、比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示；若因设备故障导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。

7、为避免影响其他选手比赛，现场操作比赛不允许播放背景音乐。

8、若参赛选手欲提前结束比赛，应向裁判员举手示意，比赛终止时间由裁判员记录，参赛选手结束比赛后不得再进行任何操作。

9、现场比赛结束，经裁判员确认后方可离开赛场。

10、各赛项由裁判员现场评分，经裁判长签字确认后予以公布，如有异议请直接向赛项仲裁工作组申请复核。

**七、竞赛环境**

本次竞赛在指定比赛赛场进行，并保证良好的采光、照明和通风，提供稳定的水、电和供电应急设备。

**八、技术规范**

1、参照教育部发布的“旅游管理”类酒店管理专业教学基本要求。

2、参照国家劳动与社会保障部制订的《餐厅服务员》三级、《调酒师》三级职业技能标准。

3、以酒店西餐服务与酒吧调酒服务的行业要求为参考。

4、参照国家旅游局旅游饭店服务技能大赛西餐宴会服务标准、调酒标准。

**九、技术平台**

竞赛设备

（1）西餐长台（长2.4米\*宽1.2米，由两张边长1.2米正方形餐台组合）及配套餐椅6张、工作台。

（2）防滑托盘（2个，含装饰盘垫或防滑盘垫）。

（3）规格台布（2块）:200cm\*165cm

（4）餐巾（6块，可加带装饰物）

（5）花瓶、花坛或其他装饰物（1个）。

（6）装饰盘（6只）:7.2寸—10寸

（7）面包盘（6只）：4.5寸—6寸

（8）黄油碟（6只）：1.8寸—3.5寸

（9）主菜刀、鱼刀、开胃品刀、汤勺、甜品勺、黄油刀、主菜叉、鱼叉、开胃品叉、甜品叉（各6把）。

（10）水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯（各6个）。

（11）烛台（2座）。

（12）盐瓶、胡椒瓶（各2个）。

（13）牙签盅（2个）。

**十、成绩评定**

1、裁判员人数：西餐宴会摆台操作现场比赛裁判员4名；英文解说现场比赛裁判3名。

2、比赛总成绩满分100分，其中：

（1）仪表仪态10%；

（2）西餐宴会摆台（含仪表仪容、摆台操作）60%；

（3）英语主题介绍及问答30%。

3、具体评分方法如下：

（1）西餐宴会摆台（含主题台面英语介绍）比赛裁判员由4人组成。其中测量裁判员2人，评判裁判员2人，测量裁判员负责对西餐宴会摆台中的尺寸及位置规范等进行评判，评判裁判员负责比赛过程中操作规范、西餐主题创意、斟酒水及整体台面等的评判。评判得分计算办法：去掉4个裁判中的一个最高分和一个最低分，算出每位选手的该项平均分，小数点后保留两位。

（2）竞赛名次按照得分高低排序。当总分相等时，按照西餐宴会摆台得分、英语成绩得分、仪容仪表排序。

（三）比赛详细规则

赛项评分细则请见附件一。

**十一、奖项设定**

（1）竞赛设奖项等级为一、二、三等奖，一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。

（2）获得奖项的学生，颁发证书与奖品。

**十二、赛项安全**

1、比赛现场设计考虑安全因素，注意人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。

2、制定应急预案。

3、设专门安保人员巡查现场各种安全隐患。

4、赛前检查设施设备的安全性。

**十三、申诉与仲裁**

（参考描述：本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。）

**十四、竞赛观摩**

**十五、竞赛须知**

（一）参赛队须知。

（二）指导教师须知。

（三）参赛选手须知。

（四）工作人员须知。

附件一

**竞赛规则与评分标准**

比赛内容以西餐宴会服务为主，餐巾折花、西餐服务英语运用等。

比赛分三部分，即仪表仪态、现场专业技能比赛（西餐宴会摆台）、英语台面主题介绍及现场问答。

（一）西餐宴会摆台（按百分制设计）

1、西餐宴会摆台：包括西餐宴会摆台、餐巾折花、台面布置。主要考察选手操作的熟练性、规范性，台面布置的美观性、实用性，以及对西餐文化的理解等专业知识的掌握。比赛要求：

（1）按西餐宴会摆台（6人位），参赛选手利用自身条件，创新台面设计。

（2）操作时间15分钟（含套椅套），提前完成不加分，14分钟计时员提醒一次“还有一分钟”。14分钟提醒停止操作。14分钟到继续操作者，零分。

（3）选手必须提前15分钟进入比赛场地，裁判员统一口令“开始准备”进行准备，准备时间2分钟（独立完成）。准备就绪后，举手示意。

（4）选手在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作。

（5）比赛开始时，选手站在工作台前。比赛中所有操作必须按顺时针方向进行。

（6）所有操作结束后，选手应回到工作台前，举手示意“比赛完毕”。

（7）摆台操作中根据西餐服务特点合理使用托盘。

（8）餐巾折花6位；餐巾准备无任何折痕；餐巾折花为盘花，须突出主人位和副主人位，整体挺括、和谐，符合台面设计主题。

 （9）餐巾折花和摆台先后顺序不限。

 （10）比赛评分标准中的项目顺序并不是规定的操作顺序，选手可以自行选择完成各个比赛项目。

（11）物品掉落每件扣5分，物品碰倒每件扣3分，物品遗漏每件扣1分；逆时针操作扣1分/次。

（12）英语主题介绍及现场问答时，主题介绍时间3分钟，到时即停，提前结束不加分。

上述现场违例行为由现场监考人员负责记录，现场裁判员按有关规定予以扣分。

**仪表仪态评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **项目评分细则** | **分值** | **扣分** | **备注** |
| **仪表仪态****（10分）** | 头发干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 2 |  |  |
| 面部：男生不留胡须及长鬓角，女生化淡妆 | 2 |  |  |
| 手部干净，不留长指甲，不涂有色指甲油 | 2 |  |  |
| 服装、鞋袜整洁干净，符合岗位要求 | 2 |  |  |
| 举止大方、注重礼貌、微笑 | 2 |  |  |
| **合计** |  | 10 |  |  |
| **得分** |  |  |  |  |

**西餐宴会摆台评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **工作台准备****（4分）** | 餐器具、玻璃器皿等清洁、卫生 | 2 |  |  |
| 工作台整洁，物品摆放整齐、规范、安全 | 2 |  |  |
| **铺台布****（3分）** | 台布中凸线向上，两块台布中凸线对齐 | 0.5 |  |  |
| 两块台布重叠5厘米 | 0.5 |  |  |
| 主人位方向台布交叠在副主人位方向台布上 | 0.5 |  |  |
| 台布两对边下垂均等 | 0.5 |  |  |
| 台布铺设方法正确，最多四次整理成形 | 1 |  |  |
| **餐椅定位****（3分）** | 从席椅正后方进行操作 | 0.6（每把0.1) |  |  |
| 从主人位开始按顺时针方向进行 | 0.6（每把0.1) |  |  |
| 席椅之间距离基本相等 | 0.6（每把0.1) |  |  |
| 相对席椅的椅背中心对准 | 0.6（每把0.1) |  |  |
| 席椅边沿与下垂台布相距1厘米 | 0.6（每把0.1) |  |  |
| **装饰盘****（5分）** | 从主人位开始顺时针方向摆设 | 0.6 |  |  |
| 盘边距离桌边1厘米 | 1.2(每个0.2) |  |  |
| 装饰盘中心与餐椅中心对准 | 1.2(每个0.2) |  |  |
| 盘与盘之间距离均等 | 1.2(每个0.2) |  |  |
| 手持盘沿右侧操作 |  0.8 |  |  |
| **刀、叉、勺****（16分）** | 刀勺叉由内向外摆放，距桌边距离符合标准（标准见最后“备注”） | 10(每件0.2) |  |  |
| 刀勺叉之间及与其他餐具间距离符合标准（标准见最后“备注”） | 6(每件0.2) |  |  |
| **面包盘、黄油刀、黄油碟****（3分）** | 摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油碟 | 0.6(每位0.2) |  |  |
| 面包盘盘边距开胃品叉1厘米 | 0.6(每件0.1) |  |  |
| 面包盘中心与装饰盘中心对齐 | 0.6(每件0.1) |  |  |
| 黄油刀置于面包盘右侧边沿1/3处 | 0.6(每件0.1) |  |  |
| 黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，相距3厘米 | 0.6(每件0.1) |  |  |
| **杯具****（6分）** | 摆放顺序：白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、水杯（白葡萄酒杯摆在开胃品刀的正上方，杯底中心在开胃品刀的中心线上，杯底距开胃品刀尖2厘米） | 1.5(每位0.25分) |  |  |
| 三杯向右与水平线呈45度角 | 1.5(每组0.5分) |  |  |
| 各杯肚之间相距1厘米 | 1.2(每个0.1) |  |  |
| 操作时持杯方法正确，托盘平稳 | 1.8 |  |  |
| **中心装饰物（1分）** | 中心装饰物中心置于餐桌中央和台布中线上 | 0.5 |  |  |
| 中心装饰物主体高度不超过30厘米 | 0.5 |  |  |
| **烛台****（2分）** | 烛台与中心装饰物之间间距均等 | 1(每边0.5) |  |  |
| 烛台底坐中心压台布中凸线 | 0.5(每座0.25) |  |  |
| 两个烛台方向一致 | 0.5(每座0.25) |  |  |
| **牙签盅****（2分）** | 牙签盅与烛台底边相距10厘米 | 1(每个0.5) |  |  |
| 牙签盅中心压在台布中凸线上 | 1(每个0.5) |  |  |
| **椒盐瓶****（3分）** | 椒盐瓶与牙签盅相距2厘米 | 1(每组0.5) |  |  |
| 椒盐瓶两瓶间距1厘米,左椒右盐 | 1(每组0.5) |  |  |
| 椒盐瓶间距中心对准台布中凸线 | 1(每组0.5) |  |  |
| **餐巾盘花****（6分）** | 在平盘上操作，折叠方法正确、卫生 | 2 |  |  |
| 在餐盘中摆放一致，正面朝向客人造型美观、大小一致，突出主人位 | 4 |  |  |
| **操作动作****（6分）** | 托盘方法正确，操作规范 | 2 |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟；姿态优美，具有亲和力，能体现岗位气质 | 4 |  |  |
| **合 计** |  | 60 |  |  |
| **得 分** |  |  |  |  |
| 违例扣分：物品掉落每件扣5分、物品碰倒每件扣3分、物品遗漏每件扣1分 扣分： 分斟倒酒水时每滴一滴扣1分，每溢一滩扣3分,逆时针操作每次扣1分 扣分： 分操作时间： 超时： 扣分： 分 |
| **实 际 得 分** |  |
| **备注：**1、装饰盘；2、主菜刀（肉排刀）；3、鱼刀；4、汤勺；5、开胃品刀；6、主菜叉（肉叉）；7、鱼叉；8、开胃品叉；9、黄油刀；10、面包盘；11、黄油碟；12、甜品叉；13、甜品勺；14、白葡萄酒杯；15、红葡萄酒杯；16、水杯。**各餐具之间的距离标准：(1)**1、2、4、5、6、8与桌边沿距离为1厘米；**(2)**1与2，1与6，8与10，1与12之间的距离为1厘米；**(3)**9与11之间的距离为3厘米；**(4)**3、7与桌边的距离为5厘米；**(5)**6、7、8之间，2、3、4、5之间，12与13之间的距离为0.5厘米；**(6)**14、15、16杯肚之间的距离为1厘米。 |

**英语主题介绍及问答评分细则**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分标准** | **评分等级** | **得分** |
| 内容清晰地反映主题创意和设计思路，语音语调标准，语言表达清晰、规范。 | 21-28 |  |
| 内容较清晰地反映主题创意和设计思路，语音语调尚可，语言表达基本清晰、规范。 | 10-20 |
| 内容不能完整地反映主题创意和设计思路，发音有缺陷，但不严重影响正常表述。 | 5-10 |
| 内容不能反映主题创意和设计思路，停顿较多，严重影响表达。 | 5分以下 |
| 现场问题回答正确 | 2 |  |
| 合计 |  |

# 赛项十一：中华茶艺竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201811

赛项名称： 中华茶艺

撰写人： 王建玲 时间： 2018年4月13日

审核人： 吴建华 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

中华茶文化博大精深，根据学院的人才培养目标和专业人才培养定位，酒店管理专业开设了《茶艺与茶文化》的专业课程。通过茶艺技能比赛将茶艺师职业技能考证的相关内容融入其中，能促进学生正确运用茶文化知识、提高实践操作技能，同时能陶冶情操、净化心灵，建立和谐的人际关系，提高综合人文素质，达到以赛促学、以赛促教，提高人才培养质量的目的。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 理论知识测试 | 茶艺师 | 茶文化综合知识 | 无 |
| 规定茶艺 | 茶艺师 | 茶席、茶礼、茶德、茶道等综合性茶文化 | 绿茶、红茶、乌龙茶的冲泡和茶艺表演 |
| 自创茶艺 | 茶艺师 | 茶席、茶礼、茶德、茶道等综合性茶文化 | 茶席设计、茶艺表演 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 理论知识 | 100分 | 1人独立完成（初赛） | 90分钟 |
| 第二阶段 | 规定茶艺 | 100分 | 1人独立操作（复赛） | 7-13分钟 |
| 第三阶段 | 自创茶艺 | 100分 | 1人独立操作（决赛） | 7-13分钟 |

**五、竞赛试题**

 **（一）理论知识测试**

以国家初中级茶艺师为依据。命题在上述标准要求的基础上，适当增加新知识、新技术、新设备、新技能等相关内容。

采取计算机无纸化闭卷作答方式，时间45分钟，满分为100分，题型为单项选择题40题（每题2分），判断题20题（每题1分），从国家题库中随机抽取。具体考核范围如下：

（1）比赛知识点

①茶文化基本知识

Ⅰ.中国用茶的源流； Ⅱ.饮茶方法的演变；

Ⅲ.茶文化的精神； Ⅳ.中外饮茶风俗。

②茶叶知识

Ⅰ.茶树基本知识； Ⅱ.茶叶种类；

Ⅲ.名茶及其产地； Ⅳ.茶叶品质鉴别知识；

Ⅴ.茶叶储存方法。

③茶具知识

Ⅰ.茶具的种类及产地； Ⅱ.瓷器茶具；

Ⅲ.紫砂茶具； Ⅳ.其他茶具。

④品茗用水知识

Ⅰ.品茶与用水的关系； Ⅱ.品茗用水的分类；

Ⅲ.品茗用水的选择方法。

⑤茶艺基本知识

Ⅰ.品饮要义； Ⅱ.冲泡技巧；

Ⅲ.茶席布置； Ⅳ.茶艺礼仪。

⑥科学饮茶

Ⅰ.茶叶主要成分； Ⅱ.科学饮茶常识。

⑦食品与茶叶营养卫生

Ⅰ.食品与茶叶卫生基础知识； Ⅱ.饮食业食品卫生制度。

 **（二）指定茶艺表演**

**1. 指定茶艺比赛标准**

选手分别从绿茶、红茶、乌龙茶指定茶艺竞技中任抽其一进行操作。绿茶指定茶艺为绿茶（圆柱形）玻璃杯泡法；红茶指定茶艺为红茶（条形）盖碗泡法；乌龙茶指定茶艺为乌龙茶（颗粒形）紫砂壶泡法。参赛选手现场抽取其中一项茶艺进行操作。时间不少于7分钟，不超过13分钟。其参考步骤如下：

（1）绿茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→润杯→置茶→浸润泡→摇香→冲泡→奉茶（奉3杯）→收具。

（2）红茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→温盖碗→温盅及品茗杯→置茶→浸润泡→摇香→冲泡→倒茶分茶→奉茶（奉3杯）→收具。

（3）乌龙茶指定茶艺竞技步骤：备具→备水→布具→赏茶→温壶→置茶→温润泡（弃水）→壶中续水冲泡→温品茗杯及闻香杯→倒茶分茶（关公巡城、韩信点兵）→奉茶（奉3杯）→收具。

2. 规定茶艺为统一茶样、统一器具、统一音乐（平湖秋月古筝版）。选手赛前选择所抽签确定的茶叶、茶具、备水（不计入比赛时间）。先进行茶叶推荐和介绍茶艺流程，然后技能操作。

3. 参赛者抽签决定冲泡的茶叶类型和相配套茶具，同时进行茶艺操作测试。

**4. 规定茶艺项目及分值**

（1）礼仪、仪表仪容：形象端庄、得体，表情自然，发型服饰与茶艺表演类型相协调，手势与姿态优雅。分值25分。

（2）茶席布置：茶器具布置与排列有序、合理。分值5分。

（3）茶艺演示：动作连绵、轻柔、圆和，程序设计合理，全过程完整流畅。分值45分。

（4）茶汤质量：充分表达茶的色、香、味、形，茶汤适量，温度适宜，汤色明亮，香高持久，滋味鲜醇爽口，叶底完美，符合所泡茶类要求。分值20分。

（5）时间：不少于7分钟，不超过13分钟。分值5分。

**（三）自创茶艺表演**

**1. 茶席设计**

（1）茶品

（2）茶具组合

（3）铺垫

（4）插花

（5）相关工艺品

**2.自创茶艺项目及分值**

（1）创新：主题立艺新颖，有原创性，意境高雅、深远，形式新颖。茶席布置、茶具配置有创意。泡茶手法、音乐、服饰有新意，且符合主题，符合茶文化的基本理念。分值25分。

（2）茶艺表演：动作连绵、协调，编程科学合理，过程完整流畅，奉茶姿态、姿势自然，言辞恰当。分值30分。

（3）茶汤质量：茶汤温度适宜，茶量、水量适中，茶汤色、香、味俱佳，最充分地表达茶的质量。分值25分。

（4）解说：阐释突出茶艺设计主题，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。解说词有创意，讲解清晰，委婉动听。分值15分。

（5）时间：不少于10分，不超过15分。分值5分。

**六、竞赛规则**

（一）竞赛规则

1．理论知识竞赛

（1）参赛选手按座位上序号对号入座，并将学生证原件放在座位左上角明显位置。竞赛全过程中，选手不得中途无故退场。

（2）竞赛过程中由于选手个人因素（如身体条件）引起的竞赛无法正常进行，组委会将不对此负责，选手将以弃权处理。

（3）参赛选手在赛场上应自觉遵守赛场秩序，保持安静，竞赛进行过程中不允许任何形式的交谈，更不得大声喧哗吵闹，否则将给予警告直至取消竞赛资格。

2．操作技能竞赛

（1）操作技能竞赛以现场实际操作等方式，按要求完成。

（2）选手的出场顺序由抽签决定，由参赛选手对抽签结果签字确认。

（3）在裁判长宣布竞赛开始时，由裁判组发评分表同时开始比赛计时。

（二）选手须知

1．参赛选手须穿戴符合比赛要求的着装等参赛。

2．参赛选手必须按比赛时间提前30分钟进入赛场，并按指定编号就位。

3．参赛选手听到大赛结束命令时应立即停止操作或答题，不得以任何理由拖延比赛时间；离开比赛场地不得将草稿纸等与比赛有关的物品带离现场。

4．参赛选手若提前结束竞赛，应举手向裁判员示意提前结束；竞赛终止时间由裁判员记录在案，选手提前结束比赛后不得再进行任何操作。

（三）赛场规则

1．各类赛务工作人员须统一佩戴由大赛组委会签发的相关证件，着装整齐。

2．除现场裁判评委、安全巡视和赛场配备的工作人员以外，其他无关人员未经允许不得进入赛场。

**七、竞赛环境**

（一）理论知识竞赛在大型多媒体教室进行，具体另行通知。

（二）操作技能竞赛在茶艺室进行，相关设备和材料由大赛承办方根据参赛人数和竞赛实际需要配备。

**八、成绩评定**

（一）参赛选手的成绩评定由大赛技术工作委员会的裁判组负责。

（二）理论知识竞赛由评分裁判员根据评分标准统一阅卷、评分与计分。

（三）操作技能竞赛的成绩，笔试由评分裁判员根据评分标准统一阅卷、评分与计分，现场实际操作、口试根据现场实际操作表现，按照现场操作规范评分标准，依据现场裁判员的赛场纪录，由现场裁判组集体评判成绩。

（四）本次竞赛从高分到低分排位，参赛选手个人的最终名次依据操作技能竞赛成绩排定，在技能操作成绩相同的情况下，以茶汤质量较高者名次在前。

**九、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖和团体奖。竞赛个人奖和团体奖的设定为：一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。出现总分相同情况时，按单项排列，以权重高的单项优先考虑。

**十、赛项安全**

 注意用热水和用电安全。

**十一、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十二、竞赛须知**

（一）参赛选手须知

1．参赛选手须持本人有效证件参加比赛。

2．参赛选手必须按比赛时间提前30 分钟进入赛场，并按指定编号就位；迟到15 分钟者不得参加竞赛；离开赛场后不得在赛场周围高声谈论、逗留。

3．参赛选手应严格遵守赛场纪律，不得将相关技术资料、工具书、所有类型的通讯工具和摄像工具带入赛场。

4．参赛选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况需经评审人员同意后作特殊处理。

5．参赛选手在比赛过程中如遇问题需举手向裁判人员提问，选手之间互相询问按作弊处理。

6．参赛选手听到大赛结束命令时应立即停止操作或答题，不得以任何理由拖延比赛时间；离开比赛场地不得将与比赛有关的物品带离现场。

7．参赛选手若提前结束竞赛，应举手向裁判员示意提前结束；竞赛终止时间由裁判员记录在案，选手提前结束比赛后不得再进行任何操作。

（二）指导老师与考务人员须知

1．各类赛务工作人员须统一佩戴相关证件，着装整齐。

2．除现场裁判评委和赛场配备的工作人员以外，其他无关人员未经允许不得进入赛场。

# 赛项十二：物业应用文写作竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201812

赛项名称： 物业应用文写作

撰写人： 李保柱 时间： 2018年4月19日

审核人： 秦学俭 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

物业应用文用途广泛，是物业管家在处理日常事物中必不可少的工具。为了激发物业管理专业学生对物业应用文写作的积极性，提高学生对物业应用文的写作能力与兴趣，提升学生的职业素养与人文素养，丰富我专业学生校园文化生活，特举办此物业应用文写作大赛。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 简报撰写 | 凤凰管家 | 写作的技巧、方法 | 能根据实际情况撰写出相关高水平文章 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 简报撰写 | 100分 | 1人独立操作 | 5月2日 |

**五、竞赛试题**

试题：简报的制作与编辑

本题分值：100分

竞赛时间：不做规定性要求

竞赛考核形式：实操

竞赛具体考核要求：利用word编辑制作一期活动简报，题材来源为本学期已经开展的某次师生互动坊，标题自拟，图文并茂，并鼓励创新。

**考核点（岗位、知识、技能点）：**

岗位：凤凰管家

知识：简报的编辑与制作

技能点：能针对实际情况利用简报的形式对事件进行专业文字表述。

否定项说明：如在竞赛作品当中发现雷同作品、抄袭作品视为无效作品，取消选手参赛资格。

**六、竞赛规则**

利用word编辑制作一期活动简报。此次活动以17级物业管理专业全体同学为参赛对象，学生须在五一假期后便完成对作品的创作，在此活动期间，相关任课教师将不定期对学生的作业情况进行监督与检查，保证参赛作品的数量与质量。学生作品完成后在五月二日统一以班级为单位发到刘老师邮箱，专业各位老师将严格依据评分标准的要求对学生的作品进行综合打分，最终评出各奖项学生的名单。

**七、成绩评定**

此次竞赛的专业评委老师的评分将从格式、内容、创新及排版四个方面综合考察，满分为100分。评分时将先根据文章的内容和语言初步确定其所属档次，然后以该档次的要求来衡量并确定或调整本档次，最后给分。

各档次的给分范围和要求:

第一档：90—100分

完全符合写作格式的要求，排版正确，内容新颖，表达思想清楚，文字通顺，连贯性较好，基本无词汇与语法错误。

第二档：80—90分

基本符合写作格式的要求，排版个别地方不够规范，内容较新颖，有个别地方表达思想不够连贯，文字基本通顺与连贯，有少量词汇和语法错误。

第三档：70—80分

未恰当完成写作格式的要求，排版较混乱，内容不够新颖，表达思想不清楚，文字多处出现词汇和语法错误，影响了对写作内容的理解。

第四档：60—70分

未完成写作各式的要求，排版整体絮乱，表达思想絮乱，内容单一老套，有较多词汇和语法的重大错误，未能将关键信息传达给读者。

第五档：60分以下

白卷；抄袭他人作品；内容与题目无关联性；内容太少，无法做出更好判断；所写内容词汇与语法错误众多，无法阅读。

**八、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖。竞赛个人奖的设定为：一等奖占比3%，二等奖占比7%，三等奖占比10%，优秀奖占比16%。出现总分相同情况时，评委老师将根据实际情况具体调整。

**九、赛项安全**

此项比赛的安全系数较高，无发生意外的可能性。

**十、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，赛务组学生代表可在比赛结束后2小时之内向仲裁组老师提出申诉。赛项仲裁工作组老师在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十一、竞赛须知**

（一）指导教师须知。

相关指导教师需不定期对学生的作品完成情况进行监督与检查，并对相关专业问题进行答疑，要保证参赛作品的数量与质量，发现问题及时反馈和处理。

（二）参赛选手须知。

 请参赛选手积极投入到竞赛的准备当中，在五一假后，即五月二日统一上交作品，其创作地点不作具体要求。鼓励参赛选手自由想象发挥，但严禁抄袭。

（三）工作人员须知。

赛事筹备中各相关老师、同学应严谨竞赛纪律与规则，按照规定要求组织好学生参赛，确保竞赛的顺利组织与进行，发现问题需及时反馈和处理。

# 赛项十三：物业法律法规应用竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201813

赛项名称： 物业法律法规应用

撰写人： 李保柱 时间： 2018年4月19日

审核人： 秦学俭 时间： 2018年4月19日

**二、竞赛目的**

物业法律法规是物业公司从事服务活动的基本准则，物业服务具有公共服务的属性，服务周期长，服务内容多样，服务对象广泛且具有不特定性，因此物业公司与业主之间的权利义务关系更为复杂，其过程中涉及的法律关系也更为复杂多样。无论是从经营管理的角度，还是从规避风险的角度，提升法律意识、深刻理解并严格按照法律法规办事、学会运用法律的武器维护自身权益，都是物业公司规避风险的根本之道。作为物业公司的基层一线管理者，物业管家有必要掌握《物业管理条例》、《物权法》等相关的法律法规知识，并能在日常工作中灵活运用。鉴于此，特举办此竞赛项目，以期通过此竞赛使学生达到对于法律法规知识以赛促学的目的。

**三、竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 物业法律法规应用 | 凤凰管家 | 物业法律法规知识 | 能应用相关法律法规解决物业实际问题 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 物业相关法规 | 每题1-2分 | 1人独立操作 | 5月25日 |
| 第二阶段 | 物业相关法规 | 每题10分 | 1人独立操作 | 6月15日 |

**五、竞赛试题**

试题1（初赛）： 法律法规知识的强化与运用

（1）本题分值：100分

（2）竞赛时间：5月25日

（3）竞赛考核形式：理论

（4）竞赛具体考核要求：在竞赛开始前以题库的形式将试题发与学生，其中题库题目1000道，来源于当前碧桂园管家有关法律法规考核题目，活动组织老师李保柱老师、邵超群老师在考前抽取其中五十题作为考试用题。

（5）考核点（岗位、知识、技能点）：

（6）岗位：凤凰管家

（7）知识：法律法规知识的掌握

（8）技能点：能运用掌握的法律法规知识解决实际问题

否定项说明：如在竞赛作品当中发现雷同作品、抄袭作品视为无效作品，取消选手参赛资格。

决赛采取现场竞答的方式，分为三轮进行，最后根据选手最终得分情况确定奖项分布。决赛题目由活动负责老师李保柱老师、邵超群老师在考前具体确定落实。

**六、竞赛规则**

比赛分为初赛与决赛两个环节，其中初赛以每个班级全体同学为参赛对象，进行物业法律专业知识竞赛，以“问卷星”试卷的形式进行答题，最终每个班级答题成绩排名前5名的同学进入决赛；决赛分成三轮现场竞赛的模式，具体如下：

第一轮比赛：必答题

当主持人发出开始的指令，所有同学要在5秒内举出代表相应选项字母的牌子，其中从开始到结束有提示音，各个同学要在提示音结束前作答，随后由主持人公布正确答案，共进行10题。规定时间内答对的得10分，答错或未在规定时间内作答扣10分，结束后积分在前5名的同学进入下一轮比赛。

第二轮比赛：抢答题

进入到该轮比赛的同学，听从主持人读完题目并发出开始抢答的指令便对题目进行抢答，其中答对得10分，答错或未回答扣10分，本轮共进行10个题目的抢答。结束后累计前两轮比赛积分在前3名的同学进入到下一轮比赛。

第三轮比赛：互问互答对抗赛

进入决赛的3名同学，采取互问互答的竞赛模式。即3名同学按照依次顺序，任意询问其他2名任一同学有关物业法律法规的相关专业知识，且每位同学只能被提问1次。题型可选择问答题、选择题、判断题。答对加10分，答错扣10分。

一、二、三等奖的确定根据选手决赛中的比赛综合得分，排出名次；优秀奖的十名同学以两班初赛中排名除进入决赛的十名同学外，成绩最高的十名同学为准。

**七、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖。竞赛个人奖的设定为：一等奖占比3%，二等奖占比5%，三等奖占比8%，优秀奖占比16%。出现总分相同情况时，采取单独加试的方式，在加试测试中分数高者获胜。

**八、赛项安全**

此项比赛的安全系数较高，无发生意外的可能性。

**九、申诉与仲裁**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，赛务组学生代表可在比赛结束后2小时之内向仲裁组老师提出申诉。赛项仲裁工作组老师在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十、竞赛观摩**

物业管理专业全体教师、物业17级全体同学无特殊情况均需到场观摩比赛。

**十一、竞赛须知**

（一）指导教师须知

相关指导教师需不定期对学生的作品完成情况进行监督与检查，并对相关专业问题进行答疑，要保证参赛作品的数量与质量，发现问题及时反馈和处理。

1. 参赛选手须知

请参赛选手积极投入到竞赛的准备当中，在五一假后，即五月二日统一上交作品，其创作地点不作具体要求。鼓励参赛选手自由想象发挥，但严禁抄袭。

（三）工作人员须知

赛事筹备中各相关老师、同学应严谨竞赛纪律与规则，按照规定要求组织好学生参赛，确保竞赛的顺利组织与进行，发现问题需及时反馈和处理。

# 赛项十四：幼儿歌曲弹唱与歌表演竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201814

赛项名称： 幼儿歌曲弹唱与歌表演

撰写人： 杨优 时间： 2018年4月19日

审核人： 李强 时间： 2018年4月19日

1. **竞赛目的**

随着我国幼儿教育事业的深入改革与发展，对幼儿教师综合素质水平要求越来越高，儿歌弹唱与歌表演技能是一名合格的幼儿教师所要具备的基本技能之一。根据学院的人才培养目标和专业人才培养定位，学前教育专业开设了《钢琴基础》《声乐基础》与《乐理视唱练耳》的专业课程，通过《幼儿歌曲弹唱与歌表演》比赛能全面考察学前教育专业学生的音乐综合能力和艺术素养，提升学生的专业技能，促进学前教育专业建设与发展，进一步完善专业人才培养方案和专业技能训练考核方案，不断提高专业人才培养质量，达到以赛促学、以赛促教的目的，同时为学前教育专业参加省（国家）技能大赛选拔人才。

1. **竞赛内容**

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 儿歌弹唱 |  幼儿教师 | 音准、节奏、和声织体 | 钢琴弹奏、声乐演唱 |
| 歌曲表演 |  幼儿教师 | 音准、节奏、情感处理 | 声乐演唱、形体表演 |

**四、竞赛方式和时间**

**表2 竞赛内容与分值、竞赛方式、竞赛时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 幼儿歌曲表演唱（初赛） | 100分 | 1人独立完成 | 3到5分钟 |
| 第二阶段 | 幼儿歌曲弹唱（复赛） | 100分 | 1人独立完成 | 5到10分钟 |
| 第三阶段 | 幼儿歌曲弹唱与歌表演（决赛） |  弹唱60分+歌表演40分 | 1人独立完成 | 10到20分钟 |

**五、竞赛试题**

1.初赛歌曲表演唱（100分），限时5分钟。选手曲目自选，歌曲伴奏自备，曲目内容为儿童歌曲，积极向上，适合学生演唱、符合专业特色更佳。

2.复赛儿歌弹唱（100分），曲目从现场准备的二十首曲目中随机抽取，选手准备时间5分钟，表演限时5分钟。

3.决赛幼儿歌曲弹唱（60分）与歌表演（40分），选手自备幼儿歌曲一首，运用弹唱与歌表演技能表达对作品的理解，完成幼儿歌曲边弹边唱和边唱边跳，选手准备时间5分钟，表演限时10分钟。

**六、竞赛规则**

（一）初赛：

1.学前教育专业两个班级各自进行比赛，选手的出场顺序由抽签决定，由参赛选手对抽签结果签字确认。

2.现场配备计时员1名，记分员1名，设备播放员1名。在评委宣布竞赛开始时，由记分员分发评分表。

3.选手上场，播放员播放曲目，表演开始，计时员开始计时，规定时间到，计时员提醒播放员停止音乐，请下一位选手上场。初赛由每班选出15位选手进入复赛。

（二）复赛：

1.入围复赛的30位选手一同参加比赛，选手的出场顺序由抽签决定，由参赛选手对抽签结果签字确认。

2.现场配备计时员1名，记分员1名。在评委宣布比赛开始时，由记分员分发评分表，选手从现场准备的二十首曲目中随机抽取一首曲目，在候场室准备5分钟时间，准备时间到，计时员提醒选手回到比赛场地开始比赛。

3.选手开始表演，计时员开始计时，规定时间到，计时员提醒选手停止比赛，请下一位选手上场。复赛从30位选手中选拔15位优秀选手进入决赛。

（三）决赛：

1.入围决赛的15名选手一同参加比赛，选手的出场顺序由抽签决定，由参赛选手对抽签结果签字确认。

2.现场配备计时员1名，记分员1名。在评委宣布比赛开始时，由记分员分发评分表，选手在候场室准备5分钟，准备时间到，计时员提醒选手回到比赛场地开始比赛。

3.表演开始，计时员开始计时，规定时间到，计时员提醒选手停止比赛，请下一位选手上场。决赛评出一、二、三等奖分别2、3、5名，其余参赛选手为优秀奖。

（四）选手须知：

1.初赛选手需提前检查伴奏带是否正常播放，在比赛开始之前将伴奏带送达设备播放员手中。

2.参赛选手化淡妆参赛，衣着大方靓丽，舞台形象良好。

3．参赛选手必须按比赛时间提前30分钟进入赛场，在候场室就位。

**七、竞赛环境**

（一）比赛器材：品牌立式钢琴一台，签字笔、草稿纸若干份。

（二）场地要求：多媒体教室，琴房，音乐实训室，大礼堂，各场地根据要求在适当的位置配备录像设备、钢琴，并有能容纳师生共同观摩的场地。具体场地安排视情况而定。

**八、成绩评定**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **初赛** | **评　　分　　标　　准** | **分值** |
| 幼儿歌曲表演100分 | 基本功 | ⒈肢体动作协调、优美，动作连接顺畅。（10分）⒉能合理运用各种舞蹈语汇进行创编。（10分）⒊儿童歌曲演唱完整，音准、节奏准确，声音洪亮，音色优美演唱时气息稳定，歌曲演唱情绪与舞蹈动作所表达的情绪相一致。（20分） | 40分 |
| 表现力 | ⒈动作流畅，能够把握儿童的年龄特点。（15分）⒉歌曲所表达的情绪与意境把握准确，体现儿童歌曲的风格特点。（15分） | 30分 |
| 创意 | ⒈舞蹈动作创编符合儿童年龄特点，易于幼儿欣赏学习。（15分）⒉能够把握歌曲的整体设计，并具有个性特点。（15分） | 30分 |
| 整体要求适合幼儿感受与欣赏、表现与创造、富有美感与童趣。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **复赛** | **评　　分　　标　　准** | **分值** |
| 幼儿歌曲弹唱100分 | 基本功 | 1. 据儿童歌曲的调进行准确的弹奏，指法规范；和弦编配、和声织体运用恰当，触键技巧合理。（10分）
2. 儿童歌曲演唱完整，音准节奏准确，咬字吐字清晰，歌词准确；演唱自然，富有童趣。（15分）
3. 弹唱配合协调、流畅、完整。（15分）
 | 40分 |
| 表现力 | 1. 能形象地表现儿童歌曲的风格、情绪和特点，有感染力。（15分）
2. 合理运用触键技法，使和声织体伴奏、旋律演奏、歌曲意境具有美感，钢琴伴奏能很好的烘托歌唱，为歌曲演唱创造一个良好的氛围。（15分）
 | 30分 |
| 创意 | 1. 伴奏设计巧妙、独特。（15分）
2. 演唱处理有特色。（15分）
 | 30分 |
| 整体要求适合幼儿感受与欣赏、表现与创造、富有美感与童趣。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **决赛** | **评价标准** | **分值** |
|  歌曲弹唱 | 歌曲弹唱中弹、唱配合和谐，作品完整、流畅，无断、错，表情自然大方。 | 20分 |
| 弹唱中节奏、音高、和声正确，弹奏方法正确，动作协调，歌曲伴奏音型合适。 | 20分 |
| 歌唱中节奏正确，音高准确，歌唱方法正确，咬字、吐词清晰，声音优美。 | 10分 |
| 具有较强的音乐表现力，正确地诠释作的品风格。 | 10分 |
| 歌曲表演唱 | 声音洪亮，发音准确，吐字清晰，音色优美。 | 20分 |
| 肢体动作协调、优美，感情充沛，声情并茂，唱演并茂。 | 10分 |
| 节奏准确，演唱与伴奏配合默契，舞蹈动作创编符合儿童年龄特点。 | 10分 |
| 整体要求适合幼儿感受与欣赏、表现与创造、富有美感与童趣。 |

**九、奖项设定**

本赛项奖设一等奖占比5%，二等奖占比10%，三等奖占比20%。

**十、竞赛观摩**

欢迎全院师生观摩。