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

**教务科研处**

**2018年10****月**

**目 录**

[一、关于学院举行2018年下半年职业技能竞赛工作的通知 1](#_Toc3147)

[二、竞赛组委会 4](#_Toc3073)

[（一）组织单位 4](#_Toc18653)

[（二）竞赛组委会组成人员 4](#_Toc18051)

[三、竞赛仲裁及保障组织 4](#_Toc14415)

[（一）竞赛仲裁组 4](#_Toc19552)

[（二）监督组 4](#_Toc5824)

[（三）裁判组 4](#_Toc6934)

[（四）后勤保障组 6](#_Toc15912)

[（五）安全保卫组 6](#_Toc30053)

[（六）宣传报道组 6](#_Toc7236)

[四、竞赛守则 6](#_Toc30737)

[（一）裁判工作守则 6](#_Toc4319)

[（二）参赛选手守则 7](#_Toc10626)

[（三）安全守则 8](#_Toc16224)

[五、技能竞赛项目方案 9](#_Toc929)

[赛项一：BIM建模竞赛方案 1](#_Toc30147)

[赛项二：建筑识图竞赛方案 1](#_Toc12641)

[赛项三：复合地板安装竞赛方案 8](#_Toc7273)

[赛项四：建筑装饰施工图识读竞赛方案 12](#_Toc17881)

[赛项五：园林景观设计竞赛方案 18](#_Toc32102)

[赛项六：餐饮服务技能竞赛方案 23](#_Toc8405)

[赛项七：客房中式铺床技能竞赛方案 59](#_Toc26419)

[赛项八：酒店团队风采展示竞赛方案 66](#_Toc5449)

[赛项九：物业服务礼仪展示竞赛方案 71](#_Toc3561)

[赛项十：物业营销方案策划竞赛方案 77](#_Toc18448)

[赛项十一：学前教育专业教育技能竞赛方案 82](#_Toc26489)

[赛项十二：舞蹈竞赛方案 90](#_Toc12755)

[赛项十三：幼儿故事讲述竞赛方案 93](#_Toc25209)

[赛项十四：英语口语竞赛方案 99](#_Toc17686)

# 一、关于学院举行2018年下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11月～12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、栾一凡、黄坚、张玉良、陶泱霖、黄丽娜，各教学部负责人

组委会下设竞赛办公室。

主任：何大可

成员：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10月22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10月26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。

**（五）竞赛时间**

2018年11月～12月14日前（各赛项具体竞赛时间待定）

**（六）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。

**（七）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”。

3.各教学部推选参加学院首届学生职业技能竞赛成果展示活动的学生，颁发荣誉证书和1000元奖金。

**（八）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10月28日下午18:00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。

**（九）具体工作安排**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **完成时间** | **序号** | **工 作 内 容** | **负责部门** |
| 10月18日 | 1 | 下发校内学生技术技能竞赛通知 | 组委会 |
| 10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 |
| 10月22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 |
| 10月26日 | 1 | 公布正式立项赛项 | 组委会 |
| 2 | 组织学生报名 | 教学部 |
| 10月28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 |
| 10月30日 | 1 | 编制校级竞赛《秩序册》 | 组委会 |
| 11月1日——  12月14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11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 |
| 12月30日前 | 1 | 完成“学生专业技能手”展示活动 | 教务科研处、  教学部 |
| 2 | 技能竞赛奖励办理 | 教务科研处、  学生工作处 |
| 3 | 各赛项进行工作总结 | 赛项负责人、  教学部 |
| 4 | 提交专业教学部校级技能竞赛工作总结 | 教学部、  教务科研处 |
| 5 | 校级技能竞赛总结 | 教务科研处 |
| 6 | 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

二〇一八年十月十八日

# 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.BIM建模技能竞赛裁判员:王春宁、黄国庆、魏荣等

2.建筑识图技能竞赛裁判员:张军委

3.复合地板安装技能竞赛裁判员:赵岩松、杨力、方晓松、王艳陶、李森萍

4.建筑装饰施工图识读技能竞赛裁判员：李森萍

5.园林景观设计技能竞赛裁判员: 李帅、魏海涛、贺旭博

6.餐饮服务技能竞赛裁判员:吴建华、张俊、乔柳杨、崔淋、朱石群、邓俊、郭文怡、周湘月

7.客房中式铺床技能竞赛裁判员:吴建华、张俊、乔柳杨、崔淋、朱石群、邓俊、郭文怡、周湘月

8.酒店团队风采展示技能竞赛裁判员:吴建华、张俊、乔柳杨、崔淋、朱石群、邓俊、郭文怡、周湘月

9.物业服务礼仪展示技能竞赛裁判员:秦学俭、刘江峰、郑良浩、崔淋、邵超群等

10.物业营销方案策划技能竞赛裁判员:物业教学部全体教师和任课教师

11.学前教育专业教育技能竞赛裁判员:邓世忠、陈虹利、蒋婕、李小纳、杨优、艾如意

12.舞蹈技能竞赛裁判员:邓世忠、陈虹利、蒋婕、李小纳、杨优、艾如意

13.幼儿故事讲述技能竞赛裁判员：邓世忠、蒋婕、张嫣、李露娜、Mr. Barnhart（外教）

14.英语口语技能竞赛裁判员：胡宝菊、李露娜、江柳、Mr. Barnhart（外教）

## （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：王文阳、易丰年等教官

## （六）宣传报道组

组 长：陶必芝

成 员：桑琴、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 | BIM建模 | 201815 | 黄国庆、魏荣 | 50 | 11月28日晚上19:00-22:00 | 授渔楼513 |
| 2 | 建筑识图 | 201816 | 咸伟、  朱冬飞 | 63 | 12月12日下午3:00—5:00 | 授渔楼513 |
| 3 | 复合地板安装 | 201817 | 赵岩松 | 55 | 11月13日上午8:30-12:00 | 装饰教学实训基地 |
| 4 | 建筑装饰施工图识读 | 201818 | 李森萍 | 92 | 12月11日下午14:30-16:30 | 授渔楼409 |
| 5 | 园林景观设计 | 201819 | 李帅、魏海涛、贺旭博 | 40 | 11月30日下午3:00-5:00 | 授渔楼312 |
| 6 | 餐饮服务技能 | 201820 | 张俊  乔柳杨 | 100 | 12月7日19:30-21:30 | 凤凰教学酒店餐饮实训室 |
| 7 | 客房中式铺床技能 | 201821 | 朱石群 | 50 | 12月12日14：30-17:30 | 凤凰教学酒店客房实训室 |
| 8 | 酒店团队风采展示 | 201822 | 邓俊 | 80 | 12月5日14：30-17:30 | 学生活动中心 |
| 9 | 物业服务礼仪展示 | 201823 | 崔淋 | 57 | 11月28日下午3:00-6:00 | 物业管理专业校内实践教学基地 |
| 10 | 物业营销方案策划 | 201824 | 徐汉柱 | 57 | 12月12日下午3：00-6:00 | 授渔楼301 |
| 11 | 学前教育专业教育技能 | 201825 | 陈虹利 | 124 | 2018年10月24日下午2:30-6:00 | 大礼堂、贵宾休息室、音乐实训室 |
| 12 | 舞蹈 | 201826 | 邓世忠、艾如意 | 全校 | 2018年12月19日下午2:30-6:00 | 大礼堂 |
| 13 | 幼儿故事讲述 | 201827 | 蒋婕 | 60人 | 11月30日下午2:30-5:00 | 学术报告厅 |
| 14 | 英语口语 | 201828 | 胡宝菊 | 30人 | 12月3日 19：30-20：30 | 授渔楼 301 |

赛项一：BIM建模竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201815

赛项名称： BIM建模

撰写人： 黄国庆 时间： 2018年10月

审核人： 王春宁 时间： 2018年10月25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）BIM在国内建筑行业内还是一个新事物，大家还处于一个探索时期，所以谁站位高，谁就掌握主动、拔得头筹。因此开展BIM建模大赛，培养BIM优秀学子是教学部的首要任务之一。

（三）发现有潜力的学生，同时要健全BIM多层次人才培养体系，营造良好的发展环境。重点培养一批具有发展潜力的学生，努力造就学院层面的BIM优秀团队。”

**三、竞赛内容**

参赛选手需在规定的时间内，独立完成以下任务：建筑模型绘制、体量和族创建。

（一）建筑模型创建:选手在阅读给定的建筑图纸、完成相应建筑模型的绘制。

（二）体量和族创建：通过识读竞赛题目，完成对应的体量和族的创建。

**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** |
| 建筑模型创建 | 50分 | 1人独立操作 | 180分钟 |
| 体量和族创建 | 50分 |

**五、竞赛试题**

竞赛采用的建筑多为中高层建筑，体量采用常见的建筑外观，族采用常见的建筑构件。

**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BIM建模竞赛工作小组。

BIM建模竞赛工作小组由王春宁、范向前、黄国庆、魏荣、黄俊强等人组成。

（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CAD绘图软件、Autodesk Revit 2015。

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分钟分发试题与纸质图纸（或电子图纸），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授渔楼513，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、搜狗拼音等。

（三）计算机配置：

处理器I5或更高，内存8G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：

**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，建模软件采用Autodesk Revit 2015。

**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。

3．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1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：建筑识图竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201816

赛项名称： 建筑识图

撰写人： 朱冬飞 时间： 2018年10月

审核人： 咸伟 时间： 2018年10月24日

**二、竞赛目的**

（一）进一步贯彻学院有关文件，继续深化课程教学改革，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，提升学生职业技能，适应基层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，以学生职业岗位要求为标准来设计大赛题目，注重考核学生识读建筑施工图的核心技能，促进学生技能训练和养成基本的工程素养。

**三、竞赛内容**

参赛选手需在规定的时间内，独立完成建筑工程施工图识图。独立完成以下两项任务：建筑施工图的识读、建筑施工图的绘制。

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

（二）建筑施工图的绘图：参赛学生根据给定的建筑施工图纸、图纸会审纪要、设计变更单等资料，运用CAD软件绘制制定的建筑专业施工图（如：平面图、剖面图、节点详图等）。

**表1 竞赛内容与岗位、知识、技能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **岗位** | **知识** | **技能** |
| 建筑施工图识读 | 造价员岗 | 建筑识图与构造、CAD命令 | 正确识图施工图的能力；具有运用CAD进行绘图的能力 |

**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 | 建筑施工图识图 | 100分 | 1人独立完成（个人赛） | 2018.11.30 |
| 第二阶段 | 建筑施工图绘图 | 100分 | 1人独立完成（个人赛） | 2018.12.28 |

**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、筏形或桩基础等形式，总建筑面积具有一定规模。

（一）建筑施工图识图部分：

参赛学生阅读给定的建筑施工图纸、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，每名参赛学生独立完成建筑施工图的识读。所有试题均为客观题，题型分为：单项选择题、多项选择题。

（二）建筑施工图绘图

参赛学生根据给定的建筑施工图纸、图纸会审纪要、设计变更单等资料，运用CAD软件，完成指定的建筑施工图的绘制任务。

竞赛内容所涉及的知识点、技能点及相关要求在赛前需做详细说明。

**六、竞赛规则**

（一）赛项组织机构

赛项执委会服从广东碧桂园职业学院2018年校级技能竞赛工作指导委员会的协调、指导和检查。保证公开、公平、公正办赛项。

（二）裁判

裁判组在裁判长领导下工作，遵循裁判工作的有关规定公正执法。裁判长对赛项执委会负责，并接受赛项执委会的协调和指导。

（三）参赛学生

参赛学生不得无故不参加比赛，学生在比赛过程中严禁作弊及其他干扰考试秩序的其他行为。

（四）场地

此次竞赛中，初赛选择满足63人考试的普通教室，决赛选择满足35人比赛的机房。

（五）成绩评定

1.建筑施工图识读按照事先制定的评分规则和评分标准对参赛选手提交的试卷进行评判.

2.分值分配：建筑施工图的卷面总分为100分，按照初赛成绩占比60%和决赛成绩占比40%汇总最终成绩。

**七、竞赛环境**

（一）竞赛场所及计算机

技能竞赛决赛部分应安排在计算机绘图实训室或其他符合竞赛要求的室内场所进行，竞赛时每位参赛选手一台计算机，所有计算机设备相同（或相近）配置；赛场布置和机位布置应符合竞赛要求。

（二）计算机操作系统

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

（三）计算机配置

处理器I3或以上，内存2G或更高，显示器19寸或更高，其他配置不做要求。竞赛时USB接口全部封闭。竞赛期间保证考场内及周围不受外界干扰。

**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，体现标注程序，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的作用。根据竞赛文件制定标准，主要采用以下标准、规范等。

（一）《房屋建筑制图统一标准》GB/T 50001—2010

（二）《建筑制图标准》GB/T 50104—2010

（三）与建筑识图、制图、构造有关的教材、参考书及识图能力的相关训练软件。

**九、技术平台**

竞赛使用的所有计算机及工具均由学校统一提供。绘图软件：2010版AutoCAD

**十、成绩评定**

（一）评分标准

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。

（二）评分方法

建筑施工图识图和建筑施工图绘图均由人工阅卷。

（三）成绩评定

参赛学生应独立完成建筑施工图识读和绘图部分。识图部分占比60%，绘图部分占比40%，两项求和后为最终成绩。当出现两人及两人以上的总成绩相同的情况时，以识图部分分数得分高者排名在前。

**十一、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖。一等奖占比10%，二等奖占比20%，三等奖占比30%。（小数点后四舍五入）

**十二、赛项安全**

为了确保竞赛的顺利进行，采取切实有效措施保证大赛期间参赛学生、工作人员的人身安全，制定以下措施：

（一）教学部制定相关的工作预案

（二）在竞赛前对竞赛现场进行线路的安全考察，排除安全隐患。

（三）赛场周围设警戒线，防止无关人员进入，避免发生意外。

（四）竞赛涉及的计算机设备需符合国家有关安全规定。

（五）赛区应能提供稳定的水、电等竞赛资源，并有供电应急设备。

（六）赛前严禁无关人员携带通讯、照相摄录设备进入。塞前保证比赛命题、赛题保管、发放、回收和评判过程的安全。

**十三、申诉与仲裁**

（一）比赛中出现的问题由项目裁判长及时复核或裁定。

（二）参赛选手对不符合本大赛规则规定的设备、工具、检测、评判及工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

（三）申诉人不得无故拒不接受处理结果，参赛学生不得因申诉或对处理意见不服而有过激行为，否则按弃权处理。

（四）申诉应在竞赛结束后2小时内提出，超时不予受理。申诉时，应向相应赛项仲裁工作组递交书面申诉报告。报告应对申诉事件的现象、发生的时间、涉及到的人员、申诉依据与理由等进行充分、实事求是的叙述。事实依据不充分、仅凭主观臆断的申诉不予受理。申诉报告须有申诉的学生签名。

**十四、竞赛须知**

（一）参赛队须知。

1.每名学生必须为同一年级同一专业的在校学生，不得跨专业跨年级，违者取消比赛资格。

2.参赛学生统一使用赛场提供的计算机、竞赛应用软件和工具等。

3．参赛学生必须按照相关操作规程要求参与竞赛，在竞赛过程中不按照要求操作，出现人为损坏赛项提供的设备情况，由参赛学生赔偿。

4.本赛项的解释权归赛项执委会

（二）指导教师须知。

1.竞赛过程中，指导教师严格遵守赛场规章制度，尽职尽责。

2.竞赛过程中，指导教师不得指导学生

3.督促参赛学生按指定时间和地点参赛，自觉维护赛场秩序。

（三）参赛选手须知。

1.严格遵守赛场规章、操作规程，保证人身及设备安全，文明竞赛。

2.参赛学生应自觉遵守赛场纪律，服从裁判指挥。禁止将参考资料及通讯工具带入赛场。

3.竞赛过程中，参赛学生不得故意干扰其他竞赛学生的竞赛

4.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，可将参赛学生的竞赛时间相应后延。

（四）工作人员须知。

1.树立服务观念，一切为参赛学生着想，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.严格按照工作程序和有关规定办事，如遇突发事件，应按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。

4.保持通信畅通，服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合，提高工作效率

# 赛项三：复合地板安装竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201817

赛项名称： 复合地板安装

撰写人： 赵岩松 时间： 2018年10月22日

审核人： 赵岩松 时间： 2018年10月24日

1. **竞赛目的**

充分利用学院职业竞赛实践平台，促进建筑装饰工程技术专业学生创新精神、团队协作精神和岗位实践能力的培养，加强学生相互学习、交流，提高分析、解决实际问题及动手操作能力，增强竞争意识及未来就业岗位竞争能力。

通过竞赛，强化复合地板安装的知识核心点，锻炼施工资料编制能力、工艺操作能力、现场管理、沟通协调能力，增强成本意识。

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** |
| 复合木地板安装 | 装饰施工员工程管理 | 1、安装方案。  2、安装工艺流程。  3、质量验收标准 | 1．编制方案、整理资料的能力。  2、现场组织、协调、管理能力。  3．发现施问题，分析质量缺陷并寻求解决方法的能力  4．办公、绘图软件应用及PPT制作能力。 |

**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 | 安装方案  安全技术交底表 | 40分 | 各参赛组文本资料 | 11月12日提交 |
| 二 | 复合木地板安装 | 40分 | 分组完成 | 11月13日完成 |
| 遵章守纪 | 10分 | 分组检查 |
| 三 | 总结报告 | 10分 | 各参赛组PPT文件 | 11月15日提交 |

**五、竞赛试题**

第一部分 文字资料（50分）

1．复合地板安装方案。

2．安全技术交底文件。

3．质量验收自检表。

4．安装质量缺陷分析及处理。

5．总结报告（PPT）。

第二部分 实操竞赛（50分）

1．安装前准备工作（包括但不限于此）。

（1）资料准备：排版图、规范标准、安全技术交底、佐证资料

（2）材料准备：复合地板、防潮垫、踢脚线（板）

（3）工具准备：激光投线仪、切割机、手锤、回力钩、垫块、卷尺、直角尺、检测仪器

（4）人工准备：参加人员及工作职责分工

2．安装工艺流程（框图表示）。

3．质量验收（规范、标准及验收表）。

4．质量缺陷分析处理。

5.文明施工。

**六、竞赛规则**

1．竞赛时间上午8:20～12:00。

2．学生8个小组同时开赛，统一记时，严格按照竞赛时间比赛，竞赛结束前10分钟，现场裁判员作出提醒，竞赛结束后，各小组成员不得再进行任何操作。

3．以任务书的形式发放竞赛试题，并要求在复合木地板安装验收完成后，在限定的时间内，以小组为单位，提交一份ppt总结报告。

**七、竞赛环境**

1．本次竞赛地点定在专业实训基地，满足8个小组同时进行比赛的空间需求。

2．竞赛所需复合木地板、PVC踢脚线、安装专用工具、检测工具等，赛前均能申购准备到位。

**八、技术规范**

1．建筑装饰装修工程质量验收规范（GB50210-2018）。

2．住宅室内装饰装修工程质量验收规范（JGJ/T304-2013）。

3．碧桂园集团住宅装修工程施工工艺和质量标准。

**九、成绩评定**

教学部组成评审小组，根据各组在规定时间提交资料（安装方案编制、技术安全交底、自检验收资料、质量缺陷分析处理等）及实操情况（放线、现场排版、材料使用量、操作流程、现场分工协作等）两部分综合评定。

**十、奖项设定**

本赛项只设团体奖。

一等奖二名、二等奖二名、三等奖四名。

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。

1. **赛项安全**

1．每组配一人专门负责操作电动切割机械，并进行赛前操作培训，明确安全操作注意事项，其他人严禁使用。

2．每组配一名质量、安全检查员，负责质量自检和安全巡查工作。

3．比赛期间，参赛队员要听从指挥，严禁在现场喧哗、打闹，乱扔工具材料。对违纪者予以清场并扣除本队组竞赛分数。

**十二、申诉与仲裁**

本赛项在竞赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，参赛组组长可在竞赛结束后2小时之内向仲裁组（由建筑装饰工程技

术专业教学部成员组成）提出申诉。仲裁组在接到申诉2时内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十三、竞赛须知**

1．参赛队须知

（1）本次竞赛面向装饰18级学生，要求以小组形式报名，全员参赛。

（2）所有参赛学生应按照安全交底规定，不得擅自违规操作电动机器。严格遵守赛场纪律，不得随意离开赛场。如有特殊问题，需举手向工作人员提问。

2．考核评定小组成员须知

（1）赛前熟悉本次竞赛的内容、竞赛方式和具体流程。

（2）保证作出的每一次考核评定的公平、公正性。

# 赛项四：建筑装饰施工图识读竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201818

赛项名称： 建筑装饰施工图识读

撰写人： 李森萍 时间： 2018年10月22日

审核人： 赵岩松 时间： 2018年10月24日

**二、竞赛目的**

基于装饰18级必修课、专业基础课程《建筑基础知识与施工图识读》，设置建筑装饰施工图识读赛项，充分利用学科竞赛实践平台，发挥学院技能大赛“以赛促教、以赛促学”的作用，激发学生的学习兴趣，提高建筑装饰工程技术专业学生对建筑装饰施工图的识读能力，切实提高竞争意识及未来就业竞争能力。

**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** |
| 碧桂园YJ140样板房（劳斯莱斯版）建筑装饰施工图识读 | 装饰施工员、预结算员、工程管理 | 1.室内装修工程设计总说明识读；  2.材料表识读；  3.平面图识读；  4.立面图识读；  5.大样图识读。 | 1.能在给定的一套建筑装饰施工图中，结合具体尺寸和所用材料，准确识读出地面、墙面和顶棚等的做法；  2.能准确识读出指定的节点构造做法。 |

**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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 1.室内装修工程设计总说明识读 | 10 | 个人独立完成 | 2018年12月11日 |
| 2.材料表识读 | 10 |
| 3.平面图识读 | 30 |
| 4.立面图识读 | 30 |
| 5.大样图识读 | 20 |

**五、竞赛试题**

**试题1：** **室内装修工程设计总说明识读**

（1）本题分值：10分

（2）竞赛时间：12min

（3）竞赛考核形式：笔试

（4）竞赛具体考核要求：识读碧桂园YJ140样板房（劳斯莱斯版）建筑装饰施工图中的室内装修工程设计总说明。（待细化成以填空和问题形式出现的试题，体现在竞赛用的试卷上）

（5）考核点（岗位、知识、技能点）：掌握识读文字性描述的内墙、楼地面、天花构造层次做法。

（6）否定项说明：若选手发生舞弊现象，则应及时终止考试，选手成绩无效。

**试题2：** **材料表识读**

（1）本题分值：10分

（2）竞赛时间：12min

（3）竞赛考核形式：笔试

（4）竞赛具体考核要求：识读碧桂园YJ140样板房（劳斯莱斯版）建筑装饰施工图中的材料表。（待细化成以填空和问题形式出现的试题，体现在竞赛用的试卷上）

（5）考核点（岗位、知识、技能点）：掌握识读地面、墙面、天花所用到的材料（材料名称、使用部位、种类和规格等）。

（6）否定项说明：若选手发生舞弊现象，则应及时终止考试，选手成绩无效。

**试题3：** **平面图识读**

（1）本题分值：30分

（2）竞赛时间：36min

（3）竞赛考核形式：笔试

（4）竞赛具体考核要求：识读碧桂园YJ140样板房（劳斯莱斯版）建筑装饰施工图中的平面图。（待细化成以填空和问题形式出现的试题，体现在竞赛用的试卷上）

（5）考核点（岗位、知识、技能点）：掌握平面布置图、天花布置图、地面铺贴图等施工图的识读。

（6）否定项说明：若选手发生舞弊现象，则应及时终止考试，选手成绩无效。

**试题4：** **立面图识读**

（1）本题分值：30分

（2）竞赛时间：36min

（3）竞赛考核形式：笔试

（4）竞赛具体考核要求：识读碧桂园YJ140样板房（劳斯莱斯版）建筑装饰施工图中的立面图。（待细化成以填空和问题形式出现的试题，体现在竞赛用的试卷上）

（5）考核点（岗位、知识、技能点）：掌握客餐厅立面图、主卧室立面图、老人房立面图、女孩房立面图、书房立面图等施工图的识读。

（6）否定项说明：若选手发生舞弊现象，则应及时终止考试，选手成绩无效。

**试题5：** **大样图识读**

（1）本题分值：20分

（2）竞赛时间：24min

（3）竞赛考核形式：笔试

（4）竞赛具体考核要求：识读碧桂园YJ140样板房（劳斯莱斯版）建筑装饰施工图中的大样图。（待细化成以填空和问题形式出现的试题，体现在竞赛用的试卷上）

（5）考核点（岗位、知识、技能点）：掌握地面铺贴大样图、卫生间地面标准大样图、墙面铺贴大样图、窗台大样图等施工图的识读。

（6）否定项说明：若选手发生舞弊现象，则应及时终止考试，选手成绩无效。

1. **竞赛规则**

（一）采用笔试（100分制）形式，学生集中在同一大教室（授渔楼409）进行，时间限定为120分钟。

（二）学生自带答卷用笔、橡皮、直尺，不允许自行携带图纸和参考书等资料。

**七、竞赛环境**

（一）本次竞赛地点选在授渔楼409阶梯教室，足够容纳在校的装饰17、装饰18两个年级所有学生（合计92人）。

（二）竞赛用到的建筑装饰施工图CAD版可提前1个月下发给学生，纸质版图纸可在竞赛前1个星期准备好，竞赛时随试题一起下发。

**八、技术规范**

（一）《房屋建筑制图统一标准》（GB／T 50001-2010）；

（二）《建筑制图标准》（GB/T 50104—2010）；

（三）《房屋建筑室内装饰装修制图标准》（JGJ/T 244－2011·备案号J 1216－2011）。

**九、成绩评定**

由装饰教学部负责人、专业老师、教学秘书、主任导师组成的竞赛工作小组，严格依据评分标准，负责对学生的建筑装饰施工图识读答卷进行评分，然后按竞赛分数的高低进行排名（装饰17级和装饰18级不做区分）。

**十、奖项设定**

本赛项奖项设个人奖，具体设定为：

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，以权重高的竞赛内容单项优先考虑。

**十一、赛项安全**

因竞赛时学生全部集中在一个大教室，组织学生有序进入和离开教室。

**十二、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天之内向建筑装饰工程技术教学部竞赛工作小组提出申诉。竞赛工作小组在接到申诉后的2天内组织复议，并及时反馈复议结果。

**十三、竞赛须知**

（一）指导教师须知。

1.做好试题保密工作，严禁向学生泄露竞赛试题。

2.引导学生利用好课余时间，认真看图备战竞赛，及时解决学生提出的疑问。

（二）参赛选手须知。

1.本赛项面向装饰17级和装饰18级全体学生。

2.应严格遵守赛场纪律，不得随意离开赛场，如有特殊问题，需举手向监考老师提问。

（三）竞赛工作小组成员须知。

1.熟悉掌握竞赛流程、试题内容和具体评分标准；

2.保证评分做到公平、公正。

赛项五：园林景观设计竞赛方案

**一、竞赛名称**

赛项编号： 201819

赛项名称： 园林景观设计——校内实训基地入口景观设计

撰写人： 贺旭博、李帅、魏海涛 时间： 2018年10月22日

审核人： 魏海涛 时间： 2018年10月23日

1. **竞赛目的**

为倡导“劳动光荣，技能宝贵，创造伟大”的新时代风尚，形成崇尚“一技之长、一专多能”的教学氛围，更好的迎接广东省和全国职业院校技能大赛，确保在大赛中取得优异成绩，并对专业课程教学成果加以检验，特制定广东碧桂园职业学院院级职业技能竞赛园林景观设计赛项实施方案。

**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** |
| 园林景观方案设计 | 园林施工员  园建设计师 | 园林景观功能分区、空间构成要素、景观节点设计、植物搭配 | 能够快速准确绘制园林景观方案设计草图和总平面 |

**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 | 方案前期构思草图 | 40分 | 小组分工合作 | 11.01～11.10 |
| 第二阶段 | 方案中期图纸绘制 | 30分 | 小组分工合作 | 11.10～11.20 |
| 第三阶段 | 方案后期排版制作 | 30分 | 团队完成 | 11.20～11.30 |

1. **竞赛试题**

为了配合校园文化建设和本专业校内实训基地建设,选择校内实训基地入口景观（面积在400m2左右）作为设计对象，进行园林景观方案快题设计,主要包含草图概念、总平面图和设计说明三大部分的内容。(具体详见第八项技术规范和第九项成绩评定）

**六、竞赛组织**

1.主办单位：教学科研处

2.承办单位：园林工程技术专业教学部

园林工程技术专业信息化教学工作组

（1）命题组：李帅、贺旭博

（2）评委组：贺旭博、李帅、魏海涛

（3）仲裁组：贺旭博、李帅、魏海涛

**七、竞赛规则**

1.参赛选手必须为园林工程技术专业在籍学生；

2.参赛选手必须报名确认后方可参赛；

3.参赛选手制作场地、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；

4.参赛选手无特殊原因不能中途退赛，否则取消比赛资格；

5.参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。

6.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。

**八、技术规范**

充分考虑现状条件（即已知条件），抓住场地特征，正确分析各园林景观区域关系。方案设计能合理运用地形、水体、植物、建筑小品等要素进行组成，布局合理，功能明确，交通流畅，构思新颖，能充分反主题特色，具有独创性、经济性和可行性。设计需满足以人为本的基本理念，符合人体工程学和景观设计常规要求标准。图面表达清晰美观并符合园林制图规范性。

在训练规定时间内，通过手绘和使用AutoCAD、Photoshop、3Dmax或SketchUp，以及Office等计算机专业应用软件，根据本赛项指定操作环境，完成一套园林景观设计方案。具体内容包括:

1.总平面图1张，根据A4图幅确定比例,并列出植物配置一览表；

2.设计说明（不超过300字）；

4.文本格式：创建和保存JPG、DWG、PSD等源文件(显示模式RGB颜色，分辨率≥150dpi），将所有完成内容以组为单位通过排版制作展板，A3尺寸 1张（420×297mm）。展板内容包括总平面图、植物配置表、设计说明、构思草图等，版面布局美观合理。文件夹命名为“班级+姓名”（如“园林171班+张三、李四等”），比赛结束将作品提交到本教学部指定地址并存档备案。参赛选手在方案文本封面和展板板头中需标明作者、指导老师及专业等相关信息。

注：为后续竞赛成果展览需要，要求参赛选手以组为单位进行汇报展板编排，A2尺寸1张，展板模板由本专业教学部提供源文件。

**九、成绩评定**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核要点** | **分值** |
| 1 | 方案主题  构思创意 | 构思立意新颖，主题明确，符合用地特点要求 | 5 |
| 风格独特，感染力强 | 5 |
| 2 | 方案整体效果与分析图数量 | 布局合理，空间形式丰富，内容完整 | 5 |
| 功能分区、流线安排、节点设置、意向示意 | 5 |
| 3 | 总平面设计和表现 | 空间尺度和比例合理 | 5 |
| 出入口位置和形式合理，道路系统畅通连贯 | 5 |
| 建筑小品体量适当、形式布局合理 | 5 |
| 植物配置合理适用 | 5 |
| 线条、图例符合制图规范标准 | 5 |
| 指北针、比例尺、文字标注正确 | 5 |
| 4 | 局部效果图 | 能够全面反映设计表达意图 | 10 |
| 效果图节点具有代表性，内容丰富，视觉效果好 | 10 |
| 6 | 设计说明 | 文字精炼、有条理、重点突出，与表达内容一致 | 5 |
| 7 | 版面编排 | 布局合理，美观协调 | 10 |
| 8 | 团队合作 | 分工合理、配合默契 | 5 |
| 高效开展、文明和谐 | 5 |
| 9 | 创新精神 | 创新意识与精神、研究水平、举一反三 | 5 |
| 合 计 | | | 100 |
| 说明 | 本考评准与参赛最终评审标准相一致 | | |

**十、奖项设定**

凡参加技能竞赛的学生按学院相关制度给予相应的奖励，对于获奖学生，还可折合相应的素质拓展学分（详见学生管理手册）。

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。

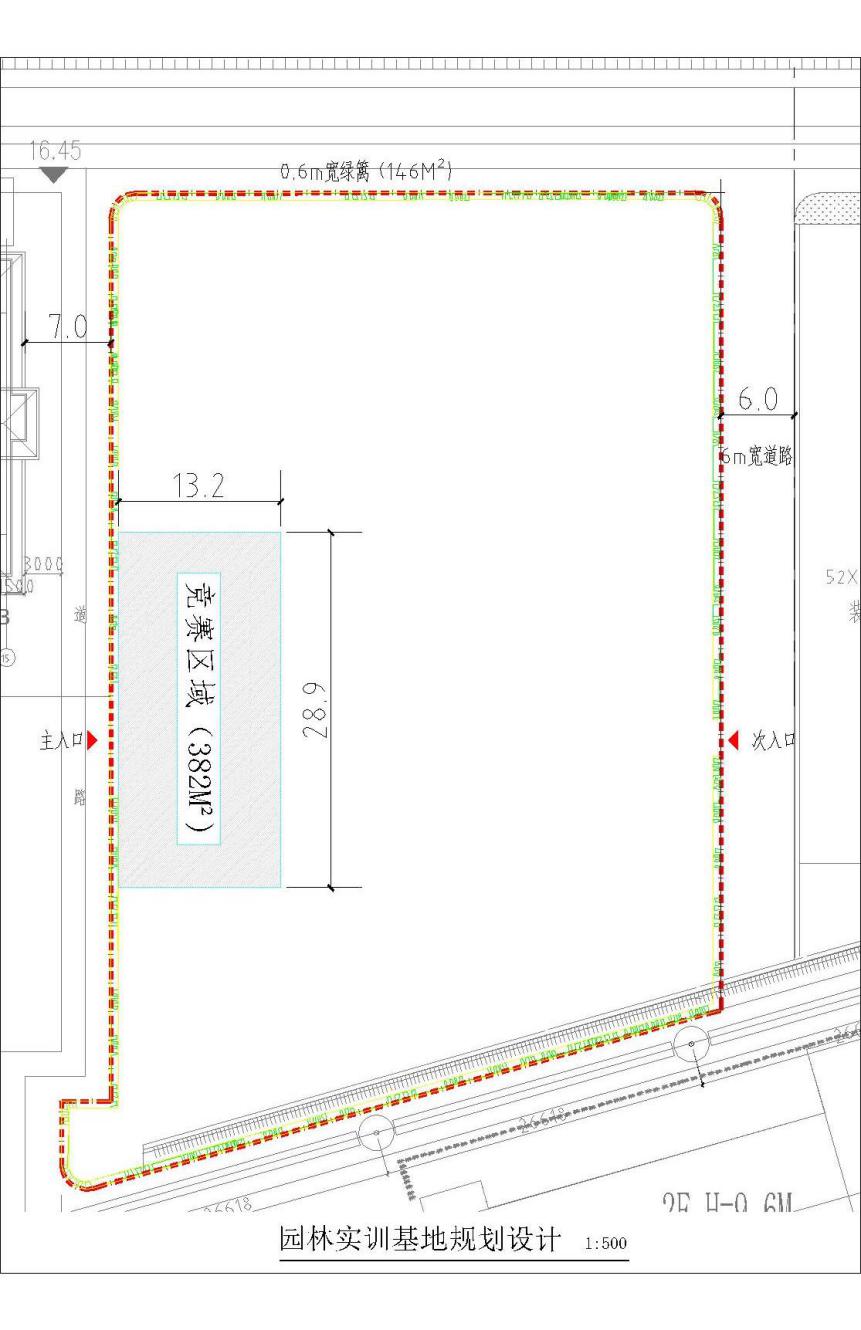
**十一、赛项安全(必填)**

比赛训练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、领导小组等主管部门。

**十二、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。

**附件：比赛用图**



注：赛前下发本方案设计用地规划图（CAD源文件）。

赛项六：餐饮服务技能竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201820

赛项名称： 餐饮服务技能

撰写人： 张俊、乔柳杨 时间： 2018年10月23日

审核人： 吴建华 时间： 2018年10月24日

**西餐宴会服务**

**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年11月 |
| 西餐宴会摆台 | 60分 | 1人独立操作 | 2018年11月 |
| 第二阶段 | 台面英文解说 | 30分 | 1人独立操作 | 2018年11月 |

**五、竞赛试题**

详见附件一

**六、竞赛规则**

1、参赛选手资格：参赛选手为酒店专业所有在校学生。

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。

5.参照碧桂园酒店集团西餐宴会服务标准。

**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）摆台台形按餐台长边每边2人、短边每边1人摆放；以宴会套餐程序摆台，鼓励选手进行适当台面设计与布置创新，摆设设计由各选手自定；

（2）餐巾准备无任何折痕，盘花至少3种，花型不限，但须突出主位及副主位花型，整体符合台面设计主题；

（3）除装饰盘、花瓶(或其他装饰物)和3头以上烛台可徒手操作外，其余物件均须使用托盘操作；

（4）比赛中允许使用装饰盘或防滑盘垫；

（5）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；

（6）操作时时间共计15分钟，提前完成加分，每提前30秒（含）加2分，不足30秒不加分，最多加10分；超时扣分，每超时30秒（含）扣2分，不足30秒按30秒计算，超时2分钟时停止操作，成绩按已完成部分评分。

（7）物品落地每件扣3分，物品碰倒每次扣2分，物品遗漏每件扣1分。

（8）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。

**2018年服务技能大赛评分表---仪容仪表展示**

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 考核内容 | 要求与评分细则 | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 仪容仪表展示 | 头发及面部 | 男士 | | | |
| 头发前不遮眉，后不盖领，侧不盖耳 | 1 |  |  |
| 头发干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 1 |  |  |
| 不留胡须及长鬓角 | 1 |  |  |
| 女士 | | | |
| 头发前不遮眉，后不过肩 | 1 |  |  |
| 头发干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 1 |  |  |
| 着淡妆、口红 | 1 |  |  |
| 手及指甲 | 手干净无污渍 | 1 |  |  |
| 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 1 |  |  |
| 服 装 | 整齐干净，熨烫挺括，无破损、无丟扣 | 1 |  |  |
| 铭牌佩戴整齐明显 | 1 |  |  |
| 鞋 | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋，干净、无破损 | 1 |  |  |
| 袜 子 | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 1 |  |  |
| 饰 物 | 不佩戴过于醒目的饰物 | 1 |  |  |
| 合 计 | | 10 |  |  |

2018年服务技能大赛评分表---西餐创意摆台

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 考核内容 | 要求与评分细则 | | 分值 | 扣分 | 得分 |
| 西餐  创意  摆台 | 台布 | 台布平整铺于桌面，中凸线向上，并压在餐桌纵向中心线上 | | 1 |  |  |
| 台布四边下垂均等 | | 1 |  |  |
| 铺设操作一次整理成形，两次扣1分，三次以上不得分 | | 2 |  |  |
| 席椅定位 | 摆设操作从席椅正后方进行，每有一次操作错误扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 从主人位开始按顺时针方向摆设，顺序错误不得分 | | 1 |  |  |
| 席椅之间距离基本相等，每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 相对席椅的椅背中心对准，每有一处未对齐扣0.5分 | | 1 |  |  |
| 席椅边沿与下垂台布相距1厘米，每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 装饰盘 | 从主人位开始顺时针方向摆设，顺序错误不得分 | | 1 |  |  |
| 盘边距离桌边1厘米，间距每有一处不合格扣0.2分 | | 2 |  |  |
| 装饰盘中心与餐位中心对准，每有一处未对齐扣0.2分 | | 2 |  |  |
| 盘与盘之间距离均等，间距每有一处不合格扣0.2分 | | 2 |  |  |
| 手持盘沿右侧操作，每有一次操作错误扣0.2分 | | 2 |  |  |
| 刀勺叉 | 刀勺叉由内向外摆放，距桌边距离符合标准（标准见“备注”），摆放顺序每有一次错误扣0.2分，间距每有一处不合格扣0.2分 | | 5 |  |  |
| 刀勺叉之间及与其他餐具间距离符合标准（标准见“备注”），间距每有一处不合格扣0.2分 | | 4 |  |  |
| 面包盘、黄油刀、黄油碟 | 摆放顺序：面包盘、黄油刀、黄油盘，摆放顺序每错误一次扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 面包盘盘边距开胃品叉1厘米，间距每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 面包盘中心与装饰盘中心对齐，每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 黄油刀置于面包盘右侧边沿1/3处，每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 黄油碟摆放在黄油刀尖正上方，相距3厘米，每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 黄油碟左侧边沿与面包盘中心成直线，每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 杯具 | 摆放顺序：水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯（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），每有一处不合格扣0.2分 | | 4 |  |  |
| 三杯成斜直线，与水平线呈45度角，摆放位置每有一处不合格扣0.2分 | | 1 |  |  |
| 各杯身之间相距约1厘米，间距每有一处不合格扣0.2分 | | 3 |  |  |
| 操作时手持杯中下部或颈部，操作每有一处错误扣0.2分 | | 3 |  |  |
| 花盆等装饰物 | 花瓶（花坛或其他装饰物）置于餐桌中央和台布中线上 | | 1 |  |  |
| 花瓶（花坛或其他装饰物）的高度不超过30厘米 | | 1 |  |  |
| 烛台 | 烛台与花瓶（花坛或其他装饰物）相距20厘米 | | 1 |  |  |
| 烛台底坐中心压台布中凸线 | | 1 |  |  |
| 两个烛台方向一致，并与杯具所呈直线平行 | | 1 |  |  |
| 牙签盅 | 牙签盅与烛台相距10厘米，间距每有一处错误扣0.5分 | | 1 |  |  |
| 牙签盅中心与压在台布中凸线上 | | 1 |  |  |
| 椒盐瓶 | 椒盐瓶与牙签盅相距2厘米，间距每有一处错误扣0.5分 | | 1 |  |  |
| 椒盐瓶两瓶间距1厘米，左椒右盐，每有一处错误扣0.5分 | | 1 |  |  |
| 椒盐瓶间距中心对准台布中凸线 | | 1 |  |  |
| 餐巾盘花 | 在装饰盘上折，在盘中摆放一致，左右呈一条线 | | 1 |  |  |
| 造型美观，大小一致，突出正副主人，每项1分 | | 3 |  |  |
| 倒水及斟酒 | 为三位客人斟倒酒水（其中餐台长边2人，短边1人） | | 1 |  |  |
| 口布包瓶，酒标朝向客人，在客人右侧服务，每项1分 | | 3 |  |  |
| 倒水及斟倒酒水的顺序为：水、白葡萄酒、红葡萄酒，顺序每错一次扣1分 | | 4 |  |  |
| 斟倒酒水的量：水4/5；白葡萄酒2/3；红葡萄酒1/2，每有一杯不合格扣0.5分 | | 4 |  |  |
| 斟倒酒水时每滴一滴扣1分，每溢一滩扣3分 | | 3 |  |  |
| 托盘使用 | 餐件和餐具分类按序摆放，符合科学操作 | | 1 |  |  |
| 杯具在托盘中杯口朝上 | | 1 |  |  |
| 创意 | 台席中心美化新颖、主题灵活 | | 3 |  |  |
| 布件颜色协调、美观 | | 2 |  |  |
| 整体设计显高雅、华贵 | | 2 |  |  |
| 整体美观、具有强烈艺术美感 | | 3 |  |  |
| 综合印象 | 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美 | | 5 |  |  |
| 小计 | | | 90 |  |  |
| 操作时间： 分 秒 提前： 秒 加分： 分 超时： 秒 扣分： 分 | | | | | |
| 物品落地： 件 物品碰倒： 件 物品遗漏： 件 扣分： 分 | | | | | |
| 合 计 | | |  | | | |
| 备注：  餐具编号：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**

2018年服务技能大赛评分表---西餐创意摆台

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评分标准** | **评分等级** | **扣分** | **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 | |  |  |

**中餐主题宴会设计**

**一、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。

**二、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 |

**三、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年11月 |
| 中餐宴会摆台 | 60分 | 1人独立操作 | 2018年11月 |
| 第二阶段 | 英语水平测试 | 30分 | 1人独立操作 | 2018年11月 |

**四、竞赛试题**

详见附件一

**五、竞赛规则**

1、参赛选手资格：参赛选手为酒店专业所有在校学生。

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。

**六、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。

**七、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。

5.参照碧桂园酒店集团中餐创意摆台金恩比赛规则及评分标准。

**八、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 |
| 餐巾 | 自定 | 10块 | 统一提供/使用自备 |
| 桌裙/装饰布 | 自定 |  | 自备 |
| 其他装饰物 | 自定 |  | 自备 |

**九、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）中餐宴会摆台（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、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。

**十一、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。

**十二、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。）

**十三、竞赛观摩**

**十四、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）按中餐正式宴会摆台,鼓励选手利用自身条件,创新台面设计;

（2）除台布、桌裙或者装饰布、花瓶（花篮或者其他装饰物）和桌号牌可徒手操作外，其他物品均须使用托盘操作;

（3）餐巾准备无任何折痕，餐巾折花花型不限，但须突出主位花型，整体挺括、和谐，符合台面设计主题;

（4）组委会统一提供餐桌转盘，比赛时是否使用由参赛选手自定，如需使用转盘,须在抽签之后说明;

（5）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;

（6）操作时时间20分钟，提前完成不加分，每超过30秒，扣总分2分，不足30秒按30秒计算，以此类推；超时2分钟不予继续比赛，未操作完毕，不计分;

（7）物品落地每件扣3分，物品碰倒每个扣2分，物品遗漏每件扣1分。

（8）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。

2018年服务技能大赛评分表---仪容仪表展示

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考核内容** | **要求与评分细则** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 仪容仪表展示 | 头发及面部 | 男士 | | | |
| 头发前不遮眉，后不盖领，侧不盖耳 | 1 |  |  |
| 头发干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 1 |  |  |
| 不留胡须及长鬓角 | 1 |  |  |
| 女士 | | | |
| 头发前不遮眉，后不过肩 | 1 |  |  |
| 头发干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 1 |  |  |
| 着淡妆、口红 | 1 |  |  |
| 手及指甲 | 手干净无污渍 | 1 |  |  |
| 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 1 |  |  |
| 服 装 | 整齐干净，熨烫挺刮，无破损、无丟扣 | 1 |  |  |
| 铭牌佩戴整齐明显 | 1 |  |  |
| 鞋 | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋，干净，无破损 | 1 |  |  |
| 袜 子 | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 1 |  |  |
| 饰 物 | 不佩戴过于醒目的饰物 | 1 |  |  |
| 合 计 | | 10 |  |  |

2018年服务技能大赛评分表---中餐创意摆台

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考核内容** | **要求与评分细则** | | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 中餐宴会摆台 | 台布 | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设，要求一次完成，两次扣1分，三次及以上不得分 | | 2 |  |  |
| 台布定位准确，十字居中，凸缝朝向主副主人位，不合格则不得分 | | 2 |  |  |
| 台面平整、台布四角下垂均等，不合格则不得分 | | 2 |  |  |
| 卓裙/装饰布 | 桌裙长短合适，围折平整或装饰布平整，四角下垂均等（装饰布平铺在台布下面），不合格不得分 | | 2 |  |  |
| 餐椅定位 | 从主宾位开始拉椅定位，餐椅之间距离均等，顺序不当或距离不等则不得分 | | 2 |  |  |
| 餐椅座面边缘距台布下垂部分1.5厘米，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 餐碟定位 | 一次性定位、碟间距离均等，餐碟标志对正，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 餐碟定位，相对餐碟与餐桌中心点三点一线，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 餐碟距桌沿约1.5厘米，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 拿碟手法正确(手拿餐碟边缘部分) 、卫生，一次操作不当扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 味碟、汤碗、汤碟 | 味碟位于餐碟正上方，相距1厘米，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 汤碗摆放在味碟左侧1厘米处，与味碟在一条直线上，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 汤勺放于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 筷架、筷子、长柄勺、牙签 | 筷架摆在磲右边，与味碟在一条直线，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 筷子，长柄勺搁摆在筷架上，长柄勺距餐碟3厘米，筷尾距离桌沿1.5厘米，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 筷套正面朝上，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 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，一处不合格扣0.3分 | | 3 |  |  |
| 水杯、葡萄酒杯、白酒杯 | 葡萄酒杯在味碟正上方2厘米，一处不合格扣0.3分 | | 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，三杯成斜直线，向右与水平线呈30度角（如果折的是杯花，水杯待餐巾花折好后一起摆上桌）一处不合格扣0.3分 | | 6 |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）卫生，一次操作错误扣0.5分 | | 3 |  |  |
| 餐巾叠花 | 花型突出主位符合主题，整体协调，根据感受打分 | | 2 |  |  |
| 折叠一次性成型、花型美观大方，一处不当扣0.5分 | | 5 |  |  |
| 公共餐具 | 公用餐具摆放在正副主人位的正上方，不合格则不得分 | | 1 |  |  |
| 按先筷后勺顺序将筷、勺搁在公用筷架上（设两套），不合格则不得分 | | 1 |  |  |
| 公用筷架与正副主人位水杯对间距1厘米，筷子末端及勺柄向右，摆放不当不得分，一处摆放不当扣1分 | | 2 |  |  |
| 菜单、花瓶、桌号牌 | 花瓶（花篮或装饰物）摆在台面正中 | | 1 |  |  |
| 菜单摆放在筷架右侧，位置一致（两个菜单则分别摆放在正副主人位的筷架右侧） | | 2 |  |  |
| 桌号牌摆放在花瓶（花篮或其他装饰物）正前方、面对副主人位 | | 1 |  |  |
| 托盘 | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势不当不得分 | | 2 |  |  |
| 创意 | 台面设计主题明确，布置符合主题要求，根据感受打分 | | 4 |  |  |
| 餐具颜色、规格协调统一、便于使用，根据感受打分 | | 3 |  |  |
| 整体美观、具有强烈艺术美感，根据感受打分 | | 3 |  |  |
| 综合印象 | 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻、姿态优美，根据感受打分 | | 5 |  |  |
| 小计 | | | 90 |  |  |
| 操作时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分 | | | | | |
| 物品落地： 件 物品碰倒： 件 物品遗漏： 件 扣分： 分 | | | | | |
| 合计 | | |  | | | |

2018年服务技能大赛评分表---英语主题介绍及问答

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评 分 细 则** | **扣分** | **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.

# 赛项七：客房中式铺床技能竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201821

赛项名称： 客房中式铺床技能

撰写人： 朱石群 时间：2018年10月19日

审核人： 吴建华 时间：2018年10月23日

**二、竞赛目的**

《客房服务与管理实务》是一门专业核心课程，期待通过技能竞赛，激发学生学习客房中式铺床的兴趣，鼓舞学生学习客房服务与管理的冲劲和干劲，同时促进学生之间的交流，增强学生的思考能力，以赛促练，以赛促教。

**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** |
| 客房中式铺床 | 客房服务员  客房领班\主管 | **拉床：**  1.把床垫拉开60ＣＭ  **铺床单：**  1.一次打单定位；  2.包角紧密平整，式样统一，90度，45度，45度；  铺被套：  １.一次抛开；  ２.被套正反面准确；  ３.被套开口在床尾；  ４.羽绒被填装操作规范卫生，一次抛开定位，被子与床头平齐；  ５.被套中心不偏离床中心；  ６.羽绒被在床头翻折45ＣＭ；  ７.两侧距地等距；  ８.尾部自然下垂，尾部两角应标准统一；  **套枕头：**  １.四角到位，饱满挺括；  2.放枕头时，枕头边与床头平行；  ３.枕头中线与床中线对齐；  ４.枕套表面平整，开口向右。 | 3分钟内按标准完成铺床 |

**四、竞赛方式和时间**

１.客房中式铺床设初赛、决赛两个阶段；

２.初赛报名人数限50人，按初赛成绩排名，从高到低，前20名选手入围决赛。

**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** |
| 初赛 | 仪容仪表 | 10分 | 现场展示 | 11月28日 |
| 知识问答 | 10分 | 问答 |
| 现场操作 | 80分 | 1人独立操作 |
| 决赛 | 仪容仪表 | 10分 | 现场展示 | 12月12日 |
| 知识问答 | 10分 | 问答 |
| 现场操作 | 80分 | 1人独立操作 |

**五、竞赛程序**

**１.报名**

（1）报名资格：酒店管理专业2017级、2018级学生；

（2）报名时间：即日起至2018年10月26日；

（3）报名方式：以班级为单位，填写报名报名表（报名表格式请见附件一），报名表最后汇总至171班李焕英处；

**２.赛前训练**

（1）集中培训：一周一次集中培训，集中培训计划：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **时间** | **培训内容** | **地点** |
| 10月26日，7－8节 | １.提出训练要求  ２.竟赛规则  ３.竞赛标准  ４.题库知识 | 客房实训室 |
| 10月31日，7－8节 | １．对参赛选手训练过程中出现的问题，纠正  ２. 复习题库，抽查 |
| 11月07日，7－8节 | １．对参赛选手训练过程中出现的问题，纠正  ２. 复习题库，抽查 |
| 11月14日，7－8节 | １．对参赛选手训练过程中出现的问题，纠正  ２. 复习题库，抽查 |
| 11月21日，7－8节 | 模拟竞赛 |

（2）自行训练：参赛选手根据个人时间安排自行前往客房实训室训练，并认真填写训练日志；

**３.竞赛用具**

（1）训练用品：教学酒店提供

（2）竞赛用品：教学酒店提供

**六、竞赛规则及评分标准**

**１.竞赛要求：**

（1）铺床操作时间3分钟。提前完成加分，每提前10秒（含）加1分，不足10秒不加分；超时扣分，每超时10秒（含）扣2分，不足10秒按10秒计算，超时1分钟时停止操作，成绩按已完成部分评分；

（2）比赛用床是教学酒店的床。选手在比赛过程中，不允许跑动、跪床、手臂撑床，每违例一次扣2分；

（3）比赛过程中，物品落地不得再次使用，违者扣5分且相关环节不再计分；每落地一件物品扣2分。

**２.比赛物品准备：**

床架1个、床垫1个（2m×1.2m）、床头柜1个、工作台1个、床单1张、被套1个（底部开口，非系带方式）、羽绒被1床（）、枕芯2个、枕套2个（开口方式为信封口）。注：床单和被套叠法为正面朝里，沿长边对折两次，再沿宽边对折两次。

**3.比赛流程：**

选手通过抽签决定上场顺序，按仪容仪表展示－知识问答－铺床操作的程序完成竞赛:

（1）选手提前进入比赛场地，听到现场裁判口令“开始准备”进行准备，准备时间2分钟，准备就绪后，举手示意；

（2）评委进行仪容仪表检查并打分；

（3）选手抽题，答题；

（4）知识问答环节结束后，选手开始铺床操作，计时开始；

（5）操作结束后，选手须立于工作台侧，举手示意“操作完毕”，计时结束；

（6）评委评判、打分，工作人员计分。

**４.评分标准：**

2018年《客房中式铺床》技能大赛评分表---仪容仪表展示

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考核内容** | **要求与评分细则** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 仪容仪表展示 | 头发及面部 | 男士 | | | |
| 头发前不遮眉，后不盖领，侧不盖耳 | 1 |  |  |
| 头发干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 1 |  |  |
| 不留胡须及长鬓角 | 1 |  |  |
| 女士 | | | |
| 头发前不遮眉，后不过肩 | 1 |  |  |
| 头发干净、整齐，发色自然，发型符合岗位规范 | 1 |  |  |
| 着淡妆、口红 | 1 |  |  |
| 手及指甲 | 手干净无污渍 | 1 |  |  |
| 指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 1 |  |  |
| 服装 | 整齐干净，熨烫挺括，无破损、无丟扣 | 1 |  |  |
| 铭牌佩戴整齐明显 | 1 |  |  |
| 鞋 | 符合岗位要求的黑颜色皮鞋，干净，无破损 | 1 |  |  |
| 袜子 | 男深色、女浅色，干净、无破损 | 1 |  |  |
| 饰物 | 不佩戴过于醒目的饰物 | 1 |  |  |
| 合 计 | | 10 |  |  |

2018年《客房中式铺床》技能大赛评分表---中式铺床

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考核内容** | **要求与评分细则** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 中式  铺床 | 铺床单 | 一次抛单定位（两次扣1分，三次及以上不得分） | 5 |  |  |
| 不偏离中线（偏3厘米（含）以内不扣分，3-4厘米扣1分，4厘米（含）以上不得分） | 5 |  |  |
| 床单正反面准确（床单凹线朝上，毛边向下，抛反不得分） | 3 |  |  |
| 床单表面平整光滑 | 5 |  |  |
| 包角紧密平整，式样统一（90度） | 4 |  |  |
| 铺被套 | 一次抛开（两次扣1分，三次及以上不得分）、平整 | 3 |  |  |
| 被套正反面准确（被套凸线朝上，抛反不得分） | 3 |  |  |
| 被套开口在床尾（方向错不得分） | 3 |  |  |
| 套被套 | 丝绵被装填操作规范卫生，一次抛开定位（整理一次扣1分，类推），被子与床头平齐 | 5 |  |  |
| 被套中心不偏离床中心（偏3厘米（含）以内不扣分，3-4厘米扣1分，4厘米（含）以上不得分） | 5 |  |  |
| 丝绵被在被套内四角到位，饱满、平展 | 4 |  |  |
| 丝绵被在被套内两侧两头平 | 2 |  |  |
| 被套口平整且要收口，羽绒被不外露 | 3 |  |  |
| 被套表面平整光滑 | 5 |  |  |
| 丝绵被在床头翻折45厘米（3厘米（含）以内不扣分，超过3厘米，每相差2厘米扣1分） | 5 |  |  |
| 两侧距地等距（3厘米（含）以内不扣分，超过3厘米，每相差2厘米扣1分），尾部自然下垂，尾部两角应标准统一 | 4 |  |  |
| 套枕头 | 四角到位，饱满挺括 | 2 |  |  |
| 枕头边与床头平行 | 2 |  |  |
| 枕头中线与床中线对齐（3厘米（含）以内不扣分，超过3厘米，每相差2厘米扣1分） | 3 |  |  |
| 枕套表面平整，开口方向一致 | 2 |  |  |
| 整体效果 | 三线逢中对齐 | 2 |  |  |
| 床单、被套、丝绵被、枕套等边角不触碰地面 | 2 |  |  |
| 动作规范舒展，有节奏感 | 3 |  |  |
| 小计 | | 80 |  |  |
| 操作时间： 分 秒 提前： 秒 加分： 分 超时： 秒 扣分： 分 | | | | |
| 绕床头、床头操作、跑动、跪床、撑床、掉物 次 扣分： 分 | | | | |
| 违规使用落地物品 次 扣分： 分 | | | | |
| 合 计 | |  | | | |

**七、知识问答试题库(**请见附件二**)**

**八、评委组织**

１.初赛：由酒店管理专业教师担任

２.决赛：邀请学院领导及专业教师担任（具体名单待定）

**八、奖项设定**

客房中式铺床仅设个人奖：10个，奖项等级如下：

一等奖：1名

二等奖：3名

三等奖：6名

# 赛项八：酒店团队风采展示竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201822

赛项名称： 酒店团队风采展示

撰写人： 邓 俊 时间： 2018年10月23日

审核人： 吴建华 时间： 2018年10月24日

**二、竞赛目的**

1.团队风采展示是诸多酒店企业技能大赛中固定项目；

2.风采展示能够充分展现酒店人良好精神面貌和我校酒店管理专业学生的阳光自信与热情，点燃在校酒店专业学生对专业的热爱，激发学习热情。并坚定不移地投身于酒店事业中。

3.培养学生的策划能力。

4.崇尚团队精神，凝聚团队。

**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** |
| --- | --- | --- | --- |
| 保安对客  服务技能 | 保安岗 | 迎送车辆、指挥车辆停放、迎接客人 | 车辆指挥动作  迎送客人礼仪礼节 |
| 礼宾服务 | 前厅礼宾岗 | 礼宾车使用  礼宾引领服务  礼宾客房功能介绍 | 礼宾车使用  礼宾服务流程 |
| 接待服务 | 前厅前台接待岗 | 入住办理  退房办理  个性化服务 | 快速正确办理入住和退房  英语会话  上房办理入住 |
| 客房服务 | 楼层服务岗 | 客房服务  个性化服务 | 欢迎茶服务  客房整理  客房个性化服务 |
| 餐饮服务 | 餐饮楼面岗酒吧岗 | 楼面点餐服务  酒吧调酒 | 点餐技巧  花式调酒 |
| 仪容仪表 | 各岗位 | 各岗位制服穿着 | 工装正确穿着 |
| 碧桂园酒店企业文化 | 各岗位 | 服务宗旨  服务理念  经营理念  团队理念  产品理念 | 熟知各项理念 |
| 军事素质 | 各岗位 | 队列、军姿、士气、报数 | 规范标准 |

**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** |
| 决赛 | 妆容 | 10 | 舞台展示 | 12月5日 |
| 站姿 | 10 |
| 走姿 | 10 |
| 蹲姿 | 10 |
| 坐姿 | 10 |
| 指引 | 10 |
| 其他 | 10 |
| 展示效果 | 15 |
| 客户体验 | 15 |

**五、竞赛试题**

因为是风采展示项目，不设试题竞赛。

**六、竞赛规则**

（一）比赛要求

1.参加个人赛的参赛选手组成团队参赛，每队最多20人；

2.比赛时间13分钟，提前完成不加分，每超过10秒（含），扣2分，不足10秒按10秒计算，超时1分钟则不计成绩；

3.包含站姿、坐姿、走姿、蹲姿、指引等姿态，展示顺序不限，展示内容可在此基础上创新（如背景音乐、对客场景、团队精神等）；

4.选手需着酒店职业装进行风采展示。

（二）比赛物品准备

六把无扶手会议椅，其他可自备。

（三）比赛流程

1.团队选手抽签决定上场顺序，每次一组进行风采展示；

2.现场裁判示意开始，选手登场，计时开始；

3.团队展示谢幕，计时结束；

4.评委点评并打分，工作人员计分。

（四）评委及打分：

全场设5名评委，将邀请酒店管理专业教师与校领导共同担任（名单待定）。

分数计算方法：去掉一个最低分，去掉一个最高分，其余分数算平均分，作为最终得分，分数最高的团队获胜，各项考核内容分值及注意事项见“评分标准”。

1. 评分标准

2018年服务技能大赛评分表---团队风采展示

选手号码： 评委签名：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **考核内容** | **要求与评分细则** | **分值** | **扣分** | **得分** |
| 团队风采展示 | 妆容 | 妆容得体，符合职业规范 | 10 |  |  |
| 站姿 | 站姿挺拔、自然，符合酒店服务礼仪 | 10 |  |  |
| 走姿 | 走姿步伐适中、稳健，符合酒店服务礼仪 | 10 |  |  |
| 蹲姿 | 蹲姿自然挺立、精神饱满，符合酒店服务礼仪 | 10 |  |  |
| 坐姿 | 坐姿规范，仪态端庄，符合酒店服务礼仪 | 10 |  |  |
| 指引 | 指引动作协调、规范有礼，符合酒店服务礼仪 | 10 |  |  |
| 其他 | 包括但不限于鞠躬、问候等服务礼仪 | 10 |  |  |
| 展示效果 | 团队配合默契、展示连贯、富有创意 | 15 |  |  |
| 客户体验 | 团队整体形象自然大方、精神饱满，很好展现出碧桂园酒店人“热情微笑，尽善尽美”的服务理念 | 15 |  |  |
| 小 计 | | 100 |  |  |
| 团队展示时间： 分 秒 超时： 秒 扣分： 分 | | | | |
| 合 计 | |  | | | |
| 备注：各评委根据实际感受评分. | | | | | |

注：1。参照各岗位操作规范打分，每个记分单位为0.1分。

1. 符合规范要求加0.1分，不符合扣0.1分，当单项分值为零分时，不再计扣分。当单项分值已经满分时，可继续加分，以便出现同分时排名。
2. 比赛时间13分钟，提前完成不加分，每超过10秒（含），扣2分，不足10秒按10秒计算，超时1分钟则不计成绩。

**七、竞赛环境**

学校礼堂（有舞台、有音响设备、有足够数量的耳麦）

**八、技术规范**

参照各岗位操作规范

**九、奖项设定**

1、本赛项奖项设个人风采奖和团体风采奖。

2、竞赛个人奖和团体奖的设定为：个人风采奖3名，团队一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名。

3、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**

由于表演过程中需要走台，防止坠台。个别队伍表演开始前需要搬运道具，尽可能安排专门的道具组负责，避免伤及学生。

**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。

# 赛项九：物业服务礼仪展示竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201823

赛项名称： 物业服务礼仪展示

撰写人： 邵超群 时间： 2018年10月22日

审核人： 秦学俭 时间： 2018年10月25日

**二、竞赛目的**

物业管理提供给业主（租户）产品的核心是提供优质服务，而礼节、礼貌是优质服务的重要内容和基础。物业礼仪服务作为业主最直接、最切身的感官体验，当前也逐渐成为服务创新的首要对象。礼仪礼节的运用，可以让物业管理企业服务工作更好的开展。鉴于此，特举办物业服务礼仪职业技能大赛，以提升学生的专业素养与职业素养，为今后的职业化道路打下一定基础。

**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** |
| 物业服务礼仪风采展示 | 物业客服 | 物业服务礼仪  相关知识 | 物业服务  形体礼仪展示 |

**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** |
| 预决赛  11月28日  （第13周  星期三下午3:00-6:00） | 礼仪感言 | 10分 | 团队竞赛 | 限时1分钟 |
| 礼仪展示 | 60分 | 团队竞赛 | 限时6分钟 |
| 综合情景演练 | 30分 | 团队竞赛 | 限时3分钟 |

**五、竞赛试题**

1.礼仪感言

用简短的语言阐述对物业服务礼仪的理解。

2.团队礼仪展示

包含面部修饰、发部修饰、着装修饰、面部表情、站姿、走姿、坐姿、蹲姿、手势礼仪、鞠躬礼等。

3.综合情景演练

通过情景短剧，展示物业服务过程中常见的礼貌礼节和行为方式。

**六、竞赛规则**

1.参赛对象

本次参赛对象为2018级物业管理专业全体同学，竞赛以班级各学习小组为单位。

2.竞赛时间

每个团队展示时间不超过10分钟。

3.评委组成及评分规则

由物业管理专业全体教师和2017级部分学生组成7人评委小组，按照评分细则进行打分，评分细则见附表1。

**七、竞赛环境**

1.竞赛地点

物业管理专业校内实践教学基地

2.竞赛环境

竞赛现场与物业公司工作场景相似度高，环境整洁，物品摆放整齐，无安全隐患。

**八、成绩评定**

7个评委对每个小组分别评分，去掉一个最高分和一个最低分后每个小组的平均成绩即为最终比赛成绩，按成绩高低决定获奖名次。

**九、奖项设定**

本赛项奖项设团体奖一等奖一个、二等奖一个、三等奖两个。

**十、赛项安全**

1.参赛人员要提前作好准备活动，避免意外事故的发生；

2.在比赛过程中，人数较多，需要注意活动现场秩序及安全；

3.活动中如遇突发情况，及时采取急救措施或联系校医务人员。

**十一、竞赛组织**

1.赛务组（含宣传、赛前辅导、后勤）：物业管理专业团总支学生会

2.裁判组：秦学俭老师、刘江峰老师、郑良浩老师、崔淋老师、邵超群老师及2017级学生干部

3.仲裁组：物业管理专业教学部

**十二、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，参赛小组可在比赛结束后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。

**十三、未尽事项根据需要调整补充。**

**物业服务礼仪大赛评分标准表（附表1）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | | **评 分 标 准** | |
| **礼仪感言**  （10分）  限时1分钟 | | 1、使用普通话，语音标准，声音洪亮，吐字清晰。  2、语言流畅、生动，内容丰富。  3、与搭配手势相协调，整体表演符合文明礼仪规范。 | |
| **礼 仪 展 示**（60分）限时6分钟 | 仪容仪表（20分） | 精神 | 精神饱满、面带微笑。 |
| 头发 | 男员工：干净整齐，长度应前不过眉，侧不过耳，后不过领。  女员工：无碎发，刘海不可遮住眼睛，使用暗色发卡，头花佩戴标准。 |
| 面部 | 保持清洁、健康的状态。男员工不得蓄须、留鬓角。女员化淡妆。 |
| 指甲 | 干净，修剪整齐。长度不超过指肚。女员工只可涂无色指甲油。 |
| 饰物 | 不可佩戴样式及色彩夸张的手表。女员工可戴一副非坠式耳环。可以佩戴一只样式保守的订婚或结婚戒指。项链不能露在制服外面。除名牌、服务徽章及本酒店配发的饰物外，在制服上不得佩戴其它任何饰物。男女均不得戴有色眼镜。 |
| 鞋子 | 皮鞋保持光亮整洁，布鞋保持干净无破损，并正确穿着。 |
| 袜子 | 男员工应穿黑色无破损的袜子。女员工应穿饭店规定颜色、无破损的长筒袜或短袜。 |
| 着装 | 正确着装。制服保持干净、整齐，没有褶皱。制服上只可搭配店笔。 |
| 卫生 | 口气清新，身体无异味，无过重的香水气味。 |
| 仪态礼仪（40分） | 站姿 | 1. 双臂侧放式（基本站姿）：头正颈直，双眼平视，下额微收，表情自然，面带微笑。挺胸、收腹，两肩外展。双臂自然下垂，放于身体两侧，中指对准裤缝。两腿直立，贴紧，脚跟靠拢，女士脚尖外展成45°夹角，男士可呈45°至60°夹角，一般以能放入一拳为宜。 2. 腹前握指式：在基本站姿的基础上，下半身保持不变，左手在下右手在上自然交叉叠放与小腹前。女士双手交叉握于手指部位，男士握于手背部位，两臂略向前张。 3. 背后握指式：在基本站姿的基础上，下半身保持不变，两臂后背，右手自然握住左手，放于尾骨处。女士双手交叉，握于手指部位，男士握于手背部位。两臂肘关节自然内收。 4. 两脚平行腹前握指式（男士）：在腹前握指式站姿的基础上，上半身保持不变，两腿分开与肩同宽，两脚尖平行。 5. 丁字步腹前握指式（女士）：在腹前握指式站姿的基础上，上半身保持不变，右脚后侧，左脚内侧脚跟靠与足弓处。两腿两膝并严挺直，身体重心先放于右脚上，保持五秒钟后，然后转至左脚，可通过两脚之间的转移缓解足部疲劳。 |
| 坐姿 | 1. 双腿垂直式坐姿（基本坐姿）：站立于椅前，右脚向后侧一部试探椅子的位置，入座轻稳，动作协调（着裙装入座时要用双手将裙摆内拢）。入座后收腹立腰，上身前倾，抬头挺胸，头正颈直，下颌微收，双目平视前方，双肩平齐放松下沉。小腿与地面垂直，女员工双膝并拢，男员工双膝可略微分开，保持一拳距离为宜，不应超过肩宽。要求坐椅子的三分之二处。两臂自然弯曲，男士两手自然放于腿部，女士手交叉叠放在两腿中部并靠近小腹。 2. 双腿斜放式坐姿（女士）：在双腿垂直式基本坐姿的基础上，上半身保持不变，左脚向左平移一步，左脚掌内侧着地，左脚跟提起，右脚左移，右脚尖和左脚尖平齐，两腿、双脚和两膝靠拢，小腿斜放。 3. 双脚交叉斜放式坐姿（女士）：在双腿垂直式基本坐姿的基础上，上半身保持不变，左脚向左平移一步，左脚掌内侧着地，左脚跟提起，右腿交叉叠放于左腿上，右脚尖下绷，两小腿靠拢，大腿与交叠的小腿成90°。 4. 双脚交叉中间式坐姿（女士）：在双腿垂直式基本坐姿的基础上，上半身保持不变，右脚后撤绕与左脚脚后，使双脚交叉，小腿用力将交叉的小腿内收。 |
| 走姿 | 1. 上身保持基本站姿，起步时身体稍向前倾，身体重心落在前脚掌，膝盖挺直。 2. 双肩平稳，两臂以身体为中心前后自然摆动。前摆约30°，后摆约10°，手掌心向内，指关节自然弯曲。 3. 步幅适度，标准为本人脚长的1—1.5倍。步数均匀，平均每两秒钟走三步。 4. 行进中目光注视前方，下颌微收，头、颈和背部呈一条直线。男士在行走时避免晃肩，女士在行走时不要摆动髋部。 |
| 蹲姿 | 1. 高低式蹲姿（基本蹲姿）：右脚向前一步，下蹲时右脚着地，左脚后跟抬起，左膝低于右膝，臀部下沉，身体重心由右腿支撑。女士两腿并拢，男士两腿间可有适当距离。 2. 交叉式蹲姿（女士）：右脚至于左脚的左前侧，两脚呈交叉状。下蹲后右脚全脚着地，左脚脚跟抬起，左脚掌着地。右小腿与地面垂直，两腿前后靠紧，合力支撑身体。臀部下沉，上身稍前倾。 |
| 鞠躬 | 1. 在腹前握指式站姿的基础上，以腰为轴身体前倾15°。头、颈、背呈一条直线。 2. 右手握住左手，随着身体前倾自然下滑至小腹下方。目光落于对方脚尖处，停一秒钟左右后复原。 |
| **综合情景演练**（30分）  限时3分钟 | | 内容形式 | 1. 内容健康、积极向上，动作高雅。表演形式新颖有创意。 2. 整体编排具有合理性、连贯性、完整性。 |
| 整体  效果 | 1. 表演符合文明礼仪规范，台风端正，有一定的现场气氛。 2. 表演自然，精神饱满，动作处理得当，现场反映良好。 3. 表演过程中姿态优美，流露出艺术气质，营造出良好的舞台效果。 4. 表演者在表演过程中真情流落，姿态优美，形象气质良好，充分展现自己的魅力与才艺。 |
| 道具 | 妆容、服装造型符合表演形式和内涵；道具运用得当。 |

**评分须知：**1、计算分值时，去掉一个最高分，去掉一个最低分，最后累加平均分即为选手最后得分。

2、采用100分制评分，每个环节超过时限可酌情减分。

# 赛项十：物业营销方案策划竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201824

赛项名称： 物业营销方案策划

撰写人： 徐汉柱 时间： 2018年10月22日

审核人： 秦学俭 时间： 2018年10月25日

**二、竞赛目的**

为深入贯彻落实学院“产教融合、校企共育”的人才培养模式和创新与实践教学改革的要求，聚焦物业管理专业岗位职务能力，促进物业管理专业学生掌握物业社区经营策划技能与服务推广能力。

**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** |
| 社区经营与服务营销策划 | 物业管家 | 市场调研、市场营销、社区经营与服务、电子商务、软文写作 | 营销策划能力、市场开发能力、营销经营管理能力 |

**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  （第12周-第13周） | 物业营销策划方案的撰写 | 50分 | 团队合作完成 | 限时两星期 |
| 第二阶段  12月12日  下午3：00-6:00 | 方案PPT展示 | 50分 | 团队合作完成 | 限时30分钟 |

**五、竞赛试题**

1.竞赛范围

本赛项的参赛作品须以校园物业经营管理服务为主题，具体产品或服务由各参赛队自选，参赛队伍需对所选择的产品或服务进行市场调研，了解产品市场情况，站在物业企业的角度撰写营销策划方案，并进行PPT展示。

2.竞赛作品

参赛选手最终提交一份“物业经营管理营销策划方案”作为参赛作品进行评选，作品包含一份营销策划方案文案（Word文件）和对应的展示幻灯片（PPT文件）。要求：结构完整、内容具体、格式规范、有简单的投资回报预算分析和分步骤实施计划。

**六、竞赛规则**

1.参赛人员为2018级全体物业专业学生，以团队形式参赛，每个团队成员不超过8人，并推选一名成员担任队长。

2.参赛作品提交格式要求：（1）营销策划方案统一按Word格式提交电子版一份，同时提交A4纸张打印版一式三份；（2）PPT展示文件统一按Office PowerPoint提交电子版一份。

3.PPT展示环节参赛选手（团队）出场顺序、位置由抽签决定，不得擅自变更、调整。

4.所有参赛选手应提前15分钟进入赛场，并按照指定位号参加比赛。迟到15分钟者，取消比赛资格；比赛开始30分钟后，选手方可离开赛场。

5.评委为物业教学部全体教师与任课教师。

**七、技术规范**

职业标准：《高级营销员》(国家职业资格四级)、《助理营销师国家职业标准》（国家职业资格三级）

教学标准：《国家高等职业市场营销专业教学资源库》

**八、成绩评定**

**表3 物业营销方案策划大赛评分标准表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **项目** | **评价标准** | **总分** | **得分** |
| **选题** | **创意** | 方案具有较好的创意，别具一格 | 5 |  |
| **价值** | 该方案对企业所在的行业具有现实的推广意义 | 5 |  |
| **内**  **容**  **部**  **分** | **市场分析** | A.企业的目标和任务：明确企业市场营销策划方案的重要目标 | 2 |  |
| B.市场现状和策略：提供足够信息，真实反映实际情况 | 2 |  |
| C.主要竞争对手及其优劣势：明确界定竞争对手，并利用理论工具进行优劣势分析 | 2 |  |
| D.外部环境分析：明确企业必须应对确定的外部要素是什么 | 2 |  |
| E.内部环境分析：展示具体数据，以确定目前和预期的市场份额 | 2 |  |
| **营销策略** | A.营销目标/预期收益标准：在销售额，客户渗透率，或客户的满意程度中列出目标 | 2 |  |
| B.目标市场描述：向目标市场描述了客户决策过程的每个阶段 | 2 |  |
| C.市场定位：针对目标市场，市场定位准确、合理，并能够体现差异性、排他性的原则 | 2 |  |
| D.营销组合描述：描述了适当的生命周期阶段，渠道成员明确描述每个阶段，并确定其职能 | 4 |  |
| **行动计划** | A.活动日程安排：在日程表中明确说明营销活动中的关系 | 10 |  |
| B.评估程序：利用售后顾客调查表来反馈定他们的满意度；评估方法不存在偏见 | 10 |  |
| **赛**  **场**  **表**  **现** | **PPT制作** | 包括PPT选景，文字分析，数据表格，图片配合符合策划主题；资料充分，简洁明快，图文并茂 | 10 |  |
| **仪表仪态** | 队员着装整齐，行为得体，举止大方 | 10 |  |
| **作品陈述** | 项目陈述流畅，重点突出，条理清晰，是否在规定的时间内陈述完毕 | 10 |  |
| **现场答辩** | 对评委提出的问题回答准确、简炼，用语专业 | 10 |  |
| **心理状态** | 临场发挥沉着镇定，能随机应变，文明礼貌 | 10 |  |
| **合计总分** | | 选题10分+营销策划方案内容40分+赛场表现50分 | **100** |  |

**评分须知：**

1、计算分值时，去掉一个最高分，去掉一个最低分，最后累加平均分即为选手最后得分。

2、采用100分制评分，第二阶段超过30分钟时限可酌情减分，超时3分钟以内扣3分；超时3分钟以上，每超时1分钟加扣2分。

**九、竞赛组织**

1.竞赛时间：本赛项竞赛时间从发布竞赛通知之日起至12月14日，其中，初赛时间定于11月30日，复赛时间定于12月12日。

2.初赛：竞赛开始至11月30日，初赛作品提交截止时间为2018年11月28日17:00，请所有参赛选手按规定格式提交参赛作品（营销策划方案，统一按Word格式提交电子版一份，提交A4纸张打印版一式三份），提交至物业管理教学部（授渔楼219邵超群老师）。

评委对参赛作品（营销策划方案文案）进行评审计分，公布评分结果，按得分高低评选出前60%推荐进入复赛。

3.复赛：复赛评审时间定于12月12日下午。复赛选手根据营销策划方案制作路演PPT，进行作品陈述和现场展示，并回答评委提问。每个参赛作品路演时间为30分钟（其中：陈述时间为15分钟，提问答疑时间15分钟）。

复赛选手须于12月12日中午12点前做好路演PPT，并推选一名成员为主答辩队员，所有队员均可回答评委的提问。

**十、奖项设定**

本赛项奖项设为团体奖，奖项设定为一等奖1个，二等奖1个，三等奖2个。

**十一、竞赛须知**

1.如参赛选手（团队）在比赛过程中如有异议可由队长向竞赛裁判进行反映，并由裁判进行裁决。

2.参赛者如违反竞赛规定，竞赛裁判有权立即取消其参赛资格。

3.由于突发事件或不可抗拒因素，影响比赛的管理、安全、评审或公证的，竞赛组委会有权推迟或取消本次竞赛的权利。

4.物业管理教学部对本竞赛拥有最终解释权，未尽事宜，另行通知。

**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：学前教育专业教育技能竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201825

赛项名称： 学前教育专业教育技能

撰写人： 陈虹利 时间： 2018年10月18日

审核人： 李强 时间： 2018年10月20日

**二、竞赛目的**

为检验师资培养质量，检验学生适岗综合能力，促进人才培养质量的提升，本次赛项参考2018年全国职业技能大赛学前教育专业比赛项目，以《幼儿园教师专业标准（试行）》、《3-6岁儿童学习与发展指南》等文件精神为指导，综合设置幼儿园教师综合技能测评（基本功）、幼儿园保教活动分析与幼儿教师职业素养测评、幼儿园教育活动设计比赛内容，全面考查选手的专业理论基础知识、教育活动设计、保教活动分析、教师基本功和创新、应变能力等幼儿教师职业素养，促进学前教育专业人才培养质量的整体提升。

**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** |
| **幼儿故事讲述** | 幼儿园教师 |  | 运用口语表达对文学作品的理解，考查语言表现力 |
| **幼儿歌曲弹唱与歌表演** |  | 运用弹唱技能与歌表演表达对作品理解，考查音乐表现力 |
| **幼儿园教学活动设计** |  | 以主题为切入点，选手根据自选主题与幼儿年龄段，进行主题网络图设计，幼儿园集体教学活动设计 |
| **说课** |  | 将幼儿园教学活动设计用说课形式展现 |
| **幼儿园保教活动课件制作** |  | 运用现代教育信息技术手段，制作保教活动辅助课件 |
| **幼儿园保教活动分析** | 通过观看视频，对师幼互动中幼儿的心理发展，如认知、情感、意志等心理过程以及个性、社会性发展、学习心理等特点进行分析，并对教师的保教言行进行评价分析 |  |
| **幼儿教师职业素养测评** | 考察选手的职业认知、职业道德和思维品质 |  |
| **主题简笔画** |  | 运用简笔画技能表现命题内容，考察美术表现力 |

**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 | 幼儿故事讲述 | **10** | 1人独立操作 | 3分钟 |
| 幼儿歌曲弹唱与歌表演 | **25** | 1人独立操作 | 7分钟 |
| 幼儿园教学活动设计 | **30** | 1人独立操作 | 8分钟 |
| 说课 | **35** | 1人独立操作 |
| 幼儿园保教活动课件制作 | **25** | 1人独立操作 | 3分钟 |
| 幼儿园保教活动分析 | **30** | 1人独立操作 | 40分钟 |
| 幼儿教师职业素养测评 | **30** | 1人独立操作 | 60分钟 |
| 主题简笔画 | **15** | 1人独立操作 | 1分钟 |
| 第二阶段 | 竞赛内容同上，人数减少，待省厅通知下达后根据省厅要求开办 | | | |

**五、成绩评定**

（一）裁判员

**蒋婕**、李小纳；**邓世忠**、艾如意；**陈虹利**、杨优。

（二）评分方式

各裁判根据评分标准进行评分，取平均分作为该选手的最后得分。对于总分相同的选手，按照“幼儿园教育活动设计”“幼儿园保教活动分析与综合测评”“幼儿园教师综合技能测评”赛项的顺序，依次比较各项目得分，得分高者排在前面。如果每项的得分都一样，名次并列。

（三）评分标准

**项目1 幼儿故事讲述（共10分）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **评分标准** | | **分值** |
| 幼儿  故事  讲述  10分 | 基本功 | 1.语音标准，口齿清晰，语速适宜，表达流畅，内容完整  2.恰当、自然地运用语言技巧；感情充沛、精神饱满、抑扬顿挫  3.脱稿讲述 | 4 |
| 表现力 | 1.语气、语调、动作、表情符合角色形象，符合故事内容和特点，有感染力  2.故事内容加工合理，表现具有个性 | 2 |
| 儿童化 | 1.讲述富有童趣，适合幼儿学习与欣赏  2.恰当运用态势语言，能激发幼儿倾听兴趣，亲和力好 | 4 |
| 评分分档 | 基本功扎实，表现力好，创意好，幼儿意识好 | | 8-10 |
| 基本功较扎实，表现力较好，创意较好，幼儿意识较好 | | 6-8 |
| 基本功较一般，表现力一般，创意一般，幼儿意识一般 | | 4-6 |
| 该项未完成 | | 0-2 |

**项目2 幼儿歌曲弹唱与歌表演（共25分）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **评分标准** | | **分值** |
| 幼儿  歌曲  弹唱  13分 | 基本功 | 1.儿童歌曲演唱完整，音准节奏准确，咬字吐字清晰，歌词准确无误；真假声结合自然，声音通畅  2.根据儿童歌曲的原调准确弹奏，指法、触键规范；和弦编配、和声织体运用恰当  3.弹唱配合协调，声部平衡，弹唱流畅、完整 | 3 |
| 表现力 | 1.演唱情绪的处理独到，彰显歌曲个性。  2.根据歌曲意境编配和声织体，旋律演奏具有美感；准确处理伴奏音色，合理配合歌曲演唱 | 4 |
| 儿童化 | 1.歌曲弹唱富有美感和童趣，能引发幼儿欣赏的兴趣  2.设计的前奏、间奏、尾奏符合歌曲特点，适合幼儿感受与欣赏、表现与创造  3.声音能准确表达歌曲情感，塑造儿童歌曲音乐形象，适合幼儿感受与欣赏、表现与创造 | 6 |
| 歌表演  12分 | 基本功 | 1.肢体动作协调、优美，动作连接顺畅  2.能合理运用各种舞蹈语汇进行创编  3.儿童歌曲演唱完整，音准节奏准确，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 | 3 |
| 表现力 | 1.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2.动作流畅，能够把握儿童的年龄特点 | 4 |
| 儿童化 | 1.歌表演富有美感和童趣  2.歌曲演唱能准确表达歌曲情感，舞蹈动作创编符合歌曲特点  3.适合幼儿感受与欣赏、表现与创造 | 5 |
| 评分  分档 | 基本功扎实，表现力好，创意好，符合幼儿学习特点 | | 22-25 |
| 基本功较扎实，表现力较好，创意较好，基本符合幼儿学习特点 | | 15-21 |
| 基本功较一般，表现力一般，创意一般，不太符合幼儿学习特点 | | 8-15 |
| 该项未完成 | | 0-7 |

**项目3和4 幼儿园教育活动设计（共65分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** |  | **评价标准** | **分值** | |
| 教学  活动  设计  30分 | 主题  网络图 | 1.能充分运用给定的资源，并能依据自己对主题的认识，拓展相关的资源 | 4 | 10 |
| 2.主题网络图绘制具有丰富性、科学性、具体化和操作性强等特点，充分考虑到生活化、兴趣性、适宜性、幼儿主体性和家园合作等因素 | 6 |
| 活动  目标 | 1.活动目标符合《纲要》和《指南》精神，符合各领域的总目标和幼儿年龄阶段特点，切合儿童的发展水平和发展需要  2.具有全面性，能围绕给定的主题，难度适当，对整个活动具有导向作用  3.陈述简洁明了、主体统一、针对性强、具体可操作，充分体现本领域特点，能考虑到各领域间相互渗透 | 4 | |
| 活动  准备 | 1.活动前的知识储备、环境创设（墙饰布置、区域材料准备、活动材料准备、空间安排等）均符合实现教学活动目标的要求  2.环境材料适宜，最大程度地支持和满足幼儿学习、探索、操作活动的需要  3.有效利用现代化教学手段，适用、适时、适当地增加活动的实效性和趣味性 | 4 | |
| 活动  过程 | 1.过程设计结构严谨，层次清晰，各环节之间过渡自然流畅，体现循序渐进，有层次感 | 2 | 8 |
| 2.教学方法和活动组织形式选择适宜，能体现幼儿的主体性，为幼儿提供感知与操作的机会，安排充分的思考和探索时间 | 2 |
| 3.提问具有思考性、启发性、开放性特点；能预测教学活动过程可能出现的问题并能设计出相应教学活动策略 | 2 |
| 4.活动详略得当，重难点突破时间充分，能较好的突出重点，突破难点；教学手段设计针对性强，既适合于幼儿的认知特点，支持儿童的学习，又有利于学习目标的达成 | 2 |
| 其它 | 1.文字表述逻辑清楚，格式规范完整，无错别字  2.活动设计新颖，教学方法巧妙独特，有一定创新和突破 | 4 | |
| 说课35分 | 说  内  容 | 1.能结合主题网络图、根据幼儿年龄特征和发展水平阐述内容选择的理由  2.能正确分析、理解教学活动内容（素材），在客观分析幼儿的发展状况和已有经验的基础上，充分挖掘教材的价值，选取适合幼儿学习的内容 | 7 | |
| 说  目  标 | 1.阐述目标的具体内容并说明目标制定的理由和依据  2.准确把握重点和难点，说明确定重难点的理由和解决重难点的方法和策略 | 7 | |
| 说过程和方法 | 1.能清晰说明各环节的设计与目标达成的关系 | 4 | 15 |
| 2.能清楚阐述主要的教学方法及选用的理由 | 6 |
| 3.合理设计，准确预估教学效果，措施得当，应变性强 | 5 |
| 现场  表现 | 1.仪表大方，举止文雅，表情自然、丰富，有亲和力。  2.语言规范，条理清楚，逻辑性强，表达流畅，有感染力  3.时间把握准确（超时相应扣分） | 6 | |
| 评分分档 | 思路清晰合理，符合领域特点和幼儿特点 | | 55-65 | |
| 思路较清晰合理，基本符合领域特点和幼儿特点 | | 40-55 | |
| 思路清晰合理欠缺，不太符合领域特点和幼儿特点 | | 20-40 | |
| 该项未完成 | | 0-20 | |

**项目5 幼儿园保教活动课件制作（共25分）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **评分标准** | | **分值** |
| 课件  制作  25分 | 科学性 | 取材适宜，内容科学、正确、规范，体现幼儿年龄和领域适宜性 | 5 |
| 教育性 | 片段教学内容设计完整，符合幼儿园保教活动的主题要求，结构清晰，能激发幼儿兴趣 | 8 |
| 技术性 | 1.课件的制作和使用，满足各项技术性要求  2.操作简便、快捷、演示流畅、结构合理，能较好服务于保教活动 | 7 |
| 艺术性 | 1.色彩协调，风格统一  2.画面设计新颖，富有童趣 | 5 |
| 评分  分档 | 科学性高，教育性好，技术性强，富有艺术性，符合幼儿学习特点 | | 22-25 |
| 科学性较高，教育性较好，技术质量较强，有一定艺术性，基本符合幼儿学习特点 | | 17-21 |
| 科学性、教育性、技术性、艺术性均一般，不太符合幼儿学习特点 | | 8-16 |
| 该项课件内容不完整或提交未成功 | | 0-7 |

**项目8 主题简笔画（共15分）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **评分标准** | | **分值** |
| 主题简笔画  15分 | 基本功 | 1.构图合理，线条简洁、流畅  2.造型形象、生动，主题鲜明，画面丰富 | 6 |
| 表现力 | 画面富有美感，具有新颖性和个性表现 | 3 |
| 儿童化 | 1.画面生动，富有童趣，适合幼儿欣赏  2.巧妙运用铅笔画技能，充满儿童稚朴纯真之美 | 6 |
| 评分分档 | 基本功扎实，表现力好，创意好，幼儿意识好 | | 13-15 |
| 基本功较扎实，表现力较好，创意较好，幼儿意识较好 | | 9-12 |
| 基本功较一般，表现力一般，创意一般，幼儿意识一般 | | 5-8 |
| 该项未完成 | | 0-4 |

**项目6和7 幼儿园保教活动分析与幼儿教师职业素养测评（共60分）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **评分标准** | | | **分值** | |
| 幼儿园保教活动分析  30分 | 思维  品质 | 1.观点正确鲜明，思路清晰，分析透彻，内容详尽，逻辑性好  2.用词准确，语句通顺，格式规范、条理清楚、卷面整洁 | | 8 | |
| 教育  理念 | 1.具有科学儿童观，对幼儿心理发展水平或特点分析正确 | | 4 | 12 |
| 2.具有科学教育观、教师观，能对教师的保教言行、职业道德作出正确判断与分析，理由科学、充分，符合《纲要》、《指南》精神 | | 8 |
| 教育  建议 | 1.有建设性或创新性的观点和建议 | | 6 | 10 |
| 2.建议具有针对性、科学性、合理性，能促进幼儿发展 | | 4 |
| 评分  分档 | 教育理念科学，教育建议符合幼儿特点，思维品质优秀 | | | 26-30 | |
| 教育理念较科学，教育建议基本符合幼儿特点，思维品质较不错 | | | 20-25 | |
| 教育理念科学性一般，教育建议不太符合幼儿特点，思维品质一般 | | | 10-19 | |
| 该项未完成 | | | 0-9 | |
| 幼儿教师职业素养  测评  30分 | 选  择  题 | 大赛的考核系统根据参赛选手50道题目（选择题）作答的正确率自动计分，每答对一题得0.2分，包含职业基本素养与保教保育两大类别 | | 20 | |
| 材  料  分  析  题 | 职  业  素  养 | 1.具有科学儿童观，对幼儿心理发展水平或特点分析正确  2.具有科学的职业认知，能对教师的保教言行、职业道德、职业礼仪作出正确的判断与分析，理由科学、充分，符合《纲要》、《指南》等精神 | 6 | |
| 思维  品质 | 1.观点正确鲜明，思路清晰，分析透彻，逻辑性好  2.用词准确，语句通顺，格式规范、条理清楚、卷面整洁 | 4 | |
| 评  分  分  档 | 职业认知好，职业道德好，思维品质优秀 | | 8-10 | |
| 职业认知较好，职业道德较好，思维品质较优秀 | | 5-7 | |
| 职业认知一般，职业道德一般，思维品质一般 | | 2-4 | |
| 该项未完成 | | 0-1 | |

**六、奖项设置**

评选出一等奖2名、二等奖3名、三等奖5名、优秀奖5名，并根据省厅下发的名额，择优培训选拔后报送参加省赛。

**七、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。

**八、竞赛观摩**

学前教育专业全体同学。

# 赛项十二：舞蹈竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201826

赛项名称： 舞蹈

撰写人： 邓世忠 时间： 2018年10月23日

审核人： 李强 时间： 2018年10月24日

**二、竞赛目的**

为进一步丰富同学们的课余生活，加强大学生综合素质，展现当今大学生的青春风采，营造高雅的文化氛围，凸显张扬的个性为我院选拔优秀的舞蹈人才，将于2018年12月12号举办广东碧桂园职业学院第一届校园舞蹈比赛。

1. **竞赛方式和时间**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛阶段** | **竞赛内容** | **分值** | **竞赛方式** | **竞赛时间** |
| 第一阶段 | 初赛 | 100分 | 舞蹈表演 | 12月12号 |
| 第二阶段 | 决赛 | 100分 | 舞蹈表演 | 12月19号 |

1. **比赛项目**

参赛舞种：民族民间舞、古典舞、芭蕾舞，现代舞、当代舞、街舞、踢踏舞、艺术国标舞、儿童舞、以及其他舞台新型舞种均可参赛。

参赛作品形式：参赛作品形式以单、双、三和群舞为主，参赛作品单、双、三时长不超过五分钟，群舞不超过七分钟。

**五、报名时间**

报名时间：2018年11月1日-11月10日

报名地点：授渔楼417办公室

联 系 人：17329781489（艾老师）

**六、评选办法**

本次大赛初赛由学前教育专业老师组成评委会，于12月12号在学生活动中心三楼大礼堂对报名参赛的作品采取集中审查的方式进行初选，根据报名作品的总数淘汰百分比数量，入围决赛的作品进行当场公布。决赛邀请博实乐教育集团旗下幼儿园3位园长加入评委会。

**七、评分标准**

第一项：表现能力的考察（百分制为标准）

1、具有出色的表演能力，能完整的刻画人物形象，风格韵律特点把握准确，动作衔接流畅，稳定。（85-95分）

2、具备较好的表演能力，情绪饱满，能够较好的把握风格韵律特点，动作较流畅。（75-84分）

3、具备一定的表演能力，能够基本把握风格韵律特点。（60-74分）

4、有一定的表演能力，能基本完成舞蹈片段。（50-59分）

第二项内容、软开度与技术技巧（百分制为标准）

1、专业条件好，有很好的柔韧性、软开度、弹跳力、掌握难度较高的舞蹈技巧。（85-95分）

2、专业条件好，有很好的柔韧性、软开度、弹跳力、掌握一定的舞蹈技巧。（75-84分）

3、具备基本专业条件，有一定的基本功基础，柔韧性、软开度、弹跳力一般。（60-74分）

4、专业条件一般，基本功基础较差，柔韧性、软开度、弹跳力较差，但具有一定的潜力。（50-59分）

**八、奖项设定**

本赛项竞赛个人奖和团体奖的设定为：一等奖占比20%，二等奖占比30%，三等奖占比50%。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。

# 赛项十三：幼儿故事讲述竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201827

赛项名称： 幼儿故事讲述

撰写人： 蒋婕 时间： 2018年10月

审核人： 李强 时间： 2018年10月24日

**二、竞赛目的**

根据学院技能竞赛方案的要求，结合本专业人才培养目标，举办2018年度学前教育专业技能竞赛——“讲故事”比赛，通过竞赛达到以赛促教，以赛促学的目的；提高学生讲故事的技能，促进学生双语（普通话、英语）水平、口语表达能力和讲演能力的提升。

**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** |
| 讲故事比赛 | 幼儿教师 | 了解讲故事的定义、特点等基础知识；  掌握讲故事的基本要求和技巧。 | 熟练掌握讲故事的方法和技巧，能够绘声绘色地讲故事；  促进学生双语（普通话、英语）水平、口语表达能力和讲演能力的提升。 |

**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 | 讲故事 | 100分 | 初赛 | 2018年11月28日下午 |
| 第二阶段 | 讲故事 | 100分 | 决赛 | 2018年11月30日下午 |

**五、竞赛试题**

讲述一个完整的幼儿故事，内容自选，要求脱稿讲述。

**六、竞赛规则**

1.报名方法。

参赛者自愿报名，17级初赛报名人数限20人，超出报名人数则按照普通话等级证书的分数由高到低入围。18级报名人数限40人，其中陈村专业学院学生由陈村专业学院自行组织初赛，选出5人参加本部决赛，本部初赛报名人数35人，超出报名人数则由年级自行组织海选，确定入围人选。11月12日前完成报名，由班级课代表组织。

2．提前准备竞赛内容，以文稿形式上交。

选手应提前准备好竞赛故事，并以word文档以及A4纸打印稿形式上报，由课代表收集整理交蒋婕老师备案。中文故事中文书写，英文故事英文书写。11月21日交齐。

（统一排版：仿宋体，题目三号字加粗居中，姓名四号字加粗居中，正文四号字，行距1.0）

例：

**2018年度学前教育专业技能竞赛**

**讲故事比赛**

**故事《小花猫》**

**表演者：XXX**

从前，有一只小花猫……

3.提前五天抽签，做好顺序表。

全体选手做好一切准备，包括穿戴好服饰、道具，提前15分钟进入赛场,按照抽签顺序入座。

4.遵守赛场纪律，听从工作人员指挥。

选手在比赛开始后不得擅自离开赛场，如遇特殊情况，需经评委同意，方可离场。

5.参赛选手按时参加比赛。

参赛选手提前一个节目候场。

6.自行准备比赛辅助物料，并做好使用及管理工作。

有道具或布景的节目要提前告知赛务组场务摆放位置，及时收拾干净，不能影响下一个节目；有配乐的选手于比赛前以mp3格式交播放处赛务组音响操作员，并命名为顺序号，提前5天交赛务组音响操作员。每位选手做一个故事（PPT）展示，封面包含故事题目、讲述人姓名班级等信息，并命名为顺序号，提前5天交赛务组多媒体操作员。

7.比赛时间：初赛为每人3分钟以内（含），决赛为每人5分钟以内（含）。比赛计时从选手发声开始，超过规定时间评委有权喊停。

**七、竞赛环境**

1.竞赛环境

（1）国华楼学术报告厅。（赛务组申请）

（2）投影幕“2018年度学前教育专业技能竞赛——讲故事比赛”。

（3）音乐音响、投影由赛务组学生负责。

（4）场地、场务由赛务组学生负责。

（5）摄影拍照、宣传报道由赛务组学生负责。

2.赛场安排：

评委8人，前排就坐；赛务组计时员，统分员，场务、音响、多媒体操作员，主持人（17级、18级学生各两名）各就各位。

第一项：主持人开场词，介绍评委；

第二项：主持人宣布比赛规则及注意事项；

第三项：比赛开始，按秩序表进行比赛；

第四项：统计分数，评委点评；

第五项：宣布比赛成绩，颁奖（决赛）；

第六项：领导总结讲话；（决赛）

第七项：合影，比赛结束（决赛）。

**八、技术规范与成绩评定**

评分标准见附件1

**九、奖项设定**

1.奖项设置：

本赛项奖项设个人一等奖三名，二等奖六名，三等奖十二名，总获奖名额为参赛实际人数的35%。凡获得一等奖、二等奖、三等奖的学生，由学前教育专业部颁发荣誉证书和奖品。

2.评选办法：

（1）评委：学前教育专业教学部全体教师、李露娜（英语）、外教（英语）、张嫣（决赛暂定特聘）；

（2）奖项名次确定：按比赛项目总分，由高到低来确定名次，出现总分同分则按照评分表高分单项高分胜出。

**十、赛项安全**

保证场地安全、道具布景安全、用电安全和座位安全。

**十一、竞赛观摩**

全体学前教育专业学生（包括17级、18级）现场观摩。

**十二、竞赛须知**

1.参赛者贴号上场，不贴号、不按时上场视为弃权。

2.参赛者应遵守赛场纪律、服从指挥、尊重评委老师。在比赛中如有意见，可通过场务反映到赛务组，不得干扰赛场秩序。

3.观摩比赛过程中保持安静，不随意走动，不窃窃私语，尊重选手，不妨碍选手表演，礼貌鼓掌和喝彩。

4.赛务组组长蒋婕，赛务组成员由学生组成，赛务组工作人员分工合作，提前做好赛事各项准备，保证赛事顺利进行。

**附件1**

**讲故事比赛评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **评分要求** | **分值** | **合计** | **得分** |
| 语音 | 全部使用普通话或英语，发音标准、吐字清晰。 | 15 | 35 |  |
| 停连得当，语速恰当，音量契合故事表达需要。 | 10 |
| 语调正确，语法规范，词语准确。 | 10 |
| 表达 | 讲述完整流利，表达自然顺畅。 | 10 | 45 |  |
| 准确表达不同角色的语言特点和情感特点。 | 15 |
| 表达有张力，极富感染。 | 10 |
| 专注投入，态势语运用恰当，为讲述添彩。 | 10 |
| 仪态 | 大方自信，上下场及问好道谢符合舞台礼仪要求。 | 10 | 20  1 |  |
| 仪态自然，着装打扮契合故事讲述的意境。 | 5 |
| 道具使用得当，有助于故事表现力，符合故事情节的需要，有舞台感。 | 5 |
| 总分 | | 100 |  |  |

注：1.项目总分100分，每大项分数精确到小数点后一位数。

2.比赛时间限定为初赛3分钟，决赛5分钟，超时即停。在比赛进行到还剩30秒时，将有工作人员提示。

# 赛项十四：英语口语竞赛方案

**一、赛项名称**

赛项编号： 201828

赛项名称： 广东碧桂园职业学院校内职业技能竞赛——英语口语演讲大赛

撰写人： 胡宝菊 时间： 2018年10月23日

审核人： 倪晓林 时间： 2018年10月25日

**二、竞赛目的**

为了激发学生对学习英语的热情和兴趣，让学生认识到英语表达能力的重要性，让学生在积极活泼、乐思好学的氛围中，切实提高英语水平、表述能力和公众表演能力。有效促进非英语专业学生在思辨能力、英语综合运用能力、心理素质、文化素质等方面的技能。

**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** |
| 英语演讲 | 学院所有专业岗位 | 规范的语音、语调、语法形式和口头表达形式；表情与肢体语言的运用，相关文化、历史、科学、政治、时事和社会等方面知识。 | 思辨能力和英语综合运用能力的提升；心理素质和文化素质的提高。 |

**四、竞赛方式和时间**

1. 报名时间：2018年10月26日至10月30日
2. 报名登记：各班英语课代表处（无课代表则报至班长处）
3. 报名信息要求：姓名+专业+班级+电话号码

**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 | 定题演讲 | 80分 | 1人独立操作 | 11月13日 |
| 问答问题 | 20分 | 1人独立操作 | 11月13日 |
| 第二阶段 | 即兴演讲 | 80分 | 1人独立操作 | 12月4日 |
| 现场口译 | 20分 | 1人独立操作 | 12月4日 |

**五、竞赛试题(**参照附件9模板**)**

**试题：** **英语演讲**（宋体，五号，加粗）

1. 本题分值：100分
2. 竞赛时间：5minutes
3. 竞赛考核形式：实操
4. 竞赛具体考核要求：发音标准、情感饱满、语言流利、动作恰当。
5. 考核点（岗位、知识、技能点）：
   1. 语音语调是否规范
   2. 语言流利度
   3. 情感丰富，抑扬顿挫
   4. 肢体语言丰富恰当

否定项说明：若选手发生下列情况之一，则应及时终止考试，选手该试题成绩记为零分：

1. 主题不符合要求大赛要求；
2. 停顿时间过长。

**六、竞赛规则**

**演讲比赛规则：**

**初赛：**

1. 初赛包括定题演讲和即兴问答两个部分。定题演讲由公共课教学部英语教研组公布的定题演讲题目进行3分钟的演讲；回答问题部分由提问评委就选手定题演讲的内容提两个问题，回答问题时间为每个问题1分钟。
2. 演讲内容要求紧扣主题，观点鲜明，内容生动，具有创意性，演讲结构清晰，论据充足，逻辑性强。
3. 语言表达用词恰当，发音准确，吐字清晰，语调准确，表达流畅，富有感染力。
4. 衣着整洁，仪表大方，举止得体，富有表现力，能够灵活运用眼神、表情和身体语言与观众交流。
5. 初赛选手不限制人数，个人单独参加，选手抽签决定出场顺序。
6. 比赛道具服装自备；可向E-FUN CLUB英语协会申请化妆服务。
7. 参赛选手的最终成绩，从高分到低分依次排列名次，排名前10名的同学进入决赛。

**决赛：**

1. 决赛包括即兴演讲和现场口译两个部分。演讲题目保密，选手上场前20分钟抽取题目，即兴演讲时间为3分钟；现场口译部分在即兴演讲结束后由评委老师宣布口译试题，选手没有准备时间，现场作答，时间2分钟。
2. 演讲内容要求紧扣主题，观点鲜明，内容生动，具有创意性，演讲结构清晰，论据充足，逻辑性强。
3. 语言表达用词恰当，发音准确，吐字清晰，语调准确，表达流畅，富有感染力。
4. 衣着整洁，仪表大方，举止得体，富有表现力，能够灵活运用眼神、表情和身体语言与观众交流。
5. 决赛选手个人单独参加，选手抽签决定出场顺序。
6. 比赛道具服装自备；可向E-FUN CLUB英语协会申请化妆服务。
7. 参赛选手的最终成绩，从高分到低分依次排列名次，决出一等奖一名，二等奖两名，三等奖三名，优秀奖四名。

**竞赛流程：**

1. 开场语，主持人介绍活动主题、活动意义、以及举办单位。
2. 主持人介绍评委老师及嘉宾，介绍比赛规则、评分标准、奖项设置；
3. 主持人介绍选手姓名和参赛号、以及选手所要演讲的题目；
4. 选手逐一进行英语口语展示；
5. 观众掌声鼓励；
6. 台下评委老师依次打分，统计员迅速合计整理；(期间主持人可与观众互动)；
7. 主持人公布选手分数、以及入选名单（初赛）、获奖名次（决赛）；
8. 选手上台领奖，评委为选手颁奖；
9. 主持人作出总结、宣布此次活动圆满结束；
10. 财务员向观众随机发放小礼物；
11. 秩序员引导老师、评委、观众依次退场；
12. 获奖同学将在英语学习月闭幕式上统一颁奖。

**七、竞赛环境**

初决赛均定于授渔楼2111课室，要求设备运行良好；观众安静.

**八、技术规范**

1. 如需视频，视频画面要清晰，分辨率高

2. 话筒音响声音传达及时、无变音现象。

**九、技术平台**

手机APP：英语流利说等

视频剪辑：爱剪辑；绘声绘影等

**十、成绩评定**

初、决赛评委：胡宝菊、李露娜、江柳、外籍教师；

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **演讲内容** | **语言表达** | **流利程度** | **反应能力** | **仪表形象** | **时间把握** | **综合印象** |
| 20分 | 20分 | 20分 | 10分 | 10分 | 10分 | 10分 |

**十一、奖项设定**

本赛项奖项按作品数设置奖项。竞赛作品的获奖设定为：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。

**十二、赛项安全**

1. 动作模仿以安全为主，禁止模仿危险动作。

2. 道具禁止使用危险违禁物品

**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**

欢迎全院师生前来观摩，比赛选手在参赛前后均可观摩其他选手的表现。要求保持现场安静；适当给与掌声鼓励；离场时不可遗留垃圾。

**十五、竞赛须知**

（一）参赛队须知。

请仔细阅读比赛方案，熟悉比赛规则。如有疑问请咨询英语教研室老师。地址：授渔楼211。

（二）指导教师须知。

请给予每位参赛选手进行赛后点评、对决赛选手进行赛前指导和赛后点评，指出不足、给与建议、表扬优点，切实提高学生的口语水平。

（三）参赛选手须知。

请仔细阅读比赛方案，熟悉比赛规则。如有疑问请咨询英语教研室老师。地址：授渔楼211。

（四）工作人员须知。

请提前半小时到达现场；做好赛前宣传报名、赛后统计清理等工作； 为参赛选手尽可能提供必要的帮助。