

# 三沙市社会工作局

---

## 关于举办 2023 年 三沙市第二届职业技能大赛的通知

各工委，市委各部门，市级国家机关各部门，各驻岛部队，各企事业单位：

根据海南省人力资源和社会保障厅《关于做好 2023 年全省职业技能竞赛工作的通知》（琼人社发〔2023〕22 号）精神，我局联合海南省教育研究培训院计划于 2023 年 8 月 26 日-27 日在永兴岛举办 2023 年三沙市第二届职业技能大赛。旨在推动我市驻岛军民提升职业技能水平，提高就业创业能力。具体有关事项按照《2023 年三沙市第二届职业技能大赛工作方案》（附件）执行。

附件：2023 年三沙市第二届职业技能大赛工作方案



（联系人：秦雅茹 联系电话：15308904788）

---

# 2023年三沙市第二届职业技能大赛工作方案

为深入贯彻落实习近平总书记关于技能人才工作的重要指示精神和党中央、发挥职业技能竞赛引领示范作用、推动支持城镇相关领域技能人才队伍建设工作，选拔优秀选手参加三沙市职业技能大赛，根据海南省人力资源和社会保障厅等四部门关于印发《海南省职业技能竞赛管理暂行办法》的通知（琼人社规〔2021〕27号）精神，经研究，特制定本方案。

## 一、组织机构

**（一）指导单位：**海南省教育厅、海南省人力资源和社会保障厅

**（二）主办单位：**三沙市社会工作局、海南省教育研究培训院

**（三）承办单位：**海南省海口技师学院、海南省技师学院

## 二、竞赛项目和赛区、比赛时间

大赛设电工、茶艺师、中式面点师、中式烹调师4个竞赛项目。

大赛赛区：海南省三沙市

比赛时间：2023年8月26-27日

### **三、竞赛形式**

（一）本次竞赛采用理论知识考试（20%）和实操技能考核（80%）形式举行。

（二）理论知识考试采取闭卷、手机答题的方式进行，考试平台使用全美在线（北京）教育科技有限公司提供的易考在线无纸化理论考试系统。理论知识考试成绩计入竞赛决赛总成绩。

（三）实操技能考核采用单人赛，竞赛内容以实际操作方式为主，重在考察选手实际操作、处置临场问题等综合能力。

（四）原则上每个竞赛职业（工种）比赛人数不超过40人（可根据实际报名情况作出适当调整），如实际报名人数超过40人，则按理论知识考试的形式进行预赛，通过考试成绩从高到低进行排名选取参加决赛人员，成绩相同人员以答题时间短优先。

### **四、命题标准**

竞赛以《第一届全国技能大赛世赛选拔项目技术文件编制参考标准》为参考编制技术文件。

### **五、参赛选手**

具备三沙市户籍且2023年8月20日前年满16周岁、法定退休年龄以内的人员（含灵活就业人员）、驻岛军警、政府、社区相关工作人员均可报名参赛，鼓励脱贫家庭（含监测帮扶对象家庭）人员参赛。已获得“中华技能大奖”“全国技术能手”称号的人员和已取得“全国技术能手”申报资格及荣获“2022年

海南省三沙市首届职业技能大赛金奖”的人员不能参赛。

## 六、奖励措施

**（一）金牌、银牌、铜牌奖和优胜奖。**对各竞赛项目决赛获得前1—3名的选手，相应颁发金、银、铜牌奖，分别给予5000元、3000元、1000元奖金奖励，选手排名原则上不并列。对前3名以外但排名在参赛人数二分之一以上的选手颁发优胜奖，其他参赛选手颁发参赛证书。

**（二）晋升职业资格或职业技能等级。**金、银、铜奖选手可直接晋升高级工职业资格（三级职业技能等级）；优胜奖选手可直接晋升中级工职业资格（四级职业技能等级）、已具有中级工职业资格（四级职业技能等级）的优胜奖选手可晋升为高级工职业资格（三级职业技能等级）。

**（三）其他奖项。**根据各参赛队在竞赛中的表现情况评选“优秀组织奖”若干名，评选条件为积极组织选手参加竞赛、参赛人数较多、获奖人数较多、严格遵守各项竞赛规程、规则及有关规定的参赛队（单位）。对获得金、银、铜牌选手的主要指导教练员颁发“优秀指导教练”证书（1名）。

所有获奖个人获奖证书均由大赛组委会办公室统一制作，获奖证书加盖大赛组委会公章（三沙市社工局代章），奖牌和获奖证书由大赛组委会或委托大赛组委会办公室颁发。

## 七、报名方式

(一) 2023年8月15日17:00前,各单位须将选手报名表、指导教师信息表、参赛汇总表(详见附件3-5)电子版打包发送至竞赛项目赛区邮箱:海南省海口技师学院 sszyjnds2023@163.com。

(二) 纸质报名资料于报到当天提交选拔赛报到处。

## 八、其他事项说明

(一) 为保障大赛的顺利进行,请各报名参赛单位关注竞赛时间节点,认真学习技术文件。

(二) 裁判由海南省教培院和海南省海口技师学院、海南省技师学院从全省具备资质的、有大赛执裁经验的人员中选派,并填报裁判推荐表,按流程进行上报。

(三) 参赛选手、指导教师和领队的交通、食宿自行安排,费用自理。

(四) 大赛实行开放办赛,观摩人员需遵守相关纪律要求。

(五) 技术评判工作结束,所有裁判签字确认后,现场公布成绩,并按照相关要求进行上报。

### (六) 竞赛联系方式

#### 1. 政策咨询:

秦科长 15308904788 (三沙市社会工作局)

汤老师 13627542002 (海南省教育研究培训院)

## 2. 报名、赛务咨询：

(1) 参加电工、中式面点师项目

张老师 13637552978 （海南省海口技师学院）

(2) 参加茶艺师、中式烹调师项目

杨老师 18117696428 （海南省技师学院）

## 九、比赛规程

### （一）2023 年三沙市第二届职业技能大赛电工项目比赛规程

本项目赛项规程是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

#### 1. 项目简介

##### （1）项目描述

2023 年三沙市第二届职业技能大赛“电工”项目是指根据电工行业安全操作标准法律法规，运用专业电工技能，依据比赛现场提供的设备和耗材，在规定时间内安装电路和排除故障。

竞赛含综合理论考试及实操考试，其中综合理论考试 90 分钟，实操考试 120 分钟（设备实际应用回路设计接线 90 分钟，电气回路故障查找排除 30 分钟），实操考试选手工位序号在竞赛当日通过抽签的方式决定。

##### （2）竞赛目的

依据《电工国家职业技能标准》（2019 年版中级工），注重基本技能和专业化操作，考核选手职业综合能力，为三沙市选拔电工行业人才，为海南自由贸易港建设提供技能人才支撑。

#### 2. 选手能力要求

掌握电工安全生产、电工作业等标准规范；掌握电气控制，具备机械设备电气系统的安装、调试及维护维修等能力。

### 3. 竞赛内容和权重

竞赛内容包含综合理论考核和实操考核。综合理论考核要素包括：职业道德、电工基础知识、电工安全法规知识、电工安全操作技能等模块内容。实操考核内容主要是：设备电工仪表测量、实际应用回路设计、安装接线、通电调试和电气回路故障查找、消除以及安全文明生产等部分组成。

竞赛内容由选手按照赛场提供的任务书独立完成，满分为100分。选手的综合成绩按照“理论知识成绩×20%+实操技能成绩×80%”进行计算，根据综合成绩确定排名和奖项。

决赛总分见下表。

序号	项目	权重	考试时间（分钟）
1	综合理论	20%	60
2	设备实际应用回路设计及接线	40%	90
3	电气回路故障查找及消除	30%	30
4	安全文明生产	10%	

### 4. 竞赛项目及要求

#### （1）综合理论

试题包括单选题、判断题，共100分。从海南省海口技师学院 (<http://www.hkgjjx.com/hksgxjgxx/tzgg/list2.shtml>) 上发布的电工题库中抽取试题。综合理论考试采取闭卷形式，考试时间为90分钟。



## (2) 实操考核

### 模块 1：设备实际应用回路设计及接线

满分 100 分，时间 90 分钟。实操项目范围如下：

①根据要求设计画出设备应用回路图。

②完成应用回路接线。

③通电试验应用回路功能。

④评分标准说明

考评时间	90 分钟		考评方式：实操	考评分制：100 分	
需说明的问题	1. 本项目为个人项目。 2. 题目：根据设备应用要求及提供的元器件设计并画出应用回路图，30 分钟内完成。按提供的标准图纸完成接线并调试电路实现要求功能，60 分钟内完成（元器件已固定好）。 3. 竞赛时限为 90 分钟（时间一到，停止工作，按实际完成情况得分）。 4. 选手工作服符合要求，工具材料摆放整齐，准备检查完毕后报告裁判员，裁判员开始计时。 5. 比赛过程中裁判员不定时指定选手停止工作，检查测试流程，在检查完毕后，选手继续工作。				
材料工具准备	电工试验接线板一块、安装工具一套、万用表 1 个、绝缘测试仪表一个、1.5mm <sup>2</sup> 接线 30 米。笔、尺各一件、纸若干张。场地：培训实操场。				
序号	考核内容	评分要求	评分标准	扣分	得分
1. 工作前准备	1.1 着装	正确着装	1		
	1.2 电工器具、试验仪器检查	正确检查仪器仪表	1		
		正确检查工器具	1		
2. 接线过程	2.1 绘制应用回路原理图	主回路原理图设计正确	1-3		
		控制原理图设计正确	1-3		
		图形、符号及标识等符合标准	1-2		

			原理图绘制工艺良好	1-2		
	2.2	安装接线	主回路接线正确	1-2		
			主回路布线工艺符合要求	1-2		
			主回路接线质量符合要求	1-2		
			控制回路接线正确	1-2		
			控制回路接线标识正确	1-2		
			控制回路布线工艺符合要求	1-2		
			控制回路接线质量符合要求	1-2		
3. 启动测试	3.1	通电前检查	通电前检查步骤正确	1-4		
	3.2	通电测试	通电步骤正确	1-4		
			测试内容、方法正确	1-3		
			测试结果符合应用要求	1-3		
4. 安全生产		安全文明生产	违犯安全文明生产考核要求的任何一项扣 2 分，扣完为止	1-5		
			违犯安全文明生产考核要求同一项内容的，要累计扣分			
			考生有重大事故隐患时，要立即予以制止，并每次扣考生安全文明生产总分 3 分			
备注	合计			45		
裁判员签字			年 月 日			

## 模块 2：电气回路故障查找及消除

包括主回路与控制回路的故障查找及消除，提供图纸，设 3 个故障点。满分 100 分，时间 30 分钟。

项目考核内容包括安全措施检查、停通电操作、安装工艺检查、调试结果检查、仪器仪表的使用等方面。考核范围如下：

- ①设备停电顺序、验电步骤检查。
- ②故障点排查、消除处理。

③恢复通电步骤，测试检查。

考评时间		30 分钟		考评方式：实操 考评分制：100 分		
需说明的问题		<p>1. 本项目为个人项目。</p> <p>2. 要求在规定的时间内，根据故障现象，找到电气回路中的 3 个故障点，停电后消所有故障，并通电试验正常。</p> <p>3 竞赛时限为 25 分钟（时间一到，停止工作，按实际完成情况得分）。</p> <p>4. 选手工作服符合要求，工具材料摆放整齐，准备检查完毕后报告裁判员，裁判员开始计时。</p> <p>5. 比赛过程中裁判员不定时指定选手停止工作，检查测试流程，在检查完毕后，选手继续工作。</p>				
材料工具准备		工具、设备：图纸一份、检修工具一套、万用表 1 个、绝缘测试仪表一个、电气控制箱一个、三相电动机一台。场地：培训实操场。				
序号		考核内容	评分要求	评分标准	扣分	得分
1. 工作前准备	1.1	着装	正确着装	1		
	1.2	电工器具、试验仪器检查	正确检查仪器仪表	1		
正确检查电工器具			1			
2. 故障排查	2.1	故障点查找并在原理图上标注。	正确找出故障点 1	1-2		
			正确找出故障点 2	1-2		
			正确找出故障点 3	1-2		
	2.2	停电检查	停电措施正确	1-2		
			停电顺序正确	1-2		
	2.3	故障消除	正确消除故障点 1	1-3		
正确消除故障点 2			1-3			
正确消除故障点 3			1-3			
3. 通电检查及测试	通电检查及测试	正确进行通电前检查	1-3			
		正确进行通电操作	1-3			
		正确完成回路测试	1-3			
4. 安全生产	安全文明生产	违犯安全文明生产考核要求的任何一项扣 2 分，扣完为止	违犯安全文明生产考核要求同一项内容的，要累计扣分	1-5		

	考生有重大事故隐患时,要立即予以制止,并每次扣考生安全文明生产总分 3 分			
备注	合计	35		
裁判员签字	年 月 日			

### (3) 安全生产（采取倒扣分形式）

参赛选手在竞赛操作的规定时间内，要遵守安全操作规程，达到安全施工，文明施工的目的。

选手有下列情形，从比赛成绩中扣分：

①违反比赛规定，提前进行操作或比赛终止仍继续操作的，由裁判员现场负责记录并酌情扣 1-5 分。

②在竞赛过程中，违反赛场纪律，由裁判员现场记录参赛选手违纪情节，依据情节扣 1-5 分。

③在完成工作任务的过程中违反操作规程或因操作不当，未造成设备损坏或影响其他选手比赛的，扣 5-10 分；造成设备损坏或影响他人比赛情节严重的，报组委会批准，由裁判员宣布终止该选手的比赛，竞赛成绩以 0 分计算。

(4) 电气设备装置图形符号标准及装置施工验收规范参考教材：

①《电气设备用图形符号》（GB-T 5465.2-2008）；

②《电气简图用图形符号》（GB-T 4728-2005）；

③《电气装置安装工程低压电器施工及验收规范》

(GB50254-2014)。

## 5. 场所准备要求及材料清单

### (1) 竞赛场所准备要求

- ①工位数量限制在 40 人以内。
- ②竞赛前，工位（座位）均应编号，选手对号入位。
- ③两名选手之间的距离不少于 80 cm。
- ④场所干净整洁，环境无干扰，温度适中，室温控制在  $22^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$  之间，空气新鲜。
- ⑤场所内设有足够量的电源和照明设备。

### (2) 材料准备单（依据选手人数和场次定）

序号	名称	型号与规格	单位	数量	备注
1	三相电动机	自定	台	1	
2	配线板	500 mm×450 mm×20 mm	块	1	
3	组合开关	与电动机配套	个	1	
4	交流接触器	与电动机配套	只	2	
5	热继电器	与电动机配套	只	1	
6	行程开关	与接触器配套	只	4	
7	熔断器及熔芯配套	与电动机配套	套	3	
8	熔断器及熔芯配套	与接触器配套	套	2	
9	三联按钮	LA10-3H 或 LA4-3H	个	1	
10	接线端子排	JX2-1015, 500 V、10 A、15 节	条	1	
11	螺丝	$\phi 3 \times 20$ mm 或 $\phi 3 \times 15$ mm	个	25	
12	塑料软导线	BVR-2.5 mm <sup>2</sup>	米	20	

### (3) 工具准备单

序号	名称	型号与规格	单位	数量	备注
----	----	-------	----	----	----

1	电工通用工具	验电笔、钢丝钳、螺钉旋具(一字形和十字形)、电工刀、尖嘴钳、剥线钳、压接钳等	套	20	
2	万用表	MF47	块	20	

## 6. 参赛选手竞赛总成绩计分办法

### 成绩计算方式

(1) 评分方式：电工项目采用公开评审方式。

(2) 计分方式：采取百分制，所有评分裁判的平均分，再减去违规扣分，为选手最终得分。

(3) 统分结束后，仲裁员审核无误并签字后，送裁判长审核签字。

(4) 各竞赛项目按分数高低进行排名。当综合成绩相同者，排序的顺序：1. 实操分数高者优先；2. 实操总用时短者优先，决定决赛名次。

## 7. 赛场安全

### (1) 选手安全措施要求

操作过程，安全帽、工作服、绝缘鞋全部穿戴整齐方可操作；严格按照设备操作规程进行安全操作；操作过程中，必须规范使用电工器具。

### (2) 环境安全措施要求

承办单位应设置专门的安全保障组，负责竞赛期间安全保障事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全措施；制定紧急应对方案；督导竞赛场地安全问题；分析和处理安全突发事件

等工作。场地配备应急箱，备有医疗药品，并配备相应医疗人员和相应急救设施。

## 8. 选手须知

(1) 参赛选手自备工作服、绝缘鞋。比赛用电工器具、绘图工具由赛务组提供。

(2) 参赛选手应在竞赛前 30 分钟凭竞赛抽签单和身份证进入考场。

(3) 参赛选手不得携带除竞赛抽签单、身份证及规定的必备物品以外的任何物品进入考场。

(4) 进入考场后，参赛选手应按照抽签单进入指定工位，并检查下列事项：

设备是否运行；材料是否齐全；工具是否齐全。

(5) 参赛选手应准时参赛，迟到 20 分钟以上（含 20 分钟）时，将按自动弃权处理，不得入场进行比赛。

(6) 竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断的时间计入参赛选手竞赛时间，不予补偿；非因参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，并予补足。竞赛中断的原因由裁判长会同当值裁判员做出裁判，并尽快告知参赛选手。

(7) 裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。参赛选手应服从命令、听从指挥，在指定比赛区域内活动，

不得擅自离开。

(8) 竞赛期间，参赛选手应爱护赛场设备，不得人为损坏设备。停止操作时，应及时关闭设备电源开关。

(9) 竞赛期间，参赛选手遇有问题应向裁判举手示意，由裁判负责处理。

(10) 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正，任何未解决的问题可能导致不安全行为的，立即向裁判报告不安全的行为或不安全的状况，并立即停止竞赛活动或当前任务。

(11) 如对竞赛成绩有异议，请在比赛结束后 2 小时内以书面形式上报仲裁组，超过比赛结束后 2 小时不再受理。赛项仲裁组在接到申诉后组织复议，并及时反馈复议结果，赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

## **(二) 2023 年三沙市第二届职业技能大赛茶艺师项目比赛规程**

本项目技术工作文件是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

### **1. 项目简介**

茶艺师项目比赛是以中国茶道精神为指导，以泡好一杯茶和呈现茶艺之美为目的，通过择水选器与水温、茶水比、浸泡时间等参数的科学设计与调控，充分展示茶的色、香、味、形等性状，强调茶汤质量和泡茶过程美结合的竞赛项目。



## 2. 竞赛目的

依据《茶艺师国家职业技能标准》（中级），注重选手基本技能和专业化操作，考核选手的职业综合能力，通过竞赛发现人才、展示技能，推进三沙市高技能人才队伍建设，为海南自由贸易港建设提供技能人才支撑。

## 3. 基本知识和能力要求

参赛选手应掌握的基本知识：职业道德基本知识、茶叶基本知识、茶品辨识、茶文化历史、茶艺基本知识、茶艺与健康及科学饮茶、食品与茶叶营养卫生、劳动安全基本知识、相关法律法规。

比赛中对选手的技能要求包括：①茶叶鉴别；②水温、茶水比、浸泡时间等参数设计；③茶水器选配、茶席设计；④温杯、置茶、冲泡、沥汤、奉茶等基本技能演示和礼仪接待等。

## 4. 竞赛形式和内容

竞赛形式为个人赛。竞赛内容包括理论知识考试（闭卷）和技能操作两部分，满分 100 分（理论占总分的 20%，技能操作占总分的 80%）。

### （1）理论知识考试（满分 100 分，占总分 20%）

理论知识考试采取闭卷，考试时间 90 分钟。题型包括单选题和判断题，共 100 分。试题从从海南省海口技师学院

（<http://www.hkgjjx.com/hksgxjgxx/tzgg/list2.shtml>）

上发布的题库中抽取试题。

## **(2) 技能操作（满分 100 分，占总分 80%）**

### **模块 1：识茶辨茶（20 分）**

茶艺师应具备茶叶基础知识和茶叶辨识能力，选手对五种茶样进行辨识，按要求写出茶样的名称、种类、主要产地。比赛时间为 6 分钟。

### **模块 2：红茶规定茶艺演示（80 分）**

规定茶艺演示是在中国茶道精神指导下，以泡好一杯茶汤、呈现茶艺之美为目的，统一茶样、统一器具、统一基本流程，动态地演示泡茶过程的茶艺比赛形式。

以组委会提供的红茶茶样进行冲泡，时间不少于 6 分钟，不超过 10 分钟；演示过程不需要解说。赛前 5 分钟自行备具，备水（不计入比赛时间内）。所使用的茶叶和器具均由组委会提供，清单参见“竞赛设施设备、用品清单”。

红茶盖碗冲泡规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温盖碗—置茶—冲泡—温盅及品茗杯—分茶—奉茶—收具—端盘退场；

## **5. 参赛选手竞赛总成绩计分办法**

本次竞赛参赛选手个人总成绩=理论知识考试成绩×20%+技能操作（识茶辨茶+规定茶艺演示）×80%，选手成绩从高分到低分排名。计算过程保留三位小数，总成绩保留两位小数。当出现

总成绩相同时，以技能操作成绩高者名次在前。

## 6. 竞赛细则

(1) 参赛选手须提前 30 分钟进入检录区，由竞赛工作人员负责选手签到，核对选手身份证、发放竞赛证件、竞赛号码牌。

(2) 出场顺序和实操台位，由参赛选手抽签决定，选手按规定佩戴好号牌，进入赛场指定区域进行竞赛前的各项准备工作。竞赛开始后迟到超过 20 分钟，不能进入考场。

(3) 选手按照备好的技能竞赛用品用具进行比赛，不能携带及使用个人用品用具。

(4) 参赛选手应严格遵守赛场纪律，所有的通讯工具、摄像工具不得带入竞赛现场，对竞赛设施设备应爱护、保管，防止丢失和损坏。

(5) 竞赛过程中，若选手需要休息饮水或者上洗手间，须经裁判同意，其耗时一律计算在竞赛时间内。

(6) 参赛选手不得将竞赛提供的工具、材料等物品带出赛场。

(7) 冒名顶替、弄虚作假、考试作弊者，取消竞赛资格及成绩。

(8) 竞赛结束时间到，各参赛选手必须停止操作，并清理现场。听从指挥，有序退场。

(9) 如对比赛成绩有异议，请在比赛结束后 2 小时内以书

面形式上报仲裁组，超过比赛结束后 2 小时不再受理。赛项仲裁组在接到申诉后组织复议，并及时反馈复议结果，赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

(10) 竞赛组委会有权对赛场违规选手的违规行为做出查处和裁决，竞赛组委会的裁决为最终裁决。

(11) 如竞赛出现不可预见的异常情况，经竞赛组委会商议后，做出相应决定。

## 7. 赛场安全

### (1) 竞赛环境

竞赛环境安静整洁，实操竞赛需准备竞赛室与侯赛室各一间。

### (2) 安全保障

承办单位应设置专门的安全保障组，负责竞赛期间安全保障事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全措施；制定紧急应对方案；督导竞赛场地安全问题；分析和处理安全突发事件等工作。场地配备应急箱，备有医疗药品，并配备相应医疗人员和相应急救设施。

## 8. 竞赛设施设备、用品清单

序号	设备名称	规格型号	单位	数量
1	茶艺桌	长：1200mm，宽：520mm，高：695mm	张	4
2	茶艺凳	长：400mm，宽：300mm，高：400mm	张	4
3	盛放茶具：茶盘	长：500mm，宽：300mm	个	4

序号	设备名称	规格型号	单位	数量
4	泡茶用具：白瓷盖碗	容量：150mL	个	5
5	品茶用具：白瓷品茗杯	直径：65mm，高：45mm，容量：70mL	个	15
6	泡茶用具：杯垫	长：75mm，宽：75mm	个	15
7	盛汤用具：白瓷茶海	容量：220mL	个	5
8	盛水用具：瓷壶	容量：600mL	个	5
9	盛茶用具：白瓷茶荷	长：100mm，宽：80mm	个	5
10	盛水用具：瓷水盂	容量：500mL	个	5
11	盛茶用具：茶叶罐	直径：75mm，高：110mm	个	5
12	拨茶用具：茶匙	长：170mm	个	5
13	辅助用具：茶匙架	长：40mm	个	5
14	辅助用具：茶巾	长：300mm，宽：300mm	条	5
15	备选用具：奉茶盘	长：300mm，宽：200mm	个	5
16	煮水用具：随手泡	容量：1000mL	个	5
17	茶样	100 克/种	种	5
18	纯净水			
19	工作台	60*120*75cm	张	4

### (三)2023 年三沙市第二届职业技能大赛中式面点项目比赛

#### 规程

本项目赛项规程是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

#### 1. 项目简介

### （1）项目描述

2023 年三沙市第二届职业技能大赛“中式面点师”项目是运用中国传统或现代成型技术及成熟方法，依据现场竞赛项目要求，对面点主料和辅料进行加工，并在规定时间内制成具有海南特色的风味面点。

### （2）竞赛目的

依据《中式面点师国家职业资格标准》（2019 版中级工），注重基本技能和专业化操作，考核选手的职业综合能力，通过竞赛发现人才、展示技能，为海南自由贸易港建设提供技能人才支撑。

## 2. 选手需具备的能力

### （1）能力要求

①根据模块的要求将面点成型、熟制，最终呈现不同种类的面点。

②安全操作比赛场地提供的各种设备工具。

③掌握面坯调制方法和成型熟制方法，呈现出色、质、味、型、养的整体造型。

### （2）基本知识要求

①掌握饮食卫生知识、饮食营养知识、饮食成本核算知识、安全生产知识等。

②掌握原料的特性。

- ③掌握面坯调制方法和成型熟制方法。
- ④掌握食品安全法规和食品安全操作方法。
- ⑤掌握安全使用各种设备工具的方法。

### 3. 竞赛内容及权重

竞赛内容包含综合理论考核和实操考核。综合理论考核要素包括：职业道德、饮食卫生知识、饮食营养知识、饮食成本核算知识、安全生产知识等模块内容。实操考核由制作完成双色花卷和自选产品两部分组成。

竞赛内容由选手按照技术要求完成，满分为 100 分。个人综合成绩计算方法按理论考核占 20%、实操考核占 80%比例计算，决赛总分见下表。

序号	项目	权重	考试时间（分钟）
1	综合理论	20%	90
2	双色花卷	32%	120（时间可套用）
3	自选作品	48%	

### 4. 竞赛项目及要求

#### （1）综合理论

理论知识考试采取闭卷，试题包括单选题、判断题，共 100 分，考试时间 90 分钟。从海南省海口技师学院（<http://www.hkgjjx.com/hksgxjgxx/tzgg/list2.shtml>）

上发布的题库中抽取试题。

## (2) 实操技能

技能部分采用选手现场制作的方式进行，由两项规定作品构成。

### 实操项目及要求：

①双色花卷：要求每个成品重量 45 克，原料、餐具（10 寸圆盘）现场提供，不准做任何点缀。作品必需现场制作完成，不得带半成品或成品进场，否则不予评分（本作品 0 分），份量应满足 8 人食用量要求。另备 2 人量供评委品尝。成品应能体现选手的基本功和手法技巧，以成型手法、成品感官、味、形、营养卫生等方面为评判点。完成时间 60 分钟。

②自选作品：现场制作创意点心一款。要求作品应在选料、口味、造型方面能体现海南特色，突出绿色健康、营养卫生、创新求异的特点，注重实用性、大众化。作品必需现场制作完成，不得带半成品或成品进场，否则不予评分（本作品 0 分）。份量应满足 8 人食用量，另备 2 人量供评委品尝。本赛事用具、食材、调料和辅料等，均由组办方提供（选手如需特殊工具、器皿、及材料等，可提前向组办方提出申请，经裁判组裁决后可视实际情况给予建议或批准并按要求填写可携带物品清单）。完成时间 60 分钟。

### 评判要求：



①选手以抽签方式确定参赛场次，并按时到检录处凭参赛证及有效身份证件接受检录，迟到 20 分钟，视为弃赛。

②选手保持良好的个人卫生，穿着厨师服参加比赛，佩戴参赛证进入赛场。

③为体现公平，选手自带餐具不得标识。

④厉行节约、减少浪费。

⑤为使比赛更加符合行业实际要求，全面考评技能水平，提高加工操作效率，更好地体现公平，选手自带原料均不得作任何刀工、成熟及调味加工，所有装饰点缀的加工均在场内进行。

⑥选手应按规定参加比赛，独立完成操作。进入赛场后，如发现私带违规品，按规定扣分直至取消其参赛资格。不得使用高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。凡带成品或半成品，提前刀工成形、入味，主题不符，分量不足，不关火、水长流，浪费原料，多做挑选，成品错乱，操作不熟练等行为按违规进行扣分，失饪不得重做。

⑦作品失饪不能食用，经裁判长确认，该作品成绩以 0 分计。

⑧时间套用规定：以上各项作品制作时间可以套用，但规定作品必须首先完成送评，然后才能制作自选作品。选手未能在规定时间内完成操作，按超时处理，在其总成绩中进行扣分，每超时 1 分钟扣除 1 分，最多不能超时 5 分钟。

⑨选手操作完毕后，应迅速清理工作区，经现场裁判员同意

后带好自已的物品撤离赛场。

### 评分标准:

#### ①双色花卷评分标准

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	扣分	得分
1	数量	数量准确	24	成品少于标准数量 1 个扣 3 分，扣完为止		
2	形态	成形周正度	18	1. 成形周正度基本符合标准，成形较周正，饱满，酌情扣 1-5 分 2. 成形周正度较差，发酵程度不准确，层次、色泽不够分明，酌情扣 6-11 分		
3	规格	均匀度	18	1. 均匀度基本符合标准，酌情扣 1-5 分 2. 均匀度较差，酌情扣 6-11 分 3. 均匀度极差，酌情扣 12—18 分		
4	质地	软硬与细腻度	28	1. 软硬与细腻度基本达标，发酵适度，酌情扣 1-2 分 2. 软硬与细腻度较差，发酵度较差，酌情扣 2.5-4 分 3. 软硬与细腻度极差，发酵度很差或有塌陷，		
5	成品安全	盘饰成品器皿	12	1. 成品码放不规范，酌情扣 1-4 分 2. 成品不洁净，酌情扣 1-4 分 3. 器皿不洁净，酌情扣 1-4 分		
合计			100			
<p>否定项：若选手出现下列情况之一，则应取消该选手此次竞赛资格或终止其竞赛。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制作方法错误。</li> <li>2. 调制面坯错误。</li> <li>3. 出成品少于规定数量的 1/3。</li> </ol>						

#### ②自选作品评分标准

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准	扣分	得分
1	色泽	色调自然、协调、明	10	基本符合应有色调，酌情扣 1-2 分 基本达到成品应有色泽，色调一般，酌情扣 2-5 分		

		快、鲜艳		成品色泽较差, 酌情扣 5-8 分 不符合应有色泽扣 10 分		
2	外形	造型美观、完整、规格一致	15	形态规格一致。自然完整度好, 酌情扣 1-4 分 基本符合成品固有形态, 规格与标准一般, 不漏馅酌情扣 4-8 分 成品外形较差、规格与标准相差较大或有露馅现象, 酌情扣 8-12 分 不符合成品固有形态或一半以上成品破损、露馅扣 15 分		
3	火候	正确运用熟制方法, 火候恰当	10	(1) 合理运用火候较好, 成品基本符合应有特色, 酌情扣 1-2 分 火候运用一般, 成品基本符合要求, 酌情扣 2-4 分 火候运用不当, 成品有轻微糊、焦现象, 酌情扣 4-7 分 成品生、糊不能食用, 扣 10 分		
4	质地	质感鲜明有特色	25	基本能体现成品固有的质感, 酌情扣 1-5 分 基本符合成品固有的质感但不够鲜明, 体现特色不够, 酌情扣 5-10 分 成品质感较差, 酌情扣 10-15 分 (4) 不能符合、体现成品应有质感扣 20 分		
5	口味	体现原料的本味及成品风味, 风味独特、鲜美可口	20	基本符合成品应有的风味, 体现特色较好, 酌情扣 1-5 分 基本符合成品固有的口味, 体现特色不够, 酌情扣 5-10 分 成品口味较差, 酌情扣 10-15 分 不能体现成品固有的口味扣 20 分		
6	装饰、装盘	数量准确、摆放整齐	10	(1) 数量与标准相差 10%扣 3 分, 相差 40%以上扣 10 分 (2) 摆放不够整齐, 酌情扣 1-5 分		
7	综合性	成品特色鲜明	10	(1) 视该品种特色的鲜明程度, 酌情扣 1-10 分		
合 计			100			
否定项: 若选手出现下列情况之一, 则应取消该选手此次竞赛资格或终止其竞赛。						

通用项中有一项得分为“0”分。

制法（包括制坯、制馅、成形、熟制4方面其中之一）错误：

超标使用色素；使用不能食用的原料。

备注：（1）通用项所设评分点一项以上满分，可给予特色项配分。

（2）特色项配分评分按平分点酌情扣分。

### 食材清单：

赛事组办方根据两款作品提供相应的食材清单表如下：（如选手因创新需要特殊材料或调料，需提前向裁判组提交申请清单，经裁判组审核批准回复后可自行准备，自行准备的食材均不能先进行刀工处理、调味处理和成熟处理。比赛进场检录时要提供审核批准回复清单）。

### 中式面点竞赛场提供原料清单：

序号	材料名称	单位	数量
1	车轮牌起酥油	桶	1
2	红枫叶猪板油	桶	1
3	白燕低筋面粉	包	1
4	金象B高筋面粉	包	1
5	鲁王中筋面粉	包	1
6	鸡蛋	个	60
7	绵白糖	包	1
8	小苏打	盒	1
9	碳酸氢氨	盒	1
10	泡打粉	桶	1
11	酵母	包	1
12	食盐	包	1
13	莲蓉馅	袋	1
14	豆沙馅	袋	1
15	大豆油	桶	8

### 选手自备的设备和原料清单

序号	设备、原料名称	单位	数量
1			

2			
3			
4			
5			
6			

### 中式面点竞赛场地设备清单

序号	设备名称	规格	单位	数量
1	醒发箱	12 盘	台	
2	电炸炉	双头	台	
3	蒸炉	12 盘	台	
4	冷冻柜	四门	台	
5	电炸炉	双头	台	
6	电子克称	1kg	台	
7	擀面杖	圆柱形	根	
8	擀面锤			
9	平底锅	10 寸	个	
10	塑胶刮刀	中号	块	
11	电饼铛		台	
12	电磁炉	2000 瓦	台	
13	烘焙毛刷			
14	圆盘	10 寸	个	

注：以上设备以现场提供为准。

### 5. 参赛选手竞赛总成绩计分办法

(1) 评分方式：采用公开评审方式。

(2) 计分方式：所有评分裁判的平均分即为选手最终得分；提褶豆沙包作品、自选作品成绩分别按 40%、60%计入操作技能总成绩；操作技能总成绩再折算 80%+理论成绩折算 20%=最终比赛成绩。

(3) 统分结束后，监督员审核无误并签字后，送裁判长审核签字。

(4) 排名规则：按分数高低进行排名。当综合成绩相同者，排名顺序为：实操分数高者优先；实操总用时短者优先，决定决赛名次。

## **6. 赛场安全**

### **(1) 选手安全防护措施要求**

操作过程，操作服、围裙、帽子、口罩全部穿戴整齐方可操作；严格按照设备操作规程进行操作；操作过程中，必须规范使用刀具；所有的原料均符合食品安全法，所有的作品均为可食用。

### **(2) 安全保障**

承办单位应设置专门的安全保障组，负责竞赛期间健康和安  
全事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全防护、疫情  
防护、应急防护等；制定紧急应对方案；检查监督竞赛场地用电、  
用气等相关安全问题；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处  
理安全突发事件等工作。场地配备医用应急箱，备有烫伤膏、创  
口贴、紫药水以及纱布棉签等。赛场须配备相应医疗人员。

## **7. 选手须知**

(1) 参赛选手应在竞赛前 30 分钟凭竞赛抽签单和身份证进  
入考场。

(2) 参赛选手不得携带除竞赛抽签单、身份证及规定的必  
备物品以外的任何物品进入考场。

(3) 进入考场后，参赛选手应按照抽签单进入指定工位，

并检查下列事项：

设备是否运行；材料是否齐全；工具是否齐全；

(4) 参赛选手应准时参赛，迟到 20 分钟以上（含 20 分钟）时，将按自动弃权处理，不得入场进行比赛。

(5) 竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断的时间计入参赛选手竞赛时间，不予补偿；非参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，并予补足。竞赛中断的原因由裁判长会同当值裁判员做出裁定，并尽快告知参赛选手。

(6) 监考裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。

(7) 参赛选手必须独立完成所有项目，除征得裁判长许可，否则严禁与其他选手等人员交流接触。

(8) 竞赛期间，参赛选手应爱护赛场设备，不得人为损坏设备。停止操作时，应及时关闭设备电源开关。

(9) 竞赛期间，参赛选手遇有问题应向监考裁判举手示意，由监考裁判负责处理。

(10) 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正，任何未解决的问题可能导致不安全行为的，立即向赛场工作人员报告不安全的行为或不安全的状况，立即停止竞赛活动或当前任务。

(11) 如对比赛有投诉，请在比赛结束后 2 小时内以书面形式上报仲裁组（公示仲裁组联系电话），超过比赛结束后 2 小时不再受理。赛项仲裁组在接到申诉后组织复议，并及时反馈复议结果，赛项仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。



## **（四）2023 年三沙市第二届职业技能大赛中式烹调师项目 比赛规程**

本项目赛项规程是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

### **1. 项目简介**

中式烹调项目是中国传统的烹饪技术和方法。它源于中国博大精深的饮食文化，注重选材、讲究火候、调和五味、注重造型和色彩。中餐烹饪在中国菜肴的历史发展中逐步形成和完善，成为中国菜肴的代表。

中式烹调的特点是选料广泛、注重火候、强调本味、注重造型和色彩。在烹饪过程中，中餐厨师会根据不同食材的特点，采用炒、爆、炸、烹、溜、煮、蒸、烤等多种技法，使得食材的口感和味道达到最佳状态。同时，中餐烹饪注重菜肴的色彩和造型，通过巧妙的搭配和摆盘，让菜肴更具视觉冲击力，增强人们的食欲。

### **2. 竞赛目的**

依据《中式烹调师国家职业技能标准》（中级），注重选手基本技能和专业化操作，考核选手的职业综合能力，通过竞赛发现人才、展示技能，推进三沙市高技能人才队伍建设，为海南自由贸易港建设提供技能人才支撑。

### **3. 基本知识和能力要求**

参赛选手应掌握的基本知识：职业道德基本知识、熟练掌握烹饪与营养的基本知识、基本技能及相应的学科知识；具有中式烹调原料的识别和选用、食品安全与卫生等基础知识；具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜肴制作的能力及审美能力。

#### 4. 竞赛形式和内容

本赛项为个人赛项目，线下比赛。竞赛内容由理论知识、中餐热菜制作两个模块组成。选手自独立完成两个模块，其中理论知识考核占比 20%，中餐热菜制作占 80%。

##### (1) 理论知识模块

①所有参赛选手统一时间、同一地点参加理论知识测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为 90 分钟，试卷题型全部为客观题，题量为 100 道。

②试题结构：题型有单项选择题、判断题两部分组成，100 道试题从海南省海口市技师学院（<http://www.hkgjjx.com/hksgxjgxx/tzgg/list2.shtml>）上发布的题库中抽取试题。

##### (2) 中餐热菜制作模块

###### ①基本功

基本功菜品制作技术和操作过程要求如下：

选手一律使用现场提供的原材料，在 20 分钟内完成基础热菜一

道；

a . 滑炒鸡丝：净冰鲜鸡脯肉约 250 克， 配料为青、红椒各一个约 100 克、姜 50 克、葱 30 克；

b. 操作规范，流程合理，投料准确，按时完成；

c . 运刀基本功扎实，原料处理准确；

d . 火候基本功扎实，烹法恰当；

e . 调味基本功扎实，口味准确；

f. 操作区整洁干净，垃圾分类处理得当。

## ②规定热菜

a . 在 40 分钟内完成“菊花鱼”或者“松鼠鱼”的制作；

b. 选手一律使用现场提供的前一天宰杀好、净重约 750-800 克的冷藏保鲜带皮带腹骨草鱼半条；

c . 制作 8 朵菊花鱼，成品直径为 6-7 厘米，不得多做少做，少做多做按评分标准扣分；成品菊花鱼统一浇全汁。成品必须使用现场提供直径 40 厘米的圆盘，成品按 323 装盘。松鼠鱼可自己设计装盘；

d . 现场统一提供某某品牌番茄沙司、某某品牌生粉和基础调料，不允许自带任何原料和调料；

e . 作品不做任何点缀，所有模具、模板、自制工具不得使用，镊子、筷子、两头尖的小牙签可以使用。

## 5. 参赛选手竞赛总成绩计分办法

本次竞赛参赛选手个人总成绩=理论知识考试成绩×20%+技能操作（识茶辨茶+规定茶艺演示）×80%，选手成绩从高分到低分排名。计算过程保留三位小数，总成绩保留两位小数。当出现总成绩相同时，以技能操作成绩高者名次在前。

## 6. 竞赛细则

(1) 参赛选手须提前 30 分钟进入检录区，由竞赛工作人员负责选手签到，核对选手身份证、发放竞赛证件、竞赛号码牌。

(2) 出场顺序和实操台位，由参赛选手抽签决定，选手按规定佩戴好号牌，进入赛场指定区域进行竞赛前的各项准备工作。竞赛开始后迟到超过 20 分钟，不能进入考场。

(3) 选手按照备好的技能竞赛用品用具进行比赛，不能携带及使用个人用品用具。

(4) 参赛选手应严格遵守赛场纪律，所有的通讯工具、摄像工具不得带入竞赛现场，对竞赛设施设备应爱护、保管，防止丢失和损坏。

(5) 竞赛过程中，若选手需要休息饮水或者上洗手间，须经裁判同意，其耗时一律计算在竞赛时间内。

(6) 参赛选手不得将竞赛提供的工具、材料等物品带出赛场。

(7) 冒名顶替、弄虚作假、考试作弊者，取消竞赛资格及成绩。

(8) 竞赛结束时间到，各参赛选手必须停止操作，并清理现场。听从指挥，有序退场。

(9) 如对比赛成绩有异议，请在比赛结束后 2 小时内以书面形式上报仲裁组，超过比赛结束后 2 小时不再受理。赛项仲裁组在接到申诉后组织复议，并及时反馈复议结果，赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

(10) 竞赛组委会有权对赛场违规选手的违规行为做出查处和裁决，竞赛组委会的裁决为最终裁决。

(11) 如竞赛出现不可预见的异常情况，经竞赛组委会商议后，做出相应决定。

## **7. 赛场安全**

### **(1) 竞赛环境**

竞赛环境安静整洁，实操竞赛需准备竞赛室与侯赛室各一间。

### **(2) 安全保障**

承办单位应设置专门的安全保障组，负责竞赛期间安全保障事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全措施；制定紧急应对方案；督导竞赛场地安全问题；分析和处理安全突发事件等工作。场地配备应急箱，备有医疗药品，并配备相应医疗人员和相应急救设施。

## **八、竞赛设施设备、用品清单**

烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	主要设备、工具名称	数量（个	能源类型
1	中餐炒炉	8	燃气
2	双耳锅	8	--
3	烤箱(公用)	1	电能
4	蒸灶	1	电能/燃气
5	冷藏冰柜	1	电能
6	操作台	4	--
7	木质墩头、白色塑料墩头和五色砧板	8	--
8	面点案板	1	--
9	水池	4	--
10	排烟罩		电能
11	消防安全设备		
12	手勺	8	
13	八寸园盘	8	
14	十寸园盘	8	
15	白毛巾	40	
16	片刀	8	
17	马勺	16	

海南省教育研究培训院

三沙市社会工作局

海南省海口技师学院

海南省技师学院

2023年8月

## 附录

附件 1 2023 年三沙市第二届职业技能大赛计划安排表

附件 2 2023 年三沙市第二届职业技能大赛组委会工作机构人员  
名单及职责分工

附件 3 2023 年三沙市第二届职业技能大赛参赛选手报名表

附件 4 2023 年三沙市第二届职业技能大赛裁判员推荐表

附件 5 2023 年三沙市第二届职业技能大赛指导教师信息表

附件 6 2023 年三沙市第二届职业技能大赛安全承诺书

附件 1

## 2023 年三沙市第二届职业技能大赛计划安排

序号	竞赛项目	赛区	比赛时间
1	电工	海南省三沙市	8 月 26-27 日
2	茶艺师		
3	中式面点师		
4	中式烹调师		



## 附件 2

# 2023 年三沙市第二届职业技能大赛组委会工作机构人员名单及职责分工

### 一、组委会

- 主任：**邢 真 三沙市社会工作局局长  
李洪山 海南省教育研究培训院党总支书记、  
副院长
- 副主任：**卢桂英 海南省教育研究培训院副院长  
黄 哲 三沙市社会工作局副局长  
朱世军 海南省海口技师学院党委书记  
谢 剑 海南省技师学院副院长
- 委员：**秦雅茹 三沙市社会工作局人社和民政科科长  
卢 锋 海南省海口技师学院副院长  
郑海涛 海南省教育研究培训院职教部主任  
杨录田 海南省技师学院竞赛办主任

### 二、组委会办公室及职责

在大赛组委会的领导下开展工作，负责具体落实赛事的组织协调、竞赛各阶段的实施、竞赛技术指导、技能展示交流活动、疫情防控和安全防范、新闻宣传、后勤保障及其他服务保障等工作。

**主任：**卢桂英（兼）

**副主任：**卢 锋（兼）、郑海涛（兼）、秦雅茹（兼）

**成 员：**汤光伟、杨录田、张逢春、苏种彪

（一）综合协调组。负责大赛实施方案,推进各项工作按计划完成,撰写、审核、发布各类文件以及赛后竞赛总结报告的收集、职业资格证书、技能等级证书的发放等工作。成员如下:

**组 长：**秦雅茹（兼）、郑海涛（兼）

**成 员：**汤光伟、杨录田、张逢春

（二）技术工作组。负责组织制定竞赛技术工作方案和技术规则,对竞赛各环节技术工作提出规范要求,组织各项目编制技术工作文件并命题,对竞赛技术问题进行指导,组织赛前有关技术、裁判培训。成员如下:

**组 长：**各项目裁判长（待定）

**成 员：**相关裁判员

（三）新闻宣传组。负责督促和指导相关媒体开展大赛全过程宣传工作,配合媒体进行采访、挖掘先进典型以及新闻稿件的收集、审核等工作。成员如下:

**组 长：**卢 锋（兼）

**成 员：**汤光伟、陆金芳、穆虹

（四）后勤保障组。负责按照财务规定,做好竞赛的经费保障;做好疫情防控和竞赛期间的安全保障,确保竞赛设施、设备

和人身安全；负责集中比赛项目的场地分配；指导技能展示交流活动顺利实施。成员如下：

**组 长：**秦雅茹（兼）

**成 员：**苏种彪、杨录田、张逢春

### **三、监督仲裁委员会**

在大赛组委会的直接领导下开展工作。负责对竞赛实施监督，争议仲裁和违规处理；熟悉各赛项竞赛规程和规则、掌握赛事动态；受理参赛队申诉，及时纠正违背竞赛规则和评判标准的现象；对不遵守竞赛纪律和规则的选手、裁判进行违规裁决，并报大赛组委会处理，确保竞赛公平、公正。成员如下：

**主 任：**黄 哲（兼）

**副主任：**谢 剑（兼）

**成 员：**苏种彪、杨录田、张逢春

附件 3

## 2023 年三沙市第二届职业技能大赛参赛选手 报名表

姓名		性别		
出生年月		民族		
单位名称		学历		
拟参赛项目		参赛组别		
联系方式		电子邮箱		
户籍地				是否是农村户籍
身份证号				
指导教师（限报 1 人）				
户口本本人 页和身份证 扫描件				
选手所在 单位意见	（盖章） 年 月 日			

组委会审核 意见	(盖章) 年 月 日
-------------	---------------

附件 4

## 2023 年三沙市第二届职业技能大赛裁判员推荐表

申报项目					
姓 名		性 别			
出生日期		民 族			
政治面貌		学 历			
职业（工种） 名称		职业资 格等级			
参加工作时间		从事本 职业(工 种)时间		从事本专 业（工种） 时间	
专业技术职务		专业技 术等级		从事一线 技术技能 工作年限	
工作单位					

身份证号			
通讯地址		邮政编码	
手机		电子邮箱	
曾 获 得 的 荣 誉			
获得荣誉的时间	获得荣誉的名称	授予荣誉的单位	荣誉级别
竞 赛 执 裁 经 历			
执裁时间	竞赛级别	竞赛名称	主办单位
个人身份证复印件粘贴处 (正面)		个人身份证复印件粘贴处 (反面)	

本人 所在 单位 推荐 意见	签字（盖章） 日期：        年    月    日
----------------------------	----------------------------------

附件 5

## 2023 年三沙市第二届职业技能大赛指导教师 信息表

姓 名		性 别		民 族		年 龄		2 寸红底 冠登记照
职 务 (职 称)		指 导 项 目				学 历		
身份证号								
工作单位								
通讯地址						邮 政 编 码		
个人邮箱 E-mail						工 作 QQ		
从事本职业(工种) 工 龄				联 系 电 话 手 机				
职业资格证书 职业 (工种)				证 书 编 号				

专业技术证书 专业名称		证书编号	
考评员 职业（工种）		证卡编号	
工作简历			
推荐单位 意见	<p style="text-align: center;">公 章：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		



附件 6

## 2023 年三沙市第二届职业技能大赛安全承诺书

本人承诺如实填写《2023 年三沙市第二届职业技能大赛安全承诺书》，如有发热、乏力、咳嗽、呼吸困难、腹泻等症状出现，将及时向组委会报告，并立即就医。如因隐瞒病情及接触史，引起影响公共安全的后果，本人将承担相应的法律责任。

承诺人：

年 月

