

# 2024年四川省职业院校技能大赛 食品安全与质量检测赛项规程

## 一、赛项名称

赛项名称：2024年“中银杯”四川省职业院校技能大赛食品安全与质量检测赛项

赛项组别：高职组

赛项归属产业：食品药品与粮食大类

## 二、竞赛目的

食品产业不仅是我国国民经济的重要支柱，也是保障民生的基础产业。食品安全与质量检测能力是高职院校食品类、药品与医疗器械类、粮食类相关专业的核心专业能力之一。本赛项将食品质量安全这一热点问题与高职院校的人才培养深度结合，对提升食品质量安全检测人员的专业素养、改善我国食品安全环境具有重要的推动作用和宣传效应，这也是落实党中央“四个最严”要求的重要体现，为经济社会发展和国家发展战略服务。

本赛项紧扣乡村振兴与绿色发展（农产品供给安全）等现代产业需求。在赛事设置上，关注产业前沿技术，结合行业标准，通过考察参赛选手在食品安全与质量检测领域所涉及的食品安全专业知识、食品微生物检验技能、食品理化分析技能等多个方面，有效推进“岗课赛证”综合育人，检验并提升学生的实践能力，为推动我国食品产业的高质量发展贡献力量。

通过本赛项的举办，首先，实现“以赛促教”，通过竞赛展示和检验高职院校食品药品与粮食相关专业在食品质量安全

检测方面的培养水平，推动高职院校教育教学改革的深入，切实提高教学质量；其次，“以赛促改”，通过真实项目引领及标准化操作，实现教学过程与生产过程的无缝对接，促进职业教育与普通教育的融合、产教结合、科技创新的汇聚；最后，“以赛促学”，提升学生的专业素质和综合素质，为培养基本功扎实、操作规范熟练、热爱本职工作的高素质技术技能人才发挥引领作用。

### **三、项目要求**

#### **（一）项目内容**

参赛队伍结合专业方向及要求，围绕生产、管理、服务一线岗位实际需求和实践要求，立足技能创新，自主确定参赛项目名称，自主设计参赛项目内容，自主选择参赛设备。

#### **（二）项目呈现**

参赛队伍依据项目任务，按团队成员分工，同步进行技能操作和现场讲解。技能操作重点展示专业技能熟练程度、规范程度以及解决技术难题的创新能力，现场讲解主要介绍总体思路、技能要点、主要成果、项目创新等。比赛时长可由各参赛队伍根据项目实际需要确定，不超过 1 小时，在技能操作的同时，对关键技术环节安排适当讲解。

#### **（三）评分要素**

主要从技能水平、职业素养、应用价值、团队合作、创新创意等五个方面，按权重对参赛队伍做整体评价（详见附件《2024 年四川省职业院校技能大赛食品安全与质量检测赛项评分要素》）

### **三、竞赛方式**

本赛项为团队赛，采用线下比赛形式组织实施。

#### 四、竞赛流程

日期	时间	内容	参加人员
1月2日	9:00-11:00	参赛队报到	各参赛队
	11:00-12:00	领队会	各参赛队领队
	11:00-17:00	选手熟悉赛场	各参赛队
1月3日-5日	7:00-21:00	各平行组比赛 成绩公示	各参赛队
1月6日	全天	返程	全体人员

注:以上时间安排只作参考，正式比赛时间以领队会通知为准。

#### 五、竞赛规则

##### (一) 选手报名

1.报名资格。同一学校报名参赛队不超过 2 支，每支参赛团队选手 2-4 名，参赛学生为高等职业学校（含本科职业院校）全日制在籍学生，资格以报名时具有的在校学籍为准。凡在往届全国职业院校大赛获一等奖选手，不能再参加同一专业类赛项的比赛。同一学校相同赛项参赛队可跨专业组合，团体赛不得跨校组队。指导教师须为本校专兼职教师，团体赛限报 2 名指导教师。

2.报名要求。报名截止后原则上不补报名，如因特殊原因确需补报名，须由参赛学校在开赛前10个工作日向大赛组委会提交由参赛学校盖章的书面申请。参赛队选手和指导教师报名后原则上不再更换（含参赛选手、指导教师顺序），如确因故

不能参赛，须于开赛前3个工作日向大赛组委会提交由参赛学校盖章的书面申请，申请应包含原参赛选手或指导教师信息、更换参赛选手或指导教师信息、更换事由、相应的证明材料。

## （二）熟悉场地

领队会后，参赛队可按承办校安排熟悉场地。

## （三）入场规则

1.按照《2024 年“中银杯”四川省职业院校技能大赛实施方案》要求，进行检录、二次加密后入场。

2.参赛选手应提前 15 分钟到达赛场，凭参赛证、身份证、学生证检录，按要求入场，不得迟到早退，裁判负责核对参赛队员信息。

## （四）赛场规则

1.参赛选手不允许带任何参赛队及个人信息入场比赛，不允许携带任何通讯设备进入赛场。

2.参赛选手进入赛场必须听从现场裁判人员的统一指挥和安排，比赛期间必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全。

3.赛项安排在比赛当天抽签，确定各参赛选手的“参赛编号”和“赛位号”。

4.其它未涉及事项或突发事件，由大赛组委会负责解释或决定。

## （五）离场规则

各场比赛结束前 10 分钟，提醒比赛结束时间。当宣布比赛结束后，参赛选手必须马上停止一切操作，按要求位置站立等候撤离赛场指令。

## 六、奖项设置

赛项设一、二、三等奖，以实际参赛队总数为基数，获奖比例分别为 10%、20%、30%（奖项数量严格执行四舍五入原则）。一等奖参赛队指导教师获优秀指导教师奖并颁发荣誉证书。

## 七、成绩评定

### （一）成绩评定

成绩评定应充分依据大赛评分要素，坚持公正客观、质量优先、标准统一、透明公开、宁缺毋滥原则，确保评审过程的公正性、客观性和有效性。比赛采用现场评分方式评定成绩，成绩评审全过程在监督员的监督下进行。

参赛选手完成比赛后评分裁判采用百分制现场打分。各平行组内全部参赛队比赛结束后，按成绩排出参赛队名次，同分的队伍要素 1（技能水平）得分高者名次在前；若要素 1 得分相同，要素 2（职业素养）得分高者名次在前，以此类推；若所有要素评分都一致，裁判长组织所有评分裁判独立投票选出名次。

### （二）成绩公布

所有竞赛结束后将解密后的各参赛队成绩汇总成最终成绩单，经裁判长、监督仲裁长签字后进行公示。

## 八、赛项预案

1.竞赛现场配置安全通道，当出现火情或其他灾害情况，工作人员应立即向保卫组汇报，保卫组接报后要火速到达现场并配合消防队员和公安干警，指挥人员疏散到安全区域并及时处置现场状况。

2.竞赛过程中出现设备断电、故障等意外时，现场裁判需及时确认情况，安排技术支持人员进行处理，现场裁判登记详细情况，填写补时登记表，报裁判长批准后，可安排延长补足相应选手的比赛时间。若因选手操作不当造成，由操作者个人负责。

3.赛场设有应急医疗点，用于参赛选手突发身体不适（如发热、咳嗽等）或出现碰伤、划伤等意外情况的应急处理；如应急医疗点诊断参赛选手可以继续比赛的，经裁判长确认予以安排原工位或备用工位进行比赛。如有参赛选手因故不能继续参加比赛的，可由参赛队剩余选手继续完成比赛。

4.未能预知的其他问题，裁判长根据裁判的报告、现场实际情况等作出裁定。

## **十、竞赛须知**

### **（一）指导老师须知**

1.应根据行业产业发展需求结合专业教学，认真指导选手进行项目设计和训练，培养选手的职业综合能力和良好的职业素养。

2.做好选手比赛期间的服务和管理工作，做好选手的安全教育。

3.比赛期间不得违反相关规定干扰比赛正常进行。

4.应自觉遵守大赛各项制度，尊重裁判、纪律监督、仲裁及工作人员。要引导和教育参赛选手对于认为有影响比赛成绩的裁判行为，按照大赛制度与裁判、工作人员进行充分沟通或赛后提出申诉，不得在网络、微信群等各种媒体发表、传播有待核实信息和过激言论。对比赛过程中的争议问题，要按大赛

制度规定程序处理，不得采取过激行为。

## （二）参赛选手须知

1.参赛队按照大赛赛程安排，必须持本人身份证、学生证，证件不齐全即视同放弃竞赛。

2.应文明参赛，服从裁判统一指挥，尊重赛场工作人员，自觉维护赛场秩序。在参赛中出现设备故障等突发情况，要及时报告现场裁判。如参赛选手因不服从裁判而停止比赛，则以弃权处理。

3.须遵守比赛项目相关的安全操作流程，防止发生安全事故。

4.应爱护赛场使用的设备、仪器等，不得人为损坏比赛所使用的仪器设备。

5.须严格按照规定时间进入候考区和比赛场地，不允许携带与参赛设备无关的电子产品及通讯工具，以及其他与竞赛有关的资料和书籍，不得以任何方式泄露参赛学校、选手姓名等涉及竞赛场上应该保密的信息。

6.对于认为有影响参赛队比赛成绩的有关行为，应向指导老师和领队反映，由指导老师和领队按大赛制度规定进行申诉。参赛选手不得利用比赛相关的微信群、QQ群、钉钉群等发表虚假信息和不当言论。

## （三）参赛须知

参赛项目须符合职业岗位要求，操作规范、安全。不得含有任何违反《中华人民共和国宪法》及其他法律法规的内容。所涉及的发明创造、专利技术、资源等必须拥有清晰、合法的产权或物权。参赛项目如有涉密内容，参赛前须进行脱密处理。

如有抄袭盗用他人成果、提供虚假材料等违反相关法律法规的行为，一经发现即取消参赛资格、所获奖项等相关权利，并自行承担相关法律责任。

### **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，参赛队可在比赛结束后 2 小时内向监督仲裁组提出书面申诉。超过时效不予受理。申诉书应对申诉事件的基本情况、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。申诉书应由参赛队领队签字递交。

附件

## 2024 年四川省职业院校技能大赛

### 食品安质量检测赛项-评分要素

(原则: 突出能力导向、解决实际问题、体现创新因素、确保公平可比)

评分要点	评审内容	权重
技能水平	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 熟练掌握本专业或工作岗位的技能。</li><li>2. 技能操作规范, 符合行业和岗位标准。</li><li>3. 具备较高的技能操作水平及解决复杂问题的综合能力。</li></ol>	60%
职业素养	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 展现较好的职业伦理, 具有工匠精神。</li><li>2. 展现学校对学生全面培养、基本素养培育和成长发展的成效。</li><li>3. 展现职业教育育人成果, 体现产教融合、科教融汇。</li><li>4. 具备良好的职业道德、职业精神、职业素养。</li></ol>	10%
应用价值	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 有助于解决生产一线实际问题或现实困难。</li><li>2. 能够促进职业学校学生高质量就业, 包括直接或间接推动扩大就业规模等。</li><li>3. 对推动产业转型升级、区域经济发展、乡村振兴、城市社区治理、城乡融合发展等具有积极作用。</li><li>4. 符合绿色低碳节能的可持续发展理念有利于改善人民生活、提升人民生活质量。</li></ol>	10%
团队合作	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 团队成员能够准确理解共同目标和任务, 清楚自己的角色定位和职责。</li><li>2. 团队成员在比赛中能够有效沟通、紧密协作。</li><li>3. 团队成员能够相互补台, 共同应对突发情况。</li><li>4. 团队成员相互尊重、信任和支持, 拥有良好的团队氛围。</li></ol>	10%
创新意识	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 体现原始创意、创新。</li><li>2. 体现面向职业和岗位的创意及创新, 侧重于加工工艺创新实用技术创新、产品(技术)数字化改良、应用性优化、民生类创意等。</li><li>3. 体现团队成员创新精神和创新能力。</li></ol>	10%