

贺兰县教育体育局

贺兰县中小学第二届劳动技能大赛补充通知

为方便各学校更好组织实施贺兰县第二届劳动技能大赛,现就线下比赛项目做如下要求:

一、第三学段(5~6年级)

(一)包饺子

1.劳动技能大赛组委会提供材料为:案板、擀面杖、刀具、围裙、湿巾、抹布、生饺子存放盘、一次性盘子、饺子馅、等量面粉、食盐、饺子调馅料、生抽(或蚝油)、食用油等。

2.参赛选手2人一组需要自备材料为:面团(白色、彩色均可)、1000~1500W的电锅。

3.参赛选手需要分工协作,2人共同完成调饺子馅儿、擀皮儿、包饺子、煮饺子四个完整环节。

(二)水果拼盘

1.劳动技能大赛组委会提供材料为:5~6种水果、水果刀、菜板、一次性碟子、抹布、清洗水桶、盆等。

2.参赛选手为1人,不可自带水果,比赛时独自完成清洗、

切、设计、摆盘创作、解说等环节。

(三) 缝沙包

1.劳动技能比赛组委会提供材料为：针线盒、安全剪刀。

2.参赛选手为1人，需自备布料、尺子、填充物。布料需要现场进行裁剪，裁剪后的大小为6~8cm，布料颜色种类不限（不可携带按照规定尺寸裁剪好的布料）。比赛需独立完成裁剪、缝制、装填充物等环节。

以上3个项目比赛时间为：2023年10月25日14:00~18:00，比赛地点为贺兰县第二高级中学体育馆，比赛时长均为40分钟，评分细则见下表。



贺兰县中小学第二届劳动技能大赛
第三学段（5~6 年级）“包饺子”评分表

序号	姓名	学校	教育集团	清洁手部 准备工作 (5 分)	正确规范 使用工具 (20 分)	饺子形状 种类丰富 (20 分)	分工明确 合作力强 (10 分)	物品归位 地面干净 (5 分)	煮饺子 软硬合适 (10 分)	不露馅儿 (20 分)	味道 (10 分)	得分	备注 (数量)

说明：县级比赛时前 8 项得分一致时，通过饺子数量多少评判。

贺兰县中小学第二届劳动技能大赛第三学段
(5~6 年级) “水果拼盘”评分表

序号	姓名	学校	教育集团	清洗水果 用具 (10 分)	正确规范 使用工具 (20 分)	作品完整 性(20 分)	作品艺术 性(10 分)	果品不浪 费(10 分)	桌面整理 (10 分)	作品创意 讲解 (20 分)	用时记录	得分	备注

说明：前 7 项得分一致时，通过用时长短评判。

贺兰县中小学第二届劳动技能大赛第三学段（5~6 年级）“缝沙包”评分表

序号	姓名	学校	教育集团	正确使用工具裁剪 (20 分)	裁剪大小符合 常规 6~8 厘米 (20 分)	穿针引线熟 练迅速 (10 分)	针脚大小适宜 不漏填充物 (20 分)	地面整洁 (10 分)	作品 完整美观 (20 分)	用时记录	得分	备注

说明：前 6 项得分一致时，通过用时长短评判。

二、第四学段（7~8 年级）

（一）凉拌三丝

- 1.劳动技能比赛组委会提供材料为：案板、刀具、一次性盘子、胡萝卜、豆皮、青红辣椒、食盐、醋、实用油等。
- 2.参赛选手为 1 人，另需其它调味品请选手自备。
- 3.参赛选手需独立完成清洗菜品、切丝、调味、摆盘等环节。

（二）传统工艺制作

- 1.比赛所需物品均需选手自备，场地不提供电源。
- 2.参赛选手为 1 人，可依据中国传统节日制作各类创意作品，形式不限，如手工、编制、花灯、拓印、扎染、剪纸等。

以上项目比赛时间为：2023 年 10 月 26 日 14:00~18:00，比赛地点为贺兰县第五小学，比赛时长均为 40 分钟，评分细则见下表。

贺兰县中小学第二届劳动技能大赛第四学段
(7~8 年级) “凉拌三丝” 评分表

序号	姓名	学校	教育集团	清洗菜品 (10 分)	正确规范 使用工具 (10 分)	切丝均匀 粗细适当 (30 分)	食材无浪费 (20 分)	整理桌面 物品归位 (10 分)	色香味俱全 (20 分)	用时记录	得分	备注

说明：县级比赛时前 6 项得分一致时，通过用时长短评判。

贺兰县中小学第二届劳动技能大赛第四学段
(7~8 年级) “传统工艺创意制作” 评分表

序号	姓名	学校	教育集团	工具使用 规范有序 (10 分)	作品完整凸 显文化特色 (20 分)	作品制作 难易程度 (30 分)	整理桌面 物品归位 (20 分)	作品创意 讲解 (10 分)	作品美观 艺术性强 (10 分)	用时记录	得分	备注

说明：县级比赛时前 6 项得分一致时，通过用时长短评判。