

## 附件 1

# 河南省第四届中小学生劳动技能大赛现场 比赛项目和规则

## 小学组

### 一、日常生活劳动——整理与收纳：行李箱的整理与收纳

1. 比赛形式：团队协作（3 人）

2. 比赛用时：25 分钟

3. 比赛要求：参赛队员在规定时间内，模拟“两天一夜研学旅行”场景，把指定物品合理收纳进 20 寸行李箱，做到空间利用科学、摆放整齐美观、物品便于取用，完成行李箱完整闭合拉合。

4. 比赛用具：20 寸行李箱 1 个；衣物收纳袋、杂物收纳袋各 2 个；研学手册 1 本、学生证 1 张；T 恤 2 件、衬衣 1 件、运动衣 1 套、袜子 4 双；抽纸、卷纸各 1 包；眼镜（含盒）1 个；雨伞 1 把；太阳帽 1 个；水杯 1 个；毛巾 2 条；洗漱用品一套（牙膏、牙刷、洗发水小样等）；模拟常备药品（创可贴、风油精等）、笔记本 1 本、笔 1 支。

5. 评分标准（满分 100 分）：

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                                                       |
|--------------|------|----|------------------------------------------------------------|
| 劳动作品<br>(80) | 整体效果 | 50 | 所有物品在规定时间内放入行李箱，空间利用科学合理，物品摆放整齐美观。衬衣、T 恤保持平整不皱巴，收纳袋使用优化合理。 |

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                                            |
|--------------|------|----|-------------------------------------------------|
|              | 常识技巧 | 30 | 物品摆放展示出熟练的生活技能和整理收纳常识，如重物在下、常用物品在上、易碎品保护、分类收纳等。 |
| 劳动素养<br>(20) | 劳动技能 | 10 | 收纳方法灵活，动作娴熟，物品规整认真细致、合理。                        |
|              | 劳动习惯 | 10 | 赛后桌面地面整洁无杂物，行李箱闭合后外部拉链完整拉合，箱体直立不倾倒。             |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

## 二、生产劳动——传统工艺制作：创意剪纸（或衍纸）作品

1. 比赛形式：团队协作（3人）

2. 比赛用时：40分钟

3. 比赛要求：参赛队员以“劳动创造美”为主题，在规定时间内完成一幅剪纸（或衍纸）创意作品。作品需体现中华优秀传统文化元素或河南地域特色，并附100字左右创意说明（另用纸张手写）。

4. 比赛用具：彩纸、剪刀、刻刀、刻板、订书机、彩色衍纸、衍纸笔、胶水、铅笔、橡皮、A4作品袋等。

5. 评分标准（满分100分）：

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                          |
|--------------|------|----|-------------------------------|
| 劳动作品<br>(60) | 创意设计 | 20 | 作品主题鲜明，设计新颖，构思巧妙，体现传统文化或地域特色。 |
|              | 作品工艺 | 30 | 剪纸（或衍纸）技法熟练，线条流畅，作品完整，制作精美。   |
|              | 作品说明 | 10 | 文字清晰，逻辑连贯，能对设计主题、创意构思进行恰当说明。  |

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                            |
|--------------|------|----|---------------------------------|
| 劳动素养<br>(40) | 劳动技能 | 15 | 熟练掌握剪纸（或衍纸）工具的使用方法，操作规范熟练。      |
|              | 团队合作 | 15 | 团队成员合理分工，人人参与，协作完成任务。           |
|              | 劳动习惯 | 10 | 工具使用后归位，垃圾及时清理，工作台面干净整洁，安全使用刀具。 |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

### 三、生产劳动——传统工艺制作：创意烘焙小达人

1. 比赛形式：团队协作（3人）

2. 比赛用时：40分钟

3. 比赛要求：利用现场提供的食材和工具，在规定时间内完成一款创意饼干的制作（含配料、揉面、造型、烘烤全过程），需体现“劳动创造美味”的主题，并附100字左右创意说明（另用纸张手写）。

4. 比赛用具：面粉、白糖、鸡蛋、黄油、烘焙粉、食用色素（可选）、擀面杖、硅胶垫、饼干模具、烤盘、烤箱、搅拌盆、打蛋器、电子秤、刮刀、裱花袋（可选）、手套、围裙等。

5. 评分标准（满分100分）：

| 评分项目及分值（分）   |       |    | 评分标准                              |
|--------------|-------|----|-----------------------------------|
| 劳动作品<br>(60) | 配料与和面 | 20 | 配料比例准确，面团软硬适中，表面光滑，色彩均匀（如制作彩色饼干）。 |
|              | 造型创意  | 20 | 造型新颖独特，富有创意，体现“劳动创造美味”主题。         |
|              | 烘烤火候  | 20 | 饼干烘烤色泽均匀金黄，无焦糊或未熟现象，口感酥脆。         |

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                          |
|--------------|------|----|-------------------------------|
| 劳动素养<br>(40) | 劳动技能 | 15 | 操作熟练，能规范使用烤箱、打蛋器等工具。          |
|              | 团队合作 | 15 | 合理分工，人人参与，协作完成任务。             |
|              | 劳动习惯 | 10 | 操作台面整洁，工具使用后清洗归位，注意用火用电安全和卫生。 |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

## 初中组

### 一、日常生活劳动——烹饪与营养：创意果蔬拼盘+营养搭配解说

1. 比赛形式：团队协作（3人）

2. 比赛用时：30分钟

3. 比赛要求：参赛队员在规定时间内，利用现场提供的多种水果和蔬菜，完成一个主题鲜明的创意果蔬拼盘，并撰写200字左右的营养搭配解说（另用纸张手写），阐述食材的营养价值与搭配理念。

4. 比赛用具：各类水果（如西瓜、橙子、苹果、葡萄、猕猴桃、火龙果等）、各类蔬菜（如黄瓜、胡萝卜、圣女果、生菜等）、刀具、砧板、盘子、水果签、手套、围裙、湿巾、垃圾筒等。

5. 评分标准（满分100分）：

| 评分项目及分值（分）   |       |    | 评分标准                      |
|--------------|-------|----|---------------------------|
| 劳动作品<br>(60) | 创意设计  | 20 | 主题鲜明，造型新颖，色彩搭配协调，具有艺术美感。  |
|              | 刀工与制作 | 30 | 刀工精细，切割均匀，拼摆整齐牢固，无多余食材浪费。 |

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                                         |
|--------------|------|----|----------------------------------------------|
|              | 营养解说 | 10 | 营养搭配合理，解说文字清晰、逻辑连贯，突出食材营养价值。                 |
| 劳动素养<br>(40) | 团队合作 | 15 | 合理分工，人人参与，协作完成任务。                            |
|              | 劳动习惯 | 15 | 制作前后洗手，工具使用前后清洗归位，垃圾及时清理，工作台面整洁。注重生熟分开，勤俭节约。 |
|              | 劳动安全 | 10 | 安全使用刀具，避免受伤。                                 |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

## 二、生产劳动——传统工艺制作：脸谱创意设计与绘制

1. 比赛形式：团队协作（3人）

2. 比赛用时：40分钟

3. 比赛要求：以“中原文化”或“河南历史名人”为主题，在空白脸谱面具上完成创意设计绘制，需体现一定的戏曲文化知识或地域特色，附200字左右设计说明（另用纸张手写，含色彩寓意、人物性格解读等）。

4. 比赛用具：空白脸谱面具（环保纸浆材质）、丙烯颜料、画笔套装（勾线笔、排笔等）、调色盘、铅笔、橡皮、湿巾、固定支架等。

5. 评分标准（满分100分）：

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                               |
|--------------|------|----|------------------------------------|
| 劳动作品<br>(60) | 创意设计 | 20 | 主题契合“中原文化”或“河南历史名人”，设计新颖，构思巧妙，有创意。 |
|              | 绘制工艺 | 30 | 色彩饱和，线条流畅，层次感强，妆容对称协调，整体美观精致。      |

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                           |
|--------------|------|----|--------------------------------|
|              | 设计说明 | 10 | 逻辑清晰，色彩寓意解读准确，人物性格分析合理，突出文化内涵。 |
| 劳动素养<br>(40) | 劳动技能 | 15 | 熟练掌握脸谱绘制工具的使用方法，上色均匀，勾线精准。     |
|              | 团队合作 | 15 | 合理分工，人人参与，协作完成任务。              |
|              | 劳动习惯 | 10 | 工具使用后归位，颜料及时清理，工作台面干净整洁，不浪费材料。 |

### 三、服务性劳动——红十字应急救护技能展示

1. 比赛形式：团队协作（3人）

2. 比赛用时：15分钟（含准备与操作）

3. 比赛要求：模拟在校园或社区突发场景下，团队协作完成心肺复苏操作（含判断意识、呼救、胸外按压、人工呼吸等完整流程）和手臂创伤包扎两项任务，操作过程中需口述操作要点。

4. 比赛用具：心肺复苏模拟操作假人、AED训练器（模拟）、绷带若干、三角巾若干、夹板（1块/组）、止血带、衬垫、纱布、医用胶带、手套、消毒湿巾等。

5. 评分标准（满分100分）：

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                                                                                                     |
|--------------|------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务过程<br>(60) | 心肺复苏 | 30 | 观察环境并口述合理，判断意识并呼救，判断呼吸及大动脉搏动操作规范；病人体位摆放、胸外按压（位置、深度、频率正确）、开放气道、人工呼吸、判断复苏及复苏后处理得当；及时拨打120急救电话，语言简练准确、逻辑清晰。 |
|              | 创伤包扎 | 30 | 安慰伤员，选择合适体位，检查伤肢并暴露肢体末端；包扎手法规范，松紧适度，固定牢靠；观察伤肢和伤员恢复情况，方法得当。                                               |
| 劳动素养<br>(40) | 团队合作 | 15 | 救援过程顺畅，与“伤员”沟通有效，团队成员分工明确，配合默契。                                                                          |

| 评分项目及分值（分） |      |    | 评分标准                                       |
|------------|------|----|--------------------------------------------|
|            | 规范操作 | 15 | 参赛人员着装整齐，精神饱满；急救物品摆放有序，操作流程规范标准。           |
|            | 劳动品质 | 10 | 体现人文关怀，安抚“伤员”情绪，尊重患者隐私；急救结束后工作区域干净整洁，物品归位。 |

## 高中组

### 一、日常生活劳动——烹饪与营养：制作午餐

1. 比赛形式：团队协作

2. 比赛用时：45 分钟

3. 比赛要求：参赛队员根据中心提供食材，自主设计菜品，在规定时间内完成淘米、蒸米饭、择菜、清洗、切制、烹饪、装盘、摆台等环节，烹制 2 人份两荤一素一汤一主食营养午餐。

4. 比赛用具：

烹饪用具：卡式炉、炒锅、汤锅、砧板、刀具、计时器、不锈钢盆、汤勺、漏勺、碗、盘子、羹匙、筷子、电饭煲、垃圾筒、水壶、围裙、手套等。

烹饪调料：油、盐、冰糖、白砂糖、醋、葱、姜、蒜、鸡精、味精、淀粉、料酒、老抽、生抽、蚝油、干辣椒、花椒、十三香、白胡椒粉、香油、大料等。

烹饪食材：生菜、白菜、茄子、豆角、菠菜、菜椒、胡萝卜、土豆、冬瓜、白萝卜、洋葱等；肉丝、肉片、鸡丁、香菇、蒜薹、鸡蛋、紫菜、干红椒段、香菜、豆腐、大米等。

摆台物品：餐盘 2 个、汤碗 1 个、饭碗 2 个、大汤勺 1 个、小汤勺 2 个、筷子 2 双、餐垫 2 个。

### 5. 评分标准（满分 100 分）：

| 评分项目及分值（分）   |         |    | 评分标准                                                                                                        |
|--------------|---------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 劳动作品<br>(60) | 菜品质量    | 30 | 菜品装盘，菜品色、香、味、形俱佳，鲜美可口、咸淡适中，食材与营养搭配合理。                                                                       |
|              | 菜品烹制    | 20 | 择菜仔细认真、方法得当，能巧妙使用工具摘除无法食用部分，最大量保留有营养价值部分；能够区分食材选用适当的清洗方法，洗涤手法娴熟，污渍清洗干净；切菜大小均匀，烹制过程规范、操作娴熟；米饭完全蒸熟，颗粒分明，软硬适中。 |
|              | 菜品设计与摆台 | 10 | 健康膳食合理搭配，选用食材营养均衡，菜品荤素搭配；餐桌上碗盘、碟子、筷子、餐垫等摆放整齐美观。                                                             |
| 劳动素养<br>(40) | 团队合作    | 15 | 合理分工，人人参与，协作完成任务。                                                                                           |
|              | 劳动习惯    | 15 | 注重劳动卫生，制作前要洗手，劳动工具使用前后应清洗，使用后要归位，垃圾能及时清理，物品摆放有序，劳动结束后工作台面、工作区域干净整洁；注重勤俭节约。                                  |
|              | 劳动安全    | 10 | 安全熟练操作劳动工具，刀具随用随收。注意用火安全，避免烧、烫伤，妥善处理烹饪过程中出现的突发情况。                                                           |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

## 二、生产劳动——传统工艺制作：电烙画创作——“河南符号”

1. 比赛形式：团队协作（3 人）

2. 比赛用时：50 分钟

3. 比赛要求：以“河南符号”为主题（如甲骨文、少林寺、龙门石窟、信阳毛尖、豫剧、黄河、豫绣、钧瓷等），在木板或葫芦上完成电烙画创作，作品需体现河南地域文化特色，附 200 字左右创作说明（另用纸张手写，含主题选择、文化内涵、技法运用等）。

4. 比赛用具：安全温控电烙铁、烙画板材（木板/木板切片）、干葫芦（4-7cm）、绘图铅笔、橡皮、砂纸（细砂）、烙画图案参考图样、隔热垫、手套、护目镜、零件盒等。

5. 评分标准（满分 100 分）：

| 评分项目及分值（分）   |         |    | 评分标准                                              |
|--------------|---------|----|---------------------------------------------------|
| 劳动作品<br>(60) | 创意设计    | 20 | 作品贴合“河南符号”主题，设计新颖，构思巧妙，文化内涵深厚。                    |
|              | 烙画工艺    | 30 | 烙画技法熟练，温度控制得当，线条流畅无焦糊，层次感强，细节精致；表面光滑无毛刺，作品完整美观。   |
|              | 创作说明    | 10 | 逻辑清晰，突出文化内涵、设计理念和技法难点。                            |
| 劳动素养<br>(40) | 劳动技能    | 15 | 熟练掌握电烙铁的使用方法，操作规范熟练，能根据材质调整温度与力度。                 |
|              | 团队合作    | 15 | 合理分工，人人参与，在规定时间内协作完成作品。                           |
|              | 劳动习惯与安全 | 10 | 规范操作，安全使用电烙铁，工作结束后工具断电归位；工作区域干净整洁，正确处理突发情况（如烫伤等）。 |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

### 三、生产劳动——新技术体验与应用：智能机器人任务挑战

1. 比赛形式：团队协作（3人，分别担任程序员、操作员、观察员）

2. 比赛用时：60分钟（含编程调试35分钟+任务挑战10分钟+陈述答辩15分钟）

3. 比赛要求：团队在规定时间内完成机器人编程与调试，操控机器人完成指定任务（如循线竞速、货物搬运、障碍穿越等），并进行3分钟以内的设计思路与编程逻辑陈述（含现场答辩）。

4. 比赛用具：全地形机器人/简易机器人套装（含传感器、电机等）、编程电脑（安装配套编程软件）、比赛赛道/场地（含循线、障碍、货物等任务模块）、计时器、备用电池、螺丝刀等调试工具。

5. 评分标准（满分100分）：

| 评分项目及分值（分）   |       |    | 评分标准                                        |
|--------------|-------|----|---------------------------------------------|
| 劳动作品<br>（70） | 编程与调试 | 25 | 编程逻辑清晰合理，能有效控制机器人完成指定动作；调试过程规范，能及时发现并解决问题。  |
|              | 任务完成度 | 30 | 机器人按规定路线完成任务（循线竞速/货物搬运/障碍穿越），动作精准，在规定时间内完成。 |
|              | 陈述答辩  | 15 | 陈述逻辑清晰，能清楚阐述设计思路、编程逻辑与创新点；答辩回答准确，团队配合默契。    |
| 劳动素养<br>（30） | 劳动技能  | 15 | 熟练使用编程软件，能规范连接、调试机器人硬件。                     |
|              | 团队合作  | 10 | 程序员、操作员、观察员分工明确，配合默契。                       |
|              | 劳动习惯  | 5  | 工作区域工具摆放整齐，电脑和机器人设备使用规范，结束后归位。              |

## 中职组

### 一、日常生活劳动——接待中心客房服务

1. 比赛形式：个人

2. 比赛用时：15 分钟

3. 比赛要求：参赛选手在接待中心标准间内，按规定流程完成中式铺床（铺床单、套被罩、套枕头、放枕头）和客房小景布置（如毛巾折叠创意造型、欢迎卡摆放等），展示酒店客房服务的基本技能与服务礼仪。

4. 比赛用具：单人床（1.2m×2m）、床垫、床单、被套、羽绒被（或棉被）、枕头、枕套等布草；毛巾、浴巾（用于折叠造型）；欢迎卡、笔；工作台、清洁工具等。

5. 评分标准（满分 100 分）：

| 评分项目及分值（分）   |        |    | 评分标准                                                            |
|--------------|--------|----|-----------------------------------------------------------------|
| 劳动作品<br>(70) | 铺床单    | 15 | 开单、抛单、打单一次成功，床单正反面准确，表面平整光滑无水波纹，包角紧密垂直且平整，中线居中。                 |
|              | 套被套    | 20 | 一次抛开，平整光滑，被套正反面准确，被套开口在床尾；羽绒被四角到位，饱满、平展，被套口平整收口，翻折处至床头距离 45 厘米。 |
|              | 套枕套与摆放 | 15 | 四角到位，饱满挺括；枕头开口朝下并反向床头柜；枕头中线与床中线对齐；枕套沿无折皱。                       |
|              | 客房小景   | 20 | 毛巾折叠创意造型美观、主题突出，欢迎卡摆放位置恰当、书写规范，整体布置温馨舒适。                        |
| 劳动素养<br>(30) | 劳动技能   | 15 | 操作过程规范，动作娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质和礼节礼貌。                            |

| 评分项目及分值（分） |      |    | 评分标准                                  |
|------------|------|----|---------------------------------------|
|            | 劳动习惯 | 15 | 操作过程中床上用品无掉地、拖地现象；操作完成后整体效果美观整洁，工具归位。 |

备注：得分相同的，用时短者获胜，得分和用时均相同的，成绩并列。

## 二、生产劳动——传统工艺制作：茶艺展示

1. 比赛形式：个人

2. 比赛用时：25 分钟

3. 比赛要求：参赛选手在中心茶艺体验馆完成绿茶（信阳毛尖）盖碗冲泡和自创茶艺两项比赛。绿茶冲泡要求操作规范、茶汤质量佳；自创茶艺要求主题鲜明，讲解准确生动，能体现茶文化特色。

4. 比赛用具：由组委会统一提供盖碗、公道杯、品茗杯（3 个）、茶荷、茶巾、茶道组（茶夹、茶则、茶针等）、水盂、煮水器、信阳毛尖茶叶等；自创茶艺可自带物品。

5. 评分标准（满分 100 分）：

| 评分项目及分值（分）   |      |    | 评分标准                                                                 |
|--------------|------|----|----------------------------------------------------------------------|
| 劳动作品<br>(70) | 绿茶冲泡 | 35 | 茶席布置合理，茶具选配协调；冲泡技艺规范（水温 85℃左右、茶水比 1:50、冲泡时间控制得当），动作流畅优美；茶汤色、香、味表达充分。 |
|              | 自创茶艺 | 35 | 主题鲜明，创意新颖，能体现茶文化特色；冲泡过程完整流畅，茶汤质量佳；解说清晰，富有感染力。                        |
| 劳动素养<br>(30) | 职业素养 | 15 | 发型、服饰、妆容端庄得体，形象优雅，表情自然，具有亲和力；奉茶姿态、姿势自然，礼仪规范。                         |

| 评分项目及分值（分） |      |    | 评分标准                             |
|------------|------|----|----------------------------------|
|            | 劳动习惯 | 15 | 操作过程规范、流畅，在规定时间内完成演示与收具，操作台整洁有序。 |

### 三、生产劳动——新技术体验与应用：微电影创作——“劳动之美”

1. 比赛形式：个人
2. 比赛用时：自报到之日起至比赛次日 14:00（跨天创作）
3. 比赛要求：参赛选手对各学段比赛项目进行拍摄，作为制作视频的素材，剪辑制作“劳动之美”主题微电影，宣传第四届劳动技能大赛。

（1）参赛作品应为原创宣发视频，符合党的路线、方针、政策，符合国家关于互联网作品及其传播的相关法律法规。

（2）器材准备：选手自带拍摄设备（摄像机/单反/手机等）、笔记本电脑（安装好视频剪辑软件）、移动存储设备等创作设备。

（3）视频内容以“劳动之美”为主题，结合本届赛况亮点自行采集、剪辑、合成视频，视频应由片头、正片、片尾三部分构成，视频添加统一角标（大赛 LOGO），片尾包含主办方信息及“劳动创造未来”标语等信息。

（4）作品要求时长 3 分钟以内，视频须为 MP4 格式、16:9 全画幅横版，高清画面分辨率不低于 1080P。

（5）拍摄与制作时间：比赛首日进行素材拍摄，次日根据组委会要求统一进行剪辑制作。

4. 参赛者承诺参选作品的原创性，作品严禁剽窃、抄袭。活动主办单位有权将获奖作品在相关网站、融媒体上进行宣传展示。

5. 评分标准（满分 100 分）:

| 评分项目及分值（分）   |       |    | 评分标准                                                           |
|--------------|-------|----|----------------------------------------------------------------|
| 劳动作品<br>(70) | 素材管理  | 10 | 素材整理规范、整洁，文件归类正确，非现场采集素材应注明来源和出处，尊重版权。                         |
|              | 剪辑与配乐 | 20 | 镜头运用准确，立意鲜明；视频剪辑流畅，画面色调恰当完整；声音运用得当，音量和谐，无杂乱噪音。                 |
|              | 字幕与输出 | 15 | 字幕清晰、无错别字，与画面、配音同步；视频输出格式正确，播放无卡顿。                             |
|              | 作品效果  | 25 | 视频内容科学严谨，无常识性错误，原创素材大于 60%；作品表达形式新颖，具有想象力和创造性，整体制作效果流畅，主题鲜明突出。 |
| 劳动素养<br>(30) | 劳动技能  | 20 | 着重突出新时代中小学校劳动教育成效，展现劳动风采，激发创造力，视频兼具科学性、连贯性、趣味性、艺术性。            |
|              | 劳动品质  | 10 | 劳动过程中能规范操作，不能影响赛事正常进行，注意用电安全和场地清洁，设备摆放整齐。                      |