

## 企业冠名校级技能竞赛/活动情况统计

序号	佐证名称	页码
1	竞赛/活动名单	1
2	海天杯茂名职业技术学院第六届营养配餐与烹饪大赛策划书	2
3	“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛	9
4	中鼎杯茂职院食品检测技能大赛组织方案	13
5	学生获奖情况	16

### 1. 企业冠名校级技能竞赛/活动名单

序号	冠名企业	技能竞赛/活动名称	举办年份	系部
1	华侨凤凰饲料有限公司	华侨凤凰杯食品检验工技能大赛	2013	化学工程系
2	仁源集团	食品营养与健康教育科普月活动	2015—2019	化学工程系
3	仁源集团	仁源杯茂名职业技术学院第一届营养配餐与烹饪大赛	2014	化学工程系
4	仁源集团	仁源杯茂名职业技术学院第二届营养配餐与烹饪大赛	2015	化学工程系
5	茂名市嘉豪轩食品有限公司	茂名职业技术学院第三届营养配餐与烹饪大赛	2016	化学工程系
6	海天调味食品有限公司	海天杯茂名职业技术学院第四届—第六届营养配餐与烹饪大赛	2017—2019	化学工程系
7	皇威食品有限公司	“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛	2019	化学工程系
8	江门顶益食品有限公司	康师傅杯“迎祖国七十华诞，同祖国一起庆生”蛋糕DIY制作活动	2019	化学工程系

2. 海天杯茂名职业技术学院第六届营养配餐与烹饪大赛策划书



## 儿时的记忆

“海天杯”茂名职业技术学院  
第六届营养配餐与烹饪大赛

# 策

# 划

# 书

茂名职业技术学院营养协会

二零一九年四月

# 目录

一、 活动背景.....	1
二、 活动目的.....	1
三、 活动主题.....	1
四、 活动单位.....	1
五、 活动对象.....	1
六、 活动地点.....	1
七、 活动时间.....	1
八、 活动报名.....	1
九、 活动宣传.....	2
十、 活动要求.....	2
十一、 活动流程.....	5
十二、 奖项设置.....	6
十三、 注意事项.....	6
十四、 应急措施.....	6
十五、 活动经费.....	7
十六、 附录.....	10

## 一、活动背景

“民以食为天，食以安为先”，吃饭是我们一生下来就会做的事情。党的十九大提出实施食品安全战略，人民已经从吃得饱转向吃得好，吃的放心，追求营养、合理、健康的搭配。大学生作为居住密集群体，国家未来的栋梁，更需要提高健康管理意识，通过合理饮食，拥有健康的体魄。

## 二、活动目的

- 1、普及广大师生平衡饮食的观念及提升健康管理的意识；
- 2、通过大赛的平台，提高学生理论与实践结合的动手能力；
- 3、丰富大学校园文化生活，培养学生团队合作的职业素养。

## 三、活动主题

“儿时的记忆”

## 四、活动单位

主办方：茂名职业技术学院化学工程系

承办方：茂名职业技术学院学生社团联合会

学生社团联合会营养协会

茂名职业技术学院膳食委员会

赞助商：佛山市海天调味食品股份有限公司

## 五、活动对象

茂名职业技术学院全体在校学生

## 六、活动地点

茂名职业技术学院水东湾校区二号饭堂一楼

## 七、活动时间

2019年4月—5月

## 八、活动报名

以小组（2-3人）为单位报名，报名方式如下：

- 1、现场报名：现场摊位报名
- 2、微信、短信报名（联系负责人：袁颖珊 15016973414）

### 3、公众号报名：识别二维码，网上报名

## 九、活动宣传

- 1、4月15日制作推文发布在公众号及转发朋友圈
- 2、4月15日张贴海报在各栋宿舍楼下
- 3、4月16日摆摊宣传（派发宣传单）
- 4、4月17日走访宿舍宣传活动

### A、海报宣传（海报可以印多几张，在宿舍区和饭堂门口张贴）

制作宣传海报2张、横幅3条，在校道合适的位置，进行张贴和悬挂，从而最大范围地吸引学生们的注意力、调动其积极性，从而获得最广泛的支持。

（4月15号）

### B、网络宣传

通过大学生最熟悉的网络来宣传此次活动，将相关信息通过QQ、微信、微信公众号（营养协会公众号、学生社团联合会公众号、化学工程系公众号）推送文章等，从而得到宣传的效果，使活动更深入人心。

### C、校园宣传

通过在校道设置报名点，同时在人员聚集地进行传单的派发，每个部门负责人每天安排2人协助，报名现场留2-3个人，其余人员负责在校园内派发传单，引导学生过来报名。（时间：4月16日-4月17日，下午17:00-18:30）

### D、宿舍走访

通过走访宿舍，对协会的活动进行宣传，同时在宿舍的公告栏粘贴活动的宣传报，进一步的宣传，确保学校的每一位师生知道我们协会第六届营养配餐与烹饪大赛活动。（时间：4月16、17日晚上19:30）

## 十、活动要求

儿时，妈妈的一碗番薯糖、一碟番茄炒糖都是最好的美味，也让我们的生活因为食物而变得美好。

（一）作品要求：根据儿时的记忆，以组为单位编制并创作3-4个作品，要求荤素搭配、干稀搭配，使美味与营养共存。

（二）比赛安排：

项目	时间	内容	负责人	备注
<b>报名</b>	4月10日-25日	<p>①学生可自行组队，2-3个人，每组不得超过3人。</p> <p>②可在宣传现场填写报名表进行报名，也可以通过微信、QQ找负责人报名。</p> <p>③通过协会的微信公众号对报名方式、注意事项进行说明。</p> <p>④创建QQ群，微信群，对报名的学生进行答疑。</p>	袁颖珊 15016973414	<p>1、印制报名表；</p> <p>2、海报的设计印制；</p> <p>3、收集报名学生并跟踪情况。</p>
<b>初赛：  征集 方案</b>	<p>4月20日-4月25日（提交作品）</p> <p>4月26日-28日 作品审核</p>	<p>①完成营养配餐表，在规定的时间内提交</p> <p>②老师审核参赛方案并选出8组参赛方案</p> <p>③通过短信、公众号、校园宣传栏等形式公示入选的参赛组，并让参赛组提前制作好参赛方案小视频的演示</p>	张德培 15706627794	<p>1、配餐方案收集；</p> <p>2、方案评选时间地点及老师的确认；</p> <p>3、入选小组的公示；     入选小组任务的布置。</p>
<b>复赛： 视频 演示</b>	5月初（此时间为待定，具体时	<p>①参赛方案视频演示（参赛组中选出一人上台讲解即可，时长3-5分钟）</p> <p>②在视频演示前参赛组要提前把视频内容发给烹饪大赛负责人</p>	吴小丹 15875901664	<p>1、参赛视频制作要求的说明；</p> <p>2、复赛教室的申请；</p> <p>3、确定评委；</p> <p>4、各组参赛视频的收集；</p>

	间以通知为准)	(具体地点待定) ③通知决赛时间, 并让其做好准备		5、会场的布置。 6、复赛后, 将各组视频推送到公众号, 投票角逐人气奖。
<b>决赛: 现场制作</b>	5月中旬 (具体时间以通知为准)	①决赛启动(领导讲话)。 ②作品介绍: 每个小组派一位代表利用3分钟简单说明所做菜肴的灵感、名称、寓意以及做法介绍。 ③现场制作。要求围绕大赛主题烹制一家三口的菜肴(可包括荤菜, 素菜, 餐后果盘等), 制作时间为90分钟。 ④评审: 菜肴完成后由评审团一一品尝后打分。 ⑤点评: 评委对各组作品进行点评。同时工作人员回收评分表, 并统计分数。 ⑥公布比赛结果。 ⑦颁奖。 ⑧领导总结发言。	庄集苗 18320685054	1、现场的布置(包括宣传板、台凳、装饰、用电等); 2、烹饪用品的配置(炉、锅、水、刀具、调味、容器等); 3、现场安全、秩序的维护; 4、现场互动问题的准备; 5、分数的收集与统计; 6、奖品与证书的准备; 7、参赛选手工作服、胸牌、菜牌的准备; 8、确定参加的领导嘉宾及评委; 9、确定负责摄影、写通讯稿的人员。

(三) 决赛要求:

- 1、队员确定后, 不允许更改和增删。不允许请外援, 否则取消比赛资格。

(每队 2-3 人)

2、参赛队员所用材料自行购买，具体购买时间安排在开赛当天。

3、进入决赛的参赛组，协会将给 60 元作为该组购买材料的经费。(如超出该金额，该参赛组自行补贴)

4、参赛选手应按时至检录处报到，比赛开始后 15 分钟内未报到者视为自动放弃参赛资格

5、各代表队队长要加强对本队参赛选手的组织、纪律、安全管理，严格按照规定的时间、地点和顺序组织选手参赛，以确保良好的竞赛秩序。

6、领队、选手要尊重评委，服从评委的评定。评判标准按照制定出的评分标准执行。如对评判有疑问者由领队向大赛纪检组据实反映，不得当场质问评委。如有重大争议，提交大赛总评委群众研究裁决

7、注意安全、爱护公物(如有损坏照价赔偿)。

8、如果对本次活动有疑问请及时联系活动负责人

9、竞赛安排如有变动，大赛负责处另行通知。

10、不得弄虚作假，不得请他人代为参赛，比赛时请带学生证或饭卡到纪检处检录，违者取消参赛资格。

11、赛场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准随地吐痰，不准乱扔下料。

12、不准使用他人原料(物品)及半成品。

13、比赛时间为每组 90 分钟，(超出时间 10 分钟在总分扣 5 分以此类推，最多不得超出 20 分钟)

14、比赛结束后搞好现场清理工作。



### 3. “雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛

## “雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院 创意西点技能大赛

为了展示烘焙技能，提高同学们的动手与实践能力，激发同学们的创意灵感，茂名职业技术学院和广州皇威食品有限公司共同举办“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛，现就有关事项通知如下：

#### 一、活动目的：

- 1、为第九届全国职业技术学院在校生创意西点技术大赛选拔选手；
- 2、提高同学们的创新能力，以赛促学；
- 3、为食品加工技术专业（烘焙方向）产教融合提供实践基础；
- 4、通过大赛的形式，为烘焙爱好者提供技术交流平台；
- 5、让更多人了解烘焙专业、烘焙行业。

#### 二、活动对象：茂名职业技术学院全体学生

#### 三、比赛项目：蛋糕

#### 四、比赛方式：个人赛

#### 五、举办单位：

主办单位：茂名职业技术学院

承办单位：化学工程系

赞助单位：广州皇威食品有限公司

## 六、初赛

大赛作品初选采用不记名票选的方式进行，主要评价选手的创意和可操作性。选手需在**2019年3月16日**前将电子版报名表（附件2）发送至邮箱 [hbxx666@163.com](mailto:hbxx666@163.com)，3月17日将对选手方案进行初选，选拔前六名同学入围决赛，入围决赛的选手将由食品加工技术专业老师组织进行赛前培训，培训时间、地点另行通知。

参赛选手需提交的材料内容：

- 1、请认真填写附件 2 的内容；
- 2、作品的内容必须具有创新性、独立性和可操作性。作品严禁抄袭，一旦发现有抄袭，组委会将拒绝其参赛。参赛学生可以与教师讨论、寻求帮助，但学生应是参赛方案的主要创意者，参赛作品应当是参赛者研究构思得到的结果，同时要能在规定时间内完成。

## 七、决赛

决赛时间：2019年3月30日下午

地点：茂名职业技术学院南校区化学工程系实训楼308室

决赛流程：

进入决赛选手于比赛日当天 13:40 前到达化学工程系实训楼308室集合签到，由大赛主持人宣读比赛规则和注意事项。比赛于14:00正式开始，下午16:00比赛结束，评委进行评分，16:30在比赛赛场举行颁奖仪式。所有参赛选手在参加比赛和颁奖仪式时必须穿戴统一发放的参赛服、帽和口罩。

## 八、赛场提供条件及要求

赛场提供电冰箱、搅拌机、蛋糕转台、裱花工具、植脂奶油、巧克力、热水、八寸蛋糕底胚。特殊要求的蛋糕坯及其它工具和原料请选手在报名表上备注说明。

## 九、通讯联络

联系人：黄澄环，15627390721，微信号：sehun-hch

电子邮箱：[hbxx666@163.com](mailto:hbxx666@163.com)

## 十、评比奖项

一等奖（1名）：证书+奖品

二等奖（2名）：证书+奖品

三等奖（3名）：证书+奖品

最佳创意奖（1名）：证书+奖品

附件：

- 1、“皇威杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛细则
- 2、大赛报名表
- 3、评分标准

茂名职业技术学院化学工程系

2019年3月6日

化学工程系

## 附件 1.

# “雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院 创意西点技能大赛细则

## 一、 大赛要求

1. “雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛不限主题，参赛选手可自主确定作品主题。

2. 大赛作品为：一个完整的裱花蛋糕。参赛作品可以是单层或立体造型的装饰蛋糕，也可以是巧克力装饰、糖艺等。

3. 操作时间为 2 小时。

4. 蛋糕坯底为八寸，使用材料不限。装饰蛋糕坯和辅助装饰物可预先制作，但预先制作的辅助装饰物不得超过装饰物总量的 25%。所有装饰物必须可食用。

5. 选手须在比赛开始前在比赛作品说明卡上写出参赛作品的主题构思。

## 二、 提供条件

赛场提供电冰箱、搅拌机、蛋糕转台、植脂奶油、巧克力、热水、八寸蛋糕坯。

## 三、 评分标准

从主题创意、整体美感、技巧、布台、卫生、着装、操作时间等方面进行评分，详见附件 3。

#### 4、中鼎杯茂职院食品检测技能大赛组织方案

## “中鼎杯”茂名职业技术学院检测技能大赛

### 一、竞赛目的

为培养学生的食品检测职业能力，提升学生检测岗位实际操作能力，特举办本次食品检测技能大赛。通过竞赛，考察学生检测的基础操作技能、检测仪器使用技能、检测数据处理能力和检测结果报告撰写能力。通过竞赛促进专业与产业对接、教学内容与职业技能对接，提升教学质量，达到以赛促学、以赛促改的目的，同时深化校企合作产教深度融合。

### 二、参加对象

茂名职业技术学院化学工程系全体一、二年级在校生

### 三、比赛方式

分为一年级和二年级两个参赛组，两个组别均为个人赛。

### 四、举办单位

主办单位：茂名职业技术学院

承办单位：化学工程系

赞助单位：广东省中鼎检测技术有限公司

### 五、大赛组委会、评委及裁判组成

大赛组委会、评委及裁判由学校和企业人员共同担任（待调整）。

序号	姓名	职务/职称	单位	备注
1	董利	系主任/副教授	茂名职业技术学院	组长
2	黄小翰	系党委副书记	茂名职业技术学院	副组长
3	陈少峰	系副主任/副教授	茂名职业技术学院	委员
4	陈平清	教务处副处长	茂名职业技术学院	委员
5	张榕欣	教研室主任/副教授	茂名职业技术学院	委员、裁判
6	黎春怡	博士/副教授	茂名职业技术学院	委员、裁判

7	王春晓	副教授	茂名职业技术学院	裁判
8	左映平	讲师	茂名职业技术学院	裁判
9	刘影	讲师	茂名职业技术学院	裁判
10	甘钊生	讲师	茂名职业技术学院	裁判
11	杨璐璐	讲师	茂名职业技术学院	裁判
12	杨思敏	主管	中鼎检测	裁判
13	戴剑锋	经理	中鼎检测	裁判

## 六、比赛安排

### (一) 报名

报名时间 3 月 20 日-3 月 25 日。有意参赛的学生由各班学委收集报名信息，并在规定时间内将报名汇总发至比赛规定邮箱。

### (二) 初赛

初赛采取笔试的形式进行，要求选手在规定时间内（60min）内完成理论知识考试，主要考查选手对食品检验基础理论知识的掌握情况。考查内容一年级组为《化学实验基础》、《无机及分析化学》中相关内容，二年级组为《化学实验基础》、《无机及分析化学》、《食品仪器分析》、《食品理化检测》中的相关内容。

每个组别的前 10 名学生将进入决赛。

初赛时间 4 月 1 日-4 月 5 日，地点待定。

### (三) 决赛

决赛为技能操作竞赛，要求选手在规定时间内（150min）内完成检验工作任务，考查选手实际操作的动手能力。

一年级组比赛项目：食品中总酸度的测定；

二年级组比赛项目：食品中亚硝酸盐含量的测定。

决赛时间：4 月 10 日-4 月 20 日，地点：化工楼 406 室、408 室、505 室、509 室。

## 七、通讯联络

联系人：刘影 联系电话：13727820479

电子邮箱：

## 八、奖项设定

每个组别分别设一等奖、二等奖、三等奖3个等级奖项。一等奖1名，二等奖3名，三等奖6名。

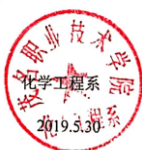
## 九、赛项安全保障

1. 参赛人员必须按规定穿戴好实验服装（实验服不能带有任何选手信息，违者取消比赛资格）。

## 5. 学生获奖情况

海天杯茂名职业技术学院第六届营养配餐与烹饪大赛获奖名单

序号	组名	成员姓名	成绩	获奖等级	备注
1	味典小厨	谢鸿艳、肖颖颖、张石银	82.2	一等奖	分数相同时，名次以完成时间排列
2	精致小厨娘	陆洋娜、邓颖琪	80.7	二等奖	
3	Taste	姚福德、徐奕锐、杨汶川	80.2	二等奖	
4	燕影阑珊	朱佩珊、林月燕	78.5	三等奖	
5	可知可味	刘聪苑、罗国娟、杨秋萍	77.0	三等奖	
6	大碗柠檬宽面	余禹信、唐振浩、许锦洲	74.7	三等奖	
7	天天向上	丘友、袁紫茵、丘淑榆	74.0	优秀奖	
8	樱桃大丸子	刘晓宜、陈丹榕、孙灿杰	72.5	优秀奖	



海天杯茂名职业技术学院第四届营养配餐与烹饪大赛获奖名单

序号	组名	成员姓名	成绩	获奖等级	备注
1	小城大爱	邓小婷、郑晓丹、符凤娇	83.5	一等奖	分数相同时，名次以完成时间排列
2	追求美味	何华蝉、钟彩红	82.3	二等奖	
3	口齿留香	刘聪、朱德婷	80.4	二等奖	
4	味之鲜	吕晓彬、周志全、黄志扬	77.5	三等奖	
5	客走天下	黄德谊、黄彩琳、李凯璇	76.0	三等奖	
6	舌尖上的美食	刘嘉怡、邓国明	74.6	三等奖	
7	咩哩吧拉	伍绮莹、张丽敏、陈燕君	71.8	优秀奖	
8	潮汕雅姿娘	丁飞珊、刘妙爱	70.0	优秀奖	



海天杯茂名职业技术学院第五届营养配餐与烹饪大赛获奖名单

序号	组名	成员姓名	成绩	获奖等级	备注
1	美食美刻	钟忻、赵晓欣、郑佳纯	86.2	一等奖	分数相同时，名次以完成时间排列
2	冰心夏凉	唐绍凤、郭琪琪、陈浩然	83.5	二等奖	
3	匠心奥利奥	吕晓彬、凌艳安、陈洁直	80.6	二等奖	
4	夏日乐悠悠	陈梅艳、黎思乡、毛伟城	79.5	三等奖	
5	焗焗色	徐焗焗、沈梓欢	77.8	三等奖	
6	故辞西旧	张剑峰、李敏斌、倪广准	76.5	三等奖	
7	焱焱微淼	钱凯、张淇涵、谭建华	74.3	优秀奖	
8	夏日的味道	郭雪峰、柯江儒、陈仲海	71.6	优秀奖	



“雪贝尔杯”首届茂名职业技术学院创意西点技能大赛获奖名单

序号	姓名	成绩	获奖等级	备注
1	林纳庭	86.5	一等奖	分数相同时，名次以完成时间排列
2	黄沛华	85.2	二等奖	
3	陈升茂	80.0	二等奖	
4	梁荣凤	78.4	三等奖	
5	杨集伟	76.7	三等奖	
6	陈家瑜	75.9	三等奖	
7	崔颖欣	71.8	优秀奖	
8	孔淑滢	70.7	优秀奖	
9	张家军	69.0	优秀奖	
10	孔俊邦	68.5	优秀奖	



茂名职业技术学院“中鼎杯”农产品质量检测技能大赛  
2020级选手获奖名单

序号	姓名	工位号	理论成绩 20%	实操成绩 80%	综合成绩	等级	备注
1	李大千	8	81	86.25	85.2	一等奖	分数相同时，名次按以交卷先后顺序排列
2	彭智琳	4	70	78.25	76.6	二等奖	
3	黎洁莹	9	72	68	68.8	二等奖	
4	陈子杰	10	72.5	67	68.1	二等奖	
5	林宏泽	2	69.5	67.75	68.1	三等奖	
6	何勇显	11	76	64.5	66.8	三等奖	
7	李如欣	1	74	63.75	65.8	三等奖	
8	丘浩龙	7	79	62.25	65.6	三等奖	
9	黄赐鸿	12	76	63	65.6	三等奖	
10	林健愉	6	69.5	58.25	60.5	三等奖	
11	林丽纯	5	72	56.25	59.4	三等奖	
12	周辉列	3	69.5	47	51.5	三等奖	

裁判长签名:



茂名职业技术学院“中鼎杯”农产品质量检测技能大赛  
2019级选手获奖名单

序号	姓名	工位号	理论成绩 20%	实操成绩 80%	综合成绩	等级
1	黄翠仪	3	40.50	87.20	77.86	一等奖
2	王夏琪	5	42.00	83.50	75.20	二等奖
3	黄晓婷	2	39.50	74.00	67.10	二等奖
4	何金霞	8	59.50	65.50	64.30	二等奖
5	张素云	11	37.50	67.00	61.10	三等奖
6	陈俏君	7	35.50	67.50	61.10	三等奖
7	翟冬迎	9	40.50	65.00	60.10	三等奖
8	曹家玉	1	37.00	63.80	58.44	三等奖
9	向云龙	10	38.00	61.30	56.64	三等奖
10	梁鸿兵	6	38.00	61.00	56.40	三等奖
11	钟雨欣	12	45.00	52.30	50.84	三等奖
12	谭建益	4	38.00	45.50	44.00	三等奖

裁判长签名:

