

青海省总工会 文件

青海省人力资源和社会保障厅

青总发〔2021〕14号

关于举办青海省第三届拉面行业职工 职业技能竞赛的通知

各市州总工会、人力资源社会保障局：

为深入贯彻落实中共中央、国务院《关于推进新时期产业工人队伍建设改革方案》，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，充分发挥劳动和技能竞赛在提升职工素质、推动经济社会高质量发展中的独特优势，培养造就一批技能型、创新型高素质拉面技术工人队伍，青海省总工会、青海省人力资源和社会保障厅联合举办青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛。

一、总体要求

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真

— 1 —



扫描全能王 创建

贯彻习近平视察青海时的重要讲话精神，贯彻落实省委十三届九次全会精神，紧扣把握新发展阶段、贯彻新发展理念、构建新发展格局、推动高质量发展，按照“多领域层级、多项目工种、多载体平台、多岗位人员、重提质增效、创特色品牌”的原则，广泛深入持久开展行业劳动和技能竞赛。结合拉面行业岗位自身特点，积极探索、丰富拓展新时代拉面行业职工技能学习交流新途径，建立健全、创新完善地区、行业、产业劳动和技能竞赛机制，推动建设一支宏大的知识型、技能型、创新型产业工人大军，为奋力推进“一优两高”、保护“地球第三极”、培育“四种经济形态”、建设“五个示范省”汇聚智慧和力量。

二、组织领导

本届大赛为省级一类大赛。大赛成立青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛组委会（以下简称组委会）（附件1），负责竞赛整体规划、组织管理、协调指挥和表彰奖励等工作。青海省总工会、海东市总工会相关人员组成组委会办公室，负责竞赛活动的筹备组织工作。

主办单位：青海省总工会、青海省人力资源和社会保障厅。

协办单位：共青团青海省委、青海省妇女联合会、青海省科学技术协会、青海省残疾人联合会、青海省红十字会，海东市人民政府，青海省餐饮行业协会。

承办单位：海东市总工会、化隆县人民政府。



三、竞赛主题

发展拉面经济 助力乡村振兴

四、竞赛时间及地点

(一) 报到：2021 年 7 月 5 日 14:00—16:00，在海东市化隆县群科新区伟海富大厦（203 省道与 213 国道交叉口东 100 米）报到。

(二) 培训及笔试：2021 年 7 月 5 日 16:00—18:00，在青海省扶贫拉面产业培训服务中心（海东市化隆县群科新区 203 省道东 200 米商务中心楼）进行赛前培训及笔试。

(三) 比赛：2021 年 7 月 6 日 10:00—18:00，在海东市化隆县群科新区中心广场（化隆县 203 省道东 200 米）进行拉面技能竞赛。

五、参赛人员

在全省从事拉面行业的青海籍拉面团队 30 支，其中海东市 16 支、西宁市 6 支、黄南州 3 支、海北州 2 支、海南州 2 支、海西州 1 支。每支团队参赛选手不超过 4 人。参赛队员选拔、组织由承办单位具体负责。

六、竞赛标准及内容

本次竞赛成绩由理论考试（100 分）和实际操作（100 分）两部分组成，理论成绩占 30%，实操成绩占 70%，按综合分从高到低依次确定名次。

(一) 理论考试。理论考试在实际操作比赛前进行，考试时



间为1小时，试题由组委会办公室统一出题（笔试题目包括党史基础知识、专业理论知识）。

（二）实操比赛。实际操作分四项进行，分别是水调面团、拉面成品、制汤、创新拉面，成绩由专业评委现场综合评定。

七、奖励办法

竞赛技能操作由专家组依据理论和实操比赛得分情况，从高分到低分依次排出名次。

（一）竞赛设团体一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名，颁发证书和奖金，另设优秀组织奖10名、参与奖14名。

（二）获得水调面团、拉面成品、制汤技术、创新拉面比赛第一名的选手，由大赛组委会授予青海省单项工种及项目“技术状元”称号；获得各项目比赛第二至六名的选手，由大赛组委会授予青海省职工职业技能大赛单项工种及项目“优秀选手”称号；获得比赛前三名选手在评先选优时作为基础条件可优先推荐。

（三）根据省级一类大赛奖励办法，获得比赛总成绩前六名的选手，由省人力资源社会保障厅授予“青海省技术能手”称号。

（四）设组织奖若干，对组织工作成绩突出单位给予适当奖励。

八、竞赛要求

（一）各单位要高度重视，加强领导，坚持公开、公正、公平原则，制定初赛方案、规程和评分标准，从理论知识和实际操



作两个方面进行选拔比赛，确保选拔出的参赛选手本领过硬、技术精湛、群众认可。

（二）各赛区确定 1 名工会领队（不计算在 4 名参赛选手内），统一组织乘车前往，比赛期间参赛选手食宿费用由承办单位承担，交通费用由各组织单位承担，工会领队、出席领导及嘉宾等交通、住宿费用由所在单位承担。参赛选手必须携带身份证、健康证。从外省返宁参加比赛的选手必须接种完第二剂疫苗。

（三）竞赛活动全程严格执行新冠疫情防控、消防安全、社会治安等防范措施，具体由竞赛承办方落实责任单位、制定工作预案，做好竞赛安全保障工作。

（四）为进一步适应新时期劳动和技能竞赛工作新变化、新要求，不断丰富竞赛内涵，创新竞赛形式，助推高质量发展，本届竞赛专门设立拉面产业相关产品展示区，请各参赛单位精心组织地方特色产品参展。

联系人及电话：李志宏 0971—8236846

王晓娟 0971—8205917

附件：1. 青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛组委会
名单

2. 青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛日程
安排



3. 青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛评分标准
4. 青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛评分表
5. 青海省第三届拉面行业职工职业技能竞赛流程及相关事项



青海省第三届拉面行业职工职业技能 竞赛组委会名单

主 任	马吉孝	省委常委、省总工会主席
副主任	武玉璋	省人力资源社会保障厅党组书记、厅长
	毛江明	省人力资源社会保障厅党组成员、副厅长
	吴建军	省总工会党组成员、副主席
	马化伟	海东市委常委、宣传部部长、总工会党组书记、主席
	王 霞	西宁市委常委、宣传部长、总工会主席
	李学军	黄南州委常委、宣传部长、总工会主席
委 员	李志宏	省总工会经济技术部部长
	赵力强	省人力资源社会保障厅职业能力建设处处长
	靳生奎	省总工会办公室主任
	贺文龙	省总工会研究室主任
	郑晓红	省总工会财务部部长
	鲍 锦	省总工会宣教部副部长
	潘海春	海东市总工会常务副主席
	赵昌虎	西宁市总工会常务副主席



申丽玲	黄南州总工会常务副主席
耿生成	海南州总工会常务副主席
阿怀琳	海北州总工会常务副主席
秦 龙	海西州总工会副主席
冯振满	西宁市人力资源和社会保障局局长
张启庆	海东市人力资源和社会保障局局长
檀中琦	海西州人力资源和社会保障局局长
陈大庆	海南州人力资源和社会保障局局长
盛韶民	海北州人力资源和社会保障局局长
芦光辉	黄南州人力资源和社会保障局局长
王海波	海东市地方品牌产业培育促进局局长
张海明	海东市化隆县人民政府副县长
马玉忠	海东市化隆县地方品牌产业培育促进局 局长
马占龙	省餐饮行业协会会长



附件 2

青海省第三届拉面行业职工职业技能 竞赛日程安排

时 间		工 作 内 容	地 点
7 月 5 日 (星期一)	10 : 00—12 : 00	评委报到并召开会议准备赛前事项	伟海富 大厦
	14 : 00—16 : 00	参赛选手报到	
	16 : 00—18 : 00	参赛选手预备会议及笔试	青海省 扶贫拉面 产业培训 服务中心
	19 : 00—21 : 00	组委会办公室、工作人员赛前协调会	
7 月 6 日 (星期二)	10 : 00	开幕式	海东市 化隆县 群科新区 中心广场
	10 : 00—12 : 00	水调面团比赛 1—30 号	
	12 : 00—13 : 00	午 餐	
	13 : 00—14 : 40	制汤比赛 1—30 号	
	15 : 00—16 : 40	拉面成品、创新拉面比赛 1—30 号	
	16 : 40—17 : 00	统 分	
	17 : 00—17 : 30	闭幕颁奖仪式	



青海省第三届拉面行业职工职业技能 竞赛评分标准

一、拉面竞赛综合评分标准

(一) 参赛要求。

1. 参赛人员必须听从组委会要求，遵守纪律，认真阅读参赛手册，熟知参赛纪律和注意事项，了解参赛条件及安排。
2. 参赛队员统一着体现各队特色的服装。
3. 参赛人员在候场区等待时不得随意走动和大声喧哗，违者视情节严重给予扣分或取消参赛资格。
4. 在参赛时必须服从大赛工作人员和大赛主持人员的安排，违者视情节严重给予扣分。
5. 比赛期间如有任何异问，须举手示意，不得大声喧闹。
6. 本次大赛的所需的食材：面（香满院）、油、盐、拉面剂，均有大赛组委会统一提供，严禁使用自带食材。违者将取消其参赛资格。
7. 个人卫生方面，要做到头发干净、整齐、发型美观大方，指甲修剪整齐、服装整洁干净；个人形象方面，要做到举止大方、端庄稳重、表情自然、诚恳和蔼、符合礼仪规范。违者给予扣分。



8. 每轮比赛结束后，各参赛队员必须清理干净各自的工作台，保证下一轮比赛有序进行。如有故意制造障碍、干扰后续比赛的现象，取消其比赛成绩，情节严重的将移送公安机关。

（二）和面。

把面粉倒在案板上中间刨个坑，双手握紧拳头在案板上敲动使“面墙”坐结实后倒入适量的清水，采用十字抄拌法的手法在3分钟之内把面打成雪花状，再把面摊开撒上第二次水和成穗子状，再进行第三次洒水和成面团，不能和成包水面。底灰打4勺，面无异味，无干面块，15分钟之内把面和成标准的富有弹性的拉面面团。

（三）揉面。

用力将面揉成粗长条状折叠后，双手交叉将面捣开打灰，揉成型反复揉，把面揉到起小泡，面色光亮待均匀后以正反方向甩面16下。

二、拉面评分标准

成品面无跑条、断条、均匀、无粘面和面疙瘩；

1. 标准三细面：第一道1米，第六道1.4米；

2. 标准二细面：第一道1米，第五道1.4米，煮熟后直径1.2毫米至1.3毫米；

3. 标准韭叶面：第一道宽5厘米、长1米、厚0.8厘米，第五道面宽0.4厘米、长1.4米、厚0.8毫米；

4. 标准中宽面：第一道宽7厘米、长1米、中心厚度0.8厘



米，第四道面宽1厘米、长1.4米、成品中心厚度0.8毫米，两边正反面压边；

5. 芥麦棱子、三棱成型：第一道1米、第五道1.4米，三棱平均尺寸2.5厘米；

6. 标准大宽面：第一道8厘米、中心厚度0.7厘米，第四道宽2.2厘米、成品中心厚度0.8毫米；

7. 标准毛细面：第一道1.2米，第七道1.4米、直径1毫米、长306米；

8. 每分钟在保质保量的情况下每分钟不少于5个面。

三、拉面成品

1. 面：面条劲道、均匀、不粘连、富有弹性，口感滑爽劲道；

2. 汤：汤清澈、味鲜香、汤面不浑浊；

3. 牛肉：选料准确、味酱香、嫩度适宜；

4. 蔬菜：新鲜、绿色度高、切配恰当、香菜与蒜苗比例合适，蒜苗70%香菜30%；

5. 萝卜：刀工处理基本达到 $4 \times 2.5 \times 0.2$ 的标准，薄厚一致，熟处理恰当、口感宜人；

6. 辣椒油：色泽红亮，香辣醇厚；

7. 器皿：盛器沿边外边保持干净，不能有指印和二次污染。



附件 4

青海省第三届拉面行业职工职业技能 竞赛评分表

参赛队名称(编号)		参赛选手(编号)			
比赛项目	比 赛 要 求			分值	实际得分
水调面团	服装整洁、操作规范、手法熟练			5	
	软硬适度 揉面均匀 面团光滑			10	
	搓条均匀、面剂合规、面团无包水			10	
	面剂为 20 毫米粗、200 毫米长			5	
	面剂要求 150 克一个，不超时（时间为 30 分钟）			5	
拉面成品	现场现拉二细(面粗直径 2—3mm) 和韭叶(宽约 5mm) 各一碗（不煮熟，面量为每碗约 120 克）			10	
	成品面三细一碗（煮熟，面粗直径 1.5mm ）要求色泽明晰、外形整洁、面韧长、粗细宽窄均匀			10	
	动作优美、外形整洁、面条无粘连，色泽鲜明、顺滑劲道、不断条			8	
	成品要求一次成型（不得重复修整），不超时（时间为 3 分钟）			5	
制汤技术	色、香、味俱佳，汤清味鲜，肉嫩香			7	
	萝卜片、香菜、蒜苗数量适宜			5	
	辣油红亮、香味浓郁、比例得当			5	
	不超时（时间为 60 分钟）			5	
创新拉面	继承不守旧创新不忘本适合新的消费群体需求			5	
	适应新的销售方式，食材开发使用创新、新型器材及现代工具使用创新、拉面形状和配料组合创新			5	
扣分原因说明					
总分			评委签字		

2021 年 7 月

— 13 —



扫描全能王 创建

青海省第三届拉面行业职工职业技能 竞赛流程及相关事项

一、竞赛流程

1. 报到：报到时携带本人身份证领取参赛证、检录通知单、作品说明表、餐具编号牌等。

2. 抽签：比赛抽签分两步进行，首先由各领队抽取各参赛团队的比赛日期分组；比赛当日抽签决定出场次序。

3. 检录：选手及助手需持参赛证、助手证、检录通知单、作品说明表、餐具编号牌和自备的原料、用具、餐具等按时到大赛检录处检录，经核查后统一进入赛场。违规原料由检录组代为保管，影响参赛的责任自负。

4. 赛场：选手和助手进入赛场，对号就位，认定所需要的用品、用具，待比赛正式开始后进行操作。作品完成后主动将餐具牌号贴在容器餐具底部，赛后凭参赛证领取尝碟和自带餐具。

5. 送评：作品完成后，附作品说明表，专人送裁判现场。其他特殊调料、用具以及作品盛装餐具，由选手自带。

二、赛场纪律及相关事项

（一）领队须知。

1. 按照竞赛组委会确定的名额报名，参赛人员报名确认后



不得随意更换。

2. 熟悉竞赛规程，负责做好本队参赛人员的管理工作。

3. 严格执行竞赛各项规定，竞赛期间不私自接触裁判。

4. 准时参加赛前领队会议，认真落实会议要求，确保参赛选手精准参加各项比赛。

5. 负责赛事期间本单位所有选手的人身及财产安全。如发现意外事故，及时向赛事组委会报告。

（二）参赛选手须知。

1. 严格遵守竞赛组委会制定的各项竞赛规则和技术要求，坚决服从竞赛组委会和裁判员的指挥、管理，尊重裁判和赛场工作人员，自觉遵守赛场纪律和秩序，文明参赛。

2. 按照赛程日程、时间前往指定地点，凭参赛证和有效身份证件参加比赛。

3. 注重文明礼貌，着装干净整洁，举止大方得体。

4. 竞赛过程中必须主动配合裁判工作，服从裁判安排。若对竞赛的裁决有异议，须通过领队以书面形式向仲裁工作组提出申诉。

（三）工作人员须知。

1. 树立服务观念，一切为选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成各项任务。

2. 讲求精神文明，保持良好形象。

3. 严守竞赛规则。



4. 提前半小时到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，不得无故离岗。

5. 熟悉竞赛规程，严格按照工作程序和有关规定，及时准确完成设备、货物复位工作，保证比赛顺利进行。

6. 如遇突发事件，按照应急预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。

7. 服从统一领导，严格遵守竞赛纪律，加强协作配合，提高工作效率。

8. 不得随意进入其它赛区。

(四) 赛场纪律。

1. 参赛选手提前 30 分钟到检录处凭参赛证接受检录，比赛时间迟到或超时每 5 分钟扣 1 分，迟到或超时 20 分钟以上将取消成绩。

2. 参赛选手应服从现场指挥和调度，参赛证佩戴在左胸前，衣帽整洁，不留长指甲，不戴戒指，不用指甲油，保持良好的个人卫生。

3. 每位选手可带两名助手以辅助操作，主要工序和烹制成熟成型必须由选手完成。

4. 所有项目不允许使用他人原料，不允许多做、挑选，不允许因失误而重做。

5. 参赛人员在候场区等待时不得随意走动和大声喧哗，比赛期间如有遇任何问题，须举手示意，不得大声喧闹，违者视情



节严重给予扣分或取消参赛资格的处罚。

6. 每轮比赛结束后,各参赛队员必须清理干净各自的工作台,保证下一轮比赛有序进行。如有故意制造障碍、干扰后续比赛的现象,取消其比赛成绩,情节严重的将移送公安机关。

(五) 注意事项。

1. 使用原料严格遵守三不原则:不使用高档食材(燕窝、鱼翅、干鲍),不使用国家明令保护的动植物原料,不违规使用添加剂。

2. 参赛作品须突显民间美食特色,方便操作,体现适应性,注重色、香、味、形、器的完美结合,符合食品安全、清洁卫生要求。

3. 可提前进行原料加工,但不得将成品带入赛场,除干货涨发、制汤、制蓉、制馅(不入味)外,不允许场外其他工序环节的加工。特殊情况可提前申请。

(六) 安全须知。

1. 认真贯彻落实“安全第一、预防为主、综合管理”的方针,确保比赛顺利进行。

2. 参赛单位负责赛区区域内的消防、治安、防控安全等相关工作。

3. 参赛单位必须保证比赛期间人员身份的合法性,并对其在比赛期间的行为负责。

4. 参赛单位须向组委会提供比赛单位负责人有效证件复印



件一份。

5. 若赛区出现突发事件，比赛人员必须服从公安部门或工作人员的统一指挥。如有妨碍或不服从指挥的比赛单位，组委会和主办方有权取消其比赛资格，由此造成的一切后果，全部由比赛单位承担。

6. 比赛期间所有人员必须遵守承办方的纪律要求。

7. 比赛现场内严禁吸烟。

8. 严禁在比赛现场内寻衅滋事，打架斗殴。

9. 未经组委会批准，比赛期间所有灶具、食材，一律不准携带出场。

10. 参赛队员必须身体健康，有传染性疾病患者不得参赛，不得隐瞒，否则出现卫生安全等其他问题，后果由参赛单位及参赛队员自负。

11. 参赛队员要严格遵守本次比赛活动的所有规则规定，服从裁判，尊重对方选手。

12. 参赛队员比赛时严格执行规则，不得故意、恶意犯规，对故意、恶意犯规的队员裁判员随时取消比赛资格，对故意、恶意犯规造成的一切损失和后果等均由参赛单位及参赛队员承担。

13. 参赛队员在参赛过程中发现或注意到任何安全、卫生等风险或潜在风险，立即告知赛会负责人。

14. 认真执行卫生制度，场内应保持环境整洁，无蚊蝇等昆虫孳生地。



15. 注意食品卫生，确保食品安全。

16. 餐桌、餐椅必须保持清洁，台布无积污、无油渍，地面清洁。

17. 不随地吐痰，不抽烟，不用手抓食品，不对食品打喷嚏咳嗽，不直接用勺尝味。

18. 各种用具、操作台干净卫生摆放整齐。

未尽事宜由组委会、主办方与参赛队协商解决。

(七) 防火防盗须知。

1. 贯彻落实《中华人民共和国消防法》《消防安全管理规定》及相关法律法规。

2. 部门防火防盗安全责任明确，管理到位，督查有力，无安全隐患，如因工作失误引发火灾，盗窃，实行责任倒查。

3. 熟悉场内外灭火器材存放位置和使用方法，熟悉安全出口和逃生路线。

4. 做好现场安全隐患检查，对不能排除的防火隐患应及时向相关部门报告，做到无火险隐患，无瞒报漏报行为。

5. 对发现的火险隐患要第一时间处理，不能自行妥善处置的要立即报告相关工作人员采取措施进行处理，将火灾消灭在萌芽状态。

6. 参赛单位如需用电，必须通知展会安全负责人，经同意后方可接电，不准插排落地，不准私自乱拉、乱接电线和电源。

7. 严禁堵塞占用消防通道、安全出口，确保应急疏散通道



畅通，若发现安全隐患，应及时向相关部门汇报。

8. 参赛单位在比赛期间严禁对通道、灭火器、消防安全设施进行改造或移动。

9. 参赛单位要妥善保管好自身财物，防止丢失，参赛期间的安全由参赛队及参赛队员负责。

10. 严禁在参会区域内逗留违法犯罪人员和制售各种危险物品。

11. 重要物品和拉面制作食材安排专人妥善保管，严防丢失和被盗窃。

12. 参赛单位自行负责保管各自携带的物品，参会人员须按规定时间到达、离开现场，如因自身造成物品损坏、丢失，由参展单位自行承担责任。

13. 发现形迹可疑的陌生人应提高警惕，如有疑点应及时向相关部门或工作人员报告。

