

河北省职业院校 2023年“餐厅服务”（高职组）技能大赛赛项规程

一、赛项名称

赛项编号：GZ2023080

赛项名称：餐厅服务

英文名称：Restaurant Service

赛项组别：高职组

赛项归属产业：现代服务业（酒店业）

二、竞赛目的

职业院校技能大赛以高水平赛事引领职业教育高质量发展，发挥树旗、导航、定标、催化作用。本赛项以“借鉴国际标准、突出中国特色、贴近生产实际、体现工作过程”为宗旨，考核高职旅游类专业学生餐厅服务过程中的整体综合素质及能力，推动高职旅游类专业“以赛促学、以赛促教、以赛促改、发挥示范引领作用”的教育教学改革，促进高素质、技术技能型及复合型旅游类专业人才的培养，适应当今酒店与餐饮业高质量发展的需要。

（一）通过竞赛，检验高职旅游类专业的学生在餐厅服务工作中的创新设计能力、灵活应变能力、对客服务能力、社交沟通能力、组织管理能力、产品营销能力等综合素质及核心能力。

（二）通过竞赛，引领职业院校专业建设与课程改革，促进产教融合、校企合作和产业发展。引导高职旅游类专业教学从职业岗位

能力提升、课程模块设计、教学组织管理、实践教学组织等方面加强研究，对接 1+X 职业技能等级证书，推进“岗课赛证”综合育人。

（三）通过竞赛，促进高职旅游大类专业的相关标准进一步对接世界技能大赛标准、对接行业标准，强化专业学生的规范意识、服务意识、卫生安全意识、环境保护意识等职业素养。

（四）通过竞赛，展示旅游大类专业学生良好的职业形象和精益求精的工匠精神，促进职业院校与行业、企业的产教深度融合，为现代服务业高质量发展奠定高标准的人才基础。

三、竞赛内容

本赛项由宴会预订、中餐服务和西餐服务三个分项共五个模块组成。其中宴会预订为服务方案设计模块；中餐服务为主题宴会设计、宴会服务两个模块；西餐服务为鸡尾酒调制与服务、休闲餐厅服务两个模块。赛项内容涵盖了旅游大类专业餐饮教学的核心技能和职业素养，强调工作过程的规范化、实境化、流程化与职业化。

表 1 竞赛内容

赛项	分项	模块编号	子模块名称	竞赛时间
餐厅服务	宴会预订	模块 A	服务方案设计	2.00 小时
	中餐服务	模块 B	主题宴会设计	2.00 小时
		模块 C	宴会服务	
	西餐服务	模块 D	鸡尾酒调制与服务	2.00 小时
		模块 E	休闲餐厅服务	

（一）宴会预订

竞赛时间：2 小时

竞赛任务简述：

中餐服务选手和西餐服务选手根据抽取赛卷A的题目共同完成本模块。本模块在机房进行，机房内无网络环境。答题卡提前由承办方放置于电脑页面，选手根据要求答题并提交相应作品。

(二) 中餐服务

1. 主题宴会设计

竞赛时间：0.5 小时（30 分钟）

竞赛任务简述：

每位选手根据抽取赛卷B中规定的主题完成中餐主题宴会设计。竞赛具体内容包括：工作准备、宴会摆台、主题宴会设计。

(1) 工作准备：选手将自备的主题宴会设计的物品带到比赛赛位后，根据裁判口令比赛计时开始，选手进行物品准备，检查场地和设施，完成餐器具的清洁卫生和整理工作。

(2) 宴会摆台：比赛现场完成 8 人宴会台面的布置。

(3) 主题宴会设计

①主题宴会设计模块主题创意说明书（内容含菜单设计）需准备一式六份（不少于1000字），检录时提交给工作人员。

②比赛过程中，不能说明自己的代表队或参赛院校。主题创意说明书、自备餐具、布草等上均不能出现××代表队或××院校字样。

③主题宴会设计中心主题装饰物须由选手现场制作完成。

④选手根据选定主题设计主题宴会的餐巾折花，餐巾折花在工作台上操作。

2. 宴会服务

竞赛时间：1.5 小时（90 分钟）

竞赛任务简述：

（1）果盘制作

每位选手根据抽取赛卷B规定的水果种类进行果盘制作，选手须到赛场指定区域领取水果（其中火龙果、芒果必用）。根据赛场提供的水果制作 3 份一人份量的果盘。制作过程中双手不能接触到水果本身，确保操作过程符合安全、卫生要求，确保工作台卫生、整洁。制作过程水果物料不浪费，如果将水果完全去皮，则必须用完该水果。比赛中只能使用自带的刀、叉、勺，不能使用其它任何模具。

（2）中餐宴会服务

①中餐宴会服务中，选手服务的三位客人分别为主人、副主人、主宾。

②餐前服务包括：根据宴会服务需要从指定位置拿取摆台与服务所需的餐器具、检查和完成餐器具的清洁卫生、果盘服务、引领客人、协助客人入座等。

③酒水服务：按标准为客人点酒水，并提供酒水服务。酒水服务包括红葡萄酒、白酒、碳酸饮料。主人酒水指定为红葡萄酒，副主人、主宾酒水现场点单确定，三位客人酒水不重复。

④菜品服务：为客人提供上菜、分菜服务并介绍菜肴。分菜采用边桌服务方式（使用叉、勺分菜）。菜品根据选手所抽赛卷B 决定，包括热菜和汤各 1 道。

⑤餐后服务：包含送客、清理、恢复台面（恢复到赛前状态）。

(3) 中餐宴会服务选手需全程使用普通话比赛。

(4) 菜肴于赛前一个月公布。

(三) 西餐服务

1. 鸡尾酒调制与服务

竞赛时间：0.5 小时（30 分钟）

竞赛任务简述：

(1) 要求选手根据材料清单来进行自创鸡尾酒的制作及服务。

比赛开始前，选手将提前准备好的鸡尾酒配方（配方提交 2 份，1 款酒 1 份，使用英文表述）交给裁判长，配方模板见附件 3。

(2) 工作准备：选取制作创意鸡尾酒所需的工具、原材料、载杯等，做好准备工作。要求物品分类归档，摆放位置符合操作习惯，台面整洁。

(3) 迎接客人：礼貌问候客人，引领 2 桌（每桌 2 位）客人。

(4) 点酒：了解客人需求，为客人推荐创意鸡尾酒。

(5) 创意鸡尾酒制作：使用赛场提供的原料制作 2 款（每款 2 杯）创意鸡尾酒。要求按照给出的清单进行调制，部分原材料将在比赛前三天由裁判抽签或投票去除（从附件 4：鸡尾酒材料清单中每列各去除 1 项材料），选手在剩下的原材料中选择合适的原料进行自创。

(6) 鸡尾酒呈现：鸡尾酒以正确的方式呈现（必须有装饰物，且装饰物最少 2 种，不多于 3 种，但不包括吸管）。

(7) 鸡尾酒服务：将调制好的鸡尾酒以正确的方式分别提供给同时进场的 4 位客人。向客人介绍鸡尾酒的配方和创意，与客人保持互动。

(8) 服务语言：选手必须全程使用英语进行服务。

2. 休闲餐厅服务

竞赛时间：1.5 小时（90 分钟）

竞赛任务简述：

每位选手根据抽取赛卷B 规定的休闲餐厅菜单，进行餐前准备及服务。每位选手需完成 2 桌（每桌 2 位）客人的服务，第二桌客人在第一桌客人进场 5 分钟后再进入。休闲餐厅服务竞赛内容包括餐前准备（含包边台）、酒水服务、餐食服务等，具体要求为：

(1) 选手根据用餐需要到赛场指定位置拿取摆台与服务所需的餐器具，检查并完成餐器具的清洁卫生和整理工作。

(2) 根据用餐要求摆台。

(3) 引领客人，协助客人入座，提供餐前服务。

(4) 为客人提供点菜、点酒水服务，填写点菜单。

(5) 提供酒水服务。酒水服务包括：红葡萄酒服务、白葡萄酒服务、矿泉水、茶或咖啡服务。休闲餐厅服务比赛过程中只对红葡萄酒进行鉴酒。每位选手只须为 1 位客人提供一次鉴酒服务。

(6) 为客人提供餐食服务，餐食服务采用美式服务方式。每位客人点两道菜，这两道菜可以是“开胃菜+主菜”或“开胃菜+甜点”或“主菜+甜点”。

- (7) 为客人提供咖啡或茶服务。
- (8) 清理、恢复台面到赛前状态。
- (9) 休闲餐厅服务选手需全程使用英语比赛。
- (10) 菜单于赛前一个月公布。

四、竞赛方式

1. 本赛项为团体赛，每所院校最多派 2 支代表队参赛。
2. 每个代表队由 2 位选手组成，具体分工由参赛队报名时确定。

其中宴会预订由 2 位选手共同完成，中餐服务由 1 位选手完成，西餐服务由另外 1 位选手完成。

3. 每队指导教师不超过 2 人。
4. 不允许跨校组队。

五、竞赛流程

比赛通过抽签分组的方式进行，每组4个代表队，每队2位选手分别按分组顺序完成比赛项目。

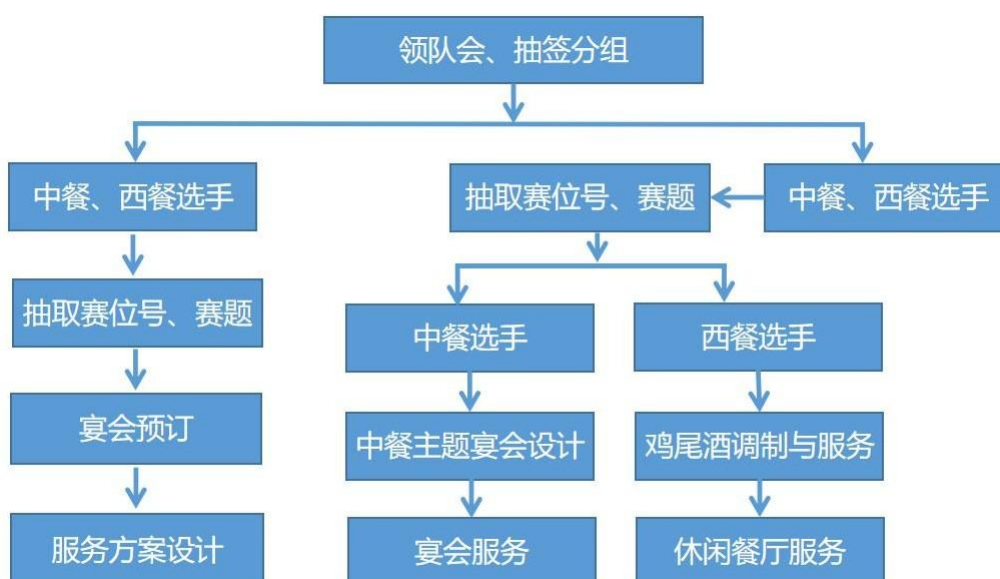


图1 竞赛流程图

六、竞赛赛卷

1. 本赛项设赛卷 20 套，其中 A 卷 10 套，B 卷 10 套。赛题的 70%（即 A 卷 7 套、B 卷 7 套）在赛前 1 个月公布；赛题的 30%（即 A 卷 3 套、B 卷 3 套）为考察选手现场应变能力和综合素养的神秘赛题。

比赛时由选手在 20 套赛卷中各抽取 1 套分别进行比赛。

2. 赛卷包含宴会预订要求、中餐主题宴会设计主题、水果清单、中餐宴会服务菜品、休闲餐厅服务菜单等内容。

3. 竞赛样卷详见附件。

七、竞赛规则

1. 参赛选手在宴会预订模块比赛检录时，从 A 卷的 10 套赛卷中随机抽取 1 套，由中餐服务、西餐服务参赛选手共同完成。

2. 参赛选手在中餐服务和西餐服务模块比赛检录时，从 B 卷的 10 套赛卷中随机抽取 1 套，由中餐服务、西餐服务参赛选手分别根据此套赛卷内容进行比赛。

3. 选手准备工作结束后举手示意裁判，经裁判发出指令后开始比赛。客人进入赛场也须听从裁判指令。

八、竞赛环境

竞赛赛场分为机考区和现场操作区。其中机考区每个参赛队 1 个赛位（每个赛位 2 个座位、1 台电脑）。现场操作区分为比赛区、裁判区、观摩区、后勤保障区等四个功能区。其中比赛区又划分为中餐服务比赛区、鸡尾酒调制与服务比赛区、休闲餐厅服务比赛区 3 个区域。

中餐服务比赛区设 8 个赛位，每组比赛使用 4 个赛位，每个赛位面积

不少于 20 m²。西餐服务比赛区包括鸡尾酒调制与服务、休闲餐厅服务 2 个区域。其中鸡尾酒调制与服务比赛区设 4 个赛位，每组比赛使用 4 个赛位（每个赛位 2 张桌子），每个赛位面积不少于 20 m²；休闲餐厅服务比赛区设 8 个赛位，每组比赛使用 4 个赛位（每个赛位 2 张桌子），每个赛位面积不少于 30 m²；后勤保障区提供餐用具、菜品、酒水、水果及保鲜、冷藏设施，设置选手休息、更衣区域。

九、技术规范

1. 教育部制定的《高等职业教育专科酒店管理与数字化运营专业教学标准》；

2. 文化和旅游部全国旅游行业饭店服务技能大赛的中餐、西餐、调酒等赛项相关标准；

3. 第 44 届、45 届世界技能大赛餐厅服务赛项相关标准；

4. 全国第一届职业技能大赛世赛选拔赛餐厅服务赛项相关标准；

5. 全国第一届职业技能大赛国赛精选赛餐厅服务赛项相关标准。

十、技术平台

竞赛器材除大赛统一提供的以及本规程不允许自带的设备、器材、用品外，其他设备、器材可由参赛队根据比赛需要自行准备。比赛场地相关设备及物品的详细信息在比赛前两周公开发布。如有变动，最终以比赛场地提供的为准。

表 2 宴会预订分项物品清单

品名	型号	技术参数	备注
电脑	台式	Win7 操作系统, office2010 版办公系统, photoshop 软件	统一提供
打印机	激光打印	A4	统一提供
纸笔	--	中性笔、A4 打印纸	统一提供

表 3 中餐服务分项物品清单

品名	参考技术参数	备注
餐台	圆形, 直径 180cm、高 75cm	统一提供
餐椅	软面无扶手椅, 椅子总高度 95cm 椅背宽 41.4cm, 椅背长 46.5cm	统一提供
工作台	长方形, 180cm×90cm	统一提供
桌裙 (装饰布)	与台布协调	自备
台布	与桌裙 (装饰布) 协调	自备
餐巾	边长 45cm-60cm	自备
主题装饰物	突出设计主题	自备
牙签	与餐具协调, 符合主题创意	自备
菜单	菜品及装帧符合主题创意	自备
桌号牌	美观, 符合主题创意	自备
托盘	防滑, 圆形直径 35cm-40cm, 长方形 40cm*55cm	统一提供/ 可自备
平盘	圆形, 18 寸	统一提供
餐酒具	骨碟、汤碗、筷子、味碟、汤勺、筷架、长柄勺、白酒杯、红酒杯、水杯。	统一提供
水果盘	8 寸	统一提供
水果叉	--	统一提供
瓷盘	10 寸	统一提供
砧板	--	统一提供
果盘制作工具	刀叉勺	自备
垃圾桶	--	统一提供
果篮	--	统一提供

茶壶、茶杯	--	统一提供
汤碗	--	统一提供
分汤勺	--	统一提供
分餐勺、叉	--	自备
红葡萄酒	瓶装, 750ml	统一提供
白酒	瓶装, 500ml	统一提供
碳酸饮料	听装, 330ml	统一提供
水果	--	统一提供
海马刀	--	统一提供/ 可自备
消毒巾	棉质, 30cm×30cm	统一提供
相关一次性耗材	--	统一提供
中餐菜品、中餐比赛用酒	--	统一提供

品名	参考技术参数	备注
餐桌	120cm×120cm	统一提供
椅子	软面无扶手椅, 椅子总高度 95cm 椅背宽 41.4cm, 椅背长 46.5cm	统一提供
边台	120cm×60cm	统一提供
边台台布	纯棉, 190cm×150cm, 2 块	统一提供
托盘	防滑, 圆形直径 35cm-40cm, 长方形 40cm*55cm	统一提供/ 可自备
台布	180cm×180cm	统一提供
展示盘	瓷器, 10.5 寸	统一提供
开胃菜刀叉	不锈钢	统一提供
鱼刀鱼叉	不锈钢	统一提供
主菜刀叉	不锈钢	统一提供
浓汤勺	不锈钢	统一提供
甜品叉勺	不锈钢	统一提供
水杯	玻璃, 高脚	统一提供
红葡萄酒杯	玻璃, 高脚	统一提供

表 4 西餐服务分项物品清单

白葡萄酒杯	玻璃，高脚	统一提供
冰桶	不锈钢	统一提供
醒酒器	--	统一提供
置物架	--	统一提供
脏餐台	120cm×60cm	统一提供
咖啡壶	玻璃/瓷器	统一提供
茶壶	玻璃/瓷器	统一提供
糖盅、奶盅	瓷器	统一提供
餐巾	白色，全棉（50 厘米）	统一提供
开胃菜盘	瓷器，8 寸	统一提供
主菜盘	瓷器，10 寸	统一提供
海马刀	--	统一提供/ 可自备
沙司盅	--	统一提供
甜品盘	--	统一提供
花瓶	--	统一提供
盐、胡椒、牙签盅	--	统一提供
冰桶、冰块、冰夹	--	统一提供
电动搅拌机	--	统一提供
木锤	--	统一提供
调酒操作台	180cm×90cm	统一提供
服务圆桌	--	统一提供
吧椅	--	统一提供
调酒器具	--	自备
鸡尾酒杯具	--	自备
相关一次性耗材	--	自备
调酒用酒水	--	自备
西餐菜品、西餐比赛用酒	--	统一提供

十一、成绩评定

（一）评分标准制定原则

1. 本着“公平、公正、公开、科学、规范”的原则设计评分标准和组织比赛。
2. 以教育部《高等职业学校酒店管理与数字化运营专业教学标准》中的专业能力要求为依据。
3. 以现代酒店业的餐厅与酒吧的行业标准为参考。
4. 借鉴世界技能大赛餐厅服务项目竞赛的标准。

（二）评分组成

表 5 评分组成

赛项	分项	模块编号	模块名称	分 数		
				测量分	评价分	合计
餐厅服务	宴会预订	模块 A	服务方案设计	3	12	15
	中餐服务	模块 B	主题宴会设计	13	7	20
		模块 C	宴会服务	15	10	25
	西餐服务	模块 D	鸡尾酒调制与服务	6	9	15
		模块 E	休闲餐厅服务	13	12	25
合计				50	50	100

（三）评分办法

本项目的成绩评定由裁判组对选手进行评分。评分的方式分为测量和评价两类,主要为过程性评分。凡可采用客观数据表述的评判称为测量,凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

1. 评价分（主观）

评价分评分方式：按模块设置若干个评分组，裁判各自单独评权重分，计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际

得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 档，否则需要给出解释并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

表 6 “社交能力”评价分例表

权重	要求描述
0	0 选手缺乏社交能力或与客人无交流
1	1 选手与客人有一定的沟通，在工作任务中展现一定水平的自信
2	2 选手展现较高水平的自信，与客人沟通良好，整体印象良好
3	3 选手展现优异的人际沟通能力，自然得体，有关注细节的能力

2. 测量分（客观）

测量分评分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

表 7 “仪容仪态” 测量分例表

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	制服干净整洁，熨烫挺括合身，符合行业标准	0.2	0.2	0
	工作鞋干净，且符合行业标准	0.2	0.2	0
	具有较高标准的卫生习惯；男士修面，胡须修理整齐；女士淡妆	0.2	0.2	0
	身体部位没有可见标记；不佩戴过于醒目饰物；指甲干净整洁，不涂有色指甲油	0.2	0.2	0
	合适的发型，符合职业要求	0.2	0.2	0
	工作中站姿、走姿优美，表现专业	0.5	0.5	0

（四）统分方法

各组裁判进行复核后由工作人员录入、统计，裁判组长签字，裁判长进行审核签字，最后由大赛监督仲裁组组长确认后发布。

十二、奖项设定

比赛设团队奖。一等奖占比 10%，二等奖占比 20%，三等奖占比 30%。如遇参赛选手总分相同的情况，则分别依据模块 C、模块 E、模块 B、模块 A、模块 D 的得分高低来进行排序。获得一等奖的参赛队指导教师由组委会颁发优秀指导教师证书。

十三、赛项安全

（一）制定安全应急预案，建立应急处置机制

1. 活动过程中接到突发安全事故后，有关人员必须及时向后勤安保组组长、副组长报告，并及时向公安、交警、卫生、消防等相关部门报案请求援助。本着“先控制、后处置，救人第一、减少损失”的原则，后勤安保组应果断处理，积极抢救，指导现场参赛师生离开危险区域，保卫好大赛区域内的贵重物品，维护现场秩序，做好事故现场保护工作，做好善后处理工作。

2. 后勤安保组接到大赛突发安全事故报告后，应在最短时间内到达事故现场，组织抢救和善后处置工作，并根据事故情况及时向上级部门汇报。如发生食物中毒时，后勤安保组要做好人员救治，立即封存相关食物，同时，联系食品药品监督部门和 120 急救中心进行应急处置。

3. 比赛期间供水供电设施发生故障时，由后勤安保组协调相关部门开展设施维护，保障比赛水电设施正常运行。供电发生停电时，立即启用应急电源恢复供电。

4. 安排专门人员负责现场人身、财产事故处理，当领导、专家、参赛师生到赛场后如发生迷路、被盗、被抢、被骗、人身受到伤害等情况时，能第一时间负责现场组织指挥。

（二）赛场设计充分考虑安全因素

场地设计、流程设计注重人流、物流的路线设计，合理划分比赛区域和观摩区。在各区域设立临时分界线，选派志愿者维持考场秩序，避免混乱。赛场各出入口设保安岗，加强管控，确保赛场各出入口安全通畅。

（三）现场安全保障措施

1. 技能大赛前，后勤安保组组织一次消防设施的全面检查，包括消防栓、灭火器、应急疏散标志等，消除安全隐患。比赛期间，做好比赛场地安全保卫，防止火灾、盗窃现象发生，确保大赛期间的人身财产安全。

2. 技能大赛前，与供电部门签订保电协议，后勤安保组要检查用电线路；比赛期间，后勤安保组巡视用电线路及配电、开关，发现问题及时解决。同时，要保证食品和交通安全。

3. 所有工作人员都要参加安全责任意识培训。大赛各组责任人要对工作人员进行严格的安全教育，强调纪律卫生，行为规范，掌握进场、退场路线，防止拥挤、踩踏和人员失控，防止发生人身伤害事故。

4. 后勤安保组要增强责任意识，严格检查进出车辆及人员，禁止无关的闲杂人员与机动车辆进入比赛现场，发现异常情况及时报告。

5. 配齐医疗救护人员，赛场设置医疗救护站配备应急救护箱。

6. 赛场入口处放置消毒洗手液，选手工位及裁判员工作区域提供免费洗消毒用品，赛场为选手和裁判配备相应的口罩等防护用品。

十四、竞赛须知

（一）参赛队须知

1. 领队负责本参赛队的参赛组织和与大赛相关方的联络。
2. 高职组参赛选手须为普通高等学校全日制在籍高职学生。本科院校中高职类全日制在籍学生可报名参加高职组比赛。五年制高职学生报名参赛的，四、五年级学生参加高职组比赛。高职组参赛选手年龄一般不超过 25 周岁，年龄计算的截止时间以 2023 年 5 月 1 日为准。参赛选手须认真填写报名表各项内容，提供个人真实身份证明，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。
3. 凡在往届河北省职业院校技能大赛中获一等奖的选手，不能再参加同一项目同一组别的比赛。
4. 比赛期间，各参赛队应为选手购买人身意外保险。
5. 各代表队须按照大赛赛程安排前往指定地点参加比赛及相关活动。
6. 参赛队可以在规定的时间进入比赛场地进行适应练习。承办方有权根据疫情防控的要求对场地适应练习进行调整。
7. 为避免影响其他选手，比赛中不允许播放背景音乐。

（二）指导教师须知

1. 每个参赛队最多可配 2 名指导教师。指导教师经报名、审核后确定，一经确定不得更换。
2. 严格遵守因疫情防控原因，竞赛过程中，指导教师不得进入竞赛场地。
3. 指导教师应按时参加赛区组织的相关会议。

4. 指导教师要做好本队参赛选手的有关组织工作，督促参赛选手按指定时间和地点报到；做好参赛选手的后勤保障、安全工作；自觉维护赛场秩序、赛场规章制度，尽职尽责。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证、学生证和身份证（三证必须齐全）进行检录，加密之后进入赛场，同时将参赛设施设备带入场地。选手迟到 10 分钟取消比赛资格。

2. 比赛过程中，参赛选手须严格遵守操作标准和规范，保证自身安全，并接受裁判员的监督和警示，文明竞赛；若因设备故障等因素导致选手中断或终止比赛，由大赛裁判长视具体情况做出裁决。参赛选手竞赛过程中，因严重违背竞赛纪律和规则的，现场裁判员有权中止其竞赛。

3. 参赛选手比赛时需听从裁判员的统一指令。参赛选手提前结束比赛不加分，应向裁判员举手示意，不得再进行任何操作；比赛时间到须停止操作。现场比赛结束，经裁判员确认后选手方可离开赛场。

4. 在竞赛过程中，参赛选手不得故意干扰其他队选手的竞赛。

5. 参赛选手有义务参加赛项执委会组织的座谈、报告会等活动。

（四）工作人员须知

1. 大赛期间，工作人员须佩戴组委会核发的证件进入赛场，统一着装，并遵守赛场相关规定。

2. 树立服务观念，一切为参赛选手着想，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成本职工作。注意文明礼貌，保持良好形象，明确职责，规范言行。

3. 开赛前 60 分钟到达赛场，严守工作岗位，不迟到，不早退，

不无故离岗，特殊情况需向赛区赛项执委会请假。

4. 在选手比赛时，工作人员及赛场所有人员必须保持安静，不得随意走动、喧哗、提示或出现对选手有影响的动作。除经特别允许，工作人员进入赛场后请关闭手机。

5. 比赛期间，严格按照工作程序和有关规定办事，如遇突发事件，应按照安全工作预案，组织指挥人员疏散，确保人员安全。

6. 新闻媒体等进入赛场必须经执委会允许，由专人陪同并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响比赛进行。

十五、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，代表队领队可在比赛结束后 2 小时之内向监督仲裁组提出申诉。大赛采取两级仲裁机制。赛项设监督仲裁工作组，赛区设监督仲裁委员会。大赛执委会办公室选派人员参加赛区监督仲裁委员会工作。赛项监督仲裁工作组在接到申诉后的 2 小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向赛区监督仲裁委员会提出申诉。赛区监督仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十六、竞赛观摩

本着开放办赛的方针，本赛项在竞赛场地设置观摩区。大赛组织方向参赛队发放观摩证，持证可进入比赛观摩区观摩比赛。观摩须知如下：

1. 根据比赛场地情况，向各参赛队发放观摩证，观摩凭证入场。
2. 各观摩院校的观摩证将在各代表队报到时统一发给各领队。其他观摩单位人员可与赛项工作人员联系，并将观摩人数提前告知赛项工作人员。

3. 观摩人员需遵守场地规则，服从工作人员管理。

4. 当观摩人数超出赛场容量时，赛项承办方将根据现场情况调节场地观摩人数。