

# 新教师技能比赛方案策划(实用5篇)

方案在解决问题、实现目标、提高组织协调性和执行力以及提高决策的科学性和可行性等方面都发挥着重要的作用。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 新教师技能比赛方案策划篇一

### 一、活动目的：

为打造一支素质高、技术硬的教师队伍，促进教师专业化发展，扎实教师教学基本功，促使教师自觉加强基本功训练，提高教师自身素质和综合业务水平，更好地服务于教育教学，同时也为了检验一学期以来教师周周大练笔的成果，特举行教师钢笔字比赛。

### 二、比赛时间：

20xx年6月9日下午13时。

### 三、比赛地点：

五年级教室。

### 四、参赛人员：

中心教师自由报名者，校区3位推荐教师。

### 五、评委：

学校聘请校外评委。

## 六、要求及评分标准：

1、钢笔字比赛要求参赛教师提前准备好书写用笔（钢笔、签字笔；黑色或蓝黑色的墨水），纸张由学校统一提供。比赛中教师书写内容由学校统一规定，字体仅限正楷，参赛教师将自己的姓名写在指定位上。

2、书写时要具备良好的书写习惯，做到笔顺正确，笔画清楚，字形规范，字体美观，行款格式正确，卷面整洁，注重实用性与艺术性的结合与统一。评委将从字体结构、章法布局、完整、美观、艺术性等几个方面评定。

3、教师完成相应内容的书写任务后，即视为完成比赛，可自行离开。

## 七、奖项设置：

比赛按参加人数的20%分设一、二、三等奖。

## 新教师技能比赛方案策划篇二

男：十年风雨，十年历程，侗家餐饮迎来十岁的生日，十年里，侗家食府不断完善自己、提升自己，在贵阳甚至贵州树立了侗家食府品牌餐饮。

女：这十年里，公司不断超越自己，在贵阳众多餐饮行业激烈的竞争中树立自己的侗家品牌。男：迎民运，比技能，提服务，庆祝侗家食府成立10周年技能比赛 合：现在开始。

女：现有请各店参赛选手入场（请音响奏乐）

女：接下来介绍各位来宾。侗家餐饮有限公司董事长李茂盛先生，

男：侬家餐饮有限公司出品总监梁正全先生，

女：新侬家总经理李茂勇先生， 男：老侬家总经理米远建先生，

女：新食代总经理吴昊先生。

男：侬家餐饮合作火伴赵学勤先生和刘家学先生

女：本次参赛的队伍是新侬家，老侬家，新食代。欢迎各位的到来。

男：掌声有请公司董事长李茂盛先生为本次比赛做出精彩的致辞

女：谢谢李总的致辞，为了保证公平、公证、公开的原则，现在有请裁判长梁总为本次大赛评分宣誓。

男：谢谢梁总，本次技能比赛分为两大部分，服务技能和厨艺技能。

女：服务比赛项目分为：台布、餐碟定位、筷架、筷子、长柄勺、餐巾折花、花瓶、座椅定位、菜单、酒水单。

男：厨艺技能比拼由四个菜系组成：分别是热菜、冷菜、面点、自创菜肴，具体项目分为：色泽、造型、口味、刀工、质感、营养卫生、技术难度及创新等。请各位参赛选手参照评分标准，进行现场展示。

女：接下来有请各位选手退场做准备、厨艺选手请到后厨房烹饪佳肴， 服务技能比赛第一组选手进行现场摆台，其余选手后方准备。

注：请参赛选手分店解说员介绍参赛选手资料。

男：第一组选手的技能展示已经结束，请各位评委为参赛选手打分。女：第一组打已经完毕，现在上台的是第二组参赛选手，注：请参赛选手分店解说员介绍参赛选手资料。男：第二组参赛选手比赛已经结束，请评委为参赛选手打分。

女：现在各分店两组比赛完毕，下面有请吴总对本次服务技能比赛做简单点评。

男：谢谢吴总，现在是进入厨艺比拼环节，请各参赛对将自己精心烹制的菜肴奉上。男：有请侗家食府解说员解说菜肴。（材料、调料、做法）女：请各位评委给予打分。

男：接下来有请新侗家解说员解说菜肴。（材料、调料、做法）女：请各位评委给予打分。

男：再次有请侗家新食代店解说员解说菜肴。（材料、调料、做法）女：请各位评委给予打分。

男：有请梁总对本次厨艺技能比赛做简单点评。

现在进行评分统计、在这段时间做知识问答小活动（侗族表演）

男：今天活动经过各店的技能、厨艺比拼，各店积极进取，分别获得分数如下：

结尾：非常感谢本次活在各店的大力支持与配合下已经圆满结束，关于奖项（奖次）将于20xx年9月11日晚“十年侗家颁奖晚会”颁发。谢谢！

## 新教师技能比赛方案策划篇三

### 一、主办单位

## z职业技术学院团委

### 二、参赛条件

- 1、我院在校具有正式学籍的学生。
- 2、具有一定的普通话基础和较强的'语言表达能力。
- 3、比赛分二个组别：中专组（家政学校、05文理、04文理、03级）、大专组（05、04高职；02级）。

### 三、比赛办法

#### 1、第一阶段：初赛

时间：5月11日

地点：分校区进行

内容：(1)1分钟自我介绍；(2)3分钟内才艺表演

(3)现场回答问题。

#### 2、第二阶段：复赛

时间：205月16日

地点：分校区进行

内容：分组别进行复赛

通过复赛，产生中专组、大专组各7名选手晋级决赛。

#### 3、第三阶段：决赛

时间：年5月24日

地点：二校区礼堂

内容：初赛内容不变，各组别选手同场决赛

#### 四、报名办法

符合报名条件的选手即日起至4月26日止可向团委报名。

联系电话□z

注：特等奖：1个（大中专共设1个）

中专组：一等奖1个二等奖2个三等奖3个

优秀奖2个

大专组：一等奖1个二等奖2个三等奖3个

优秀奖2个

## 新教师技能比赛方案策划篇四

### 一、目的宗旨

为贯彻落实《国家中长期教育改革和发展规划纲要》精神，充分发挥学校现代化教学装备的效能，切实提高我校教师教育信息化应用能力水平，自觉地把现代化教学手段运用于自己的教育教学改革实践，不断优化课堂教学，努力促进我校教育教学质量再上新台阶。

### 二、领导小组成员

组长：杨国斌

执行组长：杨建华

副组长：张健吴新华翁海俊周明广

成员：严秋明蔡其根金中刘小平刘芳

评判小组：张健翁海俊金中马恩泉刘美玲王秋香

三、比赛项目：信息技能操作

1、文字录入与图文混排；

2□excel表格；

3□ppt课件制作；

4、附加题□flash动画制作）

四、参赛对象

1971年1月1日后出生的我校在册教学人员。

五、比赛时间

12月30日下午16时——17时30分

六、奖励规定

1、奖励比例

根据参赛人数30%的比例设奖，分别评出一、二、三等奖2、4、6名。

2、奖励内容

发给荣誉证书，公示通报，并给予物质奖励。

## 七、附则

- 1、以后每学年均进行类似教师技能比赛一次，除具体比赛内容、参赛对象、领导小组与评判小组成员等可以根据情况有所变动外，其他内容原则上按此方案参照执行。评判小组成员不参加比赛。
- 2、各教研组应从加强师资队伍建设、促进教师技能水平、树立教研组良好形象、提高教学质量的高度，切实做好比赛的组织工作，并以比赛为契机促进教研活动的正常进行。
- 3、比赛结束后学校及时做好结果公布、表彰奖励、总结分析、宣传报道等工作。
- 4、由学校信息中心负责摄影录像并通过网络等作专题宣传报道。
- 5、本方案自公布之日起实施，由领导小组负责解释。未尽事宜另行通知。

## 新教师技能比赛方案策划篇五

同志们： 我宣布，津门餐饮业全国各大菜系烹饪技术大赛现在开幕。

这次“津门餐饮业全国各大菜系烹饪技术大赛”是根据宝龙副市长的创意和多次具体指示举办的。这次大赛的目的是：贯彻落实市八次党\*会提出的“与时俱进，力争上游，抢抓机遇，跨越发展”的要求，坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针，博采全国各大菜系之精华，创新发展津菜体系，弘扬中华传统饮食文化，繁荣天津餐饮市场，增强城市功能和吸引力，提高文化品位，促进天津烹饪和旅游业的发展。



本次大赛活动共安排了鲁菜赛、川菜赛、粤菜赛、苏、闽、浙、徽和湘菜赛、津菜赛、西餐比赛和面点比赛11场赛事，每场比赛之后，还将举办本菜系的理论研讨和技艺讲座，组织形式多样，活动内容丰富多彩。本次大赛预计将有近千名选手分别参加每种菜系的热菜、冷拼、果蔬雕、中式面点和西式烹调，包括头盘、主菜、甜品（冷热饮）、西式面点等单项比赛。

比赛结束后，还将评出的各大菜系获奖菜品在南市食品街进行集中展示，并将评出的特色菜和特色店召开总结表彰大会，予以表彰。全部赛事活动，从现在起至明年一月大体完成。宝龙副市长尽管工作很忙，但表示每场赛事都要尽量参加，这足以说明对这次大赛的关心和重视。

出席今天开幕式领导有：世界烹饪联合会、中国烹饪协会名誉会长姜习、世界烹饪联合会、中国烹饪协会会长张世尧、市委常委、副市长夏宝龙、市人大副主任罗远鹏、市政协副主席张好生、主管商业的老市长鲁学政、李长兴、市政府副秘书长姜喜瑞、市委商工委副书记、市商委主任李泉山、副主任卞瑞明、市劳动和社会保障局副局长刁九健，市烹饪协会会长杨春生，出席开幕式的还有市商口有关各局、社、集团公司的领导，各区、县主管商业的区、县长、商委（经贸委）主任，市、区私企协会会长和餐饮企业的负责人，市委宣传部、市经委、市科协、市旅游集团、市机关行政事务管理局和市总工会、团市委、市妇联作为特邀单位也参加了开幕式。此外，我们还邀请了山东省济南市的代表参加我们的开幕式并对首场鲁菜系比赛进行点评和指导。同时，还有新闻界的朋友参加开幕式并对比赛给予具体指导。让我们以热烈的掌声表示真诚的欢迎和衷心的感谢。

今天开幕式的议程有五项：

首先，请天津市商业委员会主任李泉山致开幕词；

二、请济南市烹饪协会常务理事、鲁菜大师李培雨致贺词；

三、请世界烹饪联合会、中国烹饪协会名誉会长姜习讲话；

四、请世界烹饪联合会、中国烹饪协会会长张世尧讲话；

五、请中烹协名誉会长姜习、中烹协会会长张世尧和市委常委、副市长夏宝龙同志为开幕式剪彩。

开幕式结束，请领导和同志们参观指导鲁菜系比赛。