

第六届长治技能大赛技术文件

烘 焙



第六届长治技能大赛组委会

2024 年 10 月

目 录

一、技术描述.....	2
(一) 项目概要.....	
(二) 基本知识与能力要求.....	
二、试题与评判标准.....	
(一) 竞赛试题内容.....	
(二) 比赛时间及试题具体内容.....	
(三) 评判标准.....	
1. 竞赛试题配分.....	
2. 成绩计算方式.....	
3. 评判方法.....	
(四) 公布方式(保密安排).....	
三、竞赛细则.....	
(一) 比赛时间、场次安排.....	
(二) 裁判员分组和职责.....	
(三) 竞赛实施细则.....	
1. 赛前准备.....	
2. 竞赛实施.....	
3. 技术违规处理.....	
4. 问题或争议处理.....	
四、竞赛场地、设施设备等安排.....	
(一) 赛场规格要求.....	
(二) 场地布局要求.....	
(三) 基础设施设备清单.....	
五、安全健康要求.....	
(一) 选手安全防护要求.....	
(二) 赛事安全要求.....	
(三) 赛场要求.....	
(四) 绿色环保要求.....	
(五) 疫情防控.....	

一、技术描述

(一) 项目概要

烘焙师需要具备食品、营养的高水准专业知识，并能够生产不同面包、糕点。烘焙师能利用各种谷物制作不同新鲜美味的烘焙产品，能利用原材料、利用不同的发酵工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、黑麦面包、艺术面包、甜面包、起酥面包、三明治、馅饼等。

这些产品很多面包房都有，烘焙师还利用创新的技巧与知识制作精美的装饰面包用于陈列。烘焙师应具备高水平的专业知识和技巧，通过多年的培训以获得相应技巧并且持续地理解深化。烘焙师能熟练运用专业的技术与工艺开发创造不同系列的烘焙产品，能在细节方面考验艺术才能与工匠技巧，同时工作高效经济，在指定时间能完成杰出作品。

烘焙师必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱，需要懂得当环境发生变化时如何适当调整食谱，主动积极的应变能力是非常必要的，能熟练使用专业设备、技术与材料。专业的烘焙师会根据顾客要求全面考虑材料质量、健康、安全需求等因素。他们必须时刻考虑原料的质量并且尊重原料，以高水平的卫生安全要求工作。专业烘焙师能规划自己的职业生涯，比如：自己当老板、做管理者、或者在各种面包坊工作，包括高档的、家庭的、特殊商店等。做教育与在行业工作也是一种选择。通常情况下，专业零售商店出售手工和装饰的糕点产品、工匠面包和装饰面团，这些都需要专业烘焙师准备制作。

本文件按照西式面点师职业国家职业技能标准（三级）及以上要求，适当吸收世界技能大赛、全国职业技能大赛相关技术要求编制，含项目技术描述、试题与评判标准、场地设施设备安排、健康安全要求等内容。未尽事宜，将在补充通知或赛前项目技术说明时予以说明。

(二) 基本知识与能力要求

部分		类别
1	工作组织和管理	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none">•商业道德。•从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程。•最大化可持续与最小化浪费的重要性。•工厂使用原料用于烘焙的考虑因素，包括季节、可用性、成本、储存和使用。•面包店中使用的工具和设备的范围。•食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务有关的法规和良好做法。	理论
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none">•准备并正确使用工具和设备。•在指定时间内有效地确定和规划工作顺序。•尊重原材料。•高效使用原料，尽可能减少浪费。•按规定成本准备产品。•为计划的工作准确预订货物和材料。•工作效率和卫生，注意工作场所与其他的人。•展示良好的工作流畅性。•展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新。•围绕指定主题工作。•按照一致的标准生产大量的烘焙产品。•产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率。	实操

	<ul style="list-style-type: none"> •专业和有效地应对意外发生。 •如期完成工作。 •在指定的时间准备好所有的客户订单。 	
2	食品卫生、健康、安全与环境	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规 and 良好操作。 •新鲜与加工食品的质量标准。 •食物变质的原因。 •面包店中使用的工具和设备的范围。 •在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工作操作。 	理论
	<p>个人应能够:</p> <ul style="list-style-type: none"> •按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹调服务。 •遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法。 •根据 HACCP 安全存储所有商品。 •确保根据最高标准清洁所有工作区域。 •将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节。 •安全工作, 并遵守事故预防规定。 •按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备。 •在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生。 	实操
3	沟通技巧	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •烘焙产品如何陈列有利于销售。 •陈列、标牌对销售与传播的重要性。 •促销品必须在法规范围内。 •在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性。 •与跨团队、同事、承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性。 •需要与客户有效沟通。 	理论
	<p>个人应能够:</p> <ul style="list-style-type: none"> •与顾客进行专业对话。 •根据客户的特殊要求, 制定合适的产品。 •与同事和其他专业人士合作高效。 •成为有效率的团队成员。 •通过产品陈列最大程度地提高销售额。 •始终注意自身外表清洁。 •与同事、团队和客户有效沟通。 •特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导。 •就事论事, 以解决问题为方向开展讨论。 •促销活动的计划和实施。 •遵循详细的书面和口头指示。 •能开发其他面包师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱。 	实操
4	利用原材料制作烘焙食谱	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •配方对质量控制的重要性。 •世界各地知名的烘焙产品的范围和特点。 •色彩应用、口味组合和组织结构。 •原料精准组合以便生产的基本原则。 •如何通过使用不同的原料和工作技术创造出烘焙产品的外观、质地和味道。 •如何处理不同的谷物和非谷物。 •各种面粉和配料对最终成品的影响。 	理论

	<ul style="list-style-type: none"> •通过生产技术处理原材料。 •不同生产技术对烘焙产品的影响。 •颜色应用、味道组合和组织结构。 •用于生产烘焙产品的面团和面糊的范围和用途。 •哪些原料可以做馅料。 •为什么烘烤的馅料需要在高温下稳定。 •使用季节性水果和蔬菜做馅料的效果。 •外观、质地和味道的重要性。 	
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> •具备各种碾磨产品和面粉对烘焙产品影响的知识。 •利用自己对于干性物料和液体原料的了解，制作不同的面团。 •烘焙产品中原材料特性的知识理解和应用。 •有效使用适当的材料和调味品。 •设计展示具有创意的产品。 •设计甜味和咸味产品食谱。 •创建食谱用于起酥和面团生产烘焙产品，包括丹麦糕点、羊角面包、巧克力面包和油酥糕点产品；创建配方以生产一系列面包、咸味产品、甜味和强化产品。 •将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准。 •使用适当的调味剂。 •根据客户的要求设计展示作品。 •根据陈列地点和用途设计展示作品。 	实操
5	面团准备以及发酵过程	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •生产不同烘焙产品的方法，如：快速面团、发酵面团、起酥面团、甜/咸面团。 •原材料对面团的影响。 •如何利用配料，如：糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团。 •面团温度的重要性。 •面团与不同谷物和不同研磨产品的制备差异。 •小麦面团形成面筋的重要性。 •如何处理和储存不同的面团。 •有关的发酵科学，如：不同种类的发酵、参与发酵的成分以及酸度的变化。 •做烘焙产品时何时使用面团工艺。 •发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等。 •通过制冷技术控制发酵以及长时间发酵的应用。 •预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化。 •有酵母和无酵母的老面团发酵。 •面包店中使用的工具和设备的范围。 •制作起酥面团的方法。 	理论
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> •利用干、湿物料制作面团。 •打面让面筋具有弹性与延伸性。 •根据谷物与非谷物打面。 •利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物制作面团。 •让面团产气形成质感。 •调节发酵过程。 •使用不同的发酵过程，如：优先、制冷技术和其他方法。 •发酵使风味与质感更完美 •为了更好的质感翻转面团。 	实操

6	面团整形与装饰	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> • 烘烤前整形和装饰面团的重要性。 • 世界上已知的某些产品的常用形状。 • 用于整形和装饰的面包店中使用的工具和设备的范围。 • 成型的技巧，如：编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等。 • 形状或成形对最终产品的影响。 • 起酥类面团、派类面团的制作方法。 • 如何涂馅、造型并一起烘烤。 • 大小面包的范围。 • 有针对性地设计宴会面包以及其他装饰面包。 • 灵活与艺术鉴赏结合。 • 在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性。 • 烘烤前不同的处理方法，如：重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等。 	理论
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 面团的普通成型。 • 会判断发酵到什么阶段可以分割成型。 • 发酵后面团的处理和称重。 • 按照计划能做均一的面包形状。 • 大的小的烘焙产品都能做。 • 根据客户要求定制面团形状。 • 能大批量生产质量均一的产品。 • 批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致。 • 烘烤前有馅料的产品做馅装饰。 • 运用不同的造型技巧。 • 能决定烘烤前最终发酵的时间。 • 在烘烤前利用不同的技巧完成装饰。 • 使用不同的面团和面糊，制作和准备甜味和咸味的烘焙产品，如：馅饼、煎蛋、甜甜圈、披萨饼等。 • 使用各种技术制作展示件或装饰面包。 	实操
7	烘烤与烤后处理	
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> • 烘焙中使用的工具和设备的范围。 • 烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化。 • 不同烤箱系统中的热传递。 • 产品烤熟需要多长时间。 • 小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异。 • 如何烘烤其他烘焙食品，如：馅饼或包馅料的。 • 如何最好地烘烤起酥类产品。 • 烘焙中断技术（部分烘烤面包）。 • 什么颜色是好的，烘烤是如何影响面包的风味与色泽。 • 如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存。 • 离开烤炉后，如何存储不同的烘焙产品。 • 完成最终产品的重要性。 	理论

	个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> •有馅无馅都能完美烘焙。 •使用不同的烤炉与油炸锅。 •控制烤箱条件：温度、湿度、上火、下火、风门控制等。 •调节烘烤过程，使所有产品的形状、颜色和外壳都正确。 •正确估算产品的入炉胀性。 •中断烘烤过程以生产部分烘焙面包。 •完成部分烘烤面包的烘焙。 •烘烤后正确储存烘焙产品。 •利用不同技巧装饰面团。 •焦糖糕点。 •釉面烘焙产品。 •烘烤后使用馅料装饰。 •成列代售。 	实操
--	---	----

二、试题与评判标准

(一) 竞赛试题内容

模块编号	模块名称	竞赛时间	分数		
			测量分	评价分	合计分
A	作业书	竞赛检录时	4	——	4
B	竞赛过程	竞赛全过程	4	——	4
C	软质面团制作	竞赛开始后3个小时	6	15	21
D	无油无糖面团制作	竞赛开始后4个小时	6	15	21
E	酥性面团制作	竞赛开始后4个小时	6	14	20
F	特色面包制作	开赛后3.5个小时	4	12	16
G	三明治制作	开赛后4个小时	4	6	10
H	摆台	开赛后4个小时	1	3	4
合计			35	65	100

(二) 比赛时间及试题具体内容

竞赛分为7个模块，A模块，作业书；B模块，竞赛过程；C模块，软质面团制作；D模块，无糖无油面团制作；E模块，酥性面团制作；F模块，特色面包制作；G模块，三明治制作；H模块，艺术面包及摆台。

有不超过30%的变化，变化部分由裁判长独立完成修改，由裁判长在赛前裁判员集中培训和选手赛前技术说明会予以说明。

（三）评判标准

1. 竞赛试题配分

1.1 模块A作业书

1.1.1 竞赛时间：所有选手在竞赛开始前按照裁判长指令交作业书，作业书不得有涂改痕迹。

1.1.2 竞赛任务及要求

(1) 选手需准备8本作业书

(2) 作业书中必须包含以下内容：

- 产品配方、烘焙百分比及工艺流程。
- 产品图片要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
- 艺术面包的设计描述。
- 自带工器具和原材料申报表(选手自带的工器具及原材料不可与赛场提供的工器具及原材料重复)。

1.2 模块B竞赛过程

1.2.1 竞赛总时长4小时

1.2.2 竞赛任务及要求

- 在整个竞赛过程中必须保持工位的整洁，注意个人卫生。
- 正确储存原材料。
- 废弃面团不得超过1000g，所有废弃面团需摆放在一个容器中供裁判称重评分。
- 安全操作设备，合理使用工器具，不得有违规操作的行为。
- 遵守赛场规定及秩序。
- 合理规划制作流程。
- 比赛完成后保洁，归位。

1.3 模块C软质面团制作

1.3.1 竞赛总时长4小时(软质面团产品制作必须在竞赛当天开始后 3 小时以内完成出品)。

1.3.2 竞赛任务及要求

- 制作6个有盖吐司面包。
- 每个烤后重量450g±5g。
- 不得使用装饰(包括筛粉)。
- 不得使用改良剂以及预拌粉。
- 成品中1个作为三明治面包制作使用。

1.4 模块D无油无糖面团制作

1.4.1 竞赛总时长4小时(无糖无油面团产品制作必须在竞赛当天开始后 4 小时以内完成出品)。

1.4.2 竞赛任务及要求

1.4.2.1 贝果

- 制作20个贝果。
- 单个烤后重量90±3g。
- 要求煮制后烘烤。
- 不得使用改良剂。
- 不得使用烤后装饰。
- 可夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛粉、刷光亮剂(含糖水、中性果胶和杏桃果胶等)。
- 其中2个用于制作开放式贝果三明治。

1.5 模块E酥性面团制作

1.5.1 竞赛总时长4小时(酥性面团产品制作必须在竞赛当天开始后4小时以内完成出品)。

1.5.2 可颂弯牛角面包

- 制作8个传统可颂弯牛角面包。
- 烤后重量65g±3g。
- 要求大小一致。
- 不得使用烤后装饰（包括筛糖粉、刷光亮剂等）。
- 不得使用改良剂以及预拌粉。

注：本模块可以开好酥，现场完成整形工作，赛场提供设备和原辅料，也可现场制作。

1.6 模块F特色面包制作

1.6.1 竞赛总时长4小时（特色面包产品制作必须在竞赛当天开始后3.5小时以内完成出品）。

1.6.2 竞赛任务及要求

- 制作1款应用山西地区的特色原料制作的面包。
- 制作10个特色面包。
- 面团不限。
- 烤后重量90g±5g。
- 要求大小形状一致。
- 在作业书中阐述制作特色面包的食材来源、营养价值及特色等。

1.7 模块G三明治制作

1.7.1 竞赛总时长4小时（三明治产品制作必须在竞赛当天开始后4小时以内完成出品）。

1.7.2 竞赛任务及要求

- 制作1款三明治，使用模块C软质面团制作的吐司面包（最大使用量1个）。
- 制作4个三明治。
- 三明治面包的馅料为咸味，馅料的半成品自备，现场制作，制作过程需严格遵守食品生产安全与卫生标准。

- 夹馅后重量200g±5g。
- 要求大小形状一致。
- 迎合消费者需求，便于市场推广。
- 在作业书中阐述制作三明治的食材、风味、营养健康搭配的合理性等。

1.7.3 开放式贝果三明治

- 制作4个开放式贝果三明治。
- 三明治面包的馅料为咸味/甜味，馅料的半成品自备，现场制作，制作过程需严格遵守食品生产安全与卫生标准。

- 夹馅后重量120g±5g。
- 要求大小形状一致。
- 迎合消费者需求，便于市场推广。
- 在作业书中阐述制作三明治的食材、风味、营养健康搭配的合理性等

1.8 模块H产品艺术摆台

1.8.1 竞赛总时长4小时（艺术面包产品制作必须在竞赛当天开始后4小时以内完成出品）。

1.8.2 竞赛任务及要求

- 利用现场制作的所有产品，呈现具有“艺术感和视觉诱惑”的面包产品摆台，。
- 限制：摆台面包应用可食用原料构成的面团进行制作。不可使用非可食用性支撑物 and 任何框架、非可食用性色素或复合拼贴材料。
- 除品尝面包外，其余面包进行摆台展示。
- 除可使用台布外，摆台不使用任何装饰物、不得自带任何装饰物、框架等。
- 布台不得出现地域名、企业名称、品牌名称及个人姓名等。

2. 成绩计算方式

整个项目采用100分制。各个评分项的分数应精确到小数点后两位，小数点后第三位数字采用四舍五入（如1.055 计1.06，1.054 计1.05）。

3. 评判方法

本项目评分标准采用国家职业标准(6-02-01-01)《糕点面包烘焙工》中的面包制作工（三级/高级工及以上），并结合行业发展现状执行。

本项目评分规则使用世界技能大赛评分制度进行评分，分为测量和评价两类。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。

3.1 测量分（客观）

测量分(Measurement)打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由2名及以上裁判员构成。每个组所有裁判员一起商议，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。若裁判员数量较多，也可以另定分组模式。

客观分（测量分）评分准则样表：

类型	实例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或者零分	要求制作 6 个吐司	1	1	0
从满分中扣除	-	-	-	-
从零分开始加	-	-	-	-

3.2 评价分（主观）

3名裁判为一组，各自单独评分，分别给出权重分值，分值为“0”、“1”、“2”、“3”，然后计算出平均权重分，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分，否则评分无效，各自需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下重新评分。

权重分值	要求描述
0分	低于行业标准
1分	符合行业标准
2分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准
3分	作品全方位超过行业标准，接近完美

3、成绩并列：按比赛总成绩从高到低排列名次。如果选手成绩出现同分的情况，按照模块D、E、F、G、H、C得分高低的顺序计算排名。

（四）公布方式(保密安排)

1. 本赛项技术文件试题在技术文件公布时公开，无保密试题。
2. 公布时间以市竞赛办公布时间为准。
3. 整个竞赛过程与评分过程公开并且现场举牌亮分。

三、竞赛细则

（一）比赛时间、场次安排

1. 烘焙项目一共比赛2天，每场比赛4个小时，每天两场比赛，共四场。

2. 模块A在竞赛检录时按照裁判长的要求提交，模块B涉及竞赛全过程，模块C在竞赛当天开始3小时出品；模块D在竞赛当天开始后3.5小时出品；模块E在竞赛当天开始后4小时出品；模块F在竞赛当天开始后4小时出品；模块G在竞赛当天开始后4小时出品；模块H摆台在竞赛当天开始后4小时完成。

（二）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，由1名裁判长，裁判员15名组成。

1. 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

2. 裁判员

裁判员应服从本项目裁判长的工作安排，诚实、客观和公正执裁。

根据裁判员的相关工作经验以及赛前培训的情况，裁判员分成多个小组。

评判组：负责竞赛题的主观与客观部分评分。

保密组：按照竞赛规则负责竞赛有关程序的保密工作。主要包括：保管、移交并参与试件解密工作。

时间记录组：负责记录每位选手的实际工作时间。

核分组：负责竞赛试题得分核算、汇总工作

（三）竞赛实施细则

1. 赛前准备

（1）根据实际需要，裁判长与承办单位于赛前2-3天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；裁判长与裁判员于赛前1至2天进行集中培训并且对裁判员进行考核、技术对接和设备设施、耗材确认。

（2）参赛选手报名时需领取参赛证卡、参赛资料、参赛物料，报到完毕后提前前往赛场，熟悉场地。

（3）赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到15分钟的选手视为自动放弃参赛。

（4）检录完毕，每位选手按照选手抽签工位号到指定位置。可携带竞赛规定必备的工具、用具（如笔、草稿纸等）等。所有通讯、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

（5）参加竞赛的选手统一穿大赛组委会提供的工衣围裙套装，自备黑长裤，黑皮鞋，按照职业技能要求佩戴口罩、厨师帽（不得有任何厂家标志与名字），未按要求穿着的不允许进入赛场参赛。

（6）按照技术文件准备三明治夹馅原料与特色面包馅料。

2. 竞赛实施

（1）在竞赛过程中，选手应遵守安全操作规程，接受裁判员的监督和警示，确保参赛选手人身安全及设备安全。

（2）竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用工具、仪器仪表。各参赛选手间不能走动、交谈。

（3）由裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。

（4）选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

（5）因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或设备故障时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的设备或工具故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换设备或工具的要求，裁判长同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，

赛场不负责更换。

(6) 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

(7) 裁判长在竞赛结束前30分钟、10分钟进行竞赛剩余时间提醒。裁判长发布竞赛结束指令后，未完成任务的参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，并按要求清理赛位。

(8) 选手须按照程序提交比赛结果，配合裁判做好赛场情况记录，并签字确认，裁判提出签名要求时，不得无故拒绝。

3. 技术违规处理

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

- (1) 使用不可食用材料扣10分。
- (2) 使用原料数量未进行科学计算，造成规定废弃物面团双倍以上的较大浪费扣10分。
- (3) 不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣10分。
- (4) 比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣10分。
- (5) 比赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣10分。
- (6) 带入半成品的扣除半成品对应模块的总分（制作三明治和特色面包馅料的半成品除外）。

4. 问题或争议处理

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《问题或争议处理记录表》。

情况类别	处理流程	负责人	协助	说明
设备异常	选手举手，裁判长及相关人员进行核查，确认是否异常	裁判长	裁判人员技术负责人及其助理	若异常，裁判长及相关人员根据核查结果，确认是否补时
选手迟到	经裁判长同意其竞赛可正常进行	裁判长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手缺席	选手签到时记录，裁判长记录	裁判长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手弃权	选手书面签字确认，裁判长做好记录	裁判长	赛务人员	视情况看是部分模块弃权还是所有都弃权
中途离场	经裁判长同意选手可中途上厕所或自由休息、吃饭	裁判长	裁判人员	不补时
选手违纪	经现场考位裁判报裁判长确认	裁判长	裁判人员	由裁判长决定取消部分模块或所有模块的成绩
安全事故	裁判长会同技术负责人现场处理	裁判长、技术负责人	—	—

安全隐患	涉及隐患的工位的裁判员向裁判长提出	裁判长	裁判员技术负责人 工作人员	视情况决定是否暂时中止选手比赛
外围干扰	裁判长向干扰者提出警告	裁判长	赛务负责人	视情况决定是否将干扰者驱逐出赛场

四、竞赛场地、设施设备安排

（一）赛场规格要求

工位设置为连排式，共四间操作区提供3+3+2+2共计10工位。整个场地除10个比赛工位外，还设置技术操作区裁判工作区、技术保障区、候赛区、检录区、作品展示区、核分区。

1. 竞赛场地设立10个竞赛工位，2个备用工位，每个工位标明编号。
2. 每个工位应配备：220伏电源插座，电缆线应符合安全要求，并配漏电保护器；所有的电控箱和用电设备的外壳都应有良好的接地。
3. 竞赛场地应有监控所有选手竞赛全过程的视频摄录设备等。
4. 竞赛场地内必须有良好地通风、照明、消防设施，场地保持干净整洁严禁堆放杂物，安全通道畅通，在有触电危险的地方应悬挂“小心触电”标识，在赛场明显的位置应悬挂时钟。
5. 竞赛现场应配备相关的工作人员及设备维修人员、电器维护人员、医护人员、安全人员等。
6. 竞赛现场应提供一处与竞赛场地隔离的较为安静的评分场所进行打分。
7. 按照大赛文件的要求准备相关的比赛试件。
8. 按照大赛文件的要求准备相关设备、工装、胎具、通用工具、检查工具、运输工具、办公用品。
9. 按照大赛文件的要求准备裁判员使用的检测工具仪器及办公用品。
10. 为现场裁判员提供相应的防护用品。

（二）基础设施设备清单

烘焙项目赛场提供设施设备清单表

设备编号	场地设施清单 设备类型	名称	需求规格描述	应用区域	备注
1	工位设施设备	平板烤箱	3层6盘	操作区 选手工位	每工位1台
2		醒发箱	/		共用：6
3		四门双温冷冻柜	/		共用：2
4		操作台	1.8M*0.8M		每工位2张
5		水龙头	/		每工位1个
6		水池	/		每工位1个
7		晾网	0.4M*0.6M		每工位4张

8		烤盘	0.4M*0.6M	每工位10张
9		电子秤	0.1g, 5KG	每工位各1台
10		不锈钢盆（大）	直径 28cm	每工位4个
11		不锈钢盆（中）	直径 26cm	每工位4个
12		不锈钢盆（小）	直径 20cm	每工位3个
13		量杯	1000ml	每工位1个
14		锯齿刀	10寸	每工位1把
15		刮刀	/	每工位1个
16		不锈钢粉筛	30姆	每工位1个
17		厨房剪刀	/	每工位1把
18		打蛋器	8寸	每工位1把
19		耐热手套	/	每工位1副
20		羊毛刷	2寸	每工位2把
21		带盖吐司盒	450g	每工位6套
22		电磁炉	/	每工位1台
23		双色抹布	/	每工位4条
24		烘焙纸	0.4M*0.6M	每工位1包
25		套盘袋子	0.4M*0.6M	每工位2包
26		保鲜膜	/	每工位2卷
27		垃圾桶（干湿）	/	每工位组
28		洗剂精	/	每工位1瓶
29		单柄锅（厚底）	/	每工位1个
30		垃圾袋	/	每工位2包
31		扫把簸箕套装	/	每工位1套

32		喷雾壶	/		每工位1台
33		成品展示台	1.2m*0.6m		每工位1台
34		医药箱	/		共用：1
35	公共通用类	饮水机	冷热水、18L桶、立式	工作人员 办公区	1
36		一次性纸杯			5包
37		饮水机	冷热水、18L桶、立式	裁判 办公区	1
38		卷尺			共用：4
39		垫板			每裁判1张
40		黑色中性笔			共用：2盒
57		笔记本电脑			共用：1
58		计时器			共用：3
59		秒表			每裁判1个
60		A4纸			2包

烘焙项目赛场提原料耗材清单表

(赛场为每一个工位必须配备的材料)

序号	设备名称	型号(备注)	单位	数量
1	高筋面粉		kg	50
2	低筋面粉		kg	25
3	全麦粉		kg	25
4	韩国幼白砂糖		kg	20
5	高糖干酵母		g	500
6	安佳黄油		kg	20
7	色拉油		L	5
8	全脂牛奶		L	12
9	鸡蛋		颗	120

10	食盐		g	400
11	番茄酱		g	800
12	全脂奶粉		kg	5
13	沙拉酱		kg	1

烘焙项目选手自带工具、材料申请清单样表

序号	名称	技术规格（备注）	数量
1	***	g	1000
2			
...			

烘焙项目禁止选手自带工具、材料

赛场提供的设备、工具以及原材料不允许因品牌不同而自带，竞赛报名时提交作业书给裁判组审核自带物品，经裁判长签字的物品在正式比赛时可带入现场。

注意：未明确在选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场。选手自带设备工具少于表中所列项目，赛场不负责提供。

另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

五、安全健康要求

（一）选手安全防护要求

1. 参赛选手应遵从安全规范操作。
2. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

（二）赛事安全要求

1. 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物质进入竞赛现场。所有人员须注意人身防护、防火、防爆。
2. 设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间安全、健康。主要包括负责检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及周围环境的安全防卫，制定紧急应对方案，监督与会人员食品安全与卫生，分析和处理安全事故和突发事件等。
3. 赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。根据国家相关法规要求，结合本项目实际，提出安全、健康、要求及职业操作规范要求，并明确违反后的处理规定。

（三）赛场要求

1. 赛场内除指定的裁判、技术支持、选手、工作人员外，其他人员不得进入赛场。
2. 组委会允许进入赛场的人员，只可在观摩区内观摩竞赛。
3. 组委会允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手竞赛。
4. 组委会允许进入赛场的人员不得在赛场喧哗、抽烟。

5. 赛场所在场地周围保证没有人员妨碍，干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

（四）绿色环保要求

1. 赛场严格遵守我国环境保护法。
2. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，垃圾集中存放。赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序，赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能回收利用。
3. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生，垃圾集中存放。

（五）疫情防控

执行国家相关防控规定。