

江西省第二届职业技能大赛
“烘焙”项目技术工作文件
(世赛选拔)

2025 年 3 月

目录

1. 项目简介	3
1.1 项目描述	3
1.2 考核目的	3
1.3 相关文件	3
2. 基本能力与职业标准	3
3. 竞赛内容	10
3.1 考核内容	10
3.2 竞赛模块	10
3.3 模块简述	10
3.3.1 模块 A 作业书	11
3.3.2 模块 B 竞赛过程	11
3.3.3 模块 C 小麦/酸面包	12
3.3.4 模块 D 辫子面包	12
3.3.5 模块 E 法棒面团	13
3.3.6 模块 F 可颂面团	13
3.3.7 模块 G 艺术面包与摆台	14
3.4 命题方式	15
3.5 竞赛日程及地点安排	15
4. 评分标准	15
4.1 评价分	15
4.2 测量分	16
4.3 评分流程说明	16
4.4 统分方法	16
4.5 裁判组构成和分组	16
4.5.1 裁判组	16
4.5.2 裁判任职条件	17
4.5.3 裁判长职责	17
4.5.4 裁判员职责	17
4.5.5 裁判评判工作及纪律要求	18
4.5.6 预期分组与分工方案	18

4.6 其他及违规操作扣分	19
4.7 选手要求须知	19
4.7.1 选手要求	19
4.7.2 竞赛规则纪律	19
4.8 竞赛异常情况处理说明	21
5. 竞赛相关设施设备	22
5.1 场地设施	22
5.3 竞赛选手自备的设备和工器具、原材料	25
5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	25
5.5 裁判室与录分室办公用品	25
6. 项目特别规定	26
7. 赛场布局要求	26
7.1 场地	27
7.2 场地布局图示意图	28
7.3 项目工位设备布局示意图	29
8. 健康安全和绿色环保	30
9. 开放赛场	30

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1. 项目简介

1.1 项目描述

烘焙项目是指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、利用不同的发酵以及工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、甜面包、艺术面包、起酥产品等；烘焙师需要具备高水平的专业知识和技巧，通过学习获得相应技巧并且持续的理解深化；烘焙师必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱；烘焙师需要懂得当环境发生变化如何适当调整食谱，主动积极的应变能力是非常必要的，他们以环境友好的方式恰当使用专业设备、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，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。

该项目对应的职业（工种）：糕点面包烘焙师（6-02-01-01）。

1.2 考核目的

以世界技能大赛烘焙项目的试题为参照，竞赛内容能够反映出烘焙行业的重要技能，考核烘焙师对于技术的基本功掌握，以公平公正公开的选拔方式为国家选拔烘焙师人才。

1.3 相关文件

本项目技术工作文件只包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用

2. 基本能力与职业标准

赛项选手应具备的理论知识（选手应知）、工作能力（选手应会）以及各项要求的权重比例见选手需要具备的能力一览表。

相关要求		权重比例 (%)
1	工作组织与管理	
基本 知识	一商业道德 一购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程 一最大化可持续与最小化浪费的重要性 一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 一面包店中使用的工具和设备的范围	
	一食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务有关的法规和良好做法	5%
工作 能力	一准备并正确使用工具和设备 一在指定时间内有效地确定和规划工作顺序 一尊重原材料 一高效使用原料，尽可能减少浪费 一按规定成本准备产品 一为计划的工作准确预订货物和材料 一工作效率和干净，注意工作场所与其他的人 一展示良好的工作流畅性 一展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新 一围绕指定主题工作 一按照一致的标准生产大量的烘焙产品 一产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率 一专业和有效地应对意外发生 一如期完成工作 一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	

基本知识	<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 	
工作能力	<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、烹饪和服务 —遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法 —根据 HACCAP 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 	5%
3	沟通技巧	
基本知识	<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 	5%
工作能力	<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 	

4	利用原材料制作烘焙食谱	
基本知识	<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 —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 	20%
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> —使用各种碾磨产品和面粉对烘焙产品的影响的知识 —利用自有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应用知识理解 —有效使用适当的材料和调味品 —设计展示具有创新天赋的产品 —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、卷、咸味产品、甜味和强化的产品 —将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准 —有效使用适当的调味剂 —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 —创建符合规格的展示作品 	
5	面团准备以及发酵过程	

基本 知 识	<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、还有酸度的变化。 —做烘焙产品时何时使用全面团工艺 —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，长时间发酵到后一天使用 —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 —准备死面用于制作装饰面团 	15%
--------------	---	-----

工作能力	<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 —根据谷物与非谷物的打面 —利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物质制作面团 —让面团产气形成质构 —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 —发酵使风味与质构更完美 —为了更好的质构翻转面团 	
6	面团整形与装饰	
基本知识	<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 —用于整形和装饰面包店中使用的工具和设备的范围 —成型技巧，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 —起酥面团类、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 —有针对性的设计宴会面包还有其他装饰面包 —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。这可以是重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等 	25%
工作能力	<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 	

	<ul style="list-style-type: none"> —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 	
7	烘烤与烤后处理	
基本 知识	<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 —如何最好的烘烤起酥类产品 —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 	
工作 能力	<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、上下火、风门控制等 —调节烘烤过程，使所有产品形状、颜色和外壳都正确 —正确估算产品的入炉涨性 —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 —成列待售 	25%
合计		100

3. 竞赛内容

3.1 考核内容

本比赛参照第 47 届世界技能大赛烘焙项目及第二届全国技能大赛烘焙项目部分要求，设置 7 个比赛模块：模块 A 作业书、模块 B 竞赛过程、模块 C 小麦/酸面包、模块 D 辫子面包、模块 E 法棒面团、模块 F 可颂面团、模块 G 艺术面包与摆台。

总比赛时间为 7 小时，第一天 2 小时，第二天 5 小时。参赛选手需完成试题所有模块，按照每模块出品时间准时出品自己的作品。

3.2 竞赛模块

模块编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
A	作业书	检录提交	—	2	2
B	竞赛过程	第一天 2 小时，第二天 5 小时，共计 7 小时	—	9	9
C	小麦/酸面包	第二天竞赛第 2 小时出品	16	5	21
D	辫子面包	第二天竞赛第 3 小时出品	10	4	14
E	法棒面团	第二天竞赛第 4 小时出品	13	5	18
F	可颂面团	第二天竞赛第 4 小时出品	17	3	20
G	艺术面包与摆台	第二天竞赛第 5 小时出品	11	5	16
总计		7小时	67	33	100

3.3 模块简述

本项目设置的7个模块，每个模块都是根据行业发展需要按竞赛标准来设置对选手进行考核。

3.3.1 模块 A 作业书

竞赛任务及要求：所有选手在工器具与原料检录时提交。选手需准备 5 本作业书，作业书中必须包含以下内容：

- 1) 选手自我介绍（用 200 字以内的文字进行自我介绍，不需要放选手照片）。
- 2) 产品食谱（包含作品配方、烘焙百分比、产品制作实际原料用量及工艺流程，不需要放制作步骤图片）。
- 3) 提供每个产品的成品图片，用以了解选手将要制作的产品风格，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
- 4) 明确自备工器具和原材料清单，自备原材料清单必须有标签介绍（包括名称、开封日期）。
- 5) 作业书根据以上要求自行设计与排版，无固定模版。

3.3.2 模块 B 竞赛过程

- 1) 竞赛任务及要求：竞赛总时长 7 小时。
- 2) 在整个考核过程中必须始终保证工位的整洁。
- 3) 在整个考核过程中必须始终保持个人仪表的整洁。
- 4) 鼓励使用“绿色”原料，正确储存原材料，不得随意浪费。
- 5) 废弃料（含面团、馅料、艺术面包配件等）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，不允许随意丢弃以及私藏废弃面团，一经发现将按照要求扣分处理，不能将废弃的发酵面团制作成摆台产品呈现，更不允许将废弃发酵面团进行烘烤处理，艺术面包配件除外。
- 6) 安全操作设备以及使用工器具，不得刻意损坏赛场设备及工器具，更不得有违规操作的行为，结束时应将不用的设备电源断开以节能。
- 7) 遵守赛场规定及秩序。
- 8) 合理规划制作流程，按时出品自己的作品。

3.3.3模块 C 小麦/酸面包

竞赛任务及要求：第二天竞赛 2 小时内出品。

- 1) 此模块要求用面粉（不得使用黑麦粉，只能使用白小麦粉）、盐、酵母、鲁邦种、水制作面团，不得使用改良剂，以及预拌粉。
- 2) 比赛第一天必须向评委提供 50 克天然酵种以及配方（将其放入作业书中），天然发酵的酵种不得使用任何商用酵母发酵。
- 3) 该面团必须在第 1 天混合、加工和整形，放置一夜缓慢发酵，并在第 2 天烘烤。
- 4) 可以使用面包藤篮过夜发面，如有需要，必须自带藤篮。
- 5) 仅在第 2 天烘烤此产品，不得整形！可以在放入烤箱前撒粉 / 切口。

制作两款小麦/酸面包，分别是：

第一款：欧陆/直式/维也纳式面包，数量制作 3 个，每个烤后重量 $650\text{g} \pm 5\text{g}$ ，烤前与烤后不能有任何的装饰。

第二款：圆形/波勒/科布式面包，数量制作 3 个，每个烤后重量 $650\text{g} \pm 5\text{g}$ ，烤前可以对产品进行任何装饰，出炉后不能有任何装饰（包括筛粉等）。

3.3.4模块 D 辫子面包

竞赛任务及要求：第二天竞赛 3 小时内出品。

此模块要求面团黄油含量不得低于 20%，同时不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

- 1) 制作两款辫子面包，分别是：七股平辫面包与温森特结面包。
- 2) 数量每款制作 3 个，共 6 个，每个烤后重量 $600\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
- 3) 不得夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛粉、刷亮光剂等。
- 4) 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。

3.3.5模块 E 法棒面团

竞赛任务及要求：第二天竞赛 4 小时内出品。此模块要求用面粉（不得使用黑麦粉，只能使用白小麦粉）、盐、酵母、鲁邦种、水制作面团，不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

– 传统法棒

- 1) 制作 5 根传统法棒，每根烤后重量 $250\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
- 2) 要求长度 50-55cm，5 条刀口，要求 5 根长短一致。
- 3) 不得使用烤后装饰（包括筛粉）。

– 创意花式法棒

- 1) 制作 1 款创意花式法棒，数量 3 根，每根烤后重量 $280\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
- 2) 形状自行定义，要求同款的大小形状一致。

3.3.6模块 F 可颂面团

竞赛任务及要求：第二天竞赛 4 小时内出品。

此模块要求面团必须是发酵起酥工艺，不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

– 传统弯可颂（牛角）

- 1) 数量 10 个，每个烤后重量 $70\text{g} \pm 3\text{g}$ 。
- 2) 要求大小形状一致，不得使用烤后装饰（包括筛粉、刷亮光剂等）。

– 多色传统直角可颂

- 1) 制作 1 款多色传统直角可颂，数量 10 个，每个烤后重量 $90\text{g} \pm 5\text{g}$ （含装饰），要求同款的大小形状一致。
- 2) 馅料必须是现制卡仕达酱作为基底，风味可以自行调配，用来装饰的水果不算馅料，馅料必须烘烤后注入面包中。
- 3) 装饰配件必须在竞赛中制作，不允许带制作好的装饰配件（包含翻糖、巧克力、烘烤类配件等）。
- 4) 不得使用不可直接食用的原材料进行装饰，如：纸质插卡、水果叶子、水果茎等。

3.3.7 模块 G 艺术面包与摆台

竞赛任务及要求：第二天竞赛 5 小时内出品。

此模块要求面团必须是发酵面团与非发酵面团完成制作，应用可食用原料构成的面团进行制作。不得包含任何框架，非可食用性支撑物，非可食用性色素或复合拼贴材料。

制作一款艺术面包，主题：技能江西。

高度不得低于 100cm，不得高于 120cm，底座是 30-40cm 的方形或者圆形。

必须使用 3 种（含 3 种）以上不同工艺的面团（须在作业书中标示出来）。

艺术面包必须由选手从工作台搬运到展台，搬运中必须是一体的。

模具和模板可以带入和用于作品制作。

颜色：被认可的作品颜色应是面包的自然的颜色，其颜色应是不同烘焙工艺或使用可食用材料，如可可粉、咖啡液、鸡蛋等带来的，颜色范围从乳白色到深棕色直至黑色。

以下色卡具体标明了可接受的颜色种类。（介于色卡两色之间的颜色也被允许）



- 选手需要在作业书中对艺术面包的设计理念进行描述。
- 在所有模块竞赛结束后需要在展示桌上作出最后呈现，摆台时间不包含在比赛时间内，摆台照片必须放置在作业书中。
- 除品尝面包外，其余面包进行摆台展示（展示桌摆不下时，只须将每个模块的面包摆台即可，数量无须全部展示，少一模块面包呈现，则摆台为 0 分。
- 选手自己带入的产品或者装饰品都不允许用于摆台，也不可使用任何摆台道具（选手可自带摆台桌布），必须放置台卡。

3.4 命题方式

根据世界技能大赛的技术标准，尽可能保留世界技能大赛该项目的技术难度，根据省赛的实际需求，最终确定了以上模块的比赛内容。在赛前裁判会议中针对有共性的问题可能进行细微的修改或补充，评分标准则在赛前裁判组织培训时公布。

3.5 竞赛日程及地点安排

本项目竞赛时间定于 2025 年 4 月，具体时间以大赛正式通知为准。地点：江西工业贸易职业技术学院。

4. 评分标准

4.1 评价分

评价分（Judgement）打分方式：按报名比例安排 4 名裁判为一组，各自单独对每一评分项评分，各位裁判员的平均分 为该评分项的实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 分， 否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行重新评分。评价分评分准则样例表（世界技能大赛上烘焙项目评价分评分标准-部分）

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	作品低于行业标准
1 分	作品符合行业标准
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

样例：辫子面包的香气和味道评价分值描述表

权重分值	要求描述
0 分	香气和味道都非常糟糕令人不悦
1 分	香气和味道不够强烈或者过于强烈
2 分	香气和味道与黄油协调，发酵平衡
3 分	香气和味道体现出卓越的发酵及黄油风味

4.2 测量分

测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由2名及以上裁判构成。每个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。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	面包重量	1	1 或者 0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

4.3 评分流程说明

本项目通过过程与结果按照标准要求来评分，根据项目评分标准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成绩并列。

本项目不采取并列名次，如当总成绩相同时，将采取模块比分进行排名，从最大权重模块分值进行比分，出现模块分数相同时，从第二大权重模块分值进行比分，依次类推（模块权重比分顺序：模块C、模块F、模块E、模块G、模块D、模块B、模块A）。

4.4 统分方法

各模块裁判员完成本模块所有参赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在裁判长及裁判长助理的监督下由录分员录入系统。

4.5 裁判组构成和分组

4.5.1 裁判组

裁判长：裁判长由大赛组委会另行确定后公布；

裁判员：一般由参赛代表队派专业人员组成，各参赛代表队限派1人。

4.5.2 裁判任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，原则上需具备下列条件之一：

- 1.思想品德优秀，身体健康，年龄原则上不超过 60 岁；
- 2.具有本职业（赛项）高级工及以上职业资格或中级及以上专业技术职务；
- 3.有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历；
- 4.具备省级职业技能竞赛裁判员资格；
- 5.省级赛事技术专家。

裁判员需参加本项目赛前培训方可上岗。

4.5.3 裁判长职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
- 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。
- 6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，同时对本代表队选手按规定给予扣分处罚，第二次取消执裁资格。
- 7.比赛过程中，A、B、C、N模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

4.5.4 裁判员职责

- 1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。
- 2.查看选手身份证和随身佩戴的对应工位号。
- 3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。
- 4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。

- 5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。
- 6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。
- 7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4.5.5裁判评判工作及纪律要求

1.裁判员出入赛场要佩戴胸牌，衣着整齐，举止大方，不大声喧哗，听从指挥，按照裁判长统一安排分组开展工作。

2.裁判员要严格遵守保密规定，正式比赛期间，不允许携带通信设备、智能设备、存储设备，比赛期间，不允许泄露任何比赛信息，不允许单独离开赛场或单独与场外人员交流沟通。

3.裁判过程中实行回避政策，各代表队推荐的裁判员不参与本代表队选手和本地区代表队选手的执裁、测量、评分等工作，不得与本代表队选手和本地区代表队选手现场交流、指导。

4.各项目裁判组在选手报到、检录阶段，要按照本项目比赛细则要求，对选手携带的工具等进行严格检查，避免选手违规携带物品进入赛场对比赛成绩造成影响。

5.每一阶段(模块)比赛结束，需参赛选手离场的，各项目裁判组要在裁判长带领下，会同技术保障组，对每个工位的设备、设施、比赛工件(成果)、工具、材料等进行全面检查，确认无误后统一安排选手退场。

6.执裁过程中，出现技术争议、测评争议等问题由裁判长负责解释并裁定。

4.5.6预期分组与分工方案

项目	评判安排			
评分方式	评价分与测量分结合，评价分 4 位裁判对一个模块进行打分； 测量分由 2-3 位裁判对一个模块进行打分。			
裁判员执裁安排	模块 A 作业书	模块 B 竞赛过程	模块 C 小麦/酸面包	模块 D 辫子面包
	3 个	3 个	4 个	4 个
	模块 E 法棒面团	模块 F 可颂面团	模块 G 艺术面包与摆台	-

	4 个	4 个	4 个	-
备注	根据回避原则，裁判应回避自己所在代表队的选手评分。			

4.6 其他及违规操作扣分

未在各模块规定时间内完成产品的，将按照每超时 1 分钟扣 0.5 分的计分方法，以此类推。超时将从总分当中扣除相应分数。

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

- 使用不可食用材料扣 10 分。
- 使用不符合食品安全规定的材料扣 10 分。
- 竞赛结束时，工位卫生未按时清理完成扣 5 分，工位卫生及其糟糕脏乱扣 10 分。
- 使用原料数量未进行科学计算，造成废弃物面团较大浪费扣 10 分（超过 3000 克废弃物面团）。
- 不按规定正确使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。
- 竞赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。
- 竞赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣 10 分。
- 带入半成品的扣除半成品使用模块的总分。

4.7 选手要求须知

4.7.1 选手要求

- 1.选手通过抽签决定竞赛顺序和比赛使用设备。
- 2.选手在熟悉赛场及比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，也不得携带和使用自带的任何存储设备。
- 3.选手在比赛中违反安全操作规定的必须立即改正，经裁判组许可后方可继续比赛。
- 4.选手中途自行放弃比赛的，应向裁判组提出，并经裁判长允许，由选手本人签字确认后，方可离开赛场。
5. 比赛结束讯号声响起以后，选手应立即停止当前作业。

4.7.2 竞赛规则纪律

1.严格执行《江西省第二届职业技能竞赛烘焙项目技术工作文件》和各项目技术工作文件提出的工作要求，履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量、安全的完成各项工作。发扬团队精神，服从工作分工，做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责，不无故退赛。

2.竞赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

3.竞赛选手提前 30 分钟到达竞赛现场凭本人身份证和参赛证入场，迟到时间超过 15 分钟者，不得入场。

4.竞赛选手应衣着整洁,选手按照要求自备比赛服装。操作讲究卫生，工具洁净,不乱扔下脚料，不浪费原材料。

5.严禁带入烘焙成品、半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

6.竞赛选手必须服从裁判。竞赛过程中或考核后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与竞赛工作人员直接交涉。

7.竞赛选手在竞赛期间出现以下情况的，由竞赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与竞赛操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

8.竞赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

9.竞赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位。

10.竞赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在竞赛时间内。

11. 因为设备自身故障致选手中断竞赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

12.竞赛结束后，竞赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

13.竞赛选手必须独立完成所有项目。正式竞赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。

14.竞赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位、参赛队名等信息（包含文字、图形）的服饰。

15.选手竞赛服装要求如下：（服装自备）

名称	图例	备注
厨师鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		厨师服必须白色长袖、贴身不松垮、舒适透气（不能有任何信息标识）
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

4.8 竞赛异常情况处理说明

情况类别	处理流程	负责人	协助人	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	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，其竞赛正常进行	裁判长	赛务人员	参照考核有关规定执行
选手缺席	选手签到时记录，裁判长记录	裁判长	赛务人员	参照考核有关规定执行
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弃权
选手中途离场	经裁判长同意如选手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	经现场工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成绩
发生安全事故	裁判长会同技术负责人现场处理	裁判长及技术负责人	赛务人员	参照考核有关规定执行
安全隐患	涉及隐患工位的裁判向裁判长提出	裁判长	裁判人员、赛务人员技术负责人	视情况决定是否暂时中止选手考核.
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考场

5. 竞赛相关设施设备

5.1 场地设施

1. 选手工具箱

选手的工具箱必须接受入场前的检查，并需将工具箱内的工具摆放到竞赛统一提供的烤盘车上，工具箱则推至指定地方存放，不得放在工位内。

2. 专家需携带的材料，设备及工具

专家不需要携带任何材料，设备及工具。

3. 场地设备清单（以每个工位计）（统一提供的不允许自带）

序号	名称	品牌	规格	数量	单位
1	热风炉	--	5 盘	1	台
2	平炉烤箱	--	3 层 6 盘	1	台
3	和面机	--	25KG	1	台
4	台车	--	20 层	1	台
5	烤盘车	--	9 层	1	台
6	冷冻醒发箱	--	560*930*2160mm	1	台
7	平冷柜	--	1 台 冷藏	1	台
8	急速冷冻柜	--	5 盘	1	台
9	开酥机	--	2540*950*1270	1	台
10	鲜奶机	--	7.0L	1	台
11	制冰机	--	全场共用	1	台
12	水槽	--	1200*600	1	个
13	电磁炉	--		1	台
14	成品展示台	--	1800*760*800mm	1	台
15	冷凝剂	--		3	瓶
16	牛角刀	--	总长 300mm	1	把
17	锯刀	--	总长 380mm	1	把
18	法棒转移板	--	59*10cm	1	个
19	厨师帽	--		2	个
20	清洁工具	扫把、簸箕、洗涤剂、拖把		1	套
21	垃圾桶	配垃圾袋		1	个

4. 场地工器具清单（以每个工位计）（统一提供的不允许自带）

序号	名称	品牌	规格	数量	单位
1	平网盘	--	600x400x8mm	15	个

2	不沾烤盘	--	600x400x20mm	20	个
3	电子秤	全场共用	计数 30 公斤 0.2g	1	台
4	大盆	--	Sn4962	3	个
5	中盆	--	Sn4965	3	个
6	小盆	--	Sn4968	3	个
7	量杯	--	--	1	个
8	三层复式底汁锅	--	直径 23cm	1	个
9	耐热手套	--	长度 381mm	1	双
10	木柄直型羊毛刷	--	1 大 1 小	2	把
11	打蛋器	--	Sn4886	1	个
12	温度计	--	Bg435	1	个
13	剪刀	--	长度 205mm	1	把
14	食品接触喷雾器	--	200ml	1	个
15	粉筛	--	1 大 1 小	2	个
16	硅胶刮刀	--	总长 346mm	1	个
17	木质发酵板	--	600x400mm	8	个
18	面粉杓	--	--	3	个
19	擀面杖	--	--	1	个
20	塑料刮板	--	Sn4051	1	个
21	塑料柄切面刀	--	Sn4107	1	个
22	砧板	--	--	1	个
23	尺子	--	60CM	1	把
24	烘焙纸	--	--	40	张
25	保鲜膜	--	600x400mm	1	卷
26	一次性医用手套	--	--	1	盒

5.2 场地提供原材料

（统一提供原材料不允许自带，更不允许自带进口小麦粉，材料由选手自行称取，称料时间也含在竞赛时间内）

序号	原材料名称	品牌	规格	数量	单位
1	高筋面粉	--	25KG\包	1	包
2	低筋面粉	--	25KG\包	1	包
3	黑麦粉（T170）	--	25KG	1	包
4	鲜酵母	--	500G	1	包
5	鸡蛋	--	--	6000	克
6	韩国幼砂糖	--	25KG	1	包
7	糖粉	--	G	250	克
8	片状黄油	--	1KG/片	1	片
9	块状黄油	--	--	2000	克
10	牛奶	--	1KG	4	瓶
11	食盐	--	250G	1	包
12	脱模油	--	600ML	1	瓶
13	稀奶油	--	1L	1	瓶
14	玉米淀粉	--	--	100	克

5.3 竞赛选手自备的设备和工器具、原材料

赛场提供的设备、工器具、原材料选手不得自带，选手自带工具清单与自带原材料清单要明确再作业书中，未明确在选手携带工具、材料清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

5.4 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

赛场提供的设备、工器具、原材料禁止自带，大功率设备禁止自带使用，非食用性不符合食品健康要求的原材料禁止带入使用。

5.5 裁判室与录分室办公用品

序号	原材料名称	品牌	规格	数量	单位
1	哨子	--	--	2	个

2	电子秤	--	--	2	台
3	尺子	--	60CM	1	把
4	卷尺	--	--	1	卷
5	黑色塑料柄锯刀	--	总长 380mm	1	把
6	餐车	--	--	1	台
7	砧板	--	--	1	个
8	一次性医用手套	--	--	2	盒
9	厨房纸	--	--	5	包
10	湿巾纸	--	--	5	包
11	废弃料盆	--	--	2	个
12	打印机	--	--	1	台
13	档案袋	--	--	20	个
14	封条	--	--	60	张
15	黑色签字笔	--	--	20	支
16	红色签字笔	--	--	20	支
17	文件夹板	--	--	30	个
18	评分牌	白色/要有 0/1/2/3		8	组
19	固体胶	--	--	5	个
20	订书机	配订书针		2	个
21	回形针	--	--	2	盒
22	打印纸	--	A4	3	包
23	透明胶	--	--	3	卷
24	双面胶	--	--	3	卷
25	急救药箱	配常规急救药品		2	个

6. 项目特别规定

1. 高度重视安全防控工作，严格执行安全防控措施的相关要求。

2. 服从裁判人员管理，遵守竞赛纪律、秩序，文明考核。

3. 遵守竞赛规则、操作规程，规范操作赛场设施、设备，规范使用竞赛工具材料。

4. 按照行业相关安全规定和本项目竞赛安全规范要求穿戴防护用具及防护用品，安全穿戴，杜绝一切危险操作行为。

5. 爱护赛场设施、设备及工具材料，规范存放、妥善保管，防止损坏。

6. 养成文明生活习惯，注意饮食卫生，在确保人身健康、安全的前提下参加竞赛。

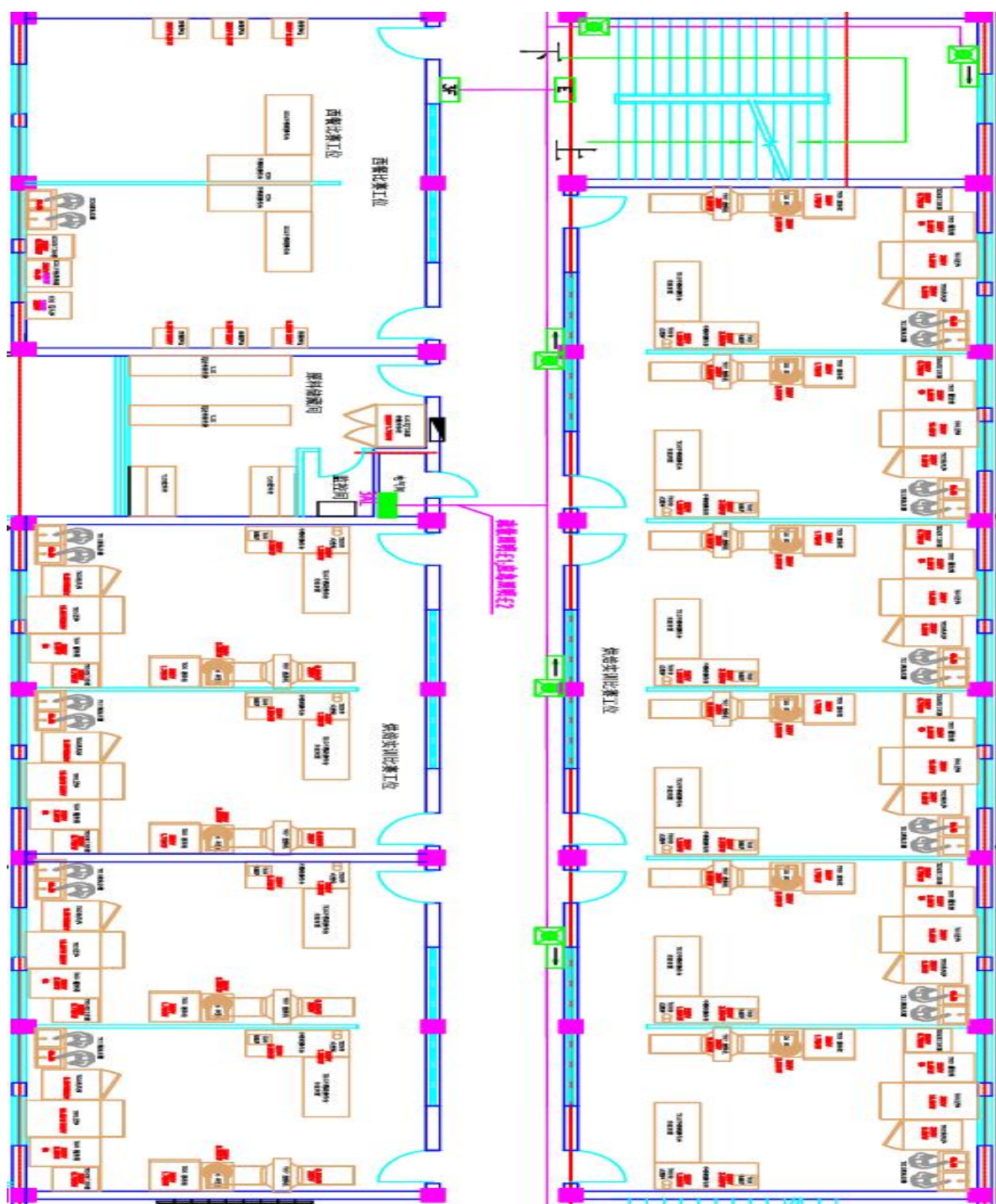
7. 发现有关问题和故障，按规范报告、处理。

7. 赛场布局要求

7.1 场地

本项目场地面积为 281.00 平方米（长 21.72 米，宽 13.00 米），工位 8 个，每个工位面积 20.80 平方米（长 4.90 米，宽 4.20 米），工位设置为连排式，共 2 排。整个场地除 8 个工位 外，还设置裁判工作区、技术保障区、登分区、选手休息室。

7.2 场地布局图示意图



注：具体赛场布局图以实际为准。

7.3 项目工位设备布局示意图



注：所有工位的设备配置均相同，个别工位摆放设备不统一，工位面积有微小差异，不影响正常操作。

8. 健康安全和绿色环保

1. 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

2. 承办单位应在设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括疫情防控、检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其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；分析和处理安全突发事件等工作。

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。

4. 竞赛严格遵守我国环境保护法。

5. 竞赛所有废弃物应有效分类处理，尽可能地回收利用。

6. 提倡绿色制造的理念。

7. 所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

9. 开放赛场

1. 赛场内除指定的裁判、工作人员外，其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下，佩戴相应的标志方可进入赛场内。

2. 允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞赛。

3. 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. 允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟、喧哗。

5. 经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。

6. 上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。