

内蒙古自治区第三届职业技能大赛
烘焙项目

技
术
文
件

内蒙古自治区第三届职业技能大赛组委会
2026 年 5 月

目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要.....	1
(二) 基本知识与能力要求.....	1
二、试题与评判标准.....	5
(一) 试题(样题)	5
(二) 比赛时长及试题具体内容.....	6
(三) 评判标准.....	14
(四) 公布方式(保密安排)	15
三、竞赛细则.....	16
(一) 裁判组构成和分组.....	16
(二) 裁判员要求.....	17
(三) 选手的条件与要求.....	18
(四) 抽签方式.....	18
(五) 比赛流程.....	18
(六) 项目竞赛规则纪律.....	21
(七) 竞赛异常情况处理说明.....	24
(八) 绿色环保.....	24
四、问题与争议处理.....	24
五、赛场及设施设备安排.....	25
(一) 原料清单.....	25
(二) 基础设施清单.....	26
六、安全健康规定.....	28
(一) 选手安全、健康要求.....	28
(二) 赛事安全、健康要求.....	29

一、技术描述

（一）项目概要

烘焙项目是指选手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；选手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地理解深化；选手必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱；选手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；专业的选手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。

（二）基本知识与能力要求

相关要求		权重比例（%）
1	工作组织和管理	5
基本知识	—商业道德 —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	
工作能力	—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—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	

	—工作效率和干净，注意工作场所与其他的人 —展示良好的工作流畅性 —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 —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	
基本 知识	—与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作 —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	—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	5
3	沟通技巧	
基本 知识	—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	
工作 能力	—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	5
4	利用原材料制作烘焙食谱	20

基本 知识	— 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	
工作 能力	— 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	— 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	15

	—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	
工作能力	—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	—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 —有针对性地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	
工作能力	—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 —使用各种技术制作展示件或装饰面包	25

7	烘烤与烤后处理	
基本知识	— 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	25
工作能力	— 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	
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题（样题）

1. 比赛模块：

比赛分为10个模块，分别是：模块A作业书、模块B竞赛过程、模块C碱水面团、模块D贝果面团、模块E盐可颂面团、模块F甜面团、模块G无糖无油面团、模块H传统恰巴塔、模块I可颂面团、模块J艺术面包与摆台。

2. 命题方式：

本项目竞赛题的命题方式：本项目为可提前公布试题的项目，由裁判长根据本《技术工作文件》的思路及

内容命制试题。对于公布赛题后各参赛代表队普遍反映的问题或合理的意见建议，将由裁判长进行最终修正和调整，并对最终比赛试题签字确认，最终评分标准于赛前裁判组培训会时公布。

3. 命题方案：

参照《中华人民共和国第三届职业技能大赛规格》，并结合选拔赛实际需求，内蒙古自治区第三届职业技能大赛最终确立了上述比赛模块；针对赛前裁判会议中提出的共性问题，可对比赛内容作细微修改或补充，相关评分标准将在赛前裁判组组织的培训会上统一公布。修改或补充，评分标准则在赛前裁判组培训会时公布。

（二）比赛时长及试题具体内容

1. 比赛时间安排：

比赛将进行3天，分为A、B两组进行。

A组将在3天的上午比赛，分别是：C1上午4小时，C2上午4小时，C3上午2小时。

B组将在3天的下午比赛，分别是：C1下午4小时，C2下午4小时，C3下午2小时。每组总比赛时间为10小时，选手必须完成试题所有模块。

选手可以在每一天的比赛时间中准备任何的模块，包括打面、整形、发酵等，但竞赛当天出品的模块产品必须竞赛当天烘烤完成，在每天竞赛结束后，烤箱内不能存放产品。

2. 试题：

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2本作业书，作业书中必须包含以下内容：

- 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）。
- 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）
- 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。
- 明确自备工器具和原材料清单，自备原材料必须有标签介绍（包括名称、开封日期）。
- 作业书根据以上要求自行设计与排版，无固定模板。

模块B：竞赛过程

竞赛任务及要求：竞赛总时长10小时。

- 在整个竞赛过程中必须始终保证工位的整洁。
- 在整个竞赛过程中必须始终保持个人仪表的规范与整洁。
- 鼓励使用“绿色”原料，正确储存原材料，不得随意浪费。

• 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，也不能将废

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），一经发现将按照要求扣分处理。

- 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。

- 所有模块使用的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）。

- 所有模块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。

- 遵守赛场规定及秩序。

- 合理规划制作流程，按时出品自己的作品。

模块C：碱水面团

竞赛任务及要求：第1天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

此模块要求不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

-德国碱水结面包

- 制作1款德国碱水结面包，数量8个，要求原味不含馅，表面至少一个刀口，且刀口处用烘焙盐装饰，不能放入模具烘烤

- 每个成品重量 $80\text{g} \pm 5\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

模块D：贝果面团

竞赛任务及要求：第1天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

此模块要求不得使用改良剂以及预拌粉，制作以下产品：

-传统贝果面包

- 制作1款传统贝果面包，数量8个，要求原味不含馅，不能装饰，不能使用模具。

- 每个成品重量 $80\text{g} \pm 5\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

模块E：盐可颂面团

竞赛任务及要求：第1天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

此模块要求不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

-盐可颂面包

- 制作1款盐可颂面包，数量8个，要求面团原味不添加其他辅料，夹心为咸黄油，表面撒少许海盐。

- 每个成品重量 $70\text{g} \pm 5\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

模块F：甜面团

竞赛任务及要求：第1天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

此模块要求面团黄油含量必须为20%，不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

-辫子面包

- 制作2款辫子面包，分别是六股立体辫子面包与文森特结面包，每款数量制作2个，共4个，每个成品重量 $600\text{g} \pm 5\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

- 不得夹色，不使用任何成品装饰，包括筛粉、刷亮光剂等。

- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。

-僧侣面包

- 在风炉中烤制。
- 制作1款僧侣面包，数量8个，每个成品重量 $60\text{g} \pm 3\text{g}$ 。
- 不得使用任何成品装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。

模块G：无糖无油面团

竞赛任务及要求：第2天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

此模块要求用欧法面包粉、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

- 制作1款传统法棒，数量5根，每根法棒上要有5条刀口。
- 要求长度 $50-55\text{cm}$ ，每根成品重量 $250\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
- 不得使用成品装饰（包括筛粉）不能放入模具烘烤，要求同款的大小形状一致。

-创意法式造型面包

- 制作1款创意法式造型面包，数量制作2个，出炉不能装饰，其他不限。
- 每个成品重量 $700\text{g} \pm 10\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

模块H：传统恰巴塔

竞赛任务及要求：第2天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

此模块要求不得使用改良剂，以及预拌粉，产品要求如下：

- 制作1款传统恰巴塔，数量4个，不得使用模具，不得加果脯及其他辅料进行调味。

- 每个成品重量 $300\text{g} \pm 5\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

模块I：可颂面团

竞赛任务及要求：第2天竞赛出品（竞赛4小时内完成）

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）

- 制作1款传统弯可颂（牛角），数量12个，表面不允许贴皮，不得使用装饰（包括筛粉、刷亮光剂等）

- 每个成品重量 $70\text{g} \pm 3\text{g}$ ，要求大小形状一致。

-创意可颂面包

- 制作1款创意可颂面包，数量12个，创意不限。

- 馅料要求：可以使用多种馅料组合，但有一款馅料必须是卡仕达酱作为基底，风味可以自行调配，用来装饰的水果不算馅料，至少有一种馅料烘烤前加入。

- 每个成品重量 $95\text{g} \pm 5\text{g}$ ，要求同款的大小形状一致。

模块J：艺术面包与摆台

竞赛任务及要求：第3天竞赛出品（竞赛2小时内完成）

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1款艺术面包，主题：技能照亮前程。

- 高度不得低于80cm，不得高于120cm，底座是30-50cm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）。

- 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）。



- 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。

- 选手需要在作业书中对艺术面包的设计理念进行描述。

- 艺术面包竞赛结束后必须站立（不掉落）至少2小时，以避免被判罚扣分。

- 选手完成摆台，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，数量按照裁判长指令要求摆放，未按照要求摆放，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），必须放置产品台卡。

3. 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，但每天的竞赛只允许选手超时10分钟，超时10分钟后应停止操作，超时将从总分当中扣除相应分数。

所有模块规定的产品数量多1个或少1个不得分（0分），重量轻1个或者重1个不得分（0分）。

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

使用不可直接食用的材料扣10分，如：纸质插卡、水果叶子、水果茎、工业用颜料、胶水、竹签以及带纸托模具评分等。

使用不符合食品安全规定的材料扣10分，如罂粟籽等。

竞赛结束时，工位卫生未按时清理完成扣5分，工位卫生极其糟糕脏乱或影响下一组选手进入工位操作的扣10分。

使用原料数量未进行科学计算，造成规定废弃物3倍以上的较大浪费扣10分（超过4500克废弃物面团），不按照要求处理废弃物，随意丢弃以及私藏废弃物扣10分。

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，除申请超时的，其余不听裁判劝阻继续操作者扣10分。

不按技术文件要求制作每个模块产品的，扣除本模块的总分。

带入半成品的扣除半成品使用模块的总分，包含馅料（如：红豆馅、榛子馅等，但不包含调味的酱料）与装饰配件（包含翻糖、巧克力、烘烤类配件等）。

（三）评判标准

1. 分数权重：

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块 A 作业书	检录时提交	2	—	2
模块 B 竞赛过程	整个 10 小时的比赛时间	8	—	8
模块 C 碱水面团	第一天竞赛 4 小时内出品	2	4	6
模块 D 贝果面团	第一天竞赛 4 小时内出品	2	4	6
模块 E 盐可颂面团	第一天竞赛 4 小时内出品	2	6	8
模块 F 甜面团	第一天竞赛 4 小时内出品	5	10	15
模块 G 无糖无油面团	第二天竞赛 4 小时内出品	6	11	17
模块 H 传统恰巴塔	第二天竞赛 4 小时内出品	2	4	6
模块 I 可颂面团	第二天竞赛 4 小时内出品	4	12	16
模块 J 艺术面包与摆台	第三天竞赛 2 小时内出品	2	14	16
总分		35	65	100

2. 评判方法：本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；采用主观描述进行的评判称为评价。

评价分（Judgement）打分方式：按报名比例安排3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裁判长的监督下进行重新评分。

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

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评判，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（在本项目中，符合标准得满分，不符合标准不得分，无中间分值）：

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	0.5	0.5 或者 0	0.3
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

3. 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。

（四）公布方式（保密安排）

本项目为可提前公布试题的项目，无保密安排。

已公布技术工作文件中确定的内容（除赛前30%修改外），原则上不得修改。确需修改的，经执委会批准，由裁判长组织全体裁判员表决，获得80%以上人员通过后，在修改文件上签字确认，并将签字原件一式两份分别报送执委会技术保障工作部和组委会技术工作组备案。

三、竞赛细则

（一）裁判组构成和分组

裁判长：

裁判员：推荐熟悉本项目的技术要求和评分规则的裁判员。竞赛期间，由裁判长带领全体裁判员完成竞赛执裁、评分和竞赛成绩汇总、审核，所有裁判员统一由裁判长安排工作及职位。

评判分组安排：

项目	评判安排				
评分方式	裁判长掌握比赛全部，不打分。评价分裁判为 5 人一组，1 名组长监督，3 名裁判评分，1 名裁判员在评分过程中遇到本参赛队采取回避原则，不参与评分。如无人回避，1 人轮空。测量分裁判 3 人一组，一起进行测量、称重，共同评分。				
裁判员执裁安排	模块 A 作业书	模块 B 竞赛过程	模块 C 碱水面团	模块 D 贝果面团	模块 E 盐可颂面团
	3个	3个	5个	5个	5个
	模块 F 甜面团	模块 G 无糖无油面团	模块 H 传统恰巴塔	模块 I 可颂面团	模块 J 艺术面包与摆台
	5个	5个	5个	5个	5个

各模块裁判完成本模块所有竞赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在裁判长的监督下由录分员录入系统。

（二）裁判员要求

1. 裁判员应按竞赛行为规范行使职权，不因任何机构和个人而影响本人履行职责，若有违规行为将按相关违规处理办法处理。

2. 大赛选拔赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

3. 在竞赛场地内，除裁判长或经裁判长分配工作需要使用电子设备的裁判员，其余裁判员未经允许禁止使用手机、电脑等IT设备。

4. 所有裁判员的制服应包括厨师服、黑色长裤、平底黑色鞋子，在所有情况下，珠宝首饰应该少戴。

（三）选手的条件与要求

1. 比赛选手，经过严格训练，能按照竞赛文件要求，独立完成竞赛品种的选手。

2. 选手通过抽签决定竞赛顺序和比赛使用工位及设备。

3. 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，也不得携带和使用任何存储设备。

4. 选手在比赛中违反安全操作规定的必须立即改正，经裁判许可后方可继续比赛。

5. 选手中途自行放弃比赛的，应向裁判提出，并经裁判长允许，由选手本人签字确认后，方可离开赛场。

6. 比赛结束讯号声响起以后，选手应立即停止当前作业。

7. 所有选手必须穿着厨师服、黑色长裤、围裙、安全鞋和厨师帽子，（参考文件中的竞赛选手服装要求），不允许有明显的珠宝以及首饰。

（四）抽签方式

1. 竞赛选手将采取工位号随机抽签确定工位以及顺序，现场为每个参赛者分配一个唯一的编号并放入抽签箱中，选手从抽签箱中随机抽取纸条，确定参赛选手的工位及顺序。

2. 裁判员评分将采取随机抽签，现场将所有评分项目分成若干个小组，然后通过随机抽签的方式确定每个裁判员评分的项目，如果裁判数额过多或过少，将由裁判长直接分配工作。

（五）比赛流程

选手将分为A、B两组进行。A组将在3天的上午比赛，分别是：C1上午4小时，C2上午4小时，C3上午2小时。B组将在3天的下午比赛，分别是：C1下午4小时，C2下午4小时，C3下午2小时。比赛轮次、时间安排：

(C1)比赛第一天				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
07:50 - 08:00	裁判员及上午A组选手竞赛场地报到	裁判长，裁判员，A组选手，场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地

08:00 - 08:10	A组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, A组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:10 - 08:25	A组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, A组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:25 - 08:30	A组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, A组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	A组选手竞赛	A组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
12:30 - 14:00	裁判员对A组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
11:00 - 13:00	午餐	分批次就餐	后勤保障部	项目竞赛场地
12:30 - 12:40	A组选手撤场	A组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
12:40 - 13:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对A组选手设备封场, A组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、A组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
12:50 - 13:00	裁判员及下午B组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, B组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
13:00 - 13:10	B组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, B组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:10 - 13:25	B组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, B组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:25 - 13:30	B组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, B组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	B组选手竞赛	B组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:30 - 19:00	裁判员对B组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:30 - 17:40	B组选手撤场	B组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:40 - 18:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对B组选手设备封场, B组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、B组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
19:00 - 20:00	当日成绩汇总、签名确认及录入保存	裁判长, 联络员, 裁判员, 录分员	裁判长	项目竞赛场地
20:00	裁判员返回酒店	裁判长, 联络员, 裁判员, 录分员	联络员	项目竞赛场地

(C2) 比赛第二天

时间	事项	参与人员	负责人	地点
07:50 - 08:00	裁判员及上午A组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, A组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
08:00 - 08:10	A组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, A组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:10 - 08:25	A组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, A组选手	裁判长	项目竞赛场地

08:25 - 08:30	A 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	A 组选手竞赛	A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
12:30 - 14:00	裁判员对 A 组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
11:00 - 13:00	午餐	分批次就餐	后勤保障部	项目竞赛场地
12:30 - 12:40	A 组选手撤场	A 组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
12:40 - 13:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 A 组选手设备封场, A 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、A 组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
12:50 - 13:00	裁判员及下午 B 组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, B 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
13:00 - 13:10	B 组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:10 - 13:25	B 组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:25 - 13:30	B 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	B 组选手竞赛	B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:30 - 19:00	裁判员对 B 组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:30 - 17:40	B 组选手撤场	B 组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:40 - 18:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 B 组选手设备封场, B 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、B 组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
19:00 - 20:00	当日成绩汇总、签名确认及录入保存	裁判长, 联络员, 裁判员, 录分员	裁判长	项目竞赛场地
20:00	裁判员返回酒店	裁判长, 联络员, 裁判员, 录分员	联络员	项目竞赛场地
(C3) 比赛第三天				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
07:50 - 08:00	裁判员及上午 A 组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, A 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
08:00 - 08:10	A 组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:10 - 08:25	A 组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:25 - 08:30	A 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 10:30	A 组选手竞赛	A 组选手	裁判长	项目竞赛场地

08:30 - 10:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
10:30 - 13:00	裁判员对 A 组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
11:00 - 13:00	午餐	分批次就餐	后勤保障部	项目竞赛场地
11:30 - 11:40	A 组选手撤场	A 组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
11:40 - 12:00	赛务保障人员核对物品，无问题则裁判员对 A 组选手设备封场，A 组选手返回酒店	场地经理，裁判员、A 组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
11:50 - 12:00	裁判员及下午 B 组选手竞赛场地报到	裁判长，裁判员，B 组选手，场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
12:00 - 12:10	B 组选手赛前准备会	裁判长，联络员，裁判员，B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
12:10 - 12:25	B 组选手赛前工位	裁判长，联络员，裁判员，B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
12:25 - 12:30	B 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长，联络员，裁判员，B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
12:30 - 14:30	B 组选手竞赛	B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
12:30 - 14:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
14:30 - 17:00	裁判员对 B 组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
15:30 - 15:40	B 组选手撤场	B 组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
15:40 - 16:00	赛务保障人员核对物品，无问题则裁判员对 B 组选手设备封场，B 组选手返回酒店	场地经理，裁判员、B 组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
17:00 - 22:00	当日成绩汇总、签名确认及录入保存	裁判长，联络员，裁判员，录分员	裁判长	项目竞赛场地
22:00	裁判员返回酒店	裁判长，联络员，裁判员，录分员	联络员	项目竞赛场地

（六）项目竞赛规则纪律

1. 严格执行本项目技术工作文件和大赛组委会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、安全地完成各项工作。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. 竞赛选手应提前30分钟到达竞赛现场，凭本人身份证或参赛证入场，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，不乱扔废弃下脚料。

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，竞赛过程中或竞赛后发现问题，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、如厕等时间均计入竞赛时间内。

11. 因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，选手需完成工位清理，所有器具必须按照要求归位，同时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、自带器材以及穿着服饰上作任何标记，包括标记自己身份、单位、参赛队名、教练等信息（包含文字、图形）。

15. 竞赛选手服装要求如下：

名称	要求	样例
厨师服（自带）	必须长袖、贴身不松垮、舒适透气 不能有任何信息标识	
厨师围裙（自带）	半身围裙	
厨师长裤	宽松、中腰、黑色、松紧裤腰	
厨师鞋	必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘， 不能带有鞋带或无跟鞋	

（七）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

（八）绿色环保

1. 竞赛严格遵守我国环境保护法。
2. 竞赛所有废弃物应有效分类处理，尽可能地回收利用。
3. 提倡绿色制造的理念。
4. 所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

四、问题与争议处理

内蒙古自治区第三届职业技能大赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

（一）竞赛项目内解决。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。处理意见须比赛现场全体裁判员表决的，应获半数以上通过。不在现场的裁判员不具有表决权但具有知情权。裁判长应将最终处理意见及时告知意见反映人和不在现场的裁判员。

（二）组委会解决。对项目内处理结果有异议的，在参赛选手成绩最终确认锁定前或比赛第2天（以先到者为准），各参赛代表团领队可向组委会监督仲裁委出具署名书面反映材料并举证。除不可抗力外，申诉不得委托领队助理及其他人办理。由组委会监督仲裁委与技术工作组沟通判断所反映问题的属性，并在执委会赛务技术部协助下受理并开展调查工作。其中，经调查确认所反映情况属技术性问题或争议的，应在组委会技术工作组指导下，交由各竞赛项目内解决并形成最终处理结果。

五、赛场及设施设备等安排

（一）原料清单

序号	名称	数量/ 单位	规格及说明
1	面包粉		
2	欧法粉		
3	低筋粉		
4	艾素糖		
5	T170 黑麦粉		
6	安佳片状黄油		
7	安佳块状无盐黄油		

8	高糖型鲜酵母		
9	低糖型鲜酵母		
10	(高低糖) 干酵母		
11	食用烘焙盐		
12	细砂糖		
13	盐		
14	鸡蛋		
15	牛奶		
16	烘焙纸(厚)		
17	食用烘焙碱		
18	橄榄油		
19	冷凝剂		
20	脱模油		
21	安佳有盐黄油		

(二) 基础设施清单

1. 赛场设施设备清单

序号	名称	数量/单位	规格及说明
1	烤箱	11 台	3层6盘130*85*165cm (有一层蒸汽)
2	冷冻冷藏冰箱	6台	120*80*190cm (公共区域共用)
3	醒发箱	11台	118*93*216cm
4	急速冷冻冰柜	2台	(公共区域共用)
5	不锈钢操作台	11个	
6	成品展示台	1个(每位选手)	
7	水池	11个	双 150*80cm*75cm
8	开酥机	5台	251*103*117cm (公共区域共用)
9	和面机(搅拌机)	11台	560*880*1120
10	电磁炉	11台	2000W

11	风炉	5台	(公共区域共用)
12	烤盘	10个(每个工位)	40*60
13	晾网	5个(每个工位)	40*60
14	不锈钢盆(大)	60个	直径28cm
15	不锈钢盆(中)	120个	直径26cm
16	烤盘架车	10个	
17	厨房纸巾	50包	
18	一次性手套	10盒	
19	不锈钢粉筛	12个	24目
20	垃圾桶	11个	
21	保鲜膜	12卷	
22	耐热手套	10副	棉制品
23	白色案板	2个	
24	厨师服	一件(每人)	裁判员
25	钢尺	2把	裁判室用
26	电子秤	2个	裁判室用
27	锯齿刀	1把	裁判室用

2. 选手工具箱要求

选手的工具箱必须接受入场前的检查，工具箱需要有轮子，方便从一处移到另一处，选手可以自带一辆 600×450×1000mm(±25mm) 9层带轮烤盘车进入赛场工位，不符合规定的工具箱则推至指定地方存放，不得放在工位内，工具箱内的工具应摆放到竞赛统一提供的烤盘车上，同时，工位提供的台车不能被移出工位。

3. 选手自备设备及工器具要求

现场提供的设备及工器具不允许再重复自带，同时，禁止带入大功率用电设备以及明火设备在赛场工位内使用。

选手自带工器具要求：8个以内的烤盘、8个以内的网架、10 块以内的木板，以及现场没有提供的工器具。

4. 选手自备原材料要求

现场统一提供原材料不允许再自带，材料由选手自行称取，称料时间也含在竞赛时间内。赛场禁止使用任何有毒有害物品，以及不符合《中华人民共和国食品安全法》规定的物品。

选手自带原材料要求：现场没有提供的原材料，选手自带原材料中的鲁邦种，请按照制作产品实际用量带入，多余的鲁邦种将按照废弃面团处理，不允许带出赛场。

自带原材料中，同一种原材料不允许被分开打包带入，必须是一个包装。

为了节约不浪费，选手自带原材料可以是整数，不需要带太多。

5. 选手自备设备及工器具与自备原材料必须在作业书中列明，并提交裁判检录审核通过方可带入，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。

六、安全健康规定

（一）选手安全、健康要求

1. 服从裁判人员管理，遵守竞赛纪律、秩序，文明考核。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

6. 发现有关问题和故障，按规范报告、处理。

（二）赛事安全、健康要求

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。

2. 禁止在场地内及其它禁烟区域吸烟。

3. 竞赛承办场地应具有良好的照明和通风设备，应有安全疏散通道，配备完备的灭火等应急处理设施，张贴安全操作及健康需求方面的明确规定，以及明确的现场紧急疏散指示图。有专人负责现场紧急疏导工作。

4. 未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。

5. 不得挪动、损坏消防器材。

6. 熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

7. 发现安全隐患请及时通知工作人员。如遇突发事件，请保持镇静，听从工作人员指挥。

8. 承办单位应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。

9. 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。

内蒙古自治区第三届职业技能大赛技术文件