

内蒙古自治区第三届职业技能大赛  
中式烹调（羊肉烘烤）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、试题及评判标准 .....               | 3  |
| (一) 试题 .....                  | 3  |
| (二) 竞赛时间及试题具体内容 .....         | 4  |
| (三) 评判标准 .....                | 11 |
| (四) 公布方式 (保密安排) .....         | 12 |
| 三、竞赛细则 .....                  | 13 |
| (一) 竞赛流程和安排 .....             | 13 |
| (二) 违规情形和处理 .....             | 14 |
| 四、问题或争议处理 .....               | 15 |
| (一) 竞赛项目内解决 .....             | 15 |
| (二) 组委会解决 .....               | 15 |
| 五、赛场、设施设备等安排 .....            | 16 |
| (一) 赛场规格要求: .....             | 16 |
| (二) 场地布局图: 最终以场地实际布局为准。 ..... | 16 |
| (三) 基础设施设备清单: .....           | 16 |
| (四) 选手须自备的设备和工具 .....         | 16 |
| (五) 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料 .....    | 17 |
| 六、安全健康规定 .....                | 17 |
| (一) 文明参赛 .....                | 17 |
| (二) 竞赛操作安全规范 .....            | 18 |
| (三) 突发事件应急处理预案 .....          | 18 |
| (四) 绿色环保要求 .....              | 19 |
| 七、选手安全防护要求 .....              | 19 |

## 一、技术描述

### （一）项目概要

中式烹调（羊肉烘烤）项目是以《中式烹调师国家职业技能标准》三级（高级工）为基础，运用刀法与烹调技法，对羊肉原材料进行加工、烘烤制作的竞赛项目。竞赛中对选手的技能要求主要包括：刀工、味型、烘烤、菜品设计等以检验选手烹饪基本功、厨房管理与临场应变能力等，能符合餐饮发展趋势并适当增加新知识、新技能。秉持绿色、健康、营养、安全、节约的原则。

### （二）基本知识与能力要求

| 相关要求 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 权重比例 (%) |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | 个人清洁与卫生                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10       |
| 基本知识 | (1) 个人卫生和外貌的要求。<br>(2) 个人衣着要求。<br>(3) 工位清洁卫生的要求。<br>(4) 冰箱、操作台、地面、水池卫生的要求。                                                                                                                                                                                                                                 |          |
| 工作能力 | (1) 剃须及鬓角剃净，头发干净，长发需绑在脑后并戴发网。指甲短、身体干净无异味，没有明显的伤口，操作过程中注重个人外貌整洁。手不能触摸围裙、帽子或眼、耳、口、鼻等不卫生的地方。任务中间按要求洗手，装盘时戴手套，手套要随时更换等。<br>(2) 工装着装规范：干净且熨烫过的白色厨师服、黑色长裤、厨师帽、透明口罩、干净的围裙（为上菜而更换）、厨用黑色包脚的皮鞋。<br>(3) 随时保持工位卫生，溢出物5分钟内擦干净，任务结束后及时清洁。<br>(4) 操作时注重地面、操作台、水池、冰箱等设施的卫生，并随时进行清理。<br>(5) 进冰箱的食品先进先出，确保贴上标签。（标签要注明时间、名称）。 |          |
| 2    | 食品安全、操作安全及工作管理与组织                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
| 基本知识 | (1) 食品安全的相关知识。<br>(2) 如何防止交叉及滴漏污染。<br>(3) 操作安全的要求。<br>(4) 如何应对食材浪费。                                                                                                                                                                                                                                        |          |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|      | (5) 工作组织和工位复位。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 工作能力 | <p>(1) 对食物储存、准备、烹饪和服务过程中进行危害分析和临界点控制（HACCP），在食品操作及制作过程中，注重食品的安全和卫生。</p> <p>(2) 清洗马斗和工具用的抹布不能用来清理操作台面，不能有交叉污染。</p> <p>(3) 操作台面清洗后需消毒。合理使用砧板（五色）、手套及厨房用纸，防止交叉污染。合理安排冰箱内食品的摆放顺序，不能有滴漏污染。</p> <p>(4) 注重厨房安全操作规程；厨房内不能奔跑或做出危险动作；防止摔伤、割伤、灼伤等事故的发生。在使用烹饪设施设备时，应使用节能、安全的操作方法。触碰熟食时需戴一次性手套。</p> <p>(5) 工具使用后清洗并归还到厨房合适的位置，设备和工具使用后清洗并关闭所有电源，工位恢复到初始状态。在竞赛结束后，清理厨房并让其保持清洁状态，清理后按时离开。</p> <p>(6) 尊重食物，有效节约资源。马斗和托盘内无过量的垃圾，原料处理干净并存储。</p> <p>(7) 湿垃圾桶里没有可使用但未使用的食材。正确估算准备所需食材的数量，不要过多申领，控制食材浪费。此句无错误。</p> <p>(8) 出菜前应做好所有准备工作。协调所有准备工作。</p> <p>(9) 区分任务的重要程度，从高到低安排工作。工作区域不杂乱，无重复操作。优化工作流程。</p> | 20 |
| 3    | 基本知识与烹饪技巧的把控                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| 基本知识 | <p>(1) 中式烹饪刀工基础知识。</p> <p>(2) 食物营养知识的掌握。</p> <p>(3) 食物储存及温度把控方法。</p> <p>(4) 烹饪时间的把控方法。</p> <p>(5) 烘烤技能和烹饪技能的掌握。</p> <p>(6) 作业书描述的准确性。</p> <p>(7) 展示和口味。</p> <p>(8) 厨房设施设备的正确使用。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| 工作能力 | <p>(1) 按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理，卓越地应用刀具的技能，掌握切割技巧。</p> <p>(2) 了解食材的特性、烹饪方法对食物营养成分的影响。</p> <p>(3) 了解食物变质的原因和储存食物的质量指标。食物恰当封装并贴上食品标签。对食材进行安全卫生储存。保证工作区域干净卫生。</p> <p>(4) 所有新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境条件下存储。出菜时菜品温度以及餐盘温度严格按照技术文件要求呈现。</p> <p>(5) 对每种食材应使用正确的烹饪方法，合理计算烹饪时间。</p> <p>(6) 严格掌握上菜时间并对食材的时间、温度能够进行安全的把控。防止食材过生、过度烹饪或变焦。</p> <p>(7) 掌握各种烘烤方法及技巧。</p> <p>(8) 各种烘烤方法对食材营养成分的影响。</p>                                                                                                                                                                                               | 60 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|      | (9) 烘烤方法对菜肴口味的影响。<br>(10) 为不同烘烤方法选择合适的烘烤器具/工具。<br>(11) 对每一种食材和每一道菜肴都使用正确的烘烤手法/技术。<br>(12) 合理安排烘烤工作并统筹安排烘烤时间，准时出品。<br>(13) 灵活应用各种烘烤方法。<br>(14) 根据作业书模板设计菜品作业书，需按照试题要求注明烹饪手法、技能点等，制作菜品需和作业书一致。<br>(15) 使用规定的盛器进行菜品的展示。<br>(16) 掌握菜品主辅料的配比，菜品外观应注重色彩搭配及造型。<br>(17) 菜品口味上应注意口感、层次分明，口味平衡及合理的营养搭配。<br>(18) 烹饪工具及设施设备的使用方法和维护。<br>(19) 制作菜肴的时候，应使用合理的烹饪方法及设备。 |     |
| 4    | 个人素质                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
| 基本知识 | (1) 选手心理素质。<br>(2) 对于突发事件的应急措施。<br>(3) 如何克服坏习惯。<br>(4) 如何进行垃圾的分类。                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |
| 工作能力 | (1) 在高压的情况下，整个制作过程中仍能保证质量标准。<br>(2) 具有较强的应变能力和沟通能力。<br>(3) 知道切伤、烫伤的处理方式，手部有伤口需使用蓝色创可贴和一次性手套进行竞赛。任务中间需更换手套。<br>(4) 知道竞赛赛场的应急出口或如遇火灾时的逃生通道。<br>(5) 不乱用工作用具/刀；不能将抹布挂在身上，试味勺不能反复使用等。<br>(6) 正确分类干湿垃圾，有害垃圾另外分开。                                                                                                                                              | 10  |
|      | 总计                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100 |

## 二、试题及评判标准

### (一) 试题

#### 1. 竞赛模块

竞赛内容分为5个模块，采用模块轮换制，实际整场选手竞赛时间为350分钟以上，每位选手每场上场有30分钟检录及工位抽签时间、15分钟的开档时间和10分钟收档时间。

选手在竞赛前1天（C-1），通过抽签形式进行场次安排，裁判长决定赛项模块轮换顺序，选手工位号在模块竞赛前通过抽签方式决定。所有的食品准备工作将根据竞赛

指定时间开始，选手不能在检录及抽签、开档准备时间内做任何烹饪准备工作。

模块A：神秘任务1。

模块B：羊肉串烘烤制作。

模块C：神秘任务2。

模块D：羊排烘烤制作。

模块E：烤羊腿制作。

## 2. 命题方案

本文件按照《中式烹调师国家职业标准》（三级）及以上要求，适当吸收往届技能大赛相关赛项技术要求，经审核通过，现予发布。未尽事宜，将在赛前裁判员培训时予以说明。

如遇本文件与本次大赛《技术规则》原则冲突，以本届大赛《技术规则》为准。本项目技术文件由裁判长负责解释。

### （二）竞赛时间及试题具体内容

#### 1. 竞赛时间安排

竞赛时间共分2天进行，其中A+B模块75分钟以上，C+D模块125分钟以上，E模块115分钟以上，每个模块检录及工位抽签30分钟、开档15分钟及收档10分钟。

#### （1）赛程表

| 时间  | 项目   | 内容                  | 参加人员    |
|-----|------|---------------------|---------|
| C-3 | 验收   | 验收场地                | 裁判长、保障组 |
| C-2 | 报到   | 签到                  |         |
|     | 裁判会议 | 裁判分组，评分规则培训，赛场纪律要求等 | 裁判组、保障组 |

|            |        |                      |                   |
|------------|--------|----------------------|-------------------|
|            | 选手会议   | 选手提交项目作业书（一式三份）      | 裁判组、选手、保障组        |
|            |        | 签署《第三届技能大赛安全承诺书》     |                   |
|            |        | 公布神秘任务               |                   |
| C-1        | 入库检查   | 裁判检查选手工具箱及工具、原料审核并封存 | 裁判组、选手、保障组        |
|            | 选手赛前培训 | 选手培训                 | 裁判组、选手、保障组        |
|            |        | 选手进行场次抽签             | 裁判组、选手、保障组        |
|            |        | 参观竞赛场地、熟悉工位          | 裁判组、选手、保障组        |
|            | 封闭赛场   | 赛场清场、安全检查、人员离场、关闭赛场  | 裁判组、选手、保障组        |
| C1<br>(全天) | 选手竞赛   | 上午选手检录、工位号抽签         | 裁判组、选手、保障组        |
|            |        | 上午1号--9号选手竞赛         |                   |
|            |        | 下午选手检录、工位号抽签         |                   |
|            |        | 下午10号--18号选手竞赛       |                   |
| C2<br>(全天) | 选手竞赛   | 上午选手检录、工位号抽签         | 保障组<br>裁判组、<br>选手 |
|            |        | 上午19号--27号选手竞赛       |                   |
|            |        | 下午选手检录、工位号抽签         |                   |
|            |        | 下午28号--32号选手竞赛       |                   |
|            |        | 下午成绩公布及技术点评          |                   |

## (2) 竞赛时间和内容

| 竞赛日期 | 模块          | 参赛队伍   | 时间（分钟）       |
|------|-------------|--------|--------------|
| C1   | 选手检录、抽签     | Q1-Q32 | 30mins       |
|      | 领料、开档       |        | 15mins       |
|      | 模块A：神秘任务1   | Q1-Q32 | 00mins（暂不公布） |
|      | 整理工位及领料     |        | 10mins       |
|      | 模块B：羊肉串烘烤制作 | Q1-Q32 | 40mins       |
|      | 收档          | Q1-Q32 | 10mins       |
|      |             |        | 105+mins     |
| C1   | 领料、开档       | Q1-Q32 | 15mins       |
|      | 模块C：神秘任务2   | Q1-Q32 | 00mins（暂不公布） |
|      | 整理工位及领料     | Q1-Q32 | 10mins       |
|      | 模块D：羊排烘烤制作  | Q1-Q32 | 90mins       |
|      | 收档          | Q1-Q32 | 10mins       |
|      |             |        | 125+mins     |
| C1   | 领料、开档       | Q1-Q32 | 15mins       |
|      | 模块E：烤羊腿制作   | Q1-Q32 | 90mins       |
|      | 收档          | Q1-Q32 | 10mins       |
|      |             |        | 115+mins     |
| 总计   | 5个模块        | /      | 345+mins     |

## 2. 竞赛内容

结合工作实际，本竞赛将理论考核融入技能操作考核过程中，不单独设置理论考核。竞赛内容由5个模块组成，试题在竞赛前无变化。

作业书提交要求：每位参赛选手需精心准备并提交3份详尽的作业书，A4纸打印装订（字体统一：内容使用宋体小四，标题使用黑体三号），无需修饰，不得有手写涂改痕迹。其内容务必全面覆盖以下关键方面，以确保裁判对选手的作品有深入且全面的了解。

①作品配方与特点：作业书中应详细列出每个作品的配料比例，确保配方的准确无误，真实反映选手的制作理念和配方特色。选手需用合理且精准的配方展现其烹饪技艺和创意。

②制作过程描述：作业书应详尽描述从原材料准备到作品完成的每一个环节，不得遗漏任何细节。通过清晰的步骤描述，使裁判能够全面了解作品的制作流程，感受选手的技艺。

③作品实物图片展示：选手应附上清晰的作品实物图片，直观展示其外观。使图片有助于裁判更好地把握作品特点，加深对选手作品的理解和认知。

④作品特色与创意阐述：作业书中应对作品的特色、口感、营养价值等方面进行深入阐述。选手需通过详尽的描述，展现自己对作品的深刻理解和独特创意，凸显作品的个性与魅力。

⑤真实性与一致性要求：作业书中的作品配方和制作步骤必须真实可靠，选手需确保最终呈现的作品与作业书中的描述完全一致。

⑥作业书电子版需在2026年6月23日24:00前提交至裁判长邮箱，未按时提交，此项目不得分。（邮箱号：409976313@qq.com）。

#### （1）模块A：神秘任务1

① 神秘任务按照要求制作，必须在现场制作完成，且不得有任何装饰。

② 选手需在任务开始后按规定时间进行出菜，超时将不送往评分室，只计算现场分数。

③ 神秘任务及操作时长、要求将在开赛前两天（C-2）公布。

#### （2）模块B：羊肉串烘烤制作（40分钟）

① 设计制作1种口味10串羊肉串，适用于任意餐厅。

② 大赛执委会提供羊后腿肉900g和羊尾油100g及常见辅料，不得自带大赛已提供的相关或者相似原料。所用调料必须包含在原料清单内，文件内有详细标注规格或数量，选手制作的作品需和作业书上一致。所有环节现场制作，不得使用半成品。

③ 规定10串羊肉串中，其中包括摆盘展示和裁判品尝打分的所有数量。

④ 要求羊肉串制作10串，不可多做，作品每个口味现场展示6串、送评4串。

⑤ 现场提供每位选手10个肉签，选手必须使用现场所提供的肉签完成竞赛。

⑥ 规定每串羊肉串去签重量应在45—50g之间，菜品表面温度不低于45℃。

⑦ 规定每串羊肉串上必须包含且明显体现不少于5块肉。

⑧ 所有餐盘由大赛执委会提供，选手不可自带且不得有任何装饰。

⑨ 组委会提供羊肉食材，赛后将对各选手所剩羊肉原料进行称重，加工后的羊腿肉超出100g及加工后的羊尾油超出50g将扣分，不超出不扣分。

⑩ 选手需在模块B开始后第35分钟进行出菜，第40分钟出菜完毕。

⑪ 模块B竞赛时间开始40分钟后，每超时1分钟，总成绩扣1分。

⑫ 超时5分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数。

### (3) 模块C：神秘任务2

① 神秘任务2，按照要求制作，必须在现场制作完成，且不得有任何装饰。

② 选手需在任务开始后按规定时间进行出菜，超时任务将不送往评分室，只计算现场分数。

③ 神秘任务及操作时长、要求将在开赛前两天（C-2）公布。

#### (4) 模块D：羊排烘烤制作：（90分钟）

① 设计制作烘烤羊排，突出烘烤特点，适用于任意餐厅。

② 大赛执委会提供羊排原料 $1300\text{g} \pm 100\text{g}$ 和常见辅料，不得自带大赛已提供的相关或者相似原料。所用调料必须包含在原料清单内，文件内有详细标注规格和数量，选手制作的成品需和作业书上一致。所有环节现场制作，不得使用半成品。

③ 要求羊排烘烤菜品规定一盘出品展示，展示需整块羊排作品，作品净重量需在 $550\text{g}$ — $650\text{g}$ 之间，菜品表面温度不低于 $60^{\circ}\text{C}$ 。

④ 要求现场制作2种不同且明显区分口味的蘸料。

⑤ 出6份品尝碟供裁判品尝打分，品尝碟由现场提供（品尝碟菜品在提供原料总重内，不单独提供，每份品尝碟作品净重在 $50\text{g}$ — $60\text{g}$ 之间）。

⑥ 所有餐盘由大赛执委会提供，选手不可自带且不得有任何装饰。

⑦ 选手需在模块D开始后第80分钟开始出菜，第90分钟出菜完毕。

⑧ 模块D竞赛时间开始90分钟后，每超时1分钟，总成绩扣1分。

⑨ 超时5分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数。

#### (5) 模块E：烤羊腿（90分钟）

① 设计制作烤羊腿，突出羊肉烘烤工艺，适用于任意餐厅。

② 大赛执委会提供羊前腿2000g（整腿一只总重量2000g±100g）和面粉（品牌）、黄油（品牌）、色拉油（品牌）及常见辅料，不得自带大赛已提供的相关或者相似原料。所用调料必须包含在原料清单内，文件内有详细标注规格和数量，选手制作的作品需和作业书上一致。所有环节现场制作，不得使用半成品。

③ 羊腿要求带骨呈现，露骨部分不少于5cm不大于10cm。

④ 规定一盘出品展示，作品净重量需在1000—1100g之间，菜品表面温度不低于60℃。

⑤ 所有餐盘由大赛执委会提供，选手不可自带且不得有任何装饰。

⑥ 出6份品尝碟供裁判品尝打分，品尝碟由现场提供（品尝碟菜品在提供原料总重内，不单独提供，每份品尝碟作品净重在70g—80g之间）。

⑦ 选手需在模块E竞赛开始后第80分钟开始出菜，第90分钟出菜完毕。

⑧ 模块E竞赛时间开始90分钟后，每超时1分钟，总成绩扣1分。

⑨ 超时5分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数。

### （三）评判标准

#### 1. 评分项设置

##### （1）分数权重

| 模块 | 评分项描述   | 分值  | 权重比例 | 测量分权重比例 | 评价分权重比例 |
|----|---------|-----|------|---------|---------|
| A  | 神秘任务1   | 100 | 10%  | 40%     | 60%     |
| B  | 羊肉串烘烤制作 | 100 | 20%  | 40%     | 60%     |
| C  | 神秘任务2   | 100 | 10%  | 40%     | 60%     |
| D  | 羊排烘烤制作  | 100 | 30%  | 40%     | 60%     |
| E  | 烤羊腿制作   | 100 | 30%  | 40%     | 60%     |
|    | 合计      | 600 | 100% |         |         |

##### （2）打分方式

评分规则参照第一届、第二届第三届职业技能大赛的评分规则执行。本项目评分标准为测量分和评价分两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量分；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分。

评价分打分方式：按比例安排不少于4名裁判员为一组，其中3位裁判员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。裁判员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。

裁判员按回避原则不对属地参赛队选手评分。评分结果应该是0到3级，选手最终得分是根据组中三位裁判的评分结果计算得出。0至3级评分与行业标准的关系如下：

0：表现各方面均低于行业标准，包括本评分项目未完成；

1. 表现达到行业标准；

2. 表现超过行业标准；

3. 相对于行业预期标准，表现为优秀或杰出。

若各位裁判的评分差异达到或超过2分，则当事评分组需立即展开内部讨论，经过充分协商后，将各自的评分调整至与其他裁判之间的差异小于或等于1分，以确保评分的公正性与一致性。在评分修正完成后，再计算该项的最终得分。

## 2. 评判方法

本次竞赛设立裁判组，由1名裁判长和1名裁判长助理、裁判员若干名组成。实行裁判长负责制，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（包含工具物料）保障。负责组织裁判员培训、安排裁判员分工、组织实施本项目竞赛、开展技术点评。裁判员在裁判长领导下按照公平工作原则和裁判组分工，承担竞赛执裁和评分工作，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平、公正、公开、透明。

## 3. 成绩并列

当出现选手总成绩并列时，以模块A、模块B、模块C的顺序按模块成绩从高到低排序（即：选手总分相同时，首先按模块A的成绩从高到低排名，以此类推）。

## （四）公布方式（保密安排）

本项目为提前公布试题的项目，公布的试题内容已在本技术文件“（二）竞赛时间及试题具体内容，2、试题内容”中体现，由裁判长根据技术文件的思路及内容设定。

执裁分组、评分标准、执裁任务分配也将于C-2裁判会议时向裁判进行公布。

### 三、竞赛细则

#### （一）竞赛流程和安排

##### 1. 赛前技术对接

根据项目实际需要，裁判长与场地经理于赛前2至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、征求意见、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认。

##### 2. 报到要求

参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手场次，并按照指定地点贮存原料。

##### 3. 检录要求

赛前30分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录并抽签工位号。检录时需提交三份菜品作业书。

##### 4. 抽签方式

从封闭纸箱内抽取号码条，确定选手的场次号码及工位号。进入场地后，再次抽取号码后按号码领料。

##### 5. 竞赛轮次

根据场地工位数量，每个场次安排8—10位选手参赛，第一天上午完成5个模块的制作（以此类推），两天完成所有比赛任务。

##### 6. 入场准备

检录完毕，每位选手可携带两位助手协助运送竞赛物品，按照选手编号到指定位置，助手不得在赛场停留，竞赛正式开始前需离开赛场。

7. 竞赛开始裁判长统一告知选手竞赛规则、时间和流程后，宣布竞赛正式开始并计时。

#### 8. 竞赛中

(1) 选手操作。选手进行模块A+B、模块C+D、模块E制作、作品制作完成后示意工作人员送入评分室评分后放置展示区评分。

(2) 展台展示和评判。选手作品经裁判评分后由工作人员送回选手工位，并由选手将作品和展示卡一同放置在作品展示区，供裁判评分及大家参观交流。

#### 9. 竞赛结束

选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时1分钟，扣1分，最多扣至5分。最长可以允许延时5分钟的竞赛时间。

#### 10. 赛场清理

在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。竞赛作品处理时应注意遵循节约原则、避免浪费。

#### (二) 违规情形和处理

1. 不得在竞赛物品上作任何标记，否则取消当次模块成绩。

2. 不得私自带入作品成品，否则取消当次模块成绩。

3. 不得私自挪用其他选手原料和作品，否则取消当次模块成绩。不得使用有毒有害原料或食品添加剂，不得使用国家法律禁止的原料。否则取消当次模块成绩。

4. 需要预加工的物料，需填写好预加工申请单并经执委会审批同意后方可携带入场。具体由裁判长判定后处理。

5. 未在参赛选手携带工具清单中的，一律不得带入赛场；赛场配发的各类工具、原材料，参赛选手一律不得带出赛场，否则取消当次模块成绩。

#### 四、问题或争议处理

第三届技能大赛期间，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日22时前（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、设施设备安排

### （一）赛场规格要求：

本项目场地总体面积，设置10个工位和2个备用工位。设有操作区域与非操作区域，非操作区域有录分室、裁判工作室、物品仓库、食品存放室、选手休息室等。安排有选手主要出入口，保证选手正常出入。竞赛现场均有灭火器材，保证赛场的防火安全。

### （二）场地布局图：最终以场地实际布局为准。

### （三）基础设施设备清单：

竞赛设备由执委会统一提供，供选手使用。按照10个竞赛工位配置。由执委会在第三届技能大赛竞赛服务平台上发布。

### （四）选手须自备的设备和工具

1. 选手允许携带1个白色食品级工具箱和1个白色食品级储物箱进入工位。箱子体积要求见：“七、选手安全防护要求，1、职业着装”。选手自带原材料和设备需填写附件3：中式烹调（羊肉烘烤）项目参赛选手自带原料清单表及附件4：中式烹调（羊肉烘烤）项目参赛选手自带工具清

单表在签到时提前报备，经裁判长审核允许后方可带入场地。

电动的厨房工具不可带入赛场，手动及电池驱动的厨房工具可自带（限1台），其他可携带如：刀具、厨房小工具、锅、不锈钢器皿等，所有自带原材料、设备、工具需放入储物箱及工具箱内，不得超出箱体容积。

2. 选手工具箱物料及检查规定。裁判组负责查看工具箱和储物箱，裁判长审核通过的工具和设备方可允许带入竞赛现场。在模块竞赛期间工具箱和原料箱需放在指定区域。

#### **（五）竞赛场地禁止自带使用的设备和材料**

1. 如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需提前发送基础设备和工具清单至裁判组长（裁判组长报备组委会），得到允许后可携带至现场并使用。选手必须使用现场提供设备进行烘烤制作。

2. 如竞赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具进入赛场，将按作弊处理，取消当天该模块成绩。

### **六、安全健康规定**

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。

#### **（一）文明参赛**

按照相关安全规定，设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程中保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

## （二）竞赛操作安全规范

竞赛过程中选手严禁跑、跳；严禁推拉桌子、椅子，如有特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报告裁判。

## （三）突发事件应急处理预案

### 1. 竞赛过程中出现意外

竞赛过程中出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，选手应第一时间向最近的裁判员示意并处理伤口，伤口在5分钟以内能够得到有效控制并在符合卫生标准的前提下可继续完成竞赛，处理伤口的时间计入总时长。如若伤口不能得到控制，为了选手生命安全考虑，裁判长有权宣布终止受伤选手的竞赛，该选手本模块成绩计为0分。

### 2. 进入赛场

（1）熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

（2）赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。

（3）易燃易爆物品禁止带入赛场。

（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) 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，听从应急小组指挥。

(7) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

(8) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(9) 遇有突发事件时启动应急程序。一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

### 3. 突发情况

如遇各种紧急情况，请立即与赛场应急小组联系并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处理。

### (四) 绿色环保要求

1. 赛场废弃物分类整理，能回收尽量回收，杜绝浪费。
2. 配备原料未使用完毕设置专门回收桶，集中存放，统一回收。
3. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生。
4. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，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。

## 七、选手安全防护要求

### 1. 职业着装

|       | 名称   | 图示                                                                                  | 备注                          |
|-------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 组委会提供 | 厨师服  |  | 必须是白色长袖、厨师服必须贴身不松垮、纯棉、舒适透气。 |
|       | 厨师围裙 |  | 白色半身围裙                      |

|    |     |                                                                                   |                                    |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|    | 厨师帽 |  | 无纺布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露              |
|    | 口罩  |  | 透明口罩                               |
| 自备 | 厨师裤 |  | 宽松、中腰、黑色、松紧裤腰                      |
|    | 安全鞋 |  | 黑色系带皮鞋，必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘              |
|    | 储物箱 |  | 尺寸（不超过）：长45cm*宽30cm*高25cm，白色，食品级原料 |

2. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。
3. 参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源。
4. 有毒有害物品的管制：禁止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。
5. 赛事安全要求

大赛执委会保障组，应有相关人员负责竞赛期间健康和安​​全事务。

主要包括检查竞赛场地、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；督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题；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。

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。

附件1:

中式烹调（羊肉烘烤）项目菜品作业书

参赛队名称:

选手姓名:

身份证号码:

## 附件1

### 中式烹调（羊肉烘烤）项目菜品作业书

参赛队名称：

选手姓名：

身份证号码：

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| 菜品名称：                                  | 作品图片     |
| 菜品原料：<br><br>主料：<br><br>辅料：<br><br>调料： | 作品图片插入位置 |
| 菜品制作步骤：                                |          |

菜品设计描述：

内蒙古自治区第三届职业技能大赛技术文件

## 附件 2

### 中式烹调（羊肉烘烤）项目

#### 竞赛组委会提供原料清单表

| 物品名称      | 规格      | 数量         | 单位 |
|-----------|---------|------------|----|
| 剔骨羊肉（后腿肉） | 块       | 900        | g  |
| 羊尾油       | 块       | 100        | g  |
| 羊排        | 1块      | 1300g±100g | g  |
| 羊前腿       | 1个      | 2000g±100g | g  |
| 鸡蛋        | 常规      | 10         | 个  |
| 色拉油       | 桶/L     | 2          | L  |
| 黄油        | 块       | 350        | g  |
| 面粉        | 袋/1000g | 1          | 袋  |
| 白糖        | 袋/400g  | 1          | 袋  |
| 盐         | 袋/400g  | 1          | 袋  |
| 味精        | 袋/200g  | 1          | 袋  |
| 料酒        | 瓶/500ml | 1          | 瓶  |
| 生抽        | 瓶/500ml | 1          | 瓶  |
| 孜然粒       | 袋/100g  | 1          | 袋  |
| 孜然粉       | 袋/100g  | 1          | 袋  |
| 细辣椒面      | 袋/100g  | 1          | 袋  |
| 辣椒面       | 袋/100g  | 1          | 袋  |
| 姜黄        | 袋/100g  | 1          | 袋  |
| 胡椒粉       | 袋/100g  | 1          | 袋  |
| 淀粉        | 袋/200g  | 1          | 袋  |
| 芹菜        | 常规      | 500        | g  |
| 红皮洋葱      | 常规      | 500        | g  |
| 白皮洋葱      | 常规      | 500        | g  |
| 生姜        | 常规      | 500        | g  |
| 大葱        | 常规      | 500        | g  |
| 香菜        | 常规      | 200        | g  |
| 胡萝卜       | 常规      | 1000       | g  |
| 西红柿       | 常规      | 500        | g  |

附件3

## 中式烹调（羊肉烘烤）项目

### 参赛选手自带原料清单表

选手姓名：

参赛队：

[illegible]

附件4

中式烹调（羊肉烘烤）项目  
参赛选手自带工具清单表

选手姓名：

参赛队：

| 序号 | 名称 | 数量 | 技术规格 |
|----|----|----|------|
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |
|    |    |    |      |