

# 新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛

## 烘焙项目

### 技 术 工 作 文 件

大赛组委会

2024年9月

# 目 录

一、技术描述.....	1
(一) 项目概要 .....	1
(二) 考核目的 .....	2
(三) 选手应具备的能力.....	2
二、竞赛项目 .....	11
(一) 竞赛内容 .....	11
(二) 竞赛时长 .....	11
三、评判标准 .....	16
(一) 分数和成绩计算方法.....	16
(二) 评判标准 .....	16
(三) 评价分和测量分 .....	16
(四) 裁判构成和分组 .....	17
四、竞赛相关设施设备 .....	17
(一) 赛场设备 .....	17
(二) 赛场材料和工具 .....	17
(三) 选手自备的设备和工具.....	19
(四) 禁止自带使用的工具和材料.....	20
五、赛场布局要求 .....	20
(一) 赛场面积要求 .....	20
(二) 场地布局图 .....	20
六、项目特别规定（竞赛细则安全规定） .....	21
(一) 赛前 .....	21
(二) 赛中 .....	21
(三) 赛后.....	21
(四) 赛场纪律及违规情形 .....	21
七、健康、安全和环保要求 .....	23

# 一、技术描述

## (一) 项目概要

新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛技术文件是在世界技能大赛及第一届全国技能大赛，第二届全国技能大赛的基础上进行总结归纳，并根据收集的世界技能大赛的部分信息编写得出。

要求烘焙师能利用不同原材料、利用不同的发酵流程及工艺制作烘焙产品。烘焙师还需利用创新的技巧与知识制作精美的艺术面包用于陈列。需具备高水平的专业知识和技巧。烘焙师能熟练运用专门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，同时工作要高效经济，在指定时间能完成出品。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如何适当调整食谱。主动积极的应变能力是非常必要的。专业烘焙师能恰当使用专业设备、技术与材料。会根据顾客要求全面考虑材料质量、健康、安全需求等因素制作产品。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进行面包制做。

## (二) 考核目的

以高级工的职业标准为参照，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。

## (三) 选手应具备的能力

部 分		比 例 (%)
1	工作组织与管理	5
	个体须知 • 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	
	个人应能够： • 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	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新</li> <li>• 围绕指定主题工作</li> <li>• 按照一致的标准生产大量的烘焙产品</li> <li>• 产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润</li> <li>• 专业和有效地应对意外发生</li> <li>• 如期完成工作</li> <li>• 在指定的时间准备好所有的客户订单</li> </ul>	
2	食品卫生、健康、安全与环境	5
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 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</li> <li>• 新鲜与加工食品的质量标准</li> <li>• 食物变质的原因</li> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>· 在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工作操作</li> </ul>	
	<p>个人应能够</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法</li> <li>• 根据HACCAP 安全存储所有商品</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 确保根据最高标准清洁所有工作区域</li> <li>• 将业务内部HACCP 概念应用于每一个细节</li> <li>• 安全工作，并遵守事故预防规定</li> <li>• 按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备</li> <li>· 在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生</li> </ul>	
3	沟通技巧	5

	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘焙产品如何陈列有利于销售</li> <li>• 陈列、标牌对销售与传播的重要性</li> <li>• 促销品必须在法规范围内</li> <li>• 在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性</li> <li>• 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</li> <li>• 需要与客户有效沟通</li> </ul>	
	<p>个人应能够</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 与顾客进行专业对话</li> <li>• 根据客户的特殊要求，制定合适的产品</li> <li>• 同事和其他专业人士合作高效</li> <li>• 成为有效率的团队成员</li> <li>• 通过产品陈列最大程度地提高销售额</li> <li>• 始终注意自身外表清洁</li> <li>• 与同事、团队和客户有效沟通</li> </ul> <p>特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 就事论事，以解决问题为方向开展讨论</li> <li>• 促销活动的计划和实施</li> <li>• 遵循详细的书面和口头指示</li> <li>• 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</li> </ul>	

4	利用原材料制作烘焙食谱	20
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 配方对质量控制的重要性</li> <li>• 世界各地知名的烘焙产品的范围和特点</li> <li>• 色彩应用、口味组合和组织结构</li> <li>• 原料精准组合以便生产的基本原则</li> <li>·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。</li> <li>·如何处理不同的谷物和非谷物。</li> <li>• 各种面粉和配料对最终成品的影响</li> <li>• 通过生产技术处理原材料</li> <li>• 不同生产技术对烘焙产品的影响</li> <li>• 颜色应用、味道组合和组织结构</li> <li>• 用于生产烘焙产品的面团和面糊的范围和用途</li> <li>• 哪些原料可以做馅料</li> <li>• 为什么烘烤的馅料需要在高温下稳定</li> <li>• 使用季节性水果和蔬菜做馅料的效果</li> <li>• 外观、质地和味道的重要性</li> </ul>	

	<p>个体必须能做</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>·使用各种碾磨产品和面粉对烘焙产品的影响的知识</li> <li>·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。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘焙产品中原材料特性的应用知识理解。</li> <li>• 有效使用适当的材料和调味品</li> <li>• 设计展示具有创新天赋的产品</li> <li>• 设计甜味和咸味产品食谱</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>·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</li> <li>·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。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>·将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有效使用适当的调味剂</li> <li>• 根据客户的要求设计展示作品</li> <li>• 根据陈列地点和用途设计展示作品</li> <li>• 创建符合规格的展示作品</li> </ul>	
--	---	--



5	面团准备以及发酵过程	15
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 原材料对面团的影响</li> <li>• 如何利用配料如：糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团</li> <li>• 面团温度的重要性</li> <li>• 面团与不同谷物和不同研磨产品的制备差异</li> <li>• 小麦面团形成面筋的重要性</li> <li>• 如何处理和储存不同的面团</li> <li>• 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。</li> <li>• 做烘焙产品时何时使用全面团工艺</li> <li>• 发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等</li> <li>• 通过制冷技术控制发酵，长时间发酵到后一天使用</li> <li>• 预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化</li> <li>• 有酵母和无酵母的老面团发酵</li> <li>• 面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 制作起酥面团的方法</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 准备死面用于制作装饰面团</li> </ul>	
	<p>个体必须能做:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 利用干、湿物料制作面团</li> <li>• 打面让面筋具有弹性与延伸性</li> <li>• 根据谷物与非谷物的打面</li> <li>• 利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物质制作面团。</li> <li>• 让面团产气形成质构</li> <li>• 调节发酵过程</li> <li>• 使用不同的发酵过程如优先、制冷技术和其他方法</li> <li>• 发酵使风味与质构更完美</li> <li>• 为了更好的质构翻转面团</li> </ul>	
6	面团整形与装饰	25
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘烤前整形和装饰面团的重要性</li> <li>• 世界上已知的某些产品的常用形状</li> <li>• 用于整形和装饰的面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>• 成型的技巧，如编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等</li> <li>• 形状或成形对最终产品的影响</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 起酥面团类、派类面团的制作方法</li> <li>• 如何涂馅造型并一起烘烤</li> <li>• 大小面包的范围</li> <li>• 有针对性的设计宴会面包还有其它装饰面包</li> <li>• 灵活与艺术鉴赏相结合</li> <li>• 在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性</li> <li>• 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</li> </ul>	
	<p>个体必须能做：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 面团的普通成型</li> <li>• 会判断发酵到什么阶段可以分割成型</li> <li>• 发酵后面团的处理和称重</li> <li>• 按照计划能做均一的面包形状</li> <li>• 大的小的烘焙产品都能做</li> <li>• 根据客户要求定制面团形状</li> <li>• 能大批量生产质量均一的产品</li> <li>• 批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致</li> <li>• 烘烤前有馅料的产品做馅装饰</li> <li>• 运用不同的造型技巧</li> <li>• 能决定烘烤前最终发酵的时间</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>在烘烤前利用不同的技巧完成装饰</li> <li>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。</li> <li>使用各种技术制作展示件或装饰面包</li> </ul>	
7	烘烤与烤后处理	25
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>烘焙中使用的工具和设备的范围</li> <li>烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化</li> <li>不同烤箱系统中的热传递</li> <li>产品烤熟需要多长时间</li> <li>小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异</li> <li>如何烘烤其他烘焙食品，如馅饼或包馅料的</li> <li>如何最好的烘烤起酥类产品</li> <li>烘焙中断技术（部分烘烤面包）</li> <li>什么颜色是好的；烘烤是如何影响面包的风味与色泽</li> <li>如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存</li> <li>离开烤炉后，如何存储不同的烘焙产品</li> <li>完成最终产品的重要性</li> </ul>	
	<p>个体能做到</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>有馅无馅都能完美烘焙</li> <li>使用不同的烤炉与油炸锅</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 控制烤箱条件：温度、湿度、上火、下火、风门控制等</li> <li>• 调节烘烤过程，使所有产品的形状、颜色和外壳都正确</li> <li>• 正确估算产品的入炉涨性</li> <li>• 中断烘烤过程以生产部分烘焙面包</li> <li>• 完成部分烘烤面包的烘焙</li> <li>• 烘烤后正确储存烘焙产品</li> <li>• 利用不同技巧装饰面团</li> <li>• 焦糖糕点</li> <li>• 釉面烘焙产品</li> <li>• 烘烤后使用馅料装饰</li> <li>• 成列待售</li> </ul>	
总分		100

## 二、竞赛项目及主题

本次竞赛仅包括实际操作部分。有关该项技能的知识理解将通过选手的技能表现予以考核，不设单独理论考试，本次大赛以“技能成才，技能报国”为主题，在整个产品设计中要有所体现。

### （一）竞赛内容

模块 A：作业书

一、竞赛时间：所有选手在竞赛开始前需要按照裁判长指令提交。

二、竞赛任务及要求

1. 选手需准备 4 本作业书。

2. 作业书中必须包含以下内容：

- 选手自我介绍。
- 产品食谱（包含作品配方、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。
- 自备工器具和原材料清单。

#### 模块 B：竞赛过程

一、竞赛总时长 10 小时（2 小时赛前准备+8 小时竞赛时间）

赛前准备 2 小时只可进行工位布置、称料和面团搅拌，以及半成品制作。

二、竞赛任务及要求

1. 在整个竞赛过程中必须保证工位的整洁。
2. 正确储存原材料。
3. 废弃面团不得超过 1500g，所有废弃面团需摆放在一个容器中供裁判称重评分（超100克扣0.5分，以此类推扣分计分）。
4. 安全操作设备，使用工器具，不得有违规操作的行为。
5. 遵守赛场规定及秩序。
6. 合理规划制作流程。

#### 模块 C：甜面团

一、竞赛时间 8 小时（甜面团产品制作必须在竞赛开始后 5 小时以内完成出品。

二、竞赛任务及要求

1. 五股辫子面包
  - 面团黄油含量不得低于 30%。
  - 制作 6 条，每个烤后重量  $300\text{g} \pm 5\text{g}$ 。
  - 不得夹色，不得使用任何烤后装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
  - 成品长度在 30-35cm 为佳。
  - 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。
  - 不得使用改良剂，以及预拌粉。

#### 模块 D：无糖无油面团

一、竞赛时间 8 小时（无糖无油面团产品制作必须在竞赛开始后 6 小时以内完成）

二、竞赛任务及要求

1.传统法棒

- 制作 6 根传统法棒。

- 每根烤后重量  $250\text{g}\pm 5\text{g}$ 。
- 要求长度  $50\text{-}55\text{cm}$ 。
- 5 条刀口，要求5条长短一致。
- 不得使用烤后装饰（包括筛粉）。
- 不得使改良剂，以及预拌粉。
- 面包切开后中间气孔均匀，有光泽。

## 2. 贝果

- 制作 10 个贝果。
- 烘烤后单个重量  $80\pm 3\text{g}$ 。
- 要求原味，不得使用任何辅料进行夹色、夹馅和调味，成品的大小和形状一致。
- 要求煮制后烘烤。
- 不得使用任何烘烤后装饰，包括筛粉、刷光亮剂（含糖水、中性果胶和杏桃果胶等）。
- 不得使用改良剂及预拌粉。

## 模块 E：起酥面团

一、竞赛时间 8 小时（起酥面团产品制作必须在竞赛开始后 7 小时以内完成）

二、竞赛任务及要求

### 1.传统弯牛角

- 制作 10 个传统弯牛角。
- 烤后重量  $65\text{g}\pm 3\text{g}$ 。
- 要求大小一致。
- 不得使用烤后装饰（包括筛糖粉、刷亮光剂等）。
- 不得使用改良剂，以及预拌粉。

## 模块 F：艺术面包及摆台

一、竞赛时间 8 小时（艺术面包及摆台必须在竞赛开始后 8 小时内完成）

二、竞赛任务及要求

- 制作一款“大美新疆，技能成才”为主题的艺术面包。
- 高度不得低于  $100\text{cm}$ ，不得高于  $120\text{cm}$ ，整体宽度不得超过或小于  $65*80\text{cm}$ 。
- 必须使用 4 种以上不同工艺的面团（须在作业书中标示出来）。

- 必须使用到发酵面团。
- 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）



- 限制：艺术面包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。

除品尝面包外，其余面包进行摆台展示（如展示台摆不下时，只须将每个模块的面包摆台即可，数量无须全部展示，少一项则摆台为 0 分。

### 三、评判标准

#### （一）分数和成绩统计方法

1. 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；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。（详细评分细则请见“附件 2”）。

- 评价分

评价分（Judgement）打分方式：按报名比例安排数名裁判为一组，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。每个模块的评价评分必须先于测量分评分进行。

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
-----	------------------

- 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 3 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	面包的重量	1	1 或者 0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

- 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 2 名裁判或裁判长助理的监督下由工作人员录入系统。

- 本次竞赛设满分为 100 分

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块 A 作业书	-	4	-	4
模块 B 竞赛过程	-	4	-	4
模块 C 甜面团	竞赛开始后 5 小时	4	18	22
模块 D 无糖无油面团	竞赛开始后 6 小时	5	20	25
模块 E 起酥面团	竞赛开始后 7 个半小时	4	19	23

模块 F 艺术面包及摆台	竞赛开始后 8 小时	4	18	22
总分	100			

• 其他及违规操作扣分

一、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。从超时模块评比分中扣除相应分数。面团废弃不超过1500克，超100克扣0.5分，以此类推扣分，从竞赛过程模块分中扣除相应分数，最多扣除4分。

二、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 使用不符合食品安全规定的材料扣 10 分。
- 3 工位卫生未按时清理完成扣 5 分，比赛结束未按时离场，导致下组选手竞赛不能按时开始扣 10 分。
- 4 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。
- 5 不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。
- 6 比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。
- 7 比赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣 10 分。
- 8 带入半成品的扣除半成品使用模块的总分。
9. 选手成绩统计方法。各组裁判员对各自评判结果进行审核确认，并由裁判长行明码成绩录入，待所有项目评判完成后，在裁判长的组织下，裁判员对试件进行解密、对违规选手进行扣分后，由裁判长组织将成绩录入汇总表。

## (二) 评分标准

这部分如内容很多，也可和试题一起作为附件，或者单独作为附件。

具体检测项目参见评分表，说明如下：

## (三) 评价分和测量分

### 1.评价分（主观）

**评价分打分方式：**3 名裁判为一组，各自单独评分，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，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 级	各方面均低于行业标准，包括“未做”
1 级	达到行业标准
2 级	达到行业标准，且某些方面超过标准
3 级	达到行业期待的优秀水平

## 2.测量分（客观）

**测量分打分方式:**按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起使用克称，钢尺等测量工具，在对该选手作品的某一作品进行评测，测量值在规定范围内则得分，否则该测量点 0 分。

### （四） 裁判构成和分组

裁判组组长由组委会遴选确定，裁判长组织裁判员评分，本人不直接参与评判工作。裁判员由各参赛代表团推荐，每代表团 1 人，经组委会审核后确定。裁判组下设 3 个工作组，各组的职责如下：

#### 1. 赛务组

负责有关赛务工作安排。主要包括负责竞赛场次安排及选手抽签工作。

#### 2. 监考组

负责竞赛现场的检录、监考工作， 主要包括:核对选手证件;维护赛场纪律;控制竞赛时间;记录赛场情况， 做好监考记录;纠正违规选手， 情节严重者及时向裁判长报告;按程序与选手一起对实际操作试件封闭密码号。核查实际操作竞赛使用材料、设备；监督焊材发放；参与竞赛的抽签工作。

#### 3. 评分组

负责竞赛试件的主、客观评判、成绩复核和汇总工作。

## 四、竞赛相关设施设备

### （一） 赛场设备

说明主办方统一提供， 供选手使用的设备。 每间赛场共用以下数量设备工具及原料。

序号	名称	规格/型号	数量	单位	备注
1	操作台	1×2×0.8 米	24	台	

2	平炉	4层 12盘	4	台	
3	醒发箱	18 盘	8	台	
4	起酥机		4	台	
5	微波炉		8	台	
6	电磁炉		24	台	
7	厨师机		24	台	
8	和面机		24	台	
9	架车	18 盘	4	台	
10	烤盘	40cm*60cm	96	个	每工位4个
11	网架	40cm*60cm	48	个	每工位2个
12	盆		48	个	
13	蛋抽		24	个	
14	方形白色 14寸盘子		96	个	
15	速冻柜		12	台	
16	料缸	中号	144	个	每工位6个
17	刮板		48	个	
18	擀面杖		24	个	
19	美工刀		24	把	
20	套盘袋	40cm*60cm	400	个	
21	走锤		24	个	
22	四开门双温 冰箱		6	台	
23	不锈钢盆	30/32cm	24	个	

注：除提供的以上设备和工具其余工具自带。（二）赛场材料和工具说明

主办方统一提供，供选手个人使用的材料、工具等。

序号	名称	规格/型号	数量	单位	备注
1	高筋面粉	25KG/包	15	包	
2	低筋面粉	25KG/包	13	包	
3	高糖高活性干酵母	500G	50	包	
4	鲜酵母	500G	50	包	
5	低糖高活性干酵母	500G	50	包	
6	鸡蛋	--	100	kg	

7	白砂糖	25KG	3	包	
8	防潮糖粉	13kg	1	包	
9	片状黄油	1kg	60	片	
10	块状黄油	25KG	5	箱	
11	牛奶	件	50	件	
12	食盐	250G	50	包	
13	保鲜膜	35*30	50	卷	每人一卷
14	稀奶油	1L	50	瓶	
15	一次性手套	食品级橡胶手套	50	盒	
16	厨房纸	--	50	包	
17	油纸	60*40	10	包	
18	洗洁精	408g	50	瓶	
19	垃圾袋	60*80大号黑色	1	包	
20	烘烤高温油布	34*34	150	张	每工位6张
21	冷凝剂	艺术面包冷冻定型	55	瓶	每人1瓶
22	艾素糖	25KG/包	4	袋	
23	全麦粉	25KG/包	10	袋	
24	黑麦粉	25KG/包	10	袋	
25	白色毛巾	条	150	条	每人3条

注：除提供的以上原料其余原料自带（色素）。

### （三）选手自备的设备和工具

说明必须由选手自带的工具含辅助工具、材料、个人防护用品、工装。

序号	名称
1	计时器
2	工服套装（厨师服、围裙、工鞋、发网或厨师帽）
3	清洁用抹布
4	特殊工具，原料（例如：发酵布，转移板，尺子，切割小刀等）

#### (四) 禁止自带使用的工具材料

说明禁止选手自带的物品。除以上允许自带的工具外，其他工具材料除非经裁判组全体成员讨论同意一律不得擅自带入赛场。

#### (五) 裁判员使用的设备和工具

序号	名称	规格/型号	单位	数量
1	计算器		个	1
2	中性笔		支	10
3	钢尺	1米	个	2
4	锯刀	粗齿（面包刀）	把	2

### 五、赛场布局要求

#### (一) 赛场面积和基础设施要求

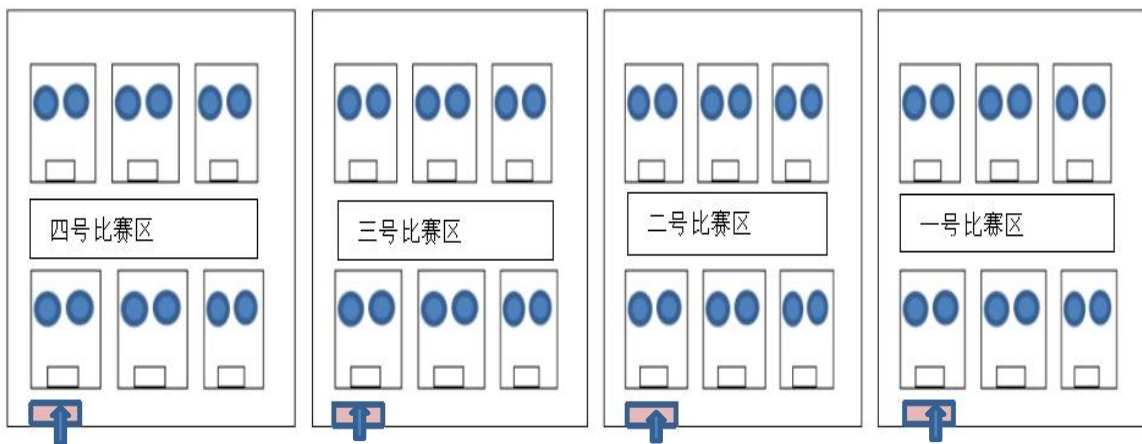
##### 1. 赛场面积要求

竞赛工位面积  $3 \times 4$  平方米，还配有  $1.8 \times 0.8\text{m}$ ，高  $0.8\text{m}$  操作台，工作照明，垃圾桶等。

##### 2. 赛场基础设施要求

说明场地配备水、电、气、压缩空气、照明采光通风、监控、办公条件等情况，供配电系统排烟除尘系统、运送试件小车、电子监控系统。

#### 场地布局示意图（工位示意图）

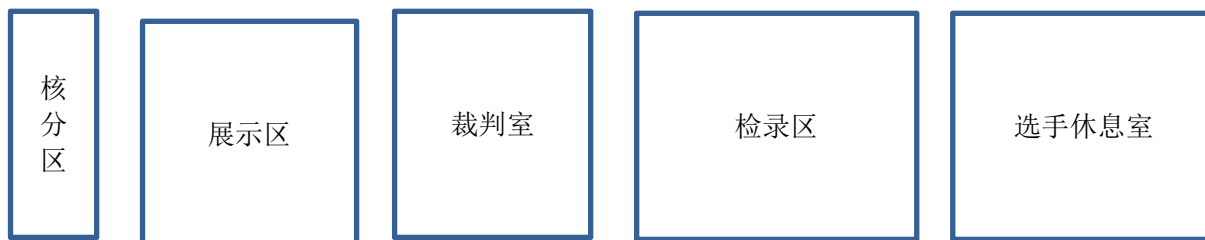


四号比赛入口

三号比赛入口

二号比赛入口

一号比赛入口



## 六、项目特别规定

在技术规则约定的基础上，根据项目自身情况作出赛场操作规定、赛场规则、纪律要求、技术违规处罚的细化要求。

### （一）赛前

1. 参赛选手应在竞赛前 30 分钟，凭竞赛抽签单和身份证进入考场。
2. 参赛选手不得携带除竞赛抽签单、身份证及规定的必备物品以外的任何物品进入考场。
3. 进入考场后，参赛选手应按照抽签单进入指定工位，并检查下列事项：  
(1) 设备是否完好；(2) 水电是否完好；(3) 工器具材料否齐全；(4) 检查无误后，与监考裁判共同签字确认。
4. 参赛选手应准时参赛，迟到 30 分钟以上时，按自动弃权处理。
5. 参赛选手在竞赛期间可吃饭、休息、饮水、上洗手间，但其耗时一律计入竞赛时间。
6. 监考裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。

### （二）赛中

1. 参赛选手应严格按照职业规定穿戴工服套装等，并严格遵守安全操作规程，接受裁判员、现场技术服务人员的监督和警示，确保设备及人身安全。
2. 操作完毕，参赛选手应将产品按要求交监考裁判，会同监考裁判、工作人员对产品按试吃、陈列展示要求进行布置，并在竞赛监考记录表上签字确认。
3. 监考裁判发出结束竞赛的时间信号后，参赛选手应立即停止操作，整理完工位后，依次有序地离开赛场。

### （三）赛后

1. 制作完毕后，选手应清理所使用台面、工器具、清洁池等环境卫生，以入场时的状态为准；
2. 操作完毕，参赛选手应将产品交监考裁判，听从监考裁判、工作人员对产品试吃、陈列的要求进行布置。

### （四）赛场纪律及违规情形

1. 严格执行《新疆维吾尔自治区第二届职业技能大赛技术规则》和本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. 参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，避免发生各种矛盾。

3. 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场，凭本人身份证原件、选手证入场。比赛开始

后，迟到 15 分钟以上的选手，将取消其参赛资格。

4. 参赛选手应衣着整洁，戴厨师帽、围裙，穿厨师服、黑色厨师鞋（不得有任何信息标识）。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

名称	图示	备注
口罩		专业医用口罩使用
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		必须是长袖、厨师服必须贴身不松垮纯棉、舒适透气、必须是白色。
厨师帽		无仿布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙（白色）



厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰
------	---	---------------

5. 严禁带入成品、半成品（种面，艺术面包配件除外），禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

6. 参赛选手必须服从裁判管理。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向执委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉。

7. 参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参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，遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的，突发疾病的。

8. 大赛严禁冒名顶替、弄虚作假，一经发现选手信息不真实，将取消参赛资格。

9. 比赛期间，参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，未经裁判长同意不得离开自己的比赛工位。

10. 比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内。

11. 因为设备自身故障导致选手中断比赛的，经裁判讨论再决定是否补时。

12. 在比赛结束前，参赛选手需完成工位的清理，并将赛场的工器具归位。比赛结束后，带走自己的工器具。

13. 参赛选手必须独立完成所有项目。正式比赛期间，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. 参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、参赛团名等信息(包含文字、图形)的服饰。

任何违规均以现场裁判长及各裁判共同形成的研判团队进行评判，并在赛后对违规现象和结果予以公示。

## 七、健康、安全和环保要求

### （一）人员安全、健康要求

1. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。
2. 参赛选手应遵从安全规范操作， 例如： 设备的操作、 刀具的使用等。

## **(二) 场地安全、健康安排**

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。

附件：

## 第二届新疆维吾尔自治区职业技能大赛 烘焙项目总评分表

模块 A： 作业书

场次工位号：

类型	序号	子项目描述	分值	得分	备注
评分	A1	按时足量提交作业书， 4 本	4		
		最后得分			

评分：

模块 B： 竞赛过程

场次工位号：

类型	序号	子项目描述	分值	得分	备注
评分	B1	按时限准时完成比赛， 合计 8 小时	4		
		最后得分			

评分

模块 C: 甜面团

场次工位号:

类型	序号	子项目描述	分值	得分	备注
评分	C1	技术正确，外观一致有视觉吸引力	6		
	C2	香气和味道体现出良好的发酵和黄油风味	6		
	C3	呈现出完美内部组织，湿润柔软	6		
	C4	外观呈现 4 个，分割呈现 2 个	4		
	最后得分				

评分

**模块 D:** 无油无糖面团

**场次工位号:**

类型	序号	子项目描述	分值	得分	备注
评分	D1	外形均匀饱满，呈现金黄色，刀口完美爆裂	5		
	D2	气孔均匀，气孔壁湿润	5		
	D3	有浓郁的小麦和发酵的香气	5		
	D4	口感湿润，可以品尝出浓郁的麦香	5		
	D5	外观呈现 4 个，分割呈现 2 个	5		
	最后得分				

评分:

**模块 E:** 起酥面团

**场次工位号:**

类型	序号	子项目描述	分值	得分	备注
----	----	-------	----	----	----

<b>评 分</b>	E1	外观有非常均匀好看的层次	5		
	E2	每个面包都呈现出完美的金黄色且有光泽	5		
	E3	内部有漂亮的层次和均匀的气孔	6		
	E4	口味均衡，有浓郁的黄油和发酵的香气	3		
	E5	外观呈现 8 个，分割呈现 2个	4		
	最后得分				

评分:

模块 F: 艺术面包

场次工位号:

类型	序号	子项目描述	分值	得分	备注
评分	F1	外观非常有创意和记忆点, 作品 360 度具有观赏性	5		
	F2	细节多, 组装细致无糙点, 发酵面团使用完美	5		
	F3	作品整洁, 粘合连接处干净	5		
	F4	主题鲜明生动, 设计感强, 故事感强	5		
	F5	摆台效果好, 有视觉吸引力	2		
			最后得分		

评分: