

2018 年学院竞赛月烘焙赛项竞赛规程

一、赛项名称

赛项名称：烘焙

赛项归属产业：第三产业（“农林牧渔大类”）

二、竞赛目的

烘焙师是一种对专业技能要求很高的职业，他们在现有设备原料的基础上能生产制作出很多不同种类的面包和点心。烘焙类型包括：无糖面包（如法棒）、多拿滋、黑麦全麦面包、法式牛角包、重糖重油甜面包、艺术面包以及泡芙小点心、咸味开胃品等。烘焙师需要拥有创造力和高超的技巧来制作技巧的烘焙产品。

烘焙师经过高强度的专业训练，需要具备专业知识和技巧，需要掌握相关的特殊技能包括，原材料混合、加工以及烘焙不同种类的面包能力。能在有限时间内完成指定任务的能力。

三、竞赛内容

- 1.制作无糖无油面包；
- 2.制作一款辫子面包；
- 3.自选款面包制作。

四、竞赛方式

比赛以个人赛方式进行，每个参赛者限报 1 名指导教师。

五、竞赛流程

（一）竞赛时间安排

2018.12.12--2018.12.13

（二）竞赛流程

日期		时间	内容	地点
2018	12.12	上午	配种	烘焙实训室
		下午	制作无糖无油面包	烘焙实训室
	12.13	上午	制作辫子面包	烘焙实训室
		下午	制作自选款面包	烘焙实训室

六、竞赛试题

- 1.制作无糖无油面包；
- 2.制作一款辫子面包；
- 3.自选款面包制作。

七、竞赛规则

1. 制作无糖无油面包：

要求标准法棒 3 条，产品 350 克一条；其他至少 2 款造型面包，要求单个面团重量 150-450 克，总数量不低于 4 个。法棒要求大小、重量一致，其他大面包选手可以根据摆台需求自行创意。

2. 制作一款辫子面包：

2 股辫子面包 3 个，产品 100 克一个；7 股辫子包 3 个，产品 350 克一个。每种单品不少于 3 个，同一花色要求大小一致。

3. 自选款面包或蛋糕制作：

在蛋糕、丹麦、可颂、布里欧修和黑麦面包中，任选一款进行制作。单品不少于 3 个，同一花色要求大小一致。

八、竞赛环境

每个工位有通风，照明。

每个工位配置电力。

九、技术规范

模块一	模块二	模块三	总分
裁判客观分	裁判客观分	裁判客观分	300 分制
裁判主观分	裁判主观分	裁判主观分	转为 100 分制得分

十、技术平台

（一）竞赛项目使用器材

1. 设备要求

设备清单：

设备名称	规格	数量	品牌	备注
冷藏醒发箱 (34 盘单门)	型号：SM-32S 功率：2KW 电压：220V 烤盘层架：16 容量：400*600mm*32 个 尺寸：725*945*1925mm	1	新麦	
烤炉 (三层九盘)	层数：3 层 每层烤盘数量：3 盘 烤盘尺寸：400*600mm 每层功率：7.5kw 温度范围：0~300℃	1	新麦	蒸汽装置未启用

	开门方式：向下向外 外形尺寸： 1770*1030*1755mm 每层内腔尺寸： 1300*670*240mm			
冷冻柜	冷藏室： 519L 冷冻能力： 48KG/24h ； 尺寸： 1650*745*845	4	海尔	卧式
打面机	规格：宽 550* 深 830* 高 1050mm 容量：面粉 12.5kg 面团： 25kg 功率： 2.2kw （搅拌钩）	1	新麦	
开酥机	类型：落地式 工作宽度： 500mm 输送台长度： 1000mm 齿轮间距： 0.3~50mm 工作台打开尺寸： 2680*945*1270mm 工作台折叠状态： 1750*945*1750mm 功率： 0.75kw 重量： 220 公斤	1	新麦	
鲜奶机	BO-CO2	4	博朗	
微波炉		1	格兰仕	
电磁炉	GH2122F	1	格兰仕	
操作台 （工位）	150*80*100cm 不锈钢台面	9		

2. 赛场原料清单

以下原料均为唯一指定产品，不在清单内的材料方可自备。

*以下为常备原料，此次大赛所需的必备原料由承办方提供，具体原料种类及规格请及时关注赛事动态。如有具体问题可咨询承办方。

常备原料

酵母：燕子	黄油：安佳	盐
白糖	赤砂糖	淡奶油
脱模油		马苏里拉芝士

面粉

面粉品种	品牌
小麦粉（高筋）	金象
小麦粉（中筋）	雪花
小麦粉（低筋）	美玫

种子

葵花籽	芝麻
花生	

水果（以时令水果为准）

调味料

可可粉	肉桂
朗姆酒	抹茶粉

奶制品

全脂牛奶	原味酸奶	全脂奶粉
------	------	------

其他

鸡蛋	食品色素
糖粉	色拉油
小麦淀粉	葡萄干
椰蓉	

十一、成绩评定

评分方法

客观与主观评分相结合。

客观分有裁判称量，根据具体测量数据评分。

主观分，严格按照评分表进行。

评分标准

烘焙中不同品种配分比例

模块	品种	主观	客观	总分
一	无油无糖面团	75	25	100
二	辫子面团	75	25	100
三	自选款	75	25	100
总分				300

评分表细则

客观评判表

模块一：无糖无油面包

本模块总分 100 分

客观分 25 分，总数 ≥ 7 个，少一个扣除 5 分，标准法棒产品重量 350 克，大小不均，低于 340 克或者高于 360 克扣分，每超过 360 克上限或低于 340 克下限 10 克以上一个扣 5 分。

模块二：辫子面包

根据题目完成两款辫子面包的制作。客观分 25 分，每款单品 ≥ 3 个，少一个扣除 5 分，成品重量应与选手作品集说明质量保持一致，例如：成品质量为 60 克。那么低于 50 克的下限或者高于 70 克的上限，每高过 10 克或低过 10 克以上一个扣 5 分，同一花色品种大小明显不一致，一个扣 5 分。

模块三：自选款

客观分 25 分，单品 ≥ 3 个，少一个扣除 5 分，成品重量应与选手作品集说明质量保持一致，例如：成品质量为 100 克。那么低于 90 克的下限或者高于 110 克的上限，每高过 10 克或低过 10 克以上一个扣 5 分，同一花色品种大小明显不一致，一个扣 5 分。

十二、奖项设定

（一）参赛选手奖

按照参赛选手总人数的比例设一、二、三等奖，比例分别为 10%、20%、30%。

根据参赛选手个人总成绩排序，成绩相同参赛选手名次并列。

十三、赛项安全

（一）竞赛准备工作

1.赛前对全体人员进行安全教育，并明确每个人的相关职责，熟悉比赛环节，做到心中有数。

2.竞赛各项工作负责人应及时按竞赛执委会要求分解工作任务和安全责任。

4.竞赛执委会应在赛前认真检查竞赛器材及场地，保证参赛选手比赛安全。

（二）组织过程安全责任

1.竞赛期间裁判员、工作人员应各司其职，保证所在场地区域内参赛选手、观众的安全，确保比赛正常进行。

2.参赛选手检录后方可进入比赛场地，认真进行准备活动，比赛完毕立即退场，不得在赛场内逗留围观。

3.竞赛期间，赛场内设置安全责任岗，加强对赛场内的安全巡查工作，责任到人，防止发生打架、失窃、踩踏等事件。严禁非本赛项人员未经允许私自进入观看比赛或滋事。

4.竞赛期间须有医护人员坚守现场，随时准备处理可能发生的竞赛伤害，并提前备好相应急救药品和器械。

（三）应对突发事件的措施

比赛期间一旦发生突发性事件，裁判员必须立即做出反应，及时了解和析事件的起因和发展态势，采取措施控制事件的发展和影响范围，将损失降低到最小限度。

1.当遇到突发事件时，参赛人员按照方案要求坚守岗位，各司其职，听从竞赛执委会统一指挥；相关人员开展救护工作，将事故的危害降低到最低程度，严禁私自行动。

2.赛场外人员私自进入场地滋事，与赛场内人员发生冲突，应及时予以制止，拒不配合且情节严重的，视情况报公安机关。

3.比赛中，如果出现各种不可预知的紧急情况，由相关项目负责人与各参赛代表队的领队、指导教师及时组织好参赛选手，听从竞赛执委会的统一指挥，按指定的路线有序撤离。