



甘肃 2018

2018 年中国技能大赛—第 45 届世界技能大赛甘肃选拔赛

烘焙项目
技 术 工 作 文 件

甘肃选拔赛组委会

二〇一八年五月

目录

烘焙项目	- 1 -
1. 技术描述	- 3 -
1.1 本项目的简要技术描述	- 3 -
1.2 选手的竞赛能力要求	- 3 -
1.3 选手需要掌握的基本知识要求	- 3 -
2. 竞赛须知	- 4 -
2.1 裁判长和裁判员	- 4 -
2.2 领队、指导教师须知	- 4 -
2.3 选手的条件和要求	- 4 -
2.4 工作人员须知	- 5 -
3. 选拔赛的题目	- 6 -
3.1 竞赛方式	- 6 -
3.2 竞赛内容	- 6 -
3.3 指标要求	- 6 -
3.4 烘焙中不同品种配分比例	- 7 -
3.5 评分表细则	- 7 -
4. 选拔赛命题方式	- 12 -
4.1 命题流程	- 12 -
4.2 最终竞赛题目产生的方式	- 12 -
5. 成绩评判方式	- 12 -
5.1 评判流程	- 12 -
5.2 评判的硬件设备要求	- 12 -
5.3 评判的方法	- 13 -
5.4 裁判员在评判工作中的任务	- 13 -
5.5 裁判员在评判中的纪律和要求	- 13 -
6. 选拔赛的基础设施	- 14 -
6.1 硬件设备要求	- 14 -
6.2 软件要求	- 15 -
6.3 赛场原料清单	- 15 -
6.4 赛场器具清单	- 16 -
7. 选拔赛场地要求	- 17 -
7.1 场地面积要求	- 17 -
7.2 赛场基础设施要求	- 17 -
7.3 场地消防和逃生要求	- 17 -
8. 选拔赛安全要求	- 17 -
8.1 选手安全防护措施要求	- 17 -
8.2 有毒有害物的管理和限制	- 18 -
8.3 医疗设备和措施	- 18 -
9. 选拔赛竞赛流程	- 18 -
9.1 竞赛流程	- 18 -
9.2 裁判员的工作内容	- 20 -
9.3 选手的工作内容	- 20 -
9.4 赛场纪律	- 20 -
10. 绿色环保	- 21 -
10.1 环境保护	- 21 -
10.2 循环利用	- 21 -

1. 技术描述

1.1 本项目的简要技术描述

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。

1.2 选手的竞赛能力要求

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。

1.3 选手需要掌握的基本知识要求

- 1.3.1 熟悉原材料，对于面粉、酵母、糖、盐等基础材料有深入的了解。
- 1.3.2 熟悉烘焙中的实验设备，并能熟练使用。
- 1.3.3 灵活运用烘焙器具制作自己预定的产品。
- 1.3.4 制订不同烘焙产品的配方，并能根据实际情况作出修改。
- 1.3.5 了解基本的原料、烘焙产品的储存原理以及要求。
- 1.3.6 能正确使用设备、器具、原料合理制作烘焙产品，浪费少。
- 1.3.7 了解食品储存、准备、烘焙以及服务（HACCP）相关卫生工作法规。
- 1.3.8 有一定食品陈列技巧，并会摆盘。
- 1.3.9 对食品安全，清洁生产了解透彻。

2. 竞赛须知

2.1 裁判长和裁判员

裁判长由第 45 届世界技能大赛选拔赛组委会通过遴选、审核确定。

裁判员由各参赛队推荐 1 名符合条件的本项目专家或教练，经组委会审核后，按裁判长安排参与裁判工作。

2.2 领队、指导教师须知

2.2.1 各参赛代表队认真学习竞赛规程，如有不明之处，请在领队会议上提出。

2.2.2 各领队、指导教师要做好本队的各项准备工作，尤其是选手的思想工作。

2.2.3 各领队、指导教师在竞赛期间要着装整洁，凭有效证件进出赛场和参加各项活动。

2.2.4 各代表队领队要坚决执行比赛的各项规定，自觉维护赛场安全，如有问题必须由领队统一向赛点执委会提出。

2.2.5 各领队应按要求准时参加领队会议，并认真向参赛选手传达会议精神，妥善管理参赛选手的日常生活及安全，确保选手遵守大赛各项规定。

2.2.6 各代表队要提前为每位选手办理各种必备的保险。

2.2.7 各代表队全体成员发扬团结、协作精神，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

2.3 选手的条件和要求

2.3.1 选手年龄严格限制在 22 岁以内，男女不限，经过严格训练，能按照赛事文件要求，独立完成参赛品种。

2.3.2 参赛选手赛前必须由所在院校购买意外伤害保险，持本人身份证和学生证、并佩戴组委会统一签发的参赛证参加比赛。

2.3.3 参赛选手必须按比赛规定时间检录，并按抽到的参赛序号参加比赛，迟到 15 分钟以上不得参加比赛。

2.3.4 参赛选手应遵守赛场纪律，服从指挥，服从赛场评委及工作人员管理。

2.3.5 参赛选手不得将通讯工具、摄像工具带入比赛现场。

2.3.6 选手在比赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需举手向现场工作人员提出，需经现场监督人员统一备案方可。

2.3.7 比赛规定时间结束，选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延比赛时间。

2.3.8 所有选手请保持比赛场地的环境卫生，不得随意丢弃果皮纸屑、饮料瓶、塑料袋等垃圾。

2.3.9 参赛选手必须统一着厨师服、戴厨师帽，符合行业要求。

2.4 工作人员须知

2.4.1 大赛全体工作人员必须服从执委会统一指挥，认真履行职责，做好比赛服务工作。

2.4.2 全体工作人员要按分工准时到岗，尽职尽责做好份内各项工作，保证比赛顺利进行。

2.4.3 认真检查、核准证件，非参赛选手不准进入赛场。同时，要安排好领队、指导教师休息及食宿。

2.4.4 比赛如出现技术问题（包括设备、器材等）应与各项比赛负责人及时联系，及时处理；如需重新比赛要得到执委会与裁判组协商后，同意方可进行。

2.4.5 如遇突发事件，要及时向执委会报告，同时做好疏导工作，避免重大事故发生，确保大赛圆满成功。

2.4.6 要认真组织好参赛选手的点名报到与赛前的准备工作，维护好比赛秩序，遇到重大问题及时与执委会联系协商解决办法。

2.4.7 各项比赛项目的技术负责人，在比赛前、比赛进行中一定要坚守岗位，要对技术比赛的全过程负责。

2.4.8 工作人员不得在赛场内接听或打电话，负责监场的人员在比赛进行时一律关闭手机。

3. 选拔赛的题目

烘焙全省选拔赛的竞赛项目本着如下原则确定：以第 **44** 届世界技能大赛比赛项目为基础，以检验参赛选手的烘焙操作基本功为重点，竞赛项目涵盖世界技能大赛烘焙项目所涉及的四个模块，尽可能保留世界技能大赛的基本技术难度，并缩短竞赛时间，竞赛项目应在 **2** 天内完成。本次选拔赛仅进行实际操作项目比赛。

3.1 竞赛方式

3.1.1 比赛以团队赛方式进行。

3.1.2 每个参赛队限报 **3** 名队员，指导老师限报 **2** 名。每个参赛学校最多报 **3** 个参赛队。

3.2 竞赛内容

3.2.1 制作无糖无油面包；

3.2.2 自选款一；

3.2.3 自选款二；

3.2.4 围绕“一带一路”的主体制作艺术面包一组。

3.3 指标要求

3.3.1 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。

3.3.2 自选款一：

在丹麦、可颂、辫子包、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。

3.3.3 自选款二：

在丹麦、可颂、辫子包、布里欧修和黑麦面包中，任选另外一款进行制作。单品不少于 3 个，同一花色要求大小一致。

3.3.3 围绕“一带一路”的主题制作艺术面包一组。

3.3.4 就工作连贯性，操作专业性，作品的外观、色泽、口感、创意、精致、难度、卫生，以及食材的浪费程度等等进行竞赛评分。

3.4 烘焙中不同品种配分比例

模块	品种	主观	客观	总分
一	食材器具/卫生/作业书/废弃物/操作流畅性	详见具体评分细则		100
二	无油无糖面团	75	25	100
三	自选款一	75	25	100
四	自选款二	75	25	100
五	艺术造型面包	75	25	100
六	摆台	75	25	100
总分				600

3.5 评分表细则

3.5.1 客观评判表

模块一总分 100 分评分。

本模块总分 100 分，分五项，每项满分 20 分，具体评分见图表。

项目	得分	20	15	10	5
食材器具准备	自备原料符合国家标准，自备器具齐全	准备充分	准备良好	一般	不足
卫生在清洁中开始，进行、结束	整个操作流程保持卫生，制作完全后卫生符合要求	操作过程结束卫生情况良好	好	一般	差
着装	按大赛组委会要求进行着装、穿戴	穿着得体、齐全，干净、整洁	着装齐全	穿戴、佩戴不齐全	未按要求穿戴
作品集	按照组委会要求提供完整的作品集，配方、流程、工艺、图片、质量等详细参数	资料全的得 20 分，不够的扣分	大致全面	有缺项	无资料
废弃物	浪费面团限制	浪费 1 公斤以内	浪费 1-2 公斤以内	浪费 2-3 公斤以内	浪费 3 公斤以上面团
操作流畅性	操作熟练流畅得分高	操作过程控制好，能按时完成作品	有一项延时	有两项延时	有三项延时

模块二：无糖无油面包评分

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。

模块三：自选款一

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 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。

模块四：自选款二

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。

模块五：艺术造型面包

客观分 25 分：含一个主题作品。样式、规格自定，质量 $\geq 1200\text{g}$ 。最终以展台形式呈现。

模块六：所有作品根据主题摆台。

以上所有作品均需自备品尝碟（可纳入主题摆台中），展台摆台大赛提供基础类设施（桌子、警戒线等），其余所需自备（台布、器皿等）。

客观分 25 分：摆台不够卫生整洁干净，扣 5 分；配置一张主题作品说明卡，诠释主题作品意义，无说明卡扣 5 分。

3.5.2 主观评判表

模块二：无糖无油面包评分

主观分 75 分

项目		总计 75 分	扣分内容	扣分数额
感官评分	色泽	15 分	外表皮有焦斑、点	1-2
			色泽发白	1-2
			色泽不均匀	1-3
			有污染	1-3
	形态	15 分	大小不一	1-2
			外表皱缩、凹陷	1-2
			形态不正、欠饱满	2-5
			法棒无裂纹，爆裂不清晰	3-6
	内部组织	15 分	切面灰暗无光泽	1-3
			法棒质构不明显	1-3
			切片干硬无弹性	1-3

			有明显掉渣现象	1-3
			有杂质	1-3
	口味 口感	15 分	缺乏应有的风味	2-5
			僵硬、口感粗糙	2-5
			有异味	2-5
	创意无 糖面包	15 分	造型新颖，有创意，有质感	得 15 分
			造型美观，有质感	得 10 分
			造型一般，无特色	得 5 分

模块三：自选款一

主观分 75 分

项目		总计 75 分	扣分内容	扣分数额
感官评分	色泽	15 分	外表皮有焦斑、点	1-3
			色泽发白	1-3
			色泽不均匀	1-3
			有污染	1-3
	形态	15 分	同一品种，大小不一	1-2
			外表皱缩、凹陷	2-5
			形态不正、欠饱满	1-5
			缺损	1-5
	内部 组织	15 分	切面灰暗无光泽	1-2
			分层质构不清晰	3-6
			切片干硬内部油脂层粘连	3-6
			有明显掉渣现象	1-3
			有杂质	1-3
	口味 口感	15 分	缺乏应有的风味	2-5
			僵硬、口感粗糙	2-5
			有异味	2-5
	创意无 糖面包	15 分	造型新颖，有创意，大小均匀，层次清晰	得 15 分
			造型美观，大小均匀	得 10 分

			造型一般，无特色	得 5 分
	难度等级	_____类		

模块四：自选款二

主观分 75 分

项目	总计 75 分	扣分内容	扣分数额
感官评分	15 分	外表皮有焦斑、点	1-3
		色泽发白	1-3
		色泽不均匀	1-3
		有污染	1-3
	15 分	同一品种，大小不一	1-2
		外表皱缩、凹陷	2-5
		形态不正、欠饱满	1-5
		缺损	1-5
	15 分	切面灰暗无光泽	1-2
		分层质构不清晰	3-6
		切片干硬内部油脂层粘连	3-6
		有明显掉渣现象	1-3
		有杂质	1-3
	15 分	缺乏应有的风味	2-5
		僵硬、口感粗糙	2-5
		有异味	2-5
	15 分	造型新颖，有创意，大小均匀，层次清晰	得 15 分
		造型美观，大小均匀	得 10 分
		造型一般，无特色	得 5 分
	难度等级	_____类	

模块五:艺术造型面包

主观分 75 分：结合“一带一路”的主题、制作技巧、造型创意、产品效果等的表现能力，依次扣分。

模块六：所有作品根据主题摆台

主观分 75 分：要求结构紧凑，摆台错落有致，突出主题。

*自选款中，难度划分如下：一类为可颂和丹麦面包、二类为辫子包、三类为布里欧修、四类为黑麦面包。难度等级从一类到四类依次降低。（原则上不以难度系数作为评分标准，当分数出现平时，则根据难度系数高低作为最终评判依据。）

4. 选拔赛命题方式

4.1 命题流程

以第 44 届世界技能大赛比赛项目为基础，以检验参赛选手的烘焙操作基本功为重点，保留竞赛项目所涉及的三个模块，尽可能保留可测试模块的基本技术难度。

4.2 最终竞赛题目产生的方式

确定了无糖面包、自选款一、自选款二、艺术造型四个模块的试题。本次选拔赛为公开命题形式，竞赛项目内容为最终试题，原则上不再做修改和调整。

5. 成绩评判方式

5.1 评判流程

模块一	模块二	模块三	模块四	模块五	模块六	总分
裁判客观分	裁判客观分	裁判客观分	裁判客观分	裁判客观分	裁判客观分	600 分制
裁判主观分	裁判主观分	裁判主观分	裁判主观分	裁判主观分	裁判主观分	转为 100 分制得分

5.2 评判的硬件设备要求

5.2.1 重量，电子秤，误差在 0.2 克以内。

5.2.2 标尺，精度在 0.1 厘米。

5.3 评判的方法

5.3.1 客观与主观评分相结合。

5.3.2 客观分有裁判称量，根据具体测量数据评分。

5.3.3 主观分，严格按照评分表进行。

5.4 裁判员在评判工作中的任务

5.4.1 裁判员采取评判流程对每个试件进行评分。

5.4.2 在外观评判过程中，裁判长发现有评判分数差距过大，有权要求裁判重评。

5.4.3 所有评定完成后，裁判员应将各类外观得分较高的试件进行再次对比确认，以确保评判的准确性。

5.4.4 评分结束后，裁判须向裁判长提交汇总表和外观成绩分析点评报告。

5.5 裁判员在评判中的纪律和要求

5.5.1 执裁期间，统一着裁判服并佩戴裁判员标识，坚持公开、公平、公正的评判原则。

5.5.2 按比赛要求参加裁判员培训，服从赛事组委会和裁判长的领导，按照分工开展工作，坚持岗位，准确掌握评判标准，严格按标准打分，认真负责，一丝不苟。

5.5.3 遵守职业道德，不徇私情，秉公执评。

5.5.4 遵守裁判员纪律，不做暗示，不影响他人，不擅离岗位，不擅自散布消息，自觉接受指挥和监督。

5.5.5 为使裁判员公正评判，在执裁的分工上采取回避办法。不参与本队评分，每个模块评分，统计分数去掉最高分与最低分。

5.5.6 因裁判人员不负责任，造成竞赛程序无法继续进行或评判结果不真实的情况，对裁判人员的违纪行为，有赛区监督仲裁组提出警告；严重者，停止其执裁工作，并通知其所在单位。（仲裁组成员由执委会统一调度指派）

5.5.7 对于向裁判人员进行拉拢和受贿的参赛单位和选手，一经发现，严肃处理，直至取消其参赛资格和比赛成绩。

6. 选拔赛的基础设施

6.1 硬件设备要求

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℃ 开门方式: 向下向外 外形尺寸: 1770*1030*1755mm 每层内腔尺寸: 1300*670*240mm	1	新麦	蒸汽装置未启用
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	1	新麦	

	功率: 0.75kw 重量: 220 公斤			
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		

6.2 软件要求

每个工位有通风, 照明。

每个工位配置电力。

6.3 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		

6.4 赛场器具清单

台车运送烤盘	2 个
小电子秤	5 个
食品温度计	1 个
不锈钢水槽	2 个
大烤盘	32 个
不锈钢锅	1 个
手动打蛋器（小号）	8 个
面粉筛	2 个
空气擀面杖	3 个
打蛋盆	10 个
1L 量杯	5 个
油刷	3 个
烘焙用纸	500 张
香皂	1 个
垃圾袋和垃圾筐	1 个
洗涤剂	1 桶
抹布	10 个
拖布	1 把
簸箕	1 个
清洁海绵	2 个
急救箱	1 套

7. 选拔赛场地要求

7.1 场地面积要求

7.1.1 比赛空间在 60 平方以上，所有设备安排妥当，水电齐全。

7.1.2 工位数不少于参赛选手数的一半。

7.2 赛场基础设施要求

7.2.1 场地内应配备所有必须的独立设备一套，通用器具一套以上，原料间标示原料齐全，分类易查找。

7.2.2 整个操作竞赛场地的供电系统在所有竞赛场地内操作时，保证陆续、稳定供电。

7.2.3 赛场应配备符合国家健康与安全法规要求的排烟除尘系统。

7.2.4 赛场配备消防器材。

7.2.5 赛场采光、通风条件良好。

7.3 场地消防和逃生要求

场地有消防设施，消防通道保持畅通。

8. 选拔赛安全要求

8.1 选手安全防护措施要求

8.1.1 操作过程，厨师服、围裙、帽子全部穿戴整齐方可操作；

8.1.2 严格按照设备操作规程进行操作；

8.1.3 烘烤时，必须使用防护手套。

8.2 有毒有害物的管理和限制

烘焙比赛，所有的原料均符合食品安全法，所有的作品均为可食用。

8.3 医疗设备和措施

组委会设置保障组，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、用气等相关安全问题；督导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。场地配备应急箱，备有烫伤膏、创可贴、紫药水、感冒药、退烧药以及纱布棉签等。

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。

9. 选拔赛竞赛流程

9.1 竞赛流程

竞赛流程以报到时烘焙项目竞赛指南为准。

1、比赛前一日

(1)全体选手、教练、裁判等工作人员进行赛前沟通交流，明确比赛内容、制作要求以及评分细则；

(2)选手熟悉赛事场地，抽签分组，交作品集 5 本；

模块一：选手根据本赛事文件细则提交所有自备器具、材料清单，供工作人员核查；清点所有赛场预备的设备、器具、原料，集中安全培训。

*设备、原料、器具清理，熟悉赛场环境，安全培训共计 60 分钟。

*选手根据自己使用习惯处理原料，打种面，称量共计 60 分钟。

***严禁在第一天烘烤，可以测试烤炉，但烘烤成品不计入赛事成绩。

2、比赛第一日

第一组比赛

比赛时间：8:00-18:00

模块二：无糖无油面团

标准法棒成品质量 350 克 3 条，烤后重量为 340-360 克；其他至少 2 款造型面包，单个面团在 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。

要求总数量不低于 7 个。

模块三：自选款一

在丹麦、可颂、辫子包、布里欧修和黑麦面包中，任选一款进行制作。制作 1 款 ≥ 3 个，制定品种要求成品重量应与选手作品集说明质量保持一致，要求烤后重量上下浮动在 3 克以内，同款尺寸、大小、形状、口味、色彩均一致。

模块四：自选款二

在丹麦、可颂、辫子包、布里欧修和黑麦面包中，任选一款进行制作。制作 1 款 ≥ 3 个，制定品种要求成品重量应与选手作品集说明质量保持一致，要求烤后重量上下浮动在 3 克以内，同款尺寸、大小、形状、口味、色彩均一致。

模块五：艺术造型面包

艺术主题：一带一路，围绕主题，制作一个有主题的规格、形式不限的造型面包，所有材料限可食用，可用不同的面团制作搭建，除台卡之外，不可使用任何摆台道具。

模块六：摆台

以上所有作品完成后，进行摆台搭建。

下午 17:30-18:00，评委评分完成、完成分数统计。

第一组 18:00-18:30 完成场地清洁，助理裁判协助。

3、比赛第二日

第二组参赛选手按照第一组的操作模式再比赛。

流程同第一日。

下午 17:30-18:00，评委评分完成、完成分数统计。

9.2 裁判员的工作内容

根据模块要求、服从裁判长安排，认真执评。

9.3 选手的工作内容

在指定时间内，按时按量完成参赛作品。

9.4 赛场纪律

9.4.1 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，避免各种矛盾发生。

9.4.2 参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场。

9.4.3 参赛选手应衣着整洁，戴发帽操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

9.4.4 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。

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

9.4.6 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。

- (1)未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；
- (2)遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；
- (3)突发疾病的。

9.4.7 大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

9.4.8 参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。

9.4.9 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。

9.4.10 因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判长确定视情况增补修订。

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

10. 绿色环保

10.1 环境保护

10.1.1 赛场严格遵守我国环境保护法。

10.1.2 赛场所有废弃物应有效分类处理，尽可能地回收利用。

10.1.3 赛场设置排烟除尘系统，尽可能地减少和控制烟尘。

10.2 循环利用

比赛结束后，由赛区组委会统一安排循环利用处理。