

第 46 届世界技能大赛湖北省选拔赛

糖艺西点项目

技 术 工 作 文 件

2020 年 6 月

目 录

目 录.....	2
1 技术描述.....	4
1.1 技术描述	4
1.2 能力要求	4
1.3 基本知识要求	4
2 裁判及监督组	4
2.1 裁判组及职责	4
2.2 监督组及职责	6
3 选手条件和要求	6
4 竞赛项目.....	6
4.1 竞赛项目命题原则	6
4.2 竞赛项目内容	6
4.2.1 比赛共分 3 个模块	7
4.3 竞赛项目配分	8
4.4 扣分规定	8
4.5 评分标准	8
5 命题方式.....	9
6 成绩评判.....	9
6.1 评判流程	9
6.2 评判方法	9
7 基础设施.....	10
7.1 场地工作间	10
7.2 工位清单	11
7.3 场地公用原料、设备	11
选手自备的设备和工具需赛前申报，获得批准后方可入场	12
8 赛场要求.....	12
8.1 赛场面积要求	12
8.2 赛场基础设施要求	12
9 安全要求.....	12

9.1 选手安全防护要求	12
9.2 赛事安全要求	13
10 竞赛流程.....	13
10.1 竞赛安排表	13
10.2 选手安排表	13
10.4 竞赛规则	14
11 开放现场要求.....	15
12 绿色环保.....	15

1 技术描述

1.1 技术描述

糖艺/西点制作项目是指设计制作糖艺/西点制作作品的竞赛项目。

1.2 能力要求

参赛选手应具备下列技术能力：

- 1 ；正确使用设备、器具
- 2 ；有一段时间的实训基础和动手操作能力
- 3 ；能够理解命题要求、独立制作出模块要求的产品

1.3 基本知识要求

参赛选手应掌握的基本知识：

- 1 ；有自我安全保护意识
- 2 ；有知识储备，能识别原料特性
- 3 ；理解食品工艺要求

2 裁判及监督组

2.1 裁判组及职责

裁判组成员负责各项赛务工作。主要包括负责竞赛场地、设备等的检验；负责竞赛现场的检录、监考工作，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；纠正选手违规行为，参与竞赛的抽签工作；负责全过程竞赛的执裁工作和竞赛成绩的审核、报批、发布。在比赛过程中裁判不得与自己所在单位的选手对话。

职责如下：

（一）裁判长

1. 由项目专家组组长担任，做好与参赛单位的沟通协调，落实比赛各项技术工作。

2. 带头坚持并维护公平公正原则，遵守保密纪律，不得透露影响比赛公平公正的信息。

3. 按照选拔赛的要求，做好本项目裁判员的赛前培训。

4. 采取回避、交叉等多种保证公平、公正的措施，组织全体裁判员做好本项目评判和相关技术工作。

5. 组织本项目开展技术点评。

（二）裁判员

1. 由专家组成员和各参赛单位选派最多 1 名有一定糖艺西点技术的专业人员担任。

2. 严格执裁，公平公正，不徇私舞弊。

3. 参加赛前培训，了解掌握比赛各项技术规则、要求。

4. 服从裁判组技术工作安排，认真做好本职工作。

5. 认真参与各项技术工作，对有争议的问题，应提出客观、公正、合理的意见建议。

6. 坚守岗位，不迟到、早退，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

2.2 监督组及职责

监督组由各单位领队组成，监督组组长由省人社厅领导担任，监督比赛全过程。职责是：

1. 审核技术文件。
2. 监督比赛全过程。
3. 接受书面申诉，并作出裁决。

3 选手条件和要求

年龄在 1999 年 1 月 1 日以后出生，具备糖艺西点相关技能，思想品德优秀，遵守纪律，身心健康的人员。

4 竞赛项目

4.1 竞赛项目命题原则

以第 45 届世界技能大赛糖艺/西点制作项目全国选拔赛项目为基础，以检验参赛选手的糖艺/西点制作基本功为重点，竞赛项目涵盖世界技能大赛糖艺/西点制作项目所涉及的 3 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，竞赛项目在 2 天内完成。本次选拔赛仅进行实际操作项目比赛。

4.2 竞赛项目内容

糖艺/西点制作竞赛项目为个人赛，每个参赛队可选派 1—2 名选手，比赛共分 3 个模块，赛程为 2 天（依据报名人数调整），单人累计比赛时间 10 小时。

参赛选手必须是赛前向竞赛单位报名登记过的成员。

4.2.1 比赛共分 3 个模块

模块 A：糖艺工艺品造型

模块 B：慕斯蛋糕

模块 C：杏仁膏捏塑

模块 A

糖艺工艺品造型

高度：60cm-90cm

创意：新颖、符合主题要求，无复制搬抄痕迹。

形态：艺术感强烈，形态协调美观、完整。

色彩：协调统一，艺术搭配 质感：体现糖艺质感，晶莹剔透，不翻砂和发汤。

技巧：运用不同创作手法（3 种或三种以上的制作技术），按时完成作品。

模块 B

慕斯蛋糕

创意：慕斯蛋糕类产品，食材符合潮流、表象艺术精致、搭配合理，层次均匀，按时完成出品。

色彩：协调合理，符合食品卫生要求。

口味：味道纯正、层次分明、食材搭配协调。

质感：切口整齐、层次分明，蛋糕胚密度和柔韧度合理。

模块 C

杏仁膏捏塑

2 组共四件（每组 2 件）。

重量：60g-80g

创意：鲜活、生动新颖、符合主题要求，无复制照搬痕迹。

形态：艺术感强烈，形态协调美观、完整，不得分体。

色彩：协调、统一，艺术搭配。

质感：体现杏仁膏质感，接缝细致，不喷胶、喷油。

技巧：多种技巧和手法综合使用，不使用一次成型模具，按时出品。

4.3 竞赛项目配分

本部分确定了各模块的配分结构，满分为 100 分。

4.4 扣分规定

比赛过程中使用成品或半成品饰物扣 1-2 分，使用禁止使用的物品扣 1-5 分，发现裁判在比赛过程中与自己所在单位选手有违规行为视情节轻重扣 1-5 分，如有口头提示选手的每次扣 1 分，如有动手帮助选手的每次扣 2 分。

比赛结束即封闭赛场，由专家组成员对每个工位进行拍照留存，专家打分不能对除作品外任何东西进行移动，下午比赛前由专家组成员对工位进行检查，如发现有违规行为，则该选手下一个比赛项目得分为零。

4.5 评分标准

根据第 45 届世界技能大赛配分要求，结合国家队选拔考核比赛

时间及模块制定以下评分标准

模块号	客观分	主题	色彩	创意	技术		口味	小计
					技法	艺术性		
模块 A								
模块 B								
模块 C								
总分								

5 命题方式

竞赛模块为公开命题，比赛前一个月公布。

6 成绩评判

6.1 评判流程

赛前评判培训 — 现场评判记录 — 交接记录。

6.2 评判方法

1 检查材料：裁判组指定 1 名裁判须逐一检查选手所带材料，如有不符提醒选手，如选手执意要用则作扣分处理。

2 控制比赛时间：由裁判长宣布比赛开始，裁判组指定现场裁判分区域负责，每隔 1 小时提醒选手，最后五分钟按倒计时每隔 1 分钟提醒。记录每位选手完成每个作品的时间。比赛时间到，选手应停止制作。

3 裁判互相监督与自己所属单位选手的违规行为，发现比赛过程

有交流的先做提醒，第二次提请裁判长作扣分处理。

4 裁判对每个选手仔细观察制作过程，并做过程记录（可拍照记录），根据评分细则客观公正进行打分。

5 每个裁判在每个模块完成后对每个作品根据评分标准进行评分。具体如下：

1) 每个模块完成后，由裁判员除对自己单位以外的选手作品进行评分。

2) 裁判员应标记扣分原因。

3) 凡某一个评分细项被判为满分或 0 分的，裁判员应详细陈述理由，并交由裁判长确认。

4) 如某个领队对发现裁判有舞弊现象，可以要求裁判长召开技术会议，以投票方式进行表决。如发现裁判有舞弊现象则裁判长有权停止该裁判的工作。

5) 在评判过程中，裁判长有权抽查评判完成的作品，发现作品与评判标准结果数据有较大差异时，可要求重新评定。

6) 成绩汇总由主管人社部门工作人员协同进行，对每位选手的每个作品在去掉一个最高分、去掉一个最低分后计算平均分，并进行合计汇总。

7 基础设施

7.1 场地工作间

项目	名称	工作区	单位	数量 (依据选手人数 确定工位大小)
场地 工作	选手工作台	180CM*80CM*80CM 不锈钢工作台	张	2
	裁判工作间	在比赛场地旁，不小于 20 平方独立空	间	1

间		间、电源		
		能满足不少于 10 人开会的会议桌、椅	套	1
	选手休息间	不小于 20 平方独立空间、包括供选手休息的桌椅	间	1
	统计分数工作间	比赛场地旁，不小于 10 平方、包括桌椅、电源	间	1
	食材储藏间	比赛场地内，不小于 10 平方、电源	间	1

7.2 工位清单

项目	名称	型号	单位	数量（每人份）
	隔热手套		副	1
	工作围裙		个	1
	造型作品木板	不小于 40CM*40CM	块	1
	糖艺灯		台	1
	保鲜膜		卷	1
	多功能厨师机		台	1
	烤盘		个	3
	调料盆		个	5
	手持打蛋器		个	1
	蛋抽		个	1
	煮糖锅		个	1
	长柄刮刀		个	1
	刮板		个	1
	汤匙		个	3
	油纸		张	10
	锡纸		卷	1
	蛋糕转台		个	1
	抹刀		个	1
	医用手套		双	3

7.3 场地公用原料、设备

项目	名称	工作区	单位	数量 （依据选手人数 确定工位大小）
场地 公用 设备	操作台	操作台 180CM*80CM*80CM	张	8
	微波炉		台	1
	烤炉		台	1
	速冻柜		台	1

	喷枪		台	1
	烤盘架子车		个	1
	艾素糖		5kg	1
	铁塔淡奶油		盒	1
	翻糖膏		袋	1kg

选手自备的设备和工具需赛前申报，获得批准后方可入场

8 赛场要求

8.1 赛场面积要求

- 1 竞赛场地使用标准工位 5 个；
- 2 竞赛场地内应设置食材储藏间、工作间、讨论区。

8.2 赛场基础设施要求

- 1 每个工位内应配备一个多用插座，食材储藏间、评委工作间应各配备 1-2 个多用插座；
- 2 赛场配备发令装置、时钟、医务箱、饮用水等；
- 3 赛场采光条件良好；

9 安全要求

9.1 选手安全防护要求

- 1 参赛选手应穿工作服，选择佩戴带乳胶手套。
- 2 参赛选手应严格遵守安全操作规程。
- 3 参赛选手停止操作时，应拔掉插座上的任何用电设施。

9.2 赛事安全要求

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；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。在每天结束赛程后要有安全检查程序。赛场须配备相应医疗人员，并备有相应医务箱。

10 竞赛流程

10.1 竞赛安排表

日期	竞赛内容	地点
7月25日	第一组比赛	武汉市第一商业学校
7月26日	第二组比赛	武汉市第一商业学校

10.2 选手安排表

日期	工作内容	地点
7月25日	7:30~8:00 领队、教练、选手等与会代表报到、抽签	武汉市第一商业学校
7月25日	8:10-16:10 比赛	武汉市第一商业学校
7月26日	8:00-16:00 比赛	武汉市第一商业学校
7月26日	时间待定 公布成绩	武汉市第一商业学校

10.4 竞赛规则

1 参赛选手应在竞赛前 25 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、身份证及规定的自带物品以外的任何物品进入考场。

3 参赛选手进入考场后，参赛选手应按照抽签单进入指定工位。熟悉竞赛现场 10 分钟首先检查食材、工具等与清单数量和种类是否一致，如有不符举手示意，进行补充；如有食材新鲜度不够可以经裁判组同意进行调换。检查无误后，与裁判共同签字确认，确认后不得再提出调换任何食材、工具等清单上的物品。

4 参赛选手应准时参赛，迟到 30 分钟以上时，将按自动弃权处理，不得入场进行比赛。

5 参赛选手在竞赛期间休息、饮水、上洗手间，其耗时一律计入竞赛时间。上洗手间须有裁判陪同。

6 裁判发出开始竞赛的时间信号后，参赛选手方可进行操作。

7 参赛选手必须独立完成所有模块，除征得裁判长许可，否则严禁与其他选手、与会人员和本单位裁判员交流接触。

8 竞赛期间，参赛选手应爱护赛场设备，不得人为损坏设备。停止操作时，应拔出电源上的用电设施，如热胶枪。

9 竞赛期间，参赛选手遇有问题应向裁判举手示意，由裁判负责处理。

10 操作完毕，参赛选手应举手示意，由裁判记录完成时间。

11 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，依次有序地离开赛场。

11 开放现场要求

赛场内除指定的裁判、工作人员外，其他与会人员须经裁判长同意方可进入赛场。允许进入赛场的人员，应遵守赛场规则，不得与选手交谈，不得妨碍、干扰选手竞赛。允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟。

12 绿色环保

赛场严格遵守我国环境保护法。赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。