

湖北省第一届职业技能大赛 糖艺/西点项目技术工作文件

湖北省第一届职业技能大赛
糖艺/西点项目专家组

2022年10月

目 录

一、技术描述	3
(一) 项目概要	3
(二) 基本知识与能力要求	3
二、试题与评判标准	8
(一) 试题	8
(二) 比赛时间及试题具体内容	9
(三) 评判标准	10
三、竞赛细则	14
(一) 竞赛流程时间安排	14
(二) 赛场纪律	14
(三) 大赛仲裁	15
四、竞赛场地、设施设备等安排	18
(一) 赛场规格要求	18
(二) 赛场基础设施要求	18
(三) 场地布局图	18
(四) 基础设施清单	19
(五) 选手自备的设备和工具	20
(六) 选手自备的原料清单	20
五、安全、健康要求	21
(一) 安全要求	21
(二) 健康要求	22

一、技术描述

（一）项目概要

糖艺/西点制作项目介绍：糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。

（二）基本知识与能力要求

1. 选拔赛选手应具备下列技术能力：

- 阅读并能理解技术文件及说明的能力；
- 正确使用烘焙设备、电动工具的能力；
- 能够按照赛题要求选择制作方法，并调整好自己的工作节奏；
- 能够按规定克重和尺寸完成制作；
- 能够表现出训练有素的基本功；
- 能够使用新型的现代制作工具（例如：糖艺设备）按要求规范操作；
- 理解并遵守现行行业相关标准、法规；
- 熟悉并能正确使用各种个人防护装备。

2.对该项技能定出以下要求:

序号	相关要求	权重比例 (%)
1	<p>工作组织与管理</p> <p>个人须知道并理解:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·正确的组合使用原材料来达到最优的结果,在出品未达到预期效果时找出原因。 ·通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙的处理 ·西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用 ·颜色的运用,味道的组合,质感的搭配 ·完成作品的精致度和艺术欣赏度 ·浪费最小化和可持续性,以及惜用原材料方面的重要性 ·有效的团队工作,团队内的有效沟通,和顾客的有效沟通 ·对突发局面和要求的应对能力 ·合理的时间管理安排 <p>个人应能够:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·检查准备工具和设备,细化工作流程,能在规定时间内有效合理地安排工作 ·体现对原材料和完工作品的尊重 ·有效地使用材料,将浪费最小化 ·准确地为工作预定材料和物品 ·在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新 ·按照给定的主题制作 ·听从书面和口头上详细的指令以及对图像进行模仿 ·制作作业书给顾客,包括产品图像、制作过程和成品展示,如(顾客)需要还包括详细的视觉呈现 ·专业、有效地应对突发情况和要求 ·能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺 	10
2	<p>食品卫生、健康(包括饮食规定)、安全与环境</p> <p>个人须知道并理解:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·关于健康的要求,包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生以及与产品制作、展示和售卖相关的立法 ·关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规范,并遵循安全的工作方法 ·食品腐坏的原因 	10

	<ul style="list-style-type: none"> ·新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数个人应能够： ·卫生地操作，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规 ·始终注意个人卫生和外表 ·遵守所有的安全流程和规定，以及饮食和过敏信息相关的要求 ·准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息 ·在最高标准下，保证所有工作区域和设备的干净 ·安全工作和事故预防相关条例 ·在生产指引的指导下安全使用工具设备 <p>安全卫生的储存所有用品</p>	
3	沟通 and 人际交往	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·糖艺西点产品如何陈列有利于销售 ·陈列、标牌对销售与传播的重要性 ·促销品必须在法规范围内 ·在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性 ·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 ·需要与客户有效沟通 	10
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·与顾客进行专业对话 ·根据客户的特殊要求，制定合适的产品 ·与同事和其他专业人士合作高效 ·成为有效率的团队成员 ·通过产品陈列最大程度地提高销售额 ·始终注意自身外表清洁 ·与同事、团队和客户有效沟通 ·特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导 ·就事论事，以解决问题为方向开展讨论 ·促销活动的计划和实施 ·遵循详细的书面和口头指示 ·能开发其他糖艺西点师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱 	
4	蛋糕	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·对经典的、流行的蛋糕和整形蛋糕有广泛的认识蛋糕和整形蛋糕的制作、保存和展示的方法 ·在蛋糕和整形蛋糕的制作过程中使用的特殊工具 ·蛋糕和整形蛋糕的制作和装饰中使用的材料 ·国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异 	10

	<p>个人应该能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·使用多样化的技巧、蛋糕的种类（手法）和装饰手段来制作一系列的蛋糕 ·制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新 <p>高效地制作一系列的整形蛋糕，加入海绵饼底、饼干底，奶油，奶油冻，甘纳许，果冻，慕斯，水果等</p> <ul style="list-style-type: none"> ·制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰 ·保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本，浪费最小化 ·合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和整形蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适宜 	
5	糖果和巧克力	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·巧克力和糖果产品的范围 ·巧克力考维曲的手工调温方法 ·各种巧克力考维曲和巧克力产品的种类、质量和使用 ·生产一系列以糖为基础的产品,如果冻、棉花糖、牛轧糖、巧克力牛轧糖,或任何其他种类的糖和针对某些饮食需求的糖替代食品 ·巧克力来源的可持续性和道德要求 ·处理热糖产品时的安全须知 <p>制作糖果和巧克力所用原材料的饮食和过敏原信息以及有效的替代可能性</p> <hr/> <p>个人应能够:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·给巧克力考维曲调温，使得制作出的产品有光泽、“不要使可可脂和可可分离”、也不要使其结霜 ·使用黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力考维曲进行制作 ·用手持巧克力挂浆专用叉对相同尺寸和特点的巧克力和糖果进行裱挤、填馅、分层、挂浆，包裹等手法的操作 ·有效地制作和使用甘纳许 ·以销售或者食用的方式呈现糖果和巧克力 ·高质、长久地保存糖果、巧克力及其材料和产品 ·合理地制作和使用装饰，包括焦糖类和蜜饯类水果、坚果、香料和巧克力造型 ·准确地制作特定重量和尺寸的巧克力和糖果 ·使用多种技能和材料并考虑到所有饮食关键因素来制作和展示一系列糖果产品 	20

	<ul style="list-style-type: none"> ·适应意外的要求，并相应地安排工作 ·使用热材料时系统、安全地进行操作 	
6	造型展示作品	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·展示作品的效果 ·可能使用展示作品的场合 ·环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响 ·可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴 ·有关糖类制作和专业设备操作的安全细则 ·不依靠专业制造的模具而达到艺术性和纯熟技巧的效果 	30
	<p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·体现个人或者指定风格的创意设计，制作优美和整洁、完工的作品 ·设计的展示作品能体现艺术才华和创新的同时考虑客户的需求和任何与赛场或环境相关限制 ·运用如浇注、成型、切割、裱挤、抛光、造型巧克力等技巧，制作一款巧克力造型作品 ·使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏、巧克力牛轧糖等技巧，制作一款拉糖造型作品 ·给糖和巧克力造型作品上色 ·使用专业的制作糖和巧克力的工具而尽可能少使用模具 ·根据一个简明的个人时间安排表在规定时间内有效规划工作。按规定的尺寸来制作造型产品，并根据可能出现的变化进行工作调整和控制、制作一个巧克力作品 	
7	用各种材质进行制作	
	<p>个人须知道并理解：</p> <ul style="list-style-type: none"> ·造型和成型工艺会作用在使用材料上的效果 ·使用造型形状而获得展示的视觉冲击 ·制作造型形状时可有效使用的材料范围 ·造型、成型、着色及造型形状展示中会使用的技巧和方法 ·有效、合理使用造型的位置和时间 	10

	<p>个人应能够:</p> <ul style="list-style-type: none"> ·手工制作表面光滑的杏仁膏和糖膏造型，符合指定主题，如做成,水果,动物,花等 ·制作的产品造型在视觉上符合客户的要求，并符合尺寸和重量的要求 ·给造型产品上色，包括喷刷、涂色、燃烧及色素的使用，在适当的时候有效使用造型工具，如刀具，模具等 ·通过形状的组合对图形进行创意、和谐的设计 ·造型展示体现风格与协调 ·用皇家糖霜和巧克力进行装饰以突出特性 ·在手工造型时严格遵守健康和安全操作流程 	
合计		100

二、试题与评判标准

(一) 试题

3. 竞赛模块

竞赛以世界技能大赛糖艺/西点制作项目为指导依据，并结合世赛标准和国内行业标准来组织命题。

竞赛内容分为3个模块，包括模块A作业书、模块B糖艺造型、模块C杏仁膏捏塑。

4. 命题方案

根据世界技能大赛的技术标准，尽可能保留世界技能大赛该项目的技术难度，根据选拔赛的实际需求，最终确定了以上模块的比赛内容。在赛前裁判会议中针对有共性的问题可能进行细微的修改或补充，评分标准则在赛前裁判组织培训时公布。

(二) 比赛时间及具体内容

比赛时间安排：竞赛总时长在9小时内完成。

本次选拔赛内容为实操考核，由3个模块组成：

模块A：作业书

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。

竞赛任务及要求：选手需准备5本作业书。

作业书中必须包含以下内容：

- 选手自我介绍。
- 产品配方（必须准确、真实）及制作过程。
- 产品图片，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
- 产品的设计描述。
- 自备原材料和自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可带入。

模块B：糖艺造型

造型高度:70cm-100cm

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C：杏仁膏捏塑

2款共4件，每款2件。

重量：50-80克。

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、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。

（三）评判标准

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。本次竞赛评分表按照第一届全国技能大赛系统的格式，结合国家队选拔考核比赛时间及模块制定评分标准。

5.分数权重：

评价分打分方式：4名裁判为一组，采用回避所在参赛队选手的原则，3名评分，1名监督记录。3名裁判成绩计算出平均权重分。

权重表如下：

权重分值	要求描述
0分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
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

6.测量分打分方式:

按模块设置若干个评分组，每组由2名裁判构成。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。

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	捏塑的重量	1	1 或者0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

7.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录分员录入系统。

8.评判流程

序号	评判流程	评分方式	备注
1	按评分表对裁判员进行培训、分组、分工	每个选手一张评分表，每个裁判小组轮流使用	评分表标记竞赛工位号
2	裁判长为每个评判小组选1个组长	评分时只是依照评分标准，不再做任何讨论	要保证某一单项的一致性
3	流水作业给选手打分	由某一裁判小组为选手的某一单项进行打分	裁判员要在评分表上签字
4	由技术保障组提供成绩录入人员，裁判员代表在裁判长的带领下登录成绩，其他裁判员监督	当天的竞赛，当天评判出成绩，对每个评分表的单项成绩汇总要复核	核对考核成绩，立即公布
5	产生争议	由裁判长组织，按竞赛技术文件进行仲裁	当天竞赛，当天申诉有效
6	选手的总成绩	所有评分项目的总和	按照总分排名

9. 评判方法

1) 检查材料：裁判员指定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，裁判员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：

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。

- A. 裁判员应标记扣分原因。
- B. 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。
- C. 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。
- D. 如发现裁判有舞弊现象，则裁判长有权停止该裁判的工作。
- E. 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。

- F. 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。

其他及违规操作扣分：

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。

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) 使用原料数量未进行科学计算，造成较大浪费的扣 10 分。
- (4) 不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。
- (5) 比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。
- (6) 比赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣 10 分。
- (7) 带入半成品的扣除半成品使用模块的总分。

6.成绩并列：

若选手总成绩并列时，以模块B糖艺造型、模块C杏仁膏捏塑、模块A作业书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B成绩从高到低排名，依此类推）。

三、竞赛细则

(一) 竞赛流程时间安排

2022年11月16日，武汉市光谷国际会展中心

(二) 赛场纪律

1. 严格执行《中华人民共和国第一届职业技能大赛竞赛技术规则》和各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、安全的完成各项工作。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，避免各种矛盾发生。

3. 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15分钟者，不得入场。

4. 参赛选手应衣着整洁,组委会统一提供厨师帽与比赛厨师服，（选手须自备黑色无标识工作裤子与黑色厨师鞋）。操作讲究卫生，工具洁净,不乱扔下脚料，不浪费原材料。

5. 严禁带入糖艺/西点成品、半成品。

6. 参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在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。

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、虚报年龄、弄虚作假。

9. 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。

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. 因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

12. 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。

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）。

（三）大赛仲裁

1. 情况反映

选手及其他相关人员发现竞赛过程中存在问题，可由选手或其所在参赛队领队及时向裁判长反映，裁判长应及时处理并给予答复。如发现裁判长在处理中存在问题，可由领队直接向

监督仲裁工作组书面反映。

2. 异议处理

选手及其参赛代表队的其他相关人员对裁判长处理结果有异议，可通过领队向大赛监督仲裁工作组书面反映并举证。赛区监督仲裁工作组经调查，属于技术问题的，可要求裁判长组织裁判人员复核，形成处理意见。属于违背公平公正原则的，由监督仲裁工作组直接处理，并将处理意见报大赛组委会。

3. 最终裁决

选手及其他相关人员对监督仲裁工作组的处理结果仍有异议，可由领队在本次选拔活动结束前，书面向大赛组委会提出申诉，由大赛组委会做出最终处理决定。

4. 裁判人员间争议处理

比赛评判过程中，裁判间产生争议的，依据评判规则要求由裁判长进行裁决处理。裁判人员如对裁判长的处理结果存在异议，可向裁判长书面申请，启动全体裁判人员表决程序。表决程序在监督仲裁工作组监督下，由裁判长组织全体裁判人员通过讨论、裁判长不参与投票，获得半数以上裁判同意的方案将作为最终技术问题裁定意见。

5. 大赛异常情况处理

情况类别	处理流程	负责人	协助人	说明
设备异常	选手举手，裁判员及相关人员进行核查，确认是否异常	裁判员长	裁判员、技术负责人、技术负责人助理	若异常，裁判员及相关人员根据核查结果，确认是否补时
选手迟到	经裁判员长同意，其竞赛正常进行	裁判员长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手缺席	选手签到时记录，裁判员长记录	裁判员长	赛务人员	参照参赛有关规定执行
选手弃权	选手书面签字确认，裁判员长做好记录	裁判员长	赛务人员	视情况看是部分模块弃权还是所有弃权
选手中途离场	经裁判员长同意如选手中途上厕所或自由休息吃饭	裁判员长	裁判员	不补时
选手违纪	经现场考位裁判员报裁判员长确认	裁判员长	裁判员	由裁判员长决定取消部分模块或所有模块成绩
发生安全事故	裁判员长会同技术负责人现场处理	裁判员长、技术负责人	--	--

安全隐患	涉及隐患工位的裁判向裁判长提出	裁判长	裁判人员、技术负责人、工作人员	视情况决定是否暂时中止选手竞赛
外围干扰	裁判长向干扰者提出警告	裁判长	赛务负责人	视情况决定是否将干扰者驱逐赛场

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

根据本项目的特点，比赛场地集中。操作区设置 12 个标准工位，
竞赛场地内设置食材储藏间、工作间、讨论区。

注：所有工位的设备配置均相同，个别工位摆放设备不统一，工位面积有微小差异，不影响正常操作。

（二）赛场基础设施要求

1. 每个工位内配备一个多用插座，食材储藏间、评委工作间各配备 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。

（三）场地布局图

赛前一周公布

(四) 基础设施清单

场地工作间

项目	名称	工作区	单位	数量
场地 工作	选手工作台	180CM*80CM*80CM 工作	张	12
	裁判工作间	在比赛场地旁，不小于 20 平方独立空间、电源	间	1
		能满足不少于 10 人开会的会议桌、椅	套	10
	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

工位清单

序号	名称	型号	单位	数量
1	隔热手套		副	1
2	造型作品木板	不小于 40CM*60CM	块	1
3	糖艺灯		台	1
4	煮糖锅		个	1
5	长柄刮刀		个	1
6	刮板		个	1
7	电磁炉		个	1
8	杏仁膏		份	500 克
9	白瓷盘	12CM*25CM	个	1
10	烤炉		台	1

场地公用原料、设备

项目	名称	工作区	单位	数量
场地公用 设备	操作台	操作台 180CM*80CM*80CM	张	1
	微波炉		台	4
	烤炉		台	1
	速冻柜		台	1
	喷枪		台	1
	烤盘架子车		个	1
	艾素糖		30kg	2

选手自备的设备和工具需赛前申报，获得批准后方可入场。

(五) 选手自备的设备和工具

(必须在作业书中体现并接受检查后方可带入使用)

序号	设备和工具名称	数量	单位
1			
2			
3			
4			
5			

(六) 选手自备的原料清单

(必须在作业书中体现并接受检查后方可带入使用)

序号	原料名称	数量	单位
1			
2			

五、安全、健康要求

(一) 安全要求

1. 选手安全防护要求

- (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。

2. 赛事安全要求

- (1) 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物质进入竞赛现场。
- (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。

3. 开放赛场

公众要求

- (1) 赛场内除指定的裁判、工作人员外，其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下，佩带相应的标志方可进入赛场内。
- (2) 允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞赛。
- (3) 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。

(4) 允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟、喧哗。

对于赞助商和宣传的要求

(1) 经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。

(2) 上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得以任何影响竞赛公平、公正的行为。

(二) 健康要求

1. 环境保护

(1) 赛场严格遵守我国环境保护法。

(2) 赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

2. 循环利用

(1) 提倡绿色制造的理念。

(2) 所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。