

开封市第一届职业技能大赛

烘焙（国赛项目）

样题

开封市第一届职业技能大赛执委会技术指导组

2023 年 2 月

项目说明

项目名称：烘焙（国赛项目）

一、项目完成时间：

480 分钟（8 小时），本项目共有 6 个模块，其中模块 A 作业书，比赛前完成；模块 B 竞赛过程，贯穿整个比赛过程；模块 C 甜面团制作，开赛后 4 小时完成；模块 D 无糖无油面团制作，开赛后 5 小时完成；模块 E 起酥面团制作 开赛后 6 小时完成；模块 F 三明治制作 开赛后 7 小时完成。

二、项目配分：

满分 100 分，其中模块 A 作业书,4 分；模块 B 竞赛过程,10 分；模块 C 甜面团制作,16 分；模块 D 无糖无油面团制作,32 分；模块 E 起酥面团制作 26 分；模块 F 三明治制作 12 分。

三、竞赛设备：

序号	名称	数量	型号规格	备注
1	平炉	1	三层六盘，其中一层带蒸汽石板	自用
2	卧式和面机	1	双动双速，最大和面能力 12.5KG	自用
3	烤盘架车	1	20 盘	自用
4	醒发箱	1	20 盘	自用
5	双温冰箱	1	插盘式	自用
6	开酥机	1		自用
7	桌面厨师机	1	7L，500W	自用
8	不锈钢台面操作台	1	长*宽*高 180cm*80cm*80cm	自用

四、注意事项

1. 参赛选手应衣着整洁，戴厨师帽、围裙，穿厨师服、黑色厨师鞋（不得有企业或地域标识）。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

选手比赛服装具体要求如下：

名 称	图 例	备 注
厨师服		厨师服必须白色长袖、贴身不松垮、舒适透气（不能有任何信息标识）
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
口罩		一次性医用口罩

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

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

7. 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。

8. 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)。

9. 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、参赛队名等信息(包含文字、图形)的服饰。

模块 A 作业书

时间：比赛开始前完成

分值：4 分

1. 任务描述

所有选手在竞赛开始前按照裁判长指令交作业书。

2. 任务要求

序号	描 述
1	选手需准备 2 本作业书，其中 1 本上交，另外 1 本放在自己工位上备查。
2	作业书中必须包含以下内容： ● 产品配方、烘焙百分比及工艺流程 ● 产品图片（要求实际产品和作业书中的图片一致） ● 三明治的食材、风味、营养健康搭配的合理性等描述 ● 自带工器具和原材料申报表

模块 B 竞赛过程

时间：贯穿比赛始终

分值：10 分

1、任务描述

竞赛总时长 8 小时（1 + 7 小时），竞赛前一天准备时间1小时，竞赛当天比赛时间7小时。

2、任务要求

序号	描 述
1	赛前准备 1 小时只可进行工位布置、称料和面团搅拌，不可以制作产品及烘烤
2	在整个竞赛过程中必须保持工位的整洁，注意个人卫生
3	正确储存原材料

4	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
5	安全操作设备，合理使用工器具，不得有违规操作的行为
6	遵守赛场规定及秩序
7	合理规划制作流程
8	比赛完成后保洁，归位

模块 C 甜面团制作

时间：开赛后 4 小时完成出品

分值：16 分

1、任务描述

制作白吐司面包

2、任务要求

序号	描 述
1	制作 4 个有盖白吐司面包
2	每个烤后重量 $450\text{g} \pm 5\text{g}$
3	不得使用装饰(包括筛粉)
4	不得使用改良剂以及预拌粉
5	成品中 2 个作为三明治面包制作使用

模块 D 无糖无油面团制作

时间：开赛后 5 小时完成出品

分值：32 分

1、任务描述

制作传统法式长棍面包和法式造型面包

2、任务要求

模块 C-1 制作传统法式长棍面包

序号	描 述
1	制作 6 根传统法棒
2	每根重量 $250\text{g} \pm 5\text{g}$
3	要求长度 50-55cm
4	5 条刀口，要求长短一致
5	不得使用烤后装饰（包括筛粉）
6	不得使改良剂

模块 C-2 制作法式造型面包

序号	描 述
1	制作 2 款法式造型面包，每款各 3 个，共计 6 个
2	重量不得低于 300g/个
3	形状自行定义，要求同款的大小形状一致
4	不得使用改良剂

模块 E 起酥面团制作

时间：开赛后 6 小时完成出品

分值：26 分

1、任务描述

制作传统可颂弯牛角面包和双色巧克力丹麦

2、任务要求

模块 C-1 制作传统可颂弯牛角面包

序号	描 述
1	制作 6 个传统弯牛角
2	每个重量 $65\text{g} \pm 5\text{g}$
3	要求大小一致
4	不得使用烤后装饰（包括筛糖粉）

5	不得使用改良剂
---	---------

模块C-2 双色巧克力丹麦

序号	描 述
1	制作双色巧克力丹麦，数量 6 个
2	烤后重量 $80\text{g} \pm 5\text{g}$
3	要求夹心使用巧克力条
4	要求大小形状一致
5	不得使用模具，以及任何装饰
6	不得使用改良剂以及预拌粉

模块 F 三明治制作

时间：开赛后 7 小时完成出品

分值：12 分

1、任务描述

使用模块 C 软质面团制作的白吐司面包制作 1 款三明治

2、任务要求

序号	描 述
1	制作 8 个三明治
2	三明治面包的馅料为咸味，馅料的半成品自备，现场制作，制作过程需严格遵守食品生产安全与卫生标准
3	夹馅后重量 $250 \pm 5\text{g}$
4	要求大小形状一致
5	可自由使用包装
6	迎合消费者需求，便于市场推广
7	在作业书中阐述制作三明治的食材、风味、营养健康搭配的合理性等

附表 1. 评分标准

本项目评分标准采用国家职业标准（6-02-01-01）《糕点面包烘焙工》中的面包制作工（三级/高级工），参照世界技能大赛标准并结合行业发展现状执行。

1. 分数权重

本次比赛共设八个模块内容，满分为 100 分。

模块 编号	模块名称	出品时间（小时）	测量分	评价分	合计分
A	作业书	竞赛报到时	4	--	4
B	竞赛过程	全过程	10	--	10
C	甜面团制作	竞赛当天开始后 4.0 小时	4	12	16
D	无糖无油面团制作	竞赛当天开始后 5.0 小时	12	20	32
E	起酥面团制作	竞赛当天开始后 6.0 小时	8	18	26
F	三明治制作	竞赛当天开始后 7.0 小时	4	8	12
	总 分		42	58	100

2. 评判方法

本项目评分规则使用世界技能大赛评分制度进行评分，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。

（1）评价分

评价分(Judgement)打分方式：按比例安排不少于 3 名裁判员为一组，其中 3 位裁判员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。裁判员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裁判长的监督下进行重新评分。裁判员和参赛选手有关联关系的，该裁判员回避打分。

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

(2) 测量分

测量分 (Measurement) 打分方式：按比例安排不少于 2 名裁判员为一组。每个组所有裁判员一起商议，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。若裁判员数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类 型	实 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	--	--	--	--

3. 统分方式

各模块裁判员完成模块所有参赛选手评分并签字确认后，在裁判长与不少于 2 名裁判员的监督下由登分工作人

员录入评分系统。

4. 成绩并列：如果选手成绩出现同分的情况，按照模块 D、E、F、C 得分高低的顺序计算排名。

5. 违规扣分：

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直至扣完。但模块F除外，比赛结束时模块F未能按时出品的，不再延长比赛时间，按照 0 分处理。

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，造成规定废弃物面团双倍以上的较大浪费扣 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对应模块的总分（制作三明治馅料的半成品除外）。

附表 2. 设备清单

序号	名称	数量	型号规格	备注
1	平炉	1	三层六盘，其中一层带蒸汽石板	自用
2	卧式和面机	1	双动双速，最大和面能力 12. 5KG	自用
3	烤盘架车	1	20 盘	自用
4	醒发箱	1	20 盘	自用
5	双温冰箱	1	插盘式	自用
6	开酥机	1		自用
7	桌面厨师机	1	7L， 500W	自用
8	不锈钢台面操作台	1	长*宽*高 180cm*80cm*80cm	自用

附表 3. 设备及材料清单

序号	名称	品牌	重量/ 单位	规格及说明
1	高筋面粉	金像	50kg	共用
2	低筋面粉	美玫	25kg	共用
3	幼砂糖		20kg	共用
4	高糖干酵母	燕子	500g	每位选手
5	低糖干酵母	安琪	500g	每位选手
6	鸡蛋		3 斤	每位选手
7	食盐		1 袋	每位选手

附表 4. 竞赛图纸

无