

关于公布 2022 年全省职业院校技能大赛 选拔牵头学校的通知

青职赛执办字〔2022〕1 号

各有关中等职业学校：

根据《关于组织 2022 年山东省职业院校技能大赛参赛选手选拔与集训工作的通知》，经青岛市中等职业学校技能大赛组委会办公室审议、遴选，确定青岛华夏职业学校等 15 所学校为我市 2022 年省赛选拔牵头学校，现将有关事项通知如下：

一、请牵头学校尽快制定选拔方案和集训工作计划。组织各参与学校研讨集训方案，组织各项目大赛规程研究，做好选拔工作筹备。

二、请牵头学校负责筹建选拔赛的专家和裁判库，组建该项目辅导教师团队等，并上报组委会审核。

三、请牵头学校尽快启动选拔工作，要求在 10 月 25 日前结束。做好参赛选手的成绩审核，并将每个项目大赛入围人员名单，报组委会审核。

四、请牵头学校做好 2022 年全省职业院校技能大赛参赛人员审核，按照省赛通知的参赛配额，推荐优秀选手参加比赛，并负责大赛报名协调工作。

五、请做好赛项人员信息表，并于 10 月 17 日前上报执委会办公室（邮箱：qdsjnds2018@126.com）。

未尽事宜，请与市教科院联系。

联系人：张宪 联系电话：87076155

附件：1. 2022 年省赛选拔牵头学校名单
2. 2022 年省赛选拔人员信息表

青岛市中等职业学校技能大赛执委会办公室
(青岛市教育科学研究院代章)

2022 年 10 月 13 日

附件 1

2022 年省赛选拔牵头学校名单

| 序号 | 专业大类 | 赛项名称 | 承办校 |
|----|-------|---------------|---------------|
| 1 | 财经商贸 | 沙盘模拟企业经营 | 青岛华夏职业学校 |
| 2 | 财经商贸 | 电子商务技能 | 西海岸新区高级职业技术学校 |
| 3 | 财经商贸 | 会计综合技能 | 青岛华夏职业学校 |
| 4 | 财经商贸 | 会计信息化 | 青岛华夏职业学校 |
| 5 | 财经商贸 | 现代物流综合作业 | 青岛商务学校 |
| 6 | 电子与信息 | 虚拟现实（VR）制作与应用 | 青岛财经职业学校 |
| 7 | 电子与信息 | 网络搭建与应用 | 胶州市职业教育中心学校 |
| 8 | 电子与信息 | 电子电路装调与应用 | 莱西市机械工程学校 |
| 9 | 电子与信息 | 网络布线 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 10 | 电子与信息 | 网络安全 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 11 | 电子与信息 | 计算机检测维修与数据恢复 | 西海岸新区高级职业技术学校 |
| 12 | 电子与信息 | 数字影音后期制作 | 西海岸新区高级职业技术学校 |
| 13 | 电子与信息 | 工业产品设计与创客实践 | 西海岸新区高级职业技术学校 |
| 14 | 电子与信息 | 物联网技术应用与维护 | 胶州市职业教育中心学校 |
| 15 | 电子与信息 | 互联网 wifi 移动互联 | 西海岸新区高级职业技术学校 |
| 16 | 电子与信息 | 分布式光伏系统的装调与运维 | 西海岸新区中德应用技术学校 |
| 17 | 电子与信息 | 智能家居安装与维护 | 胶州市职业教育中心学校 |
| 18 | 电子与信息 | 通信与控制系统集成与维护 | 胶州市职业教育中心学校 |
| 19 | 交通运输 | 车身修理 | 城阳区职业中等专业学校 |
| 20 | 交通运输 | 汽车机电维修 | 西海岸新区高级职业技术学校 |
| 21 | 交通运输 | 汽车营销 | 青岛交通职业学校 |

| | | | |
|----|---------|---------------|---------------|
| 22 | 旅游 | 烹饪 | 青岛烹饪职业学校 |
| 23 | 旅游 | 酒店服务 | 青岛旅游学校 |
| 24 | 轻工纺织 | 服装设计与工艺 | 城阳区职业教育中心学校 |
| 25 | 生物与化工 | 工业分析检验 | 青岛财经职业学校 |
| 26 | 土木建筑 | 建筑CAD | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 27 | 土木建筑 | 建筑装饰技能 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 28 | 医药卫生 | 护理技能 | 青岛卫生学校 |
| 29 | 装备制造 | 零部件测绘与CAD成图技术 | 城阳区职业教育中心学校 |
| 30 | 装备制造 | 机电一体化设备组装与调试 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 31 | 装备制造 | 数控综合应用技术 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 32 | 装备制造 | 焊接技术 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 33 | 装备制造 | 电气安装与维修 | 城阳区职业教育中心学校 |
| 34 | 装备制造 | 机械装配技术 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 35 | 装备制造 | 3D打印技术综合应用 | 胶州市职业教育中心学校 |
| 36 | 装备制造 | 机器人技术应用 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 37 | 装备制造 | 液压与气动系统装调与维护 | 胶州市职业教育中心学校 |
| 38 | 装备制造 | 新能源汽车检测与维修 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 39 | 装备制造 | 制冷与空调设备组装与调试 | 城阳区职业中专学校 |
| 40 | 装备制造 | 现代模具制造技术 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 41 | 装备制造 | 电梯维修保养 | 青岛财经职业学校 |
| 42 | 资源环境与安全 | 工程测量 | 西海岸新区职业中等专业学校 |
| 43 | 农林牧渔 | 蔬菜嫁接 | 莱西市职业中等专业学校 |

山东省职业院校技能大赛

中职组烹饪赛项比赛通知

2022年山东省职业院校技能大赛中职组烹饪比赛定于12月26—28日在山东省潍坊商业学校(仓南校区)举行。

一、比赛相关安排

1. 报到时间地点

12月26日上午10点前报到，地点：圣基大酒店（潍坊市潍城区胜利西街1500号），宾馆电话：花经理15653665108。

(1) 参赛队请自行前往指定宾馆，食宿交通费用自理，由所在学校报销（行车线路及食宿安排在本赛项QQ群说明）。

(2) 裁判专家、监督仲裁报到时间同上，包括本地裁判均须上午10点前报到，闭环管理至比赛结束离会，地点另行安排。

(3) 为加强疫情防控，所有参赛、到会、赛项服务人员等均纳入大赛人员健康管理，接受承办校、当地疫情防控部门管理规定。所有大赛人员在入场前均需测量体温，体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ 的人员不得进入。

(4) 报到后，统一安排核酸检测。

2. 比赛日程

| 时 间 | 赛 事 安 排 | 地 点 | 责 任 人 |
|-------------------|---|-----------------|---------------|
| 上午 10:00 前 | 报到、报名汇总表核验身份证学生证、核酸检测证明；健康码、测体温等健康监测 | 圣基大酒店 | 王涛 |
| 上午 10:30 | 统一进行核酸检测 | 圣基大酒店 | 孙伟明 |
| 下午 13:30-14:30 | 专家(裁判)培训会(全体裁判)：加密、监考、评分规则分工培训(手机全部封存) | 学校会议室 (现场通知) | 监督专家组长 裁判长 |
| 下午 14:30-15:30 | 开幕式(领队\教师\选手)：承办校致辞、赛事监督说明、裁判长技术答疑、抽顺序(场次)号 | 学校报告厅 | 毛晓青 |

| | | | | |
|-------------------|-------------------|------------------------------------|-------------|-------------------|
| | 下午 15:30-16:00 | 参赛队观摩赛场 | 旅游综合实训中心 | 王方正 |
| | 下午 15:30 | 监督检查、封闭赛场(安装理论考试系统) | 理论考试 赛场 | 专家、监督 |
| | 下午 16:10 | 理论检录 | 理论考试 赛场 | 朱鹏岳、 丁汇 |
| | 下午 16:30-17:30 | 理论上机考试 | 理论考试 赛场 | 监督 裁判长 现场裁判 |
| | 下午 16:30-17:30 | 裁判培训会: 监考、模拟评分培训 | 地点 另行通知 | 裁判长 监督仲裁员 |
| 27 日 | 早 7:00 | 第一场比赛: 选手检录(身份证学生证原件)、2次加密、入场; 测体温 | 赛场 | 加密裁判 |
| | 早 7:30-9:30 | 中餐热菜比赛 | 中餐热菜 赛场 | 现场裁判 |
| | 早 7:30-10:00 | 中西面点比赛 | 中西面点 赛场 | 现场裁判 |
| | 早 7:30-10:00 | 冷拼与雕刻比赛 | 冷拼与雕刻 赛场 | 现场裁判 |
| | 早 7:30-10:00 | 西式烹饪比赛 | 西式烹饪 赛场 | 现场裁判 |
| | 早 7:30-10:00 | 赛场直播(所有到场人员观摩) | 学术报告厅 | 槐彩昌 |
| | 上午 10:00 | 比赛评分 | 赛场、评分室 | 评分裁判 |
| | 下午 12:00 | 第二场比赛: 选手检录(身份证学生证原件)、2次加密、入场; 测体温 | 赛场 | 加密、现场裁判 |
| | 下午 12:30-14:30 | 中餐热菜比赛 | 中餐热菜 赛场 | 现场裁判 |
| | 下午 12:30-15:00 | 中西面点比赛 | 中西面点 赛场 | 现场裁判 |
| 下午 12:30-15:00 | 冷拼与雕刻比赛 | 冷拼与雕刻 赛场 | 现场裁判 | |

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------------|-------------|
| 下午 12:30-15:00 | 西式烹饪比赛 | 西式烹饪 赛场 | 现场裁判 |
| 下午 12:30-15:00 | 赛场直播（所有到场人员观摩） | 学术报告厅 | 槐彩昌 |
| 下午 15:00 | 比赛评分 | 赛场、评分室 | 评分裁判 |
| 时间: 根据评分 qq 群实时通知 | 成绩发布会（专家点评、作品展示）；按 名次从高到低实名公布；张贴公示 | 比赛现场或 赛项 qq 群 | 监督员、裁判 长 |
| 每天宾馆接送时间均在 qq 群提前通知。（以上时间点仅供参考，现场根据实际调整） | | | |

说明：（1）报到时承办校负责核验选手身份证、学生证（证明）原件，**不再带、交报名表、身份证复印件等报名有关的任何纸质资料。**

（2）参赛选手凭身份证、学生证、报名汇总表完全一致入场（入场时抽签确定工位号、检录后自行保存身份证件），u 盘、通讯工具、学校（市）标示服和纸质资料等规定以外的物品严禁带入，否则取消参赛资格。赛前所有到赛场的专家裁判人员手机一律上交封存，到评分结束。分场次进行的赛项，承办学校须参加第一场次的抽签、比赛。在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，领队可在比赛结束后 2 小时内向仲裁组提出书面申诉。

（3）成绩发布会将通过现场、视频、图片等展示优秀作品。有安装实物的比赛，提倡在比赛现场开成绩发布会，进行点评。因疫情防控或公布时间较晚，提倡通过赛项 QQ 群线上发布。

3. 赛事观摩与专题活动

（1）赛场将进行现场直播或在规定时间内入场观摩：同时进行的比赛所有到会人员均可在观摩室或入场参与；分场次进行的比赛在规定时间内进行。比赛期间承办校将为社会各界观摩比赛及参与相关活动创造条件。

（2）比赛现场将举办相应的校企合作交流、教育实训产品和教材展示等活动。

4. 赛项说明会及赛场开放时间

定于 11 月 11 日下午 2 点在本赛项 QQ 群召开赛项说明会（主要内容：规程、技术方案解读、问题咨询等）。

本赛项暂定于 11 月 18-19 日开放赛场（位于：学校旅游综合实训中心一楼）供相关专业学校自愿观摩，自带设备（耗材）或赛场指定 1 组设备

有条件提供试用（试用方法在本赛项 QQ 群具体说明）。提前联系承办校赛务负责人，执行疫情防控规定，测温、验码、实名登记入校，再入场观摩、试用。

5. 相关信息

本赛项的比赛规程，在省技能大赛网发布；于 11 月 26 日（前）在大赛网公布样题、题库等资料。赛后 3 天内在大赛网公布赛题。

赛务联系人：董学敏，承办校报名邮箱：981892111@qq.com，赛项 QQ 群号：548253895。

二、报名办法

报名资格、组队方式和参赛队（人）数均按照《山东省教育厅等 4 部门关于举办第十五届全省职业院校技能大赛的通知》和本赛项规程的相关规定。

各市教育局须做好参赛选手的资格核查工作。凡经省教育厅、省人力资源社会保障厅审查不符合报名条件的选手将取消其参赛资格，由此产生的空缺名额不得补报。杜绝学校 2 块牌子重复报名。团体赛不得跨校组队，同一学校相同项目不得超过 1 队；个人赛相同项目不得超过 1 人。

1. 邮件报名

各市统一报送本市选手的报名邮件。

将“赛项报名表+汇总表+报名表纸质盖章件照片插入”作 1 个 word 版文档，命名：××市：“”报名表，于 11 月 2 日前发至**承办校报名邮箱**（仅收上述 Word 格式文件，其他格式不接收，发错邮件报名无效），并电话告知承办院校确认。

2. 系统报名

各市须先完成“邮件报名”（落实承办校收到）后再进行“系统报名”（系统填报与邮件报名内容完全一致，须上传“报名表”签字盖章 PDF 扫描件，大小不超过

500k)，于11月2-4日17时前登录“技能大赛报名系统”报名，逾期不再补报。

邮件“报名表”Word版在本网页统一下载。

山东省职业院校技能大赛烹饪赛项执委会
(山东省潍坊商业学校代章)

2022年12月6日

2022年山东省职业院校技能大赛

中职组“烹饪”赛项竞赛规程

一、赛项名称

赛项名称：烹饪

赛项组别：中职组

专业类别：旅游服务

二、竞赛目的

通过竞赛，检验学生对烹饪基本功和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪类专业的教育教学改革，促进中等职业学校烹饪类专业的发展，培养适应现代餐饮产业发展需要的高素质技术技能人才。

三、竞赛内容与时间

（一）竞赛内容

本赛项为团体赛，竞赛内容由理论知识和技能操作竞赛两部分组成。理论知识竞赛采用计算机机考形式，所有参赛选手均需参加；技能操作竞赛由中餐热菜、西式烹饪、中西面点、冷拼与雕刻四个分赛项组成。

（二）竞赛项目

1. 理论知识竞赛试卷：100分制，考试时间为1小时。

（1）题型类别及分值：单项选择题（50题，每题1分，共50分），判断题（20题，每题1分，共20分）、不定项选择题（20题，每题1.5分，共30分）。

（2）理论知识竞赛考试范围：职业道德、中式烹调技术、中西式面点技术、烹饪原料知识、西餐工艺、营养与卫生、餐饮成本核算等烹饪专业学生应知应会的理论知识。

（3）理论知识竞赛采用计算机机考形式，考试内容全部由题库试题组成，并通过山东省职业院校技能大赛官网公布复习题库。

2. 中餐热菜：参赛选手在**88分钟**内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：炒青椒土豆丝（时间8分钟）

①选手一律使用现场提供的带皮土豆2个（约350克）、青椒1个（约50克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③成品净重重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为 0.2×0.2 厘米。

④成品使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

⑤余料及废料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 题库规定作品：油爆鱿鱼花、滑炒肉丝、**氽丸子**（时间 30 分钟）

①题库规定作品将在正式比赛前一天的赛项说明会中现场抽取。由裁判长现场邀请至少 2 名不同地市代表队的领队抽取一道比赛的规定作品。题库规定作品比赛技术文件详见附件 1。

②成品必须使用现场提供的直径 23 厘米的圆平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

③成品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人食用量供评委品尝。

(3) 自选作品：**鱼肉菜**（时间 50 分钟）

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点，以现场提供的草鱼（1250 克-1500 克）为主料，现场另备水果黄瓜、油菜、水发香菇、水发木耳、青椒、红椒、胡萝卜、莴苣、清水笋、香菜、葱姜蒜供选手自由选择，制作一款作品（不能成茸）。

②作品需满足 6 人食用量，另备 2 人量品尝碟供评委品尝；如做位菜需制作 6 份，其中 2 份供评委品尝，品尝器皿现场统一提供。

③餐具自备，具体要求详见参赛选手须知。

3. 西式烹饪：参赛选手在 130 分钟内完成三个作品的制作。

(1) 基本功作品：**削橄榄型胡萝卜**（时间 10 分钟）

①选手一律使用现场提供的胡萝卜（长约 25 厘米，重量约 300 克），削出 10 个橄榄型胡萝卜。

②橄榄型胡萝卜要求规格为：长度约 5 厘米，直径最粗处约 1.5 厘米，外表均匀光滑。

③餐具一律使用现场提供的直径 23 厘米的圆平盘盛装。

④余料及废料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：**海鲜热头盘佐荷兰汁**（时间 60 分钟）

①现场提供海鲜原料：对虾（一斤8-10头）4只，海鲈鱼肉（一扇鱼肉150-200克），青口贝4个，鱿鱼肉（100-150克），鲜贝肉（50-100克），必须选择两种或以上海鲜原料制作头盘。

②辅料与调料现场提供，选手不得自备。辅料有苦菊、胡萝卜、西兰花、小番茄、芦笋、小水萝卜、土豆、西葫芦、洋葱、红椒、柠檬、鸡蛋供选手选择。

③所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④选手自备隔热保温设备（用于荷兰汁的保温）。

⑤餐具一律使用现场提供的直径28厘米的圆平盘盛装。

⑥作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

（3）规定作品：牛肉主菜配红酒汁（时间60分钟）

①现场提供牛菲力不少于500克，设计制作以牛肉为主体的热菜。

②每份牛肉主菜总质量为200-240克，作品中牛肉制品的总重量应占整份主菜的40%-50%；使用两种以上的蔬菜原料，总重量应占整份主菜的20%-30%；使用薯类原料，且薯类制品的总重量应占整份主菜的10%-20%。

③辅料与调料现场提供，选手不得自备。辅料有胡萝卜、西兰花、小番茄、芦笋、小水萝卜、土豆、南瓜、菠菜、西葫芦、新鲜口蘑、洋葱供选手选择。

④必须搭配红酒汁，红酒汁、配菜及装饰全部需要现场加工，菜品装饰物必须可食用。

⑤作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

⑥餐具一律使用现场提供的直径35厘米圆平盘盛装。

4. 中西面点：参赛选手在130分钟内完成三个作品的制作，时间可以套用。

（1）基本功作品：裱花蛋糕（时间30分钟）

①选手使用现场统一提供植脂鲜奶油1升，8英寸蛋糕坯（高度5厘米）、转台、鲜奶搅拌机、果酱。其他工具自备，如裱花嘴、裱花袋、奶油抹刀、锯齿刀等。

②成品为三层蛋糕底、三层奶油，蛋糕每层1.2厘米（不得使用蛋糕分片器分层）、基础成型高度7厘米，成品高度不超过12厘米。

③成品用果酱写上“好客山东”四个字，用六朵白色玫瑰装饰，用齿形花嘴围边。

④要求整体规整，奶油洁净无蛋糕屑，花朵高度不低于蛋糕整体高度的三分之一。

⑤作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

⑥在不影响蛋糕整体造型的位置上做1/8切角（45度）为切面展示，作品用现场提供10寸蛋糕托盛装送评。

（2）规定作品：发酵面团提褶包子（时间55分钟）

①选手使用现场提供的面粉（500克）和猪肉肉泥（250克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为9个，成品重量每个55克（可上下浮动10%）。

③包子褶应在16道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后55分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的35厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

（3）自选作品：油酥类面点（时间45分钟）

①现场统一提供面粉（500克）、莲蓉馅心（200克）、起酥油（250克）、食用油（5升），和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

③作品应满足6人食用量要求，另备2人量尝碟供评委品尝。

④餐具自备，具体要求详见参赛选手须知，也可使用场内提供的35厘米的圆盘盛装。

5. 冷拼与雕刻：参赛选手在123分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：削切蓑衣花刀（兰花刀）（时间3分钟）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜2根（每根长度不低于10厘米）。

②加工成型自然拉开长度不小于20厘米，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径29.5厘米平盘盛装送评。

（2）规定作品：主题拼盘（时间30分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220克）、蒜蓉烤肠（1根，180克）、

火腿肠（1根，280克）、鸡肉肠（1根，100克）、皮蛋肠（半根，150克）、午餐肉（半罐，170克）、鸡蛋干（1块，100g）、象牙白萝卜（1段，约300克）、黄瓜（2根，约200克）、胡萝卜（2根，约200克）、心里美萝卜（1段，约300克）及青萝卜（1段，约300克），选料应在6种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足1人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约150克（可上下浮动10%）。使用现场提供的直径28厘米的平盘盛装。

（3）自选作品：雕刻作品（时间90分钟）

①选手使用现场提供的3个心里美萝卜（总量不少于1000克）、胡萝卜5根（总量不少于1000克）、青萝卜3根（总量不少于1000克）、白萝卜3根（总量不少于1000克）制作一款高度不低于30厘米，不高于45厘米的雕刻作品。

②作品选料不少于3种原料，尽可能360度观赏，搭配合理、注重实用、易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品装盘使用自带的器皿，具体要求详见参赛选手须知。

（三）成绩比例

各项目参赛人员均参加理论竞赛。理论竞赛成绩占20%，中餐热菜、西式烹饪、中西面点、冷拼与雕刻分赛项成绩占80%。

四、竞赛方式

本赛项包括中餐热菜、西式烹饪、中西面点、冷拼与雕刻四个分项4人参赛每人1项，团体赛不得跨校组队，同一学校相同项目参赛队不得超过1支。指导教师须为本校专兼教师，且指导教师不得超过2名。所有参赛选手均参加理论考核，理论分值

占各分赛项分值的 20%。

五、竞赛流程

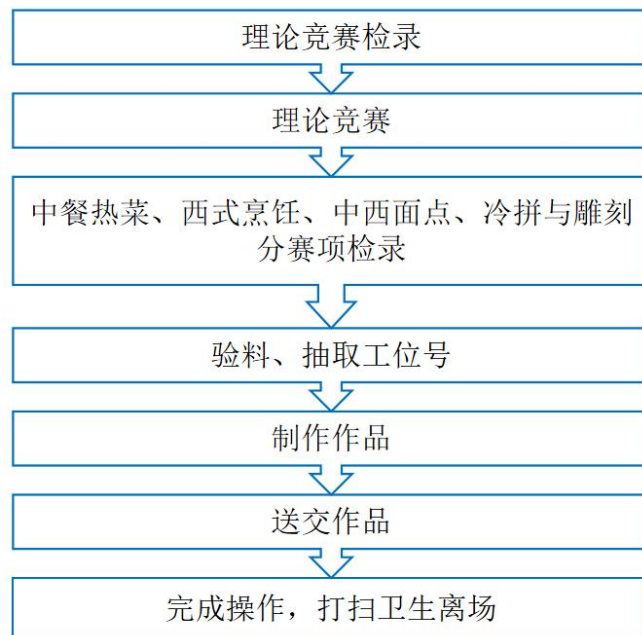
(一) 竞赛时间及场次

竞赛时间为 2 天：理论考核时间 1 天，技能比赛时间 1 天。

比赛日程安排

| 竞赛项目 | 类型 | 人数 | 竞赛时间 | 赛场安排 | 场次 | 备注 |
|-------|----|--------|--------------------|-------------|----|-------------------|
| 理论考核 | 学生 | 全体选手 | 第一天 16:30-17:30 | 理论赛场 | 1 | 检录 时间 16:00 |
| 中餐热菜 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 7:30-9:30 | 烹调赛场 | 1 | 检录 时间 7:00 |
| 中西面点 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 7:30-10:00 | 面点赛场 | | |
| 冷拼与雕刻 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 7:30-10:00 | 冷拼与雕刻 赛场 | | |
| 西式烹饪 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 7:30-10:00 | 西餐赛场 | | |
| 中餐热菜 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 12:30-14:30 | 烹调赛场 | 2 | 检录 时间 12:00 |
| 中西面点 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 12:30-15:00 | 面点赛场 | | |
| 冷拼与雕刻 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 12:30-15:00 | 冷拼与雕刻 赛场 | | |
| 西式烹饪 | 学生 | 每队 1 人 | 第二天 12:30-15:00 | 西餐赛场 | | |

(二) 竞赛流程



六、竞赛命题

本赛项理论竞赛建立公开试题库，试题库中单项选择题 150 题，判断题 60 题，不定项选择题 60 题。试题库于 2022 年 10 月 26 日前发布在“山东省职业院校技能大赛网：<http://sdskills.sdei.edu.cn/>。

中餐热菜、西式烹饪、中西面点、冷拼与雕刻分赛项为公开试题，已在本赛项规程中公开。

七、竞赛规则

（一）参赛资格

1. 选手参赛资格，须按照《山东省教育厅等 4 部门关于举办第十五届全省职业院校技能大赛的通知》规定要求。

2. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手和指导教师因故无法参赛，须由各地市教育行政部门于赛项开赛前 10 个工作日出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

（二）遵循准则

1. 凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

2. 比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。

3. 比赛现场须统一穿着大赛服装，佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

八、竞赛环境

(一) 竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

(二) 每个分赛项比赛场地均可容纳 20 人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施。

(三) 比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。

(四) 设立作品展区。展示区面积可容纳全部赛项每日参赛作品的展示。

九、技术规范

依据教育部有关中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点专业人才培养要求；参照人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调中级(四级)、西式烹调师中级(四级)、中西式面点中级(四级)国家职业技能鉴定标准。大赛本着公平、公正、公开的原则，对参赛选手在烹饪知识、技能掌握等方面进行全面考核。参赛选手需能够掌握中餐烹饪岗位群、西餐烹饪岗位群必备的专业知识和操作技能，熟练的使用烹饪相关设备和工具，具备良好的沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

十、技术平台

竞赛设备规格参数、现场提供的原材料品牌清单等由承办院校赛前提前 30 日公布。

成绩统计技术软件为微软 Excel，以“九、成绩评定”中“(二)评分方法”为准设计计算公式，并将成绩按照降序排序。

十一、成绩评定

(一) 评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定。评定参照《2017 年山东省职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求，全面评价参赛

选手职业技能水平。

(二) 评分方法

1. 评分方法

(1) 时间要求：各分项赛需按规定的时间，规定的出菜顺序制作菜品；在每一个分项赛内，每一款作品需按规定时间完成，制作各款作品现场需分别计时，超时 5 分钟内扣 1 分，超过 5 分钟外每分钟扣 1 分，超时 20 分钟，取消比赛资格。

(2) 中餐热菜、西式烹饪、中西面点、冷拼与雕刻分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由前场裁判员对每位选手现场包括仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录，填写登记表，由裁判长核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理；后场裁判员对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为 100 分。

(3) 结算平均分

在结分时，根据每一个分项赛中不同作品所占权重比例计分，理论试卷和三个作品除权后相加，扣除现场操作违规之分，即为该分项赛的最后得分；四个分项赛分值之和即为该代表队的总成绩。结分时保留小数点后两位（四舍五入）。

2. 成绩产生方法

每个分赛项作品所占权重如下：

烹饪分赛项作品所占权重表

| 项目 | 评判内容及分值设置 | 所占权重 | 分数 | 合计 | 总分 |
|------|---------------|------|------|-------|----|
| 中餐热菜 | 理论试题：100 分 | 20% | 20 分 | 100 分 | |
| | 基本功作品质量：100 分 | 20% | 20 分 | | |
| | 规定作品质量：100 分 | 25% | 25 分 | | |
| | 自选作品质量：100 分 | 35% | 35 分 | | |
| | 现场操作违规按相关标准扣分 | | | | |
| 西式烹饪 | 理论试题：100 分 | 20% | 20 分 | 100 分 | |
| | 基本功作品质量：100 分 | 15% | 15 分 | | |

| | | | | |
|-------|---------------|-----|-----|------|
| | 规定作品质量：100分 | 30% | 30分 | |
| | 自选作品质量：100分 | 35% | 35分 | |
| | 现场操作违规按相关标准扣分 | | | |
| 中西面点 | 理论试题：100分 | 20% | 20分 | 100分 |
| | 基本功作品质量：100分 | 25% | 25分 | |
| | 规定作品质量：100分 | 25% | 25分 | |
| | 自选作品质量：100分 | 30% | 30分 | |
| | 现场操作违规按相关标准扣分 | | | |
| 冷拼与雕刻 | 理论试题：100分 | 20% | 20分 | 100分 |
| | 基本功作品质量：100分 | 10% | 10分 | |
| | 规定作品质量：100分 | 25% | 25分 | |
| | 自选作品质量：100分 | 45% | 45分 | |
| | 现场操作违规按相关标准扣分 | | | |

3. 成绩审核方法：各项作品打分均由裁判员签字，现场工作人员对裁判员的的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。成绩录入完毕后，工作人员交换岗位进行核对，无误后，按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩并排名，打印完毕交至裁判长审核签字。

4. 成绩公布方法：待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过电子屏幕或通告栏进行公布。

（三）评分细则

1. 中餐热菜作品评分标准（88分钟）

（1）口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20分）：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

（4）装盘与卫生（10分）：盛装自然，盘面清洁。

2. 西式烹饪作品评分标准（130分钟）

(1) 西餐基本功

①形态(60分): 成品符合规定要求, 外形均匀、外表光滑。

②数量(40分): 在规定时间内完成橄榄型胡萝卜的制作, 每少于规定数量1个, 扣4分, 以此类推。

(2) 西式热菜

①口味与质感(40分): 调味得当, 口味纯正, 主味突出, 质感软嫩、滑爽。

②工艺与火候(30分): 成熟恰当, 火候适宜, 主辅料配比合理, 特点鲜明, 工艺方法准确。

③形态与色泽(20分): 色泽洁白、光亮, 汤汁适量, 粗细适度、均匀一致。

④装盘与卫生(10分): 盛装自然, 盘面清洁。

3. 中西面点作品评分标准(130分钟)

(1) 裱花蛋糕(30分钟)

①技法与形态(50): 抹面要求平整, 技法得当, 表面刀痕不明显、不露坯, 花边间隙均匀、细致, 花朵摆放有层次、有立体感。

②内部的组织(20): 夹层要求横切面整齐, 夹层平整, 厚度保持1厘米。

③整体的搭配(20): 整体搭配要求颜色分明, 清晰明朗, 有层次。

④装盘与卫生(10): 摆放在托盘正中位置, 托盘清洁无残渣。

(2) 提褶包与酥点作品(55分钟、45分钟)

①口味与质感(40分): 调味得当, 口味纯正, 主味突出, 无异味; 质感松软、富有弹性。

②工艺与火候(30分): 成熟恰当, 火候适宜, 主辅料配比合理, 特点鲜明, 馅心居中, 面皮厚度适中、均匀。

③形态与色泽(20分): 褶纹清晰, 间距均匀, 大小适宜、均匀一致; 色泽光亮、洁白, 形状饱满美观。

④装盘与卫生(10分): 摆放有序, 盘面清洁。

4. 冷拼与雕刻作品评分标准(123分钟)

(1) 蓑衣黄瓜(3分钟)

①刀工（50分）：刀纹清晰、刀距相等、深度一致、角度适当。

②形态（50分）：完整无断裂，拉伸长度不小于20厘米。

（2）主题拼盘（30分钟）

①口味与质感（20分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色。

②刀工与刀法（20分）：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态（20分）：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量（20分）：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用（20分）：注重营养，创意突出，适合推广。

（3）自选作品：雕刻作品（时间90分钟）

①技法与形态（40）：造型艺术，美观，运用多种雕刻技法。

②创意与实用（60）：创意新颖，具有较强的实用性。

5. 现场操作要求

（1）操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

（3）卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

6. 操作违规扣分标准

| 违规内容 | 扣分标准 | 违规内容 | 扣分标准 |
|---------|--------------------|---------|------|
| 违规着装 | 3分 | 失败重做 | 10分 |
| 超时 | 5分钟内扣1分；超5分钟每分钟扣1分 | 操作事故 | 10分 |
| 带成品 | 20分 | 消防事故 | 20分 |
| 带半成品 | 10分 | 个人不卫生 | 3分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 操作不卫生 | 3分 |
| 浪费原料 | 4分 | 赛毕不打扫卫生 | 3分 |
| 多做挑选 | 2分 | 操作时拍照 | 2分 |

| | | | |
|---------|----|-------|---------------------|
| 违规使用添加剂 | 5分 | 不服从指挥 | 5分 (严重者终止 比赛) |
|---------|----|-------|---------------------|

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据选手违规记录，由裁判长签字确认，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

- (1) 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等。
- (2) 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差。
- (3) 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂。
- (4) 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等。
- (5) 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。
- (6) 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等。
- (7) 迟到：参赛选手在本场比赛开始 30 分钟内。

十二、赛场预案

(一) 赛场组织与管理应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入赛点车辆、人员需凭证入内；严禁携带易燃易爆等危险品及比赛严令禁止的物品进入场地；场地设备设施均可安全使用。比赛期间向当地公安、消防部门报告。

(二) 参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

(三) 裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。制定安全突发事件应急预案，当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

十三、申诉与仲裁

大赛采取二级仲裁机制。本赛项设赛项仲裁工作组，大赛执委会设仲裁委员会。各参赛队对不符合大赛和赛项规程规定的仪器、设备、工装、材料、物件、计算机软硬件、竞赛使用工具、用品，竞赛执裁、赛场管理，以及工作人员的不规范行为等，可向赛项

仲裁工作组提出申诉。申诉主体为参赛队领队。申诉启动时，领队向赛项仲裁工作组递交亲笔签字同意的书面申诉报告。申诉报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

提出申诉的时间应在竞赛结束后（选手赛场竞赛内容全部完成）2小时内，超过时效不予受理。赛项仲裁工作组在接到申诉报告后的2小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由市（高职院校）领队向仲裁委员会提出申诉。仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十四、竞赛观摩

（一）观摩对象：来自全省餐饮职业教育院校代表、优秀教育工作者、知名专家学者、大型餐饮企业领导者、业界精英、专业学生等。

（二）观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表须遵守大赛纪律，按照大赛组委会的组织有序观摩。比赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况，供代表观看。作品展区将在每场比赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

（三）本赛项对比赛全过程进行摄录，并通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

十五、竞赛直播

本赛项除抽签加密外，对比赛全过程、全方位进行直播。比赛赛场进行摄录，并通过电子屏实时转播赛场比赛情况。设立直播观摩室，供各院校指导老师、院校代表、专业学生等进行观摩。

十六、竞赛须知

（一）参赛队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到、入住等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1. 各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛开始前半小时完成物料领取工作。

2. 各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3. 各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）参赛选手须知

1. 参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自已的工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师在当天向组委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3. 参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶，不需清理出比赛场地。

4. 参赛选手不得自带插电电动设备设施，规定作品品尝用碟统一由现场提供。

5. 参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过 45 厘米的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除 2 分。

6. 制作环节所有原料、调味品不得自带，以现场提供为准。

7. 比赛期间选手穿着大赛提供统一工装，并佩戴选手证件。

8. 自备特殊设备及原料须填写自带物品申请单，于赛前 10 个工作日报送赛项组织牵头院校审核，通过后方可携带。

（四）工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

2. 在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

（五）检录须知

1. 为体现公平，本次大赛所有带入操作现场的原材料、工具等均应提前向检录组书面申报，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛。

2. 所有参赛选手必须按时检录，迟到 30 分钟取消比赛资格。

3. 所有装饰点缀的加工均在场内进行。

附件 1. 题库规定作品比赛技术文件

附件 1

油爆鱿鱼花

烹调方法:油爆。

味型:咸鲜味。

风味特点:形似麦穗，大小均匀，脆嫩爽口，芡包主料，亮油包芡。

原料:净鱿鱼肉 200g，葱 50g，蒜苗 50g，料酒 10g，精盐 2.5g，味精 2.5g，湿淀粉 30g，清汤（清水）150g，香油 1g，醋 5g，花生油（色拉油）500g(实耗 50g)。

工艺流程:

原料初加工→刀工处理→兑汁→烹制→装盘成菜

制作工艺

(1) 将葱、蒜苗切成 1cm 长的段；将鱿鱼洗净，打麦穗花刀，切成 4cm 长、1.8cm 宽的条。

(2) 将料酒、精盐、味精、清汤（清水）、湿淀粉加入碗内兑成调味汁。

(3) 炒锅内加清水烧开后，投入鱿鱼肉焯水随即捞出，控净水分；再将炒锅内加花生油（色拉油）烧至 180℃，加上鱿鱼花一促，迅速倒入漏勺内控净油；炒锅内留油 30g，加葱、蒜苗稍炒，即加鱿鱼花用醋一烹，把兑好的调味汁倒入炒锅内，随即颠翻均匀，淋上香油装盘即成。

操作关键:

(1) 切鱿鱼花时，刀距要均匀，深度要一致。

(2) 在碗内兑调味汁时要注意淀粉和清汤（清水）的比例。

滑炒肉丝

烹调方法:滑炒。

味型:咸鲜味。

风味特点:色泽洁白，肉丝粗细均匀，质地非常滑嫩，咸鲜适口。

原料:猪瘦肉 200g，冬笋 50g，葱 25g，精盐 3g，味精 1g，料酒 1g，香油 1g，湿淀粉 20g，蛋清 50g，清汤（清水）30g，花生油（色拉油）250g(实耗 50g)

工艺流程

原料切配→上浆滑油→调味炒制→成菜

制作工艺

- (1) 将葱、冬笋切成 3cm 长的细丝放入盘内。
- (2) 把猪瘦肉切成 4.5cm 长、0.3cm 粗的细丝，放入碗内加蛋清、湿淀粉抓匀。炒锅内加花生油（色拉油），烧至 120℃ 时将肉丝下油划开，倒入漏勺内控净油。
- (3) 炒锅内留油 40g 烧热，加葱丝略炒，再加入笋丝略炒，放入料酒、精盐、味精、清汤（清水），随即将划好的肉丝下锅颠翻均匀，淋上香油后出锅装盘即成。

操作关键

- (1) 要选用猪肉的里脊或外脊来切肉丝。
- (2) 滑油的油温不要过高。
- (3) 肉丝在锅中炒制的时间不要过长，否则口感不滑嫩。

氽丸子

烹调方法：氽。

味型：咸鲜味。

风味特点：汤色淡红，丸子鲜嫩爽口。

原料：猪嫩瘦肉 150g，水发木耳 15g，菜心 20g，水发海米 15g，蛋清 20g，清汤 400g，精盐 4g，酱油 10g，料酒 10g，味精 2g，葱姜水 50g，鸡油 5g。

工艺流程：

猪瘦肉剁泥调制→挤丸氽制→制汤调味→盛汤成菜

制作工艺：

(1) 将瘦肉剁成细泥，先加清汤（约 40g）、葱姜水搅开，再依次放入蛋清、味精 1g、料酒 5g 搅打均匀，最后放入适量的盐（约 1.5g）搅上劲。

(2) 水发木耳和菜心撕成小片，用开水略烫，捞出用凉水凉透。

(3) 勺内加入清汤烧开，移至微火上，将调好的肉泥挤成直径约 1.7cm 的丸子，放入汤内，氽至嫩熟，捞出盛在汤碗内。

(4) 原汤加入精盐、味精、料酒、酱油、菜心、木耳、海米烧开，撇去浮沫，淋上鸡油，浇在盛丸子的汤碗内即成。

操作关键：

(1) 搅拌肉泥时应先加汤搅匀，后加盐搅打上劲（要求肉丸以漂浮于凉水表面为好）。

(2) 氽丸子的火力不能太急，用小火使汤保持微开为好。

2022 年青岛烹饪职业学校省赛（烹饪）参赛实施方案

一、日程安排：

| 日期 | 时间 | 事项 | 负责人 |
|--------|--------------|--|------------------------------|
| 12月25日 | 上午 | 出行全体人员校内核算检测 | 夏海龙 |
| | 13:00 | 装车 | 薛志军 |
| | 13:28 | 出发前往山东省潍坊市 | 王冠峰 |
| | 15:30 | 地点：圣基大酒店（潍坊市潍城区胜利西街1500号），宾馆电话：花经理15653665108 | 夏海龙 |
| | 16:30--20:30 | 入住、晚饭、理论复习 | 夏海龙 |
| 12月26日 | 9:00--9:30 | 报到、报名汇总表核验身份证学生证；核酸检测证明、健康码、测体温等健康监测（报到时承办校负责核验选手身份证、学生证（证明）原件，不再带、交报名表、身份证复印件等报名有关的任何纸质资料。） | 薛志军 |
| | 9:30--10:30 | 理论复习，技能练习 | 薛志军 刘萍 李天钟 李亮 王峻 |
| | 10:30 | 统一组织再进行1次核酸检测，各代表队酒店休息，等待核算检测结果 理论复习 | 薛志军 |
| | 14:30--15:30 | 开幕式（领队\教师\选手）：承办校致辞、赛事监督说明、裁判长技术答疑、抽顺序（场次）号（学校报告厅-毛晓青） | 薛志军 |
| | 15:30--16:00 | 参赛队观摩赛场（旅游综合实训中心--王方正） | 夏海龙 |
| | 15:30 | 监督检查、封闭赛场（安装理论考试系统） 理论考试赛场 | 专家、监督 |
| | 16:10 | 理论检录 理论考试赛场 | 朱鹏岳 丁汇 |

| | | | |
|--------|--------------------|--|---------------|
| | 16:30-17:30 | 理论上机考试 | 监督裁判长 现场裁判 |
| 12月27日 | 早 7:00 | 第一场比赛：选手检录（身份证学生证原件）、2次加密、入场；测体温 | 赛场 加密裁判 |
| | 省赛开始 7:30-10:00 | 中餐热菜比赛 中餐热菜赛场 西式烹饪比赛 西式烹饪赛场 中式面点比赛 中式面点赛场 冷拼与雕刻比赛 冷拼与雕刻赛场 | |
| | 7:30-10:00 | 赛场直播（所有到场人员观摩）学校报告厅 | |
| | 10:00 | 比赛评分 赛场、评分室 | |
| | 12:00 | 第二场比赛：选手检录（身份证学生证原件）、2次加密、入场；测体温 | |
| | 下午 12:30-15:00 | 中餐热菜比赛 中餐热菜赛场 西式烹饪比赛 西式烹饪赛场 中式面点比赛 中式面点赛场 冷拼与雕刻比赛 冷拼与雕刻赛场 | |
| | 15:00 | 比赛评分 赛场、评分室 | |
| | 时间:根据评分qq群实时通知 | 成绩发布会（专家点评、作品展示）；按名次从高到低实名公布；张贴公示 地点：赛场作品展示厅 每天宾馆接送时间均在qq群提前通知。 | |
| 12月28日 | 9:00 | 返回青岛 | 住校同学就近回家 |

二、总负责人：王冠峰

二、后勤保障：

1. 负责人：刘德枢

2. 备料组：王师傅

职责：负责提前将准备好的用料分配到各项目负责教师（12月23日前完成）

3. 各项目材料总负责人：薛志军

职责：12月23日检查各项目材料准备情况。

四、各项目负责人

1. 中餐热菜负责人：王峻 2. 西餐热菜负责人：李天钟

3. 冷拼雕刻负责人：李亮 4. 中西面点负责人：刘萍

五、照相人员：薛志军

六、后勤服务：

1. 住宿、饮食、医疗安全负责人：夏海龙

2. 学生训练保障负责人：薛志军

七、省赛前往比赛人员名单

| 姓名 | 身份证号 | 电话 | 房间安排 | 备注 |
|------|------|----|------|------|
| 于越 | | | | |
| 王冠峰 | | | | |
| 夏海龙 | | | | |
| 刘德枢 | | | | |
| 薛志军 | | | | |
| 刘萍 | | | | |
| 李天钟 | | | | |
| 王 峻 | | | | |
| 李 亮 | | | | |
| 张 璇 | | | | 面点学生 |
| 杨 暖 | | | | 面点辅助 |
| 霍 龙 | | | | 热菜学生 |
| 冯子明 | | | | 热菜辅助 |
| 李 强 | | | | 冷雕学生 |
| 陶帅琪 | | | | 冷雕辅助 |
| 孙启坤 | | | | 西餐学生 |
| 张子杭 | | | | 西餐辅助 |
| 司机师傅 | | | | |

青岛烹饪职业学校文件

烹饪赛项承办工作方案

一、赛项名称

赛项名称：烹饪

赛项组别：中职组

专业类别：旅游服务

二、组织机构

组长：校长

副组长：副校长

组员：教学发展中心、专业发展中心、专业教师

三、竞赛内容与时间

通过比赛，检验学生对烹饪基本功和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪专业的教育教学改革，促进中等职业学校烹饪类专业的发展，培养适应现代餐饮产业发展需要的高素质技术技能人才。

（一）竞赛内容

本赛项为团体赛，包括中餐热菜、西餐烹饪、中餐面点、冷拼与雕刻四个分赛项。。

（二）竞赛项目

1. 中餐热菜：参赛选手在 73 分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：炒青椒土豆丝（时间 8 分钟）

①选手一律使用现场提供的带皮土豆 2 个（约 350 克）、青椒 1 个（约 50 克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③成品净重重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，

无连刀现象，成丝粗细约为 0.2×0.2 厘米。

④成品使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：油爆鱿鱼花（时间 25 分钟，规定作品和自选作品时间可以套用）

①原料：净鱿鱼肉 200g，葱 50g，蒜苗 50g，料酒 10g，精盐 2.5g，味精 2.5g，湿淀粉 30g，清汤（清水）150g，香油 1g，醋 5g，花生油（色拉油）500g（实耗 50g）。（油爆鱿鱼花制作方法及要求详见附件 1）

②成品必须使用现场提供的直径 23 厘米的平盘盛装，品尝器皿现场统一提供。

③成品应满足 6 人食用量要求，另备 2 人食用量供评委品尝。

(3) 自选作品：鸡肉菜（时间 40 分钟）

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点，以现场提供的鸡胸肉（500 克）为主料，现场另备油菜、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、茼蒿及清水笋供选手自由选择，制作一款作品。

②作品需满足 6 人食用量，另备 2 人量尝碟供评委品尝；如做位菜需制作 3 份，其中 2 份供评委品尝，品尝器皿现场统一提供。

③餐具自备，也可使用场内提供的 35 厘米的圆盘盛装。

2. 西餐烹饪：参赛选手在 120 分钟内完成三个作品的制作。

(1) 基本功作品：削橄榄型胡萝卜（时间 10 分钟）

①选手一律使用现场提供的胡萝卜（长约 25 厘米，重量约 300 克），削出 10 个橄榄型胡萝卜。

②橄榄型胡萝卜要求规格为：长度约 5 厘米，直径最粗处约 1.5 厘米，外表均匀光滑。

③餐具一律使用现场提供的直径 23 厘米的圆平盘展示。

④剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

(2) 规定作品：煎鱼柳配荷兰汁（时间 50 分钟）

①现场提供去鳞、去内脏海鲈鱼一条约 1000 克（可自带）。

②辅料现场提供，选手不得自备。辅料有土豆、西兰花、小番茄、黄油（安佳澄清黄油）、鸡蛋、柠檬等供选手选择，特殊香料和调味品可自带（需赛前填报原料清单）。

③所有的调味汁和配菜全部需要现场加工。

④选手自备隔热保温设备（用于荷兰汁的保温）。

⑤现场提供的 35×26 厘米不锈钢方盘 2 个，盛装鱼柳和鱼骨；用直径 35 厘米的圆平盘 2 个装菜品。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

（3）自选作品：鸡肉类菜肴（时间 60 分钟）

①现场提供的整鸡约 1000 克（可自带），要求围绕整鸡分割取料后的原料进行菜品设计及呈现。如用鸡腿或鸡翅单独呈现菜品原料不够时可申请现场评委帮助协调。

②冷、热菜品不限，其他调料、辅料自备（需赛前填报原料清单）。

③作品必须包括动物性原料和植物性原料。

④所有调味汁、配菜及装饰全部需要现场加工。

⑤餐具一律使用现场提供的直径 35 厘米圆平盘盛装。

⑥作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

3. 中餐面点：参赛选手在 130 分钟内完成三个作品的制作，时间可以套用。

（1）基本功作品：抻面（时间 35 分钟）

①选手使用现场提供的面粉（750 克）现场和面，抻面，场内提供直径 36 厘米的不锈钢盆。

②面条应粗细均匀，直径 0.2 厘米，不粘连，不断条，面条的软硬度适中。

③重量不低于 500 克，每少 10 克扣 1 分，依次累加。

④成品用现场提供的 58×38 厘米不锈钢方盘展示。

⑤剩余面团使用现场提供的直径 16 厘米的平盘盛装与成品一并送评。

（2）规定作品：发酵面团提褶包子（时间 55 分钟）

①选手使用现场提供的面粉（500 克）和牛肉肉泥（250 克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为9个，成品重量每个55克（可上下浮动10%）。

③包子褶应在16道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后55分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的35厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

（3）自选作品：油酥类面点（时间40分钟）

①现场统一提供面粉500克、莲蓉馅心200克及起酥油，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

③作品应满足6人食用量要求，另备2人量尝碟供评委品尝。

④餐具自备，也可使用场内提供的35厘米的圆盘盛装。

4.冷拼与雕刻：参赛选手在123分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：削切蓑衣花刀（兰花刀）（时间3分钟）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜2根（每根长度不低于10厘米）。

②加工成型自然拉开长度不小于20厘米，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径29.5厘米平盘盛装送评。

（2）规定作品：主题拼盘（时间30分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220克）、蒜蓉烤肠（1根，180克）、火腿肠（1根，280克）、鸡肉肠（1根，100克）、皮蛋肠（半根，150克）、午餐肉（半罐，170克）、鸡蛋干（1块）、象牙白萝卜（1段，约300克）、黄瓜（2根，约200克）、胡萝卜（2根，约200克）、心里美萝卜（1段，约300克）及青萝卜（1段，约300克），选料应在6种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需使用经刀工处理后可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足1人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约150克（可上下浮动10%）。使用现场提供的直径28厘米的平盘盛装。

（3）自选作品：雕刻作品（时间90分钟）

①选手使用现场提供的3个心里美萝卜（约900-1000克）、胡萝卜5根（约1000克）、青萝卜3根（约1000克）、白萝卜3根（约1000克）制作一款高度不低于30厘米，不高于45厘米的雕刻作品。

②作品选料不少于3种原料，尽可能360度观赏、搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品装盘使用自带的器皿。

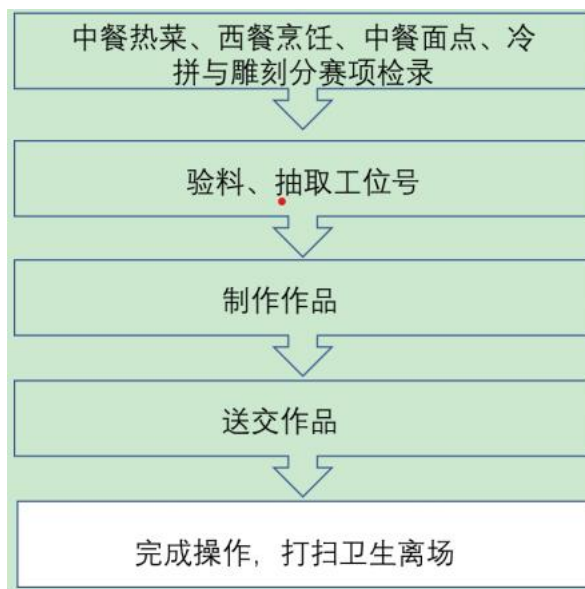
四、竞赛流程

（一）竞赛时间及场次

比赛日程安排

| 竞赛项目 | 类型 | 人数 | 竞赛时间 | 赛场安排 | 场次 | 备注 |
|-------|----|------|-------------------|-------------|----|--------------|
| 中餐热菜 | 学生 | 每队1人 | 第二天 8:30-10:30 | 烹调赛场 | 1 | 检录时间 7:30 |
| 中餐面点 | 学生 | 每队1人 | 第二天 8:30-11:00 | 面点赛场 | 1 | |
| 冷拼与雕刻 | 学生 | 每队1人 | 第二天 8:30-11:00 | 冷拼与雕刻 赛场 | 1 | |
| 西餐烹饪 | 学生 | 每队1人 | 第二天 8:30-11:00 | 西餐赛场 | 1 | |

（二）竞赛流程



五、竞赛规则

1. 凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。
2. 比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。
3. 比赛现场须统一穿着大赛服装，佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

六、竞赛环境

1. 竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。
2. 每个分赛项比赛场地均可容纳 20 人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施。
3. 比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分。
4. 设立作品展区。展示区面积可容纳全部赛项每日参赛作品的展示。

七、技术规范

依据教育部有关中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪专业人才培养要求；参照人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调中级（四级）、西式烹调师中级（四

级)、中式面点中级(四级)国家职业技能鉴定标准。大赛本着公平、公正、公开的原则,对参赛选手在烹饪知识、技能掌握等方面进行全面考核。参赛选手需能够掌握中餐烹饪岗位群、西餐烹饪岗位群必备的专业知识和操作技能,熟练的使用烹饪相关设备和工具,具备良好的沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

八、成绩评定

(一)评分原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定。评定参照《山东省职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求,全面评价参赛选手职业技能水平。

(二)评分方法

1.评分方法

(1)时间要求:各分项赛需按规定的时间,规定的出菜顺序制作菜品;在每一个分项赛内,每一款作品需按规定时间完成,制作各款作品现场需分别计时,超时5分钟内扣1分,超过5分钟外每分钟扣1分,超时20分钟,取消考试资格。

(2)中餐热菜、西餐烹饪、中餐面点、冷拼与雕刻分项:采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中,操作过程由前场裁判员对每位选手现场包括仪容仪表、操作规范、合理用料、操作卫生等项目和超时违规及违纪现象进行记录,填写登记表,由裁判长核实准确后按照相关标准从作品总成绩中作扣分处理;后场裁判员对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分,满分分别为100分。

(3)结算平均分

在结分时,根据每一个分项赛中不同作品所占权重比例结分,理论试卷和三个作品除权后相加,扣除现场操作违规之分,即为该分项赛的最后得分;四个分项赛分值之和即为该代表队的总成绩。结分时保留小数点后两位(四舍五入)。

4.成绩审核方法:各项作品打分均由裁判员签字,现场工作人员对裁判员的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。成绩录入完毕后,工作人员交换岗位进行核对,无误后,按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩并排名,打印完毕交至裁判长审

核签字。

5. 成绩公布方法：待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过电子屏幕或通告栏进行公布。

（三）评分细则

1. 中餐热菜作品评分标准（73 分钟）

（1）口味与质感（40 分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20 分）：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

（4）装盘与卫生（10 分）：盛装自然，盘面清洁。

2. 西餐烹饪作品评分标准（120 分钟）

（1）西餐基本功

①形态（60 分）：成品符合规定要求，外形均匀、外表光滑。

②数量（40 分）：在规定时间内完成橄榄型胡萝卜的制作，每少于规定数量 1 个，扣 4 分，以此类推。

（2）西餐热菜

①口味与质感（40 分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

②工艺与火候（30 分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

③形态与色泽（20 分）：色泽洁白、光亮，汤汁适量，粗细适度、均匀一致。

④装盘与卫生（10 分）：盛装自然，盘面清洁。

3. 中餐面点作品评分标准（130 分钟）

（1）抻面作品（35 分钟）

①技法与形态（40）：技法得当，粗细均匀，不粘连，不断条。

②面条软硬度（20）：软硬适中，成形圆润。

③成品的重量（20）：面条重量不低于400克，每少10克扣1分，依次累加。

④装盘与卫生（20）：摆放有序，盘面清洁。

（2）提褶包与酥点作品（55分钟、40分钟）

①口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味；质感松软、富有弹性。

②工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，馅心居中，面皮厚度适中、均匀。

③形态与色泽（20分）：褶纹清晰，间距均匀，大小适宜、均匀一致；色泽光亮、洁白。形状饱满美观，

④装盘与卫生（10分）：摆放有序，盘面清洁。

4. 冷拼与雕刻作品评分标准（123分钟）

（1）蓑衣黄瓜（3分钟）

①刀工（50分）：刀纹清晰、刀距相等、深度一致、角度适当。

②形态（50分）：完整无断裂，拉伸长度不小于20厘米。

（2）主题拼盘（30分钟）

①口味与质感（20分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色。

②刀工与刀法（20分）：刀法合理，刀纹清晰，刀距适度。

③拼摆与形态（20分）：拼摆得当，排叠整齐，造型美观。

④色彩与重量（20分）：色彩协调，搭配合理，重量适中。

⑤创意与实用（20分）：注重营养，创意突出，适合推广。

（3）自选作品：雕刻作品（时间90分钟）

①技法与形态（40）：造型艺术，美观，运用多种雕刻技法。

②创意与实用（60）：创意新颖，具有较强的实用性。

5. 现场操作要求

（1）操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

(3) 卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

6. 操作违规扣分标准

| 违规内容 | 扣分标准 | 违规内容 | 扣分标准 |
|---------|--------------------|---------|-----------------|
| 违规着装 | 3分 | 失败重做 | 10分 |
| 超时 | 5分钟内扣1分；超5分钟每分钟扣1分 | 操作事故 | 10分 |
| 带成品 | 20分 | 消防事故 | 20分 |
| 带半成品 | 10分 | 个人不卫生 | 3分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 操作不卫生 | 3分 |
| 浪费原料 | 4分 | 赛毕不打扫卫生 | 3分 |
| 多做挑选 | 2分 | 操作时拍照 | 2分 |
| 违规使用添加剂 | 5分 | 不服从指挥 | 5分 (严重者终止比赛) |

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据选手违规记录，由裁判员长签字确认，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

1. 个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等。
2. 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差。
3. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂。
4. 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等。
5. 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。
6. 成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等。
7. 迟到：参赛选手在本场比赛开始30分钟内。

九、赛场预案

(一) 赛场组织与管理应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入带点车辆、人员需凭证入内；严禁携带易燃易爆等危险品及比赛严令禁止的物品进入场地；场地设备设施均可安全使用。

比赛期间向当地公安、消防部门报告。

（二）参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

（三）裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。制定安全突发事件应急预案，当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

青岛烹饪职业学校文件

2022年山东省职业院校技能大赛 参赛选手选拔与集训工作方案

一、参赛选手选拔方案：

1. 组建专家评委团队：王志兴、王桂云、刘俊新、刘振宏
2. 选拔时间：2022年10月24日下午
3. 选拔方式：网上视频评比

二、集训工作方案：

1. 组建集训教师团队：青岛烹饪职业学校：薛志军、李天钟、刘萍、李亮、王峻。莱西职教中心：史大雪、李琳、赵涛
2. 集训时间：自2022年10月25日至省比赛。
3. 集训方式：各校在学校练习，教师进行网上交流评价。

2022年省赛选拔人员信息表

项目序号：22

项目名称：烹饪

| 参与学校 | 集训人数 | 负责人 | 职务 | 联系电话 |
|----------|------|-----|--------------|------|
| 青岛烹饪职业学校 | 4 | 夏海龙 | 教学发展中心 主任 | |
| 莱西职教中心 | 4 | 史大雪 | 烹饪系主任 | |

获奖证书

证书编号: JNDS2022ZX274

霍龙孙启坤李强张璇:

参加第十五届山东省职业院校技能大赛(中职组)“烹饪”竞赛项目,荣获团体二等奖。特发此证,以资鼓励。

参赛院校: 青岛烹饪职业学校

指导教师: 李天钟 李亮



二〇二三年二月八日





