

**中华人民共和国第一届职业技能大赛**

**四川省选拔赛暨第四届“四川工匠杯”**

**职业技能大赛**

**烘焙项目**

技

术

文

件

2020年9月

**1.项目说明**

**1.1项目描述**

烘焙师需要具备食品加工、营养学的高水准专业知识，利用各种谷物制作不同新鲜美味的烘焙产品，能利用不同的原材料、不同的发酵以及加工工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、黑麦面包、艺术面包、蛋卷、起酥产品、三明治、馅饼等。

烘焙师必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱。

烘焙师需要懂得当环境发生变化如何适当调整食谱，并以环境友好的方式恰当使用专业设备、技术与材料。

烘焙师师应根据顾客要求全面考虑材料质量、健康、安全需求等因素。

烘焙师能建立自己的职业生涯，比如：自己当老板、做管理者、或者在各种面包坊工作，包括高档的、家庭的、特殊商店等。做教育与在行业工作也是一种选择。

## 1.2考核目的

本次选拔赛的目的是为本届全国赛选拔我省选手代表。

本次选拔赛以第44-45届世界技能大赛竞赛试题为主要参照。采用世界技能大赛的竞赛规则和评分标准，保障选拔赛的公平公正。

## 1.3 相关文件

本项目技术工作文件只包含项目技术工作的相关信息。除阅读本文件外，开展本技能项目竞赛还需配合其他相关文件一同使用。

# 2.选手需具备的能力

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内容 | | 比例（%） |
| 1 | 工作组织与管理 | 5 |
|  | 个体须知  •商业道德 •从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程 •最大化可持续与最小化浪费的重要性 •工厂使用原料用于烘焙的考虑因素，包括季节、可用性、成本、储存和使用 •面包店中使用的工具和设备的范围 •食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务有关的法规和良好做法 |  |
|  | 个人应能够：  •准备并正确使用工具和设备 •在指定时间内有效地确定和规划工作顺序  •尊重原材料 •高效使用原料，尽可能减少浪费  •按规定成本准备产品 •为计划的工作准确预订货物和材料 •工作效率和干净，注意工作场所与其他的人 •展示良好的工作流畅性 •展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新 •围绕指定主题工作 •按照一致的标准生产大量的烘焙产品 •产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率 •专业和有效地应对意外发生 •如期完成工作 •在指定的时间准备好所有的客户订单 |  |
| 2 | 食品卫生、健康、安全与环境 | 5 |
|  | 个体须知  •与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作  •新鲜与加工食品的质量标准 •食物变质的原因 •面包店中使用的工具和设备的范围 •在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工作操作 |  |
|  | 个人应能够：  •按照HACCP要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务  •遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法  •根据HACCAP安全存储所有商品  •确保根据最高标准清洁所有工作区域  •将业务内部HACCP概念应用于每一个细节 •安全工作，并遵守事故预防规定 •按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备 •在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生 |  |
| 3 | 沟通技巧 | 5 |
|  | 个体须知  •烘焙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 |  |
|  | 个人应能够  •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 •通过产品陈列最大幅度地提高销售额 •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 •能开发其他面包师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱 |  |
| 4 | 利用原材料制作烘焙食谱 | 20 |
|  | 个体须知 •配方对质量控制的重要性  •世界各地知名的烘焙产品的范围和特点 •色彩应用、口味组合和组织结构 •原料精准组合以便生产的基本原则 •如何通过使用不同的原料和工作技术创造出烘焙产品的外观、质地和味道 •如何处理不同的谷物和非谷物 •各种面粉和配料对最终成品的影响 •通过生产技术处理原材料 •不同生产技术对烘焙产品的影响 •颜色应用、味道组合和组织结构 •用于生产烘焙产品的面团和面糊的范围和用途 •哪些原料可以做馅料  •为什么烘烤的馅料需要在高温下稳定  •使用季节性水果和蔬菜做馅料的效果  •外观、质地和味道的重要性 |  |
|  | 个体必须能做 •使用各种碾磨产品和面粉对烘焙产品的影响的知识 •利用自有对于干性物料和液体原料的了解，制作不同的面团 •烘焙产品中原材料特性的应用知识理解 •有效使用适当的材料和调味品 •设计展示具有创新天赋的产品 •设计甜味和咸味产品食谱 •创建食谱用于起酥和面团生产烘焙产品，包括丹麦糕点、羊角面包、巧克力面包和油酥糕点产品 •创建配方以生产一系列面包、卷、咸味产品、甜味和强化的产品 •将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准 •有效使用适当的调味剂 •根据客户的要求设计展示作品 •根据陈列地点和用途设计展示作品 •创建符合规格的展示作品 |  |
| 5 | 面团准备以及发酵过程 | 15 |
|  | 个体须知  •生产不同烘焙产品的方法，如：快速面团、发酵面团、起酥面团、甜、咸面团。 •原材料对面团的影响 •如何利用配料如：糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团 •面团温度的重要性 •面团与不同谷物和不同研磨产品的制备差异 •小麦面团形成面筋的重要性 •如何处理和储存不同的面团 •有关的发酵科学，如不同种类的发酵、参与发酵的成分、还有酸度的变化。 •做烘焙产品时何时使用全面团工艺 •发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等  •通过制冷技术控制发酵，长时间发酵到后一天使用 •预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化 •有酵母和无酵母的老面团发酵 •面包店中使用的工具和设备的范围 •制作起酥面团的方法 •准备死面用于制作装饰面团 |  |
|  | 个体必须能做 •利用干、湿物料制作面团 •打面让面筋具有弹性与延伸性 •根据谷物与非谷物的打面 •利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物质制作面团 •让面团产气形成质构 •调节发酵过程 •使用不同的发酵过程如优先、制冷技术和其他方法 •发酵使风味与质构更完美 •为了更好的质构翻转面团 |  |
| 6 | 面团整形与装饰 | 25 |
|  | 个体须知  •烘烤前整形和装饰面团的重要性 •世界上已知的某些产品的常用形状 •用于整形和装饰的面包店中使用的工具和设备的范围 •成型的技巧，如编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等 •形状或成形对最终产品的影响 •起酥面团类、派类面团的制作方法 •如何涂馅造型并一起烘烤 •大小面包的范围  •有针对性的设计宴会面包还有其他装饰面包 •灵活与艺术鉴赏结合  •在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性  •烘烤前不同的处理方法。这可以是重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等 |  |
|  | 个体必须能做 •面团的普通成型 •会判断发酵到什么阶段可以分割成型 •发酵后面团的处理和称重 •按照计划能做均一的面包形状 •大的小的烘焙产品都能做 •根据客户要求定制面团形状 •能大批量生产质量均一的产品  •批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致  •烘烤前有馅料的产品做馅装饰 •运用不同的造型技巧  •能决定烘烤前最终发酵的时间 •在烘烤前利用不同的技巧完成装饰  •使用不同的面团和面糊，制作和准备甜味和咸味的烘焙产品，如馅饼、煎蛋、甜甜圈、披萨饼等  •使用各种技术制作展示件或装饰面包 |  |
| 7 | 烘烤与烤后处理 | 25 |
|  | 个体须知 •烘焙中使用的工具和设备的范围 •烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化 •不同烤箱系统中的热传递 •产品烤熟需要多长时间 •小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异 •如何烘烤其他烘焙食品，如馅饼或包馅料的 •如何最好的烘烤起酥类产品 •烘焙中断技术（部分烘烤面包） •什么颜色是好的；烘烤是如何影响面包的风味与色泽 •如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存  •离开烤炉后，如何存储不同的烘焙产品  •完成最终产品的重要性 |  |
|  | 个体能做到 •有馅无馅都能完美烘焙 •使用不同的烤炉与油炸锅 •控制烤箱条件：温度、湿度、上火、下火、风门控制等 •调节烘烤过程，使所有产品的形状、颜色和外壳都正确 •正确估算产品的入炉涨性 •中断烘烤过程以生产部分烘焙面包 •完成部分烘烤面包的烘焙 •烘烤后正确储存烘焙产品 •利用不同技巧装饰面团 •焦糖糕点 •釉面烘焙产品 •烘烤后使用馅料装饰 •成列待售 |  |
| 总分 |  | 100 |
|  | | |

# 3.竞赛项目

## 3.1 竞赛模块及指标要求

**模块一：操作过程**

食材器具准备：自备原料符合国家标准，自备器具齐全，按需合理准备材料、工具和调试设备

卫生：整个操作流程保持卫生，制作完成后卫生符合要求。

作业书：按照组委会要求提供完整的作业书，包括作品名称、配方、制作工艺说明、作品图片、产品简单介绍、自带原料工具清单六项内容。每位选手准备3份作业书。

废弃物：尽可能减少浪费。

操作流畅性：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效的安排和计划工作。

**模块二：三明治面包**

制作三明治面包10个(以营养健康的观点出发)，产品完成重量在150克-200克之间。

选手应标明三明治的创作灵感，三明治的味道口感，并标注三明治的营养成分，以及在制作过程中严格遵守食品生产安全卫生标准。

此款面包的评分标准将依据营养搭配平衡和产品推广论述等评分，论述内容用中文写。制作三明治的面团选择不限，内馅材料需自己准备。

配置一张作品说明卡，描述产品口味、营养、消费对象等。

**模块三：无糖无油面包**（传统法棒、法式造型面包）

制作传统法棒6条，每条250克，要求大小形状重量一致 ；法式造型面包2种，每种3个，共6个，要求造型新颖，单个法式造型面包重量不低于200克。

**模块四：起酥面包**

60克标准弯牛角12个，要求大小形状重量一致；

**模块五：艺术造型面包**

要求底座在60厘米\*60厘米以内，高度在80～100厘米之间。主题为“铁路”，在作业书中写出关于设计的描述。

**模块六：布台与作品展示**

在所有模块比赛结束后需要在展示桌（100厘米×150厘米）上作出最后呈现。除了评委试吃过的面包以外，其余面包都需要用来摆台。选手自己带入的产品或者装饰品都不允许用来摆台，不可有任何摆台道具（选手可自带摆台桌布），配置一张主题作品说明卡描述主题作品意义。

## 3.2不同模块配分比例

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 模块 | 品种 | 主观 | 客观 | 总分 | 权重% |
| 一 | 操作过程 | 50 | 50 | 100 | 10 |
| 二 | 三明治面包 | 75 | 25 | 100 | 15 |
| 三 | 无糖无油面包 | 75 | 25 | 100 | 20 |
| 四 | 起酥面包 | 75 | 25 | 100 | 20 |
| 五 | 艺术造型面包 | 75 | 25 | 100 | 25 |
| 六 | 布台与作品展示 | 75 | 25 | 100 | 10 |
| 总分 | | | |  | 100 |

## 3.3评分细则

**3.3.1客观评分细则**

**模块一：操作过程**

本模块总分50分，分4项。

食材器具准备10分：根据作业书检录，一个工具或者一种原料为一项，自备原料、器具缺（或者多）1项，扣1分，直至扣完10分。

作业书5分：作业书3本，少1本扣1分。每本作业书应包含产品名称、配方、制作工艺说明、作品图片、产品简单介绍、自带原料、工具清单六项内容，缺一项扣1分。没有作业书扣5分

废弃物15分：浪费面团1-2㎏，扣5分，2-3㎏扣10分，3㎏以上扣15分。

比赛用时20分：延时1分钟，扣2分，延时10分钟扣20分，并结束比赛。

**模块二：三明治面包**

本模块客观分25分。

制作三明治10个，缺少一个扣2分。要求大小均一，重量与作业书标示重量误差超过5%，超过一个扣2分，无说明卡扣5分。

**模块三：无糖无油面包**（传统法棒、法式造型面包）

本模块客观分25分。

传统法棒6条，成品重量250克，要求大小均一，重量均一，少一个扣2分；传统法棒单个重量范围245～255克，称重超出范围一个扣1分。法式造型面包2种，每种3个，共6个，少一个扣2分。

**模块四：起酥面包**

本模块客观分25分。

60克标准弯牛角，一共12个，少一个扣2分；单个重量范围57～63克，称重超出范围一个扣1分。

**模块五：艺术造型面包**

本模块客观分25分。

要求底座在60厘米\*60厘米以内，高度80—100厘米；长或者宽超过60厘米，每项扣5分，高度超出80—100厘米，扣5分；未在指定时间完成组搭，扣15分。

**模块六：布台与作品展示**

本模块客观分25分。

配置一张主题作品说明卡，描述主题作品意义，无说明卡扣5分；指定时间未完成摆台扣20分。

**3.3.2主观评分细则**

**模块一：操作过程**

**本模块主观分50分。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术要求描述 | 分值 |
| 仪容  仪表 | 按规定着装、干净整洁（不涂指甲油、不戴戒指手表等正确使用手套、口罩等卫生用品） | 15 |
| 卫生  习惯 | 准备、操作中、结束后案台器具清洗归位等规范标准 | 15 |
| 操作 | 操作规范、流畅、有美感 | 20 |

**模块二：三明治面包**

本模块主观分75分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术要求描述 | 分值 |
| 外观 | 胚体、馅料食材色泽、搭配美观，诱人食欲 | 20 |
| 整形  技巧 | 外观形状尺寸统一 | 15 |
| 营养  风味 | 美味且营养搭配合理，消费对象清晰准确 | 25 |
| 描述 | 说明卡描述清晰、简洁、专业 | 15 |

**模块三：无糖无油面包**

本模块主观分75分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术要求描述 | 分值 |
| 外观 | 开刀规范，刀口爆裂美观，烘烤适度、色泽标准，无焦糊异物，外形饱满 | 25 |
| 整形  技巧 | 操作技巧正确，手法熟练，外观尺寸相同，呈产品应有的形态 | 15 |
| 风味 | 发酵的风味突出和谐、表皮干脆，内心柔软滋润 | 15 |
| 组织 | 表皮细薄，组织均匀并呈现应有的组织形态 | 20 |

**模块四：起酥面包**

本模块主观分75分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术要求描述 | 分值 |
| 外观 | 烘烤适度，形态、体积标准、饱满 | 25 |
| 整形  技巧 | 整形技巧正确，手法熟练，外观尺寸相同 | 15 |
| 风味 | 发酵的酸味、黄油等原料的香味和淡淡烘烤的香气优美和谐，口感爽柔滋润，不粘牙 | 15 |
| 组织 | 层次均匀标准，组织均匀并有弹性 | 20 |

**模块五：艺术造型面包**

本模块主观分75分。

主题突出、制作精巧、造型别致为高分，依次扣分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术要求描述 | 分值 |
| 主题 | 主题突出，表现手法巧妙，印象深刻 | 25 |
| 构图造型 | 构图合理巧妙，简洁美观 | 20 |
| 细节 | 色泽优美和谐，细节精美，清爽整洁 | 30 |

**模块六：布台与作品展示**

本模块主观分75分。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术要求描述 | 分值 |
| 主题构图 | 构图巧妙，印象深刻 | 40 |
| 细节 | 细节精美，清爽整洁 | 35 |

## 3.4命题方式

本项目竞赛题的命题方式：全公开命题。

本项目为可以提前公布试题的项目。赛前2周公布试题（包括试题、设备设施清单等）。

## 3.5考核时间地点安排

地时间：9月16-18日 地点：欧米奇西点技能培训学校

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 时间 | 内容 | 备注: |
| 16日 | 10:30 | 专家裁判报道 | 负责人：薛民乐13982098458 |
| 11:00 | 裁判员会议 | 四楼会议室 |
| 14:00-15:00 | 选手报道抽签 | 负责人：于川 13689014116 |
| 15:30 | 领队会议 | 三楼创就业教室 |
| 16:00-19:00 | 第一组比赛 | 选手共计23人，分两组比赛 |
| 17日 | 8:30-14:30 | 第一组比赛 | 比赛现场 |
| 15:00-18：00 | 第二组比赛 |  |
| 18日 | 8:30-14:30 | 第二组比赛 |  |
| 17:00 | 闭幕式 | 比赛现场总结点评 |

\*比赛期间选手不安排用餐时间，请各选手妥善安排比赛进程。

# 4.评分标准

本项目评分标准分为测量（客观）和评价（主观）两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量（客观）；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价（主观）。

## 4.1 评价分（主观）

评价分（Judgement）打分方式：5名主观专业裁判为一组，各自独立评分*。*

## 4.2 测量分（客观）

测量分（Measurement）打分方式：每组由3名客观裁判构成。每个组所有裁判共同确定测量结果，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。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

## 4.3统分方法

统一由裁判长进行复核并统分。

## 4.4裁判长、裁判员构成

**4.4.1 裁判组**

裁判长：

裁判长助理：

主观专业裁判：

客观裁判：

**4.4.2 裁判任职条件**

所有裁判员在比赛开始前需完成裁判长对于本项目专业知识的考核，考核通过后方可进行该项目的值裁工作；裁判长有权取消没有通过专业知识考核的裁判的值裁资格。

# 5.竞赛相关设施设备

## 5.1场地设备、原料

## 5.1.1场地设备、工具清单（每人份）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名称 | 规格 | 数量 |
| \*平炉 | 4个标准盘以上(带蒸汽石板) | 1 |
| 入炉铲 |  | 1 |
| 入炉器 |  | 1 |
| \*醒发箱 | 12盘以上（独立控制） | 1 |
| 立式冷柜 | 上冷下冻 | 两人共用1台 |
| 急冻柜 |  | 两人共用1台 |
| \*开酥机 |  | 2人共用1台 |
| \*和面机 | 25L | 1 |
| \*20型多功能搅拌机 | 勾、桨、球搅拌器配套 | 1 |
| \*7升厨师机 | 勾、桨、球搅拌器配套 | 1 |
| 微波炉 |  | 1 |
| 电磁炉 |  | 1 |
| 冷热水池 | 双槽 | 1 |
| 不锈钢操作台 | 180cm\*80cm | 2 |
| 木板 | 180cm\*81cm | 1 |
| 烤盘车 | 60cm\*40cm/16盘以上 | 1 |
| 网架 | 60cm\*40cm | 6 |
| 烤盘 | 60cm\*40cm | 20 |
| 电子称 | 5kg(误差值在1g之内） | 1 |
| 砧板 |  | 1 |
| 开瓶器 |  | 1 |
| 牛角刀 |  | 1 |
| 切面刀 |  | 1 |
| 橡皮刮刀 |  | 2 |
| 橡胶刮板 |  | 1 |
| 网筛 |  | 1 |
| 面团温度计 |  | 1 |
| 厨房剪刀 |  | 1 |
| 厨房用纸 |  | 2 |
| 烘焙纸 |  | 30 |
| 喷水壶 |  | 1 |
| 不锈钢尺 | 1000mm | 1 |
| 垃圾袋 | 50L | 4 |
| 保鲜膜 |  | 1 |
| 锡箔纸 |  | 1 |
| 高温手套 |  | 1 |
| 一次性手套 | 食品用（S、M、L） | 1盒 |
| 毛刷 |  | 3 |
| 挂墙大钟 |  | 1 |
| 单柄锅 | 20X13 | 1 |
| 单柄锅 | 24X15 | 1 |
| 不锈钢盆 | 大 | 5 |
| 不锈钢盆 | 中 | 5 |
| 不锈钢盆 | 小 | 5 |
| 量杯 | 1L | 2 |
| 面粉车 |  | 4 |
| 冷凝剂 |  | 3 |
| 脱模油 |  | 1 |
| 洗手液 |  | 1 |

备注：场地需安装空调，保证赛场温度在26℃以下。带\*号的设备为关键设备。

## 5.1.2原料清单：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品类 | 品名 | 品牌 |
| 粉类 | 全麦粉 | 中粮 |
| 面包粉 | 中粮金焙一号 |
| 低筋面粉 | 中粮芯品一号 |
| 黑麦粉 | 中粮 |
| 玉米淀粉 |  |
| 可可粉 |  |
| 酵母、改良剂 | 半干酵母 | 安琪 |
| 油脂等 | 块状黄油 | 安佳 |
| 片状黄油 | 安佳 |
| 奶油奶酪 | 安佳 |
| 马苏里拉芝士碎 | 安佳 |
| 淡奶油 | 安佳 |
| 全脂牛奶 |  |
| 其他原材料 | 全蛋 | 新鲜鸡蛋 |
| 培根 | 大成 |
| 盐 |  |
| 糖粉 | 百钻 |
| 巧克力 | 纯脂 |
| 砂糖 | 百钻 |
| 艾素糖 |  |

## 5.2竞赛选手自备设备、工具、原料清单（有毒、有害品，非食用原料不可带入）

选手自备设备、工具清单：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称（或图片） | 型号 | 单位 | 数量 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

选手自备原料清单：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原料名称（或图片） | 品牌 | 单位 | 数量 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

# 6.项目特别规定

特殊规定不能与竞赛规则相冲突，或者凌驾于赛事规程。这包括但不限于个人IT设备，数据存储设备，互联网访问，过程和工作流程，以及文档管理和分发。

赛场纪律如下：

6.1参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；

6.2参赛选手提前30分钟到达比赛现场，迟到时间超过30分钟者，不得入场；

6.3参赛选手应衣着整洁,戴发帽（选手自备白色厨师服）。操作讲究卫生，工具洁净,不乱扔下脚料，不浪费原材料；

6.4 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；

6.5参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。

6.6参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；

6.7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；

6.8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；

6.9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。

# 7.健康安全

以下有关健康、安全和环境相关规定旨在降低事故发生的风险。所有参加选拔赛的相关人员，应知晓并在竞赛期间任何时间均应遵守该健康、安全与环境相关规定。

以下规则需与本技能项目技能特定规则、规定，参加选拔赛的其他相关规定结合使用。

注意：以下规则为通用规则，请与技术说明和竞赛场地规定，技能特定规则等结合使用。

* 在场地中需按规定穿用适当的鞋和衣物。
* 个人防护用品（personal protective equipment, PPE)，作为控制个体活动风险，防范事故发生的措施，需按照规定使用，不得例外。
* 场地中不得打闹、嬉戏、打架斗殴、或干涉其他人员工作活动。
* 场地中不得带入酒类或在醉酒状态下工作，整个活动期间禁止使用非法毒品。如使用医生开具的药物可能影响个人竞赛活动和相关操作的，需向指定人员或机构报告。
* 所有的活动需符合大赛的健康、安全和环境相关规定，并符合经过证实的行业最佳实践方法。
* 高级管理人员、竞赛合作伙伴、技术顾问、经过认证的人员、工作人员等所有参与竞赛活动经过认证的人员，作为整体，都必须遵守每个项目场地所要求的健康、安全和环境流程和整体赛事的相关规程。
* 所有的事故均需完整记录在案，及时上报，如有需要应进行调查。
* 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正，任何未解决的问题可能导致不安全行为的：
* 立即向赛事官员报告不安全的行为或不安全的状况；
* 立即停止竞赛活动或当前任务；
* 本选拔赛主办方解决或者提供相关控制措施指导方法，并且：
* 在继续竞赛活动和任务之前，必须采取相应的控制措施。
* 设备和工具只能用于其设定的特定用途。
* 所有的工具和设备必须满足主办方的最低要求以及中国国家标准的相关规定。
* 在使用前，所有的电动设备必须检查其状态，并确保电气检查标签完备（PAT 检测）。

# 8.开放赛场

## 8.1对于公众开放的要求

8.1.1 赛场内除指定的监考裁判、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；

8.1.2 允许进入赛场的人员，只可在安全区内观摩竞赛；

8.1.3 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；

8.1.4 允许进入赛场的人员，不得在场内吸烟。

## 8.2对于赞助商和宣传要求

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。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。