

附件 4

承办院校提供的设备和场地信息清单

承办院校 (盖章)	山东城市服务职业学院					
赛道	餐饮赛道		组别 (中职/高职)	高职组		
类别	名称	型号	主要技术参数	台套数	设备厂商	备注
硬件	万能蒸烤箱 6层	FX61E2-ZMR02	电压: 220V 功率: 10.4kW	1	安吉洛普	
	双炒双尾电磁灶	ZC2-C4030A-W2	电压: 220V 功率 30kW	1	明厨磁电	
	料理机	C4VVCN	电压: 220V 功率: 350W	1	SIRMAN	
	电磁炉	ZT-C405B	电压 220V 功率 3500W	1	明厨磁电	

	热菜工作台	1600*1100*800		1	京都	
	烟罩式 油烟净化装置	JP-GL13.24	分离盘电机功率： 1600W、 220V、转速 1450 转。	1	京都	
	空调	KFR-72LW	电压： 220V 功率：80W	1	格力	
	保鲜工作台	RT-128MA	电压： 220V 功率： 235W	1	星崎	
	工作台	1800*70*80		3	京都	
	四门冰箱	HRE-127MA-CHD	电压： 220V 功率： 441W	1	星崎	
	展示台	1800*800*800		1	京都	

	86寸一体机			2		
软件	录制系统			1套		
工具	调味盒	600ml		1套		
	垃圾桶	120L		3		
	复底锅 连盖	高100，直径260		1套		
	面板	800*700*30		1		
	五色砧板(方)	500*350*20		1套		
技术支持	<p>设备技术保障</p> <p>1. 烹饪设备：提供专业级炉灶，电压稳定且可精准调控，满足不同烹饪技法的需求；配备万能蒸烤箱，保证功能正常并进行提前调试。比赛前全面检查设备，比赛中安排技术人员随时待命，确保及时处理突发故障。</p> <p>2. 烹饪工具：赛项所用工具齐全，赛前确保清洁卫生。采用高温或食品级消毒剂处理。工具有序摆放便于取用，严守食品安全底</p>					

	<p>线。</p> <p>3. 展示设备: 设置专业的菜品展示台, 采用食品级不锈钢台面。配 86 寸一体机, 便于进行 PPT 展示。</p> <p>4. 计时与评分设备: 采用精确的电子计时器, 清晰显示剩余时间。评委打分后进行数据实时汇总, 确保评分公正、高效、准确。</p> <p>安全操作规范要求</p> <p>1. 设备使用安全: 赛前对参赛选手和工作人员进行设备安全操作培训。操作中严禁湿手触摸电器设备, 炉灶使用时不得离开现场, 避免干烧引发火灾。</p> <p>2. 食材安全: 确保食材新鲜、无变质、无农药残留与有害物质。食材储存分类存放, 生熟分开, 避免交叉污染。加工过程要遵循食品安全标准, 确保菜品卫生。</p> <p>3. 个人防护: 要求参赛选手和工作人员佩戴符合标准的厨师服、口罩、手套等, 防止头发、异物混入菜品, 避免烫伤、切伤等意外伤害。</p> <p>4. 应急处理: 赛场配备急救箱, 内置常用药品与急救设备。制定应急预案, 针对火灾、触电、食物中毒等突发情况明确处理流程, 定期组织应急演练, 提高应对能力。</p>
<p>场地及环境</p>	<p>我院拥有专业的比赛场地, 先后举办省级及以上大赛近百场, 在硬件设施与环境布局上达到省内顶尖水准, 能够充分满足大赛的高规格需求。</p> <p>1. 场地布局</p> <p>比赛场地面积达 200 平方米, 空间开阔, 分区科学合理; 能够满足大赛要求, 每个工位宽敞且独立, 保证选手有充足操作空间, 互不干扰。评委区位于最佳观测点, 方便评委全面、清晰地观察选手表现并公正评分。此外, 还有宽敞的食材储存区与休息区, 保障赛事流程顺畅。</p> <p>2. 水电气网保障</p> <p>供水: 比赛场地接入城市优质供水系统, 水压稳定, 水质符合国家饮用水标准。每个比赛工位配备独立的水龙头, 水流充足, 满足选手清洗食材、餐具及烹饪过程中的用水需求。</p> <p>供电: 配备双回路供电系统, 确保电力持续稳定供应, 防止因市电故障导致比赛中断。比赛工位提供 220V 常规电源, 满足用电需求。</p>

	<p>网络：场地内无线网络全覆盖，保障数据传输稳定、快速。满足选手查阅资料、电子设备互联，以及PPT展示、评委评分等对网络的要求，确保赛事各环节交互畅通无阻。</p> <p>3. 环境设施</p> <p>通风与温控：安装空调系统，可根据不同区域需求精准调节温度和湿度，保持场地内恒温恒湿，为选手提供舒适环境。同时配备专业的厨房通风系统，能够迅速排出烹饪过程中产生的油烟、热气和异味，保证比赛区空气清新。</p> <p>照明：采用无频闪、高显色性的专业照明灯具，均匀分布于场地各处，确保比赛区光照充足，光线柔和自然，还原食材和菜品的真实色泽，便于选手操作与评委评判。</p> <p>卫生清洁：场地内设有垃圾桶，并安排专人定时清理。配备完善的排水系统，地面排水顺畅，保证场地始终保持干净整洁，符合食品安全与赛事环境要求。</p>
其他	