

2023年山东省职业院校技能大赛

中职特殊教育听障组烹饪赛项规程

一、赛项名称

赛项名称：烹饪

赛项组别：中职特殊教育听障组

赛项归属产业：旅游大类

二、竞赛目的

本赛项重点考核中职特殊教育听障学生的烹饪技能，全面考察听障选手烹饪中式面点基本功和西式面点装饰技巧，以弘扬中国传统面点文化和技艺传承，强化中西式面点制作基本技能和科学创新的意识，促进烹饪专业听障残疾学生的高技能型人才培养和自主创业的能力，以此比赛充分展现特殊教育中职学校听障学生的中式面点制作技术，突出烹饪行业特殊类学生精英的技能水平和自主创业实践成果，进一步强化特殊类听障学生烹饪专业的面点制作基本技能，培养专业精英在面点工艺技术的综合应用和科学创新等方面的能力，进而激发特殊类中职听障学生利用技术就业、创业与实践成才的热情。

三、竞赛内容

（一）竞赛内容

烹饪赛项以参赛队为代表进行团队赛，竞赛内容由中式面点和西式面点两个分赛项组成。

（二）竞赛项目

1. 中式面点 参赛选手在240分钟内完成指定品种和自选作品的制作。

（1）作品要求及规格：

1. 规定作品：月牙饺、秋叶包。

具体制作要求：

月牙饺：比赛内容为水调面团的面点制作，时间为60分钟，具体要求为：

①选手一律使用现场提供的牛肉糜，场内调制馅心；使用现场提供的面粉（150g，包含薄面），现场和面。

②每位选手制作月牙饺10个，饺子大小以干面粉100克制作10个成品为宜，不可以多做挑选，面团允许使用天然食用色素，如使用需自备。

③形状要求：大小规格一致，形态饱满、生动，立体感强，形象逼真。

④馅料要求：略带卤汁，口味鲜香不腻。

⑤所有饺子需用现场提供的14寸圆平盘装盘，其中8个装盘，另2个饺子单装送评委品尝。现场装饰，装饰用料自备。

秋叶包：比赛内容为发酵面团的面点制作，时间为60分钟，具体要求为：

①选手必须使用现场提供的面粉（250g，包含薄面）、豆沙馅1袋（±500g），现场和面发酵。

②包子大小以干面粉50克3个为宜，数量为10个，不可以多做挑选。

③包子要求：发酵适度，膨松暄软，形状饱满，造型生动逼真。

④成品盛器需用现场提供的14寸圆平盘装盘，其中8个装盘，另2个包子单装送评委品尝。

⑤装盘要求：作品整体设计和谐统一，要有情、有景、有境。

自选作品：

比赛内容为自选油酥面团（明酥制品）的面点制作，时间为120分钟，具体要求为：

①选手自带原料，现场完成和面、馅料入味调制、面点成型熟制。盛装餐具自带，要有装饰，装饰可场外完成。

②不得使用人工合成色素和压面机等工具，现场不配备冰箱等冷冻设备。

③自带料及用于美化的各种饰物，须经现场裁判人员验证后才能携带入场，严禁携带成品或半成品，违反者将酌情扣分直至取消参赛资格。

④成品分量应满足8人食用量要求，另备2人量供评委品尝，不可以多做。

⑤成品应能体现选手的基本功和手法技巧，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

⑥装盘要求：作品整体设计和谐统一，要有情、有景、有境。

（2）制作要求及注意事项：

①团队中一共四名选手，两名参加中式面点项目，两名参加西式面点项目。两个项目同时进行，分别记录成绩，总成绩以两个分赛项成绩相加而成。

②赛项执委会依据参赛队提供的原材料清单提供原材料。

③参赛选手按照作品设计书，在规定时间内完成作品制作。

④面点制作所需原料、基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备。

（3）作品展评

①参赛选手在工作人员的帮助下，将送评作品送至指定位置。送评后的作品将由工作人员送到指定区域，再由选手摆台展评。

②各参赛队按照抽号的指定区域进行作品展示，设计的展台力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到以下要求：使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上，按设计书内容展示；台面可多层摆放作品；不得使用违反食品卫生要求的物品进行点缀物品；台面上不得出现所属区域及单位名称的字样和标识。

2. 西式面点 参赛选手在240分钟内完成一组西点组合作品的制作。

组合作品以热爱生活为主题，自拟题目进行一组三款西点的设计与制作，规定品种为黑森林蛋糕和曲奇饼干，一款自选蛋糕品种，要求体现工匠精神。

（1）主题设计

参赛选手以现场提供的烹饪原材料为基础，自拟题目，设计一组西点。该环节通过西点设计，全面反映参赛队员的整体构思与制作水平。具体要求如下：

①根据提供的原料，制作一款黑森林蛋糕，曲奇饼干八块，造型符合要求。

②主题设计鲜明，创意突出，风格和谐一致，具有推广价值。

③西点与主题相符并烘托主题，文字说明简要明了。

④品种与数量合理，做到物尽其用，不浪费。

（2）作品制作

①赛项执委会依据参赛队提供的原材料清单提供原材料。

②参赛选手按照作品设计书，在规定时间内完成作品制作。

③黑森林蛋糕胚、其他品种制作所需原料、基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备（禁止携带电动工具入场）。

（3）作品展评

①参赛选手在工作人员的帮助下，将送评作品送至指定位置。送评后的作品将由工作人员送到指定区域，再由选手摆台展评。

②各参赛队根据所设计的西点主题对西点展台进行布置，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到以下要求：使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上，按西点设计书内容展示；台面可多层摆放西点；不得使用违反食品卫生要求的物品进行点缀物品；台面上不得出现所属区域及单位名称的字样和标识。

（三）竞赛成绩

中式面点、西式面点分赛项成绩各占50%，总成绩相加而成。

四、竞赛方式

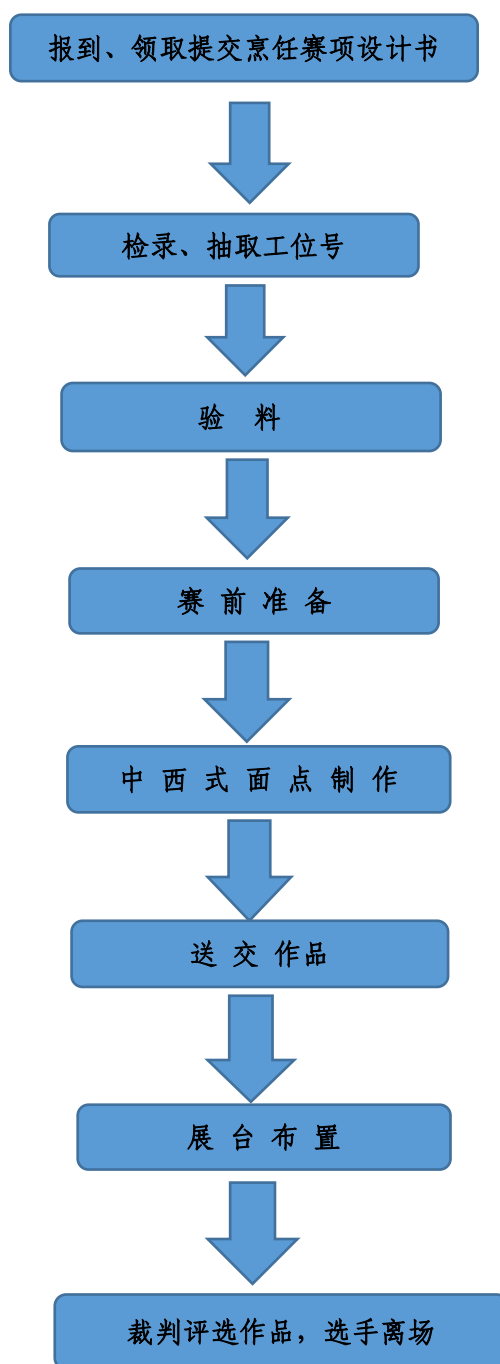
本赛项包括中式面点和西式面点2个分项，每支参赛队4人参赛，每2人为1组，共同完成分项中的主题内容。不得跨市（校）组队，同一市报名参赛队不超过2支，每队不超过2名指导教师，指导教师须为本校专兼职教师。

五、竞赛流程

（一）竞赛安排

日期	时间	内容	地点
比赛日 前一天	上午	选手报到，领取设计书	酒店
	下午	熟悉场地	比赛场地
比赛日	7:30—7:45	选手检录、上交设计书	比赛场地
	7:45—8:00	抽取工位号	比赛场地
	8:00—12:00	作品制作	比赛场地
	12:00—12:30	午餐	比赛场地
	13:30—17:00	作品评分、统计	比赛场地

(二) 竞技流程



六、竞赛命题

整个烹饪赛项由中式面点和西式面点2个分项组成。比赛卷分别如下：

(一) **中式面点**：由指定面点品种、自选面点品种制作、作品展评三个分项目组成，竞赛赛卷有相应的中式面点设计书。

1. 作品设计书

参赛选手在工作人员的指导下，按照赛项规程要求，完成指定品种月牙饺，秋叶包和自选品种的制作。同时编写中式面点设计书，设计书的要求见“竞赛内容”。参赛队在报到当日上午领取《作品设计书》，次日正式比赛检录时交执委会裁判组。

2. 竞赛试题

(1)两名选手按照竞赛规程分别制作指定品种月牙饺，秋叶包和自选品种。2名选手同时制作。作品要命名准确，主题鲜明，搭配恰当，所用原料和谐，造型自然大方，设计新颖巧妙，手法熟练，富有创新性。

(2)参赛选手要严格遵守安全操作规程，正确使用工具，保持现场卫生和个人卫生。

(3)裁判员下令开始计时后，选手开始操作。比赛过程中选手若需休息、饮水或去洗手间，将被计入比赛时间。

(4)参赛选手工作服、围裙、口罩、发帽需干净整洁。

(5)全程佩戴参赛证。

3. 评定标准

类别	内容	标准	分值
作品造型	形状	面点制品大小均匀，形状统一。	10分
	颜色	装饰颜色搭配合理，饱满，干净。	10分
	搭配	原料搭配合理，装饰搭配符合食品卫生要求	10分
	装饰创意	设计有创意，形状新颖	20分
基本功	手法	作品中运用的基本功手法正确，熟练。制品符合制作要求	10分

	擀皮	皮子大小一致，厚薄适中	10分
	包馅	制品收口结实，无露馅，皮薄馅多	10分
	擀制	酥类擀制层次清晰均匀，造型有创意	10分
卫生	环境及个人	比赛前穿戴工作服（帽），操作过程，随时整理，始终能够保持面案、实用工具、地面干净整洁。	10分

注：本项目竞赛时间为240分钟（4小时）。选手超时20分钟以内每3分钟扣1分，不足3分钟不扣分，超过20分钟不计成绩。

（二）西式面点：由西点设计、西点制作、西点展评三个分项目组成，竞赛赛卷有相应的西点设计书。

1. 作品设计书

参赛选手在工作人员的指导下，按照赛项规程要求自拟西点主题，编写西点设计书。设计书的要求见“竞赛内容”。参赛队在报到当日上午领取《作品设计书》，次日正式比赛检录时交执委会裁判组。

2. 竞赛试题

(1)作品以热爱生活为主题，2名选手制作一组三款西点，规定品种是黑森林蛋糕和曲奇，自拟一款蛋糕品种。要贴近时代主题、贴近现实生活，命名准确，主题鲜明，质感搭配恰当，所用原料和谐，造型自然大方，设计新颖巧妙，手法熟练，富有创新性。

(2)参赛选手要严格遵守安全操作规程，正确使用工具，保持现场卫生和个人卫生。

(3)裁判员下令开始计时后，选手开始操作。比赛过程中选手若需休息、饮水或去洗手间，将被计入比赛时间。

(4)参赛选手工作服、围裙、口罩、发帽需干净整洁

(5)全程佩戴参赛证。

3. 评定标准

类别	内容	标准	分值
规定品种	黑森林奶油抹胚	奶油胚表面光滑、厚薄均匀	10分
	黑森林造型	表面均匀撒巧克力碎屑，装饰奶油、车厘子等	10分
	曲奇质地	质地酥脆，表面无裂缝	10分
	曲奇外观	传统曲奇造型，挤花手法熟练	10分
自选品种	质地	蛋糕质地蓬松、水分含量高	10分
	颜色	颜色均匀	5分
	触感	手感柔软，有弹性	5分
	口感	口感滋润、松软有弹性	10分
	口味	具有产品的特有风味，无异味	15分
	气味	有正常蛋糕的香味，无异味	5分
主题创意	创新设计	内馅可以添加水果，奶制品等等，材料自备	10分

注：本项目竞赛时间为240分钟（4小时）。选手超时20分钟以内每3分钟扣1分，不足3分钟不扣分，超过20分钟不计成绩。

（三）比赛成绩计算方法：

中式面点、西式面点分赛项成绩各占50%，总成绩相加而成。

（四）作品设计书模板：

竞赛作品设计书 （__式面点）

选手工位号	
作品名称：	

作品主题:
设计作品思路:

注：本表在选手检录时交裁判组。本表分为中式，西式两个项目。每项一式三份（指定品种两个，自选品种一个）

七、竞赛规则

（一）参赛资格

1. 参赛选手必须为中等职业特殊教育学校全日制在籍学生。
2. 凡在往届残疾人技能大赛本赛项中获得一等奖的选手，不再参加比赛。
3. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如参赛选手和指导教师因故无法参赛，须由省级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。
4. 参赛学生必须持有听力障碍残疾证。

（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执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. 比赛现场须按照要求穿着服装，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

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. 竞赛场地需设有容纳20人同时比赛的工位数，并配满比赛各种必需设备设施。
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. 设立作品展评区。展评本赛项每个参赛队员的作品，提供统一台布。

九、技术规范

依据教育部有关中餐烹饪、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。

十、技术平台

（一）赛场主要操作设备和安全设备（见表2）

表2: 烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	设备名称	规格	数量	能源类型	设备工具照片
1	炉灶	16千瓦	1（2个火眼）	电能	
2	双耳锅		1		

3	打蛋器		公用		
4	烤箱（公用）	25千瓦	公用（双层四盘）	电能	
5	和面机		公用		
6	冷藏冰柜		公用		
7	醒发箱		公用		
8	速冻柜（公用）		公用	电能	

9	不锈钢操作台		1		
10	面点案台		1		
11	手持打蛋器		1		
12	不锈钢刮板		1		
13	塑料软刮板		1		
14	电磁炉	3.5千瓦	公用		
15	平底锅		1		

16	少司锅		1		
17	电炸炉		公用		
18	烤(蒸)盘		2		
20	货架子		公用		
22	单眼水池		公用		
23	8寸马兜		10		
24	手勺		2		

25	蒸车		公用		
26	馅尺子		1		
27	擀面杖		1		
28	走锤		1		
29	裱花转台		1		
30	多星电锅		1		

31	电子秤		公用		
32	裱花嘴		1		
33	抹刀		1		
34	米漏		1		
35	硅胶蒸垫		1		

(二) 原料、调味品及餐具

项目名称	提供原料	提供调料	盛器	装饰材料	其它
中式面点	中筋面粉、美玫高筋面粉、酵母、鸡蛋、猪油、起酥油、牛肉馅、莲蓉馅、豆沙馅、葱、姜	精盐、味精、白糖、料酒、酱油、淀粉、白醋、花生油、白胡椒、五香面、香油、十三香	盛器经裁判检测后可自带，品尝盘由赛场统一提供	自备（必须通过裁判员检测允许后，方可带入）	选手携带塑料工具箱（或整理箱）总规格不得大于：长度0.65m；宽度0.5m；高度1m。
西式面点	高筋面粉、低筋面粉、黄油、白砂糖、鸡蛋、奶粉、豆沙馅、莲蓉馅等	精盐、味精、白糖、料酒、酱油、淀粉、白醋、花生油	盛器经裁判检测后可自带，品尝盘由赛场统一提供	自备（必须通过裁判员检测允许后，方可带入）	选手携带塑料工具箱（或整理箱）总规格不得大于：长度0.65m；宽度0.5m；高度1m。

(三) 餐饮场所消防安全管理规范 符合 (DB42/T413-2007)

(四) 成绩统计技术软件为微软Excel，以“十一、成绩评定”中“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《2022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，规定的要求制作制品；在每一个分项赛内，所有品种需按规定时间完成，选手超时20分钟以内每3分钟扣1分，不足3分钟不扣分，超过20分钟不计成绩，并取消比赛资格。

(2) 西式面点、中式面点分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由现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；随后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进行打分，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；两个分项赛分值各占50%，相加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
西式面点	规定作品一质量：100分	30%	30分	100分	
	规定作品二质量：100分	30%	30分		
	自选作品质量：100分	40%	40分		
	现场操作违规按相关标准扣分				
中式面点	规定作品一质量：100分	30%	30分	100分	
	规定作品二质量：100分	30%	30分		
	自选作品质量：100分	40%	40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处进行成绩录入。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，监督员签字方可生效。

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，通过通告栏进行公布。

（三）评分细则

1. 西式面点作品评分标准（240分钟）

类别	内容	标准	分值
规定品种	黑森林奶油抹胚	奶油胚表面光滑、厚薄均匀	10分
	黑森林造型	表面均匀撒巧克力碎屑，装饰奶油、车厘子等	10分
	曲奇质地	质地酥脆，表面无裂缝	10分
	曲奇外观	传统曲奇造型，挤花手法熟练	10分
自选品种	质地	蛋糕质地蓬松、水分含量高	10分
	颜色	颜色均匀	5分
	触感	手感柔软，有弹性	5分
	口感	口感滋润、松软有弹性	10分
	口味	具有产品的特有风味，无异味	15分
	气味	有正常蛋糕的香味，无异味	5分
主题创意	创新设计	内馅可以添加水果，奶制品等等，材料自备	10分

2. 中式面点作品评分标准（240分钟）

类别	内容	标准	分值
作品造型	形状	面点制品大小均匀，形状统一。	10分
	颜色	装饰颜色搭配合理，饱满，干净。	10分
	搭配	原料搭配合理，装饰搭配符合食品卫生要求	10分
	装饰创意	设计有创意，形状新颖	20分
基本功	手法	作品中运用的基本功手法正确，熟练。制品符合制作要求	10分
	擀皮	皮子大小一致，厚薄适中	10分
	包馅	制品收口结实，无露馅，皮薄馅多	10分
	擀制	酥类擀制层次清晰均匀，造型有创意	10分
卫生	环境及个人	比赛前穿戴工作服（帽），操作过程，随时整理，始终能够保持面案、实用工具、地面干净整洁。	10分

3. 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，无长明火，无长流水现象。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，下刀准确，加工规范，原料利用率高，无浪费现象。

（3）卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，不使用万能抹布，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

4. 操作违规扣分标准

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
超时	超3分钟以上每分钟扣1分	失败重做	10分

带成品	20分	操作事故	10分
带半成品	10分	消防事故	20分
不关火、长流水	2分	个人不卫生	3分
浪费原料	4分	操作不卫生	3分
多做挑选	2分	赛毕不打扫卫生	3分
违规使用添加剂	5分	操作时拍照	2分
不服从指挥	5分 (严重者终止比赛)	不按要求着工装	5分

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、工作服不合格、戴首饰、染指甲等。
- (2) 操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差。
- (3) 比赛过程中需佩戴口罩，当接触直接食用的食品时，应戴手套，并及时更换。
- (4) 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂。
- (5) 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。
- (6) 操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等。
- (7) 迟到：参赛选手在本场比赛开始30分钟内。

(四) 奖项设定

本赛项设参赛团队一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。根据《山东省职业院校技能大赛奖励办法》（鲁教职字〔2011〕6号），对符合奖励条件的院校选手给予奖励。

十二、赛场预案

(一) 疫情防控处置预案

为了确保大赛顺利举行，保护参赛选手、指导教师、专家裁判、工作人员等身体健康与生命安全，大赛执委会制定疫情防控方案。

1. 设置应急小组，包括现场抢救组、后勤保障组、安全保卫组、交通保障组、善后处理组等，落实各组具体工作职责，并对工作人员开展培训；

2. 承办单位应配备足够数量的疫情防控物质，每天对相关场所进行消毒；
3. 根据属地防控部门的要求办理选手、指导教师、专家裁判、工作人员进校申报程序和管理办法；
4. 设置隔离场所和备赛场所；
5. 预设好疫情应急处理办法。

（二）比赛成绩处理出现异常情况的处置预案

1. 由专家组迅速组建成绩核查小组，在大赛监督员的监督下核查成绩异常原因。
2. 经裁判长确认，报赛执委会批准，及时启动成绩重新处理工作。
3. 成绩重新处理工作采取手工处理方式进行，并采取严格措施确保处理完全正确。

（三）竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况处置预案

1. 先由工程技术保障人员查明原因，在不影响比赛公平且能在10分钟内恢复正常供水、供电、供气的情形，比赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间，同时及时报裁判长和赛执委会备案。

2. 经工程技术人员确认无法及时恢复的情形，由裁判长确认后报请赛执委会批准，暂时中止比赛。并按照大赛相关制度规定处置。

十三、赛项安全

赛事安全是烹饪竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。赛项执委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员的人身安全。

（一）比赛环境

1. 赛执委会须在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材，设备，应符合国家有关安全规定。如有必要也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照赛执委会要求排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及大用电量、易发生火灾等情况，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4. 赛执委会须会同承办单位制定赛场人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5. 大赛期间，承办单位须在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。比赛期间向当地公安、消防部门报告，并有公安人员现场驻点和消防预警措施。

6. 参赛选手进入赛位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。赛场所有需要的摄录设备由赛场统一配置、统一管理。

7. 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。

（二）生活条件

1. 比赛期间，原则上由赛执委会统一安排参赛选手和指导教师食宿。承办单位须尊重少数民族的信仰及文化，根据国家相关的民族政策，安排好少数民族选手和教师的饮食起居。

2. 比赛期间安排的住宿地应具有宾馆（住宿）经营许可资质。以学校宿舍作为住宿地的，大赛期间的住宿、卫生、饮食安全等由大赛执委会和提供宿舍的学校共同负责。

3. 大赛期间组织的所有活动的交通安全由大赛执委会负责。执委会和承办单位须保证比赛期间选手、指导教师和裁判员、工作人员的交通安全。

4. 各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

（三）组队责任

1. 各市（学校）组织代表队时，须安排参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2. 各市（学校）代表队组成后，须根据承办地要求，在规定时间内办理各种手续，并对所有选手、指导教师进行安全教育和管理，严格遵守属地各项管理办法。

3. 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，立即关闭电源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。

（四）应急处理

比赛期间应做好保电、消防预备工作，如发生意外事故，发现者应第一时间报告大赛执委会，同时采取措施避免事态扩大。大赛执委会应立即启动预案予以解决并报告。赛项出现重大安全问题可以停赛，是否停赛由大赛执委会决定。事后，赛执委会应向上级报告详细情况。

（五）处罚措施

1. 因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。
2. 参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。
3. 赛事工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

十四、申诉与仲裁

（一）大赛采取二级仲裁机制。各赛项设赛项仲裁工作组，大赛执委会设仲裁委员会。

（二）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。

（三）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）1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。

十五、竞赛观摩

为了增强特殊教育职业教育吸引力，宣传特殊教育职业教育的地位和作用，展示特殊教育学校职业教育发展成果，形成全社会关心、重视和支持特殊教育职业教育的良好氛围，提高特教学校职业院校技能大赛的影响力。

十六、竞赛直播

本赛项除抽签加密外，对比赛过程进行直播。比赛赛场进行摄录，进行线上直播供各院校指导老师、院校代表、专业学生等进行观摩。

十七、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、有序地组织好参赛选手按时参赛，并佩戴指导教师证件。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛检录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，贯彻执行赛执委会的各项规定，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，并按相应的法律法规处理。

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，服从大赛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赛执委会作出陈述。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。

4. 参赛选手不得自带电动设备。

5. 参赛选手自备的盛器不得使用尺寸超过70cm的异形或超大餐具，不得使用不符合食品卫生安全的食品及工具。

6. 比赛期间统一穿着大赛要求的服装，佩戴选手证件。

（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要求的服装，佩戴工作证件。