**2019年全国职业院校技能大赛**

**赛项申报方案**

一、赛项名称

（一）赛项名称

全国职业院校技能大赛烹饪（高职组）赛项

（二）压题彩照



（三）赛项归属产业类型

现代服务业

（四）赛项归属专业大类/类

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **组别** | **专业大类** | **专业类** | **专业代码** | **专业名称** |
| 高职 | 旅游 | 餐饮类 | 640202 | 烹调工艺与营养 |
| 高职 | 旅游 | 餐饮类 | 640203 | 营养配餐 |
| 高职 | 旅游 | 餐饮类 | 640204 | 中西面点工艺 |
| 高职 | 旅游 | 餐饮类 | 640205 | 西餐工艺 |

1. 赛项申报专家组

三、赛项目的

烹饪赛项重点考核高职院校烹调工艺与营养等专业的参赛选手在宴席设计、烹饪技艺水平、作品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实践动手及应用能力，通过宴席设计书策划、现场解说答辩等环节检验参赛选手的现场应变与设计、营养搭配与计算能力，规范操作水平与创新创意水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情；促进高职院校烹饪专业在人才培养模式建设、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的改革，加快餐饮行业所需的高素质技能型人才培养。

四、赛项设计原则

2019年全国职业院校技能大赛烹饪赛项坚持公开、公平、公正的原则，围绕真实工作过程、任务和要求设计比赛内容及评判办法，比赛内容对接国家专业教学标准提出的有关专业、专业群综合核心技术技能和职业素养；评判采取公开执裁过程，严格裁判回避制度等措施，保证比赛公平，自觉接受各方面的监督。

赛项设计以学生为主体，重点考查选手的实际动手能力、规范操作水平、现场应变能力和创新创意水平，检验参赛选手的综合职业能力，展示餐饮职业教育的办学成果，进一步深化“校企合作、教产融合”，提高社会参与面和专业覆盖面，完善制度建设，努力扩大社会影响力。

赛项设计积极响应国家相关政策和大赛组委会的总体要求，体现勤俭节约，适度适当；坚持技能竞赛与行业用人、岗位要求、技术进步以及教学改革相结合，引导烹饪专业办学模式、培养模式、评价模式和教学改革；坚持技能比赛与素质教育考核相结合，将专业知识和基本职业素质考核纳入比赛内容；坚持个人能力与团队协作相结合，突出职业素养和团队应变能力的展示。

赛项设计采取行业、企业、院校三方合作的形式，充分体现校企合作的办学导向。

五、赛项方案的特色与创新点

（一）特色

本赛项重点展示高等职业院校烹饪专业教学改革和实践教学成果，强调操作的规范化、职业化特点，通过各项技能的展示，检验选手在工艺技术的综合应用、烹饪方法科学创新，以及灵活应变等方面的能力。为学校培养学生专业技术综合应用能力提供了新平台，为学校构建新的课程体系，改进教学方式与创新培养模式，全面提升专业建设水平提供了保障。

1.结合当前国家相关政策规定，突出安全环保、绿色健康、节约实用；

2.注重教学内容与行业发展的无缝衔接；

3.强调学生综合能力、团队合作能力和现场应变能力的考核，重点考核选手现场应变与创新设计能力；

4.突出实用型人才培养；

5.突显行业、企业参与程度；

6.引领专业建设方向。

（二）创新点

1.赛项设计：本届竞赛将与国际赛事接轨，借鉴世界厨师联合会烹饪赛事评判办法，结合世界技能大赛、IKA世界奥林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事技术规范、评判流程及成绩管理方面进行总体赛项设计。

2.竞赛内容上：突破传统中式宴席设计与制作的内容，增加对参赛选手西式烹调技法的考核。

3.原材料的选用及选取方式：提倡绿色、节俭的办赛模式，要求适应餐饮市场的转型需求，使用大众化原材料，规避高档原材料。在原料选取方式上采取“自助超市”形式，所有参赛选手在检录时间内（2小时）自行到“自助超市”“选购”比赛所需物品，数量、规格、分量由选手自定，现场配备电子称。与此同时，原材料自助超市首次提供西餐原材料供参赛队选取。

4.作品出品要在规定时间内完成，体现真实的“生产劳动效率”，适应职场要求。

5.现场操作采用违规记录扣分原则，规避了裁判员主观性评分的差异性。

6.作品评判：为体现公开、公平、公正的原则，采取现场公开打分的形式。即：所有作品均由评委在开放场合进行评判打分，现场接受观摩人员及参赛选手的监督。现场操作采用违规记录扣分原则，规避裁判员主观性评分的差异性。

7.打分表设计：本次竞赛打分表内容设计上改变传统按大类打分的原则，统一实行分小项打小分的原则，增加评判的严谨和公正性。

六、竞赛内容简介（须附英文对照简介）

本届竞赛设宴席设计与制作一个项目。宴席设计与制作为团体赛。宴席设计与制作由宴席设计、宴席制作、宴席答辩三个环节组成，参赛队根据自拟宴席主题按照规程要求进行宴席设计，并在规定时间内完成整桌宴席的制作。所有参赛选手均需参加专业理论考试。专业理论测试为闭卷机考，测试时间为60分钟，试卷题型全部为客观题，数量为100道。

This competition set up a banquet design and production of a project. Banquet design and production for the group game. The design and production of the banquet consists of the design of the banquet, the production of the banquet and the reply and defense of the banquet. The participating teams design the banquet according to the requirements of the rules according to the theme of the self-designed banquet and complete the production of the whole table within the specified time. All contestants are required to take the professional theory exam. The professional theoretical test is a closed-book exam, with a test time of 60 minutes. All the questions in the test paper are objective questions and the number is 100.

七、竞赛方式（含组队要求、是否邀请境外代表队参赛）

本赛项为团体赛，以省、自治区、直辖市、新疆生产建设兵团（以下简称省）为单位组织报名参赛。各参赛队以学校为组队单位，不得跨校组队，同一学校参赛队不超过1支。赛项参赛队由4名参赛选手组成，原则上每省不超过3支，每队不超过2名指导教师。参赛选手均须为普通高等学校全日制在籍专科学生。本科院校中高职类全日制在籍学生。五年制高职学生报名参赛的，须为四、五年级学生。参赛选手年龄须不超过25周岁，年龄计算的截止时间以比赛当年的5月1日为准。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，须由省级教育行政部门于相应赛项开赛10个工作日之前出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后予以更换。

本届大赛将视承办院校及赛场情况邀请境外代表队，境外代表队作品以展示、交流的形式体现。

八、竞赛时间安排与流程

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | | **日 期** | **场 次** | **时间安排** | | **竞赛地点** |
| **检录时间** | **竞赛时间** |
| 专业理论测试 | | 报到当天 | 第1场 | 15:00 | 16:00-17:00 | 专业理论测试场地 |
| 宴席设计与制作 | 宴席设计书 | 报到当天 | 领队、选手预备会时提交 | | | |
| 宴席制作 | 比赛第一天 | 第1场 | 06:00 | 08:00-12:00 | 宴席制作场地 |
| 第2场 | 12:00 | 14:00-18:00 |
| 比赛第二天 | 第3场 | 06:00 | 08:00-12:00 |
| 宴席解说 | 比赛第一天 | 第1场 | 13:30-15:00 | | 宴席解说场地 |
| 第2场 | 19:30-21:00 | |
| 比赛第二天 | 第3场 | 13:30-15:00 | |

九、竞赛试题

本赛项试题包括技能实践操作和专业理论测试两部分，竞赛试题全部公开。专业理论测试设有赛题库，赛题库共有10套竞赛赛卷，各套赛卷的重复率不超过50%。

全国职业院校技能大赛（高职组）烹饪赛项专业理论测试样卷详见附件。

十、评分标准制定原则、评分方法、评分细则

按照《全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求，根据申报赛项自身的特点，选定具有较强操作性的评分方法，编制评分细则。

（一）制定原则

贯彻全国职业院校技能大赛公开、公平、公正的比赛原则，实现大赛成绩管理的规范化、科学化，按照《全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求，参照世界厨师联合会烹饪赛事评判办法和世界技能大赛、IKA世界奥林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事技术规范和评判流程，结合本赛项自身特点，特编制评分细则，全面综合评价参赛选手职业能力。

（二）评分方法

竞赛分技能实践操作和专业理论测试两部分进行，其中技能操作成绩占总成绩的80%，专业理论成绩占总成绩的20%。

1.专业理论测试

所有参赛选手统一时间、指定地点参加专业理论测试。测试时间为60分钟，测试方式为闭卷机考，试卷题型全部为客观题，数量为100道，每题1分，共100分。

2.技能操作

技能操作为宴席设计与制作，分别由宴席设计（书）、宴席制作、宴席答辩三个环节组成。宴席设计（书）评分与宴席答辩相结合，由一组评委分别对宴席设计（书）、宴席答辩进行评判，各自打分；宴席制作由另一组评委进行评判，各自打分。送评作品采用前场评分（操作过程评判）与后场评分（成品质量评判）相结合，其中，前场评分由7位裁判员对团体选手违规行为和违纪现象进行记录，并由选手签字确认，现场裁判组长根据选手违规记录，参照前场评分细则进行打分。后场评分由7位评委对送评作品质量分别进行评判、各自打分。在结分时去掉一个最高分和一个最低分，平均分保留小数点后两位。

（三）评分细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | **所占权重** | **分 数** | **总 分** |
| 宴席设计  与制作 | 宴席设计(书)：100分 | 25% | 25分 | 100分 |
| 宴席制作：100分 | 60% | 60分 |
| 宴席答辩：100分 | 15% | 15分 |

1.宴席设计（书）

宴席设计（书）按主题内容、菜点设计、菜单制作和原料清单等四方面进行评判。宴席设计书内容应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂。

（1）主题内容（30分）：宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计。内容全面、合理，包括主题、接待人数、价位（人均标准）、成本等信息。

（2）菜点设计（30分）：与宴席主题相吻合，菜式结构合理、组合有序，营养搭配合理，风格和谐一致。

（3）菜单制作（20分）：菜单结构完整、菜名与作品名副其实并烘托主题、有简要文字说明。

（4）原料清单（20分）：“选购”原料应符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不超购、不浪费。

2.宴席制作

总分为100分，由前场评分与后场评分相结合。其中前场评分由准备工作、专业烹饪、作品供餐三部分组成，满分为40分。后场评分由参赛队自行选出有代表性的热菜4道、面点2道，冷拼1组送评，后场得分权重：热菜占40%，面点占40%，冷拼占20%，满分为60分。送评作品需至少有一道使用西餐烹调技法，体现西餐菜品设计理念与思路。具体评分细则如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | | **所占权重** | | **分数** | **总 分** |
| 宴席制作 | 后场评分 | 热菜：60分 | 40% | 24分 | 60分 | 100分 |
| 面点：60分 | 40% | 24分 |
| 冷拼：60分 | 20% | 12分 |
| 前场评分 | 准备工作：6分 | —— | | 40分 |
| 专业烹饪：30分 |
| 作品供餐:4分 |

（1）前场评分

针对每位选手的现场表现，由前场裁判员对团体每位选手违规行为和违纪现象进行记录，并由选手签字确认，现场裁判组长根据选手违规记录，参照前场评分细则进行打分。

①准备工作（6分）

A.自带物品符合比赛规则且使用专用整理箱分类收纳；

B.整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；

C.自带物品贮藏及运输符合国家食品安全规定，且不同物品间相互独立；

D.操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

E.身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、皮鞋），身上无任何配饰；

F.未有提前加工行为。

②专业烹饪（30分）

A.食品安全部分

a.开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；

b.原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

c.正确使用和更换手套；

d.及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板。

e.对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；

f.加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；

g.主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；

h.正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

B.技能/技艺部分

a.加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；

b熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；

c.操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；

d.加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；

e.不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；

f.加工过程中对食材的处理恰当；

i.合理利用边角料，并妥善处理剩余食材。

C.厨房管理部分

a.合理分配工作内容、时间，有团队配合；

b.加工中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；

c.加工过程中工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；

d.合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；

e.上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

③作品供餐（4分）

a.在规定的时间完成供餐；

b.供餐过程有条不紊，具有效率；

c.无多做挑选。

（2）后场评分（60分）

后场评分由热菜、面点、冷拼三部分组成，由7位评委从作品呈现、口味质感两部分内容对送评作品质量分别进行评判、各自打分。每道作品满分分别为60分，在结分时去掉一个最高分和一个最低分，平均分保留小数点后两位。

1. 热菜

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | **所占权重** | **分 数** | **总 分** |
| 热菜 | 作品A质量：60分 | 25% | 15分 | 60分 |
| 作品B质量：60分 | 25% | 15分 |
| 作品C质量：60分 | 25% | 15分 |
| 作品D质量：60分 | 25% | 15分 |

1. 面点

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | **所占权重** | **分 数** | **总 分** |
| 面点 | 作品A质量：60分 | 50% | 30分 | 60分 |
| 作品B质量：60分 | 50% | 30分 |

1. 冷拼

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | **所占权重** | **分 数** | **总 分** |
| 冷拼 | 冷拼组合：60分 | 100% | 60分 | 60分 |

①作品呈现（10分）

a.摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；

b.作品造型、规格、份量一致；

c.合理的份量大小；

d.主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；

e.菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；

f.菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

g.具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

h.菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

②口味质感（50分）

a.口味质感与作品说明书说明一致；

b.色、香、味统一、协调；

c.调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

d.火候得当，无焦煳、腥膻等异味，或过生不能食用；

e.食材质感鲜明，符合应有的口感特点；

f.主辅料搭配营养均衡。

3.宴席答辩（宴席展台现场进行）

（1）宴席整体效果（50分）

①口味与质感(15分)：烹法恰当，技法多样，口味丰富，体现地方特色。

②营养合理(10分)：荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，作品营养均衡，数量和份量符合规定要求。

③原料使用(10分)：用料齐全，使用合理，利用率高。

④出品效果(15分)：色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当。

（2）答辩内容（50分）：

①内容(20分)：准确扣题，条例清晰，思路明确，回答全面。

②解说(20分)：内容全面，主题突出，表述清晰。

③仪容仪表(10分)：着装整洁得体，不佩戴饰物。

十一、奖项设置

本赛项设宴席设计与制作一个项目，以实际参赛队为基数，按照参赛队的10%、20%、30%（小数点后四舍五入）分别设一、二、三等奖。获得本赛项一、二、三等奖的团体赛参赛选手授予相应荣誉证书；获得一等奖的团体赛参赛队授予奖杯；获得一等奖的参赛队的指导教师（限2名）颁发“优秀指导教师奖”。

十二、技术规范

按照《全国职业院校技能大赛赛项规程编制要求》，以及教育部高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会编制的“餐饮管理与服务”类专业教学基本要求；参照国家人力资源和社会保障部制订的国家题库技能实训指导手册中式烹调师（高级工）、中式面点师（高级工）职业技能标准，世界厨师联合会烹饪赛事评判办法，以及世界技能大赛、IKA世界奥林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事相关技术规范，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。参赛选手需掌握中餐烹饪岗位群必备的专业知识和操作技能，具备西餐烹饪岗位群所需的专业知识和操作技能；熟练的使用烹饪设备和工具，具备良好的沟通与表达能力、团队合作与创新能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

十三、建议使用的比赛器材、技术平台和场地要求

提供赛项所需的技术平台，包括参考硬件和软件信息、参考机器设备信息、参考工具器具信息等。

1.比赛器材、技术平台

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **主要设备名称** | **能源类型** |
| 1 | 双头炒炉 | 燃气 |
| 2 | 万能蒸烤箱 | 电能 |
| 3 | 双头蒸炉 | 燃气 |
| 4 | 台式燃气平扒炉 | 燃气 |
| 5 | 台式燃气双杠炸炉 | 燃气 |
| 6 | 冷藏冰柜 | 电能 |

2.竞赛赛场环境

（1）竞赛环境安静、整洁。须设立紧急疏散通道，医疗服务站。

（2）比赛场地均可容纳40人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施。

（3）各比赛场地附近须设评判室一间，满足所有裁判员同时进行作品打分。

（4）设立作品展区。展示区可同时容纳至少40个参赛队的展台。每个展台均由直径1.8m圆桌，同时提供白色基础台布一块。每桌间隔至少保证1m宽通道。

（5）设立监控室和观摩区，能同步转播各赛场比赛情况。各比赛场地均需安装监控设备，确保比赛期间各监控设备正常使用。

（6）竞赛场地需要能同时容纳600人的会议室及若干小型会议室，投影、音响设备齐全。

十四、安全保障

赛事安全是全国职业院校技能大赛一切工作顺利开展的先决条件，是所有赛项筹备和运行工作必须考虑的核心问题。按照《全国职业院校技能大赛安全管理规定》的有关要求，依据本赛项自身特点，特明确所需的安全保障措施如下：

1. 赛项安全管理

（1）比赛内容涉及的器材、设备符合国家有关安全规定；

（2）赛项专家组充分考虑比赛内容和所用器材、耗材可能存在的危险因素，通过完善设计规避风险，采取有效防范措施保证选手备赛和比赛安全。危险提示和防范措施在赛项技术文件中进行说明。

（3）赛项执委会在赛前对本赛项全体裁判员、工作人员进行安全培训，建立完善的安全事故防范制度。

（4）赛项执委会制定专门方案保证比赛命题、赛题保管、发放、回收和评判过程的安全

2. 比赛环境安全管理

（1）赛项执委会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。

（2）赛场组织与管理员应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线、通道，设立警戒线，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。

（3）承办院校配备急救人员与设施，在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。赛项承办院校有责任提醒、督促参赛选手、赛项裁判工作人员严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带未经许可的记录用具。

（4）参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判及工作人员的指挥，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点火、调火操作，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。

（5）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。当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

3.生活条件

（1）赛事承办院校统一安排参赛选手和指导教师食宿。尊重少数民族参赛人员的宗教信仰及文化习俗，安排好少数民族参赛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、饮食安全等由赛项执委会和提供宿舍的学校共同负责。

（3）赛项执委会和承办院校保证比赛期间选手、指导教师和裁判员、工作人员的交通安全。

4.突发事件处理

赛项设立安全工作领导小组，比赛期间一旦发生突发性事件，安全工作领导小组成员必须立即做出反应，及时了解和分析事件的起因和发展态势，采取措施控制事件的发展和影响范围，将损失降低到最小限度。

（1）当遇到突发事件时，参赛人员须听从赛项执委会统一指挥，严禁私自行动。

（2）事件发生后，执委会领导、专家组成员及各参赛代表队的领队、指导教师应积极处理，严禁擅离职守、先行撤离。

（3）比赛中，如果出现各种不可预知的紧急情况，由相关项目责任人与各参赛代表队的领队、指导教师及时组织好参赛选手，听从赛项执委会的统一指挥，按指定的路线有序撤离。

（4）任何人员如因不坚守岗位、不认真履行职责，将取消下一次参加竞赛的机会；如因工作失职造成安全事故，其损失由当事人全部承担并按竞赛工作制度进行相关处理。

十五、经费概算

为加强本赛项经费的管理，进一步规范经费的筹集和使用，按照《全国职业院校技能大赛经费管理暂行办法》的有关要求，特制定本赛项经费概算。大赛经费由主办、承办及协办单位共同筹集。

经费预算：大赛包括赛前筹备费，场地费，裁判、仲裁、专家、督导、工作人员及服务人员的餐费、住宿费、劳务费、交通费、服装费，奖杯、奖牌、证书、证件、背景板等制作、快递费用，现场布置费、设备租赁、媒体宣传、原材料采购费及其他相关费用，预计花费96.43万元。具体明细如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **说明** | **预计金额** | **备注** |
| 印刷费 | 会议资料：300本\*60=18000元 | 1.98万 | 指导老师、专家、领队、嘉宾、裁判员、仲裁员、工作人员、督导、领队、媒体等 |
| 代表证450\*4=1800元 |
| 咨询费 | 1000\*12=12000元 | 1.2万 | 专家劳务 |
| 邮电费 | 奖杯、证书及相关资料等快递费 | 1.5万 |  |
| 网络通讯及电话费 | 0.5万 | 专家、裁判员、工作人员、领导、仲裁、督导等 |
| 差旅费 | 食宿：350元/人/天\*150\*3=157500元 | 15.75万 | 比赛期间专家、裁判员、工作人员、领导、仲裁、督导、嘉宾、媒体、志愿者等 |
| 租赁费 | 设备安装调试、租赁、维修等 | 10万 |  |
| 会议费 | 赛项说明会：2000元/人\*12=24000元  场地、文件资料等20000元 | 5万 | 含会议期间专家、裁判员交通费、住宿、用餐等 |
| 专家组工作会议:2000元 |
| 裁判员赛前工作会: 2000元 |
| 工作人员、志愿者培训：2000元 |
| 培训费 | 1000\*100=100000 | 10万 | 专家、裁判、领导、仲裁、督导、媒体及工作人员等 |
| 专用材料费 | 资料打印、耗材等:2万 | 2万 |  |
| 其他商品和服务支出 | 日常办公支出：2万 | 16.5万 | 背景板、代表证的设计、制作，以及现场布置等 |
| 赛事用餐：100元/人/天\*30元\*150=45000元 |
| 广告宣传及制作：10万 |
| 专用设备购置费 | 工具及相关用品采购：5万 | 11万 |  |
| 原料采购：1500元/队\*40队=60000元 |
| 信息网络及软件购置更新 |  | 10万 |  |
| 其他 | 服装：400人\*150元/人/件=60000元 | 11万 |  |
| 资源转化及其他：5万 |
| **合计：** | | **96.43万** |  |

保障方案：为保证大赛的顺利进行，本赛项经费筹集渠道主要由主办、承办及协办单位共同筹集，包括合作企业及其他企业提供的赞助、承办单位与承办院校的经费支持、赛项承办地人民政府的经费补贴以及其他收入等。

十六、比赛组织与管理

按照《全国职业院校技能大赛组织机构与职能分工》《全国职业院校技能大赛赛项设备与设施管理办法》《全国职业院校技能大赛赛项监督与仲裁管理办法》等有关内容和要求，特制定本赛项竞赛组织与管理方案。

（一）组织机构与分工

全国职业院校技能大赛烹饪赛项组织机构包括赛项执行委员会、赛项专家组和赛项承办院校。

1.赛项执行委员会

赛项执行委员会全面负责本赛项的筹备与实施工作，接受大赛执委会领导，接受赛项所在分赛区执委会的协调和指导。赛项执委会的主要职责包括：全面负责本赛项的筹备与实施工作；编制赛项经费预算；统筹管理赛项经费使用；推荐赛项专家组成员、裁判和仲裁人员；负责赛项资源转化、安全保障等工作。

2.赛项专家组

赛项专家工作组在赛项执委会领导下开展工作，负责本赛项技术文件编撰、赛题设计、赛场设计、赛事咨询、竞赛成绩分析和技术点评、资源转化、裁判人员培训等竞赛技术工作，负责赛项展示体验。赛项专家组人员须报大赛执委会办公室核准。

3.赛项承办院校

全国职业院校技能大赛赛项承办院校（以下简称“承办校”）在赛区执委会和赛项执委会领导下开展工作，负责赛项的具体保障和实施工作，主要职责：

按照赛项技术方案落实比赛场地及基础设施；配合赛项执委会做好比赛组织和接待工作；配合赛区执委会做好大赛宣传工作；维持赛场秩序，保障赛事安全；参与赛项经费预算，管理赛项经费账户，执行赛项预算支出，委托会计师事务所进行赛项经费收支审计；负责比赛过程文件存档和赛后资料上报等。

（二）申诉与仲裁管理

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内向仲裁组提出申诉。大赛采取两级仲裁机制。赛项设仲裁工作组，赛区设仲裁委员会。大赛执委会办公室选派人员参加赛区仲裁委员会工作。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由省（市）领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

十七、教学资源转化建设方案

进一步加强技能大赛对职业教育教学改革与专业发展的引领作用，拓展大赛成果在教学过程中的推广和应用，按照《全国职业院校技能大赛赛项资源转化工作办法》的有关要求，特制定本赛项赛后教学资源转化方案。

本赛项资源转化的内容是赛项竞赛全过程的各类资源，符合行业标准，契合课程标准，突出技能特色，展现竞赛优势，满足职业教育教学需求、体现先进教学模式、反映职业教育先进水平。包括竞赛样题、试题库；竞赛技能考核评分案例；考核环境描述；竞赛过程音视频记录；评委、裁判、专家点评；优秀选手、指导教师访谈，以及其他资源等。教学资源转化成果资料呈现形式为文本文档、演示文稿、视频文件、图形/图像素材和网页型资源。

成果进行资源转化时，按照成果类型进行教学分析，分别转化提升为不同类型的教学内容或教学手段，服务于专业课堂，推动教学改革。

（一）赛项要求转化为教学内容，服务于课堂

赛项体现出高职餐饮相关专业对应职业岗位或岗位群的人才需求和培养规格，涵盖丰富的专业知识与专业技能点，可直接分析转化为烹调工艺与营养、西餐工艺、中西面点工艺等专业所对应的人才培养方案和能力目标。基本资源可作为典型案例，使课程体现出行业化、标准化、工作过程系统化的特色，满足技能教学需要，服务于课堂。拓展资源中的竞赛过程、选手风采、作品图片、企业文化等人文资源，可以转化为团队协作、技艺展示等影音宣传材料（如：《2019全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项作品集》、《2019全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项宣传片》）等，对学生进行职业素养、工匠精神等方面的培育和校园文化宣传，也是职业教育教学资料的重要内容。

（二）赛项内容及任务转化为教学项目，丰富课程内容设置

竞赛内容为宴席设计，任务分为宴席设计书、宴席制作、宴席答辩，对应了餐饮相关专业技能岗位的主要工作内容及相关技能掌握，可转化为相应课程（如：烹调工艺学、食品营养学、宴会设计、面点工艺学、西餐工艺等）的教学项目。

（三）赛项评价标准转化为教学评价机制，实现对学生的多元培养目标

本赛项采取过程评分，根据参赛选手在操作过程中的规范性、合理性以及完成质量，依据评分标准对选手宴席制作进行评分，体现了真实的职业岗位能力评价。餐饮相关专业课程充分体现了理实一体化，如果按照烹饪赛项的评价标准及机制，强调学生操作的规范性、合理性以及完成质量，多元素对学生进行评价，进而实现专业对学生知识、技能、情感的多元培养目标。

十八、筹备工作进度时间表

依据赛项筹备工作，制定本赛项筹备工作进度时间表。

2018年8月-9月，进行赛项申报工作；

2018年12月，起草大赛方案初稿；确定合作方案。讨论并确定大赛方案，报相关部门领导审批，修改。

2019年3月前，完成大赛的经费筹集工作。

2019年4月底前，完成大赛承接院校的落实工作；召开赛事说明会；组织大赛的报名工作。

2019年5月至比赛前，完成大赛的赛项指南、代表证、服装的设计、制作；完成赛场的布置、工作人员的分工、比赛环节的各项准备工作；确定大赛的评委人员。

十九、裁判人员建议

按照《全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》的有关要求，结合本赛项特点，特提出所需现场裁判和评分裁判的具体要求。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **专业技术方向** | **知识能力要求** | **专业技术职称**  **（职业资格等级）** | **人数** |
| 1 | 中式烹调 | 熟练掌握中式烹调的各种操作技法及相关评判标准 | 中式烹调高级技师 | 16 |
| 2 | 中式面点 | 熟练掌握中式面点的各种操作技法及相关评判标准 | 中式面点高级技师 | 5 |
| 3 | 西式烹调 | 熟练掌握西式烹调的各种操作技法及相关评判标准 | 西式烹调高级技师 | 1 |
| 4 | 西式面点 | 熟练掌握西式面点的各种操作技法及相关评判标准 | 西式面点高级技师 | 1 |
| 裁判总人数 | 23人 | | | |

二十、赛题公开承诺

本赛项将于开赛1个月前在全国职业院校技能大赛网络信息发布平台上（www.chinaskills-jsw.org)公开全部赛题。

二十一、其他

附件：

全国职业院校技能大赛（高职组）烹饪赛项

专业理论测试样卷

1.职业道德在形式上具有（ C ）的特征。

A.客观性 B.主观性

C.多样性 D.单一性

2.职工具有良好的职业道德，有利于增强企业的（ B ），促进企业发展。

A.知名度 B.凝聚力

C.规范管理 D.社会地位

3.遵纪守法特别强调要遵守职业活动相关的（ D ）和职业纪律。

A.操作系统 B.规章制度

C.职业守则 D.法律法规

4.易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品不包括（ D ）.

A.凉糕 B.奶油蛋糕

C.剩饭 D.水果和蔬菜

5.毒蕈中毒可由（ A ）引起。

A.毒肽类 B.龙葵碱

C.皂素 D.植物红细胞凝血素

6.乙醇在（ C ）中可被吸收。

A.口腔 B.食管

C.胃 D.大肠

7.脂肪对人体有着重要的功能，其中不包括（ D ）。

A.提供能量 B.保护脏器

C.维持体温 D.运输氧气

8.脚气病的产生与（ A ）的缺乏有关。

A.维生素B1 B.维生素B2

C.尼克酸 D.叶酸

9.谷类原料的限制氨基酸是（ C ）.

A 缬氨酸 B.苯丙氨酸

C.赖氨酸 D.异亮氨酸

10.属于大豆的原料是（ D ）。

A.豆角 B.豌豆

C.蚕豆 D.青豆

11.平衡膳食宝塔的第一层主要供给（ A ）。

A.能量 B.蛋白质

C.脂肪 D.维生素

12.通过比较来控制饮食成本，除确定单个菜肴的标准用量外，还应统计（ C ）。

A.使用原料的种类 B.使用主配料的情况

C.各种菜肴的销售量 D. 厨房生产规模

13.生料单位成本等于毛料总值扣除下脚料和废弃物总值后与（ B ）的比值。

A.毛料质量 B.生料质量

C.成品质量 D.半成品质量

14.利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价，净料成品单价等于毛料成品单价（ C ）净料率。

A.减去 B.加上

C.除以 D.乘以

15.若原料加工前单位成本价格为100元/千克，加工后半成品的单位价格为150元/千克，则成本系数为（ C ）。

A.0.33 B.0.67

C.1.50 D.0.50

16.成本系数是指同一种原料加工后的单位成本与（ A ）之比。

A.加工前的单位成本 B.加工后成品的质量

C.净料率 D.成本率

17.调味品用量估算方法中，根据某种调味品一定体积下的质量大小估算调味品用量的方法是（ B ）.

A.容器估量法 B.体积估量法

C.比例对照法 D.重量估算法

18.调味品成本的核算方法可以参照( A )进行。

A.菜点的生产方式 B.厨师的操作习惯

C.厨房的生产组织 D.餐厅的经营情况

19.进行宴会菜点和分类菜点可容成本的计算，主要目的是（ D ）。

A.明确宴会规模 B. 建立宴会管理组织机构

C.安排菜点种类和数量 D. 控制宴会成本开支

20.渗透价格策略一般适用于产品（ A ）的定价。

A.导入阶段 B.成长阶段

C.成熟阶段 D.衰退阶段

21.产品进入成熟期后，若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加，企业可以采取的做法是（ B ）。

A.提高产品价格 B.降低产品价格

C.维持价格不变 D.提升产品档次

22.饮食企业清淡时间价格折扣策略应保证（ D ）。

A.企业销售利润保持稳定 B.企业产品销售明显提升

C.产品销量增加抵消折扣利润的损失 D.产品销售增加超过折扣利润的损失

23.根据顾客心理反应来制定产品价格，以刺激其消费动机，从而达到促销、多销目的的定价策略称为（ C ）.

A.撇脂定价策略 B.渗透定价策略

C.心理定价策略 D.满意定价策略

24.整数定价策略属于（ B ）。

A.撇脂定价策略 B.心理定价策略

C.渗透定价策略 D.满意定价策略

25.随行就市定价法也称为（ A ）。

A.仿效定价法 B.毛利率定价法

C.声望定价法 D.主要成本法

26．运用原料成本系数法计算产品价格需要两个关键数据：一是原料成本额，二是（ D ）。

A.主料成本 B.产品利润

C.菜肴毛利 D.成本系数

27．运用主要成本法计算产品价格，菜点价格等于原料成本和直接人工成本之和（ B ）主要成本率。

A.乘以 B.除以

C.加上 D.减去

28.饭店效益都是建立在厨房良好、有序的生产菜点基础之上的，为此，厨房必须加强（ D ）.

A.菜品管理 B.原料管理

C.人员管理 D.安全管理

29.配菜间配置配料、小料的正确做法是（ D ）.

A.在菜点制作时临时配置 B.按原料种类分类盛放

C.和所配菜点盛放一起 D.两类分别盛放

30.下列选项不会引起火灾的是（ A ）。

A.定期检修厨房电气设备 B.点火操作不当

C.抽油烟管道积累油污 D.烹调操作不当

31.厨房的消防给水系统主要由消防栓给水系统和（ C ）组成。

A.手动灭火设备 B.自动灭火系统

C.自动喷淋水系统 D.厨房自备灭火用水

32.燃气设备与燃气源之间最好使用( B )连接。

A.PDR 管 B.钢管

C.软管 D.铝管

33.厨房洗涤设备类型主要包括洗碟机、（ B ）、银器抛光机和高压喷射机等。

A.消毒柜 B.容器清洗机

C.电热水器 D.蒸汽炉具

34.烫制后的甲鱼在去除黑衣时应在（ C ）中进行。

A.冰水 B.凉水

C.温水 D.沸水

35.某些菜肴需要牛蛙留皮，加工时应用（ A ）进行搓洗。

A.盐 B.沙

C.油 D.碱

36.在去除虾肠线时，为了保持虾形的完整，应（ C ）。

A.剪开虾背挑出虾线 B.剪去虾尾挑出虾线

C.使虾体弯曲从虾壳缝隙中挑出虾线 D.去头后从其颈部挑出虾线

37.海带加工时应剪去（ C ）部位。

A.尖部 B.边缘

C.根须 D.表皮

38.凉拌菌类菜肴时一定要将原料进行（ B ）处理。

A.清洗 B.烫透

C.冰镇 D.浸泡

39.碱面发就是将原料（ C ）后，再加热碱面进行涨发。

A.剞刀 B.洗净

C.用清水泡软 D.用热水煮透

40.涨发过程中造成涨发原料腐烂的原因可能是（ C ）。

A.水温过低 B.涨发时间过短

C.碱水浓度过高 D.碱水浓度过低

41.配制涨发墨鱼的碱溶液，20kg水中应加入食用碱（ C ）。

A.48g B.500g

C.68g D.600g

42.质量较差的火腿一般要用（ D ）进行洗涤。

A.沸水 B.温水

C.盐水 D.热碱水

43.按烹饪原料的（ A ）分类，可将烹饪原料分为鲜活原料、干货原料和复制品原料三大类。

A.加工与否 B.商品种类

C.烹饪运用 D.来源属性

44.下列牛肉中品质最差的是（ B ）。

A.黄牛肉 B.水牛肉

C.小牛肉 D.牦牛肉

45.下列选项属于肉蛋兼用鸭的是（ A ）。

A.高邮麻鸭 B.金定鸭

C.瘤头鸭 D.北京鸭

46.下列选项属于贝类原料中头足类的是（ D ）。

A.贻贝 B.竹蛏

C.海螺 D.章鱼

47.作为饮用的牛乳是（ B ）。

A.初乳 B.常乳

C.末乳 D.异常乳

48.下列蔬菜中属于根菜类蔬菜的是（ D ）。

A.土豆 B.荸荠

C.慈菇 D.芜菁

49.荠菜产于中国，（ A ）大量上市。

A.春季 B.夏季

C.秋季 D.冬季

50.结球甘蓝又称（ B ），是目前产量较高的叶菜。

A.生菜 B.卷心菜

C.大白菜 D.西兰花

51.下列果菜中属于瓠果类的是（ A ）。

A.冬瓜 B.辣椒

C.茄子 D.扁豆

52.下列蔬菜中不属于食用藻类的是（ C ）。

A.发菜 B.紫菜

C.水芹菜 D.龙须菜

53.我国产量最高的大米是（ D ）。

A.粳米 B.糯米

C.香米 D.籼米

54.菠萝的原产国是（ B ）。

A.中国 B.巴西

C.泰国 D.马来西亚

55.蹄筋中所含的主要成分是（ A ）。

A.胶原蛋白 B.弹性蛋白

C.肌球蛋白 D.肌动蛋白

56.海参属于（ D ）。

A.腔肠动物 B.软体动物

C.环节动物 D.棘皮动物

57.下列鱼翅中品质最差的是（ D ）。

A.背翅 B.胸翅

C.臀翅 D.尾翅

58.下列肉制品中属于腌腊制品的是（ C ）。

A.肉松 B.肉脯

C.咸肉 D.香肠

59.咖喱粉的配料有（ B ）多种。

A.50 B.20

C.30 D.40

60.味精在使用时必须与（ B ）配合使用才能体现出鲜味。

A.甜味调味料 B.咸味调味料

C.酸味调味料 D.香味调味料

61.南方地区酿制黄酒的原料是（ D ）。

A.大麦 B.谷子

C.高粱 D.糯米

62.汤糊茸胶是按茸泥的（ D ）特性分类出来的。

A.浓度 B.色泽

C.颗粒 D.弹性

63.最适合加工鸡肉茸泥的补位是（ A ）。

A.鸡里脊肉 B.鸡大腿肉

C.鸡脯肉 D.鸡小腿肉

64.调制鱼肉茸泥时，（ C ）。

A.应先投调料后投辅料 B.辅料和调料应一起投入，快速搅拌

C.辅料和调料应分次投入 D.必须先投盐搅拌上劲

65.豆腐塌成泥后需要进行（ B ）,然后才能调味和加工成型。

A.蒸煮处理 B.沥水处理

C.搅拌处理 D.烘干处理

66.加工山药茸泥前应先对山药采取（ A ）。

A.蒸熟处理 B.去皮处理

C.焯水处理 D.浸泡处理

67.制作酿菜时馅料的选择一般( B )。

A.必须荤料 B.可荤可素

C.必须素料 D.荤素各半

68.夹的菜品需将外皮原料切成（ C ）。

A.双圆片形 B.单圆片形

C.夹刀片形 D.菱形片形

69.镶一般是将茸胶镶在原料的（ B ）。

A.内部 B.表面

C.底面 D.四周

70.白色无边的圆盘布局范围比较广，冷拼构图时的布局范围是（ C ）。

A.边线以外 B.边线以内

C.整个盘面 D.盘面中央

71.造成作品单薄、不实用的原因是（ C ）。

A.原料品种少 B.原料太多

C.空白太多 D.空白太少

72.同一个主题的冷拼在布局时，（ B ）。

A.主体和次体之间是可以替换的 B.主体和次体之间是不可替换的

C.是可以取消主体的 D.是可以取消次体的

73.色彩的合理搭配对构图的（ B ）方面有很好的协调作用。

A.观赏性 B.完整性

C.食用性 D.视觉性

74.任何花色菜肴的组配都是为了提高菜品的（ C ）。

A.欣赏价值 B.艺术价值

C.食用价值 D.品牌价值

75.红茶入菜一般只用茶汁，绿茶入菜一般（ C ）。

A.只用茶汁 B.只用茶叶

C.茶汁、茶叶都可用 D.只用茶泥

76.热菜比冷菜中的鱼香味要多用（ D ）调味料。

A.红油 B.甜面酱

C.豆豉 D.豆瓣酱

77.蜂乳属于（ A ）色泽的调料。

A.白色 B.黄色

C.橙色 D.粉红色

78.拌合着色主要用于（ A ）菜肴的调味着色。

A.冷菜类 B.油炸类

C.热炒类 D.生吃类

79.胭脂红有（ C ）的特性。

A.不溶于水 B.溶于油

C.不溶于油 D.不溶于酒精

80.酸辣海参的泡椒一般在（ A ）加入。

A.炝锅时 B.烧制的过程中

C.出锅前 D.出锅后

81.鱼香肚片常用的配料是（ A ）。

A.青蒜 B.笋

C.木耳 D.洋葱

82.怪味鸡中使用的葱、姜一般应加工成（ D ）。

A.葱丝、姜末 B.葱、姜末

C.葱末、姜丝 D.葱、姜丝

83.调制椒麻汁时要用到椒麻糊，椒麻糊中的花椒和葱的比例是( A )。

A.3:2 B.2:3

C.1:2 D.2:1

84.调制牛柳汁时要先煮香料汁，一般大火煮5min后应改用小火煮（ C ）。

A.20min B.30min

C.45min D.55min

85.四川红汤火锅中的辣椒以（ B ）为主。

A.干辣椒 B.鱼泡椒

C.辣椒酱 D.尖辣椒

86.原料在刚入锅时，原料表层呈味物质的浓度（ A ）水中呈味物质的浓度。

A.大于 B.小于

C.等于 D.接近

87.吊汤所用的原料一般在吊汤（ A ）投放比较好。

A.加热开始时 B.汤汁沸腾时

C.汤汁浓稠时 D.汤汁加热前

88.冻一般分为自然凝固和（ B ）。

A.冷冻凝固 B.凝固剂凝固

C.添加剂凝固 D.人工凝固

89.嫩质茸胶是在软质茸胶的基础上加入（ B ）形成的。

A.蛋黄 B.打发的蛋清

C.肥膘 D.高汤

90.调制鱼肉茸胶时，投料的次序是（ B ）。

A.先加盐后加水 B.先加水后加盐

C.盐、水同时加入 D.先加盐再加水，最后再加盐

91.制作茸胶时，一般畜肉原料吸水率是（ A ）。

A.60%～80% B.100%～120%

C.30%～5% D.40%～100%

92.芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清（ C ）加入。

A.一次性 B.分2次

C.分3次 D.分5次

93.滑炒鸡线在调制时不宜添加的调味原料是（ D ）。

A.酒 B.盐

C.葱汁 D.姜末

94.用蒸制法制作皮肉冻时，水与肉皮的比例是（ B ）。

A.1：1 B.3：1

C.5：1 D.8：1

95.制作琼脂冻时水与琼脂的比例是（ B ）。

A.1：2.5 B.1：3.25

C.1：5.50 D.1：6.25

96.顾客对宴席的（ B ）也是宴席组配时应该考虑的方面。

A.心理需求 B.环境需求

C.卫生需求 D.审美需求

97.宴席中每盘菜的量与菜肴品种数量的关系是（ A ）。

A.成反比 B.成正比

C.基本相等 D.没有直接关系

98.糖液的拔丝温度是（ B ）。

A.150℃ B.160℃

C.180℃ D.190℃

99.需要运用大翻锅技法是（ B ）。

A.翻扒 B.烧扒

C.蒸扒 D.炒扒

100.熏是利用（ D ）使原料成熟的一种加工方法。

A.烟 B.水蒸气

C.热空气 D.水蒸气与热空气混合