

2024年柳州职工职业技能大赛
糖艺/西点赛项技术文件

目 录

一、赛项说明.....	1
二、竞赛内容.....	1
（一）理论知识竞赛.....	1
（二）操作技能竞赛.....	2
三、竞赛规则与流程.....	5
（一）理论知识竞赛.....	5
（二）操作技能竞赛.....	5
四、竞赛成绩组成.....	5
五、竞赛评分标准.....	6
（一）理论知识竞赛.....	6
（二）操作技能竞赛.....	6
六、竞赛设备与参考资料.....	8
（一）竞赛设备.....	8
（二）参考资料.....	9
七、竞赛注意事项.....	10

一、赛项说明

本赛项竞赛技术文件参照《糕点装饰师国家职业标准（2024年版）》三级（高级工）的知识和技能要求命题，并结合糕点装饰师所属的糖艺、西点行业发展需求，适当增加相关新知识、新技术、新技能等内容。

糖艺/西点项目是第47届世界技能大赛中国队参赛项目。糖艺是指糖类经过熬煮、加热成型、艺术组合等手法加工而成的艺术造型。糖艺技能能够充分体现烘焙技术人员的艺术造型能力；西点技能是巧妙地将砂糖、油脂、鸡蛋、面粉等材料经过合理调配，结合冷热加工等技术手法，借助烘焙设备，制作出具备色香味形和美好质感的甜食。选手要经过辅导、配方设计、实际操作等实践活动，独立操作、安全制作和艺术性出品。

竞赛形式：个人赛。包括理论知识竞赛和操作技能竞赛两部分，每部分均由每名选手独立完成。

二、竞赛内容

（一）理论知识竞赛

1.竞赛时间：理论知识竞赛时间为90分钟。

2.竞赛形式与题型：

理论知识竞赛采用线上答题方式进行，题型包括单选题、多选题以及判断题3类。具体题量及分值见表1：

表1 理论知识竞赛题型、题量、分值分布

题型	评分标准	题目数量	分值
单选题	每题1分	40	40
多选题	每题2分	20	40
判断题	每题1分	20	20
合计			100

3.竞赛内容

(1) 基本知识 (20 分)

职业道德：职业认知、职业道德、法律法规知识等。

基础知识：巧克力、糖艺糖果、蛋糕装饰的类别、起源及发展等。

(2) 专业知识 (70 分)

原料知识：巧克力、糖艺糖果、蛋糕装饰制作的常用原料、常用辅料、原料鉴别与保管。

制作工艺知识：巧克力、糖艺糖果、蛋糕装饰制作工艺种类、特性。

食品安全与营养知识：食品安全知识、食品营养知识、环境保护知识。

安全生产知识：设备及工器具安全使用知识、安全用电及防火、防爆知识。

(3) 新知识新技术 (10 分)

糖艺及西点行业绿色发展及行业相关的新知识、新技术、新技能等。

糖艺及西点行业规范性文件及标准知识。

(二) 操作技能竞赛

1.竞赛时间

赛前准备60分钟，操作技能竞赛时间为 180 分钟。

2.竞赛形式与题型

(1) 竞赛主题

“桂有技能、产业振兴”。

(2) 竞赛模块

竞赛以世界技能大赛糖艺/西点制作项目为指导依据，并结合世赛标准和国内行业标准来组织命题。

本次选拔赛内容为实操考核，由3个模块组成：

模块 A: 作业书

竞赛时间：所有选手在竞赛开始前需要按照裁判长指令提交。

竞赛任务及要求：选手需准备6本作业书。

作业书中必须包含以下内容：

- 选手自我介绍。
- 产品配方（必须准确、真实）及制作过程。
- 产品图片及其产品切面图，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
- 产品的设计描述。
- 自备原材料和自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可带入。

模块 B: 准备及竞赛过程

竞赛任务及要求

- 工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备。
- 材料处理：按需合理准备材料。
- 工作流程：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。
- 半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。
- 卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，不能浪费。
- 遵守赛场规定及秩序。
- 合理规划制作流程。

模块 C: 糖艺造型（糖艺造型在竞赛开始后180分出品）

竞赛任务及要求

- 根据主题制作糖艺造型 1 件，高度 40 ~ 60cm，宽度不超过 50 × 50cm。

- 糖支架可使用熬糖或艾素糖的任何技术，必需包含三种以上的技法，如：拉糖、吹糖、铸糖等。

- 造型需搬运，造型需展示在底座上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

- 作品的主体部分用砂糖/艾素糖制作而成，可以适当应用食用色素、食用珠光粉可食用材料。

- 作品要现场制作，包括熬糖、灌支架、拉糖，除在作业书中标明自备原材料外，禁止带入任何半成品、成品。

- 糖艺工艺品造型放置在亚克力底托（由选手自带，规格为35 × 35cm）上或放在由赛场提供的直径35CM圆形平盘上。

- 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

3.命题方案

根据世界技能大赛的技术标准，尽可能保留世界技能大赛该项目的技术难度，根据选拔赛的实际需求，最终确定了以上模块的比赛内容。

三、竞赛规则与流程

（一）理论知识竞赛

1.所有参赛选手在竞赛开始前 30 分钟凭本人身份证和参赛证进入考场。竞赛开始前 15 分钟禁止参赛选手入内。未参加竞赛人员成绩按 0 分计。

2.任何资料和电子产品禁止带入考场。

3.进入考场后按照参赛号码标识落座。

4.落座后按照提示检查电脑运行情况，如电脑存在故障，举手跟考官示意，更换考位。

5.竞赛现场，按照考官示意开始答题或结束答题。如竞赛途中遇机器故障可以举手示意，考官协调解决。其他任何情况下，竞赛开始后不得中途离开考位。如遇特殊情况，需报告考官，获得同意后可提前结束竞赛。

（二）操作技能竞赛

操作技能竞赛在专用考区进行，考区设置选手候赛区、比赛区等区域，参赛选手抽签后有60分钟的赛前准备时间。

1.选手熟悉工位，并培训机器设备操作方法。

2.工具材料检录，赛前准备。

根据抽签号依次进入比赛流程。

四、竞赛成绩组成

成绩采用百分制，竞赛总成绩由理论知识和操作技能两部分成绩组成。

总成绩=理论成绩×30%+操作技能成绩×70%。

竞赛总成绩作为参赛选手名次排序的依据。若参赛选手总成绩相同，操作技能竞赛成绩高的选手名次在前；若选手成绩出现同分且影响最终名次，则由专业评委对同分选手成绩进行二次合议，确定选手最终名次。

五、竞赛评分标准

（一）理论知识竞赛

理论知识竞赛成绩评定由线上考试系统自动完成。

（二）操作技能竞赛

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。本次竞赛评分表按照全国选拔赛系统的格式，并使用竞赛专用评分系统自动计算和汇总分值。

1.评价分（Judgement）打分方式：4名裁判为一组，采用回避所在参赛队选手的原则，3名评分，1名监督记录。3名裁判成绩计算出平均权重分，除以3后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于1分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。每个模块的评价评分必须先于测量分评分进行。

评价分评分准则权重表见表2:

表 2 评价分评分准则权重表

权重分值	要求描述
0分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”
1分	作品符合行业标准
2分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准
3分	作品全方位超过行业标准，接近完美

2. 测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由3名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，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。

3.统分方法：各模块裁判员完成本模块所有参赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在2名裁判或裁判长助理的监督下由工作人员录入系统。

4.评分项设置

竞赛设满分为100分

表 3 评分项设置

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块A 作业书	—		15	15
模块B 竞赛过程	—		25	25
模块C 糖艺造型	竞赛开始后3小时	15	45	60
总分				100

其他及违规操作扣分:

未在各模块规定时间内完成产品的，将按照每超时1分钟扣0.5分的计分方法，以此类推。超时10分钟，取消比赛成绩(赛后填写违规行为处理登记表“见附件2”)。

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

- (1)使用不可食用材料扣10分。
- (2)使用不符合食品安全规定的材料扣10分。
- (3)使用原料数量造成较大浪费的扣10分。
- (4)不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣10分。
- (5)比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣10分。
- (6)比赛结束时间已到，不听裁判劝阻继续操作者扣10分。
- (7)带入半成品的扣除半成品使用模块的总分。

表4 裁判评分安排

时间	项目		
评分方式	评价评分与测量评分结合，评价分 4 位裁判对一个模块进行打分；测量分由 4 位裁判对一个模块进行打分		
裁判员执裁安排	模块 A 作业书	模块 B 竞赛过程	模块C 糖艺造型
	2个	2个	4个
备注	根据回避原则，裁判应回避自己所在单位的选手评分		

六、竞赛设备与参考资料

(一) 竞赛设备

表5 场地设备

分类	名称	规格或型号	数量	备注
	糖艺灯		20	
	微波炉	美的 M1-211A	1	

工位内设备 & 工器具	洗洁精		10	
	清洁布		20	
	厨房用纸		20	
	垃圾桶		1	
	垃圾袋		4	
办公室用品	挂墙大钟		1	
	一次性盘子		20	
	哨子		4	
	克称		2	
	卷尺		4	
	打印机		1	
	电脑		1	
	标准文具套装		1	
	急救药箱		1	
	办公套装		1	

表6 比赛材料

分类	名称	品牌	数量
基础原材料	艾素糖		5KG
其它原料	葡萄糖浆		

1.决赛选手自备的设备和工具

选手自备设备和工具必须在作业书中明确记载并提交裁判长审核通过方可带入

表7 决赛选手自备的设备和工具

序号	设备名称（或 图片）	型号	单位	数量
----	---------------	----	----	----

1				
2				
3				
4				
5				

表8 决赛场地禁止自带使用的设备和材料

序号	设备和材料名称
1	艾素糖

（二）参考资料

- 1.《世界技能大赛糖艺西点制作技术规范手册》作者:中国商业出版社,出版社:2022年10月 第1版

七、竞赛注意事项

- 1.参赛选手应严格遵守赛场纪律,着装整洁,服从大赛组委会的指挥和安排,爱护大赛场地的设备和器材。
- 2.比赛过程中,参赛选手在指定区域进行操作,不得跨越区域干扰其他选手比赛,不得大声喧哗。如果裁判员提示注意后仍无效,将酌情扣分,情节严重的终止比赛。
- 3.比赛过程中,参赛选手和裁判员需要上缴个人通讯工具和存储设备等电子产品;参赛选手不得使用个人笔记本电脑。
- 4.比赛过程中,参赛选手不得擅自离开赛场,如有特殊情况,需报告裁判员,获得同意后按要求作相应处理。
- 5.比赛过程中,如果出现电源问题影响比赛,参赛选手不得自行处理,应举手示意,由赛场工作人员解决。

6. 比赛过程中，参赛选手如遇问题须举手向裁判员提问；比赛过程中如发生机器故障，应及时向裁判员报告，裁判员视具体情况予以判定，并协调处理。

7. 离开赛场时，参赛选手不得将与比赛有关的物品带离现场。