

第二届山东省职业技能大赛
中式面点项目技术工作文件

第二届山东省职业技能大赛
组委会办公室技术工作组

2025 年 03 月

目 录

一、技术描述	2
(一) 项目概要	2
(二) 基本知识与能力要求	2
二、试题与评判标准	3
(一) 试题(样题)	3
(二) 比赛时间及试题具体内容	4
(三) 评判标准	8
三、竞赛细则	10
(一) 竞赛流程	10
(二) 裁判员须知	12
(三) 参赛选手须知	14
(四) 工作人员须知	15
(五) 成绩公布	15
(六) 技术违规处理	15
(七) 问题或争议处理	16
四、竞赛场地、设施设备等安排	15
(一) 赛场规格要求	16
(二) 场地布局图	17
(三) 基础设施清单	18
五、安全健康要求	20
六、其他	21

一、技术描述

(一) 项目概要

中式面点师是指运用中国传统和现代的面点成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制作成具有中国风味的面食或点心的人员。本项目按照《中式面点师国家职业技能标准》三级（高级工）基本要求和工作要求，结合当前中式面点职业发展的需求，适当增加新知识、新技术(设备)、新技能及职业道德等相关内容，依据安全规程、突出操作规范、关注操作细节进行竞赛。

(二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例 (%)
1	食品卫生、健康、安全和环境	15
基本知识	1. 厨房基本安全规范、餐厨垃圾合理处理 2. 如何安全操作厨房专业设备 3. 食品原料知识，安全生产知识，食品安全与营养知识 4. 食品安全相关法律、法规知识	
工作能力	1. 能遵循食品的保存、准备、制作和呈现的食品安全卫生要求，始终注意保持良好个人卫生和操作场地卫生 2. 安全正确地使用厨房设施设备，避免安全事故发生 3. 能在规定时间内有效合理地安排工作 4. 能正确使用和处理原材料，将浪费最小化 5. 在作品设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新	
2	食材知识及食材准备	20
基本知识	1. 食材基本知识及如何鉴别和应用 2. 食材的营养价值及营养平衡 3. 食材特性、特点及用途	
工作能力	1. 识别食材的质量状态，品质及新鲜度 2. 按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理 3. 计算和称量面点所需食材 4. 充分利用食材，发挥食材的最大效用，避免浪费	

	5. 正确运用刀法和常用的制作技巧	
3	烹饪技能和技法	
基本知识	1. 各种烹饪方法/制作技巧 2. 各种烹饪方法对食材营养成分的影响 3. 烹饪方法对面点口味的影响	
工作能力	1. 为不同烹饪方法选择合适的烹饪器具/工具 2. 对每一种食材和每一道面点都使用正确的烹饪手法/技术 3. 合理安排烹饪工作并统筹安排烹饪时间，准时出品 4. 灵活应用各种烹饪方法 5. 掌握各种传统和创新的和面、揉面、成型、熟制等环节 6. 保证出品的产品尺寸、重量及数量符合要求	40
4	面点摆盘、装饰和口味	
基本知识	1. 面点展示的重要性 2. 高品质食材对面点展示效果的影响 3. 面点装饰构思、布局相关知识	
工作能力	1. 使用规定的盛器和可食用装饰物进行面点展示，结合最新摆盘趋势进行创意摆盘 2. 掌握面点的主辅料配比，面点外观应注重色彩搭配及地域风格特色 3. 面点口味上应注意口感层次分明，口味平衡及合理的营养搭配 4. 制作精美，富有艺术性和创造性	25
合计		100

二、试题与评判标准

(一) 试题(样题)

实操试题 (分三个模块)

1. 基础面点制作：月牙蒸饺，生坯。
2. 特色面点制作：油酥制品，造型自选。
3. 创意面点制作：地方特色名点，要求考生根据地方特色

设计并制作具有创意的面点。

(二) 比赛时间及试题具体内容

1. 竞赛内容

本竞赛将设置如下 5 个模块考核

模块 A: 作业书

模块 B: 指定作品——月牙蒸饺

模块 C: 自选作品——油酥制品

模块 D: 自选作品——地方风味名点

模块 E: 现场操作

以上面点参赛作品均以适应当前餐饮市场为基本原则，需基于色、香、味、意、形、器以及烹饪技法、烹饪食材基础上进行创新，作品原料不限，突出主题和创新点。

模块 A: 作业书

作业书提交要求：每位参赛选手需精心准备并提交 3 份详尽的作业书，其内容务必全面覆盖以下关键方面，以确保裁判对选手的作品有深入且全面的了解。

(1) 产品配方与特点：作业书中应详细列出每一步的配料比例，确保配方的准确无误，真实反映选手的制作理念和配方特色。选手需通过精准的配方，展现其独特的烹饪技艺和创意。

(2) 制作过程描述：作业书应详尽描述从原料准备到成品完成的每一个环节，不得遗漏任何细节。通过清晰的步骤描述，裁判能够全面了解产品的制作流程，感受选手的精湛技艺。

(3) 产品实物图片展示：选手应附上清晰的产品实物图片，直观展示产品的外观和质感。这些图片将有助于裁判更好地把握产品特点，加深对选手作品的理解和认知。

(4) 产品特色与创意阐述：作业书中应对产品的特色、口感、营养价值等方面进行深入阐述。选手需通过详尽的描述，

展现自己对产品的深刻理解和独特创意，凸显作品的个性与魅力。

(5) 自备物品清单与检录：选手应列出自备的原料和工具清单，确保比赛现场所需物品一应俱全。这些物品需在作业书中明确标注，并经过裁判的严格检录后方可带入比赛现场，以确保比赛的公平性和安全性。

(6) 真实性与一致性要求：作业书中的产品配方和制作步骤必须真实可靠，选手需确保最终呈现的产品与作业书中的描述完全一致。

(7) 参赛准备与现场要求：在竞赛前期，选手应根据实际需要，合理准备所需材料、工具和设备，并进行必要的调试。在竞赛中，选手应确保工作流程的顺畅和安排合理，同时注重安全和卫生状况，遵循节俭原则，避免浪费。在竞赛后期，选手应将工具用具归位。

(8) 保密与公正性保障：为确保比赛的公平性和公正性，作业书将在选手赛前抽签后贴上相应的选手号，全程保密处理。作业书中严禁出现任何涉及人名、单位和地区的信息，以消除任何可能影响裁判公正评分的因素。

模块 B: 指定品种——月牙蒸饺（生坯）

(1) 生坯作品 8 个，要求大小均匀，形态饱满，造型逼真。

(2) 选手使用现场提供的面粉 200 克和莲蓉馅心 150 克，现场和面，下剂、擀皮、成型。

(3) 成品用现场提供的平盘盛装送评，以“44”方式排列。

(4) 单个剂子大小控制在 16g-18g，形状一致、重量一致，成品重量每个 35 克，最大蒸饺和最小蒸饺的重量不能超出 3 克。

(5) 蒸饺制作时，褶子数量应控制在 20 道至 25 道，以保证蒸饺的外观美观且均匀。同时，褶子的花纹应清晰可见，间

距要均匀。

模块 C: 自选品种——油酥制品

参赛选手必须使用现场提供原料来制作产品，现场提供河套雪花面粉 300g、美玫面粉 300g、车轮牌起酥油 250g、白莲蓉馅料 200g，食用油等制作创意酥点。

(1) 产品制作中原料准备、称量、和面、包酥、开酥、成型、熟制、装盘均需在场内按照规定时间独立操作完成。

(2) 本次大赛作品按难易度设置一定的分值。作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用。

(3) 要求制作成品数量为 8 个，成品大小、形状和重量应一致，作品之间误差控制在 3 g 以内。作品要求色泽一致，酥皮层次清晰，形态美观，皮心均匀，口感香甜酥脆。送评作品 2 个，送评完送展示区。评委品尝作品单独装盘 2 例或 1 份，评审完后回收。

(4) 酥点成型外观以火候、造型感、线条感、灵动性为标准。

(5) 盛装器皿由选手自行准备，装饰用材料可自由选择但必须符合主题和使用可食用的食材。整个设计符合竞赛试题要求，突出绿色健康、节约简约、创新求异的特点。

(6) 作品调制的面团若需着色，选手可以自带果蔬粉料或提前提取天然色素，经检查后带入赛场。

(7) 选手禁止自带馅料、酥皮和面团进入赛场，一经发现按照作弊处理。

模块 D: 自选作品——地方风味名点

参赛选手可围绕指定主题，充分利用现场提供的设备设施，自由发挥创意，制作一款具有鲜明地域特色的面食或面点。旨在充分展现山东各地丰富多彩的面食文化魅力，让评委领略到

不同地方面食的独特风味和精湛技艺。

(1) 选手需独立设计并创新面点作品，既可以选用单一特色，也可以尝试多元元素的融合。比赛将特别关注选手的创新意识、开拓精神，以及在食材搭配、口感调控和形态创新等方面的能力。

(2) 作品需保持大小、形状、重量、色泽的一致性，单个作品之间的重量误差应控制在 3 g 以内，完成数量需为 8 例，以确保评比的公正性。

(3) 自带的馅料需调味的可在现场完成调味。作品可以整盘装盘或按例位呈现，整盘装盘应按 6 人量准备。评审结束后，作品将送至展示区。评委将品尝剩余的 2 例或 1 份作品，作品需单独装盘。评审完毕后，作品将被回收。

(4) 根据作品制作手法的难易度，将设置相应的难度系数分；同时，操作的熟练度也将影响评分系数，以全面评价选手的技能水平。

(5) 自选作品的评判将从色、香、味、意、形五个方面进行综合考量，以全面评价作品的整体质量。

(6) 允许自带原料，但不允许带半成品或成品。此外，实际制作的作品与作业书上所展示的图片的相似度将作为评分的一部分，以体现选手对作品设计的还原能力。

模块 E: 现场操作

1. 选手在操作过程中需确保工具、容器等清洁整洁，无任何异味，以保障食品的卫生安全。

2. 在制作过程中，应严格遵守生熟分开的原则，避免交叉污染。

3. 在指定的操作区域内进行比赛，工作台面需保持整洁，用具容器应有序摆放，确保操作环境的整洁与有序。

4. 在操作过程中，选手应避免直接用手接触或沾染成品食物，而应使用夹子、勺子或一次性手套等工具进行取用，以保证食品的卫生与安全。

5. 听从裁判和工作人员的指挥，不得随意走动或干扰其他选手的比赛。

2. 竞赛时间

比赛采用个人赛，所有操作需要参赛选手独自完成。在 180 分钟内完成模块 BCD 的制作，时间可以套用，但不可超时，包含赛前准备（仅限工具、原料整理和称料），竞赛作品制作、个人区域卫生与作品展示时间。选手在规定时间内完成竞赛项目，提前完成不加分。选手在规定时间内未完成竞赛项目时，每超时 1 分钟扣 1 分，最多扣 10 分，超过比赛时间 10 分钟，比赛结束。

（三）评判标准

1. 分数权重

模块编号	模块名称	竞赛时间	分数
A	作业书	报到时提交	5
B	指定作品——月牙蒸饺	180 分钟内(时间套用)	15
C	自选作品——油酥制品	180 分钟内(时间套用)	35
D	自选作品——地方风味名点	180 分钟内(时间套用)	35
E	现场操作	180 分钟之内	10
总分			100

2. 评判方法

本次竞赛特别设立了一个专业裁判组，该组由 1 名资深裁判长、1 名精干的裁判长助理 以及各参赛单位推荐一名裁判员

共同组成。裁判组实行裁判长负责制，裁判长不仅负责编写详尽的技术文件、出题，还要确保赛场设备设施（含工具物料）的完善与保障。此外，裁判长还需组织裁判员的培训、安排他们的具体分工、统筹比赛的实施，并开展技术点评工作。

在赛前，裁判长会根据项目需求，对裁判员的特长进行深入摸底，并根据其特长进行合理分组和分工。裁判长还会对裁判员进行赛前的工作要求培训，确保每个小组裁判能够依据各自的工作分工准确、公正地进行评判。如果在评价过程中出现同组裁判员之间评分差异过大的情况，裁判长会及时介入，协调相关裁判进行再次检测，以确保评分的准确性。

本次竞赛的裁判员分为内场（作品）裁判和外场（现场）裁判。内场裁判在比赛期间需坚守在内场所在组别的评分室，而外场裁判则需在外场全程监控。未经裁判长批准，裁判员不得擅自离开自己的组别。只有当场所有评分工作完成并签字后，裁判长宣布本场次比赛结束，裁判员们才能以群组为单位离开评分室。外场裁判按组别分工，对选手的操作过程进行全程记录，并在评分时提供充分的说明和依据。

竞赛裁判组的分工细致而全面，包括作业书考核部分、规定品种月牙蒸饺制作考核部分、油酥作品制作考核部分、自选地方风味名点制作部分，以及现场操作考核部分。此外，还有专门的考试记时和现场监理、检录和综合协调部分，确保比赛的顺利进行和结果的公正性。

3. 成绩并列

本项目不采取并列名次，如选手成绩出现相同情况，将按照模块 C、模块 D、模块 B、模块 A、模块 E 的顺序计算排名顺序。按照从高到低的顺序进行排序。如果在这些模块中仍出现成绩相同的情况，则继续按照此规则向下类推，直至能够确

定选手的最终排名。

三、竞赛细则

(一) 竞赛流程

1. 场次和工位抽签

本次竞赛根据参赛人数分为两场进行，第一场4月15日上午8:30-11:30、第二场4月15日下午13:00-16:00，选手说明会时进行抽签确定比赛场次，比赛前30分钟检录时抽签确定比赛工位。（根据比赛人数可调整场次安排）

2. 日程安排

报到时间:2025年4月14日10:00-15:00，威海阳光香海酒店大厅（环翠区威海市经济技术开发区滨海新城石家大道教育教研园区4号）

领队会：4月14日15:10（烹饪实训中心1123）

裁判会：4月15日15:40（烹饪实训中心3119）

第一场：8:00-8:30抽工位、检录、入场准备，8:30-11:30
比赛

第二场：12:30-13:00抽工位、检录、入场准备，13:00-16:00
比赛

展示点评：16:30-17:00

领取自备餐具：17:00

赛项共2场次，时间为1天，竞赛开始与结束时段为8:00-16:00。

日期	时间	工作内容	地点	负责人
4月 14日	10:00-15:30	选手报道	威海阳光香海 酒店	赛项负责人
	15:10	领队会	烹饪实训中心 1123	裁判长及工 作人员
	15:40	裁判会	烹饪实训中心 3119	裁判长及工 作人员
4月 15日	8:00-8:30	第一场选手报到、抽签、 检录入场。裁判强调安 全及操作注意事项	烹饪实训中心 1118、1123	裁判及工作 人员
	8:30-11:30	选手按竞赛试题要求，完 成竞赛任务	烹饪实训中心 1118	现场裁判及 工作人员
	9:30-12:00	评分裁判完成作品评分	3-1 教学楼 1108、1113、 1115	评分裁判
	12:30-13:00	第二场选手报到、抽签、 检录入场。裁判强调安 全及操作注意事项	烹饪实训中心 1118、1123	裁判及工作 人员
	13:00-16:00	检录入场。现场裁判强调 安全及操作注意事项	烹饪实训中心 1118	判及工作人 员
	14:00-16:30	评分裁判完成作品评分	3-1 教学楼 1108、1113、 1115	评分裁判
	16:30-17:00	裁判长点评	烹饪实训中心 大厅	裁判长及参 赛选手
	17:00	撤展	烹饪实训中心 大厅	赛项负责人

（二）裁判员须知

1. 纪律要求

裁判员需佩戴统一标识上岗，着装整洁、举止文明，接受参赛人员监督，禁止携带手机等通讯设备进入赛场，不得进行摄像或者照相，服从赛项组委会和裁判长的领导，坚守岗位，不得擅自离岗或请假，严禁向选手暗示或解答竞赛相关问题，不得影响选手正常操作。

2. 熟悉比赛规则和评分标准

深入研究本次中式面点比赛的规则，包括比赛时间、参赛人数、作品数量、原材料使用规定等。明确评分标准，如口味、质感、色泽、造型、营养卫生等各项指标的具体要求和分值占比。

3. 赛前说明会

与赛事组织者、参赛选手等共同参加赛前会议，在会议中向选手说明比赛规则、注意事项、评分标准等内容，解答选手的疑问。

4. 遵守规则情况

密切关注参赛选手在比赛过程中是否遵守比赛规则，如是否在规定时间内完成比赛、是否使用规定的原材料、是否有违规操作等。

5. 安全操作和卫生

监督选手的安全操作情况，提醒选手注意用火、用电、用刀等安全事项，及时纠正不安全的操作行为。检查选手的个人卫生和操作间的卫生状况，确保食品制作过程符合卫生标准。

6. 评分要求

在选手完成作品后，按照评分标准对每个作品进行客观、公正的评分。

口味：从味道的纯正度、咸淡适宜度、香气浓郁度等方面进行评价。

质感：根据成品的软硬度、弹性、韧性等进行评判。

色泽：观察作品的色泽是否自然、均匀、有光泽，是否符合该品种的特点。

造型：评价作品的外形是否美观、新颖、独特，比例是否协调，是否具有艺术感。

营养卫生：考量原材料的搭配是否合理，是否符合营养要求；同时检查作品的卫生状况，如有无杂质、是否受到污染等。

7. 处理突发情况

及时处理比赛过程中出现的突发情况，如设备故障、选手受伤等，确保比赛顺利进行。

8. 汇总和统计分数

对每个选手的各项评分进行汇总和统计，计算出最终得分。审核评分结果，与其他裁判员一起对评分结果进行审核，确保评分的准确性和公正性。如发现评分有误或存在争议，应及时进行复查和调整。

(三) 参赛选手须知

1. 熟悉比赛规则

认真学习比赛的官方规则，包括比赛流程、时间安排、作品要求、评分标准等。仔细研究规则中关于原料使用、工具配备、禁止事项等细节内容，确保比赛过程中不违反规则。

2. 参赛物品准备

根据比赛规定，准备好所需的个人操作工具，如模具等（部分工具赛场提供，则无需重复准备）。准备合适的工作服（禁止有任何透露地区或单位标识）、工作帽、口罩等个人卫生防护用品，保持良好的个人形象和卫生习惯。

3. 入场与检录

按照比赛规定的时间提前到达比赛场地，进行签到和检录。配合工作人员的检查，出示有效身份证件和参赛证件，遵守入场秩序。

4. 遵守比赛秩序

听从裁判和工作人员的指挥，不得随意走动或干扰其他选手的比赛。在指定的操作区域内进行比赛，保持区域整洁卫生。

5. 操作要求

严格遵循比赛规则和工艺流程进行操作，确保作品的质量和口味。注意操作安全，正确使用各种设备和工具，避免发生意外事故。合理安排时间，确保在规定时间内完成作品的制作。

6. 尊重裁判与选手

尊重评委的评判和决定，不得对评判结果进行质疑或争议。尊重其他参赛选手，要保持礼貌和专注，不受他人的影响。

7. 清理操作区域

比赛结束后，自觉清理自己的操作区域，将使用过的工具和设备归位摆放整齐。清理垃圾和废弃物，保持场地的整洁干净，为后续的比赛创造良好的环境。

(四) 工作人员须知

1. 赛务组

负责协助裁判员组织选手检录、抽签、工位分配及比赛流程管理，需提前 30 分钟完成设备调试与原料检查，负责赛场设备使用，作品出品后运送至保密室裁判室和展示区，维持展示区秩序等。

2. 技术保障组

前期对竞赛场地、裁判室、保密室、展示区候考室等区域设备检查与维护，比赛期间确保赛场设备正常运行。

3. 后勤组

提供物资保障，紧急医疗用品等，处理废弃物分类及场地清洁，确保完赛后赛场的卫生干净整洁。

(五) 成绩公布

最终成绩经复核无误，由裁判长会同裁判组签字确认后公布。实操比赛全部结束后 24 小时内公布最终成绩。

(六) 技术违规处理

1. 选手携带其他未经组委会认可的设备、工具、材料等参赛，取消比赛资格；

2. 选手接收场外资料、软件、程序等，取消比赛资格；

3. 在完成工作任务的过程中，因操作不当导致事故，扣除现场操作得分，情况严重者取消竞赛资格；

4. 因违规操作损坏赛场提供的设备，污染赛场环境等严重不符合职业规范的行为，扣除现场操作得分，情况严重者取消竞赛资格；

5. 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，扣除现场操作得分，情况严重者取消竞赛资格；

(七) 问题或争议处理

1. 竞赛项目内解决

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人。

2. 监督仲裁组解决

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1小时之内向监督仲裁工作组提出书面申诉。监督仲裁工作组在接到申诉后的1小时内组织复议，并及时反馈仲裁结果，经调查确认所反映情况属技术性问题的，仍交由竞赛项目内解决。属非技术性问题的，由监督仲裁组作最终裁决。各类问题或争议处理情况，由执委会填写《争议处理记录表》报监督仲裁工作组备案。没有书面申诉或超过1小时进行申诉的不予受理。

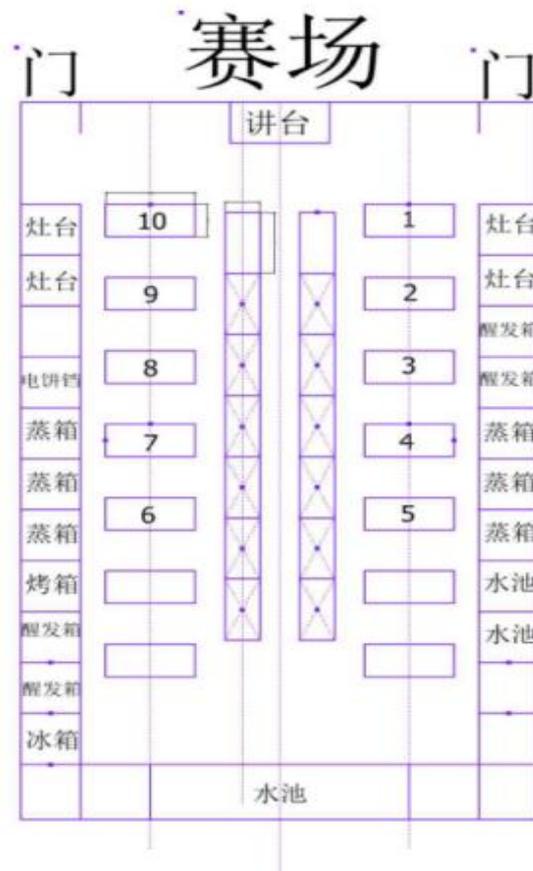
四、竞赛场地、设施设备等安排

(一) 赛场规格要求

本项目场地总面积1083平方。1118教室为操作区域，教室四周分布烤箱、蒸箱、醒发箱、水池等设备选手根据情况对应工位自行选择使用，教室中间区域为选手操作工位，按照抽签工位对号使用，赛场共183平方（长17.6米、宽10.4米），包含10个竞赛工位，每个工位面积4.2平方（长2.8米、宽1.5米），工位成两列摆放，每列共五组工位，工位间距0.5米。非操作区域包含烹饪实训中心大厅为作品展示区域，1123为选手休息等候区域，1117为保密室，1108、1113、1115裁判员评判区域。

(二) 场地布局图

最终以场地实际布局为准。



(三) 基础设施清单

1. 中式面点项目赛场提供设施、设备清单表

序号	名称	数量	技术规格
1	木案台	1台/选手	1800*800
2	不锈钢工作台	1台/选手	1500*700
3	醒发箱	4台	双开门, 型号: WFF-26D
4	蒸柜	6台	双开门, 型号: MCKZ-J024
5	烤箱	1台	三层, 型号: WFC-306DH
6	电饼铛	1台	
7	燃气单眼灶台	2台	
8	冰箱	1台	四开门, 型号: BRF4
9	双槽水池	4台	1800*750*800
10	电磁炉	1个/选手	平面电磁炉
11	蒸屉	1个/选手	600*400
12	擀面杖	1个/选手	木质
13	马兜	4个/选手	18cm
14	不锈钢长方盘	1个/选手	35cm*26cm
15	不锈钢盆	1个/选手	
16	圆盘(月牙蒸饺)	1个/选手	10寸瓷盘
17	品尝碟	6个/选手	

2. 中式面点项目赛场提供原料清单表

序号	原料名称	数量	单位	备注
1	盐	1	Kg	
2	糖	2	Kg	
3	酵母	2	袋	
4	桶装大豆油	20	桶	
5	起酥油	1	桶	
6	猪油	1	桶	
7	美玫面粉	1	袋	
8	鸡蛋	1500	克	
9	莲蓉馅	2	袋	
10	河套雪花面粉	1	袋	
11	可可粉	1	袋	
12	抹茶粉	1	袋	
13	红曲米粉	1	袋	
14	五得利面粉	1	袋	

3. 选手自带物品

- (1) 模块 D 的主料、辅料和不在物料清单中的特殊原料。
- (2) 可以携带模块 C、模块 D 的盘饰和盛装器皿。
- (3) 携带作业书，检录时交给裁判。
- (4) 携带必要的刀具、道具和用具。
- (5) 选手需准备参赛服装（白色、无标识）、口罩、手套及相关个人所需防护用品，着深色裤子、防滑鞋。
- (6) 装饰物可在场外加工，但须经验证后才能带入场内。

模块 B、模块 C 采用现场提供原料进行制作，禁止携带其他原料。模块 D 原料需参赛选手自备，需在作业书中原料清单写明名称数量规格等信息，自带原料禁止经过刀工或预熟制处理，包装完整无开封现象。其他工具请在作业书写明名称数量规格，

未明确在作业书携带工具原料清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

五、安全、健康要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，为确保事故为零，需提升所有参赛队伍的职业健康及安全意识。

（一）文明参赛

按照相关安全规定、设备、工器具安全操作规程，穿戴并妥善存放、保养个人防护用品，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

（二）竞赛操作安全规范

竞赛过程选手严禁跑；严禁推拉桌子、椅子，如特殊需要可向裁判申请。竞赛过程若出现煤、气、水、电不安全事件发生，要立即报告裁判。

（三）突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现意外

竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况组织处理。

2. 中断竞赛时间处理

竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断时间计入参赛选手竞赛时间，不予补偿；非因参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，并予补足。

3. 进入赛场

（1）熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

（2）赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。

(3) 易燃易爆物品禁止带入赛场。

(4) 未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。

(5) 不得挪动、损坏消防器材。

(6) 发现安全隐患和突发事件，保持镇静、及时通知工作人员，听从应急小组指挥。

(7) 如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

(8) 如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集合。

(9) 遇有突发事件时启动应急程序。

4. 突发情况

如遇各种紧急情况，请立即与赛场应急小组联系，并说明您的姓名、所处位置和紧急情况的性质，赛场应急小组将及时进行处置。

六、其他

经大赛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、烦扰选手的正常比赛。与大赛相关的赛题、评分细则、技术文件等均有著作权保护，未经许可不得它用。