

上海市“星光计划”
第十届职业院校技能大赛

“糖艺/西点制作”项目
(中职教师组)

赛务文件

上海市星光计划组委会竞赛办公室

二〇二三年五月

目 录

一、大赛介绍.....	1
(一) 项目介绍.....	1
(二) 赛场导览图.....	2
(三) 项目场地布局示意图.....	2
二、参赛人员.....	2
(一) 执裁专家.....	2
(二) 选手.....	3
三、竞赛整体日程安排.....	4
四、比赛安排表.....	7
五、项目竞赛保障组.....	8
(一) 人员配置.....	8
(二) 专业技术人员.....	8
(三) 赛务管理人员.....	9
六、其他.....	9

一、大赛介绍

上海市“星光计划”第十届职业院校技能大赛（以下简称“大赛”）由上海市教育委员会、上海市人力资源和社会保障局、上海市教育发展基金会、上海市民办教育发展基金会主办，由上海市教育委员会教育技术装备中心、上海市职业技能鉴定中心、上海市教师教育学院承办。大赛坚持面向全体学生，实践“为了每一个学生的终身发展”理念，坚持大赛与教育培养目标、专业教学标准、国家职业标准、全国技能大赛和世界技能大赛相结合，坚持大赛的开放性、科学性和国际化。借鉴全国及世界技能大赛的先进理念，深化教学改革、推进校企合作，促进专业发展，展示师生风采。提高学生素养，培育工匠精神。发挥大赛社会效应，展示职业教育成果，服务上海产业转型发展，增强职业教育影响力和吸引力。

（一）项目介绍

糖艺/西点制作项目是第46届世界技能大赛比赛项目，也是上海选手在第46届世界技能大赛全国选拔赛中进入国家队的项目。

糖艺/西点制作项目介绍：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，制作出色香味形和质感俱佳的甜食。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。

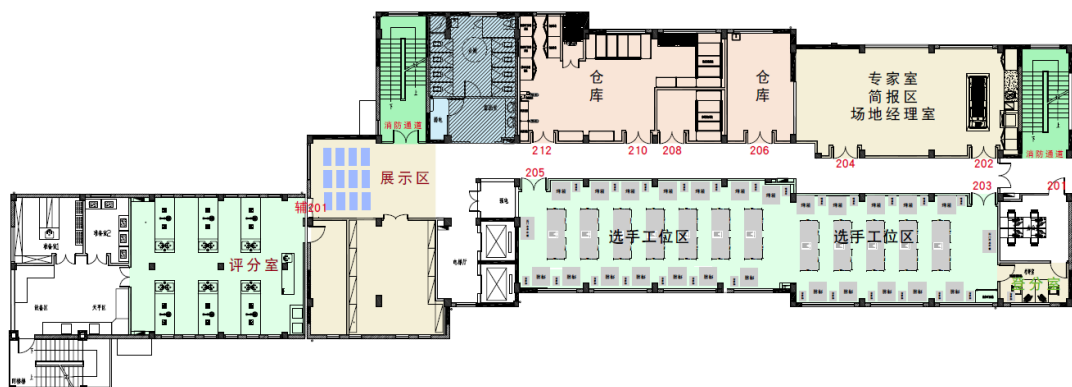
第十届“星光计划”职业院校技能大赛“糖艺（西点制作）”项目与世界技能大赛糖艺/西点制作项目高度契合，与上海职业教育的特色相得益彰，显示了本项目比赛的与时俱进。

本项目奖项设置参阅沪教委职〔2023〕11号上海市教育委员会、上海市人力资源和社会保障局、上海市教育发展基金会、上海市民办教育发展基金会关于印发《上海市“星光计划”第十届职业院校技能大赛实施办法》的通知。

(二) 赛场导览图



(三) 项目场地布局示意图



二、参赛人员

(一) 执裁专家

岗位	姓名	所在单位	裁判性质
裁判长	干文华	上海市现代食品职业技能培训中心	组委会任命
裁判长助理	陶漪	上海市现代食品职业技能培训中心	第三方推荐
执裁专家	任宗蓓	上海市信息管理学校	参赛队推荐
执裁专家	张露娟	上海食品科技学校	参赛队推荐
执裁专家	周洁	上海市贸易学校	参赛队推荐

执裁专家	郁慧	上海糖师培训学校有限公司	第三方推荐
执裁专家	刘福焕	上海市现代食品职业技能培训中心	第三方推荐
执裁专家	吴凡	上海亿成食品科技有限公司	第三方推荐
执裁专家	宋健	上海元祖梦果子股份有限公司	第三方推荐

(二) 选手

姓名	所在单位
陈姣龙	上海市信息管理学校
徐宁	上海市工程技术管理学校
曹文杰	上海市工程技术管理学校
丁清	上海食品科技学校
戴栋栋	上海食品科技学校
马音睿	上海食品科技学校
程琳丽	上海市贸易学校

三、竞赛整体日程安排

赛前 1 个月 (C-30) 周五 2023.04.28				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
赛前 1 个月	赛事筹备	裁判长 场地经理 竞赛保障组成员	场地经理	知行楼 2 楼专家室

赛前 7 天 (C-7) 周二 2023.5.16				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
8:00-10:00	技术说明会	裁判长 参赛选手、教练	裁判长	知行楼 2 楼专家室

赛前 3 天 (C-3) 周二 2023.5.23				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
8:00-20:00	赛场搭建和设施设备进场	场地经理 竞赛保障组成员	场地经理 场地运营总管	竞赛区域

赛前 2 天 (C-2) 周三 2023.5.24				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
8:00-18:00	赛场搭建和设施设备装调	场地经理 竞赛保障组成员	场地经理 场地运营总管	竞赛区域
13:00-15:00	赛前技术对接 (检查、确认场地设备准备工作、CIS 及劳务费制单系统等落实)	项目裁判长 场地经理 竞赛保障组成员	项目裁判长 场地经理 场地运营总管	竞赛区域

赛前 1 天 (C-1) 周四 2023. 05. 25

时间	事项	参与人员	负责人	地点
12:30-13:00	工作人员报到	工作人员	场地经理	知行楼 2 楼
13:00-13:30	裁判长、裁判长助理、执裁专家报到	裁判长 裁判长助理 执裁专家	场地经理	知行楼 2 楼专家室
13:30-15:30	介绍大赛整体情况和执裁专家工作内容，执裁专家职业道德培训	裁判长 裁判长助理 执裁专家	技术支持单位	知行楼 2 楼专家室
	执裁专家专业能力培训（讲解技术文件、试题、作业书模板、评分标准和赛务手册）	裁判长 裁判长助理 执裁专家	裁判长	
	裁判长对试题进行检查确认	裁判长	裁判长	
	全体专家签署承诺书	裁判长 裁判长助理 执裁专家	裁判长	
13:30-14:00	技术支持单位确认比赛当天技术保障小组和赛务保障小组人员工作岗位和工作任务	场地经理 技术保障人员 赛务保障人员	场地运营总管	知行楼 2 楼
13:30-15:30	录入评分细则、锁定评分系统、打印评分表	裁判长 裁判长助理 录分员	裁判长 录分员	知行楼 2 楼登分室
14:00-15:30	选手报到	全体选手	场地经理	知行楼 3 楼大厅
15:30-17:30	赛前准备会议（讲解赛务手册等），会后组织封场	裁判长 裁判长助理 执裁专家 全体选手	裁判长	知行楼 2 楼专家室

比赛第 1 天 (C1) 周日 2023.05.28

时间	事项	参与人员	负责人	地点
7:00-7:20	工作人员、裁判长、裁判长助理、执裁专家、选手报到，解封赛场	工作人员 裁判长 裁判长助理 执裁专家 选手	裁判长 场地经理	知行楼 2 楼
7:20-7:40	选手抽签、交作业书	裁判长 裁判长助理 执裁专家 选手	裁判长	专家室
7:40-8:00	执裁专家检查确认场地、设备和原料	裁判长 裁判长助理 执裁专家 场地经理	裁判长 场地经理	竞赛区域
7:40-8:00	技术保障人员讲解设备操作规范并进行安全培训，选手熟悉场地	场地经理 技术保障人员 选手	场地经理	竞赛区域
8:00-8:30	选手身份核对，自带工器具、原材料检录进场（分 2 批）	裁判长 裁判长助理 执裁专家 选手	裁判长	知行楼 2 楼大厅
8:30-12:30	模块 C 裱花蛋糕 出品	裁判长 裁判长助理 执裁专家 选手	裁判长	竞赛区域
11:30-12:00	午餐	工作人员 裁判长 裁判长助理 执裁专家	场地经理	专家室、思源阁
12:30-13:30	模块 D 模具巧克力糖果 出品	选手	裁判长	竞赛区域
13:30-14:30	模块 E 糖艺造型 出品	选手	裁判长	竞赛区域

比赛第 1 天 (C1) 周日 2023.05.28

时间	事项	参与人员	负责人	地点
14:30-15:30	模块 F 巧克力造型 出品 比赛结束	选手	裁判长	竞赛区域
15:30-18:00	评分、汇总、录分	裁判长 裁判长助理 执裁专家 录分员	裁判长 录分员	登分室
18:00-19:00	技术点评、成绩公布	裁判长 裁判长助理 执裁专家 全体选手	裁判长	专家室
15:30-19:00	场地经理组织清理赛场	场地经理 技术保障人员	场地经理	竞赛区域

四、比赛安排表

比赛第 1 天 (C1) 5 月 28 日

时间	项目
7:00-7:20	工作人员、裁判长、裁判长助理、执裁专家、选手报到，解封赛场
7:20-7:40	选手抽签、交作业书
7:40-8:00	执裁专家检查确认场地、设备和原料
7:40-8:00	技术保障人员讲解设备操作规范并进行安全培训，选手熟悉场地
8:00-8:30	选手身份核对，自带工器具、原材料检录进场（分 2 批）
8:30-12:30	模块 C 裱花蛋糕 出品
11:30-12:00	午餐
12:30-13:30	模块 D 模具巧克力糖果 出品
13:30-14:30	模块 E 糖艺造型 出品
14:30-15:30	模块 F 巧克力造型 出品 比赛结束

时间	项目					
15:30-18:00	评分、汇总、录分					
18:00-19:00	技术点评、成绩公布					
15:30-19:00	场地经理组织清理赛场					
竞赛工位数	7个					
执裁专家人数	裁判长1名 + 裁判长助理1名 + 执裁专家7名					
评分方式	过程与结果相结合，由2名及以上执裁专家对一个模块的测量分进行打分，由4名执裁专家对一个模块的评价分进行打分					
各模块 执裁专家人数	模块A	模块B	模块C	模块D	模块E	模块F
	2名及以上	2名及以上	6名及以上	6名及以上	6名及以上	6名及以上
备注	1. 根据回避原则，执裁专家应回避自己所在参赛单位的选手评分 2. 如涉及拆复位，请在安排表中列出具体时间					

注：选手具体比赛时间以裁判长通知为准

五、项目竞赛保障组

（一）人员配置

项目场地运营总管：钟伟岚；

场地经理：陈小蒙；

监督仲裁人员：由中心统一委派

（二）专业技术人员

序号	姓名 联系方式	岗位	工作内容
1	盛建菊	技术对接负责人	赛场技术总负责
2	蓝天	技术支持人员	赛场搭建、比赛工位准备、 赛场拆除
3	徐敏	技术支持人员	设施设备准备、维护保障、选手 培训

4	黄剑平	网管人员	赛场网络负责、登分
5	顾纪宏	HSE 保障	赛场 HSE 保障

(三) 赛务管理人员

序号	姓名 联系方式	岗位	工作内容
1	蔡 雷	服务保障负责人	赛场保障总负责
2	施鑫慧	赛场服务保障	后勤保障、赛务协调

六、其他

6.1 选手要求

6.1.1 参赛选手经过严格训练，能按照赛事文件要求，独立完成参赛品种的选手。

6.1.2 选手通过抽签决定竞赛顺序和比赛工位。

6.1.3 选手在熟悉赛场及比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备。不得携带和使用自带的任何存储设备。

6.1.4 选手在比赛中违反安全操作规定的必须立即改正，经执裁专家许可后方可继续比赛。

6.1.5 选手中途自行放弃比赛的，应向执裁专家提出，并经裁判长允许，由选手本人签字确认后，方可离开赛场。

6.1.6 比赛结束讯号声响起以后，选手应立即停止当前作业。

6.2 执裁工作

执裁专家构成

裁判长：1 名

裁判长助理：1 名

执裁专家：各参赛队分别推荐熟悉技术要求和评分规则的执裁专家。竞赛期间，由裁判长带领全体执裁专家完成竞赛执裁工作。所有执裁专家统一由裁判长安排工作及职位，若执裁专家在执裁过程中有不服从工作安排和违规操作，裁判长有权取消该执裁专家的执裁资格。

第三方裁判：由裁判长推荐 4 名专家为第三方执裁专家，并安排在评判组，

与裁判组共同参与评判，第三方执裁专家统一由裁判长安排工作及职位。

6.3 竞赛规则

6.3.1 严格执行《上海市第十届“星光计划”职业技能大赛糖艺（西点制作）项目技术工作文件》和各项目技术工作文件提出的工作要求，履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量、安全的完成各项工作。发扬团队精神，服从工作分工，做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责，不无故退赛。

6.3.2 竞赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生。

6.3.3 竞赛选手提前 30 分钟到达竞赛现场凭本人身份证和参赛证入场，迟到时间超过 15 分钟者，不得入场。

6.3.4 竞赛选手应衣着整洁，选手按照要求自备比赛服装。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

6.3.5 严禁带入成品、半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

6.3.6 竞赛选手必须服从裁判。竞赛过程中或竞赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与竞赛工作人员直接交涉。

6.3.7 竞赛选手在竞赛期间出现以下情况的，由竞赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与竞赛操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

6.3.8 竞赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

6.3.9 竞赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位。

6.3.10 竞赛期间，所有一切称料、喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在竞赛时间内。

6.3.11 因为设备自身故障致选手中断竞赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

6.3.12 竞赛结束后，竞赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

6.3.13 正式比赛期间，除裁判长、裁判长助理外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不得主动与选手接触与交流，选手有问题可向执裁专家反映，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。

6.3.14 竞赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位、参赛队名等信息（包含文字、图形）的服饰。

鸣 谢

技术支持单位



上海市贸易学校

项目完成确认

裁判长：

项目场地运营总管：

场地经理：

完成日期： 2023 年 月 日