

# 第十一届“星光计划”职业院校技能大赛

“咖啡师”（中职组）项目

试题、评分细则

二〇二五年四月

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 A 基础知识

### 【判断题】

- 1 增加萃取时间，其他参数不变，会使咖啡苦味增加。（ ）
- 2 给顾客推荐咖啡时不需要了解顾客的需求，直接根据咖啡菜单上的产品进行推荐（ ）
- 3 使用的咖啡豆产区海拔越高、制作时水温可以适当降低。（ ）
- 4 提高水温，其他参数不变，会使咖啡苦味增加。（ ）
- 5 使用法压壶冲煮咖啡时，搅拌力度小可以提高萃取率。（ ）
- 6 使用手冲滴滤法冲煮咖啡时，减少搅拌力度可以通过加快转圈速度来实现。（ ）
- 7 提高搅拌强度，其他参数不变，会使浓度增大。（ ）
- 8 降低搅拌强度，温度降低，会使咖啡浓度降低。（ ）
- 9 在适宜范围内，提高水质总硬度（TDS），其他参数不变，可降低萃取率。（ ）
- 10 在适宜范围内，降低水质总硬度（TDS），其他参数不变，可降低萃取率。（ ）
- 11 在适宜范围内，提高水质总硬度（TDS），其他参数不变，可使咖啡风味更丰富。（ ）
- 12 所谓“硬水”是指含有少量、可溶性、钙镁化合物的水，反之亦为软水（ ）
- 13 咖啡制作时，水的流速由滤杯出水口的数量和尺寸决定。（ ）
- 14 导流槽较高的滤杯，滤纸贴合后排气口更大，流速相对更慢。（ ）
- 15 导流槽的形状不会影响水在滤杯中流动的方向。（ ）
- 16 保温性最好的滤杯是陶瓷滤杯。（ ）
- 17 萃取率超过 22%，不易溶解的苦涩物质，也就是质量较大且极性低的类黑素和碳水化合物/植物纤维，就会被萃取出来，容易出现苦涩味，杂味等是萃取过度（ ）
- 18 子母锅炉系统因其高效控制冲煮头水温的能力，在商用意式浓缩咖啡机未得到了广泛应用。（ ）
- 19 长时间不清洗的咖啡机，会严重影响加热效率，不会影响做出咖啡的品质。（ ）
- 20 研磨机使用完毕后，应立即断开电源并等待机器完全冷却后再进行清洁和保养工作。（ ）
- 21 冲泡头胶圈老化可能不会导致萃取是咖啡液从咖啡把手的粉碗旁边溢出来。（ ）
- 22 全自动咖啡机无需使用软化后的水。（ ）
- 23 半自动咖啡机须使用软化后的水。（ ）

- 24 冲煮用水水质通常为 200-275 ppm CaCO<sub>3</sub>。( )
- 25 水处理装置通常就由进水管、出水管组成。( )
- 26 水处理装置的滤芯通常有 PP 棉、活性炭、陶瓷滤芯、超滤滤芯、RO 膜等。( )
- 27 主滤芯通常 5 年更换一次，辅滤芯通常 1-2 年更换一次。( )
- 28 制冰机通常可制方块形的冰块。( )
- 29 咖啡馆的制冰机进水无须使用净化后的直饮水。( )
- 30 制冰机可直接接下水管道，以保障下水通畅。( )
- 31 开封后的原料需在使用后直接封口好放入冰箱，便于后续使用。( )
- 32 自动除冰功能的冰箱也就无需定期清洁。( )
- 33 立式搅拌机是咖啡馆常用的搅拌机。( )
- 34 搅拌机使用时无需注意检查盖子是否盖严。( )
- 35 为提高吧台工作效率，搅拌机需在每次使用完后立即进行清洗。( )
- 36 浓缩咖啡出品时完整的摆盘要求必须包含糖包和奶精球。( )
- 37 卡布奇诺出品时完整的摆盘要求包含糖包和奶精球。( )
- 38 摩卡出品时是必须用打发好的奶油进行装饰的。( )
- 39 咖啡出品呈送给客人的过程中，可以手持杯口。( )
- 40 吧台工作区卫生清洁需遵循“专人清洁”原则。( )
- 41 吧台设备清洁需遵循“专布专用”原则。( )
- 42 吧台工器具卫生清洁不需遵循“随手清洁”原则。( )

**【单选题】**

- 1 咖啡师国家职业技能标准不包含 ( ) 等职业功能。  
(A) 咖啡豆贸易 (B) 咖啡豆烘焙 (C) 咖啡豆辨别 (D) 咖啡制作
- 2 道德调整人们的行为规范不依靠 ( )。  
(A) 信念信仰 (B) 国家权力 (C) 风俗习惯 (D) 社会舆论
- 3 职业道德是指从事一定职业的人们在职业活动中应该遵循的，依靠社会舆论、传统习惯、和 ( ) 来维持的行为规范的总和。  
(A) 个人偏好 (B) 法律制度 (C) 内心信念 (D) 风俗习惯
- 4 职业良心是从业人员在履行职业义务过程中形成的对 ( ) 的自觉意识和自我评价活动。  
(A) 职业义务 (B) 职业荣誉 (C) 职业作风 (D) 职业责任
- 5 符合从业职业道德特征的是 ( )。

- (A) 表现形式的单一性 (B) 利益的相关性 (C) 不稳定性 (D) 非强制性
- 6 波旁能追溯到的源头是 ( )
- (A) 中南美洲 (B) 波旁岛 (法属留尼旺岛) (C) 也门 (D) 乞力马扎罗地区
- 7 1898 年, 比利时的埃米尔劳伦在刚果发现了咖啡新品种, 后这种咖啡豆品种被称作 ( )。
- (A) 阿拉比卡 (B) 赖比瑞卡 (C) 罗布斯塔 (D) 卡提摩
- 8 ( ) 传统喝咖啡, 咖啡粉在陶壶内第一次沸腾后, 把咖啡倒入杯中, 加一勺糖。咖啡渣未经过滤, 虽然多半残留在杯底, 但仍有粉末悬浮在咖啡中。
- (A) 印度尼西亚人 (B) 洪都拉斯人 (C) 哥伦比亚人 (D) 埃塞俄比亚人
- 9 最早开始采用咖啡果煮咖啡液饮用的是 ( )。
- (A) 土耳其人 (B) 也门人 (C) 威尼斯人 (D) 荷兰人
- 10 现代欧洲咖啡文化起源于 ( )。
- (A) 15 世纪 (B) 17 世纪 (C) 16 世纪 (D) 18 世纪
- 11 意大利咖啡文化描述不准确的是 ( )。
- (A) 现代咖啡文化起源于意大利 (B) 意大利咖啡讲究的是“慢” (C) 1903 年意大利制造了第一台咖啡蒸馏器 (D) 意大利人喝意式浓缩咖啡 (espresso) 的比例很高
- 12 下列属于法式风格咖啡馆的特点是 ( )。
- (A) 追求快速、便捷和标准化, 推崇“精致生活”和“快喝快走”理念 (B) 追求“快生活”享受和个性化 (C) 面积较大、装修奢华、有较多的菜品、价格较昂贵, 常与娱乐项目搭配在一起表现 (D) 美食多样化、环境普通, 价格优惠
- 13 属于美式风格咖啡馆的特点是 ( )。
- (A) 追求快速、便捷和标准化 (B) 崇尚精品咖啡, 推崇使用手冲、虹吸等冲煮方式制作咖啡 (C) 面积较大、装修奢华、有较多的菜品、价格较昂贵, 常与娱乐项目搭配在一起 (D) 美食多样化、上菜速度快、环境优雅以及价钱适中
- 14 中国大陆地区咖啡馆门店最多的城市是 ( )。
- (A) 北京 (B) 上海 (C) 青岛 (D) 厦门
- 15 最接近埃塞俄比亚原生种的咖啡品种属 ( )。
- (A) 瑰夏种咖啡 (B) 卡杜拉种咖啡 (C) 卡蒂姆种咖啡 (D) 蓝山种咖啡
- 16 象豆 (Maragogype) 是铁比卡最知名的变种豆, 豆体比一般阿拉比卡至少大 ( ) 倍, 因而得名。
- (A) 0.5 (B) 1 (C) 3 (D) 1.5
- 17 阿拉比卡种咖啡与罗布斯塔种咖啡杂交品种是 ( )。
- (A) 铁皮卡种咖啡 (B) 波本种咖啡 (C) 卡蒂姆种咖啡 (D) 瑰夏种咖啡

18 卡杜艾 (Catuai) 是新世界和黄卡杜拉的杂交种, 1949 年被巴西人工培育成功。该品种有 ( ) 和红色品种。

(A) 橙色 (B) 黄色 (C) 紫色 (D) 绿色

19 提摩 (Timor) 是阿拉比卡与罗布斯塔的种间自然杂交品种, 又叫做 Tim Tim 或 BorBor 咖啡, 有 ( ) 条染色体。

(A) 22 (B) 44 (C) 66 (D) 88

20 影响咖啡品质的关键因素之一 ( ), 尤其是在咖啡树生长环境中。

(A) 土壤湿度 (B) 海拔高度 (C) 风向和风速 (D) 种植密度

21 动物体内发酵处理法就是利用动物消化道的菌群与消化液, 来代替机器或者水洗, 除去果肉和依附豆荚表面的 ( )。

(A) 银皮 (B) 果胶 (C) 羊皮纸 (D) 筋膜

22 从化学角度而言, 通常所说的咖啡豆烘焙出所带的花香和果香是来自于 ( ) 物质的产物。

(A) 酚类 (B) 呋喃和呋喃酮通 (C) 吡嗪 (D) 酮和醛类

23 以下味道是比较标准的瑕疵未熟豆和萎缩豆的特征。( )

(A) 泥土味 (B) 虫蛀味 (C) 霉味 (D) 青草稻草味霉味

24 浅度烘焙咖啡最大的风味特色是 ( ), 咖啡豆含有各种有机酸, 以酚酸、脂肪族酸和氨基酸。

(A) 甜 (B) 苦 (C) 酸 (D) 醇

25 咖啡中段萃取的风味特征是由 ( ) 过度至甜味的过程。

(A) 甘苦 (B) 甜味 (C) 酸香 (D) 咸味

26 咖啡师必须掌握各种基本服务技能, 这是 ( ) 的基本保证和重要标志。

(A) 服务类型 (B) 服务水平 (C) 服务方式 (D) 服务项目

27 对许多员工而言, 选择工作的 ( ) 需求表现为安全且稳定以及有医疗保险、失业保险和退休福利等。

(A) 安全 (B) 社交 (C) 尊重 (D) 自我实现

28 咖啡店常见的食品安全问题涉及 ( )、原材料采购与管理、环境清洁与维护 and 员工食品安全知识培训等方面。

(A) 使用临期食品 (B) 规范阅读 (C) 彻底清洁设备 (D) 人员操作标准管理

29 工作区域的安全预防措施符合要求的是 ( )。

(A) 让电线尽量靠近水源 (B) 店内的清洁化学品与食品放在一起 (C) 使用手指去测试磨豆机磨盘的锋利程度 (D) 立即清理泄漏的污渍、水滴

30 下列不符和化学清洁药粉储存要求的是 ( )。

(A)单独存放，与食品隔离 (B)储存在小孩触碰不到的地方 (C)存放在冰箱内，与乳制品放在一起 (D)储存区要有提醒危险标志

31 下列符合开水机使用要求的是 ( )。

(A)接开水时注意小心，不被烫伤 (B)每天下班后可不关闭开水机 (C)出品时可装满溢 (D)不放提示语

32 下列关于冷藏冰箱清洁卫生要求说法准确的是 ( )。

(A)冷藏冰箱需要三天清理则能放任何食品 (B)冰箱内摆放的物品可以随意摆放 (C)冰箱外表面和门不用清理 (D)冷藏冰箱需定期清洁并关注显示温度是否符合冷藏标准

33 如果顾客喜欢喝浓郁的咖啡，感受咖啡本身的味道，可以推荐下列 ( )

(A)拿铁咖啡 (B)意式浓缩咖啡 (C)卡布奇诺咖啡 (D)摩卡咖啡

34 浅度烘焙咖啡饮品最大的特色 ( )，咖啡豆含有各种有机酸，以酚酸、脂肪族酸和氨基酸

(A)不甜 (B)苦味重 (C)醇后浓郁 (D)酸甜平衡度高

35 中度烘焙的咖啡单品饮品的主要风味特点是 ( )。风味：风味清新，带有水果和花香的香气，酸甜均衡，具有多样性，适用于各种咖啡豆，能够品尝到来自不同产地的独特风味。

(A)风味清新，带有水果和花香的香气 (B)酸甜不均衡 (C)单一性 (D)焦糖坚果味

36 深度烘焙的咖啡单品饮品的主要风味特点是 ( )。

(A)蜂蜜 (B)焦糖黑巧克力的风味，油脂感丰富，口感浓郁 (C)苦甜参半的风味，较低的咖啡因含量和酸度 (D)果味明显

37 物质需要较长的时间萃取才能表现明显 ( )。

(A)苦感 (B)酸感 (C)涩感 (D)甜感

38 意式咖啡萃取出来的咖啡风味表现偏苦，原因是 ( )。

(A)萃取时间很短 (B)萃取水温很低 (C)萃取时间很长 (D)研磨的较粗

39 意式咖啡萃取时。水温大约控制在 ( )

(A) 80°C-85°C (B) 85°C-90°C (C) 100°C (D) 92°C-96°C

40 下列关于拉花判断的四个标准不正确的是 ( )

(A)对比度分明 (B)左右对称 (C)有黄金圈 (D)位置要偏上方，防止饮用时图案下移

41 属于制作意式咖啡合格粉饼的要素是 ( )。

(A)边缘无缝隙 (B)倒置脱落 (C)表面粗糙 (D)粉饼表面倾斜

42 以下哪个流程会出现在手冲咖啡制作后（ ）。

(A) 进行杯测，对基础风味、豆子品质进行判断 (B) 选定基础的粉水比 (C) 使用良好的水质 (D) 试喝并记录感受

43 如果在手冲咖啡后发现味道过浓，合适及时的修正手段是（ ）。

(A) 增加更多的咖啡粉 (B) 可适当在成品中加水降低浓度 (C) 调细研磨度 (D) 减少冲煮的水量

44 下列属于最接近埃塞俄比亚原生种的咖啡品种是（ ）。

(A) 卡蒂姆种咖啡 (B) 卡杜拉种咖啡 (C) 蓝山种咖啡 (D) 瑰夏种咖啡

45 日晒处理加工方法的咖啡豆含水量约为（ ）

(A) 25-30% (B) 15-20% (C) 10-13% (D) 5-8%

46 轻食搭配美式咖啡，主要是考虑（ ）

(A) 可以提神 (B) 搭配清爽，解腻能更好的突出组合口感，价格组合也通常能接受 (C) 价格实惠 (D) 美式咖啡不会影响睡眠

47 云南小粒种咖啡浓而不苦，香而不烈，略带（ ）味。

(A) 水果 (B) 甜感 (C) 明亮的酸 (D) 辛香

48 能够体现专业引导及服务的行为。（ ）

(A) 让顾客自己选择，不提供任何建议 (B) 主动介绍产品特点，并根据顾客需求推荐 (C) 只提供最贵的选项给顾客 (D) 对顾客的问题回答得含糊不清

49 当顾客表达不满时，正确的应对方式是（ ）。

(A) 与顾客争论，证明门店无过错 (B) 忽略顾客的不满，继续服务其他顾客 (C) 告诉顾客他们的感受是错误的，不予理会 (D) 诚恳道歉，积极解决问题，了解顾客需求

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 B 压力式咖啡（意式咖啡）制作

### 试题单

选手姓名及号码：

试题代码：1.1

试题名称：制作心形图案拿铁咖啡、叶形图案卡布奇诺及澳白

比赛时间：15 min

#### 1、场地设备要求

- （1）场地：工作间 1 间
- （2）设备：半自动压力式咖啡机 1 台、意式咖啡豆磨豆机 1 台
- （3）工具：盎司杯、意式浓缩咖啡杯、陶瓷咖啡杯（240-300ml）、陶瓷咖啡杯（150-200ml）、杯碟、奶缸、压粉锤、毛刷、电子秤、托盘
- （4）原材料：360g 意式拼配咖啡豆、950ml 全脂牛奶（冷藏）
- （5）选手自备物品：口布 1 条、抹布至少 4 条（奶布、粉碗布、擦桌布、擦手布，需不同颜色区分）、餐巾纸 1 包

#### 2、工作任务

- （1）制作 1 杯心形图案拿铁咖啡、1 杯叶形图案卡布奇诺及 1 杯澳白咖啡
- （2）拿铁及卡布奇诺咖啡萃取时，每杯取用的咖啡粉重为 18g（±0.2g），咖啡液重为 30g（±2g）
- （3）澳白咖啡萃取时，取用的咖啡粉重为 18g（±0.2g），咖啡液重为 20g（±2g），萃取双份短萃意式浓缩咖啡
- （4）咖啡成品温度皆为 55~60℃
- （5）拉花图案示例



- （6）咖啡摆盘与出品服务
- （7）清洁收尾工作

#### 3、技能要求

- （1）选择合适的工具、载杯和原材料，完成准备工作

- (2) 按参数萃取意式浓缩咖啡，正确打发奶沫并拉花
- (3) 进行咖啡摆盘和出品
- (4) 清洁器具，整理工作台面

#### 4、质量指标

- (1) 正确选择原物料、工具和载杯，并保持干净
- (2) 正确萃取双份意式浓缩咖啡
- (3) 正确打发奶沫，并制作 1 杯拿铁咖啡、1 杯卡布奇诺、1 杯澳白
- (4) 正确摆放咖啡杯碟，并进行正确的出品服务（举止优雅、面带微笑）
- (5) 拿铁咖啡成品奶沫细腻，杯边有一圈宽度 $\geq 10\text{mm}$ 的黄金圈，奶沫厚度 $\leq 10\text{mm}$ ，杯量满杯（液面距离杯口 $\leq 3\text{mm}$ ）
- (6) 卡布奇诺咖啡成品奶沫细腻，杯边有一圈宽度 $\geq 10\text{mm}$ 的黄金圈，奶沫厚度 $> 10\text{mm}$ ，杯量满杯（液面距离杯口 $\leq 3\text{mm}$ ）
- (7) 澳白咖啡成品奶沫细腻，薄如丝绒，奶沫厚度 $< 5\text{mm}$ ，杯量满杯（液面距离杯口 $\leq 3\text{mm}$ ）
- (8) 制作中，工作区域规划、工器具摆放、工作流程安排合理
- (9) 制作中，注重卫生安全管理、卫生习惯良好；制作后，完成工作区域与设备器具清洁，并复位工作台面（恢复至操作前状态）
- (10) 拉花图案应满足以下标准：图案完整；图形对称；色彩分明，牛奶与咖啡颜色对比清晰；图案细节、线条清晰
- (11) 如在操作过程中出现如下违反食品安全或设备使用安全等规定的严重错误，则本项目记“0”分：

**① 违反食品安全规定的严重错误：**

- 开始制作咖啡前未洗手并擦拭
- 用手接触杯口
- 使用擦桌子的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗
- 使用擦手的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗
- 使用口布直接擦拭桌子或手
- 使用奶布直接擦拭桌子或手
- 使用粉碗布直接擦拭桌子或手
- 制作过程中，手接触污染物后未洗手并擦拭

**② 违反设备使用安全规定的严重错误：**

- 会导致设备故障的液体洒溅风险（如将液体放置在咖啡机温杯盘上）

- 湿手接触电源按键或插拔插头
- 有破坏设备、器具的行为

③ 若未在规定时间内完成相应产品出品，则该产品分数为零

## “星光计划”咖啡师-中职组

### 模块 B 压力式咖啡（意式咖啡）制作

#### 试题评分表

选手姓名及号码：

试题代码：1.1

试题名称：制作心形图案拿铁咖啡、叶形图案卡布奇诺及澳白

比赛时间：15 min

#### 客观评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	拿铁	卡布	澳白	扣分原因	得分
O1	3.00	准备工作						
O1.1		盎司杯、意式浓缩咖啡杯、陶瓷咖啡杯（240-300ml）、陶瓷咖啡杯（150-200ml）、杯碟、奶缸、抹布、餐巾纸若干张、意式咖啡豆、全脂牛奶 （准备的物品不符合要求，出现一项扣1分，扣完为止）	3分		___/3			
O2	10.50	意式浓缩咖啡萃取过程						
O2.1		清洁咖啡机手柄与冲煮头：要求手柄粉网清洁后用粉碗布擦干	1.5分	___/0.5	___/0.5	___/0.5		
O2.2		填入18g（±0.2g）粉量，布平咖啡粉并使用压粉锤填压将咖啡粉填压平整	3分	___/1	___/1	___/1		
O2.3		清除手柄表面的余粉	1.5分	___/0.5	___/0.5	___/0.5		
O2.4		排水，将手柄嵌入冲煮头，立即按下	1.5分	___/0.5	___/0.5	___/0.5		

		冲煮键							
O2.5		使用手动方式萃取 30g (±2g) 双份意式浓缩咖啡	3 分		___/1	___/1	___/1		
O3	10.50	奶沫制作过程							
O3.1		奶沫制作前和制作后,都用专用抹布包住蒸汽管,喷蒸汽清洁蒸汽管	3 分		___/1	___/1	___/1		
O3.2		奶沫制作时,牛奶不可溢出奶缸,奶温达到 55~60℃	3 分	55~60℃ (需测温)	___/1	___/1	___/1		
O3.3		擦拭蒸汽管的抹布是否单独使用和摆放	3 分		___/1	___/1	___/1		
O3.4		与浓缩咖啡融合前,是否有将奶缸内牛奶与奶沫摇晃均匀的动作	1.5 分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
O4	3.00	咖啡摆盘与出品服务							
O4.1		咖啡摆盘是否完整、规范:要求包含咖啡杯、咖啡碟、餐巾纸,且咖啡杯柄朝向服务对象右侧	1.5 分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
O4.2		是否注意摆盘清洁卫生:要求使用托盘呈送咖啡,器具无污渍、摆放及出品时手未接触咖啡杯口	1.5 分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
O5	8.00	成品							
O5.1		三杯咖啡成品杯量满杯	3 分	满杯(液面距离杯口≤3mm)	___/1	___/1	___/1		
O5.2		拿铁咖啡成品奶沫厚度	1 分	≤ 10mm	___/1	此项 不计 分	此项 不计 分		
O5.3		卡布奇诺咖啡成品奶沫厚度	1 分	> 10mm	此项 不计 分	___/1	此项 不计 分		
O5.4		澳白咖啡成品奶	3 分	<5mm	此项	此项	___/3		

		沫厚度			不计分	不计分			
O6	3.00	工作流程管理							
O6.1		制作过程中的工作流程管理 (工作区域规划、工具摆放、工作流程等的合理性, 一处不合理扣1分)	3分		___/1	___/1	___/1		
O7	9.00	卫生安全管理							
O7.1		制作过程中的卫生管理 (随手清洁、随手整理等)	1.5分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
O7.2		制作后清理咖啡机和磨豆机 (清洁手柄和接水盘, 清理豆仓、粉仓及机器外表面, 清洁粉渣盒)	1.5分		___/1.5				
O7.3		制作后清洁使用过的工具, 复位工作台面(恢复至操作前状态)	3分		___/3				
O7.4		制作及清洁过程中口布、奶布、粉碗布不混用。 (如出现口布、奶布、粉碗布混用错误, 则O7部分全部打分项目记0分)	3分		___/1	___/1	___/1		
合计配分	47	合计得分							

### 主观评分表

细则编号	配 分	评分细则描述	拿铁	卡布奇 诺	澳白	扣分 原因	得分
S1	3.00	成品表面奶沫细腻光滑	___/1	___/1	___/1		
S2	2.00	图案完整	___/1	___/1	此项不 计分		
S3	2.00	图形对称	___/1	___/1	此项不 计分		
S4	2.00	色彩分明，牛奶与咖啡颜色对比清晰	___/1	___/1	此项不 计分		
S5	2.00	图案细节、线条清晰	___/1	___/1	此项不 计分		
S6	2.00	风味是否可接受 - 风味较好（2分） - 风味一般，但可接受（1分） - 风味不可接受（0分）	此项不 计分	此项不 计分	___/2		
合计 配 分	13	合计得分					

## 否决项

细则编号	配分	评分细则描述	裁判评分	得分
S6.1	-	<b>违反食品安全规定的严重错误</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 开始制作咖啡前未洗手并擦拭</li> <li>- 用手接触杯口</li> <li>- 使用擦桌子的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗</li> <li>- 使用擦手的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗</li> <li>- 使用口布直接擦拭桌子或手</li> <li>- 使用奶布直接擦拭桌子或手</li> <li>- 使用粉碗布直接擦拭桌子或手</li> <li>- 制作过程中，手接触污染物后未洗手并擦拭</li> </ul>		
S6.2	-	<b>违反设备使用安全规定的严重错误</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 会导致设备故障的液体洒溅风险（如将液体放置在咖啡机温杯盘上）</li> <li>- 湿手接触电源按键或插拔插头</li> <li>- 有破坏设备、器具的行为</li> </ul>		
<b>说明</b>		如选手在实操竞赛过程中出现以上严重错误，第一次由裁判提醒并记录，第二次再出现同样错误，则叫停竞赛且本试题记 0 分。		

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 B 压力式咖啡（意式咖啡）制作

### 试题单

选手姓名及号码：

试题代码：1.2

试题名称：制作三层基础郁金香图案拿铁咖啡、心形图案卡布奇诺及焦糖玛奇朵咖啡

比赛时间：15 min

#### 1、场地设备要求

- （1）场地：工作间 1 间
- （2）设备：半自动压力式咖啡机 1 台、意式咖啡豆磨豆机 1 台
- （3）工具：盎司杯、意式浓缩咖啡杯、陶瓷咖啡杯（240-300ml）、陶瓷咖啡杯（150-200ml）、陶瓷马克杯（300-340ml）、杯碟、奶缸、压粉锤、毛刷、电子秤、托盘
- （4）原材料：360g 意式拼配咖啡豆、950ml 全脂牛奶（冷藏）
- （5）选手自备物品：口布 1 条、抹布至少 4 条（奶布、粉碗布、擦桌布、擦手布，需不同颜色区分）、餐巾纸 1 包

#### 2、工作任务

- （1）制作 1 杯三层基础郁金香图案拿铁咖啡、1 杯心形图案卡布奇诺及 1 杯焦糖玛奇朵咖啡
- （2）拿铁及卡布奇诺咖啡萃取时，每杯取用的咖啡粉重为 18g（±0.2g），咖啡液重为 30g（±2g）
- （3）焦糖玛奇朵咖啡取用的咖啡粉重为 18g（±0.2g），咖啡液重为 30g（±2g），萃取双份意式浓缩咖啡，添加 20g±5g 焦糖风味糖浆，打发奶沫，制作 1 杯焦糖玛奇朵咖啡并进行淋酱装饰
- （4）咖啡成品温度皆为 55~60℃
- （5）拉花图案示例



- （6）咖啡摆盘与出品服务
- （7）清洁收尾工作

#### 3、技能要求

- （1）选择合适的工具、载杯和原材料，完成准备工作

- (2) 按参数萃取意式浓缩咖啡，正确打发奶沫并拉花
- (3) 进行咖啡摆盘和出品
- (4) 清洁器具，整理工作台面

#### 4、质量指标

- (1) 正确选择原物料、工具和载杯，并保持干净
- (2) 正确萃取双份意式浓缩咖啡
- (3) 正确打发奶沫，并制作 1 杯拿铁咖啡、1 杯卡布奇诺、1 杯焦糖玛奇朵
- (4) 正确摆放咖啡杯碟，并进行正确的出品服务（举止优雅、面带微笑）
- (5) 拿铁咖啡成品奶沫细腻，杯边有一圈宽度 $\geq 10\text{mm}$ 的黄金圈，奶沫厚度 $\leq 10\text{mm}$ ，杯量满杯（液面距离杯口 $\leq 3\text{mm}$ ）
- (6) 卡布奇诺咖啡成品奶沫细腻，杯边有一圈宽度 $\geq 10\text{mm}$ 的黄金圈，奶沫厚度 $> 10\text{mm}$ ，杯量满杯（液面距离杯口 $\leq 3\text{mm}$ ）
- (7) 焦糖玛奇朵咖啡成品表面奶沫细腻、奶沫厚度 $\leq 10\text{mm}$ ，杯量满杯（液面距离杯口 $\leq 3\text{mm}$ ），顶层以焦糖淋酱为装饰
- (8) 制作中，工作区域规划、工器具摆放、工作流程安排合理
- (9) 制作中，注重卫生安全管理、卫生习惯良好；制作后，完成工作区域与设备器具清洁，并复位工作台面（恢复至操作前状态）
- (10) 拉花图案应满足以下标准：图案完整；图形对称；色彩分明，牛奶与咖啡颜色对比清晰；图案细节、线条清晰
- (11) 如在操作过程中出现如下违反食品安全或设备使用安全等规定的严重错误，则本项目记“0”分：

① 违反食品安全规定的严重错误：

- 开始制作咖啡前未洗手并擦拭
- 用手接触杯口
- 使用擦桌子的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗
- 使用擦手的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗
- 使用口布直接擦拭桌子或手
- 使用奶布直接擦拭桌子或手
- 使用粉碗布直接擦拭桌子或手
- 制作过程中，手接触污染物后未洗手并擦拭

② 违反设备使用安全规定的严重错误：

- 会导致设备故障的液体洒溅风险（如将液体放置在咖啡机温杯盘上）
- 湿手接触电源按键或插拔插头
- 有破坏设备、器具的行为

③ 若未在规定时间内完成相应产品出品，则该产品分数为零

## “星光计划”咖啡师-中职组

### 模块 B 压力式咖啡（意式咖啡）制作

#### 试题评分表

选手姓名及号码:

试题代码: 1.2

试题名称: 制作三层基础郁金香图案拿铁咖啡、心形图案卡布奇诺及焦糖玛奇朵咖啡

比赛时间: 15 min

#### 客观评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	拿铁	卡布奇诺	焦糖玛奇朵	扣分原因	得分
01	3.00	准备工作						
01.1		盎司杯、意式浓缩咖啡杯、陶瓷咖啡杯（240-300ml）、陶瓷咖啡杯（150-200ml）、杯碟、奶缸、抹布、餐巾纸若干张、意式咖啡豆、全脂牛奶 （准备的物品不符合要求，出现一项扣1分，扣完为止）	3分	__/1	__/1	__/1		
02	10.50	意式浓缩咖啡萃取过程						
02.1		清洁咖啡机手柄与冲煮头:要求手柄粉网清洁后用粉碗布擦干	1.5分	__/0.5	__/0.5	__/0.5		
02.2		填入 18g(±0.2g)粉量,布平咖啡粉并使用压粉锤填压将咖啡粉填压平整	3分	__/1	__/1	__/1		
02.3		清除手柄表面的余粉	1.5分	__/0.5	__/0.5	__/0.5		
02.4		排水,将手柄嵌入冲煮头,立即按下	1.5分	__/0.5	__/0.5	__/0.5		

		冲煮键							
02.5		使用手动方式萃取 30g (±2g) 双份意式浓缩咖啡	3 分		___/1	___/1	___/1		
03	9.50	奶沫制作过程							
03.1		奶沫制作前和制作后,都用专用抹布包住蒸汽管,喷蒸汽清洁蒸汽管	3 分		___/1	___/1	___/1		
03.2		奶沫制作时,牛奶不可溢出奶缸,奶温达到 55~60℃	3 分	55~60℃ (需测温)	___/1	___/1	___/1		
03.3		擦拭蒸汽管的抹布是否单独使用和摆放	2 分		___/2				
03.4		与浓缩咖啡融合前,是否有将奶缸内牛奶与奶沫摇晃均匀的动作	1.5 分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
04	3.00	焦糖玛奇朵的制作过程							
04.1		在咖啡杯中加入焦糖风味糖浆、打发后的牛奶与奶沫(要求:添加 20g±5g 焦糖风味糖浆)	1 分		此项不计分	此项不计分	___/1		
04.2		加入双份意式浓缩咖啡	1 分		此项不计分	此项不计分	___/1		
04.3		在奶沫表面淋撒焦糖淋酱	1 分		此项不计分	此项不计分	___/1		
05	3.00	咖啡摆盘与出品服务							
05.1		咖啡摆盘是否完整、规范:要求包含咖啡杯、咖啡碟、餐巾纸,且咖啡杯柄朝向服务对象右侧	1.5 分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
05.2		是否注意摆盘清洁卫生:要求使用托盘呈送咖啡,器具无污渍、摆放及出品时手未接触咖啡杯口	1.5 分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		

06	6.00	成品							
06.1		三杯咖啡成品杯量满杯	3分	满杯(液面距离杯口≤3mm)	___/1	___/1	___/1		
06.2		拿铁咖啡成品奶沫厚度	1分	≤10mm	___/1	此项不计分	此项不计分		
06.3		卡布奇诺咖啡成品奶沫厚度	1分	>10mm	此项不计分	___/1	此项不计分		
06.4		焦糖玛奇朵咖啡成品奶沫厚度	1分	<10mm	此项不计分	此项不计分	___/1		
07	3.00	工作流程管理							
07.1		制作过程中的工作流程管理(工作区域规划、工具摆放、工作流程等的合理性,一处不合理扣1分)	3分		___/1	___/1	___/1		
08	9.00	卫生安全管理							
08.1		制作过程中的卫生管理(随手清洁、随手整理等)	1.5分		___/0.5	___/0.5	___/0.5		
08.2		制作后清理咖啡机和磨豆机(清洁手柄和接水盘,清理豆仓、粉仓及机器外表面,清洁粉渣盒)	1.5分		___/1.5				
08.3		制作后清洁使用过的工具,复位工作台面(恢复至操作前状态)	3分		___/3				
08.4		制作及清洁过程中口布、奶布、粉碗布不混用。(如出现口布、奶布、粉碗布混用错误,则07部分全部打分项目记0分)	3分		___/1	___/1	___/1		
合计配分	47	合计得分							

### 主观评分表

细则编号	配分	评分细则描述	拿铁	卡布奇诺	焦糖玛奇朵	扣分原因	得分
S1	3.00	成品表面奶沫细腻光滑	_/1	_/1	_/1		
S2	2.00	图案完整	_/1	_/1	此项不计分		
S3	2.00	图形对称	_/1	_/1	此项不计分		
S4	2.00	色彩分明, 牛奶与咖啡颜色对比清晰	_/1	_/1	此项不计分		
S5	2.00	图案细节、线条清晰	_/1	_/1	此项不计分		
S6	2.00	风味是否可接受 - 风味较好 (2分) - 风味一般, 但可接受 (1分) - 风味不可接受 (0分)	此项不计分	此项不计分	_/2		
合计配分	13	合计得分					

## 否决项

细则编号	配分	评分细则描述	裁判评分	得分
S6.1	-	<b>违反食品安全规定的严重错误</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 开始制作咖啡前未洗手并擦拭</li> <li>- 用手接触杯口</li> <li>- 使用擦桌子的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗</li> <li>- 使用擦手的抹布直接擦拭蒸汽棒或粉碗</li> <li>- 使用口布直接擦拭桌子或手</li> <li>- 使用奶布直接擦拭桌子或手</li> <li>- 使用粉碗布直接擦拭桌子或手</li> <li>- 制作过程中，手接触污染物后未洗手并擦拭</li> </ul>		
S6.2	-	<b>违反设备使用安全规定的严重错误</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 会导致设备故障的液体洒溅风险（如将液体放置在咖啡机温杯盘上）</li> <li>- 湿手接触电源按键或插拔插头</li> <li>- 有破坏设备、器具的行为</li> </ul>		
<b>说明</b>		如选手在实操竞赛过程中出现以上严重错误，第一次由裁判提醒并记录，第二次再出现同样错误，则叫停竞赛且本试题记 0 分。		

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 C 非压力式咖啡（冲煮咖啡）制作

### 试题单

选手姓名及号码：

试题代码：2.1.1-2.1.5

试题名称：使用手冲器具萃取巴西/哥伦比亚/埃塞俄比亚/曼特宁/云南咖啡

比赛时间：15min

#### 1、场地设备要求

- （1）场地：工作间 1 间
- （2）设备：热水机 1 台、单品咖啡豆磨豆机 1 台、手冲壶 1 套
- （3）工具：咖啡杯、滤杯、分享壶、废液碗、电子秤、托盘
- （4）原材料：巴西/哥伦比亚/埃塞俄比亚/曼特宁/云南咖啡豆、滤纸
- （5）选手自备材料：口布 1 条、抹布至少 2 条（擦桌布、擦手布，需不同颜色区分）、餐巾纸 1 包

#### 2、工作任务

- （1）抽取咖啡制作的 TDS 需求（ $1\% \leq \text{TDS} < 1.15\%$ ， $\text{TDS} = 1.15\% \sim 1.45\%$ 或  $1.45\% < \text{TDS} \leq 1.6\%$ ），根据需求进行萃取方案调整并填写答题卷
- （2）使用手冲器具完成 1 杯巴西/哥伦比亚/埃塞俄比亚/曼特宁/云南咖啡的萃取，并进行风味描述
- （3）完成咖啡出品服务
- （4）完成清洁收尾工作

#### 3、技能要求

- （1）可根据抽取的 TDS 需求进行萃取方案调整
- （2）选择合适的工具、载杯和原材料，完成准备工作
- （3）使用手冲器具萃取 1 杯咖啡，品尝后在答题卷上记录其感官特征
- （4）咖啡出品时进行咖啡介绍与推荐
- （5）清洁器具，整理工作台面

#### 4、质量指标

- （1）正确填写答题卷
- （2）正确选择原材料、工具和载杯，并保持干净；

(3) 正确使用手冲器具萃取咖啡

(4) 成品咖啡液净重为 150-250g，可溶性固形物含量（TDS）符合所抽取需求

(5) 咖啡出品时，正确进行简单的产品介绍（至少包含品名及处理法），正确描述感官特征（限定 3 个描述词语，多写则以前 3 个描述为准）

(6) 制作中，工作区域规划、工器具摆放、工作流程安排合理。

(7) 制作中，注重卫生安全管理、卫生习惯良好；制作后，完成工作区域与设备器具清洁，并复位工作台面（恢复至操作前状态）

(8) 如在操作过程中出现如下违反食品安全或设备使用安全等规定的严重错误，则本项目记“0”分：

**① 违反食品安全规定的严重错误：**

- 开始制作咖啡前未洗手并擦拭
- 清洗滤纸的水未倾倒干净
- 用手接触杯口
- 制作过程中，手接触污染物后未洗手并擦拭

**② 违反设备使用安全规定的严重错误：**

- 会导致设备故障的液体洒溅风险（如将液体放置在电源附近）
- 湿手接触电源按键或插拔插头
- 有破坏设备、器具的行为

**③ 若未在规定时间内完成相应产品出品，则该产品分数为零**

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 C 非压力式咖啡（冲煮咖啡）制作

### 答题卷

选手姓名及号码：

试题代码：2.1.1-2.1.5

试题名称：使用手冲器具萃取巴西/哥伦比亚/埃塞俄比亚/曼特宁/云南咖啡

比赛时间：15min

1. 冲煮咖啡萃取方案调整				
抽取的咖啡液 TDS 需求：				
序号	配分	要素编号	细项	参数
1	1.50	A	粉水比 (需写明粉重及液重)	
2	1.50	B	研磨度	
3	1.50	C	水温	
4	1.50	D	注水方式 (需写明分段式注水、萃取总时长)	
合计配分	6.00	备注：选手在准备时，需先将答题卷中的萃取方案要素填写完成；制作结束后，测量咖啡液的可溶性固形物（TDS）含量。		

序号	配分	要素编号	2.咖啡制品感官特征描述	
1	2.00	E	感官特征描述 (限定填写 3 个感官特征词语)	
合计配分	2	备注：选手完成制作并饮用后，需要根据自己对该款咖啡的理解，将其感官特征（风味、口感），记录在这张答题纸上，要求填写规范、描述准确、字迹清晰工整。		

## “星光计划”咖啡师-中职组

### 模块 C 非压力式咖啡（冲煮咖啡）制作

#### 试题评分表

选手姓名及号码:

试题代码: 2.1.1-2.1.5

试题名称: 使用手冲壶萃取巴西/哥伦比亚/埃塞俄比亚/曼特宁/云南咖啡

比赛时间: 15min

#### 客观评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	扣分原因	得分
O1	2.00	准备工作			
O1.1		咖啡杯、滤杯、分享壶、废液碗、电子秤、托盘、抹布、餐巾纸若干张、单品咖啡豆 (准备的物品不符合要求, 出现一项扣 1 分, 扣完为止)	2 分		
O2	10.00	成品&服务			
O2.1		咖啡液净重	2 分	150-250g	
O2.2		咖啡液可溶性固形物含量 (TDS)	5 分	符合所抽取要求	
O2.3		产品介绍与推荐, 要求: 简单介绍品名 (1 分)、处理法 (1 分) 以及风味 (1 分)	3 分		
O3	1.00	工作流程管理			
O3.1		制作过程中的工作流程管理 (工作区域规划、工器具摆放、工作流程等的合理性)	1 分		

O4	4.00	卫生安全管理				
O4.1		制作过程中的卫生管理 (随手清洁、随手整理等)	1分			
O4.2		制作后清理手冲器具和磨豆机 (清洁手冲壶、滤杯、分享壶, 清洁磨豆机外表面)	1分			
O4.3		制作后清洁使用过的工具, 复位工作台面 (恢复至操作前状态)	1分			
O4.4		制作及清洁过程中口布、抹布不混用 (如出现口布、抹布混用错误, 则 <b>O4 部分全部打分项目记 0 分</b> )	1分			
合计 配分	17					

## 主观评分表

细则编号	配分	评分细则描述	裁判评分	得分
S1	1.50	所用粉水比是否与方案一致 (对应答题卡要素编号 A)		
S2	1.50	所用研磨度是否与方案一致 (对应答题卡要素编号 B)		
S3	1.50	所用水温是否与方案一致 (对应答题卡要素编号 C)		
S4	1.50	所用注水方式是否与方案一致 (对应答题卡要素编号 D)		
S5	2.00	所写感官特征描述是否正确 (对应答题卡要素编号 E, 每正确 1 个得 1 分, 最多得 2 分)		
合计配分	8	合计得分		

## 否决项

细则编号	配分	评分细则描述	裁判评分	得分
S6.1	-	<b>违反食品安全规定的严重错误</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 开始制作咖啡前未洗手并擦拭</li> <li>- 清洗滤纸的水未倾倒干净</li> <li>- 用手接触杯口</li> <li>- 制作过程中, 手接触污染物后未洗手并擦拭</li> </ul>		
S6.2	-	<b>违反设备使用安全规定的严重错误</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 会导致设备故障的液体洒溅风险 (如将液体放置在电源附近)</li> <li>- 湿手接触电源按键或插拔插头</li> <li>- 有破坏设备、器具的行为</li> </ul>		
<b>说明</b>		如选手在竞赛过程中出现以上严重错误, 则本项目记 0 分。		

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 D 咖啡豆辨别

### 试题单

**选手姓名及号码:**

**试题名称:** 辨别咖啡豆处理法、烘焙度、挑选瑕疵豆

**比赛时间:** 10 min

#### 1、背景资料

##### (1) 咖啡豆处理法

在样品区内有一组咖啡熟豆样本和一组咖啡液样品，需要做不同类型咖啡处理法辨识。

第一组咖啡熟豆辨识：有 2 份咖啡熟豆样品，2 份样品同时呈送给选手。每位选手必须通过目测识别样品的处理法，并写出处理法正确的名称。

第二组咖啡液辨识：有 3 个咖啡液样品，3 个样品同时呈送给选手。每位选手必须识别咖啡液所用咖啡豆的处理法，并写出处理法正确的名称。

##### (2) 咖啡豆烘焙度

在样品区内有一组咖啡液样品，需要做烘焙度辨识。

咖啡烘焙度辨识：有 3 个咖啡液样品，3 个样品同时呈送给选手。每位选手必须识别咖啡液所用咖啡豆的烘焙度。

##### (3) 咖啡瑕疵豆

在样品区有一组生豆样品，需要做咖啡瑕疵豆辨识。

咖啡生豆辨识：有 1 份 100 克的咖啡生豆样品，其中混有若干颗瑕疵豆。每位选手必须从中辨别一级瑕疵豆类别。

#### 2、试题要求

**咖啡处理法辨识:**

(1) 通过目测完成咖啡熟豆辨识：提供 2 个编码（PA 和 PB）咖啡熟豆样品，包括 2 款处理法，选手需在答题纸上写下正确的处理法。

(2) 通过品尝完成咖啡液辨识：你会收到 3 个编码（PC、PD、PE）溶液样品，样品分别由日晒、水洗、厌氧处理法咖啡豆制作的咖啡溶液。选手需在答题纸上写出样品编码对应处理法的正确名称。

**咖啡烘焙度辨识：**

提供 3 个编码（RA、RB、RC）咖啡液样品，样品分别由浅度烘焙、中度烘焙、深度烘焙的咖啡豆制作而成。选手需在答题纸上写出不同样品代码对应的正确烘焙度。

**咖啡瑕疵豆辨识：**

提供 1 份 100 克的咖啡生豆样品，请从中辨别挑选出一级瑕疵豆，找出全部瑕疵豆并放置在答题卷对应位置中填写数量，需要示意裁判进行确认评分。

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 D 咖啡豆辨别

### 答题卷 1

选手姓名及号码:

试题名称: 辨别咖啡豆处理法

填写咖啡处理法辨识单

序号	配分	试题	得分												
1	2.00	<p>D1-1 你会收到 2 个编码 (A 和 B) 咖啡熟豆样品, 这些样品是日晒和水洗处理法的咖啡豆。请按呈送顺序观察各样品, 识别咖啡豆所用的处理法, 在答题卷上写下正确的名称。</p> <table border="1"><thead><tr><th>样品代码</th><th>处理法名称</th><th>配分</th></tr></thead><tbody><tr><td>PA</td><td></td><td>【1 分】</td></tr><tr><td>PB</td><td></td><td>【1 分】</td></tr></tbody></table>	样品代码	处理法名称	配分	PA		【1 分】	PB		【1 分】				
样品代码	处理法名称	配分													
PA		【1 分】													
PB		【1 分】													
2	3.00	<p>D1-2 你会收到 3 个编码 (A、B、C) 溶液样品, 这些样品是分别由日晒、水洗和厌氧处理法咖啡豆制作的咖啡溶液。请按呈送顺序从左到右品尝各样品, 识别溶液所用咖啡豆的处理法, 并写出样品编码对应处理法的正确名称。</p> <table border="1"><thead><tr><th>样品代码</th><th>处理法名称</th><th>配分</th></tr></thead><tbody><tr><td>PC</td><td></td><td>【1 分】</td></tr><tr><td>PD</td><td></td><td>【1 分】</td></tr><tr><td>PE</td><td></td><td>【1 分】</td></tr></tbody></table>	样品代码	处理法名称	配分	PC		【1 分】	PD		【1 分】	PE		【1 分】	
样品代码	处理法名称	配分													
PC		【1 分】													
PD		【1 分】													
PE		【1 分】													
合计配分	5	合计得分													

备注: 样品均在竞赛前由首席裁判与考务人员准备完成, 测试确认样品无误后, 再编制样品代码, 参考答案也由首席裁判在竞赛前确认。

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 D 咖啡豆辨别

### 答题卷 2

选手姓名及号码:

试题名称: 辨别咖啡豆烘焙度

填写咖啡烘焙度辨识单

序号	配分	试题	得分										
2	5.00	<p>D2 你会收到 3 个编码 (RA、RB、RC) 咖啡液样品, 这些样品分别由浅度烘焙、中度烘焙、深度烘焙的咖啡豆制作而成。请按呈送顺序从左到右品尝各样品, 识别其烘焙度, 并在答题卷上写出不同样品代码对应的正确烘焙度。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">样品代码</th> <th style="width: 35%;">烘焙度名称</th> <th style="width: 40%;">得分说明</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">RA</td> <td></td> <td rowspan="3">           满分【5】分,            每错一杯扣【2】分, 扣完为止,            即: 三杯正确得【5】分; 两杯正确得【3】分;            一杯正确得【1】分; 全部错误得【0】分。         </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RB</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">RC</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	样品代码	烘焙度名称	得分说明	RA		满分【5】分, 每错一杯扣【2】分, 扣完为止, 即: 三杯正确得【5】分; 两杯正确得【3】分; 一杯正确得【1】分; 全部错误得【0】分。	RB		RC		
样品代码	烘焙度名称	得分说明											
RA		满分【5】分, 每错一杯扣【2】分, 扣完为止, 即: 三杯正确得【5】分; 两杯正确得【3】分; 一杯正确得【1】分; 全部错误得【0】分。											
RB													
RC													
合计配分	5	合计得分											
<p>备注: 样品均在竞赛前由首席裁判与考务人员准备完成, 测试确认样品无误后, 再编制样品代码, 参考答案也由首席裁判在竞赛前确认。</p>													

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 D 咖啡豆辨别

### 答题卷 3

选手姓名及号码:

试题名称: 辨别咖啡瑕疵豆

填写咖啡瑕疵豆辨识单

序号	配分	试题	得分		
1	5.00	D3 你会收到 1 份 100 克的咖啡生豆样品, 其中混有若干颗瑕疵豆。请从中辨别一级瑕疵豆, 找出全部瑕疵豆并放置在答题卷对应位置中。全部放置好后, 请示意裁判进行评分。			
				瑕疵类别	瑕疵豆放置区
		一级瑕疵		全黑豆	
				霉菌豆	
				干果	
				异物	
严重虫蛀					
合计配分	5	合计得分			

备注: 样品均在竞赛前由首席裁判与考务人员准备完成, 测试确认样品无误后, 再编制样品代码, 参考答案也由首席裁判在竞赛前确认。

# “星光计划”咖啡师-中职组

## 模块 D 咖啡豆辨别

### 试题评分表

选手姓名及号码:

试题名称: 辨别咖啡豆处理法、烘焙度及瑕疵豆

比赛时间: 10 min

辨别咖啡豆处理法评分表:

评价要素	配分	得分
1	2	
2	3	
合计	5	

辨别咖啡烘焙度评分表:

评价要素	配分	得分
1	5	
合计	5	

辨识咖啡瑕疵豆评分表:

评价要素	配分	得分
1	5	
合计	5	

裁判 (签名):