

2026年河南省行业职业技能竞赛—河南省
机关事务系统职业技能竞赛中式烹调项目
技术工作文件

河南省机关事务系统职业技能竞赛组织委员会
技术工作组

2026年6月

目 录

一、技术描述.....	1
二、试题与评判标准.....	1
(一) 试题.....	1
(二) 比赛时间及试题具体内容.....	1
(三) 比赛要求.....	4
(四) 评判标准.....	5
(五) 评判方法.....	9
(六) 统分方式.....	10
三、竞赛细则.....	10
(一) 竞赛流程及时间安排.....	10
(二) 成绩审核.....	11
(三) 问题与争议.....	11
(四) 赛场纪律.....	12
四、竞赛场地、设施设备安排.....	13
(一) 赛场规格要求.....	13
(二) 基础设施清单.....	13
五、安全、健康要求.....	15
(一) 比赛环境.....	15
(二) 选手安全防护要求.....	16
附件.....	18

一、技术描述

中式烹调项目主要检验参赛选手烹调技艺、菜品研发和设计能力、现场应变能力、规范操作水平及创新创意能力，进而促进河南省机关事务系统餐饮行业从业人员技术水平提升，增进本行业的高素质技能型人才交流。

二、试题与评判标准

（一）试题

中式烹调师技能竞赛依照国家职业技能标准三级/高级工技能考核标准，适当增设新技术、新工艺操作内容，分为四个竞赛项目，评分按照五个模块进行（模块A蓑衣黄瓜、模块B滑炒鸡丝、模块C创意自选菜品一、模块D创意自选菜品二、模块E现场规范操作），要求在规定时间内完成操作，作品完成后提交送评。

（二）比赛时间及试题具体内容

1. 比赛时间安排：中式烹调师技能竞赛采用现场实践操作方式，竞赛时间为90分钟。

2. 试题内容：

每位参赛选手在规定时间内完成以下四个模块操作：

（1）蓑衣黄瓜

现场提供新鲜黄瓜一根（约200克，长度20cm左右），限时8分钟内完成蓑衣花刀并摆入指定8吋平盘后送评。

技术标准：要求刀距均匀，刀距控制在2mm左右，深浅一致，两面均不切断，拉开后呈网状结构、连续不断，装盘自然舒展，形态

完整美观。安全要求：为确保操作安全，若因操作不当造成人身伤害，该单项成绩计为零分，并视情节轻重影响后续比赛资格。

(2) 滑炒鸡丝

现场提供鸡胸肉350克，青椒、红椒、鸡蛋等主辅料，限时22分钟内完成滑炒鸡丝的制作。鸡丝规格要求为粗细度3mm×3mm，长度不短于50mm，粗细均匀，长短一致；主辅料切配整齐，装盘统一使用现场提供的8吋纯白色平盘，盘面洁净、无装饰。

技术标准：

①刀工与上浆：鸡丝切配粗细均匀、长短一致，无连刀、碎肉；上浆均匀，浆液包裹适度。

②滑油与火候：油温控制准确，鸡丝入锅滑散及时、不粘连，出锅时鸡丝洁白、断生嫩滑；煸炒过程火候得当，全程旺火快炒，动作连贯。

③成菜品质：鸡丝完整、粗细均匀，色泽洁白光亮，配料色彩鲜亮；芡汁薄而均匀、明亮不澥；口感滑嫩爽口，咸鲜适口，无腥味、无异味。

④装盘呈现：装盘自然饱满，主辅料分布均匀，盘边洁净，无油渍、无溅汁，整体美观。

安全要求：操作过程需严格遵守食品安全与操作规范，刀具使用得当，灶具操作安全。滑油、炒制时注意油温与火候控制，防止热油溅伤。若因操作不当造成人身伤害或引发安全事故，该项成绩不予计分，并视情节轻重影响后续比赛资格。

(3) 创意自选菜品一

指定原材料菜品：水产品鱼类。创意菜品一以8人量为标准，食材原料及装盘餐具由选手自备，限时30分钟内完成菜品制作，基础调味料由场地统一提供，特殊调味料可自备。

技术标准：

①技法运用合理、娴熟，与主料特性契合度高。

②成菜口味符合菜品特点，风味清晰可辨。

③质地符合技法要求，火候精准，整体无腥、无异味，口感层次分明。

④自备餐具与菜品风格协调，菜品造型美观、大方，装盘具有艺术性与整体感，无过多装饰，布局合理，主次分明。

(4) 创意自选菜品二

创意菜品二以8人量为标准，原料选取不能与创意自选菜品一相同，食材原料及装盘餐具由选手自备，限时30分钟内完成菜品制作，场地提供基础加工用具与调味料，特殊调味料可自备。

制作要求：

①突出地方特色与食材本味，立意积极向上。

②体现创新理念与豫菜风味特色。

③追求绿色健康、营养美味。

④秉承节约原则，不使用国家禁止的动植物原料，杜绝铺张浪费。

（三）比赛要求

1. 参赛选手应体现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质、形为主，讲究营养卫生，注重实用性和创新。

2. 参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。自带食材须满足以下规定：

- ①蔬菜：可洗净、剥皮，不能切割、熟制；
- ②鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；
- ③贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；
- ④甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；
- ⑤鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；
- ⑥汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，未加配料和调味品；
- ⑦干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味料并烹煮。

3. 美化菜肴的各种饰物，须摆放在盛器中，经现场验证后方可携带入场，菜品饰物不能喧宾夺主。

4. 每道热菜仅制作一次，以8人量为标准，另提供评委品尝菜两份。三道热菜菜品品尝菜碟由现场统一提供。

5. 现场提供常用调辅料（大豆色拉油、食盐、生抽、老抽、白醋、生粉、鸡蛋、料酒、葱、姜、蒜），除此以外的特殊工具及调辅料由参赛者自备。自带特殊调料须满足正规厂家生产且未拆封的要求。

6. 自带的特殊用具、盛器、餐具等不得带任何标识，由参赛者在盘底以参赛号标记，以便赛后认领。

(四) 评判标准

1. 蓑衣黄瓜

按刀工操作、形态呈现、感官与成品、操作规范四个方面进行评判。评分标准如下：

表1：蓑衣黄瓜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	刀工操作	40分	直刀法与斜刀法运用正确，每刀深度均匀，切至黄瓜三分之二处，两面均不切断，片与片之间厚度一致，无厚薄不一、偏切或切穿现象	①刀法运用 10分
				②深浅度控制 15分
				③厚薄均匀度 15分
2	形态呈现	30分	拉伸后整体长度明显增加，呈弹簧状或网状结构，不断裂，黄瓜整体完好，无断裂、残缺或局部脱落，片间缝隙均匀、整齐，无疏密不一或粘连现象	①拉伸效果 10分
				②整体完整性 10分
				③缝隙均匀度 10分
3	感官与成品	15分	色泽鲜绿，保持黄瓜自然脆感，无软烂或脱水严重，刀面整齐，无毛边，形态美观，有立体感	①色泽与质地 5分
				②整体美观度 10分
4	操作规范	15分	操作流程规范，刀具使用安全，案台整洁，在规定时间内完成，原料利用率高，无明显浪费	①操作过程 10分
				②时间与原料利用 5分

2. 滑炒鸡丝

按照刀工与上浆、滑油与火候、成菜品质、装盘呈现四个方面进行评判，评分标准如下：

表2：滑炒鸡丝菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	刀工与上浆	30分	鸡丝切配粗细均匀，长短一致，无连刀、无碎肉；上浆均匀，浆液包裹适度	①鸡丝规格与均匀度 15分
				②上浆效果 15分
2	滑油与火候	25分	油温控制准确，鸡丝入锅滑散及时、不粘连，出锅时洁白、断生嫩滑	①滑油效果 15分
				②火候掌控 10分
3	成菜品质	25分	鸡丝完整、粗细均匀，色泽洁白光亮，配料色彩鲜亮；芡汁薄而均匀、明亮不澥；口感滑嫩爽口，咸鲜适口，无腥味、无异味	①色泽与芡汁 10分
				②口感与风味 15分
4	装盘呈现	20分	装盘自然饱满，主辅料分布均匀，盘边洁净，无油渍、无溅汁，整体美观	①装盘形态 10分
				②盘面洁净度 10分

3. 创意自选菜品一（指定原料：水产品鱼类）

按照技法运用、口味呈现、火候与质地、装盘呈现四个方面进行评判，评分标准如下：

表3：创意自选菜品一（指定原料：水产品鱼类）菜品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评分点	得分标准
1	技法运用	25分	技法运用合理、娴熟，与主料特性契合度高	①技法种类与搭配 15分
				②技法熟练度与契合度 10分
2	口味呈现	25分	成菜口味符合菜品特点，风味清晰可辨，层次分明，无腥、无异味	①口味种类与清晰度 15分
				②风味层次与协调性 10分
3	火候与质地	25分	主料质地符合技法要求，火候精准，口感适宜，整体无腥、无异味，质地均匀	①火候掌控 15分
				②质地表现 10分
4	装盘呈现	25分	自备餐具与菜品风格协调，装盘具有艺术性与整体感；无过多装饰，布局合理，主次分明	①餐具与菜品协调性 10分
				②布局与整体美感 15分

4. 创意自选菜品二

按照口味与质感、工艺与火候、创意与实用，形态与色泽四个方面进行评判，评分标准如下：

表4：创意自选菜品二评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
			调味得当，主味突出，	①调味15分

1	口味与质感	35分	质感符合应有要求，体现地方特色	②质感15分
				③地方特色5分
2	工艺与火候	30分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显	①烹法5分
				②火候15分
				③特点5分
				④区域技法5分
3	创意与实用	20分	设计合理，技艺新颖，具有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意10分
				②实用推广价值10分
4	形态与色泽	15分	刀工均匀，色彩自然，造型美观	①刀工5分
				②色彩5分
				③造型5分

5. 现场操作规范

由赛场裁判员负责对所有参赛选手所携带的物品进行全面检查，任何不符合规定的物品和工具不得进入赛场，如发现有私藏夹带等作弊行为，裁判员有权没收该物品或原材料，同时经裁判长审核，其现场制作得分计为0分。赛场裁判员对选手菜品制作过程进行全程监督并做出独立评分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节，并依据违规情节扣分细则进行扣分，满分为100分，扣完为止。

表5：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	违规或不规范操作内容	相应扣分标准
1	超时	5分钟内，每分钟扣2分，最高扣10分
		5分钟后终止考试操作，选手离场
2	制服及着装	干净平整，无明显褶皱的白色长袖厨师服
		黑色厨师裤

		佩戴厨师帽
		白色干净的围裙
		黑色的厨师工作鞋（防滑，防重物）
		违反1项扣2分，最高扣10分
3	不关火 长流水	水龙头长流水，每次扣1分，最高扣5分
		无加热操作时炉灶火不关闭，每次扣1分，最高扣5分
4	浪费原料	把可使用原材料废弃放入垃圾桶扣1分
		没有充分利用原料，产生过多的厨余垃圾扣1分
5	多做挑选	每一件菜品多做挑选扣5分，最高扣10分
6	不服从指挥	不服从现场裁判员指挥每次扣5分，最高扣10分
7	安全事故	不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，每次扣1分，最高扣5分
		因选手的责任造成火灾扣100分，终止考试，选手离场
8	不卫生行为	有长指甲，指甲染色，手指或手腕上有饰品扣2分
		个人不符合《中华人民共和国食品安全法》的卫生行为，扣5分
		生熟不分、台面脏乱，不按颜色使用砧板扣5分
		赛毕不打扫卫生扣5分
9	其他作弊行为	经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣100分，并终止操作，选手离场
备注：累计扣分不超过100分。		

（五）评判方法

1. 计时时去掉一个最高分和一个最低分，其余得分的算术平均值作为参赛队最后得分，保留小数点后两位（四舍五入）。

2. 同一组裁判员对同一作品给出的最高分与最低分，原则上相差不能超过5分，否则裁判长须要求裁判员写出说明，或者重新打分。

表6：中式烹调师项目分项成绩权重表

竞赛模块	竞赛内容	裁判打分	权重	总分
A	蓑衣黄瓜	100分	15%	100分

B	滑炒鸡丝	100分	20%	
C	创意自选菜肴一 (指定水产品鱼类菜品)	100分	25%	
D	创意自选菜肴二	100分	30%	
E	现场规范操作	100分	10%	

(六) 统分方式

经各组参与裁判员签字确认和裁判长或裁判长助理审核的评判结果交由工作人员录入系统。五个模块的总和即为选手的最终竞赛成绩。

按照总成绩高低进行排序，当出现选手总成绩并列时，按照模块D创意自选菜品二成绩高低确定次序，如果成绩也相同，则按照模块权重比例由大到小的顺序确定次序。

三、竞赛细则

(一) 竞赛流程及时间安排

竞赛时间为两天，每位选手分5个模块考核，竞赛总时长为90分钟，现场操作规范模块由现场裁判在竞赛现场采取扣分制裁决。

表7：具体安排和工作流程表

日期	时间	工作内容	参与人员
C-1	上午	参赛选手、裁判员报到	参赛选手、裁判员
	下午	裁判员培训；参赛选手抽取场次号，熟悉场地设施设备；裁判长验收封存设施设备。	参赛选手、裁判员、裁判长、裁判长助理、场地主任

C1	全天	选手检录入场，抽取工位号，根据抽签顺序分三组依次展开竞赛；裁判评分。	参赛选手、裁判组、场地主任、监督仲裁组、后勤保障组
----	----	------------------------------------	---------------------------

备注：每组开赛前20分钟检录进场，根据工位数和参赛选手人数增、减竞赛场次。

（二）成绩审核

1. 初审：裁判长对竞赛成绩进行抽查审核，确认无误后提交至竞赛组委会，由统分组将五个模块成绩按规定汇总。
2. 复审：竞赛组委会对汇总后的成绩数据进行复审。
3. 生效：竞赛总成绩经裁判长、仲裁组组长签字后生效。

（三）问题与争议

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

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，应向项目裁判长反映。项目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。

2. 监督仲裁组解决

对项目内处理结果有异议的，在成绩公布后30分钟内，各参赛队领队可向监督仲裁组出具署名的书面反映材料并举证。

（四）赛场纪律

1. 参赛选手应提前15分钟到场，进入赛场前，由竞赛裁判、工作人员查验证件，选手应按抽签号就位。竞赛开始指令发出后，迟到15分钟及以上者不得入场，按自动弃权处理；竞赛开始30分钟后方可离开赛场，但不得在赛场周围逗留、喧哗。

2. 参赛选手应服从现场裁判指挥，保持肃静，不准交头接耳，不得有任何影响大赛公平公正的作弊行为；违者由组委会取消竞赛成绩。

3. 竞赛过程中，参赛选手如有问题应向现场裁判举手示意，由现场裁判负责按照规定处理或上报。现场裁判对涉及竞赛试题内容的问题，不得有任何解释或暗示行为。

4. 竞赛过程中，所有人员应佩戴规定标志入场，否则不得进入竞赛现场。其他人员只允许在组委会指定区域观摩。

5. 参赛选手在竞赛期间可休息、饮水、上洗手间，但其耗时一律计入竞赛时间。

6. 中式烹调师技能竞赛菜品操作完成后，参赛选手应示意将菜品交予裁判，然后清理个人工位的卫生，并在竞赛现场记录表上签字确认。

7. 竞赛结束指令发出后，参赛选手应立即停止操作。若继续操作，则按规定扣分。现场裁判将现场记录表，现场签字后移交核分人员。

四、竞赛场地、设施设备安排

(一) 赛场规格要求

1. 本项目的总体面积

本项目操作区场地内共设16个工位，单个工位面积约6m²。

2. 比赛区域

比赛区域分为制作区和综合评价区。非操作区域分检录区、物品区、裁判评分区和计分区。

3. 比赛现场进出口

安排选手进出口，保证选手正常出入。

4. 消防安排

比赛现场需有灭火器材和安全通道，保证赛场的消防安全。

(二) 基础设施清单

表8:1人工位基础设施清单

序号	设备名称	推荐型号	单位	数量	备注
1	台式凹面旋钮型电磁炉（单头）	深粤派 功率每个5000w	个	1	
2	蒸箱	德鑫 功率每个3000w	个	4	共用
3	不锈钢案台	180cm*80cm*80cm	张	1	
4	三层储物货架	100cm*50cm*180cm	个	1	
5	集成水池柜	单星水槽 180cm*80cm*80cm	个	1	
6	6门冰箱	插盘式	台	2	共用
7	不锈钢油盆	35cm	个	1	
8	漏勺	不锈钢35cm	个	1	
9	密漏	不锈钢30cm	个	1	

10	砧板	五种颜色带支架 60cm*40cm*3cm	套	1	
11	储油桶		个	1	共用
12	厨余垃圾桶	高60cm	个	1	
13	废水垃圾桶	高60cm	个	1	
14	炒锅	直径48cm	口	1	
15	煎锅	中号	个	4	共用
16	刀	中号	把	2	备用
17	勺子	不锈钢	把	1	
18	铲子	不锈钢	把	1	
19	圆盘	8吋	个	2	
20	一次性品尝碟	6吋	个	8	
21	码斗	直径15cm	个	6	
22	不锈钢盆	直径36cm	个	2	
23	白色毛巾	纯棉	条	2	
24	调料盒	8cm*8cm*5cm	个	4	
25	炊竹		个	1	
26	清洁工具	扫把、簸箕、洗涤剂、拖把	套	1	
27	厨房抽纸		包	1	
28	厨房湿巾		包	1	

以下砧板颜色是世界技能大赛的基本指南要求：

	红色	生肉类
	蓝色	生海鲜类
	黄色	生家禽类

	绿色	蔬果类
	白色	即食类

五、安全、健康要求

（一）比赛环境

1. 组委会须在赛前组织专人对比赛现场进行考察，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。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照组委会要求排除安全隐患。

2. 赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场应参照相关职业岗位的要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3. 大赛期间，承办单位须在赛场管理的关键岗位增加力量，提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及大用电量电器、易发生火灾等情况，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4. 组委会须会同承办单位制定赛场人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5. 赛场组织与管理应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入赛点车辆、人员凭证入内。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。

(二) 选手安全防护要求

1. 职业着装

表9：参赛选手职业着装说明表

名称	图例	备注
厨师服		厨师服必须白色长袖、贴身不松垮、舒适透气 (不能有任何信息标识)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师鞋		防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师帽		白色、无纺布平顶高帽款
口罩		一次性透明口罩

2. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

3. 参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源。
4. 有毒有害物品的管制：禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

附件：

2026年河南省机关事务系统职业技能竞赛 中式烹调师模块A（蓑衣黄瓜）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	分值	评分标准		得分
			评判点	得分标准	
1	刀工操作	40分	直刀法与斜刀法运用正确，每刀深度均匀，切至黄瓜三分之二处，两面均不切断，片与片之间厚度一致，无厚薄不一、偏切或切穿现象	①刀法运用 10 分	
				②深浅度控制 15 分	
				③厚薄均匀度 15 分	
2	形态呈现	30分	拉伸后整体长度明显增加，呈弹簧状或网状结构，不断裂，黄瓜整体完好，无断裂、残缺或局部脱落，片间缝隙均匀、整齐，无疏密不一或粘连现象	①拉伸效果 10 分	
				②整体完整性 10 分	
				③缝隙均匀度 10 分	
3	感官与成品	15分	色泽鲜绿，保持黄瓜自然脆感，无软烂或脱水严重，刀面整齐，无毛边，形态美观，有立体感	①色泽与质地 5 分	
				②整体美观度 10 分	
4	操作规范	15分	操作流程规范，刀具使用安全，案台整洁，在规定时间内完成，原料利用率高，无明显浪费	①操作过程 10 分	
				②时间与原料利用 5 分	
合计		100			

裁判： 年 月 日 核分人： 年 月 日

2026年河南省机关事务系统职业技能竞赛
中式烹调师模块C（创意自选—指定原料菜品）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	分值	评分标准		得分
			评分点	得分标准	
1	技法运用	25分	采用两种或两种以上不同烹饪技法，技法运用合理、娴熟，与主料特性契合度高	①技法种类与搭配 15分	
				②技法熟练度与契合度 10分	
2	口味呈现	25分	成菜包含两种或两种以上不同口味，风味清晰可辨，层次分明，无腥、无异味	①口味种类与清晰度 15分	
				②风味层次与协调性 10分	
3	火候与质地	25分	主料质地符合技法要求，火候精准，口感适宜，整体无腥、无异味，质地均匀	①火候掌控 15分	
				②质地表现 10分	
4	装盘呈现	25分	自备餐具与菜品风格协调，装盘具有艺术性；两部分技法成品组合于同一餐盘中，布局合理，主次分明	①餐具与菜品协调性 10分	
				②布局与整体美感 15分	
总分		100分			

裁判： 年 月 日 核分人： 年 月 日

2026年河南省机关事务系统职业技能竞赛 中式烹调师模块E（现场规范操作）评分记录表

选手编号：

序号	违规或不规范操作内容	相应扣分标准	扣分
1	超时	5分钟内，每分钟扣 2 分，最高扣 10 分	
		5分钟后终止考试操作，选手离场	
2	制服及着装	干净平整，无明显褶皱的白色长袖厨师服	
		黑色或格子的厨师裤	
		佩戴厨师帽	
		干净的围裙	
		黑色的厨师工作鞋（防滑，防重物）	
		违反1项扣2分，最高扣10分	
3	不关火 长流水	水龙头长流水，每次扣1分，最高扣5分	
		无加热操作时炉灶火不关闭，每次扣1分，最高扣5分	
4	浪费原料	把可使用原材料废弃放入垃圾桶扣1分	
		没有充分利用原料，产生过多的厨余垃圾扣1分	
5	多做挑选	每一件菜品多做挑选扣5分，最高扣10分	
6	不服从指挥	不服从现场裁判员指挥每次扣5分，最高扣10分	
7	安全事故	不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，每次扣1分，最高扣5分	
		因选手的责任造成火灾扣100分，终止考试，选手离场	
8	不卫生行为	有长指甲，指甲染色，手指或手腕上有饰品扣2分	
		个人不符合《中华人民共和国食品安全法》的卫生行为，扣5分	
		生熟不分、台面脏乱，不按颜色使用砧板扣5分	
		赛毕不打扫卫生扣5分	
9	其他作弊行为	经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣100分，并终止操作，选手离场	
合计	累计扣分（不超过100分）		最终得分

裁判： 年 月 日 核分人： 年 月 日

