

**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面点项目
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) 评判标准.....	6
三、竞赛细则.....	7
(一) 竞赛流程及时间安排.....	7
(二) 成绩审核.....	8
(三) 问题与争议.....	8
(四) 赛场纪律.....	9
(五) 违规情形和处理.....	10
四、竞赛场地、设施设备等安排.....	13
(一) 赛场规格要求.....	13
(二) 基础设施清单.....	13
五、安全、健康、环保要求.....	15
(一) 选手安全操作规范要求.....	16
(二) 赛事安全要求.....	16
(三) 突发事件应急处理预案.....	17
(四) 绿色环保要求.....	18
附件：	19

一、技术描述

中式面点竞赛项目是基于中式面点师职业技能标准，选手运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，根据产品制作要求，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食、点心或小吃的竞赛项目。比赛要求选手具备以下技能：考核选手传统技法功底与创新设计能力，涵盖面团调制、馅料制作、成型熟制及艺术呈现。选手根据面团类型，精准控制原料配比与操作手法。成型环节要求手法娴熟，成品符合技术要求。熟制阶段需根据面团特性选择蒸、炸、烤等方式，火候精准且无卫生、操作安全隐患。全程需遵守食品、操作安全规范，制作高效有序。

二、试题与评判标准

（一）试题

中式面点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龙须面制作、模块B鲜肉包子制作、模块C创意自选一、模块D创意自选二、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：中式面点师技能操作竞赛采用现场实践操作方式，竞赛时间为120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，各模块制作时间可以套用。

（1）龙须面制作

①参赛选手一律使用现场提供的面粉300克、手粉500克，盐、碱、绵白糖、植物油15升（所有炸制品种共用）等原料制作龙须面一份，制作过程中仅允许添加水、食盐、碱、绵白糖等辅料，不允许自带原料。

②参赛选手需现场完成和面、饧面、溜条、出条、炸制等完整工序，全程手工制作。最终制作出12扣以上的龙须面，面条细如发丝、粗细均匀、不粘条、不断条、不跑条。

③参赛选手需使用现场提供统一规格的灶具与食用油进行炸制成熟。

④在整个操作过程中不能多做挑选不能失饪重做。

⑤成品要求：面条需经油炸定型，炸至色泽洁白、口感酥脆，面条蓬松，不浸油不焦糊；成熟后成品重250克以上，长度30cm以上（以平铺测量为准，断裂后拼接无效），盛器由赛场统一提供16吋长方形白盘，无需装饰；面条应根根分明，整齐有序，未达标者按项扣分。出条时去掉面头不超过150克。成熟后去掉的废料重量不超过80克。

（2）鲜肉包子制作

包子面团（现场调制发酵面团），馅料（自备，可在场外加工），包子的包捏成型、醒发、加温、成熟过程必须在场内完成，褶子不低于18褶。

①数量10个，品尝2个，评分8个，皮坯重量45克，馅料重量55克。

②包子馅料应口感鲜嫩，味道咸鲜味美。

③成品大小一致，形状一致、重量一致，成品重量在99~101克之间。

④包子制作时，褶子数量应控制在18道以上，以保证包子的外观美观且均匀。褶子的长度应大于2cm，使包子看起来更加饱满立体。同时，褶子的花纹应清晰可见，间距要均匀一致，以提升包子的整体美感。

⑤作品要色泽洁白，膨松饱满，香味形齐全，符合食品卫生和营养配餐要求。

⑥现场调制的发酵面团应全部用于包捏制品，面团剩余不超过10克；调好味的肉馅可略有剩余，但不超过15克。

⑦收口可为一字口、花瓶口、鸭嘴口或雀笼口，包子提褶纹路和收口不能使用辅助工具（如牙签、刮板、剪刀等）。

⑧作品穿底漏馅漏油，馅心不居中等都会扣分。

⑨送评作品盛器由赛场统一提供12吋圆形白瓷盘，无需装饰。评委品尝的作品2个应单独装盘一份，以便于评委进行细致品尝和评审。评审结束后品尝作品将进行回收处理。

（3）创意自选一

象形层酥酥点制作。馅心口味不限，食材原料自备，装盘餐具自备，坯和馅心制作可以场外完成，但成形成熟要现场完成。既可以专注于单一特色，也可以尝试多元元素的融合。取材范围广泛，旨在充分展现丰富多彩的面食文化魅力，体现创新技能和知识，突出绿色健康、营养卫生的特点，注重实用性。

①制作产品为明酥，其他酥层如暗酥、半暗酥、破酥等不得分。

②成品大小一致，形状一致、重量一致。

③产品制作中原料准备、称量、和面、包酥、开酥可场外完成，但产品成型、熟制、装盘均需在场内按照规定时间独立操作完成。

④本次大赛作品按复杂难易度进行评审打分，根据作品的酥层纹理、颜色、造型等要点进行打分。

⑤作品要求10个，每个重量30~40克。

⑥送评作品8个，评委品尝的作品2个应单独盛装于一个品尝碟中，以便于评委进行细致品尝和评审。评审结束后，品尝作品将进行回收处理（品尝碟由主办方统一提供）。

⑦评判时以开酥酥层均匀程度、馅皮比例、酥皮刀工深浅程度为评判标准。酥点成型外观以火候、造型感、线条感、灵动性为标准。

⑧作品要求色泽自然，色调和谐，造型逼真，形象生动，香味形齐全，符合食品卫生和营养要求，具有一定的创新能力。

⑨作品如需着色需符合食品卫生安全要求，可选用果蔬粉、吉士粉、可可粉、天然食用色素等，不能使用化学人工合成色素。

（4）创意自选品种二

特色风味面点制作，食材原料自备，装盘餐具自备，皮坯和馅心可以场外完成，但成形成熟要现场完成。成品要具有本地鲜明地方特色。

①要求制作成品数量为10个一份。

②成品大小一致，形状一致，重量一致。

③本次大赛作品按复杂难易度进行评审打分，制作过程中不允许使用模具，选手应采用纯手工技法制作完成。

④作品要求色泽一致，色彩明快，形态美观，皮馅均匀。

⑤面团应全部用于作品制品，主面团不能有剩余，馅心不能有剩余。

⑥作品要求色泽自然，色调和谐，造型逼真，形象生动，香味形齐全，符合食品卫生和营养要求，具有一定的创新能力。

⑦送评作品8个一份，评委品尝的作品2个应单独盛装于一个品尝碟中，以便于评委进行细致品尝和评审。评审结束后，品尝作品将进行回收处理。

⑧作品如需着色需符合食品卫生安全要求，可选用果蔬粉、吉士粉、可可粉、天然食用色素等，不能使用化学人工合成色素。

⑨成熟方法应不同于创意自选一。

(5) 现场规范操作

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时间安排合理，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，及时收台清理工位卫生，剩余原料应带回。

操作规范要求：

①选手在操作过程中需注意个人的仪容仪表和个人卫生，符合餐饮从业者的职业规范。

②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。在制作过程中，应严格遵守生熟分开的原则，避免交叉污染。同时，工作台面需保持整洁，用具、容器应有序分类摆放，确保操作环境的整洁与有序，垃圾分类存放。

③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、筷子、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。此外，操作时应尽量控制噪音，避免对他人造成干扰。

④对于作品的装饰和盘饰，选手应掌握恰到好处的原则，不得过度装饰，以免影响食品的口感和美观。装饰应简洁大方，具有可食性并与作品本身相得益彰，提升整体的美感，不能食用的装饰物，不能出现在盛器中。

（三）评判标准

1. 分数权重

竞赛模块	竞赛内容	分值	权重	总分
A	龙须面制作	100分	15%	100分
B	鲜肉包子制作	100分	20%	
C	创意自选一 象形层酥酥点制作	100分	25%	
D	创意自选二 特色风味面点制作	100分	30%	
E	现场规范操作	100分	10%	

2. 评分方式

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

3. 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。

4. 评分标准

见附件。

5. 统分方法

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竞赛评分系统。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创意自选品种成绩高低确定次序，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

竞赛时间为一天，每位选手共考核5个模块，每位选手竞赛的总时长为120分钟，具体安排和工作流程见下表所示。

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，全体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. 中式面点师技能操作竞赛作品操作完成后，参赛选手应将作品交予裁判，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。

（五）违规情形和处理

1. 选手不得在比赛物品上做任何标记，否则取消该项目分数。送评作品（自选除外）需使用现场统一提供的盛器，否则按作弊处理，取消该项目分数。

2. 选手不得私自带入半成品或成品，否则取消成绩。

3. 选手不得使用有毒有害原料或食品添加剂，不得使用国家法律禁止的原料，否则取消此项分数。

4. 有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

4.1 选手不得私自挪用其他选手原料和产品，否则总分中扣10分。

4.2 选手不得将赛场内提供的工具、材料等物品带出赛场，否则总分中扣10分。

4.3 使用不可直接食用的材料扣10分，如：纸质插卡、水果叶子、水果茎、工业用颜料、胶水、竹签以及带纸托模具等（面塑模块除外）。

4.4 使用不符合食品安全规定的材料扣10分，如：罂粟籽、金箔等。

4.5 使用原料数量未进行科学计算，造成规定废弃物双倍以上的较大浪费扣10分，随意丢弃以及私藏废弃物超过50g扣10分。

4.6 不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣10分。

4.7 比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣10分。

4.8 竞赛结束后，工位卫生未按时清理完成扣5分，工位卫生极其糟糕脏乱扣10分。

4.9 选手需充分利用现场提供的设备，不允许自带大、小功率的插电电器。

4.10 参赛选手应衣着整洁，戴厨师帽、围裙，穿厨师服、黑色厨师鞋（自带厨师服、厨师帽、围裙、厨师鞋和黑裤子，不得有任何标识）。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

选手比赛服装具体要求如下：

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
----	---	---------

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. 参赛选手必须服从裁判管理。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向执委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉。

7. 参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参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；遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的，突发疾病的。

8. 大赛严禁冒名顶替、弄虚作假，一经发现选手信息不真实，将取消参赛资格。

9. 比赛期间，参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，未经裁判长同意不得离开自己的比赛工位。

10. 因为设备自身故障导致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

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

12. 参赛选手必须独立完成所有项目。正式比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，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）。

13. 参赛选手不得在作品和器具上作任何标记，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。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

1. 本项目的总体面积

本项目操作区赛场配备工位数量16个，每个工位的面积约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、裁判评分区和统分区。

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

1. 场地提供设备清单：

1.1 每个工位设备清单

序号	名称	数量	型号规格	备注
1	操作台	1个	尺寸：1800*800*800mm;	
2	商用电磁灶	1个	功率：3.5KW 10档	
3	双层不锈钢蒸锅	1个	大小与电磁灶配套	
4	电炸炉	1个	1. 额定功率：3kW 2. 额定电压：220v 3. 额定频率：50Hz 4. 防水等级：IPX4	

			5. 油缸尺寸48*30*15	
5	平底锅	1个	带盖子	
6	油盆	1个		
7	集成水池柜	1个		
8	储油桶	1个		共用

1.2 每个工位工具、用具清单

序号	名称	数量	型号规格	备注
1	长方形白瓷盘	1个	16吋	
2	圆形白瓷盘	1个	12吋	
3	一次性品尝碟	8个	6吋	
4	厨余垃圾桶	1个		
5	废水垃圾桶	1个		
6	清洁工具	1套		
7	小擀仗	1个		
8	笊篱	1个		
9	水盆	1个		
10	蒸笼	1个		
11	炒勺	1个		
12	炊竹	1个		

1.3 每个工位提供的原材料清单

序号	名称	重量/单位	备注
1	面粉	300克（龙须面）+500克（手粉）	
2	绵白糖	400克（1袋）	
3	食盐	1袋	
4	食碱	5克	
5	厨房抽纸	1包	
6	厨房湿巾	1包	
7	植物油	15升	

2. 选手自带物品

2.1 选手可自带除模块A指定品种龙须面以外的所有原材料。

2.2 选手可以携带两个自选模块面点品种的盛装器皿。

2.3 携带必要的刀具和用具、工具。

2.4 选手需准备口罩、手套及相关个人所需用品，按要求着黑色宽松裤子、穿黑色厨师鞋。

3. 选手自带物品要求

自带馅心需写明名称、重量，自带馅心运输温度符合国家食品安全规定，馅心原料需使用包装盒或塑封袋密封存放。

赛场禁止使用任何有毒有害物品，以及不符合《中华人民共和国食品安全法》规定的物品。

五、安全、健康、环保要求

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。即按照相关安全规定、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，在整个竞赛过程中保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

（一）选手安全操作规范要求

1. 服从裁判人员管理，遵守竞赛纪律、秩序，文明考核。
2. 遵守竞赛规则、操作规程，规范操作赛场设施、设备，规范使用竞赛工具材料。
3. 按照行业相关安全规定和本项目竞赛安全规范要求穿戴防护用具及防护用品，安全穿戴，杜绝一切危险操作行为。
4. 爱护赛场设施、设备及工具材料，规范存放、妥善保管，防止损坏。
5. 养成文明生活习惯，注意饮食卫生，在确保人身健康、安全的前提下参加竞赛。
6. 发现有关问题和故障，按规范报告、处理。

（二）赛事安全要求

1. 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。所有人员须注意人身防护、防火、防爆。
2. 承办单位应设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间安全、健康事务。主要包括负责检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及周围环境的安全防卫，制定紧急应对方案，监督与会人员食品安全与卫生，分析和处理安全事故和突发事件。
3. 赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

（三）突发事件应急处理预案

1. 竞赛过程中出现滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长根据现场情况组织处理。

2. 进入赛场

（1）熟悉赛场“安全出口”及“疏散通道”。

（2）赛场内使用明火注意安全，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，由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。

（5）不得挪动、损坏消防器材。

（6）发现安全隐患请及时通知工作人员。如遇突发事件，请保持镇静，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）有突发事件时启动应急程序。一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

3. 突发情况

(1) 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理。

(2) 遇有突发事件，特别是危及公共安全的突发情况，由执委会现场总指挥下达暂停竞赛或终止竞赛指令，执委会按照事先制订的预案开展工作，及时组织所有人员有序撤离。

(四) 绿色环保要求

1. 赛场废弃物分类整理，能回收尽量回收，杜绝浪费。
2. 配备原料未使用完毕设置专门回收桶，集中存放，统一回收。
3. 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生。
4. 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生体现安全整洁有序。

附件：

2026年河南省机关事务系统职业技能竞赛 中式面点师模块A（龙须面）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	得分
1	抻面基本功	溜条与出条	25	(1) 溜条与出条技术熟练，动作流畅，酌情扣1~3分 (2) 溜条与出条运用较差，酌情扣3~5分 (3) 溜条与出条运用差，有连刀，酌情扣5~8分 (4) 溜条与出条运用与标准相差较大，酌情扣8~11分	
2	色泽	色泽	15	(1) 色泽、数量基本符合标准要求，酌情扣1~3分 (2) 色泽、数量较差，酌情扣4~8分 (3) 色泽、数量达不到规定要求，酌情扣8~12分	
3	重量	重量	5	(1) 成品重量250克及以上不予扣分 (2) 成品重量在200~250克之间，酌情扣1~3分 (3) 成品重量在150~200克之间，酌情扣4~5分	
4	形态标准	粗细长短	25	(1) 长短、粗细基本符合标准要求，酌情扣1~3分 (2) 长短、粗细有少量达不到标准，酌情扣3~5分 (3) 长短、粗细有部分达不到标准，酌情扣5~8分 (4) 长短、粗细与标准相差较大，酌情扣8~11分	
5	时间出品	速度出品率	20	(1) 用时短、成品出品率稍低，酌情扣1~3分 (2) 用时短、成品出品率较差，酌情扣3~5分 (3) 用时长、出品率稍低，酌情扣2~4分 (4) 用时长、出品率差，酌情扣5~7分	
6	卫生安全	个人区域	10	(1) 选手、台面卫生基本符合要求，酌情扣1~3分 (2) 选手、台面卫生较差，酌情扣3~5分 (3) 选手、台面卫生差，酌情扣5~8分 (4) 选手、台面卫生与要求相差大，酌情扣8~10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 中式面点师模块B（鲜肉包子）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	得分
1	口味	馅料味道	25	(1) 馅料咸鲜味美，鲜嫩多汁，酌情扣1~3分 (2) 馅料稍咸或稍淡，鲜嫩多汁，酌情扣3~5分 (3) 馅料较咸或较淡，馅料发硬不鲜嫩，酌情扣5~8分 (4) 口味、质感与标准相差较大，酌情扣8~11分	
2	发酵程度	膨松效果	20	(1) 发酵适度，比较理想，酌情扣1—3分 (2) 发酵过头，体积较大，酌情扣3—5分 (3) 发酵不足，体积较小，酌情扣5~8分 (4) 发酵效果极差，酌情扣8~11分	
3	色泽	颜色	20	(1) 色泽洁白宣软，酌情扣1~3分 (2) 色泽发黄，酌情扣3~5分 (3) 色泽较暗，酌情扣5~8分 (4) 色泽、形态与成品相差较大，酌情扣8~11分	
4	重量及数量	重量数量	15	(1) 重量、数量完全符合要求不予扣分 (2) 数量10个，重量基本符合成品要求，酌情扣1~3分 (3) 数量10个重量有4个以上不符合要求，酌情扣3~5分。 (4) 数量10个重量有6个以上不符合要求，酌情扣5~8分 (4) 重量、数量与要求相差较大，酌情扣8~11分	
5	形态	形态	20	(1) 褶皱花纹清晰、间距均匀，收口自然美观，不予扣分 (2) 褶皱花纹清晰、间距均匀，收口自然美观，个别馅料穿底或漏油，酌情扣1~6分 (3) 褶皱花纹比较清晰、间距比较均匀，收口较美观，馅料穿底或漏油4个以上，酌情扣6~10分 (4) 褶皱花纹非常不清晰、间距非常不均匀，整体较差酌情扣10~16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

中式面点师模块C（创意自选一象形层酥酥点制作）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	得分
1	难易程度	制作复杂和易程度	15	(1) 口味、质感基本符合成品要求，酌情扣1~3分 (2) 口味、质感较差，酌情扣3~5分 (3) 口味、质感差酌情扣5~8分 (4) 口味、质感与标准相差较大，酌情扣8~11分	
2	酥层均匀度	精制作层次均匀	20	(1) 酥层薄厚均匀一致间距均匀一致，酌情扣1~3分 (2) 酥层薄厚适宜，但整体厚薄不匀，间距不匀，酌情扣3~5分 (3) 酥层过厚间距不均匀，酌情扣5~8分 (4) 酥层极度不均匀，酌情扣8~11分	
3	酥层清晰度	开酥技术娴熟	20	(1) 酥层清晰，吐油干净，酌情扣1~3分 (2) 能较好看出层次，吐油基本干净，酌情扣3~5分 (3) 基本能看出层次，吐油不干净，酌情扣5~8分 (4) 完全看不出层次，酌情扣8~11分	
4	色泽形态	色彩搭配品相造型	15	(1) 色泽自然，无油浸、造型灵动，运用间色，插色或渐变色，酌情扣1~3分 (2) 色泽自然，无油浸、形态较差，酌情扣3~5分 (3) 色泽较暗、偶有油浸，形态差，酌情扣5~8分 (4) 色泽明显发暗，油浸严重、形态与成品相差较大，酌情扣8~11分	
5	馅心口味	理念创新实际应用	10	(1) 口味新颖，风味突出，层次分明，酌情扣1~3分 (2) 口味较丰富，酌情扣3~5分 (3) 单纯的甜味或咸味，酌情扣5~8分 (4) 无馅心无味道，酌情扣8~11分	
6	综合评价	整体效果	20	(1) 造型新颖，色彩自然，线条灵动，技术创新，酌情扣1~3分 (2) 色香味形器总体良好，酌情扣3~5分 (3) 色香味形器总体一般，酌情扣5~8分 (4) 色香味形器总体较差酌情扣8~11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
中式面点师模块D（创意自选二特色风味面点）评分记录表

选手编号：

序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	得分
1	口味 质感	味型 味度 外感 内感	15	(1) 口味、质感基本符合成品要求，酌情扣1~3分。 (2) 口味、质感较差，酌情扣3~5分 (3) 口味、质感差酌情扣5~8分 (4) 口味、质感与标准相差较大，酌情扣8~11分	
2	工艺 火候	精细 制作 火候 得当	15	(1) 工艺、火候掌握基本符合要求，酌情扣1—3分 (2) 工艺、火候运用一般，酌情扣3—5分 (3) 工艺、火候运用不当，酌情扣5~8分 (4) 工艺、火候运用差，酌情扣8~11分	
3	外观 形态	成品 、大 小、 形态	20	(1) 成品大小均匀，形状相同、重量一致，酌情扣1—3分 (2) 成品大小基本一致，形状基本一致、重量基本一致，酌情扣3—5分 (3) 成品大小、形状、重量相差较大，酌情扣5~8分 (4) 成品大小、形状、重量相差严重，酌情扣8~11分 (5) 采用炸制成熟方法扣分10分	
4	色泽 形态	色彩 搭配 品相 造型	20	(1) 色泽、形态基本符合成品要求，酌情扣1~3分 (2) 色泽、形态较差，酌情扣3~5分 (3) 色泽、形态差，酌情扣5~8分 (4) 色泽、形态与成品相差较大，酌情扣8~11分	
5	创意 实用	理念 创新 实际 应用	15	(1) 创意、实用基本符合成品要求，酌情扣1~3分 (2) 创意、实用一般，酌情扣3~5分 (3) 创意、实用差，酌情扣5~8分 (4) 创意、实用与要求相差较大，酌情扣8~11分	
6	营养 卫生	营养 合理 卫生 干净	15	(1) 营养、卫生基本符合卫生要求，酌情扣1~3分。 (2) 营养、卫生较差，酌情扣3~5分 (3) 营养、卫生差，酌情扣5~8分 (4) 营养搭配混乱、卫生比较差酌情扣8~11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 中式面点师模块E（现场操作规范）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	无用水操作，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	每一件面点品种多做挑选扣5分，最高扣10分	
6	失饪重做	每一件面点作品失饪重做扣5分，最高扣10分	
7	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	
8	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	
9	不卫生行为	有长指甲，指甲染色或装饰，手指或手腕上有饰品扣2分	
		个人不符合《食品安全法》的卫生行为，扣5分	
		操作中生熟不分、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	
10	废料超标	四个模块的皮坯和馅料原料剩余超标，每项扣2分	
11	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

