

2022 年温州市中等职业学校教师职业能力大赛

“中餐烹调”赛项技术文件

一、赛项名称

赛项名称：中餐烹调。

赛项组别：中职组、教师技能教学能力。

赛项类别：旅游大类。

二、技术文件制定依据

本赛项理论知识和实践操作竞赛内容以《中式烹调师》国家职业技能标准三级（高级工）标准为基础，增加部分二级（技师）的内容，并适当加入新工艺、新技术、新知识的内容。

三、参赛队伍要求

（一）本赛项为个人赛，选手独立完成比赛任务。

（二）组队要求：本赛项为个人项目，即由 1 名选手完成竞赛任务，以各校为单位组队参赛，每校限报 3 人。

四、竞赛内容

竞赛内容包括理论知识和实践操作两部分，参赛选手必须完成以下两个竞赛项目：

项目一 理论知识

理论知识竞赛采用闭卷笔答方式进行。试题类型为判断题、单选题和多选题。

项目二 实践操作

实践操作分专业技能操作与教学设计两部分组成。专业技能操作为选手在规定时间内完成热菜规定品种、热菜自选品种、工艺拼盘三项操作。教学设计分教学文本设计与说课，教学文本设计是参赛教师从《炉台实战技艺》《中餐热菜制作技艺与实训》《冷菜冷拼制作技艺》中现场抽取三个选题，教师选择其中的一个选题进行教学设计撰写。说课是由参赛教师针对自己设计的教学文本向评委系统阐述教学设计。

五、竞赛时限

项目一 理论知识

理论知识竞赛 60 分钟。

项目二 实践操作

专业技能操作 180 分钟。教学文本设计 80 分钟，说课展示 8 分钟。

六、竞赛要求

（一）理论知识

理论知识竞赛命题范围以《中式烹调师》国家职业技能标准三级（高级工）标准为基础，增加部分二级（技师）的内容，并结合烹饪行业的实际，适当增加新工艺、新技术、新知识等有关内容。

答题需携带铅笔、黑色水笔、橡皮等文具。

（二）实践操作

参赛选手在赛前抽签决定竞赛场次和工位号，在规定时间内完成热菜规定品种、热菜自选品种、工艺拼盘三个项目。

1. 专业技能操作

（1）热菜规定品种

A. 比赛内容：菊花鱼块。

B. 原料：现场提供草鱼一条（净重料约 1750 克），常用调料（精盐、味精、料酒、番茄酱、白醋、白糖、大风车牌淀粉等）及色拉油。

C. 比赛要求：

①选手一律使用现场提供原料，现场加工处理，原料利用充分，避免浪费。

②鱼块统一制作 10 朵，成品直径为 7-8 厘米。

③成品鱼块统一浇全汁，作品按 343 装盘。

④菜肴符合卫生，统一盛装赛场提供的直径 40 厘米平盘，不作任何点缀，统一十字花刀。所有模具、自制工具不得使用，镊子、筷子、两头尖的牙签可以使用。

D. 器具设备：赛场提供常规设备（炉灶、炒锅、木质墩头和塑料墩头等）。

E. 比赛时间：单独计时 40 分钟。

（2）热菜自选品种（规定主料：鸡类菜肴作品）

A. 比赛内容：规定主料（鸡脯肉），自选热菜一款。

B. 原料：选手一律使用现场提供的鸡脯肉 2 块（约 360 克），常用调料（精盐、味精、酱油、白糖、料酒、双鱼牌米醋、大风车牌淀粉、面粉等）及色拉油；选手自备作品盛器、特殊调味料及辅料。

C. 比赛要求：

①作品应能体现技能，以味、质为主，兼顾形、养，注重实用化、市场化、精致化，突出新意。

②菜肴盛器内的装饰物应可直接食用，须经现场监理人员验证并拍照后才能携带入场。不喧宾夺主，所有装饰物须在场内摆放。

③自选菜仅限做一次。主菜以 8 人量为准，另备 2 人量的品尝碟。

④自带的辅料仅允许初步加工处理。特殊调料仅允许使用有品牌的、未开封的调料。

D. 器具设备：选手自备菜肴盛器，但餐具和底托其直径不准超过 60cm；且正面不得有任何标识（所有器皿底部应贴有选手姓名、学校名称的标签）。赛场提供常规设备（炉灶、烤箱、小蒸笼、炒锅、墩头等）。

E. 比赛时间：单独计时 40 分钟，超时不送评。

（3）工艺拼盘

A. 比赛内容：

①工艺拼盘 1 款（题材自选的独立拼盘）

②指定围碟 4 款（午餐肉叠、黄瓜梳子块围、胡萝卜、白萝卜做卷摆、香干丝堆）

B. 原料要求：

①工艺拼盘：原料选手自备，主料 6 种（要求荤蔬 2:1，以自制主料为主），辅料 2-4 种，原料中严禁使用人工合成色素。只能带整块、整形的熟料、净料（无精细刀工处理）进场。

②指定围碟

赛场提供指定原料：梅林牌方罐装午餐肉 1 听、黄瓜 1 根、白萝卜 400 克、胡萝卜 1 根、祖名牌香干（白）4 块。

C. 比赛要求：

①工艺拼盘作品要求有创新理念，主题鲜明、构图完整；刀工精细、色彩搭配合理；洁净无异味，严禁使用化学胶水、动物油脂、面酱等原料粘接。

②工艺拼盘作品垫底原料品种必须是可食用原料，不得使用面团，成形必须是丝、片、泥茸或小块。

③工艺拼盘交送作品时须另备品尝碟，不少于 4 种原料，供评委品评。

D. 器具设备：

①工艺拼盘器皿自备。

②指定围碟由赛场提供 7 英寸（约 17.8 厘米）圆盘。

③赛场提供木质墩头和塑料墩头各一只。

E. 比赛时间：100 分钟，超时不计分。

2. 教学设计

(1) 教学文本设计

现场命题，从《炉台实战技艺》、《中餐热菜制作技艺与实训》、《冷菜冷拼制作技艺》中抽取三个选题，教师选择其中的一个选题进行教学设计撰写，需包括教学目标、教学内容、教学过程、学习设计评价等内容，时间为 80 分钟。文本中除卷头外，不得出现任何泄露选手个人和所在学校信息的内容，否则视为作弊。《炉台实战技艺》《中餐热菜制作技艺与实训》《冷菜冷拼制作技艺》教材为浙江省教育厅职成教教研室组编，北京师范大学出版社出版。教材自带。教学文本设计要求如下：

- a. 教学设计必须体现浙江省中职烹饪专业课程改革新理念，以行业企业实际需求为导向，以核心技能培养为本位，体现理虚实一体教学，有效创新课堂教学新范式。
- b. 教学项目设计的基本要素齐全，包括教学理念、教材分析、学情分析、教学目标、重点难点、教法学法、教学过程、学业评价、教学反思等。
- c. 教学项目设计能充分体现现代信息技术的应用，并能灵活恰当引用各类教学资源。

(2) 说课

参赛教师针对自己设计的教学文本，向评委系统阐述自己对教学内容的处理、学情的分析、以及教学策略的设计等。要求教师在规定时间内说清“教什么”“怎么教”“为什么这么教”之类的教学问题，从而展现教师的思维过程，显现教师对专业的把握能力，以及运用教育教学的能力。时间不超过 8 分钟，超时可以由主持人宣布终止。

3. 比赛秩序

理论知识测试→教学文本设计→说课→专业技能操作

比赛项目	比赛安排时间	时长
理论知识测试	上午	60 分钟
教学文本设计	上午	80 分钟
说课	上午	8 分钟
说课	下午	8 分钟
专业技能操作	下午	180 分钟

注：说课视实际情况而定，未完成的选手顺延至下午。待选手全部完成后进行专业技能操作。

专业技能操作比赛顺序如下：

(1) 抽签: 选手抽取台号签。

(2) 检录: 主动出示身份证, 主动出示自带原料, 经监理检查合格后, 放入赛场统一专用框。选手并主动翻开衣服口袋, 接受检查。

(3) 检录后集中休息, 统一进入赛场。注意: 检录后不得上厕所。

(4) 进入赛场及时把原料、工具归位, 等待统一号令开始操作。

(5) 计时截止, 一律停止操作, 等作品送至评分后, 清理台面卫生离场(如操作场地卫生偏差, 酌情在该场地品种上倒扣 1-2 分)。

(6) 选手的作品等待评分完毕后, 统一展示。

(7) 展示结束, 各选手凭选手证领回餐具。

七、成绩评定

参赛选手的成绩评定包括理论知识和实践操作两部分, 两部分各单项总分为 100 分。由大赛组委会聘请专家按照评分细则和标准分别对专业技能和教学项目设计进行评分。比赛总成绩按理论知识竞赛成绩(占总成绩 30%)与实践操作竞赛成绩(占总成绩 70%)的二项之和来最终确定名次。从高分到低分排名。总成绩相同时以技能成绩较高者为先。

(一) 理论知识部分

理论知识竞赛总分 100 分。试题类型为单选题、判断题、多选题。

(二) 实践操作部分

实践操作总分 100 分。包括专业技能操作 60%和教学设计 40%两部分, 其中教学设计分为教案编写 40%(包含教学目标、教学内容、教学过程、学习评价设计等内容), 说课 60%两项内容。

1. 专业技能操作评分标准及分值

(1) 规定热菜作品评分

针对菊花鱼块的质量, 按照观感、味感、质感等方面进行评分。满分为 100 分。

①观感(40 分, 扣分幅度 1~16 分): 粗细不匀扣 1~6 分; 色泽不佳扣 1~6 分; 有连刀现象扣 1~4 分。

②味感(30 分, 扣分幅度 1~12 分): 口味不正扣 1~6 分; 有异味扣 1~6 分。

③质感(30 分, 扣分幅度 1~12 分): 火候不当扣 1~6 分; 口感欠佳扣 1~6 分。
其他: 成品数量不够扣 1~4 分; 成品不能食用的, 不予评分。

(2) 自选热菜作品评分。

针对鸡肉类菜的质量, 按照观感、味感、质感、等方面进行评分。满分为 100 分。

①观感（40分，扣分幅度1~24分）：造型欠佳扣1~4分；色泽不佳扣1~4分；盛装不当扣1~4分。主辅料配比不合理扣1~4分，刀工不整齐扣1~4分，餐具与菜肴不协调扣1~4分；

②味感（30分，扣分幅度1~12分）：口味不正扣1~6分；有异味扣1~6分。

③质感（30分，扣分幅度1~8分）：火候不当扣1~4分；口感欠佳扣1~4分。其他：鸡脯使用率低于80%，扣1~10分；严禁使用自备餐具和原料，凡违反此项规定者均按作弊处理，给予基本分（60分）；成品不能食用的，不予评分。

（3）工艺拼盘作品评分

①食用性（40分）：原料新鲜、重量符合规定要求，荤素搭配合理，口味多样、味美纯正，质感多样，符合冷菜应有的嫩、脆、酥、软等特点。不符合要求的酌扣1-12分。

②造型（30分）：构思新颖，寓意高雅，造型美观，点缀恰当，装盘与造型协调。不符合要求的酌扣1-7分。

③拼摆技法（30分）：刀工精细，刀面光洁，厚薄均匀，排叠层次清晰，冷拼模具限用两个。不符合要求的酌扣1-7分。

④职业素养评分

职业素养满分为10分。

类别	考核标准		分值	扣分标准	
职业素养基本要求（10分）	仪容	头发、指甲、首饰等符合行业要求	2分	女生头发散乱 男生头发过长	扣0.5分
				指甲过长或涂带色指甲油	扣1分
				手上佩戴戒子等首饰	扣0.5分
	着装	工作服、工作帽规范、整洁，不破损	2分	工作衣、帽不整洁或破损	扣1分
				不穿戴工作衣、帽，脚踝裸露	扣2分
				穿凉鞋、拖鞋	扣1分
	卫生	操作过程符合卫生要求，炊、用具洁净，操作结束后台面、地面卫生干净	4分	直接用马勺试味	扣0.5分
				成品徒手装盘	扣0.5分
				操作完毕各类炊具、用具未清洗，台面、地面脏乱	扣3分
				垃圾未分类放置	扣1分
	用料	用料合理，物尽其用	2分	用料不合理或剩余量过多	扣1分
				原料有扔弃等浪费现象	扣1分

各品种的分值配比如下：

名 称	比 值	时 间
规定品种	20%	40 分钟
自选品种	30%	40 分钟
工艺拼盘	40%	100 分钟
职业素养	10%	

2. 教学设计评分标准及分值

项目	内容	分值	评分要点
教学文本设计 (16 分)	教学目标	6	目标符合专业培养要求，切合学生学习实际。 体现知识传授、技能训练及能力培养的相互统一。
	教学过程	8	1. 教学设计的内容科学、表述准确、术语规范。 2. 教学步骤清楚，教学环节完整，时间分配合理。 3. 教学策略合理，教学方法、手段选用得当；有明确的学生活动设计。 4. 问题或任务设计有利于实现教学目标，有利于教学情境营造和教学活动组织。 5. 有反思环节，教学评价合理、有效，能促进学生学习。
	创新性	2	1. 教学设计立意新颖、构思独特、设计巧妙。 2. 教学设计体现职业教育特色。
说课 (24 分)	说学情与目标	9	1. 准确、全面表述教学目标，符合课程标准要求和学生实际水平。 2. 说教学重点、难点及确定依据。 3. 说教材的处理。
	说教学过程	12	1. 教法设计凸现学生主体地位，有创新点，有利于教学重点、难点的突破，有利于教学目标的落实。 2. 整体设计结构合理，层次清楚，衔接紧凑。 3. 突出重点，抓住关键，突破难点。 4. 说明各环节安排的道理。
	说教学效果和反思	3	合理设计教学反馈环节，预估教学效果。仪表大方、端庄、稳重。 普通话标准，表述清楚，语言简练清晰，逻辑性强，富有感染力。

八、成绩排名与奖项设置

(一) 成绩排名

1. 参赛选手的最终名次依据各项成绩按比例累加从高分到低分排定；各项成绩和总成绩均取小数点后两位。
2. 参赛选手竞赛总分相同时，依次以实践操作成绩、教学设计成绩高者名次在前；如再相同，则名次并列。

(二) 奖项设置

本赛项奖项的设定为：以赛项实际参赛选手总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%。

温州市中等职业学校教师职业技能大赛组委会

2022 年 5 月 28 日