**附件1：**

**第三届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛赛场评分表**

**第 场 工位号：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分要点** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **1** | 卫生规范（10分）（多选） | 工装整洁、佩带参赛证 | 1-5 |  |
| 个人卫生（指甲、发型、口罩）符合行业规范 | 1-5 |  |
| **2** | 操作规程（50分）（单选） | 操作无条理，物品放置杂乱，不清理操作台面 | 1-5 |  |
| 操作条理性较差，连贯性较差，不会正确使用仪器设备 | 6-15 |
| 能较规范操作，没有明显不当，能较熟练使用设备，做卫生清理工作 | 16-35 |
| 操作前做好洗手、清洗设备，对设备操作熟悉，使用后能按规定放置设备，并做好清理工作 | 36-40 |
| 服从现场工作人员的指挥 | 1-10 |  |
| **3** | 原料使用（30分）（多选） | 原材料使用合理 | 1-10 |  |
| 废弃物处理妥当 | 1-10 |  |
| 无严重的浪费现象 | 1-10 |  |
| **4** | 完成时间（10分） | 超时1分钟扣1分，累计扣分，扣完为止 | 1-10 |  |
| **5** | 安全事故 | 出现安全事故 | **一票否决** |  |
| **6** | 作弊 | 携带已经制作好的成品等 | **一票否决** |  |
| **合 计** |  |

**评分人： 核分人：**