**2016年全国职业院校技能大赛中职组**

**“烹饪”赛项规程**

### 一、赛项名称

赛项编号：ZZ-091

赛项名称：烹饪

英语翻译：cuisine

赛项组别：中职组

赛项归属产业：现代服务业

### 二、竞赛目的

通过比赛，检验学生对烹饪基本功认知和烹调操作技术掌握程度，培养学生在科学创新和学以致用方面的技巧与能力，推动烹饪专业的教育教学改革，促进中等职业学校教育教学改革，培养适应餐饮产业发展需要的技术技能型人才。

**三、竞赛内容**

竞赛内容：中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻。成绩构成：分别由作品成绩（80%）、专业理论测试（20%）两个环节成绩之和组成，总成绩为100分。

（一）专业理论测试

1.所有参赛选手统一时间、同一地点参加基础理论测试，测试方式为闭卷机考，测试时间为60分钟，试卷题型全部为客观题，数量为100道。

2.试题结构：80道试题从大赛官网公布的公开题库中随机抽取，20道试题在指定教材范围内产生。

（二）竞赛项目

1.中餐热菜：参赛选手在93分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：炒青椒土豆丝（时间8分钟）

①选手一律使用现场提供的带皮土豆2个（约350克）、青椒1个（约50克）。

②土豆去皮只能使用菜刀。

③成品净重重量不低于300克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为0.2**×**0.2厘米。

④成品使用现场提供的直径23厘米的平盘盛装。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径16厘米的平盘盛装与成品一并送评。

（2）规定作品：鱼茸类菜（时间45分钟）

①选手一律使用现场提供的半条带皮带腹骨草鱼（约700克）、鸡蛋3个，现场另备青菜（上海青、油菜）、水发香菇、青椒、红椒及胡萝卜供选手选择，特殊调料可自带。

②选手允许自带制茸设备（限220伏电压）。

③现场均使用清水调味成汤，不得带自制的高汤进场。

④成品必须使用现场提供的长边41厘米的长方平盘、直径41厘米圆盘或直径22.5厘米的碗盛装，品尝器皿现场统一提供。

⑤剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的直径16厘米的平盘盛装与成品一并送评。

⑥成品应满足6人食用量要求，另备2人食用量供评委品尝。

（3）自选作品：鸡肉菜（时间40分钟）

①选手根据地方饮食文化特色和烹饪技法特点，以现场提供的鸡胸肉（500克）为主料，现场另备青菜（上海青、油菜）、水发香菇、青椒、红椒、胡萝卜、莴苣及清水笋供选手自由选择，制作一款作品（不能成茸），满足6人食用量，另备2人量尝碟供评委品尝，位菜需制作3份，其中2份供评委品尝。

②餐具自备。

2.西餐热菜：参赛选手在90分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：奶油蘑菇汤（时间20分钟）

①选手一律使用现场提供的罐头口蘑（约40克）、面粉、牛奶、黄油、奶油。

②现场均使用清水调味成汤，不得带自制的高汤进场。

③奶油蘑菇汤成品中的蘑菇须为片状。

④餐具一律使用现场提供直径10厘米的汤碗，一份展示，一份供评委品尝。

（2）规定作品：意大利面配番茄汁（时间40分钟）

①选手一律使用现场提供的5号干意面（约180克）、去皮番茄1罐、橄榄油、白洋葱、大蒜、干罗勒（约3克）、黑胡椒末。

②成品应为位菜，每份不低于80克干意面，一份展示，一份供评委品尝。

③成品一律使用现场提供的直径26厘米意面汤盘盛装。

（3）自选作品：虾类菜（时间30分钟）

①选手一律使用现场提供的大虾（8-10头，约500克），其他调料、辅料自备。

②作品必须包括动物性原料和植物性原料，并呈现两种不同口味。

③成品应为位菜，一份展示，一份供评委品尝。

④成品一律使用现场提供的直径28厘米的平盘盛装，所有装饰现场完成。

3.中西式面点：参赛选手在140分钟内完成三个作品的制作。其中制作发酵面团提褶包子和油酥类面点的时间可以套用，在95分钟内完成；裱花蛋糕单独场地比赛45分钟内完成。

（1）基本功作品：发酵面团提褶包子（时间45分钟）

①选手使用现场提供的面粉（500克）和牛肉肉泥（250克）、大葱、黄豆酱及其他辅料，现场和面，调制馅心（水调馅），使用酵母发酵，制作包子。

②成品大小一致，数量为9个，成品重量每个55克（可上下浮动10%）。

③包子褶应在16道以上，花纹清晰，间距均匀。

④成品应在比赛开始后45分钟内完成送评。

⑤成品用现场提供的35.5厘米的平盘盛装送评，以“333”方式排列，其中包含评委品尝包子。

（2）规定作品：裱花蛋糕（时间45分钟）

①现场统一提供植物奶油、8英寸圆蛋糕坯、果酱及花垫纸，选手自备转台、手动或充电搅拌器、裱花嘴、裱花袋及工具。

②成品为三层蛋糕底三层奶油，蛋糕每层1.2厘米、基础成型高度7厘米，成品高度不超过12厘米。

③成品用果酱写上“生日快乐”四个字，用六朵白色玫瑰装饰，用齿型花嘴围边。

④要求整体规整，奶油洁净无蛋糕屑，花朵高度不低于蛋糕整体高度的三分之一。

⑤作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

⑥在不影响蛋糕整体造型的位置上做1/8切角（45度）为切面展示，作品用现场提供平盘盛装，垫花垫纸并送评。

（3）自选作品：油酥类面点（时间50分钟）

①现场统一提供面粉500克、莲蓉馅心200克及起酥油，和面、制酥、开酥、成型、熟制需在场内完成。

②作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

③作品应满足6人食用量要求，另备2人量尝碟供评委品尝。

④作品盛装餐具自备。

4.冷拼与雕刻：参赛选手在93分钟内完成三个作品的制作。

（1）基本功作品：剞切蓑衣花刀（兰花刀）（时间3分钟）

①选手一律使用现场提供的小黄瓜2根（每根长度不低于10厘米）。

②加工成型自然拉开长度不小于20厘米，完整无断裂。

③刀距相等，深度一致，角度适当。

④成品用现场提供的直径29.5厘米平盘盛装送评。

（2）规定作品：主题拼盘（时间30分钟）

①选手一律使用现场提供的方形西式火腿（220克）、蒜蓉烤肠（1根，180克）、火腿肠（1根，280克）、鸡肉肠（1根，100克）、皮蛋肠（半根，150克）、午餐肉（半罐，170克）、鸡蛋干（1块）、象牙白萝卜（1段，约300克）、黄瓜（2根，约200克）、胡萝卜（2根，约200克）、心里美萝卜（1段，约300克）及青萝卜（1段，约300克），选料应在6种以上（清真选手经裁判长审批后可自备动物性原料2-3种）。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，以形、色为主，注重实用、卫生，有一定创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤拼摆造型严禁使用粘合剂黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行，所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的本拼盘内原料。

⑥作品应满足1人量，统一样式制作二份，每份净料总重量约150克（可上下浮动10%）。使用现场提供的直径28厘米的平盘盛装。

（3）自选作品：雕刻作品（时间60分钟）

①选手使用现场提供的3个心里美萝卜（约900-1000克）制作一款高度不低于15厘米的雕刻作品。

②作品要与拼盘主题呼应、搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创新意识。

③作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面。

④作品使用现场提供的直径28厘米的平盘盛装。

**四、竞赛方式**

本赛项包括中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻共四个分项，均为个人赛。每分项来自同一院校的不超过2名。每名参赛选手限1名指导教师。

赛项场次安排将根据各省报名人数进行安排。本赛项不邀请国际团队参赛，欢迎国际团队观摩。

**五、竞赛流程**

（一）竞赛流程



（二）竞赛安排（以正式公布的竞赛手册为准）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **日 期** | **场 次** | **时间安排** | | **竞赛地点** |
| **检录时间** | **竞赛时间** |
| 专业理论测试 | 报到当天 | 第1场 | 19:00 | 19:30-20:30 | 专业理论测试场地 |
| 中餐热菜 | 第一天 | 第1场 | 07:30 | 08:00-10:00 | 热菜项目场地 |
| 第2场 | 10:00 | 10:30-12:30 |
| 第3场 | 12:30 | 13:00-15:00 |
| 第4场 | 15:00 | 15:30-17:30 |
| 西餐热菜 | 第一天 | 第1场 | 07:30 | 08:00-9:50 | 西餐项目场地 |
| 第2场 | 10:00 | 10:30-12:20 |
| 第3场 | 12:30 | 13:00-14:50 |
| 第4场 | 15:00 | 15:30-17:20 |
| 中西式面点 | 第一天 | 第1场 | 07:30 | 08:00-10:40 | 面点项目场地 |
| 第2场 | 10:00 | 10:30-13:10 |
| 第3场 | 12:30 | 13:00-15:40 |
| 冷拼与雕刻 | 第一天 | 第1场 | 07:30 | 08:00-09:50 | 冷拼与雕刻场地 |
| 第2场 | 11:00 | 11:30-13:20 |
| 第3场 | 14:30 | 15:00-16:50 |

**六、竞赛试题**

（一）基础理论测试采用无纸化闭卷形式。公开题来源于人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调中级（四级）、中式面点中级（四级）国家题库，赛前30天在大赛官方网站公布公开题库。非公开题来源于人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写的《中式烹调师（中级）国家职业技能鉴定考核指导》（中国石油大学出版社）、《中式面点师（中级）国家职业技能鉴定考核指导》（中国石油大学出版社）。

（二）技能操作竞赛题为公开试题，已在本赛项规程中公开。

**七、竞赛规则**

1.参赛资格。

（1）参赛选手均为中等职业学校具有正式学籍的全日制在校学生，年龄须不超过21周岁（即1995年5月1日及以后出生），五年一贯制学籍四、五年级的学生不得参赛。

（2）凡在往届全国职业院校技能大赛中荣获一等奖的选手，不再参加比赛。

（3）参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手和指导教师因故无法参赛，须由省级教育行政部门于赛项开赛前10个工作日出具书面说明，经大赛执委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。凡网上报名系统未作更改的选手，本赛项将以网上报名系统显示的参赛选手为准。

2.遵循准则：

（1）凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照赛项组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

（2）比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。

（3）比赛现场须统一穿着大赛服装，佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

**八、竞赛环境**

1.竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站；

2.赛项比赛场地均可容纳35人同时比赛，且满足比赛所需的设备设施；

3.比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品打分；

4.设立作品展区。展示区面积可容纳全部赛项每日参赛作品的展示。

**九、技术规范**

依据教育部有关中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪专业人才培养要求；参照人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调中级（四级）国家职业技能鉴定标准、中式面点中级（四级）国家职业技能鉴定标准。大赛本着公平、公正、公开的原则，对参赛选手在烹饪知识、技能掌握等方面进行全面考核。参赛选手需能够掌握中餐烹饪岗位群必备的专业知识和操作技能，熟练的使用烹饪设备和工具，具备良好的沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好的服务意识。

**十、技术平台**

1.四头平炉、双头炒炉、万能蒸烤箱、电能五层烤箱、燃气五层蒸炉、电能面火炉、台式燃气烧烤炉、电能连台烤箱、搅拌机、冰箱。

2.成绩统计技术软件为微软Excel，以“**十一、成绩评定**”中“（二）评分方法”为准设计计算公式，并将成绩按照降序排序。

**十一、成绩评定**

（一）制订原则

本着“公平、公正、公开”的原则制定评分标准。依据参赛选手整体表现综合评定。评定参照《2016年全国职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求，全面评价参赛选手职业技能水平。

（二）评分方法

1.裁判员选聘：按照《2016年全国职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》建立全国职业院校技能大赛烹饪赛项裁判库，由全国职业院校技能大赛执委会在烹饪赛项裁判库中抽定赛项裁判人员。裁判长由赛项执委会向大赛执委会推荐，由大赛执委会聘任。

2.裁判员人数：中餐热菜14人，西餐热菜14人、中西式面点14人，冷拼与雕刻裁判7人，四个项目的加密评委4人，总人数为53人。

3.评分方法：

（1）专业理论测试：所有参赛选手统一参加专业理论测试，测试时间为60分钟，测试方式为闭卷机考。试卷题型全部为客观题，数量为100道，每题1分，满分为100分。

（2）中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻分项：采用操作过程评判与作品质量评判相结合。其中，操作过程由前场裁判员对每位选手违规行为和违纪现象进行记录，现场裁判组长根据选手违规记录，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。后场评分由7位裁判员对每位选手的三个作品质量分别进行评判、各自打分，满分分别为100分。

（3）结算平均分

在结分时去掉一个最高分和一个最低分，取平均，平均分保留小数点后两位（四舍五入）。

4.成绩产生方法：

分别由作品成绩（80%）、专业理论测试（20%）两个环节成绩之和组成，总成绩为100分。其中作品成绩具体计算方法如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **评判内容及分值设置** | **所占**  **权重** | **分 数** | **总 分** |
| 中餐热菜 | 基本功作品质量：100分 | 30% | 30分 | 100分 |
| 规定作品质量：100分 | 30% | 30分 |
| 自选作品质量：100分 | 40% | 40分 |
| 现场操作违规按相关标准扣分 |  |  |
| 西餐热菜 | 基本功作品质量：100分 | 30% | 30分 | 100分 |
| 规定作品质量：100分 | 30% | 30分 |
| 自选作品质量：100分 | 40% | 40分 |
| 现场操作违规按相关标准扣分 |  |  |
| 中西式面点 | 基本功作品质量：100分 | 30% | 30分 | 100分 |
| 规定作品质量：100分 | 30% | 30分 |
| 自选作品质量：100分 | 40% | 40分 |
| 现场操作违规按相关标准扣分 |  |  |  |
| 中餐冷拼 | 基本功作品质量：100分 | 30% | 30分 | 100分 |
| 规定作品质量：100分 | 30% | 30分 |
| 自选作品质量：100分 | 40% | 40分 |
| 现场操作违规按相关标准扣分 |  |  |  |

5.成绩审核方法：各项作品打分均由裁判员签字，现场工作人员对裁判员的成绩进行核对无误后送至统分室进行成绩录入。成绩录入完毕后，工作人员交换岗位进行核对，无误后,按照各项成绩所占比例统计选手最终成绩并排名，打印完毕交至裁判长审核签字。

6.成绩公布方法：待每场作品评判完毕，成绩录入审核无误后，通过电子屏幕或通告栏进行公布。

（三）评分细则

1.中餐热菜作品评分标准

（1）口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20分）：色泽洁白、光亮，芡汁适量；粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。

（4）装盘与卫生（10分）：盛装自然，盘面清洁。

2.西餐热菜作品评分标准

（1）口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。

（2）工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。

（3）形态与色泽（20分）：色泽洁白、光亮，汤汁适量，粗细适度、均匀一致。

（4）装盘与卫生（10分）：盛装自然，盘面清洁。

3.中西式面点作品评分标准

（1）口味与质感（40分）：调味得当，口味纯正，主味突出，无异味；质感松软、富有弹性。

（2）工艺与火候（30分）：成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，馅心居中，面皮厚度适中、均匀。

（3）形态与色泽（20分）：褶纹清晰，间距均匀，大小适宜、均匀一致；色泽光亮。

（4）装盘与卫生（10分）：摆放有序，盘面清洁。

4.冷拼与雕刻作品评分标准

（1）刀工（50分）：刀纹清晰、刀距适度，无连刀、无碎片，排叠整齐、均匀。

（2）形态（50分）：形态饱满、圆润。

5.现场操作要求

（1）操作流程：技法得当，动作规范，流程合理，投料准确，安全操作。

（2）原料加工：用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

（3）卫生安全：操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

6. 操作违规扣分

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **违规内容** | **扣分标准** | **违规内容** | **扣分标准** |
| 超 时 | 5分钟内扣1分；超5分钟每分钟扣1分 | 失败重做 | 10分 |
| 带成品 | 20分 | 操作事故 | 10分 |
| 带半成品 | 10分 | 消防事故 | 20分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 个人不卫生 | 3分 |
| 浪费原料 | 4分 | 操作不卫生 | 3分 |
| 多做挑选 | 2分 | 赛毕不打扫卫生 | 3分 |
| 违规使用添加剂 | 5分 | 操作时拍照 | 2分 |
| 不服从指挥 | 5分  （严重者终止比赛） |  |  |

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据选手违规记录，由裁判长签字确认，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。现场操作违规总扣分不超过20分。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

a.个人不卫生：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等；

b.操作不卫生：操作过程中卫生脏、乱、差；

c.违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；

d.不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等；

e.操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等；

f.成品错乱：将热菜制成凉菜、将热菜制成面点、将面点做成热菜等；

g.迟到：参赛选手在本场比赛开始30分钟内。

**十二、奖项设定**

本赛项设中餐热菜、西餐热菜、中西式面点、冷拼与雕刻四个分项，各项目均按相应分项参赛选手的10%、20%、30%分设一、二、三等奖，小数点后四舍五入。大赛为获得一等奖选手的指导教师（只限1人）设置优秀指导教师奖。

**十三、赛项安全**

（一）赛场组织与管理员应制定安保须知、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带点车辆、人员需凭证入内；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。比赛期间向当地公安、消防部门报告，并有公安人员现场驻点和消防预警措施。

（二）参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

（三）裁判员在比赛前，宣读安全注意事项，强调用火、用电安全规则。制定安全突发事件应急预案，当现场出现突发事件时，应及时给予处置。

**十四、竞赛须知**

（一）参赛队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到、入住等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1.各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛，并佩戴指导教师证件。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛开始前半小时完成物料领取工作。

2.各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3.各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）参赛选手须知

1.参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛选手须提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自己的工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师在当天向组委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶，不需清理出比赛场地；

4.参赛选手不得自带插电电动设备设施（除中式热菜制茸设备外），规定作品品尝用碟统一由现场提供；

5.参赛选手自备餐具不得使用尺寸超过45厘米的异形或超大餐具，违规将从作品成绩中扣除2分；

6.制作环节特殊调味品可自备；

7.比赛期间统一穿着大赛选手服，佩戴选手证件。

（四）工作人员须知

1.按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则；

2.在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息；

3.熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理；

4.比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

（五）检录须知

1.为体现公平，本次大赛所有带入操作现场的原材料、工具等均应提前向检录组书面申报，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛；

2.所有参赛选手必须按时检录，迟到30分钟取消比赛资格；

3.所有装饰点缀的加工均在场内进行。

**十五、申诉与仲裁**

本赛项根据大赛仲裁机制要求，采取两级仲裁机制。赛项设仲裁工作组，赛区设仲裁委员会。仲裁工作组由3人组成，分别由行业专家、企业代表、大赛执委会办公室工作人员组成。本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后2小时之内以书面报告形式向仲裁组提出申诉。赛项仲裁工作组在接到申诉后的2小时内组织复议，并及时反馈复议结果。申诉方对复议结果仍有异议，可由省（市）领队向赛区仲裁委员会提出申诉。赛区仲裁委员会的仲裁结果为最终结果。

**十六、竞赛观摩**

1.观摩对象：来自全国餐饮职业教育院校代表、优秀教育工作者、知名专家学者、大型餐饮企业领导者、业界精英、专业学生等；

2.观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表须遵守大赛纪律，按照大赛组委会的组织有序观摩。比赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况，供代表观看。作品展区将在每场比赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

**十七、竞赛直播**

本赛项对比赛整体情况进行摄制，包括开闭幕式、各分项赛场情况等。同时，将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

**十八、资源转化**

（一）比赛期间将安排相关媒体全程对比赛进行录制，并制作成大赛专题片；

（二）赛项资源转化的内容包括本赛项竞赛全过程的各类资源。做到赛项资源转化成果应符合行业标准、契合课程标准、突出技能特色、展现竞赛优势，形成满足职业教育教学需求、体现先进教学模式、反映职业教育先进水平的共享性职业教育教学资源；

（三）本赛项资源转化成果包含基本资源和拓展资源，充分体现本赛项技能考核特点；

（四）本赛项所有转化资源做到均符合《2016年全国职业院校技能大赛赛项资源转化工作办法》中规定的各项技术标准；

（五）比赛期间将安排专业的摄像师对学生参赛作品进行逐一拍照，并配备文字资料，制作成大赛作品集。完成本赛项资源上传：http://www.chinaskills-jsw.org/大赛网站。版权由大赛执委会和赛项执委会共享，且由大赛执委会统一使用与管理。