2020年“湖北工匠杯”技能大赛

——湖北省“斗菊”职业技能竞赛

斗酒项目技术工作文件

**1．项目的技术描述**

**1.1 本项目的名称**

菊花酒评比（含菊花蒸馏酒、菊花发酵酒二类）

**1.2 本项目的技术描述**

利用人的感觉器官（视觉、嗅觉、味觉、触觉），按照各类酒种的质量标准鉴别其质量优劣。

在比赛过程中，依据赛题，由参赛队伍和参赛选手按规定时间独立完成。

**1.3 选手的能力要求**

具有较高的文化素养和专业理论知识，具备较为丰富的实践经验，具备良好的身体素质和心理素质，具备创新精神和开拓能力。

**1.4 选手的知识要求**

要懂工艺、东分析，熟练掌握品酒的有关知识，注重基本技能和专业化操作，做到了解行业动态，了解最新技术，了解市场和消费者的需求情况。

**2．裁判员和选手**

**2.1 裁判员的条件和组成**

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，要熟悉比赛规则、评分方法、技术标准。

专家组由白酒国家评委、国家一级品酒师、湖北省食品工业协会等三人组成。

**2.2 选手的条件和要求**

凡国内拥有酒类产品加工资质（含SC及小作坊证），从事菊花酒产品生产企业、从业人员、经营企业、文化团体等个人和团队均可报名参加。原则上，个人赛选手不参加团体赛。

**3．竞赛题目**

**3.1 竞赛项目的组成**

竞赛项目有1个实操模块。

**3.2 考核模块的内容**

竞赛内容包括品酒理论知识和品酒操作技能两部分。竞赛采用个人操作进行，名次以个人理论知识占20%，操作技能占80%，加权相加后的总成绩从高到低排列。

**3.3 实操考核的评分标准**

1、斗酒评分标准

表1 斗酒评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **指标** | **品质特征** | **分值** |
| 色（10分） | 具有本品色泽，清亮透明，无悬浮物、无沉淀 | 10 |
| 不清澈、浑浊 | 3-4 |
| 有沉淀、悬浮物 | 1-3 |
| 香（25分） | 具有本品的典型特征，且香气舒适 | 23-25 |
| 香气不足、欠纯正 | 20-23 |
| 有不愉悦的香气或其他臭气味 | 10-15 |
| 味（50分） | 具有本品典型风格特征，各味协调 | 48-50 |
| 欠醇和、欠绵柔、欠回甜、味稍淡 | 35-45 |
| 有焦糊味、辅料味、邪杂味 | 30-40 |
| 格（15分） | 具有本香型特有典型风格 | 13-15 |
| 风格不突出或偏格 | 10-12 |
| 错格 | 5-10 |

**4. 命题方式**

**4.1 命题流程**

根据本技术文件开发赛题，比赛前提前公布竞赛题目。结合竞赛基础设施材料准备情况，一般在比赛时不再变更题目内容。

**4.2 命题产生的方式**

组委会、赛区工作人员共同研究协商场地布局，制定竞赛所需场地、设备、材料等设计方案。除特殊情况，一般赛题正式公布后，不再改动。在赛前经过专家的讨论分析后，由专家组长组织确定赛题。

**5. 成绩评判方式**

**5.1 评判流程**

赛前评判培训 — 现场评判记录 — 交接记录 — 计分。

**5.2 评判的方法**

5.2.1 采用现场客观打分。

5.2.2 由3名裁判为1名选手的每个评分点分别打分，选手得分为3名裁判评分的平均值。

5.2.3 各模块采用百分制进行评分。

5.2.4 综合成绩等于各模块成绩与其权重乘积的总和。

**6．竞赛规则**

**6.1 裁判人员须知**

6.1.1依据评分标准和评分细则，公平、公正、真实、准确地完成竞赛评分工作，不徇私舞弊。

6.1.2参加赛前裁判员会议，了解掌握比赛各项技术规则、要求。

6.1.3 裁判员必须佩带裁判证，仪表整洁，举止文明、礼貌，接受参赛人员的监督。

6.1.4 服从裁判组技术工作安排，认真做好本职工作。

6.1.5 认真参与各项技术工作，对有争议的问题，应提出客观、公正、合理的意见建议。

6.1.6 大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得私自与参赛选手或代表队联系，不得透露有关情况。

6.1.7坚守岗位，不迟到、早退，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

**6.2 选手须知**

6.2.1参赛选手必须佩带参赛证入场，2020年11月4日14：30开始斗酒。

6.2.2 参赛选手在竞赛过程中如遇有特殊情况经裁判员同意后特殊处理。

6.2.3 竞赛在规定时间结束时，参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，随后进行相关的清理工作。

6.2.4 参赛选手应爱护赛场设备，自觉维护竞赛场所的环境卫生。

**7.基础设施**

**7.1 设施要求**

7.1.1 比赛场地配有标准的品评室、品酒桌和品酒杯。并有醒目的工位标识，指示牌等。

7.1.2 比赛场地配备现场摄像。

7.1.3 选手休息室配备饮水机等。

7.1.4 裁判工作室配备电脑、打印机、文件柜等办公设备。

**7.2 设备及平台**

7.2.1 竞赛设备及平台型号及说明。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 设备名称 | 规格型号 | 每组数量 |
| 品酒室 | 温度：16-26℃之间；湿度：40%-70%之间；噪声＜40dB；灯光色温6500K | 1 |
| 评酒桌 | 高度：720-760mm、长度：900-1000mm、宽度：600-800mm，桌间距1000mm左右 | 1 |
| 品酒杯 | 无色透明玻璃，容量为50-55mL，最大液面处15-20ml，外形和尺寸应符合GB/T33404中品酒杯的要求。 | 1套（每套6支） |

**8.竞赛场地**

**8.1 场地布置要求**

应在专业化品酒室内进行，符合标准品酒室要求。

**8.2 场地照明要求**

赛场采光、照明和通风良好，选手能够在赛位正常操作。在竞赛区设置裁判评委工作区1个，成绩评判登录区1个，光线充足，便于办公。在不影响选手比赛的情况下，设置参观通道。

**8.3 场地消防和逃生要求**

8.3.1 比赛场地内必须悬挂“紧急情况安全疏散图”，并有醒目的“安全出口”指示牌。

8.3.2 比赛场地内应留有至少1.5米宽的“安全疏散通道”，地面画有清楚的“安全通道标识线”。

8.3.3 比赛场地内必须配备足够的“灭火器”，保证每一个比赛工位有一个灭火器。

**9.安全要求**

**9.1 选手安全防护措施要求**

9.1.1遵守安全操作规程，如果发生严重的创伤或类似的情景，取消选手比赛。

9.1.2在自己的比赛区域，确保自己的材料不会干扰旁边参赛者的比赛区域，个人的行为也不妨碍他人工作。

9.1.3保持地面整洁，环境卫生，做到整理、整顿、清扫、清洁和职业素养。

**9.2 场地整洁保持要求（有毒有害物品的管理和限制）**

9.2.1 比赛场地内必须配备垃圾分类回收箱，保证及时处理垃圾。

9.2.2 比赛场地内必须配备扫帚、拖把、纸巾等，保证及时清除垃圾。

**9.3 医疗设备和措施**

场地备有医疗站点，放置医药急救箱，包括外伤处理和急救药物。

**9.4 疫情防控措施**

比赛场地入口检测体温，所有人员凭绿色健康码入进。

**10.绿色环保**

**10.1 环境保护**

参赛者应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使用赛场的设备设施；所有操作用符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛。

**10.2 循环利用**

垃圾分类放置。

**11.竞赛安排**

**11.1 报到**

11.1.1 报到时间：2020年11月4日中午12：00前

11.1.2 报到地点：湖北省麻城市维也纳大酒店（公园店）

11.1.3 酒店位置：湖北省麻城市湖广大道与京九大道交叉（移

民公园西大门对面，电话：0713-2525555）

**11.2 熟悉场地及设备**

11.2.1 熟悉场地及设备时间:2020年11月4日上午

11.2.2 地点：湖北省麻城市孝感乡移民文化公园龙湖书院

**11.3 正式竞赛**

11.3.1 时间：2020年11月4日14：30——17：00

11.3.2 地点：湖北省麻城市孝感乡移民文化公园龙湖书院

**11.4 技术点评及成绩公布**

11.4.1 时间：2020年11月5日上午11：30

11.4.2 地点：湖北省麻城市移民文化公园龙湖书院

11.4.3 参加人员：裁判专家组及参赛单位人员