

第四届晋城市职业技能大赛

烘焙赛项

技术文件

2024 年 3 月

目录

1. 项目介绍	2
1.1 项目描述	2
1.2 考核标准	2
1.3 选手应具备的能力	2
2. 竞赛项目	2
2.1 竞赛内容	2
2.2 竞赛时间安排	3
3. 评判标准	3
3.1 分数和成绩计算方法	3
3.2 评分标准	4
3.3 客观和主观评分	5
3.4 裁判员组成和分工	10
4. 竞赛相关设施设备	11
4.1 竞赛设施设备和工具	11
4.2 选手自带工具	14
5. 项目特别规定	14
5.1 赛前	14
5.2 赛中	15
5.3 违规情形	15
6. 健康、安全和环保要求	16
6.1 比赛环境	16
6.2 安全教育	16
6.3 环境保护	17

81. 项目介绍

1.1 项目描述

烘焙师需要具备食品、营养的高水准专业知识，能利用各种谷物并运用不同的发酵方式和加工工艺制作成不同风味的甜面包或糕点，例如小麦面包、黑麦面包、艺术面包、蛋卷、起酥产品、三明治、馅饼等。

烘焙师是一种对专业技能要求很高的职业，选手在现有设备、原料的基础上能生产制作出很多不同种类的面包和点心，并能根据比赛要求制作展示面包、摆台等。

1.2 考核标准

本项目参照世界技能大赛相关技术要求，按照《西式面点师国家职业标准》高级工基本要求和工作要求，结合当前烘焙师职业发展的需求，适当增加新知识、新技术（设备）、新技能及职业道德等相关内容，依据安全规程、突出操作规范、关注操作细节进行竞赛。

1.3 选手应具备的能力

每个选手应具备必备的西式面点师（三级）基本素质，遵守职业道德和职业守则，掌握食品原料知识，营养卫生知识，安全生产知识，成本核算知识和相关法律法规知识。能够正确使用烘焙设备，电动工具及各种个人防护设备。能够准确运用烘焙成型技术和烘烤方法，根据竞赛项目要求独立完成作品。

2. 竞赛项目

2.1 竞赛内容

以检验参赛选手的烘焙操作基本功为重点，结合本地特色及市场需求，竞赛项目涉及布里欧修（五股辫、六股辫）、营养特色面包、法式长棍面包、艺术面包、作业书及准备过程、最终摆台六个模块。未尽事宜，将在补充通知及赛前项目技术交流时予以说明。

竞赛模块：布里欧修（五股辫、六股辫）、营养特色面包、艺术面包、法式长棍面包、作业书及准备过程和成品摆台。

竞赛要求：每个参赛选手需要现场制作规定产品：布里欧修（五股辫、六股

辫)、营养特色面包、法式长棍面包、艺术面包四个作品以及成品摆台展示。

2.2 竞赛时间安排

2.2.1 烘焙工种竞赛总时长为 240 分钟。模块二布里欧修(五股辫、六股辫) 60 分钟,模块三营养特色面包 60 分钟,模块四法式长棍面包 60 分钟,模块五艺术面 45 分钟,模块六摆台 15 分钟。选手在规定时间内完成竞赛项目,提前完成不加分,到规定的比赛截止时间,立刻停止操作。

2.2.2 比赛轮场方式:抽签分场进行。

3. 评判标准

3.1 分数和成绩计算方法

3.1.1 分值分配

本项目所有模块必须在 240 分钟内完成。满分 100 分,其中准备工作及过程占 10 分,布里欧修占 25 分,营养特色面包占 25 分,法式长棍面包占 20 分,艺术面包占 15 分,摆台占 5 分。各个评分项的分数应精确到小数点后两位,小数点后第三位数字采用四舍五入(如 1.055 计 1.06,1.054 计 1.05)。

模块	模块内容	测量分 (客观)	评价分 (主观)	分值
一	作业书/卫生/废弃物/操作流程 /食材器具	10		10
二	布里欧修(五股辫、六股辫)	7	18	25
三	营养特色面包	7	18	25
四	法式长棍面包	5	15	20
五	艺术面包	3	12	15
六	摆台	5		5

总分	100 分
----	-------

3.1.2 成绩排序

按比赛总成绩从高到低排列名次。比赛总成绩相同，按布里欧修模块成绩较高的名次在前；如总成绩、布里欧修模块成绩均相同，按完成竞赛任务所用时间少的名次在前。

3.2 评分标准

模块一：准备工作（详见评分表）

模块二：布里欧修（五股辫、六股辫）

辫子面包 6 个，要求 5 股辫、6 股辫各 3 个，缺少一个扣 2 分；面团黄油含量不低于 30%；成品重（烘烤后） $300\text{g}\pm 5\text{g}$ ，在 295g-305g 之外，每超出 5g，扣 2 分；同一花色重量上下超出标示重量的 3%扣 3 分；不得使用烤后装饰（包括筛粉）。

模块三：营养特色面包

制作一款运用晋城特色原材料的面包，总量 8 个，缺少一个扣 2 分；面团不限，成品重（烘烤后） $100\text{g}\pm 5\text{g}$ ，在 95g-105g 之外，每超出 5g，扣 2 分；要求大小形状一致，在作业书中阐述制作特色面包的食材来源、营养价值及特色等。

模块四：法式长棍面包

制作法式长棍面包，总量 6 个，缺少一个扣 2 分；要求长度 50-55cm；表面 5 条刀口；成品重（烘烤后）重量在 $250\pm 5\text{g}$ ，在 245g-255g 之外，每超出 5g，扣 2 分；不得使用烤后装饰（包括筛粉）；不得使用改良剂以及预拌粉。

模块五：艺术面包

艺术面包为“山西文化”主题的艺术面包，能够感受到山西本土文化、体现地方特色，具有艺术感和视觉美感。

高度不低于 60 厘米，不高于 80 厘米，底座直径、作品宽度均不超过 60 厘米。高度 60cm-80cm 之外，每 $\pm 3\text{cm}$ 扣 1 分，底面直径或作品宽度大于 60cm，每超过 1cm 扣 1 分。必须使用两种以上面团，且必须使用到发酵面团；作品所有配件以及元素必须全部使用可食用原料进行组装，选手需要在作业书中阐述作品理念。

注：所有配件提前准备，进入赛场后选手独立完成组装，带入赛场任何配件不得有粘贴痕迹以及粘贴部分。不可使用非食用性支撑物和任何框架、非食用性色素或复合拼接材料。

模块五：摆台

布台主题明确，干净整洁有序，摆台中，除可使用台布以外，摆台不得使用任何装饰；在布台中以文字的形式阐述自己的作品理念，现场提供长 1.5*0.8 米台布。台布不得出现地域名、企业名称、品牌名称及个人姓名等。

3.3 客观和主观评分

3.3.1 测量分（客观）

测量分（Measurement）打分方式：按模块设置评分组，每组由 3 名及以上裁判对选手作品进行测量，三位裁判一起确定测量结果并达成一致后最终只给选手一个分值。

模块一：准备工作。

本模块占总分的 10%，具体评分见图表：

项目	得分	2	1.5	1	0.5
食材器具准备，所备原料符合 HACCP 要求	自备原料符合国家标 准，除技术文件外，选手自备器具齐全	食材器具准备齐全	食材器具准备有个别缺失，但不影响产品制作	食材器具准备有个别缺失，对产品制作有影响	食材器具准备不足，不能顺利完成产品制作
卫生在清洁中开始、进行、结束	整个操作流程保持卫生，制作完成后卫生符合要求	整个操作过程中卫生状况始终保持很好	在操作过程中有一项不符合卫生要求	在操作过程中有两项不符合卫生要求	在操作过程中有三项及以上不符合卫生要求
作业书	按照组委会要求提供完整的作业书，包括配方、流程、工艺、图片等	资料全面	资料有一项缺失	资料有两项缺失	资料有三项及以上缺失
废弃物	浪费面团限制	浪费 500g 以内	浪费 0.5-1 公斤以内	浪费 1-2 公斤内	浪费超过 2 公斤面团

操作流畅性	操作熟练流畅度	按时完成作品	有一项未完成	有两项未完成	有三项未完成
-------	---------	--------	--------	--------	--------

模块二：布里欧修（五股辫、六股辫）

辫子面包 6 个，要求五股、六股辫子各 3 个，重量在 295-305g 之间不扣分。

标准数量每少一个扣 2 分，成品重量在 295-305g 之外，每±5g 扣 2 分，同一花色重量上下超出标示重量的 3%扣 3 分。

模块三：营养特色面包

制作营养特色面包 8 个，重量在 95-105 克之间不扣分。

标准数量每少一个扣 2 分；成品重量在 95g-105g 之外，每±5g，扣 2 分，同一花色重量上下超出标示重量的 3%扣 3 分。

模块四：法式长棍面包

制作一款特色法式长棍面包 6 个，成品重量在 245g-255g 之间，烘烤后长度在 50-55cm 之间，表面划 5 刀，不扣分。

标准数量缺少一个扣 2 分。

模块五：艺术面包

艺术面包为“山西文化”主题，标准高度 60-80cm 之间，底座直径、作品宽度均不超过 60cm，没有使用不可食用元素配件，不扣分。

高度 60cm-80cm 之外，每±3cm 扣 1 分，底面直径或作品宽度大于 60cm，每超过 1cm 扣 1 分。使用不可食用元素组装艺术面包扣 1 分。

3.3.2 主观评判细则

评价分（Judgement）打分方式：3 名裁判各自单独评分，分别给出权重分值，分值为“0”、“1”、“2”、“3”，然后计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则评分无效，各自需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下重新评分。

模块二：布里欧修（五股辫、六股辫）

项目	子项目 分值	权重 分值	竞赛要求
整体 外观	5	0	辫子几乎是白色的、没烤熟的，或者很黑、烤过头，或者面包塌掉、扁平。

		1	面包表壳无光泽，烤得颜色为棕色或深棕，面包没有刷蛋液或者刷蛋液过多，底部边缘为黑色（烤焦的鸡蛋），或者很明显地看到蛋液的痕迹。
		2	面包表壳闪亮，辫子呈金黄色到深棕色，辫子股数之间呈浅色，没有烤箱膨胀，面包因过度醒发有一点扁平。
		3	面包表壳光滑闪亮，辫子呈漂亮的金黄色到深棕色，辫子的股数之间由白色到浅棕色，通过烤箱膨胀，面包的股数之间有一点点开裂。
整形与手工技巧	4	0	辫子技术不对，或者辫子不准确，或者面包有很大的破裂，非常不均匀，或者 3 个面包很不一样。
		1	辫子技术正确，辫子做得准确。面包的椭圆形不够漂亮。开头和结尾处和中间部分的直径一样或者更大，辫子面包又长又薄，选手将辫子做得太长。
		2	辫子技术正确，辫子做得准确，面包椭圆形，辫子均匀。
		3	选手使用技巧正确。辫子没有裂缝，不同的辫子均匀光滑，尺寸相同，呈漂亮的椭圆形。每 3 个面包造型、重量一致。
布里欧修香味香气	4	0	面包中的盐太多或太少，或者表皮有苦味，烤焦，或者醒发过度产生酸味。
		1	香气一般，很难辨别面包是用黄油制作的。口味一般，没有黄油味道和醒发的酸味。
		2	发酵得当，可以在面包中识别到黄油的香味。
		3	很棒的黄油香气，有一点发酵的酸味，黄油的香味和淡淡烘烤的表皮的香气很和谐。
内部组织	5	0	表壳很厚很硬，或者表壳不好嚼，很干，会黏牙
		1	面包结构不均匀，嚼的时候感觉很干。
		2	面包有部分组织不均匀，表皮很薄，嚼起来有一点粘牙。
		3	面包组织漂亮、均匀，表皮很薄，嚼起来很湿润。

模块三：营养特色面包

项目	子项目 分值	权重分值	竞赛要求
整体 外观	5	0	外观造型杂乱不成形。
		1	每个面包造型明显不同，但能成型
		2	面包造型美观，但是基本无技术技巧。
		3	面包造型漂亮，且有两种以上技术要点。
整形与 手工技 巧	5	0	面包无整形技巧。
		1	面包整形手法不熟练。
		2	面包整形手法娴熟，但技巧简单，不美观。
		3	选手从后到尾整形手法娴熟，特色运用合理。
面包组 织与口 感	8	0	口感黏牙，使用特色原料不新鲜。
		1	口感一般，发酸。
		2	面包口感较好，发酵到位，但是口感一般。
		3	面包突出家乡特色，内部组织与口感都比较好。

模块四：法式长棍面包

项目	子项目 分值	权重分值	竞赛要求
整体 外观	5	0	刀口数量不同，每一个切口都不一样。
		1	刀口数量不同，刀口长度不规则，刀口都在法棍中间，烤后刀口未完全爆开。
		2	刀口一致，刀口长度有一点不规则，刀口都在法棍中间，刀口间距均匀，烤后爆口漂亮。
		3	整体饱满均匀，刀口数量一致，长度一致，刀口都在法棍中间，间距均匀，烤后爆口漂亮。
整形与 手工技	5	0	面团粗糙，表面呈现网状，无整形技巧。

巧		1	面团表面平整，整形手法不熟练。
		2	面团表面平整光滑，整形手法熟练，但技巧简单，造型不美观。
		3	面团表面平整光滑，整形手法娴熟，造型美观。
面包组织与口感	5	0	内里有很小的均匀孔洞，香气和口味呈酸性，少盐或者多盐，嚼起来太干，或者看起来粘粘的。
		1	内里有分布均匀的大孔洞，但是表壳太厚或太硬，长时间的发酵过程中风味没有完全体现出来。
		2	内里有分布均匀的大孔洞，表壳很薄，香气和口味平衡。面包心嚼起来绵软没有韧性。
		3	内里有分布均匀的大孔洞，表壳薄，香气和口味平衡，发酵后有谷物的味道和酸味，面包心嚼起来湿润柔韧。

模块五：艺术面包

项目	子项目 分值	权重 分值	竞赛要求
整体 外观	12	0	作品无细节，整体粗糙无美感，没有使用两种面团。
		1	作品细节少，大体粗糙，使用两种面团但都以模具或工具制成，没有塑性，基本整洁。
		2	作品有一些细节，使用两种面团，使用一些技巧，产品创新，整体干净整洁。
		3	使用两种面团，用到多种技法（编织、塑性、模具、整形等），创新且有难度，细节拼接粘连处干净整洁。

模块六：摆台

项目	项目 分值	权重 分值	竞赛要求
评分	5	0	摆台不够整洁清爽，有明显杂物。

细则	1	所有作品简单成列。
	2	有计划地成列产品，布置有创意，摆台整洁有序，干净、明快。
	3	摆台新颖，色彩、面包、附件搭配有创意。

3.4 裁判员组成和分工

本次竞赛设立专家组，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（含工具物料）保障。本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长，若干裁判员组成。裁判长由专家组长兼任。

3.4.1 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

3.4.2 裁判员

裁判人员需在本项目领域有工作经验、大赛管理或执裁经验，赛前需参加技术规则培训，掌握大赛技术规则、项目技术文件等要求。裁判员应服从本项目裁判长的工作安排，诚实、客观和公正执裁。

根据裁判员的相关工作经验以及赛前培训的情况，裁判员分成多个小组：

加密组：主要负责选手的检录、核实证件身份并对选手所提交的作品进行加密和解密工作。

监考组：主要负责竞赛现场监考工作和安全巡查，做好维护赛场纪律、记录赛场情况、做好监考记录；纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告做好记录并给出处罚结果；核查实际操作竞赛使用材料、设备；记录每位选手的实际工作时间。

评判组：负责竞赛结果的评判、成绩复核和汇总工作。

时间记录组：负责记录每位选手的实际工作时间。

检测评分小组：由执尺记录、监督员组成，每小组分配相似分数的评分项目。每项检测评分结果小组成员均需签字确认，然后报裁判长复核后，由录分员录入系统。

4. 竞赛相关设施设备

4.1 竞赛设施设备和工具

4.1.1 设施设备清单（按工位）：

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	和面机	10L	台	1
2	四门双温冷柜		台	共用：2
4	醒发箱	单门	台	1
5	平板烤箱	3 层 6 盘	台	1
6	制冰机		台	共用：1
7	烤盘车	16 盘	台	1
8	不锈钢操作台	1.5m×0.8m	张	1
9	水池	0.6m×0.7m	个	共用：4

4.1.2 工具清单（按工位）：

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	烤盘	40cm×60cm	张	5
2	网架	40cm×60cm	张	4
3	电子秤	5kg	台	1
4	电子秤	精确到 0.1g	台	1
5	不锈钢盆（大）	直径 28cm	个	2
6	不锈钢盆（中）	直径 26cm	个	2
7	不锈钢盆（小）	直径 20cm	个	2
8	量杯	1 升	个	1

9	塑料刮刀	8 寸	把	1
10	刮板	不锈钢	个	1
11	刮板	合成材料	个	1
12	擀面杖	28cm	个	1
13	不锈钢粉筛	30 目	个	1
14	剪刀	厨房用	把	1
15	喷壶		个	1
16	手动打蛋器	8 寸	把	1
17	耐热手套	棉制	副	1
18	羊毛刷		把	1
19	羊毛刷		把	1
20	脱模油		瓶	1
21	砧板	40cm×60cm	个	1
22	钢尺	50cm	把	1
23	烘焙纸	40cm×60cm	张	5
24	高温布	40cm×60cm	张	3
25	套盘袋子	40cm×60cm	张	5
26	保鲜膜	中号	卷	1
27	垃圾桶		个	共用：2
28	洗剂精		桶	共用：3
29	洗手液		桶	共用：2
30	医药箱		个	共用：1
31	拖布		个	共用：2
32	扫把簸箕		套	共用：2

33	清洁海绵		个	1
----	------	--	---	---

4.1.3 原料清单

常备原料：以下原料为主办方提供常备原料，选手如需其他原料请自备。（按工位）

序号	原料名称	型号	单位	数量
1	金像高筋面粉	25kg/袋	kg	5
2	美玫低筋面粉	25kg/袋	kg	3
3	全麦粉	25kg/袋	kg	2
4	安佳黄油	25kg/袋	kg	1
5	韩国细砂糖	30kg/袋	kg	1
6	低糖酵母	500g/包	g	100
7	耐高糖酵母	500g/包	g	100
8	全脂奶粉	400g/袋	g	100
9	全脂牛奶	1L/盒	L	1
10	稀奶油	1L/盒	L	1
11	鸡蛋		颗	30
12	食盐	400g/袋	g	100
13	艾素糖	500g/袋	g	200

4.1.4 裁判是用设备和工具

序号	设备名称	单 位	数 量
1	A4 纸	包	1
2	铅笔	支	7

3	中性笔	支	7
4	计算器	个	3
5	卷尺	个	1
6	垫纸板	个	7
7	橡皮	块	3

4.2 选手自带工具

4.2.1 液种可以选手自带。

4.2.2 选手需准备参赛服装（不得有任何厂家、单位或地区标识）、口罩及相关个人所需防护用品。

4.2.3 带入赛场的工具、模具以及原料、加工物，需要经过裁判长检验同意后带入赛场。

4.2.4 携带大赛规定的加工物、作业书，交给裁判检录。

5. 项目特别规定

5.1 赛前

5.1.1 技术对接/交底：根据项目实际需要，裁判长与场地经理于赛前 2 至 3 天对场地设备设施等准备工作进行最终确认；裁判长与裁判员于赛前 1 至 2 天进行集中培训、技术对接和设备设施、材料、必备工具确认，并且安排技术文件说明会。

5.1.2 报到：参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、参赛物料、抽取参赛选手编号，并按照指定地点贮存原料。

5.1.3 检录：赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录。迟到 15 分钟，视为选手自

动放弃参赛。

5.1.4 入场：检录完毕，按照选手编号到指定位置，比赛正式开始前不得擅自离开赛场。

5.2 赛中

5.2.1 裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。

5.2.2 展台展示和评判：选手作品由选手完成摆台工作后，裁判员进行评判打分以及展示参观。

5.2.3 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或设备故障时，裁判长有权终止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的设备或工具故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换设备或工具的要求，同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

5.2.4 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

5.2.5 裁判长在竞赛结束前 30 分钟、10 分钟进行竞赛剩余时间提醒。裁判长发布竞赛结束指令后，未完成任务的参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，并按要求清理赛位。

5.2.6 撤展：在规定时间内，由工作人员统一组织选手按照编号收走器皿。比赛作品处理时应注意遵循节约原则、避免浪费。

5.3 违规情形

5.3.1 选手不得在比赛物品上做任何标记，否则每项扣 2 分。

5.3.2 选手不得私自带成品制作指定作品，否则扣 10 分。

5.3.3 选手不得私自挪用其他选手原料和产品，否则扣 2 分。

5.3.4 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。

5.3.5 选手需要预加工的物料，需填写好预加工申请单并经裁判长组织全体裁判员研究同意后方可携带入场。未经同意携带入场的取消竞赛成绩。

6. 健康、安全和环保要求

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，在整个竞赛过程保持场地整洁、材料物件及工器具摆放整齐。

6.1 比赛环境

竞赛场地光线充足，照明良好；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁；赛场设有保安、消防、医疗、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件；赛场还应设有生活补给站等公共服务设施，为选手和赛场人员提供服务；赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

比赛场地每个工位电源功率至少 17 个千瓦，每个工位面积 $1\text{m} \times 1.8\text{m}$ 。工位三面环绕摆放，中间设置公用设备摆放区域；设置独立展厅区域，并且设有隔离带，每位参赛选手分配布台面积 $1.5\text{m} \times 0.8\text{m}$ 。

竞赛场地设置隔离带，非裁判员、参赛选手、工作人员不得进入比赛场地；竞赛场地设置检录区、竞赛操作区、裁判评判区、工具材料区、选手休息（候赛）区、观摩通道等区域。各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

6.2 安全教育

6.2.1 选手参赛前应接受过系统的职业安全教育。

6.2.2 赛前裁判长宣读竞赛规则、安全注意事项。

6.2.3 裁判、技术人员、选手应严格遵守设备安全操作规程。

6.2.4 竞赛过程中，技术支持人员有责任对选手使用的设备安全进行监护，发现问题及时制止，避免发生设备损坏。

6.2.5 竞赛过程出现划伤、烫伤、烧伤、滑倒、跌伤、扭伤及其他不可预测不安全情形，要立即报告裁判长，裁判长根据现场情况组织处理。

6.3 环境保护

6.3.1 赛场严格遵守我国环境保护法。

6.3.2 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，垃圾集中存放。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，赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能回收利用。

6.3.3 赛场设置排烟除尘系统，尽可能地减少和控制烟尘。