

# 广东省人力资源和社会保障厅

粤技管〔2022〕66号

## 关于举办全省技工院校烘焙项目师资 培训班的通知

各地级以上市人力资源和社会保障局职业能力建设（培训就业、技工教育管理）科（处），各有关技工院校：

根据我省2022年技工院校师资培训工作计划，为促进专业教师更新知识，了解行业发展的最新动态，提升专业能力和教学效果，定于2022年11月举办一期全省技工院校烘焙项目师资培训班。现就有关事项通知如下：

### 一、培训目标和内容

（一）培训目标：通过培训，提升全省技工院校烹饪专业、食品加工类等相关专业骨干教师对世界技能大赛烘焙项目的了解，熟悉烘焙项目技术文件和比赛流程，以及掌握烘焙项目竞赛品种制作及产品演变；提升技工院校烹饪专业、食品加工类等相关专业的烘焙技术实操水平和教学能力。

（二）培训内容：模块一：软欧面包示范与制作；模块二：吐司类面包示范与制作；模块三：营养健康面包制作；模块四：

甜面包示范与制作，模块五：起酥面包示范与制作。

## 二、培训对象

广东省技工院校烹饪专业、食品加工类相关专业骨干教师。原则上每校不超过3人，总人数不超过30人。

参训人员须自觉遵守疫情防控各项规定，每日做好自我健康监测，确保参加培训前身体状况良好，准备口罩等个人防护用品，做好个人疫情防护工作。14天内有疫情中高风险区旅居史、确诊病例接触史或疑似病例接触史的人员及发热患者不能参加培训。学员需提供24小时内的核酸检测阴性结果报到。

## 三、培训师资

本次培训拟邀请全国技术能手、国家职业焙烤竞赛裁判员**张猛**，国家职业焙烤竞赛裁判员**杨雄森**，全国技术能手、中华人民共和国第一届职业技能大赛烘焙（国赛精选）项目铜牌选手**王真娣**，第45届世界技能大赛烘焙项目国家队教练组成员**庄琼芳**等组成专家讲师团进行授课。

## 四、培训安排

（一）具体培训工作由东莞市技师学院承办。

（二）授课形式：专题讲座、实践操作、理实一体教学等多种培训形式。

（三）培训时间：2022年11月16日—11月20日，共5天。

（四）培训地点：东莞市技师学院职教城校区（东莞市横沥镇职教城职教路6号）。

(五) 培训合格者将颁发培训证书。

## 五、报到安排

住宿学员 2022 年 11 月 15 日 14:30-17:30 华通城大酒店报到（东莞市企石镇湖滨南路一号，电话：0769-86732288），不住宿学员 2022 年 11 月 16 日 8:30 于东莞市技师学院职教城校区行政楼四楼多功能厅报到。

## 六、培训费用

(一) 免培训费。

(二) 东莞市市外学员免费提供食宿、酒店到培训场地往返交通，东莞市本地学员食宿按省直党政机关和事业单位差旅费管理有关规定执行。

(三) 城际交通自理。

## 七、报名方式

请各学校于 11 月 8 日前，登录网址 <https://www.wjx.top/vm/YSAafjr.aspx> 或扫描二维码报名（多人参训，分别填报），并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：刘老师，联系电话：



0769-22201627，15820943495。按报名先后确定培训人员名单，额满即止。报名经确认成功后（以邮件或电话回复为准），各院校原则上不得随意更换参训人员。

省厅技工教育管理处联系人：朱仲宇，电话：020-83333247。通知的电子版可在广东省技工教育师资培训学院网站（<http://www.gdtctc.com/>）“开班通知”栏目中下载。

- 附件：1. 技工院校烘焙项目师资培训班课程表  
2. 技工院校烘焙项目师资培训班报名表



广东省人力资源和社会保障厅

技工教育管理处

2022年10月20日

## 附件 1

## 技工院校烘焙师资培训班课程表

序号	培训时间	培训模块及内容	培训形式	授课专家	地 点
1	11月16日 9:00-9:15	开班仪式			行政楼四楼 多功能报告 厅
	11月16日 9:15-12:00	模块一：软欧包制作 香芋软欧、全麦紫米欧包， 抹茶红豆欧包示范与制作	实践操作	杨雄森 庄琼芳	3B 六楼烘 焙基地
	11月16日 14:30-17:30				
2	11月17日 9:00-12:00	模块二：吐司类面包制作 原味吐司，黎麦核桃吐司， 巧克力吐司，全麦吐司示范 与制作	实践操作	杨雄森 庄琼芳	3B 六楼烘 焙基地
	11月17日 14:30-17:30			杨雄森 庄琼芳	3B 六楼烘 焙基地
3	11月18日 9:00-12:00	模块三：营养健康面包制作 全麦谷物，水果洛代夫，乡 村无花果示范与制作	实践操作	杨雄森 庄琼芳	3B 六楼烘 焙基地
	11月18日 14:30-17:30				
4	11月19日 9:00-12:00	模块四：甜面包制作 辫子面包、花式甜面包示范 与制作	实践操作	张猛 王真娣	3B 六楼烘 焙基地
	11月19日 14:30-17:30				
5	11月20日 9:00-12:00	模块五：起酥面包制作 可颂与丹麦面包，产品运用 及演变示范与制作	实践操作	张猛 王真娣	3B 六楼烘 焙基地
	11月20日 13:30-16:30				

附件 2

## 技工院校烘焙师资培训班报名表

单位名称（盖章）：\_\_\_\_\_

单位地址（必填）：\_\_\_\_\_

单位联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_ 联系人邮箱\_\_\_\_\_

序号	姓名	身份证号码	性别	专业	职务或职称	手机号码	学员邮箱	是否食宿

注：各学校于 11 月 8 日前，登录网址 <https://www.wjx.top/vm/YSAafjr.aspx> 或扫描二维码报名（多人参训，分别网上报名），并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：刘老师，联系电话：0769-22201627，15820943495。按报名先后确定培训人员名单，额满即止。报名经确认后成功（以邮件或电话回复为准），各院校原则上不得随意更换参训人员。

