

广东省人力资源和社会保障厅

粤技管〔2023〕66号

关于举办全省技工院校世界技能大赛烘焙项目 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2023年技工院校师资培训工作计划，为提高我省技工院校世界技能大赛烘焙项目教学和教研管理人员工作能力，定于2023年10月举办全省技工院校世界技能大赛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：通过解读世界技能大赛烘焙项目技术文件、考核内容、评分标准等，使教师熟悉技工院校竞赛工作的组织管理、课题研究和项目（活动）建设，掌握国家特色面包、欧包、无糖无油面包、布里欧修面包、艺术面包、起酥面包的制作技能，提升教师专业能力和教学创新能力。

（二）培训内容：世界技能大赛烘焙项目技术文件解读、比赛考核内容、评分标准，国家特色面包、欧包的示范与制作，无

糖无油面包模块制作，法棍、花式法棍、造型面包示范与制作，布里欧修面包制作，辫子面包、含馅布里欧修、传统布里欧修示范与制作，艺术面包制作，主题艺术面包现场组装及展示，艺术面包配件示范与制作，起酥面包制作，丹麦与可颂制作，调理面包产品运用及演变示范与制作。

二、培训对象

全省各技工院校烹饪、面点、食品等相关专业骨干教师。原则上每学校不超过3人。总人数不超过30人。

参训人员需做好个人防护,培训前按要求做好个人健康监测,如有发热、干咳、乏力、咽痛等症状,请提前告知承办学校,不带病参加培训。

三、培训师资

本次培训拟邀请中华人民共和国第二届职业技能大赛烘焙(国赛精选)项目金牌获奖选手**徐伟男**; 中华人民共和国第一届职业技能大赛烘焙项目银牌获奖选手、“全国技术能手”**黄星演**; 中华人民共和国第一届职业技能大赛烘焙(国赛精选)项目铜牌获奖选手、“全国技术能手”**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**等专家进行授课。

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: 实践操作、作品点评、交流分享等多种培训形式。

(三) 培训时间：2023年10月23日—10月27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2023年10月22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2023年10月23日8:30于东莞市技师学院职教城校区行政楼五楼多功能厅报到。

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

各学校于10月10日前，登录网址：

<https://www.wjx.top/vm/QhdtuHx.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：宋老师，联系电话：

18922538181。报名经确认成功后（以邮件回复为



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：赵丹丹，电话：020-83180191。
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.gf79.com/szpx/index.html>) 下载。

- 附件：1. 技工院校世界技能大赛烘焙项目师资培训班课程
表
2. 技工院校世界技能大赛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

2023年9月25日

附件 1

技工院校世界技能大赛烘焙项目师资培训班课程表

序号	培训时间	培训模块及内容	培训形式	授课专家	地 点
1	10月23日 9:00-9:15	开班仪式			行政楼五楼多功能报告厅
	10月23日 9:15-12:00	世界技能大赛烘焙项目技术文件解读、比赛考核内容、评分标准; 国家特色面包、欧包的示	交流分享 实践操作	徐伟男 王真娣	3号教学楼 3B6楼 烘焙基地
	10月23日 14:30-17:30	国家特色面包、欧包的示范与制作			
2	10月24日 9:00-12:00	布里欧修面包制作: 辫子面包、含馅布里欧修、传统布里欧修示范与制作	实践操作 作品点评	徐伟男 王真娣	3号教学楼 3B6楼 烘焙基地
	10月24日 14:30-17:30				
3	10月25日 9:00-12:00	无糖无油面包模块制作, 法棍、花式法棍、造型面包示范与制作	实践操作 作品点评	徐伟男 王真娣	3号教学楼 3B6楼 烘焙基地
	10月25日 14:30-17:30				
4	10月26日 9:00-12:00	起酥面包制作, 丹麦与可颂制作、调理面包作品运用及演变示范与制作	实践操作 作品点评	黄星演 庄琼芳	3号教学楼 3B6楼 烘焙基地
	10月26日 14:30-17:30				
5	10月27日 9:00-12:00	艺术面包制作, 主题艺术面包现场组装及展示	实践操作 作品点评	黄星演 庄琼芳	3号教学楼 3B6楼 烘焙基地
	10月27日 14:30-17:30				

附件 2

技工院校世界技能大赛烘焙项目师资培训报名表

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
1								
2								
3								

注：各学校于 10 月 10 日前，登录网址：<https://www.wjx.top/vm/QhdtuHx.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：宋老师，联系电话 18922538181。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（以邮件回复为准）各院校原则上不得随意更换参训人员。

