

广东省人力资源和社会保障厅

粤技管〔2021〕13号

关于举办全省技工院校世界技能大赛烘焙 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2021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2021年5月举办一期技工院校世界技能大赛烘焙师资培训班。现就有关事项通知如下：

一、培训目标和内容

（一）培训目标：使全省技工院校烹饪专业、食品加工类等相关专业骨干教师了解世界技能大赛烘焙项目，熟悉烘焙项目技术文件和比赛流程，掌握烘焙项目竞赛品种制作及产品演变，提升技工院校烘焙技术实操水平。

（二）培训内容：解读世界技能大赛烘焙项目技术、比赛考核内容、评分标准；无糖无油面包模块制作（法棍、造型面包、欧包等）；布里欧修面包制作（辫子面包、含馅布里欧修等）；起酥面包制作（丹麦与可颂）和产品运用、演变；艺术面包制作、展示、配件制作和组装。

二、培训对象

烹饪、面点等相关专业骨干教师。原则每学校不超过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。

三、培训师资

本次培训拟邀请第45届世界技能大赛烘焙项目国家队教练组成员**庄琼芳**；第48届国际青年面包师冠军**杨雄森**；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**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、现场教学等多种培训形式。

（三）培训时间：2021年5月17日—5月21日，共5天。

（四）培训地点：东莞市技师学院职教城校区（东莞市横沥镇职教路6号）。

（五）培训证书：培训结束，考核合格者，颁发培训证书。

五、报到安排

报到时间及地点：住宿学员5月16日14:00-17:30华通城大酒店（东莞市企石镇湖滨南路一号、电话：0769-86732288）报到；不住宿学员5月17日8:30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、酒店与学校交通，城际交通自理。

(三) 东莞市本市学员伙食费、住宿费、交通费自理。

七、报名方式

请各学校于 5 月 13 日前，登录网址

<https://www.wjx.top/vj/rFodwh0.aspx> 或扫描

二维码报名，并上传已盖好单位公章的报名表。

联系人：谢老师，联系电话：0769-

22201627，18038310286。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：林亿丛，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. 世界技能大赛烘焙师资培训班课程表

2. 世界技能大赛烘焙师资培训班报名表

广东省人力资源和社会保障厅技工教育管理处

2021 年 4 月 22 日

技工教育管理处

附件 1

世界技能大赛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	5 月 17 日 9:00-9:15	开班仪式			行政楼四楼 多功能报告 厅
	5 月 17 日 9:15-12:00	模块一：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	专题讲座	庄琼芳	3B 六楼烘焙 基地
	5 月 17 日 14:30-17:30	模块六：无糖无油面包模块制作，欧包的示范与制作	实践操作	庄琼芳 杨雄森	3B 六楼烘焙 基地
2	5 月 18 日 9:00-12:00	模块二：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	庄琼芳 杨雄森	3B 六楼烘焙 基地
	5 月 18 日 14:30-17:30				3B 六楼烘焙 基地
3	5 月 19 日 9:00-12:00	模块三布里欧修面包制作：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	庄琼芳 杨雄森	3B 六楼烘焙 基地
	5 月 19 日 14:30-17:30			庄琼芳 王真娣	3B 六楼烘焙 基地
4	5 月 20 日 9:00-12:00	模块四：起酥面包制作，丹麦与可颂制作、产品运用及演变示范与制作	实践操作	庄琼芳 王真娣	3B 六楼烘焙 基地
	5 月 20 日 14:30-17:30				3B 六楼烘焙 基地
5	5 月 21 日 9:00-12:00	模块五：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	实践操作	庄琼芳 王真娣	3B 六楼烘焙 基地
	5 月 21 日 13:30-16:30	模块五：艺术面包制作，艺术面包配件制作、组装示范与制作			3B 六楼烘焙 基地

附件 2

世界技能大赛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	手机号码	是否食宿

注：请各学校于 5 月 13 日前，登录网址 <https://www.wjx.top/vj/rFodwh0.aspx> 或扫描二维码报名，并上传已盖好单位公章的报名表。联系人：谢老师，联系电话：0769-22201627，18038310286。按报名先后确定培训人员名单，额满即止。报名经确认后（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。

