

广东省贸易职业技术学校

地址：广州市沙河天平架兴华直街338号 电话：87229933 87201074

关于举办中职西餐专业骨干教师 面包工艺素质提升培训的通知

各中等职业技术学校：

为贯彻落实《广东省“强师工程”实施方案》（粤教师[2012]10号），按照《广东省教育厅关于做好2017年广东省中等职业学校省级培训工作的通知》的要求，结合我校实际拟开展2017年中职学校西餐专业骨干教师面包工艺素质提升培训工作。现将有关事项通知如下：

一、培训名称

广东省2017年中职学校西餐专业骨干教师素质提升面包工艺项目。

二、培训内容

面包的生产概述、生产基本方法、原辅料特性和主要几种面包的制作方法。

三、培训对象推荐条件及人数

1. 培训对象：广东省中等职业学校餐饮相关专业骨干教师或实训指导老师

2. 人数：54人

四、培训时间及地点

1. 时间：2017年12月2日-12月8日

(12月1日14:00-18:00到我校天河校区办公楼104培训中心报到)

2. 地点：广东省贸易职业技术学校天河校区（广州市天河区天平架兴华直街338号）

五、费用说明

1. 该项目已纳入广东省2017年“强师工程”省级培训项目，费用标准按450/人/天予以补助，主要用于培训费、资料费、住宿费、伙食补助等。培训期间由我校统一安排住宿和午餐，其他费用自理。

2. 为保证师资培训的质量和培训经费的使用效益，未通过培训考核的教师，相关费用不予减免。

六、考核与结业

1. 考核办法

序号	考核评分标准	配分分值
1	考勤	40
2	理论小测	20
3	面包实操	20
4	培训总结	20

2. 证书颁发：结业考核合格者，由我校颁发省级师资培训结业证书。

七、报名方式及联系方式

1. 报名方式：统一使用广东省中等职业教育骨干教师培

训 管 理 系 统 报 名 （ 网 址 ：
<http://119.145.71.206/zzjyw/index.do>），网上报名后下
 载学员推荐表并经学校审核盖章，一式两份，一份交至市县
 教育局，一份报到时交广东省贸易职业技术学校，同时交近
 期免冠白底证件照片2张（大一寸彩照）。

2. 报名截止日期为：2017年11月10日。

3. 联系人：何老师 020-87226429

黄老师 020-87226011



附：课程安排

日期	星期	理论	实操
12月2日	星期六	开班典礼、实验室管理制度、面包生产概述、面包生产基本方法、原料：面粉	面包演示、基本功训练
12月3日	星期日	原料：酵母、水、盐、糖	主食面包：甜吐司、红豆吐司、三明治方包
12月4日	星期一	原料：油脂、鸡蛋、改良剂、乳制品	甜餐包：菠萝包、酥粒包、墨西哥包
12月5日	星期二	工艺：搅拌、发酵 烘焙计算	模具类面包：皇冠面包、排包、毛毛虫面包
12月6日	星期三	工艺：分割整形、醒发	调理面包：热狗包、汉堡包、玉米火腿包
12月7日	星期四	工艺：烘烤、面包后处理、	调理面包：芝士球、香草奶酪包、牛奶棒
12月8日	星期五	课程考核、总结	