附件1

2022年退役士兵职业技能培训示范班

“八桂米粉师傅—米粉制作”报名汇总表

县（区）： 填报联系人： 电话：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 民族 | 职务 | 手机号码 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |

请各有关县（区）于2022年7月7日下午六点前将此表发送至柳州市退役军人事务局邮箱，lzty2856056@163.com。

附件2

退役军人职业教育和技能培训申请表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性 别 |  | 出生年月 |  | 照 片  （网站采集） |
| 入伍年月 |  | 政治面貌 |  | 文化程度 |  |
| 退役年月 |  | 退役方式 |  | 安 置 地 |  |
| 身份证号 |  | | | 健康状况 |  |
| 现居住地 |  | | | 联系电话 |  | |
| 工作单位 |  | | | 就业技能  及等级 |  | |
| 申请报名培训班级 | 2022年退役士兵职业技能培训示范班“八桂米粉师傅—米粉制作” | | | | | |
| 培训机构  名 称 | 广西壮族自治区退役军人培训中心 | | | 专 业  （工 种） | 八桂米粉师傅—米粉制作 | |
| 是否异地  参 训 | □是 □否 | | | 学 时  （学 制） | 48 | |
| 本人意见 | 我申请参加政府组织的培训，保证服务从管理，遵守法律法规和培训纪律，认真学习，按要求完成学习任务。因本人原因未完成学业的，一切后果由本人负责。  申请人（签字）：  年 月 日 | | | | | |
| 安置地县（市、区）退役军人事务局意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | | | |

本表一式二份，培训机构、县（区）退役军人事务部门各一份。

附件3

学员流行病学史调查表

尊敬的学员：

按照《中华人民共和国传染病防治法》等相关法律法规的规定及2022年自治区新冠肺炎疫情防控指挥部办公室发布的通知要求，请您配合我们的工作，如实填报以下信息：

1．姓名： 性别：□男□女 联系电话：

2．身份证号码：

3．单位及职务：

4．现住址：

5．近 14天本人是否发热（体温＞37.3℃）：□是 □否（若 是，最高体温= ℃）是否有到医疗机构发热门诊就诊史：□是 □否

6．近14天本人有无以下症状（如有，请在相应方框内打√，如无则不用填写）：

□干咳 □咳痰 □鼻塞 □流涕 □咽痛 □乏力

□气促 □胸闷 □胸痛 □腹泻

7．近14天是否有与新冠肺炎确诊病例接触史：□是□否

8．近14天是否有中高风险地区旅行史或居住史：

□旅行史 □居住史 □否

9．近14天是否接触过来自中高风险地区的人：□是 □否

10．近14天所住小区是否有确诊新冠肺炎病例：□是 □否

11．近14天是否接触过确诊新冠肺炎病例报告社区的人：

□是 □否

12．近28天是否从境外地区返回：□是□否

（若是，请填写国家或地区 ）

本人承诺以上调查情况填写属实。

签名：

年 月 日

附件4

培训班报名二维码



附件5

培训课程安排

| **序号** | **日期** | **时间** | **授课内容** | **授课形式** | **负责老师** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 7月11日  （星期一） | 14:00--18:00 | 学员报到 |  | 自治区军培中心、兵帮兵教育管理集团培训学校 |
| 2 | 7月12日  （星期二） | 8:30--9:00 | 开班仪式 |  | 自治区军培中心、柳州市退役军人事务局 |
| 9:20--12:00 | 1.传统螺蛳粉饮食文化、螺蛳粉工艺流程、烹制工器具认识。  2.辣椒的选购及螺蛳粉专用香辣红油的制作、存放要求。 | 理论+实操 | 兵帮兵教育管理集团培训学校特聘教师李军 |
| 14:30--18:00 | 3.酸笋、酸豆角、木耳、黄花菜的选用，储存方法、加工要点等  4.木耳、黄花菜的涨发，酸笋、酸豆角、木耳、黄花菜等的刀工要求，以及烹制方法 |
| 3 | 7月13日  （星期三） | 8:30--12:00 | 1.调味的基本方法  2.刀工技术知识 3.螺蛳粉店铺设备与工具的选用  4.花生、腐竹的选用和保管方法 | 实操 |
| 14:30--18:00 | 5.螺蛳的炒制、熬制。 6.骨头的选购  7.骨汤的熬制配比、加工要点 8.干米粉的种类、质量识别，加工方法 |
| 4 | 7月14日  （星期四） | 8:30--12:00 | 1.螺蛳的种类，质量识别  2.螺蛳的清洗和加工  3.螺蛳的炒制、熬制。  4.汤水的调制要求  5.干米粉的泡制  6.葱花和青菜的准备  7.能控制熬制的温度、时间和加料 | 实操 |
| 4 | 7月14日  （星期四） | 15: 00--18:00 | 传统螺蛳粉烹制考核 | 闭卷 | 柳州城市职业学院 |
| 5 | 7月15日  （星期五） | 8:20--9:00 | 善元螺蛳粉产业园 | 现场观摩教学 | 讲解员 |
| 10:00--10:40 | 螺霸王螺蛳粉文化展览馆 |
| 11:00--12:00 | 论坛：深入贯彻学习习近平总书记视察广西一周年重要讲话精神——“小米粉，大产业”退役军人螺蛳粉创业论坛 | 产业园副总 |
| 14:30--18:00 | 线上直播技巧分享 | 直播电商产业学院专家 |
| 6 | 7月16日  （星期六） | 8:30--12:00 | 创业课程：螺蛳粉开店经营风险分析；螺蛳粉开店创业（成功或失败）经验解说或案例分析；螺蛳粉店日常管理、物料采购、成本控制等； | 理论 | 兵帮兵教育管理集团培训学校特聘教师 |
| 14:30--18:00 | 螺蛳粉店前期开店准备、店面选址、装修指导、促销方法等；  创业金融产品推介（柳州银行——桂惠贷，拥军贷）；国家创业担保贷款产品推介（融资担保公司） |
| 7 | 7月17日  （星期天） | 9:00--12:00 | 学员总结分享；结班仪式，学员返程 |  | 自治区军培中心、柳州市退役军人事务局、兵帮兵教育管理集团培训学校 |