**校工会举办第二期面点制作培训**

为丰富教职工生活，倡导健康生活方式，校工会联合后勤处于12月9日晚在学校第一食堂举办了第二期面点制作培训，各分工会会员积极报名，共有30余名教职工参加了本次培训。

本次活动得到了后勤处的大力支持，在培训之前对制作材料和学习用具等做好了充分准备，并安排了学校第一食堂的专业面点师傅为学员们授课，详细讲解做蛋糕、包子、蛋挞、烧麦、馒头的配方、程序及注意事项，在师傅的指点及大家的分工协作下，一个个形态不一的蛋糕和包子很快制成，大家怀着喜悦的心情，品尝自己亲手制作的美食。整个活动大家兴趣盎然，互相学习，争相操作，现场欢乐四溢。虽然培训时间短暂，但授课时因人施教，一边学习一边操作，大家都做出了满意的作品。为了满足学员们的学习要求，面点师傅还主动提出将详细配方发到学习钉钉群，方便大家回家练习。

此次活动不仅是教职员工的一次生活技能学习，更是在这个冬日里疫情防控一如既往状态下的一次暖心交流，大家在学习过程中增强了情感交流，营造了齐心协力、和谐欢快的校园氛围。（校工会王燕）