附件2.

焙烤培训活动详细流程

一、申请

活动前一周联系学院中试工程实验中心确定时间，填写申请表，并向学院主管领导申请批准。

二、确定培训方案

经学院批准后，由中试实验中心和申请方共同确定具体培训活动方案（时间、内容、人数、地点、费用预算）等。

三、材料采购、设备调试与配方验证

根据确定好的培训方案，进行材料采购、设备调试、产品配方验证等**。**

四、前期卫生清理

培训前由工程实验中心人员进行焙烤车间卫生清理，清洗焙烤所用烤盘、面盆、打蛋器、模具等。

五、材料预备

焙烤活动前一天由工程实验中心人员按照配方进行称料、面包第一次发酵，准备学员实验服、口罩、帽子等。

六、现场培训指导

进行产品制作目的、材料与配方、工艺流程及操作要点和产品感官评价讲解、现场操作和产品焙烤。实验中心人员至少提前2个小时到场，进行面包第二次发酵准备、引导培训人员穿戴实验服、口罩、帽子、鞋套、洗手等。

七、后期卫生清理、报账

培训结束后打扫车间卫生，清理烤盘、面盆、打蛋器、模具等，活动费用整理后由申请单位负责实报实销**。**