



烹调工艺与营养专业毕业设计标准 (2020)

二〇二二年八月

目 录

一、适用范围	1
二、毕业设计目标	1
三、毕业设计时间安排	1
四、毕业设计条件	1
(一) 专业设施	1
(二) 指导教师	1
(三) 信息资料	1
五、毕业设计内容	1
(一) 毕业设计选题	2
(二) 毕业设计成果	2
六、提交的毕业设计成果	3
(一) 学生提交的毕业设计成果	3
(二) 教师提交的毕业设计工作成果	3
(三) 部门提交的毕业设计工作成果	3
七、毕业设计考核评价	3
(一) 考核内容	3
(二) 考核形式	4
(三) 考核组织	4
八、毕业设计管理	4
(一) 管理制度	4
(二) 过程记录	5
(三) 毕业设计总结	6
九、支持性文件	6
附件	7

2020 届烹调工艺与营养专业毕业设计标准

一、适用范围

本标准适用于我院 2020 届烹调工艺与营养专业学生的毕业设计安排，面向国内外品牌或知名酒店及相关延伸行业餐饮、厨房等服务与管理岗位（群）或技术领域。

二、毕业设计目标

毕业设计是学生毕业前全面素质教育的重要实践训练，其目的是培养学生科学的思维方式和正确的设计思想，综合运用所学理论、知识和技能，分析和解决实际问题的能力。

三、毕业设计时间安排

2019 届烹调工艺与营养专业学生的毕业设计时间一般为三周，安排在第三学年第五、六学期。根据教学需要，可适当对时间作调整，但最后完成时间不得超过该专业毕业学期的 4 月 30 日。

四、毕业设计条件

（一）专业设施

本专业毕业设计应具备安全生产所必需的符合国家、行业相关标准的基础设施，并维持其正常运行。毕业设计所需设施设备及材料在毕业设计开始前全部准备到位。

（二）指导教师

指导教师职称要求中级及以上，每名指导教师指导毕业生人数不超过 15 人；并探索双导师制，即毕业设计体现校内和校外两名指导教师。

（三）信息资料

建立毕业设计档案。指导教师将毕业设计管理过程文件，如毕业设计任务书、毕业设计作品、毕业设计作品成绩表等相关材料及时整理归档。

毕业设计平台管理。二级学院上传毕业设计工作计划与工作总结等；指导教师上传指导毕业设计过程材料；每名毕业生通过个人账号，按要求上传毕业设计过程资料及成果。

五、毕业设计内容

（一）毕业设计选题

1. 选题类别

烹调工艺与营养专业毕业设计采用方案设计类、产品设计类。

2. 选题要求

（1）选题应紧贴餐饮行业发展的前沿，围绕餐饮业和相关旅游企业的新业态和生产实际，立足于餐饮行业厨房岗位真实生产项目，解决生产实际问题。

（2）选题应符合本专业培养目标，体现综合性和典型性。

（3）选题应大小适中、难易适度，难易度和工作量应适合学生的知识和能力状况，使学生在规定时间内工作量饱满，且能完成任务。

（4）毕业设计原则上做到“一人一题”，选题避免雷同。

3. 选题示例

（1）婚宴主题宴席方案设计、婚宴主题宴席设计与制作

（2）寿宴主题宴席方案设计、寿宴主题宴席设计与制作

（3）商务宴主题宴席方案设计、商务宴主题宴席设计与制作

（4）庆功宴主题宴席方案设计、庆功宴主题宴席设计与制作

（5）谢师宴主题宴席方案设计、谢师宴主题宴席设计与制作

（6）四季主题迎宾宴席方案设计、四季主题迎宾宴席设计与制作

（7）节日主题团圆宴席方案设计、节日主题团圆宴席设计与制作

（8）生日宴主题宴席方案设计、生日宴主题宴席设计与制作

（9）成年礼仪主题宴席方案设计、成年礼仪主题宴席设计与制作

（10）地方特色主题宴席方案设计、地方特色主题宴席设计与制作

（二）毕业设计成果

1、成果表现形式：毕业设计成果通常为一个完整的方案，其表现形式可以为婚宴主题宴席方案设计、寿宴主题宴席方案设计、商务宴主题宴席方案设计、庆功宴主题宴席方案设计、谢师宴主题宴席方案设计、四季主题迎宾宴席方案设计、节日主题团圆宴席方案设计、生日宴主题宴席方案设计、成年礼仪主题宴席方案设计、地方特色主题宴席方案设计等。

2、成果表现形式：毕业设计成果通常为一个完整的产品设计，其表现形式可以为婚宴主题宴席设计与制作、寿宴主题宴席设计与制作、商务宴主题宴席设计与制作、庆功宴主题宴席设计与制作、谢师宴主题宴席设计与制作、四季主题迎宾宴席设计与制作、节日主题团圆宴席设计与制作、生日宴主题宴席设计与制作、成年礼仪主题宴席设计与制作、地方特色主题宴席设计与制作等。

3、成果要求：方案撰写规范结构完整、要素完备，能清晰表达设计思路、过程、结论；方案设计合理。技术路线科学、可行，方法运用得当。应用本专业领域中新知识、新技术、新工艺、新材料、新方法、新设备，满足成本、环保、安全等方面要求，具有科学性、可操作性，能有效解决实际问题；市场分析有可靠的数据支撑，相关数据详实、充分、明确；方案针对的目标市场明确，特色突出。具体来说，要求如下：

六、提交的毕业设计成果

（一）学生提交的毕业设计成果

（1）毕业设计成果（作品，产品）

（二）教师提交的毕业设计工作成果

（1）毕业设计任务书

（2）经审核通过的毕业设计成果（作品，产品）

（3）毕业设计作品成绩表

（三）部门提交的毕业设计工作成果

（1）毕业设计指导用书（工作计划、指导老师分配、答辩安排等）

（2）毕业设计普查记录表

（3）毕业设计工作总结

七、毕业设计考核评价

（一）考核内容

本专业毕业设计从以下四个方面综合考核：（1）学生的态度、业务能力和水平；（2）毕业设计成果质量；（3）独立工作能力和创新精神；（4）答辩中的自述和回答问题情况。

总成绩按百分制，即最终成绩采用四级百分制计分 ≥ 90 优秀， ≥ 80 良好， ≥ 60 合格，60分以下不合格；优秀成绩比例原则上不超过15%。考核合格及以上者可获得相应学分。

毕业设计成果抄袭、查重率超过20%，或未按时按要求完成设计任务、或无故不参加答辩者，其成绩记为不及格。毕业设计成绩不合格的学生，学院将在下一年度重新安排毕业设计。若成绩仍不合格，则不能按时毕业。

烹调工艺与营养专业毕业设计成果质量评价根据选题类别的不同而有所区别，具体见表1。

表1 毕业设计成果质量评价指标及权重

评价指标	指标内涵	分值权重(%)
科学性 (30分)	方案(产品设计)切实可行,使用和提供的信息准确	10
	方案(产品设计)选定的目标市场准确	10
	方案设计(产品设计)吻合目标市场的消费特征	10
规范性 (20分)	方案(产品设计)撰写规范结构完整、要素完备,能清晰表达设计内容,符合行业、企业应用标准	15
	参考资料的引用、参考方案(产品设计)的来源等标识规范、准确	5
完整性 (30分)	方案(产品设计)完整反映产品或活动的设计依据、理念及特色	15
	方案(产品设计)对产品设计或活动安排各环节的内容、目标要求、实施过程落实具体	15
实用性 (20分)	方案(产品设计)能解决企业生产、社会生活中的实际问题,有一定应用价值	20

(二) 考核形式

本专业毕业设计采取过程性评价与终结性评价相结合的方式对学生进行考核,毕业设计成果评价占60%和答辩成绩占40%。

(三) 考核组织

本专业毕业设计根据学校有关文件要求,由二级学院、专业教研室和毕业设计工作小组共同组织完成。

八、毕业设计管理

(一) 管理制度

1. 教务处职责

- (1) 制订学院毕业设计工作的有关政策和规定。
- (2) 汇总教学文件,编制毕业设计需用的表格。
- (3) 组织毕业设计教学工作的经验总结与交流。
- (4) 了解、掌握二级学院毕业设计工作的开展情况,进行必要的指导。
- (5) 负责组织对二级学院关于毕业设计环节的教学检查与评估,提出改进意见和措施。

(6) 检查二级学院毕业设计有关材料的整理、保存、上传情况。

(7) 对接湖南省教育厅毕业设计抽查工作。

2. 二级学院职责

(1) 制订毕业设计工作实施方案并组织实施。

(2) 定期对教研室毕业设计的进度、质量和指导情况等进行检查。

-
- (3) 成立答辩委员会，制订答辩规则、程序，指导答辩工作。
 - (4) 全面检查本二级学院毕业生毕业设计上传情况。
 - (5) 及时督查教研室、毕业生上报、上传并妥善保存毕业设计有关资料。

3. 教研室职责

- (1) 审定毕业设计选题及指导教师。
- (2) 组织学生的选题工作，为每位学生配备指导教师并下达任务。
- (3) 编报各专业毕业设计工作安排。
- (4) 检查和审定毕业设计工作进程及其质量。
- (5) 组织毕业设计答辩和优秀毕业设计成果评定。
- (6) 及时督查毕业生上报、上传并妥善保存毕业设计有关资料。

4. 指导教师职责

(1) 指导教师要对设计过程和设计结果（如结论、数据、方案等）及时指导、审查：

校内毕业设计：指导老师给予经常性指导，每组每周集中指导时间不少于2个半天。

校外毕业设计：指导老师应利用电话、网络、实物邮件等随时跟踪设计进程，对学生的设计进度进行有效控制，每周不少于1次。

及时填写过程记录表。

(2) 学生完成毕业设计工作后，指导教师应对学生毕业设计认真、及时评阅批改，实事求是地填写指导教师评语，并给出建议成绩。

(3) 指导学生进行答辩准备。

(4) 指导学生完成毕业设计相关资料的上传及评审，给予毕业设计成绩。

5. 毕业生职责

(1) 学生应高度重视毕业设计，努力学习、刻苦钻研、勤于实践、勇于创新，按质按量完成毕业设计。

(2) 严格遵守规章制度，虚心接受指导老师的指导和检查，定期向指导教师汇报毕业设计工作进展情况。

(3) 独立完成规定的工作任务，不得弄虚作假，不准抄袭他人内容。

(4) 无故拖延毕业设计，不准参加答辩，其成绩以不及格计算。

(5) 答辩前，学生必须按照毕业设计的相关规定高质量完成毕业设计，及时上传所有资料，并将纸质文档一式两份提交所在二级学院。

(二) 过程记录

毕业设计前，二级学院、教研室和指导教师要制定毕业设计实施方案和工作计划。毕业设计期间，学生按计划进度完成相应工作，并将情况及时向指导教师反馈；指导教师随时跟踪设计进程，对学生的设计进度进行有效控制，并及时填写过程记录表。

（三）毕业设计总结

1. 毕业设计结束后，教研室组织人员对本专业所有学生的毕业设计材料作一次普查，并于毕业设计结束后两周内向二级学院提交毕业设计全面检查自查报告和工作总结书面材料，内容包括基本情况分析、主要特点、存在的问题及原因分析、意见和建议等，并对发现的问题及时整改。

2. 普查结束后，毕业设计及相关材料由二级学院统一保管，整理归档，作为教学评估的重要材料。

3. 二级学院组织毕业设计抽查，抽查比例一般不低于毕业设计总数的20%。结果将作为指导教师年度绩效考核重要内容。

4. 毕业设计结束后，各部门和指导教师要做好迎接学校教务处抽查的准备工作。

九、支持性文件

1. 《关于印发<关于加强高职高专院校学生专业技能考核工作的指导意见><关于进一步加强高职高专院校学生毕业设计工作的指导意见>的通知》（湘教发〔2019〕22号）。

2. 《关于开展2019年度高职高专院校学生毕业设计抽查的通知》（湘教通〔2019〕214号）

附件

1. 毕业设计工作计划（参考）
2. 毕业设计任务书
3. 毕业设计作品规范与模板
4. 毕业设计作品成绩表
5. 毕业设计过程检查记录表
6. 学生毕业设计成果列表
7. 毕业设计普查记录表
8. 毕业设计工作总结（参考）

附件 1:

长沙商贸旅游职业技术学院
2020 届烹调工艺与营养专业学生毕业设计工作计划
(参考模板)

- 一、指导教师安排
- 二、毕业设计材料准备
- 三、毕业设计选题

序号	选题类型	选题名称	选题建议	备注

四、毕业设计时间安排

1、开题：***年***月**日~***月***日

进行前期资料收集，确定具体题目与研究侧重点；要求学生交开题报告和毕业设计任务书。

2、拟定提纲：***年***月**日~***月***日

学生根据自己的设计内容有针对性的收集整理资料，拟定较为详细的提纲，并和指导教师进行意见交流。

3、提交初稿：***年***月**日~***月***日

针对设计内容进一步进行资料的调查、收集、整理，并进行较为深入的研究分析，完成设计报告初稿或设计草图，并和指导教师进行意见交流。

4、完成二稿、三稿的修改：***年***月**日~***月***日

根据指导教师的意见和建议对毕业设计报告初稿进行修改，完成二稿和三稿或图件正稿。

5、毕业设计评阅：***年***月**日~***月***日

6、毕业设计答辩：***年***月**日

7、资料归档：***年***月**日~***月***日

答辩后要修改好毕业设计报告，并把毕业设计任务书、毕业论设计成果、毕业设计工作总结、毕业设计成绩、毕业设计题目汇总表等文件资料整理好，纸质稿和电子稿一同上交教务处存档。

8、资料上传：***年***月**日~***月***日

附件 2:

长沙商贸旅游职业技术学院 毕业设计任务书

学生姓名		学号		所在二级学院													
所学专业			所在班级														
毕业设计类型	<input type="checkbox"/> 产品设计类 <input type="checkbox"/> 方案设计类 <input type="checkbox"/> 工艺设计类																
毕业设计题目																	
指导教师姓名			职称														
<p>一、基本目标： (主要描述毕业设计拟实现的基本目标)</p> <p>二、基本任务 (对所选毕业设计题目及任务需求描述)</p> <p>三、工作内容及时间安排 (主要包括：选题、开题、资料收集整理与分析、项目需求分析、项目设计、项目测试等环节的工作内容及时间安排)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th style="width: 10%;">序号</th><th style="width: 20%;">工作内容</th><th style="width: 30%;">具体描述</th><th style="width: 20%;">时间安排</th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;">1</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td style="text-align: center;">.....</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p>四、表现成果 (主要对毕业设计成果进行描述)</p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">指导老师签名:</p>						序号	工作内容	具体描述	时间安排	1						
序号	工作内容	具体描述	时间安排														
1																	
.....																	
教 研 室 审 批 意 见	专业教研室主任签字:		级 学 院 意 见	二级学院院长签字: (盖章)													

任务书下达时间: 年 月 日 (日期填写时间: 上年 12 月 31 日前)

注：本表由指导教师填写或打印，一式二份，其中 1 份发给学生（附在毕业设计前），1 份交专业教研室。

附件 3:

长沙商贸旅游职业技术学院

毕业设计作品规范与模板

说明: 毕业设计统一格式规范、统一封面、作品（下列产品设计类、方案设计类、工艺设计类目录供参考，院（系）可根据各专业特点有所调整）

毕业设计统一格式规范

一、纸张和页面要求

A4 纸打印；页边距上下各为 2 厘米，左为边距 3 厘米，右边距各为 2 厘米；行间距取固定值（设置值为 20 磅）；字符间距为默认值（缩放 100%，间距：标准）。

二、毕业设计说明书封面要求

采用统一规范，详见《毕业设计封面模板》。

三、正文内容格式要求（详见统一模板）

采用统一规范，详见《毕业设计模板》

四、正文、图、表格、公式撰写格式要求

1. 全文的正文要标明章节，图、表和公式要按章编号，公式应另起一行书写，并按章编号。

2. 按照正式出版物的惯例，章節目序号的级序规定如下：一、（一）、1、

（1） 3. 公式。公式的编号用圆括号括起，放在公式的右边行末，在公式和编号之间不加虚线。

4. 表格。每个表格都应有自己的标题和序号。序号写在左方，不加标点，空一格接写标题，标题末尾不加标点。标题在表格上方正中。

5. 图。每幅插图都应有自己的标题和序号。序号和标题写在图的下方正中。由若干分图组成的插图，分图用 a、b、c……标序。

长沙商贸旅游职业技术学院

毕 业 设 计

题 目 _____

毕业设计类别 产品设计类 方案设计类 工艺设计类

学生姓名 _____ 学 号 _____

系 院 _____

专 业 _____ 班 级 _____

校内导师姓名 _____ 职 称 _____

校外导师姓名、职称 _____

校外导师所在单位 _____

完成时间 _____年____月____日

教务处印制

主题宴席方案设计模板

目录为黑体、一号、加粗，
两个字之间空两格。

一级标题：宋体
加粗，四号。

目 录

目录线对齐，对相
应的页码。

一、项目背景分析	1
(一) 项目来源与意义.....	1
(二) 组织情况分析.....	1
(三) SWOT 分析.....	2
二、项目策划	2
(一) 目标设定与可行性分析.....	2
(二) 项目内容及说明.....	2
(三) 传播策略.....	3
三、项目执行	3
(一) 方案具体设计.....	3
1. 确定宴会主题.....	3
2. 确定设计理念.....	3
3. 设计菜点组合(菜单).....	3
4. 风味特色及营养搭配.....	4
5. 餐具搭配选用.....	5
6. 上菜顺序及适性.....	5
(二) 工艺设计.....	6
1. 热菜菜品.....	6
2. 冷菜菜品.....	7
3. 点心.....	7
4. 自选菜品.....	8
四、效果评估	8
(一) 调研阶段评估.....	8
(二) 策划阶段评估.....	9
(三) 实施阶段评估.....	9
五、经费预算	11
六、设计总结	12
七、致 谢	12
八、参考文献	12

方案名称

宋体，四号

一级标题为宋体四号加粗。段前段后为0.5。

一、项目背景分析

(一) 项目来源与意义

二级标题为宋体小四。

1. 来源

简单描述宴席来源，不要从网上下载查重率高

正文为宋体小四，行距为固定值20磅，首行缩进2字

2. 选题意义

(1) 从市场需求，占有率等方面描述

(2) 从实习的岗位出发，个人有能力完成

.....

(二) 组织情况分析

二、项目策划

(一) 目标设定与可行性分析

(二) 项目内容及说明

1.

(1)

文案中的图必须摆放整齐（以美观为主，大小协调）

三、项目执行

(一) 方案具体设计

1. 确定宴会主题

2. 确定设计理念

3. 设计菜点组合（菜单）

要有表题（标明的内容），标在表正上方（宋体五号居中）

表 3-1 *****宴席菜单产品构成表

要有图题（标明图的内容），标在图正下方（宋体

从正文开始插入页码。封面和目录不

参考文献格式符合

.....

八、参考文献

文案的标题序号分别为：
一、
(一)
1.
(1)

[1]刘国钧, 陈绍业. 图书馆目录[M]. 北京: 高等教育出版社, 1957: 15-18.

[2]何龄修. 读南明史[J]. 中国史研究, 1998, (3): 167-173.

[3]谢希德. 创造学习的新思路[N]. 人民日报, 1998-12-25(10).

文献分类: [M]专著、论文集 [J]报告、期刊文章 [N]报纸

长沙商贸旅游职业技术学院

毕
业
设
计

题 目 _____

毕业设计类别 产品设计类 方案设计类 工艺设计类

学生姓名 _____ 学 号 _____

二级学院 _____ 湘菜学院 _____

专 业 _____ 班 级 _____

校内导师姓名 _____ 职 称 _____

校外导师姓名、职称 _____

校外导师所在单位 _____

完成时间 _____ 年 _____ 月 _____ 日

教务处印制

目 录

一、设计背景及意义.....	1
(一) 背景与意义.....	1
(二) 项目需求分析.....	1
二、设计思路.....	3
三、设计草图.....	4
四、设计过程.....	5
五、作品展示.....	6
六、结 论.....	7
参考文献.....	8
致 谢.....	9

产品名称	
------	--

一、设计背景及意义

(一) 背景与意义

(二) 项目需求分析

1、开发工具和开发技术简介

2、整体思路

3、整体框架图

二、设计思路

三、设计草图

四、设计过程

五、作品展示

六、结 论

参考文献

致 谢

作者签名:

20 年 5 月 10 日

附件 4:

长沙商贸旅游职业技术学院 毕业设计作品成绩表

二级学院		专业班级		姓名		学号	
题目						指导教师	
成果 评价	评价指标权重						记分
	1、 完成情况 (20%)	毕业生设计态度是否认真、是否按时完成各阶段主要设计任务。					
	2、 综合能力 (35%)	1、是否有查阅文献、综合归纳资料的能力； 2、是否有综合运用知识的能力； 3、是否具备研究方案的设计能力、研究方法和手段的运用能力； 4、是否具备一定的外文与计算机应用能力。					
	3、 设计质量 (45%)	1、方案是否可行，论述是否充分，结构是否严谨合理；实验是否正确，设计、计算、分析处理是否科学；技术用语是否准确，符号是否统一，图标图纸是否完备、整洁、正确，引文是否规范； 2、文字是否通顺，有无观点提炼，综合概括能力如何； 3、有无理论价值或实际应用价值，有无创新之处。					
	成果评价成绩（占总成绩 60%）：						
	指导老师签名： 年 月 日 填写时间：当年 4 月-5 月答辩前时间						
答辩成绩（占总成绩 40%）：							
答辩委员会（小组）负责人： 年 月 日 填写时间：当年 5 月实际答辩时间							
总成绩（成果评价成绩+答辩成绩）： 评定等级：							
二级学院负责人（签字）（二级学院盖章）： 年 月 日 填写时间：当年 5 月答辩后时间							

备注：

1、记分要求：成绩由两部分组成：学生毕业设计作品成绩（占 60%），由指导老师给出，以及现场答辩成绩（占 40%），由答辩小组给出。总成绩按百分制；最终成绩采用四级百分制计分 ≥ 90 优秀， ≥ 80 良好， ≥ 60 合格，60 分以下不合格；优秀成绩比例原则上不超过 15%。

2、以上两部分成绩，需由指导老师在毕业设计平台“成绩评价”中同步进行登录。

附件 5:

长沙商贸旅游职业技术学院学生毕业设计过程检查记录

(本表由指导教师填写。一式两份, 交教务处一份, 另一份存所在单位教学秘书处)

学生姓名	学号	专业、班级			
毕业设计形式	毕业设计主要内容				
检查次数	检查内容与所采用的检查方式	完成设计任务情况	检查时间 __月__日	指导教师 (签字)	注
第一次检查(提纲)					
第二次检查(过程)					
第三次检查(过程)					
第四次检查(初稿)					
第五次检查(正稿)					
学生按规定要求完成全部工作的时间及情况	____年____月____日		存在或遗留下的问题		

注: 指导教师应按教学指导书及毕业设计任务书提出的要求进行指导与检查。

附件 6

湘菜学院 2020 届烹调工艺与营养专业学生毕业设计成果列表

序号	毕业证书编号（18 位）	姓名	专业代码	专业名称	选题名称
1	XXXXXX 1	XXX	XXXX	XXXXXXX	XXXXXXXXXX
2	XXXXXX 2	XXX	XXXX	XXXXXXX	XXXXXXXXXX
3	XXXXXX 3	XXX	XXXX	XXXXXXX	XXXXXXXXXX
.....

注：毕业证书编号链接到对应学生的“毕业设计成果展示”栏目。

附件 7:

长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院 2020 届烹调工艺与营养专业毕业设计普查记录表

检查人员:

部门负责人:

检查时间:

年 月 日

序号	指导教师	学生所在班级	学生姓名	毕业设计选题	资料的完整性	文本的规范性	上传材料技术性	整改建议
1								
2								
3								

说明: 完整性指以下 10 项材料齐全: (1) 毕业设计工作计划 (2) 毕业设计任务书; (3) 毕业设计方案; (4) 毕业设计成果 (作品, 产品); (5) 毕业设计成果报告书; (6) 毕业设计成果评阅表; (7) 毕业设计答辩记录表; (8) 毕业设计成绩评定表; (9) 毕业设计过程检查记录表; (10) 毕业设计成果列表。

附件 8:

湘菜学院 2020 届烹调工艺与营养专业毕业设计工作

总结

(参考提纲)

- 一、毕业设计基本情况
- 二、毕业设计取得的成效
- 三、毕业设计优秀典型事例
- 四、毕业设计存在的问题及整改措施
- 五、对毕业设计的意见与建议