

# 西式烹饪工艺专业毕业设计标准

本标准依据《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）精神，结合我校实际制定。

## 一、毕业设计选题类别及示例

### （一）选题类别

西式烹饪工艺专业毕业设计书采用方案设计类。

### （二）选题示例

- （1） 婚宴套餐方案设计
- （2） 情侣套餐方案设计
- （3） 商务套餐方案设计
- （4） 风味套餐方案设计
- （5） 儿童套餐方案设计
- （6） 西式快餐方案设计
- （7） 西方节日套餐方案设计

## 二、毕业设计过程及要求

阶段	教师要求	学生要求	时间安排
选题指导阶段	下发选题要求	提交选题	12月20日-1月10日
开题论证阶段	指导开题	确定选题	1月11日-1月31日
指导过程阶段	过程指导	搜集资料	2月1日-4月10日
资料整理阶段	指导内容与格式 修改	菜品工艺设计与套餐方案撰写	4月10日-5月10日
成果答辩阶段	指导内容修改	毕业设计定稿	5月11日-5月20日

### 三、毕业设计成果要求

#### （一）方案设计类

##### 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套餐方案设计、情侣套餐方案设计、商务套餐方案设计、风味套餐方案设计、儿童套餐方案设计、西式快餐方案设计、西方节日套餐方案设计、生日套餐方案设计等。

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。

##### 2. 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：

（1）选题应紧贴餐饮行业发展前沿，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）毕业设计选题原则上做到“一人一题”，选题避免雷同。

### 四、毕业答辩流程及要求

#### （一）答辩流程

1. 学生答辩前准备纸质版毕业设计定稿、成绩评定表；

2. 根据学院工作安排，学生根据制定的时间进入答辩时进行答辩，每位学生

答辩时间控制在10-20分钟，其中学生介绍5-10分钟，问答5-10分钟；

3. 答辩结束后，指导老师填写答辩记录，组长宣布未通过答辩学生名单。

## （二）答辩要求

1. 答辩包括设计成果评审、毕业设计答辩、综合评议等程序；
2. 答辩以专业为单位实施，答辩小组由3~5人组成、不得少于3人；
3. 实施回避制度，毕业设计指导教师不得担任该学生答辩评审老师；有以下情况之一的学生不得参加答辩：

1. 设计有较大错误，经指导教师指出而未及时修改者；
2. 设计达不到任务书所规定的最低要求者；
3. 抄袭他人成果或请他人代做者；
4. 按学院相关制度规定不得参加毕业设计答辩的学生。

## 五、毕业设计评价指标

（西式烹饪工艺专业毕业设计评价根据选题类别的不同而有所区别，从毕业设计过程、作品质量、答辩情况等方面进行综合评价。具体见表1~表n。）

表1 方案设计类毕业设计评价指标及权重

评价指标	指标内涵	分值权重 (%)
设计过程	方案切实可行，使用和提供的信息准确	10
	方案选定的目标市场准确	5
	方案设计吻合目标市场的特征	5
作品质量	方案撰写规范结构完整、要素完备，能清晰表达设计内容，符合行业、企业应用标准	20
	参考资料的引用、参考方案的来源等标识规范、准确	20
	方案能解决企业生产、社会生活中的实际问题，有一定应用价值	20
答辩情况	作品介绍逻辑清晰，语言流畅	10
	答辩中能较好地回答委员们提出的问题	10

## 六、附录

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

附件1:

长沙商贸旅游职业技术学院  
2023届西餐工艺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
----	------	------	------

### 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 ~\*\*5]: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，章节目录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  \*\*企业 “\*\*\*\*” \*\*\*\*套餐设计方案

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  20210503\*\*\*\*

二级学院  湘菜学院

专 业  西式烹饪工艺  班 级  西烹213\*

校内导师姓名  \*\*\*  职 称  讲师/副教授/教授

校外导师姓名、职称  \*\*   厨师长/主管

校外导师所在单位  \*\*\*\*\*   公司

完成时间  2023年 5月 \*\*日

教务处印制

# 目 录

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.....	1
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) 宴会主题.....	3
(二) 设计理念.....	3
(三) 菜单构成.....	4
(四) 风味特色及营养搭配.....	5
(五) 餐具搭配选用.....	6
(六) 上菜顺序及适性.....	6
(七) 工艺设计.....	8
1. 前菜名字.....	8
2. 汤菜名字.....	9
3. 主菜名字.....	11
4. 甜品菜名.....	12
四、效果评估.....	14
(一) 调研阶段评估.....	14
(二) 实施阶段评估.....	14
五、经费预算.....	14
六、设计总结.....	15
参考文献.....	15
致    谢.....	15

方案名称

**\*\*企业 “\*\*\*\*” \*\*套餐设计方案**

## 一、项目背景分析

(一) 项目来源与意义

(二) 组织情况分析

表1-2-1组织情况分析表

序号	时间	完成内容
1		
2		
3		
4		
5		

(三) SWOT 分析

1. S (优势) : .....

2. W (劣势) : .....

3. O (机会) : .....

4. T (威胁) : .....

## 二、项目策划

(一) 目标设定与可行性分析

目标设定: .....

可行性分析: .....

(二) 项目内容及说明 (套餐设计沙拉、汤、主菜、甜品4个类别, 每个类别有1-2道菜, 总菜品数量6-8道, 日料套餐类别可根据日料特色分为酢物、煮物、扬物、刺身、定食、吸物等, 总数量6-8道)

1. 内容: .....

2. 说明: .....

(1) ..... (凉菜): 青字与食材名字相似, 寓意着客人像龙一样翱翔九天:

(2) ..... (凉菜): 既美味又养生, 同时又老少皆宜的凉菜, 吃起来酸甜可口。

(5) ..... (热菜): 虾有着深远的意义。在北方, 它被称为“龙”, 寓意吉祥镇。

.....

.....

(三) 传播策略

1. 线上

.....;

## 2. 线下

.....。

### 三、项目执行

(一) 宴席主题: \*\*企业 “\*\*\*\*” \*\*套餐。

(二) 宴会设计理念: \*\*\*\*\*宴是自古以来必有的为战胜之人所设置的宴席。一种为战胜归来之人所摆设的庆祝形式。所以设计了一份营养全面充满喜庆的宴席。庆功宴是社交与饮食结合的一种形式。人们通过宴会, 不仅获得饮食艺术的享受, 而且可增进人际间的交往的宴席, 要保证营养全面健康为主, 菜品搭配均匀合理, 根据宴会的特点和客人的需求喜好来给客人提供不一样的菜品和口味。让客人沉浸于宴会的喜庆和美味之中。

(三) 菜单构成

#### 1. 宴席菜单构成

表3-1

“\*\*\*\*\*” \*\*\*\*宴产品构成表

类别	菜品名称	主要用料	烹饪技法	味型
前菜	青龙卧雪	青瓜, 白糖, 白醋	拌	甜咸
汤				

主菜				
甜品				

2. “\*\*\*\*\*”宴菜单

图3-1 \*\*\*\*\*宴宴席菜单图

(四) 风味特点及营养搭配

1. 风味特点:

非常符合大众对美食的需求, 食材新鲜, 食用健康。.....。

本菜单的食材和寓意主要以喜庆、健康为主。鸡肉、猪肉、鱼肉、五谷粗粮、鲜虾、猪大肠、猪腰等原料, 注重食物的营养均衡搭配, 种类丰富, 口感多样, 老少皆宜。

2. 营养搭配

人体的结构和功能 是随年龄的增长而不断变化的。一般认为人的生命过程以40岁为分界线, 40岁以下为发育成熟期, 40岁以上身体的形态与功能逐渐出现衰老现象。单从脑力变化来看, 40~60岁之间最为成熟, 因此认为这个年龄阶段为中老年。在我国, 中年人工作与家务负担较重, 健康与营养状况普遍较差。此外, 中年人营养不平衡, 常导致血脂高、肥胖、抵抗力下降和提前衰老等。因此, 在饮食营养方面应作相应调整, 以满足中年人的营养需要。

研究证实, 经常食用野生菌的人群一般不易感冒, 这就是滋养性野生菌促使人体免疫力得到增强的具体表现。

(五) 餐具搭配及选用

1. 整体搭配

- \*\*\*\*\*—————\*\*\*\*\*盘
- 蓝莓山药—————\*\*\*\*英寸\*色\*\*盘
- 红油顺风耳—————六英寸白色凹盘
- 绿茵松花—————五英寸花色圆盘
- 鼎成龙升—————七英寸花纹色圆盘
- 招财进宝—————八英寸白色方碟

2. 台面布置 ( 主要描述怎么在桌面上摆布 )

此宴席的台面布置主要以一荤搭一素形式进行摆台, 招财进宝(红烧猪肘)、鼎成龙升(白灼虾)、和鱼跃龙门(清蒸鲈鱼)、金鸡报晓(奥尔良三黄鸡)、腰缠万贯(肥肠炒腰花)、大展宏图(可乐鸡翅)、风调雨顺(粗粮拼盘)、八方进财(排骨野生菌)八道热菜呈大圆形放在桌子的最外缘。四个凉菜按小圆形放在中部, 青龙卧雪(凉拌青瓜)、和蓝莓山药(蓝莓拌山药)、和红油顺风耳(红油拌猪耳)、绿茵松花(青椒皮蛋)。两道点心放在靠近圆心的中间一点, 步步高升(乳脂蛋糕.....

## (六) 上菜顺序及适应性

凉菜—热汤—热菜—点心—水果盘

在宴席中，一般会在开餐前提前备好冷菜，半加工好热菜。在上菜也有讲究，一般先荤后素，先咸后甜，先菜后点。在《随园食单》中有记载：“上菜之法，盐者宜先，淡者宜后；浓者宜先，薄者宜后；无汤者宜先，有汤者宜后。且天下原有五味，不可以咸之一味概之。度客食饱，则脾困矣，须用辛辣以振动之；虑客酒多，则胃疲矣，须用酸甘以提醒之”。所以，我在本宴席的上菜顺序为：先上让顾客开胃的四样凉菜；再上的是可以炖的更入味的火锅一类（八方进财），然后上的是（鱼跃龙门），汤可以让人吃饭前喝一碗暖胃变得开胃，而且不容易冷掉，上桌速度快；再次上的是（腰缠万贯）和（大展宏图），作为一个炒菜，它出锅快，且需要比较靠前上菜，炒菜下饭；接着上的是（鼎成龙升），鲜嫩细腻美味可口，并且作为作为蒸菜可以很好的把黄酒味融入龙虾中，不容易冷掉，美味持久；最后上的菜是（招财进宝）和（风调雨顺）还有（金鸡报晓），鸡肉鲜嫩.....

图3-2 “大鹏展翅”庆功宴席上菜顺序

## (七) 工艺设计

### 1. 菜名

表3-2 \*\*\*\*实际名（\*\*\*\*寓意名）

类别：沙拉

成 本	10	售 价	26	成 品 图 片	
供 量	500g	盛 器	四英寸花色圆盘	图3-2-a	
质 量 标 准	味型：甜咸、脆； 形态：矩形； 菜品特点：直接食用，青瓜爽脆，味道清甜，整齐美观，色彩相间。				
	用料名称	重 量 (g)	单 价 (元/斤)	金 额 (元)	制 作 工 艺 流 程
主 料	青瓜	260	6.0	4.9	1.
					2.
					3.
					4.

辅料								
	糖粉	12		3.8				
调味料								
总计	8.7							
营养数据	菜肴中的能量及营养素含量							
	能量 (Kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	胆固醇 (mg)	膳食纤维 (g)	维生素 B1 (mg)	维生素 B2 (mg)
	钠 (mg)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	钾 (mg)	维生素C (mg)	维生素A (mg)	维生素E (mg)
营养评价	脂肪含量低，维生素含量丰富，可避免肥胖。							
菜品制作过程图片	原料				初加工			
	图3-2-b				图3-2-c			
	制作过程				与菜品合影			
	图3-2-d				图3-2-e			

## 2. 菜名

表3-3 \*\*\*\*\* (\*\*\*\*\*)

类别: **热菜**

成本		售价		成品图片
供量		盛器		
质地	味型: 清甜, 鲜香, 滑嫩, 咸鲜;			

量 标 准	形态：色泽红润，大小均衡； 菜品特点：鲈鱼整条，滑嫩爽口，香味扑鼻。咸香微辣。				图3-3-a			
	用料名称	重量 (g)	单价 (元/斤)	金 额 (元)				
主 料	鲈鱼	700	30	53	1.....			
					2.....。			
					3.....。			
辅 料	葱丝	10		1				
	姜丝	10		1				
	红椒丝	10		3				
调 味 料	盐	10	1	忽略不计				
	蒸鱼豉油	5	6	忽略不计				
总计				56				
营 养 数 据	菜肴中的能量及营养素含量							
	能量 (Kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	胆固醇 (mg)	膳食纤维 (g)	维生素 B1 (mg)	维生素 B2 (mg)
	2795.87	66.1	44.82	6.45	497.47	0	0.4	0.86
	钠 (mg)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	钾 (mg)	维生素C (mg)	维生素A (μgRE)	维生素E (mg)
297.09	17.87	4.67	3.67	1672.45	0	132.9	0.5	
营 养 评 价	能量含量丰富，且脂肪含量少，能让人很好的吸收，喜欢吃肉又怕肥胖的可以选择。							
菜 品 制 作 过 程 图 片	原料				初加工			
	图3-3-b				图3-3-c			

图3-3-d	图3-3-e

### 3. 菜名

表3-4 步步高升（乳脂蛋糕）

类别：点心

成 本	15	售 价	38	成 品 图 片				
供 量	500g	盛 器	七英寸白色椭圆碟	图3-4-a				
质 量 标 准	味型：软糯香甜； 形态：长方体； 菜品特点：大小均匀，色泽饱满，香甜可口，软嫩诱人。							
	用料名称	重 量 (g)	单 价 (元/斤)	金 额 (元)	制 作 工 艺 流 程			
主 料	面粉	500	8	8	1. 蛋清和蛋黄分离，分别装入无油无水的盆中；蛋白中加入几滴白醋和 30 克白砂糖开始低速打成粗泡，慢慢快速继续打，直至打到提起打蛋器，蛋白能拉出弯曲的尖角的时候 2. 蛋白打发好后，将 60 克白砂糖、玉米油、60 克水、盐，香草精分别加入装蛋黄的盆中，用筷子搅拌均匀 3. 1/3 蛋白取出倒入蛋黄糊中，用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀 4. 将蛋糕糊倒入蛋糕模具中，用手端住蛋糕模具轻轻晃动几下，将蛋糕模具放入烤箱倒数第二层(中下层) 150 度烤 50 分钟蛋糕烤好后，取出蛋糕模具倒扣在网架上，冷却将两半蛋糕合并到一起，然后慢慢从下往上摸上薄薄的一层奶油，			
	鸡蛋	20	10	4				
	牛奶	300	18	3				
辅 料	泡打粉	5		不计入成本				
	干酵母	10		不计入成本				
调 味 料	食用油	5	56	1				
总 计				16				
营 养 数 据	菜肴中的能量及营养素含量							
	能量 (Kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	胆固醇 (mg)	膳食纤维 (g)	维生素 B1 (mg)	维生素 B2 (mg)
	12725	409	0.7	768	0	0.6	0.16	0.8
	钠 (mg)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	钾 (mg)	维生素C (mg)	维生素A (μgRE)	维生素E (mg)
	37.5	80	26	0.46	46	0	0	0

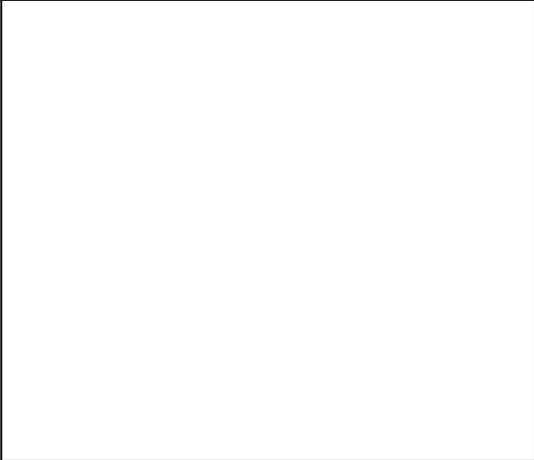
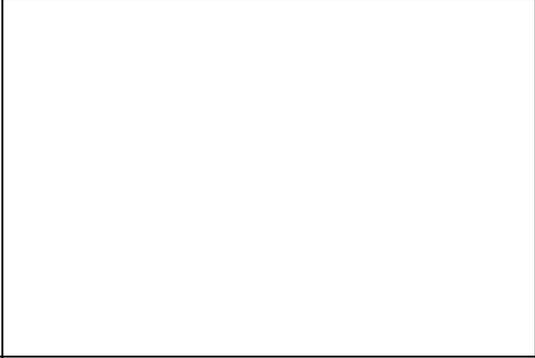
营养评价	填饱肚子，且满足人体的基本需求，但其他营养成分含量较少。	
	原料	初加工
	图3-4-b	图3-4-c
	制作过程	与菜品合影
菜品制作过程图片	图3-4-d	图3-4-e

#### 4. 菜名

表3-5 \*\*\*\*\* (\*\*\*\*\*)

类别：热菜(冷菜、点心、汤、果盘任选一个)

成本	45	售价	88	成品图片
供量	700	盛器	六英寸白色圆盘	图3-5-a
质量标准	味型：甜咸、爽口； 形态：大小均匀，色泽饱满； 菜品特点：鸡翅酥烂，滑嫩，口味味醇鲜香，咸鲜可口。			
	用料名称	重量 (g)	单价 (元/斤)	金额 (元)
主料	鸡翅	400	35	33
	可乐	300	6	4
辅料	八角	2	20	1
	大蒜子	10	10	2
调味	耗油	10	10	1
	生抽	10	10	1
制作工艺流程 1. 鸡翅.....。 2. 姜、蒜和小....； 3.....；				

料	老抽	10	10	1				
总计				43				
营养数据	菜肴中的能量及营养素含量							
	能量 (Kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	胆固醇 (mg)	膳食纤维 (g)	维生素 B1 (mg)	维生素 B2 (mg)
	299.6	54.75	5.96	254.96	10	2.57	0.48	0.22
	钠 (mg)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	钾 (mg)	维生素C (mg)	维生素A (μgRE)	维生素E (mg)
	258.78	291.78	3.53	4.37	482.68	2.15	33.34	1.41
营养评价	营养价值较高，含有多种营养物质，维生素和矿物质都比较充足，能够比较有效的预防中年人的高血压等一些疾病，可多吃。							
菜品制作过程图片	原料				初加工			
								
	图3-5-b				图3-5-c			
	制作过程				与菜品合影			
								
图3-5-d				图3-5-e				

#### 四、效果评估

##### (一) 宴席调研阶段评估

在选题方面，所选的主题比较大众，在选菜突出主题贴切实际的同时，设计内容前后为一整体。在设计菜品时，考虑了荤素搭配多样，凉菜热菜及汤配制合理。为较少营养的 流失营养的，我通过老师分享的营养分析软件查出各项营养成分，并通过网上查询质料，用最适合的烹调方式以及制作方法充分发挥菜品的营养价值。在设计菜品时，根据主料以及它的颜色不同以一一对应了寓意，彰显主题。

## （二）宴席实施阶段评估

设计菜品时，凉菜方面，由于是可以提前上桌的，考虑了上菜速度，口味的不单一，又考虑了开胃的方面，造型摆放美观。设计热菜时，考虑到了食材的选用不要重复，要符合中年人的饮食营养健康，所以我多选用了少脂的鸡肉，每道菜要保证营养和烹饪技艺，菜品的盘式我向企业的师傅进行了学习，可以对菜品起到了很好的突出主题的作用。选用的点心是庆功宴一般都会有的糕点，但是为了保证我们的特色，我设计的是手工糕点，这样味道可以更加灵活多变。最后水果盘，选用了和主题相扣的果实，符合季节水果，保证新鲜，摆盘优美。

## 五、经费预算

表 5-1

宴席菜品经费预算及毛利分析表

品名	单位成本（元）	销售价格（元）	毛利率%
****	10	26	61.5
****	15	38	60.5
****	25	56	55.4
****	15	48	68.7
****	80	188	57.4
合计	561	1288	56.4

## 六、设计总结

经过这次毕业设计使我明白了自己原来知识太过于理论化了，经过这次实习使得我的专业成绩更加优秀，对菜品的认识更加深刻，也学习了许多的新菜品，使自己的经验更加丰富，同时，也学到了许多学校里面习不到的社会经验和为人处事，.....

## 参考文献

- [1]薛荣. 中年人营养膳食及其保健[J]. 发展, 2011, (7) 12-13.
- [2]王增. 鸡肉的养生保健方[J]. 健康生活, 2011, (12) 42-45.
- [3]杉木轩. 野生菌的功效与作用[M]. 个人图书馆, 2018.
- [4].....

## 致 谢

在此要感谢我的指导老师\*\*\*\*\*对我悉心的指导，感谢老师们给我的帮助。在设计过程中，我通过查阅大量有关资料，与同学交流经验，并向老师请教等方式，使自己学到了不少知识，也经历了不少艰辛，但收获同样巨大.....

附件：

## 长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计任务书（样表）

学院		专业		班级	
学生姓名		学号		指导教师 (学校/企业)	邓应华
					马昕
毕业设计 题目	题目一般不超过20个字，如确有必要，可以用副标题做补充（选题符合本专业培养目标）			毕业设计 类型	产品/作品设计、 方案设计、 工艺设计等
一、选题的依据与意义					
二、设计目标					
三、主要任务					
四、实现步骤和方法 对毕业设计进行的工作步骤及相关工作如资料收集、作品设计、毕业设计进行方式和实验方法等方面应进行明确界定。					
五、时间安排 明确毕业设计每个小阶段开始时间、结束时间及阶段成果					
序号	任务	开始时间	结束时间	阶段成果	
1					
2					
3					
4					
5					
六、预期成果 明确学生毕业设计的最终成果及表现形式。 表现形式一般包含完整方案（工艺）的毕业设计文档及不便形成文档的照片、音频、视频、软件、PPT等毕业设计作品，毕业设计成果报告书等。					
指导教师签名 (学校)	邓应华 2021年 XX 月 XX 日		教研室 主任签名	审核通过  2021年XX月 XX 日	

任务书下达时间：日期填写时间：2021年12月31日前

附件2：

附件：

长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计成绩评定表

二级学院		专业班级		姓名		学号	
题目						指导教师	
评阅成绩 (占总成绩 60%)	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、科学性(20%)	1、技术路线科学、可行，步骤合理，方法运用得当； 2、技术标准等运用正确，技术原理与理论依据选择合理，相关数据来源可靠、计算准确； 3、应用了本专业领域中新知识、新技术、新方法。					
	3、规范性(20%)	1、成果要素齐全、层级分明、结构严谨、排版规范、文字表述流畅； 2、成果内容的表述符合行业标准或专业语言的规范化要求； 3、成果引用的参考资料、参考方案等来源标识规范、准确。					
	4、完整性(20%)	1、成果与毕业设计任务书的要求紧密相关； 2、成果能清晰呈现提出问题、分析问题、解决问题的逻辑架构； 3、成果的外在形式与内容结构完整。					记分
	5、实用性(20%)	1、成果对象与企业实际工作密切相关； 2、成果内容与本专业的知识、技能、技术相关； 3、成果价值能解决单位经营管理中的实际问题。					
	评阅成绩(占总成绩 60%):						记分
指导老师签名: _____							
年 月 日填写时间: 2022 年 4 月-5 月 XX 日答辩前时间							
答辩成绩 (占总成绩 40%)	1、从对设计任务的设计思路、技术路线、设计过程、作品特点、体会和改进建议等方面的把握能力进行考察。						
	2、从回答问题的准确性、敏锐性、全面性、语言表达能力、逻辑条理性方面考察。						
答辩成绩(占总成绩 40%):						记分	
答辩委员会(小组)负责人: _____							
年 月 日							
填写时间: 实际答辩时间 2022 年 5 月 XX 日							
总成绩(成果评价成绩+答辩成绩):						记分	
评定等级:						定等	
二级学院负责人(签字)(二级学院盖章): _____							
年 月 日							
填写时间: 答辩后时间 2022 年 5 月 XX 日							

## 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	一年一月一s	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。

