



# 餐饮智能管理专业毕业设计标准 (2024)

二〇二四年十月

# 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 .....	1
(二) 毕业设计成果 .....	2
六、提交的毕业设计成果 .....	2
(一) 学生提交的毕业设计成果 .....	2
(二) 教师提交的毕业设计工作成果 .....	2
(三) 部门提交的毕业设计工作成果 .....	2
七、毕业设计考核评价 .....	3
(一) 考核内容 .....	3
(二) 考核形式 .....	3
(三) 考核组织 .....	3
八、毕业设计管理 .....	3
(一) 管理制度 .....	3
(二) 过程记录 .....	5
(三) 毕业设计总结 .....	5
九、支持性文件 .....	5
附件 .....	7

# 2024 届餐饮智能管理专业毕业设计标准

## 一、适用范围

本标准适用于我院 2024 届餐饮智能管理专业学生的毕业设计安排，面向国内外品牌或知名餐饮企业及相关延伸行业酒店等服务与管理岗位（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

2024 届餐饮智能管理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 5 月 30 日。

## 四、毕业设计条件

### （一）专业设施

本专业毕业设计制作场地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、等相关材料及时整理归档，上传至毕业设计平台。

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

### 毕业设计选题

#### 1. 选题类别

餐饮智能管理专业毕业设计书采用方案设计类。

#### 2. 选题要求

（1）选题应紧贴餐饮行业发展前沿，围绕餐饮业和相关酒店企业的新业态和生产实际，立足于餐饮行业店长、经理等岗位真实生产项目，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。

### 3. 选题示例

- (1) 亲情类餐饮接待活动方案设计
- (2) 婚宴类餐饮接待活动方案设计
- (3) 政务类餐饮接待活动方案设计
- (4) 商务类餐饮接待活动方案设计
- (5) 节日类餐饮接待活动方案设计
- (6) 文化类餐饮接待活动方案设计

#### (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,其表现形式可以为亲情类餐饮接待活动方案设计、婚宴类餐饮接待活动方案设计、政务类餐饮接待活动方案设计、商务类餐饮接待活动方案设计、节日类餐饮接待活动方案设计和文化类餐饮接待活动方案设计。

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。

## 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(设计方案)

### (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(设计方案)

### (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  $\geq 90$  优秀， $\geq 80$  良好， $\geq 60$  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。

餐饮智能管理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 接待活动策划方案评分细则

测试内容	评分细则		分值	负分	得分	
接待活动知识 (10分)	熟悉接待活动工作流程		3	10		
	了解接待活动组织与服务工作内容		4			
	知晓餐厅布局、装饰与陈设方法		3			
文案编写 (75分)	活动基本情况	客户订单描述准确	1	10		
		活动信息全面	1			
		宾客信息分析准确，主题特色鲜明	8			
	活动场地布置	活动场地功能布局合理，台型设计科学		4	24	
		中心装饰物设计表述清楚，突出主题		4		
		布草选择环保、色彩、图案等能展现主题		4		
		餐具选择规格统一，展现主题，方便就餐		4		
		台面美观，设计新颖独特		4		
		场地设计整体协调，烘托和渲染主题，富有时代特色		4		
	活动时间安排	活动时间安排合理		4	4	
	菜单	菜单设计适应接待类型及规模，符合主题		3	12	
		菜品选择及数量合理，搭配科学，营养均衡		3		
		餐标符合客户订单要求		3		
		菜单进度安排合理		3		
	服务要求	服务设计适应接待类型和就餐形式		3	9	
		服务程序设计科学合理		3		
		服务体现高标准意识与细节意识		3		
人员配备	人力资源调配合理		4	8		
	能根据工作计划明确分工		4			
文案规范	文案较好地体现服务的联动性和可操作性		2	8		
	文案内容无缺项，表格数据准确，字数 800 字以上		2			
	文笔流畅，表述清晰，逻辑性强，图文并茂		4			
文档提交 (5分)	文档提交齐全		2	5		
	素材丰富，素材库符合要求		3			
职业素养 (10分)	着装整洁、妆容符合宴会管理岗位要求		2	10		
	体现良好的精神风貌和职业感		2			
	视觉敏锐，动作灵活		2			
	遵守考场纪律、懂礼仪、讲礼貌		2			
	诚实守信，未使用素材库以外材料		2			
合计			100			

## （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%，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. 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。

(2) 及时填写过程记录表。

(3) 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。

(4) 指导学生进行答辩准备。

(5) 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。

## 6. 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。

## 7. 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做一次普查，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. 《长沙商贸旅游职业技术学院 2024 届毕业生毕业设计工作管理规定》

## 附件

1. 毕业设计任务书
2. 毕业设计作品规范与模板
3. 毕业设计作品成绩表
4. 毕业设计过程检查记录表
5. 学生毕业设计成果列表
6. 毕业设计普查记录表
7. 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毕业设计任务书

学 院	湘菜学院	专 业	餐饮管理	班 级	***
学生姓名	***	学 号	***	指导教师 (学校/企 业)	***
					***
毕业设计 题目	“***” 餐饮接待活动方案设计			毕业设计 类型	方案设计
<p><b>一、选题的依据与意义</b></p> <p>选题依据：该选题来自于....，因此学生结合实际和自身兴趣设计... 饮接待活动方案，有一定的可行性，符合餐饮企业经营实际。</p> <p>选题意义：...</p>					
<p><b>二、设计目标</b></p> <p style="text-align: center;">（主要描述毕业设计拟实现的基本目标）</p> <p>说明选题的来源及原因，选题可以来自生产实践、市场需求、实习单位、教学科研、社 会实际、模拟等需要。意义说明毕业设计的成果可以解决什么实际问题，有什么样的应用价 值。 评价内涵：毕业设计选题贴近生产、生活实际或来源于现场实际项目，有助于培养学生 综合运用所学的专业知识和专业技能解决专业领域中实际问题的能力。</p> <p><b>1. ...</b></p> <p><b>2. ...</b></p> <p><b>3. ...</b></p>					
<p><b>三、主要任务</b></p> <p>通过本次毕业设计，想做一个什么样的产品，解决一个什么样的问题，或完成一个什么 样的方案、工艺等。体现培养学生哪些方面的知识、能力和意识等，提高培养学生综合运用 相关专业知识和专业技能解决专业领域中哪些实际问题的能力等方面。</p> <p style="margin-left: 40px;">（一）确定毕业设计选题：...</p> <p style="margin-left: 40px;">（二）收集与分析资料：.....</p> <p style="margin-left: 40px;">（三）形成毕业设计作品：...</p> <p style="margin-left: 40px;">（四）参加毕业设计答辩：...</p>					
<p><b>四、实现步骤和方法</b></p> <p>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</p>					

- (一) 实施步骤
- (二) 研究方法

### 五、时间安排

序号	任务	开始时间	结束时间	阶段成果
1	确定选题	2023. 12. 1	2023. 12. 30	主题说明
2	资料收集与分析	2024. 1. 1	2024. 2. 18	文献资料
3	撰写方案设计提纲	2024. 2. 19	2024. 3. 15	提纲
4	完成毕业设计初稿	2024. 3. 16	2024. 4. 10	初稿
5	反复修改完成定稿	2024. 4. 11	2024. 5. 10	定稿
6	进行毕业答辩 并上传资料	2024. 5. 10	2024. 5. 31	毕业设计作品

### 六、预期成果

学生毕业设计的最终成果为“\*\*\*\*\*”餐饮接待活动方案设计，表现形式为包含接待活动服务设计、活动场景设计、接待菜单设计等内容的完整毕业设计作品，其中活动场景设计中的区域功能布局、接待场景、主题台面及菜单形式等要求有清晰的图片，充分体现主题。

指导教师签名 (学校/企业)	请严格按照任务书执行!  2023年12月1日	教研室 审核	2023年12月1日
-------------------	-------------------------------	-----------	------------



# 目 录

一、接待活动情景设计.....	
(一) 活动基本信息.....	
(二) 宾客情况分析.....	
(三) 活动主题及任务.....	
二、接待活动服务设计.....	
(一) 工作计划.....	
(二) 服务项目.....	
(三) 服务质量控制.....	
三、活动场景设计.....	
(一) 接待区域功能布局.....	
(二) 接待场景设计.....	
(三) 主题台面设计.....	
四、接待菜单设计.....	
(一) 菜品选配及成本核算.....	
(二) 菜单形式.....	
五、活动预案设计.....	
(一) 宾客应急预案.....	
(二) 设备应急预案.....	
六、设计总结.....	
七、致    谢.....	
八、参考文献.....	

方案名称	“****”餐饮接待活动方案设计
<p><b>一、接待活动情景设计</b></p> <p>(一) 活动基本信息 (介绍餐饮接待活动选题、与会人员、宴会档次、宴会目的、宴会举办时间等宴会基本情况)</p> <p>(二) 宾客情况分析 (分析宾客基本情况, 简要说明此类客人消费特点, 服务需求及所提供的个性化服务项目)</p> <p>(三) 设计思路及任务 (1、介绍接待活动设计的选题来源及文化背景, 说明设计如何突出主题, 以什么元素衬托主题 2、说明该选题对餐饮业发展有何社会、经济意义, 对餐厅实际经营有何现实意义 3、说明设计工作的主要任务)</p> <p><b>二、接待活动服务设计</b></p> <p>(一) 工作计划 (接待活动人员配备、任务安排及时间安排: 1、包含人员分配及主要工作任务, 要求合理分配接待活动的各项工作任务, 一般需要安排项目负责人、活动设计组织人员、现场餐饮接待人员。2、时间安排: 安排好项目组成立、设计稿完成与定稿、宴前各项准备工作、宴中工作、宴会后整理等各项工作任务完成的时间节点, 要求时间安排先后有序、科学合理。建议以表格形式展现。)</p> <p>(二) 服务项目 (图文并茂, <b>详细说明</b>除就餐服务之外的其他接待服务项目)</p> <p>1、基本服务项目 (根据接待需要, 合理设置宴会基本服务项目, 如停车、主持、音控、签到等)</p> <p>2、个性化服务项目 (根据宴会主题、档次及宾客特征, 设计个性化服务项目, 如: 开放贵宾室、设计邀请函、伴手礼、欢迎仪式、主角 surprise、贵宾接待方案、会议、客房、化妆间等)</p> <p>(三) 服务质量控制</p> <p>1、服务标准与要求 (明确餐前、餐中、餐后<b>服务细节标准与要求</b>, 注意服务标准应符合餐厅经营实际)</p> <p>2、质量督导 (说明各时间节点中, 管理人员质量督导主要任务, 要求餐前所有准备项目检查到位, 餐中服务质量控制到位, 餐后收市整理检查到位)</p> <p><b>三、活动场景设计</b> (图文并茂, 充分体现宴会厅的设计细节)</p>	

(一) 接待区域功能布局 (说明舞台、通道、桌椅、签到台、装饰台、工作台、休息室等功能区的布局及人员行动路线, 以图片形式展现)

(二) 接待场景设计

1、整体风格设计 ( **详细说明**接待活动主题元素、主色调、背景音乐、装饰物、舞台、通道、绿植设计)

2、礼宾设计 ( **详细说明**接待活动签到台、迎宾台/墙、休息室、席位卡、桌号牌、邀请函等的设计)

3、家具设计(可选) (说明接待活动桌椅、演讲台等家具物品设计)

(三) 主题台面设计

1、台心装饰物 (中心装饰物比例合适, 设计精美, 展现主题准确。)

2、布草及色调 (布草质地环保、优良, 色彩、图案与主题呼应。)

3、餐具及酒具 (餐具规格合理、统一, 精美, 实用, 展现主题准确。)

4、服务员服装 (符合服务员服装基本要求, 与宴会主题及餐厅主色调相符。)

## 四、接待菜单设计

(一) 菜品选配及成本核算 (菜品档次符合接待标准, 菜肴设计符合接待主题, 菜品结构和数量合理、营养均衡, 菜品售价与成本设计合理, 符合酒店经营实际)

1、菜品选配思路

2、菜品名称及寓意名

3、成本核算

(二) 菜单展现形式 (餐单形式新颖, 实用, 菜单外观设计精美、新颖。)

**五、紧急预案设计** (针对餐厅事先不可控的, 可能会发生的突发情况制定紧急预案。要求符合餐厅实际经营情况, 涉及内容全面, 处理特殊情况及突发事件的方案完善、科学。)

**六、设计总结** (总结说明该设计作品的设计理念、设计内容、创新点、特色及亮点)

## 七、致 谢

## 八、参考文献

[1]沈东生. 浅析中餐主题宴会主题创意及菜单设计——以“印象巢湖”为例[J]. 经济研究导刊, 2016: 167-168.

[2]马颖欣. 中餐主题宴会台面设计创意研究——以作品“淡品茗香”为例[J]. 艺术教育, 2018: 88-89.

[3] 湛莲莲. “纸爱徽州”中餐主题宴会设计实例分析[J]. 山东农业工程学院学报, 2016 (33) : 152-153.

[4]王琳. 浅析中餐主题宴会台面设计和搭配——以“春色满园”为例[J]. 宿州教育学院学报, 2014 (17) : 76-78.

[5]袁仲. 食品营养与卫生[M]. 北京: 科学出版社, 2017: 57-66.

附件 3

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
<b>评价指标权重</b>			<b>记分</b>
<b>作品成绩 (占总成绩 60%)</b>	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财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。	
	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。	
	作品成绩(百分制)：		
<b>答辩成绩 (占总成绩 40%)</b>	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(百分制)：		
总成绩(百分制；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)： 2023年5月16日			

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；评定等级采用四级分等：>=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 4:

## 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 _月一日	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—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。

附件 5

### 湘菜学院 2024 届餐饮智能管理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	XXXXX1	XXX	XXXX	XXXXXX	XXXXXXXX
2	XXXXX2	XXX	XXXX	XXXXXX	XXXXXXXX
3	XXXXX3	XXX	XXXX	XXXXXX	XXXXXXXX
.....	.....	.....	.....	.....	.....

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 6: 长沙商贸旅游职业技术学院 2024 届餐饮智能管理专业毕业设计普查记录表

部门负责人:

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								

检查时间:

年 月 日

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 7:

## 湘菜学院 2024 届餐饮智能管理专业毕业设计

### 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