



烹饪工艺与营养专业 (2024 届) 毕业设计标准

二〇二三年九月

2024届烹饪工艺与营养专业毕业设计标准

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

烹饪工艺与营养专业毕业设计为方案设计类。

（一）方案设计类

选题要求

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。

选题应符合本专业培养目标，体现综合性和典型性。

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。

毕业设计原则上做到“一人一题”，选题避免雷同。

选题示例

1. 新长福冬至节气宴宴席方案设计
2. 冰火楼周岁宴宴席方案设计
3. 冰火楼立秋节气宴宴席方案设计
4. 徐记海鲜商务宴宴席方案设计
5. 徐记海鲜庆功宴宴席方案设计
6. 晴溪庄园百日宴宴席方案设计
7. 晴溪庄园中秋团圆宴宴席方案设计
8. 七号湘地方特色宴宴席方案设计

9. 五十七度湘立春宴宴席方案设计

10. 五十七度湘婚宴宴席方案设计

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	提供毕业设计方案和选题范围指导学生选取毕业设计选题	按指导教师的要求进行选题	10月-11月
开题论证阶段	确定初步设计思路	形成毕业设计的初步设计思路	11月-12月
指导过程阶段	针对指导学生进行毕业设计指导	按指导教师的要求进行毕业设计文稿的编写	第二年1月到4月
资料整理阶段	要求找设计相关菜品的资料参考和列出大概框架	找设计相关菜品的资料参考和列出大概框架	第二年5月
成果答辩阶段	指导学生按时间要求,准备毕业设计文稿和成品进行答辩	按时间要求,准备毕业设计文稿和成品进行答辩	第二年5月

毕业设计于5月前完成,经指导老师审核合格后,进入下阶段答辩程序。答辩组老师对毕业设计文稿进行评审,并请毕业设计答辩学生针对个人作品对答辩组委会提出相应问题做出回答。

毕业设计资料等由毕业设计指导老师负责检查,上传至学生毕业设计系统后,将纸质材料收齐后交教学秘书处汇总,需上交资料清单详见附件。

三、毕业设计成果要求

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。

四、毕业答辩流程及要求

（一）答辩流程

- （1）进行自我介绍
- （2）进行毕业设计内容（宴席菜品）陈述
- （3）回答评委提问
- （4）进行自我总结
- （5）评委成绩评定

（二）答辩要求

每位同学均需参加毕业设计文档评审，并进行公开答辩。综合答辩情况、设计情况及在其中所反应出的知识掌握情况和应用能力决定毕业设计成绩。

五、毕业设计评价指标

（烹饪工艺与营养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 烹饪工艺与营养专业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	刻苦钻研，勇于创新，具备良好的学习态度、严谨的工作作风和团队精神。	10
	依据设计任务进行资料收集和整理，正确运用工具书。	10
	掌握本专业的工作方法和技术规范。	10
作品质量	综合应用和学科的理论知识与技能，分析和解决实际问题。	10
	技术路线科学、可行，步骤合理，方法得当。	10
	方案表单、菜品营养分析需提供技术文件等符合国家或行业标准的规范与要求。	10
答辩情况	方案体现了任务书的规定要求，方案资料要素完整。	10
	方案能有效解决设计任务要求，能解决一定的实际问题，具有一定的应用价值。	10
	按要求完成答辩过程，口齿清楚、条理清晰。	10
	正确回答答辩评审专家提出的问题，表述准确，逻辑严谨。	10

六、附录

(一) 主要框架和基本要求

毕业设计由前置部分、主体部分和后置部分三大部分组成。前置部分由封面、和目录组成，主体部分由设计背景、正文两大部分组成，后置部分由参考文献、致谢和附录三大部分组成。毕业设计描述为“论文”，或在毕业设计中出现“论文”字样，均为不合格毕业设计。

1. 毕业设计的前置部分

(1) 封面。封面是毕业设计的门面，提供毕业设计的相应信息。一般应包括以下四项内容。

标题：标题又称题目，是最恰当、最简明的词语反映毕业设计中最重要特定内容的逻辑组合，标题的字数一般不超过 20 个字。

类别：标明毕业设计的类别，如产品设计、工艺设计、方案设计等。

署名：标明毕业设计作者姓名及指导教师姓名。

专业名称：标明毕业设计作者主修专业名称。

使用学校统一封面，样式根据学校具体要求，封面上的所有有关信息填写准确、完整、清晰。

(2) 目录。目录即毕业设计的提纲，由毕业设计的章（一级标题）、节（二级标题）、小节（三级标题）、参考文献、致谢、附录等的序号、名称和页码组成。

2. 毕业设计的主体部分（字数要求不少于 3000 字）

(1) 设计背景及意义。设计背景简要说明设计工作的目的、范围、相关领域的前人工作和知识空白、理论基础和分析、设计方法、预期结果和意义等。设计背景及意义应言简意赅。一般教科书中有的知识，不必赘述。

(2) 设计思路。明确毕业设计如何做，即采用什么方法和策略进行作品的设计和开发。

(3) 正文。正文是毕业设计的核心部分，占主要篇幅，需体现毕业设计成果形成的过程，需包含方案完整内容。可以包括：调查对象、实验和观测方法、仪器设备、材料原料、实验和观测结果、计算方法和编程原理、数据资料、经过加工整理的图表、形成的观点、导出的结论、完成的设计等。学生可依据毕业设计类型选定具体栏目和内容，毕业设计应条理清晰，层次分明，推导正确，结论可靠；毕业设计必须实事求是，客观真切，准确完备，合乎逻辑，层次分明，简练可读。设计中引用他人的观点、结果及图表与数据必须注明出处，在参考文献中一并列出。

3. 毕业设计的后置部分

(1) 参考文献。参考文献是毕业设计不可缺少的组成部分，它反映毕业设计的取材来源、材料的广博程度及材料的可靠程度，要求不少于 5 篇。文献应是毕业设计作者亲自考察过的对自己的设计有参考价值的文献。参考文献以文献在整个毕业设计中出现的次序用“[1]、[2]、[3]……”的形式统一排序，依次列出。参考文献的表示格式为：

期刊：主要作者. 文献题名[J]. 刊名，出版年份，卷号(期号)：起止页码.

著作：著者. 书名[M]. 出版地：出版者，出版年：起止页码.

学位论文：作者. 题名[D]. 保存地：保存单位，年份.

专利文献：专利所有者. 专利题名[P]. 专利国别：专利号，发布日期.

国际、国家标准：标准代号，标准名称[S]. 出版地：出版者，出版年.

电子文献：作者. 电子文献题名[文献类型/载体类型]. 电子文献的出版或可获得地址，发表或更新的期/引用日期(任选).

(2) 致谢。简述自己通过本次毕业设计工作的体会，表达对指导教师、协作者或机构的感谢之情，用词应平实诚恳，力戒溢美浮夸。这不仅是一种礼貌，也是对他人劳动成果的尊重，是治学者应有的思想作风。

(3) 附录。对于一些不宜放入正文、但作为毕业设计又不可缺少的组成部分，或有主要参考价值的内容，可编入毕业设计的附录中，如编写的比较重要的程序代码、相关附表(图纸)等资料以及其他与项目设计相关、但不便写入正文的有关资料等。附录与正文连续编页码。

(二) 文本格式要求：

1. 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）。

2. 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》。

3. 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》

4. 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任务书

学院		专业		班级	
学生姓名		学号		指导教师 (学校/企业)	
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	
<p>一、选题的依据与意义</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。</p> <p>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>二、设计目标</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>三、主要任务</p> <p>对学生需要完成的工作进行明确界定。含资料收集、前期准备、方案制定、解决的问题、实施过程、成果形成等。</p> <p>评价内涵：1. 设计任务体现学生进行需求分析、信息检索、方案设计、资源利用、毕业设计成果制作、成本核算等专业能力和安全环保、创新协作等意识的培养要求。</p> <p>2. 设计任务具有一定的综合性和典型性；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>					

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	年 月 日	教研室 审核	 年 月 日
--------	-------	-----------	---

任务书下达时间：日期填写时间：2023 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。

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 _____

专 业 _____ 班 级 _____

校内导师姓名_____ 职 称 _____

校外导师姓名、职称（职位）_____

校外导师所在单位 _____

(日期填写时间：实际定稿时间， 2024 年 5 月 X 日)

教务处印制

一级标题：宋体加粗，小四号。

方案设计类) 目 录

(一) 项目来源与意义
一、项目背景分析..... (编辑页码)
(二) 组织情况分析

(三) SWOT 分析
二、项目策划.....
目标设定与可行性分析

二级标题：宋体，小四

目录标题：黑体，一号，加粗

(三) 传播策略
三、项目执行.....

- (一) 活动 1 方案具体设计
- (二) 活动 2 方案具体设计
- (三)

四、效果评估.....

- (一) 调研阶段评估
- (二) 策划阶段评估
- (三) 实施阶段评估

五、经费预算.....

六、设计总结.....

参考文献.....

致 谢.....

宋体，小四号

方案名称

一级标题：宋体加粗，小四号。

一、背景环境分析

(一) 项目来源与意义

二级标题、三级标题、正文：宋体，小四，行间距固定值22磅。

(一) 项目来源与意义

来源：***宴席是我国民间欢庆喜宴的代表……。以宴席的方式&……………庄重的事。

企业文化：……。

选题原因：

1. 现如……。
2. 随着……。
3. 通过老师的教学，使得我对宴席设计也有一定的了……。
- ……。

(二) 组织情况分析

本次宴席设计根据方案要求，此次宴席设计有由个人独立完成，包括选题、指导老师审核开题、菜单设计、确定菜品销售成本和毛利润。

1. 本次……………宴席设计组织情况本人严格按照毕业设计方案要求独立完成设计与制作，并在2023年12月20日左右选题，并提交选题通过指导老师同意开题。

2. 依照方案要求，通过查找资料和翻阅书籍，确定宴席菜单，包括四道凉菜、八道热菜、两份点心和一份水果拼盘。

3. 利用在校的理论知识与在餐饮企业实习掌握的技能相结合。菜品符合宴席主题和营养健康为主要的思路进行设计，以达到宴席菜品出品的要求。

4. 2024年5月**日左右完成毕业设计，并根据指导老师修改建议，确定毕业设计的定稿。

(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：本宴席属中档主题宴席，主要服务于……宴席菜品分为四款凉菜，八道热菜，两款点心，一道果盘，成本则控制在……元之间，售价为……元；毛利率控制在……%左右。

（二）项目内容及说明

1. 内容：……。

2. 说明：

（1）红油扣皮蛋（凉菜）：寓意……。

（2）……。

（3）……。

（4）……。

（5）……。

（6）……。

（7）……。

……

（三）传播策略

1. 线上：……。

2. 线下：……。

三、项目执行

（一）确定宴席主题：天然台1908……宴宴席设计方案。

（二）确定宴席设计理念：……。

（三）确定宴席菜单

1. 宴席菜单构成

表3-1 ……婚宴宴席产品构成表

类别	菜品名称	主要用料	烹饪技法	味型
冷菜	凉拌黄瓜	青瓜、红油	拌	咸鲜、酸辣
热菜	毛氏红烧肉	五花肉	炖	咸鲜、微甜

点心	红糖粑粑	面粉、红糖	蒸	香甜
果盘				

2.婚宴宴席菜单

图3-1 天然台1908.....宴席菜单图

(四) 风味特点及营养搭配

1. 风味特点:

本宴席操作技法多样, 运用炒、.....。

2. 营养搭配:

宴席菜品符合大众对美食的需求, 食材新鲜、.....。

(五) 餐具搭配及选用

1. 整体的搭配

红油扣皮蛋-----六寸圆形白瓷盘

.....

2. 台面布置

此宴席.....。

现场环境.....。

(六) 上菜顺序及适应性

凉菜—热汤—热菜—点心—水果盘。

.....。

图3-2宴席上菜顺序图

(七) 工艺设计

1.

表3-2.....工艺设计表

类别：冷菜

成本	15元	售价	37.5元	成品图片				
供量	十人份	盛器	六寸圆形白瓷盘	图3-3-a				
质量标准	味型：酸甜。 形态：半圆形。 菜品特点：色泽鲜亮，口感酸甜。							
用料名称	重量 (g)	单价 (元/斤)	金额 (元)					
主料	皮蛋	500	10	10	1. 把皮蛋弄出来。			
	黄瓜	100	15	3				
辅料								
调味料								
总计								
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	1. 脂肪含量低，维生素含量丰富，可避免肥胖。 2. 可以美容抗衰老，能为皮肤提供养分，有效对抗皮肤衰老。							

制作 过程 图片	原料	初加工
	图3-3-b	图3-3-c
	制作过程	与菜品合影
	图3-3-d	图3-3-e

- 2.....
- 3.....
- 4.....
-

四、效果评估

(一) 宴席调研阶段评估

在选题方面，.....。

(二) 宴席实施阶段评估

设计菜品时.....。

(三) 实施阶段评估

.....

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%
凉拌黄瓜	6	16	62.5

合计			

六、设计总结

参考文献（另起一页）

（标题居中，4号，黑体）

- [1] 何龄修. 读南明史[J]. 中国史研究, 1998, (3):167-173.
- [2] 刘国钧, 陈绍业. 图书馆目录[M]. 北京: 高等教育出版社, 1957:15-18.
- [3] 赵天书. 诺西肽分阶段补料分批发酵过程优化研究[D]. 沈阳: 东北大学, 2013.

（参考文献内容：顶格，宋体，5号，行间距固定值22磅。不少于5篇）

附录 XXXXXXXXXXXX (顶格, 4 号, 黑体, 另起一页)

对于一些不宜放入正文、但作为毕业设计又不可缺少的组成部分, 或有主要参考价值的内容, 可编入毕业设计的附录中, 如编写的比较重要的程序代码、相关附表(图纸)等资料以及其他与项目设计相关、但不便写入正文的有关资料等。附录与正文连续编页码。如果附录较多可以分附录 1、2、3 等(正文内容首行缩进 2 字符, 小 4 号, 宋体, 行距均为 21 磅)

附件 3-3

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		
评价指标权重			记分
作品成绩 (占总成绩 60%)	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)： <div style="text-align: right;">指导老师签名： 年 月 日 填写时间：2024 年 4 月-5 月 XX 日答辩前时间</div>		
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 (百分制)： <div style="text-align: right;">答辩委员会 (小组) 负责人签名： 年 月 日 填写时间：实际答辩时间 2024 年 5 月 XX 日</div>		
总成绩 (百分制；成果评价成绩+答辩成绩)： 评定等级： <div style="text-align: right;">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 2024 年 5 月 XX 日</div>			

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

毕业生线上答辩申请表

学生姓名			申请时间		
专业班级		学号		指导老师姓名	
选题名称					
申请理由					
作证材料	<p>按申请原因配套相应作证材料</p> <p>(1) 本身因身体原因：二甲以上医院出具的诊断和就医证明；</p> <p>(2) 因其它不可抗力因素提供相关证明材料。</p>				
指导老师意见：（签字）			二级学院意见：（签字盖章）		

附件 5

拟申请调整毕业设计答辩学生名单汇总表

二级学院：（盖章）

序号	姓名	专业班级	学号	身份证号码	申请类型	备注
1						
2						
3						

备注：“申请类型”填写“身体原因”、或其他不可抗因素。

附件 6

长沙商贸旅游职业技术学院学生毕业设计评价指标

一级指标	分值 (满分100)	二级指标	指 标 内 涵
1.管理机制	5	1.1 管理机构	有明确的毕业设计管理机构,并确定了各管理部门的工作职责,统筹、协调、组织、实施、考核和监督分工明确。
	5	1.2 管理制度	制订了毕业设计工作的相关管理制度,对毕业设计工作安排、毕业设计任务分配、指导教师配备、毕业设计教学组织、毕业设计成果要求、毕业设计成果考核做出了明确规定;建立了毕业设计工作问责机制。
	5	1.3 相关标准	毕业设计作为必修课列入了各专业人才培养方案;各专业制订了相应毕业设计标准,对毕业设计课题选择、实施流程和技术规范等进行了具体的规定。
2.组织实施	5	2.1 工作布置	实施部门制定了详细的毕业设计工作方案,对院(系)毕业设计工作进行统筹安排和布置。
	5	2.2 教师配备	配备了数量足够、结构合理的指导教师队伍, 指导教师必须具有中级以上专业技术职务,每位教师指导学生数不超过15人 ;探索了毕业设计“双导师”制。
	5	2.3 任务下达	指导教师给每位学生下达毕业设计任务,选题做到“一人一题”,学生独立完成设计任务,对于工作量大的选题,可分解为若干子课题。子课题任务明确,工作量基本均衡,各子课题之间有关联但设计内容相对独立,确保每个学生能取得各自相应的成果。 毕业设计选题每年更新30%左右,每4年全部更新一次。
	10	2.4 教学组织	指导教师全程指导学生完成毕业设计选题、制定工作计划、开展毕业设计、形成毕业设计成果、参加毕业设计答辩等;毕业设计指导记录完整,指导过程真实有效。

	10	2.5 考核评价	毕业设计成果评价、答辩评价等环节规范实施，有评价记录，评价结果客观。
3.质量监控	10	3.1 监控运行	学校制定了毕业设计质量监控标准，开展了毕业设计抽查工作。
	5	3.2 毕业设计成果质量	学生毕业设计成果质量普遍较高，未发现任何形式的剽窃与抄袭。 学生毕业设计作品需要上传查重报告（限知网、万方、维普，任选其一），查重比率不高于20%的比例。
	5	3.3 结果运用	学校将毕业设计质量抽查结果与部门工作及教师个人考核挂钩。
4、毕业设计上传平台要求	30	<p>4.1、毕业设计相关材料的签章处，必须有签名及盖章，且签名必须为手写或私章不能为打印；</p> <p>4.2、落款时间需按规定范围（见模板）；</p> <p>4.3、上传格式统一为 PDF 格式的扫描件，注意规格，要确保清晰美观（要求必须为扫描件，不允许拍照等不规范的格式）；</p> <p>4.4、上传材料（四件套）：任务书、毕业设计成果、成绩评定表、查重报告；</p> <p>4.5、选题名称要求平台、任务书、毕业设计成果、成绩评定表、查重报告必须保持前后一致；</p> <p>4.6、毕业设计成果仅上传最终稿。</p>	
毕业设计成绩评定一票否决指标		<p>1、毕业设计作品（产品）一般应以产品设计、工艺设计、方案设计等方式呈现，对以“论文”、“实习总结”、“实习报告”等方式呈现的，一律按0分处理。</p> <p>2、凡发现毕业设计作品（产品）剽窃和抄袭他人成果（包括完全雷同）的，一律按0分处理。</p>	

附件 7

2021 年湖南省教育厅毕业设计抽查标准（仅供参考）

指标名称	指标内涵	指标得分
1	科学性（A 等分值范围 27-30 分；B 等分为 23-26 分；C 等分为 18-22 分；D 等分围为 18 分以下。）	30
1.1	技术路线科学、可行，步骤合理，方法运用得当。	5
1.2	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。	15
1.3	应用了本专业领域中新知识、新技术、新方法。	10
2	规范性（A 等分值范围为 18-20 分；B 等分值范围为 15-17 分；C 等分为 12-14 分；D 等分围为 12 分以下。）	20
2.1	成果要素齐全、层级分明、结构严谨、排版规范、文字表述流畅。	10
2.2	成果内容的表述符合财经商贸类行业标准或专业语言的规范化要求。	7
2.3	成果引用的参考资料、参考方案等来源标识规范、准确。	3
3	完整性(A 等分值为 27-30；B 等分值范围围为 23-26 分；C 等分值范围围为 18-22 分；D 等值范围为 18 分以下。)	30
3.1	成果与毕业设计任务书的要求紧密相关。	10
3.2	成果能清晰呈现提出问题、分析问题、解决问题的逻辑架构。	15
3.3	成果的外在形式与内容结构完整。	15
4	实用性（A 等分值范围为 18-20 分；B 等分值范围为 15-17 分；C 等分值范围为 12-14 分；D 等分值范围为 12 分以下。）	20
4.1	成果对象与企业实际工作密切相关。	5
4.2	成果内容与本专业的知识、技能、技术相关。	10
4.3	成果价值能解决单位经营管理中的实际问题。	5

附件 8

2024 届毕业生毕业设计工作进度表

时间	工作任务	内容	责任部门
2023 年 11 月 18 日前	各专业制订毕业设计标准并完成专家论证，制订毕业设计实施计划	各专业根据本专业最新的技术、标准、方法等制订科学合理的毕业设计标准，并完成专家论证。制订毕业设计计划，编制毕业设计指导用书。	二级学院
2023 年 12 月 31 日前	指导老师下达任务书。	确定毕业生毕业设计选题，指导老师向学生下达任务书，并布置毕业设计相关要求。	二级学院
2024 年 1 月-5 月	指导老师指导毕业生完成毕业设计作品。	毕业生根据任务书完成调研、写作，根据指导老师意见完成毕业设计作品，最终定稿。	二级学院
2024 年 5 月 8 日前	需线上答辩的毕业生提交申请，并审核。	符合线上答辩条件的毕业生提出申请，由二级学院审核批准后，报教务处备案。	二级学院、教务处
2024 年 5 月 11 日-12 日	各二级学院组织答辩。	分学院自行组织毕业设计答辩，教务处负责督查。	二级学院、教务处
2024 年 5 月 30 日前	平台资料上传、审核，打分。	在毕业设计平台上，学生完成材料上传，指导老师线上审核，并给予毕业设计成绩。教务处通报实时情况。	二级学院、教务处
2024 年 6 月 1 日起	毕业资格审查。	教务处启动毕业资格审查，毕业设计成绩不合格者不予发放毕业证。	教务处
2024 年 6 月 1 日-15 日	二级学院自查。	各二级学院对本院所有合格毕业设计进行普查并提出修改意见，毕业生进行修改提质。 对拒不进行修改的毕业生，各二级学院可向教务处提交正式报告，对该生毕业设计得分进行修改，毕业证不予以发放。	二级学院、教务处
2024 年 6 月 15 日-17 日	核对领取“结业证”的毕业生名单。	确保因毕业设计不合格导致领取“结业证”的毕业生无误。	教务处、二级学院
2024 年 6 月 19 日起	教务处抽查	教务处组织湖南省教育厅毕业设计考核评审专家进行学校层面的毕业设计抽查考核工作。	教务处



烹饪工艺与营养专业（日本料理方向） （2024届）毕业设计标准

二〇二三年九月

烹饪工艺与营养专业（日本料理方向）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

烹饪工艺与营养专业（日本料理方向）专业毕业设计为方案设计类。

（二）选题示例

- 1、松子日料节日主题套餐设计（结合实习门店运营和出品实际，选取国际性节日、中国传统节日、日本传统节日设计制作套餐）
- 2、松子日料商务便当套餐设计（结合实习门店外卖便当出品和销售实际，设计制作符合写字楼商务人士热点的商务便当料理）
- 3、松子日料家庭主题套餐设计（结合门店生产经营实际，以家庭宴会、亲子套餐、生日聚餐、结婚纪念为主题设计定制主题套餐）
- 4、松子日料高端会席料理设计（结合门店生产经营实际，以高端商务宴会、团建宴会、商务招待为主题设计定制菜品）
- 5、松子日料00后热卖菜品设计（结合门店生产经营实际，以00后消费人群为受众，设计定制热卖双人餐、三人餐、四人餐菜品）
- 6、松子日料板前料理菜品设计（结合门店生产经营实际和所了解的板前料理形式，设计制作系列定价套餐，如880元/位，1280元/位，1880元/位等）
- 7、松子日料季节创新料理设计（结合门店生产经营实际，以季节菜品创新为核心，进行季节菜品创新设计，并与门店销售结合进行）

8、松子日料儿童主题套餐设计（结合门店生产经营实际，以儿童为主要消费对象，围绕孩子及其家庭成员设计主题套餐，如周岁宴、百日宴、儿童生日宴会等）

9、松子日料私厨到家料理设计（结合门店生产经营实际，针对当前消费市场的私厨消费需求，为雇主设计不同价位的私厨主题料理，并结合企业私厨到家业务实施）

10、松子日料低温料理设计（结合门店生产经营实际及所掌握的低温料理知识，设计制作符合消费市场需求的低温料理菜品系列）

11、松子日料**台位**季节菜品工艺设计与制作方案（结合自身在企业门店具体台位实习的实际，设计制作不同台位不同季节的菜品，并将工艺设计和制作过程在门店实习过程中具体实施，将设计的产品转化为企业的出品）

以上仅作为选题参考，各位同学可以结合实习企业生产经营、菜品创新、营销推广等实际情况，与料理长充分沟通自主选题，在征得指导老师同意后制作毕业设计方案。

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	指导学生完成选题，选题需适应行业、企业发展新需求、新变化。严格按照教育厅要求提前做好毕业设计选题征集，结合顶岗实习安排，确保每名学生选定恰当的选题。	结合实习企业特点，与指导老师练习确定毕业设计选题	11月1日-11月15日
开题论证阶段	下发毕业设计任务书，对学生的任务书进行评审，提供反馈和建议；帮助学生完善研究方案，确保其可行性和科学性。	撰写毕业设计任务书，阐述研究背景、目的、方法等，对接指导老师，完成任务书修改。	11月6日-12月3日

指导过程阶段	定期指导学生，帮助他们解决遇到的问题； 对学生的研究进展进行监督和评估，确保研究按计划进行。	按照指导教师的要求，进行实际烹饪操作； 记录烹饪过程和结果，进行分析和整理。	1月1日-3月31日
资料整理阶段	指导学生进行资料整理和分析； 提供必要的工具和软件，帮助学生处理数据。	对收集到的数据进行整理和分析； 撰写毕业设计，呈现设计成果。	4月1日-5月10日
成果答辩阶段	对学生的设计成果进行评审，提供反馈和建议； 为学生提供答辩辅导。	准备答辩报告，展示设计成果； 对答辩委员会的问题进行回答和解释	5月11日-5月20日
毕业设计提交和评定阶段	对学生的毕业设计进行审阅和评定； 按照学校要求，对学生的毕业设计进行评分和评定等级。	提交完整的毕业设计，包括设计方案、烹饪过程、成品照片等； 接受毕业设计的评审和评定结果。	5月21日-6月1日

三、毕业设计成果要求

（一）方案设计类

成果表现形式

毕业设计成果为结合实习单位菜品特色进行复合实习单位市场定位的西式套餐方案设计，其表现形式可以为西式（节日）套餐、西式生日套餐、西式地方风味套餐、西式商务套餐、中西结合套餐方案等。

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。

四、毕业答辩流程及要求

（一）答辩流程

1. 自我介绍

在答辩的开始，学生应首先进行自我介绍，包括姓名、学号、专业和毕业设计题目等。

2. 阐述毕业设计

学生应清晰地阐述其毕业设计的主题、目的、内容、方法、结果和结论。在此过程中，学生应尽可能避免使用专业术语，而应使用通俗易懂的语言来解释其毕业设计。

3. 回答问题

在阐述完毕业设计后，评审老师将就毕业设计的相关问题进行提问。学生应尽可能准确地回答问题，并避免回答与问题无关的内容。

4. 结束答辩

在回答完所有问题后，学生应对自己的毕业设计进行总结，并感谢评审老师和听众。

（二）答辩要求

1. 准备充分

学生应充分了解毕业设计的主题、目的、内容、方法、结果和结论，并能够熟练地用通俗易懂的语言进行表述。同时，学生还应熟悉烹饪工艺的基本理论和实践操作，以便在答辩过程中能够准确回答问题。

2. 语言准确、简明扼要

在答辩过程中，学生应使用准确、简明扼要的语言进行表述，避免使用过于复杂的词汇和长句，以免让听众难以理解。

3. 仪表整洁、态度认真

学生应保持良好的仪表整洁，穿着得体、干净。同时，应保持认真的态度，不迟到、不早退、不随意离开座位。在回答问题时，应站立回答，声音洪亮、清晰。

4. 逻辑清晰、思路开阔

在回答问题时，学生应具有清晰的逻辑和开阔的思路，能够准确地回答问题并能够给出合理的解释。同时，学生还应具备独立思考和分析问题的能力，以便更好地完成毕业设计。

五、毕业设计评价指标

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	学生对待毕业设计的态度，以及对于毕业设计所涉及的主题理解是否深入，能否明确设计目标和设计理念。	15
	合理安排设计步骤，是否拥有独立进行设计的能力，设计方案是否具有创新性、可行性。	5
	实际操作中的能力，包括对理论知识的运用，以及遇到问题的解决能力。	10
	实际使用中的效果，是否满足用户需求，是否具有实际应用价值。	15
	作品的技术含量，包括使用的技术是否先进，技术	15

作品质量	运用是否合理。	
	作品是否具有创新性，是否能体现出学生的独立思考和创新精神。	5
	毕业设计菜品外观造型设计。	5
答辩情况	学生在答辩中的表达能力，是否能清晰、准确地表达自己的观点和想法。	10
	学生是否能准确回答评审老师的问题，是否能对评审老师的质疑进行合理的解释。	10
	学生在遇到突发情况时的应对能力，是否能冷静处理问题。	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
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
2024届烹饪工艺与营养专业（松子订单班）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。

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(校内)				指导教师(校外)													
一、基本目标: (主要描述毕业设计拟实现的基本目标)																	
二、基本任务 (对所选毕业设计题目及任务需求描述)																	
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)																	
<table border="1"><thead><tr><th>序号</th><th>工作内容</th><th>具体描述</th><th>时间安排</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>.....</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>						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																	
.....																	
四、表现成果 (主要对毕业设计成果进行描述)																	
校 指导教师签名: (学				教 研室 审 批:	 年 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 烹饪工艺与营养专业 班 级 烹饪213* (松子班)

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								
调味料	糖粉	12		3.8				
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。							
	原料				初加工			

菜品制作过程图片		
	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			ZZZZZZZZZZZZ
质量 标准	味型: 清甜, 鲜香, 滑嫩, 咸鲜; 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)	制 作 工 艺 流 程		
主 料	鲈鱼	700	30	53	1.....		
					2.....		
					3.....		
辅	葱丝	10		1			
	姜丝	10		1			

料 调 味 料	红椒丝	10		3				
	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 (μ gRE)	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			

菜品制作过程图片	图3-4-b	图3-4-c
	制作过程	与菜品合影
	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)	制作工艺流程
主料	鸡翅	400	35	33	1. 鸡翅.....。 2. 姜、蒜和小....; 3.....;
	可乐	300	6	4	
辅料 调味料	八角	2	20	1	
	大蒜子	10	10	2	
	耗油	10	10	1	
	生抽	10	10	1	
	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 (μ gRE)	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			
	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

已学到了不少知识，也经历了不少艰辛，但收获同样巨大.....

附件4:

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	
作品成绩 (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)： <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">指导老师签名： 年 月 日</div>						
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 (百分制)： <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">答辩委员会 (小组) 负责人签名： 年 月 日</div>						
总成绩 (百分制；成果评价成绩+答辩成绩)： 评定等级： <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">二级学院负责人 (签字) (二级学院盖章)： 年 月 日</div>							

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。

附件6

湘菜学院2024届烹饪工艺与营养专业（松子订单班）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	XXXXXXXXXX
2	XXXXX2	XXX	XXXX	XXXXXX	XXXXXXXXXX
3	XXXXX3	XXX	XXXX	XXXXXX	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2024届烹饪工艺与营养专业（松子订单班） 专业毕业设计普查记录表

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								

检查人员:

部门负责人:

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8:

湘菜学院2024届烹饪工艺与营养专业（松子订单班）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