

# 2024 年湘菜学院毕业设计答辩工作方案

根据湖南省教育厅《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》（湘教发[2019]22号）、长沙商贸旅游职业技术学院教务处《毕业设计工作管理规定》等文件精神，为进一步抓好毕业设计教学环节，规范毕业设计工作撰写，切实提高毕业设计质量，特制定本方案。

## 一、组织机构

### （一）领导小组

组 长：邓应华、刘杰

副组长：冯智雄、郑和斌、杨潇

成 员：蒋彦、段辉煌、鄢志芳、彭颖

### （二）下设四个答辩小组

#### 1、餐饮智能管理教研室答辩组

组长：蒋彦

秘书：钟思琴、学生志愿者

成员：餐饮智能管理专业、西式烹饪工艺毕业设计指导老师

#### 2、烹饪教研室答辩组

组长：段辉煌

秘书：黄炯、学生志愿者

成员：烹饪工艺与营养专业毕业设计指导老师

#### 3、酒店教研室答辩组

组长：鄢志芳

秘书：邹华、学生志愿者

成员：酒店管理与数字化运营专业毕业设计指导老师

#### 4、营养配餐与食品检验检测教研室答辩组

组长：彭颖

秘书：李思浩、学生志愿者

成员：营养配餐专业、食品检测技术专业毕业设计指导老师

## 二、工作安排

### （一）答辩要求

1、学生按照所分答辩小组进行答辩，原则上3-5位指导老师为一组，该组指导老师所指导学生在该组进行答辩。

2、原则上所有应届毕业生应返校答辩。根据实际情况，有下列情况之一的学生，可以申请网络答辩。学生须在5月17日上午12:00前提交《毕业生线上答辩申请表》（见教务处下发毕业设计管理规定附件6）及相关支撑材料（纸质稿和电子稿）提交指导老师，指导老师交到教研室，由教研室统一报二级学院审核，二级学院审核后材料交到404李爽老师处存档。

（1）因个人身体原因（有二甲以上医院出具的诊断和就医证明），无法完成正常返校参加现场答辩的学生；

（2）因其它不可抗力因素无法返校参加现场答辩的学生。

### （二）时间安排

1、2024年5月1日-17日，学生在指导老师的指导下确定毕业设计选题并撰写内容；

2、2024年5月18日，分组进行毕业设计答辩工作；

3、2024年5月19日-23日，学生按照答辩会上的建议进行调整，

并得到指导老师审核确认签字；

4、2024年5月25日，必须完成毕业设计任务书和毕业设计作品上传到平台（学校的毕业设计平台）。5月26日-5月28日，学院组织教研室主任、教务秘书进行抽查。

5、逾期未完成而影响正常毕业者，后果自负。

### （三）答辩流程

1、学生按照规定时间到达答辩场地，按照工作人员的指示按顺序依次进入。

2、学生对自己的毕业设计进行5-10分钟阐述，答辩组老师对毕业设计进行提问，学生回答，时间为5-10分钟，每人答辩时间控制在15分钟。

3、答辩小组组长负责填写学生答辩记录、负责对因故不能参与线下答辩同学组织线上答辩，全程进行录屏并保存视频资源、负责学生答辩成绩审核。

由每组答辩秘书及学生助理进行过程记录包括影像资料，各教研室指定老师负责撰写毕业设计答辩当天的宣传报道、存档。

### （四）答辩具体安排（学生答辩顺序详见附件1）

教研室	专业	答辩小组	答辩小组组长	答辩评委	现场答辩			学生志愿者
					时间	地点（德业楼）	等候室	
餐饮智能管理	餐饮管理/西餐工艺	第一组	周豫湘 18900792897	邓梅、杨名	5月18日 14:00-20:00	白田314中餐白田实训室	面点301	沈静雯 15115361487
		第二组	姚梅芳 15874074893	邓应华、吴云英		白田314中餐白田实训室		尹宁馨 19973794949
		第三组	曹柳 158733163	郑和斌、徐艺		白田314中餐白田实训室		李嘉怡 177005

			72					93796
		第四组	兰田 138759384 59	左静、萨如拉、门利娟		白田 311 调酒实训室		贺蓓 177108 03014
		第五组	李玲 189747372 23	谢军、周翊斌		白田 311 调酒实训室		刘高阳 155760 12313
		第六组	杨子健 151113312 35	湛星、李爽、张皓亮		白田 309 西餐实训室		李阳 131422 07830
酒店	酒店管理与数字化运营	第一组	李珩 133084313 38	李元敏、邓红蕾	5月18日 14:00-20:00	白田 310 茶艺实训室	面点 302	孙伟庭 184744 99368
		第二组	李颖 138758256 72	贺浪莎、牟楠		白田 310 茶艺实训室		胡思同 193130 65530
		第三组	鄢志芳 137551516 73	匡芳、邵子千		白田 310 茶艺实训室		肖宇希 183972 32416
营养配餐	食品检测技术/营养配餐	第一组	方婧杰 150849667 72	李娜、龚景龙	5月18日 14:00-20:00	白田 316 勺工实训室	刘熠柔 151973 92202	
		第二组	杨潇 152008773 95	傅亚平、蔡振林		白田 308 刀工实训室		谢轩 193130 74815
		第三组	彭颖 151112531 48	黄慧芬、昌超、龙芳		白田 308 刀工实训室		陈锦翔 166742 48130
烹饪	烹饪工艺与营养	第一组	段辉煌 135174944 86	姜洋波、马倩	5月18日 14:00-20:00	白田 307 冷拼实训室	中式铺床实训室	毛林燕 198480 23459
		第二组	周国银 153642255 87	陈杰、杨凯旋		白田 307 冷拼实训室		邓湘岚 173734 83269
		第三组	冯智雄 136574854 66	刘文保、彭珊		白田 305 热菜示范室		陈双双 182739 57697
		第四组	蒋彦 139748099 27	彭英姿、陈建文		线上/现场答辩		彭振惠 188735 49086

### (五) 经费预算

序号	明细	费用（元）	备注
1	盒饭	3300	110人×30元/每人 =3300元
2	水费、打印复印费	1000	
总计		4300	

#### 四、材料要求

##### （一）系统提交材料

##### 毕业设计上传平台要求

- 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；
- 2、落款时间需按规定范围（见长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计工作管理规定要求）；
- 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）；
- 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**；
- 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；
- 6、毕业设计成果仅上传最终稿。

##### 平台登录方式：

网址进入：<http://bysj7.zsmzs.cn/index.html#/>

老师账号为工号，学生账号为学号，初始密码@Smly12603

## 毕业设计成绩评定一票否决指标

- 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。
- 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。

### （二）纸质版资料收集及上交。

毕业设计：提交**毕业设计任务书**和**毕业设计作品**各一份给指导老师，指导老师收齐后交教研室留存5年。电子资料需长期保存。

湘菜学院

2024年5月6日

附件：

- 附件 1：湘菜学院各专业学生答辩安排表
- 附件 2：长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计格式要求及模板
- 附件 3：长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计任务书
- 附件 4：长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计成绩评定表
- 附件 5：2021年湖南省教育厅毕业设计抽查标准（仅供参考）
- 附件 6：2023年学校毕业设计评价指标
- 附件 7：毕业生线上答辩申请表

附件 1:

餐饮智能管理专业

序号	班级	姓名	指导老师	联系电话	答辩组别及教室
1	餐饮 2132	李州欣	周豫湘	18175729350	餐饮智能管理教研室第一组、白田 314 中餐摆台实训室
2	餐饮 2136	李元创	周豫湘	18974602847	
3	餐饮 2131	王婉玲	周豫湘	13575207380	
4	餐饮 2136	李睿	周豫湘	17680313179	
5	餐饮 2131	阳柳	周豫湘	13107343393	
6	餐饮 2134	肖玲玲	周豫湘	18674703886	
7	餐饮 2135	邓晴	周豫湘	17700258120	
8	餐饮 2135	李司琪	周豫湘	19174603089	
9	餐饮 2132	王淑娟	周豫湘	17373653835	
10	餐饮 2135	杜小梅	周豫湘	15675748625	
11	餐饮 2132	曹薇	周豫湘	17375172877	
12	餐饮 2131	黄程瑶	周豫湘	13873365418	
13	餐饮 2134	廖佳薇	周豫湘	15673521507	
14	餐饮 2132	夏雨杰	周豫湘	18397570094	
15	餐饮 2132	向雅丽	周豫湘	18188988572	
16	餐饮 2136	彭玲煊	王旖	18874737297	
17	餐饮 2135	刘赞	王旖	13117573984	
18	餐饮 2135	唐飞杨	王旖	15673446103	
19	餐饮 2131	易志骏	邓梅	13973381521	餐饮智能管理教研室第一组、白田 314
20	餐饮 2131	段彭辉	邓梅	17872681809	
21	餐饮 2132	李红艳	邓梅	18643350913	
22	餐饮 2132	危靓	邓梅	18974014755	
23	餐饮 2132	张莉梅	邓梅	15574511912	

24	餐饮 2132	杨子琴	邓梅	13265303436	中餐摆台 实训室	
25	餐饮 2134	晏好	邓梅	15116717602		
26	餐饮 2135	曹雨晨	邓梅	13487803908		
27	餐饮 2136	袁佳慧	邓梅	16673529893		
28	餐饮 2131	伍航	邓梅	18397712604		
29	餐饮 2136	伍情	邓梅	15873837192		
30	餐饮 2136	伍伟兵	邓梅	13272168291		
31	餐饮 2136	肖武	邓梅	13548831978		
32	餐饮 2136	卿艳霞	邓梅	19873369443		
33	餐饮 2136	袁沛敏	邓梅	13549540978		
34	餐饮 2131	阳佳	杨名	15675418475		餐饮智能 管理教研 室第一组、 白田 314 中餐摆台 实训室
35	餐饮 2131	刘响	杨名	18597803895		
36	餐饮 2131	田东海	杨名	15174317080		
37	餐饮 2132	王维	杨名	17769381656		
38	餐饮 2133	汪如冰	杨名	18175767539		
38	餐饮 2133	左超胜	杨名	19828339631		
40	餐饮 2133	姜卉	杨名	17607376152		
41	餐饮 2133	邓艳	杨名	18673485437		
42	餐饮 2133	龙丽施	杨名	15576321527		
43	餐饮 2133	李旺秋	杨名	18373869912		
44	餐饮 2134	厉依琳	杨名	15914447583		
45	餐饮 2134	唐镗	杨名	18966246470		
46	餐饮 2136	刘晶臻	杨名	17673813701		
47	餐饮 2131	覃思杰	杨名	18573180591		
48	餐饮 2135	赖员令	杨名	15616275650		
49	餐饮 2136	彭泽毅	姚梅芳	18570059942		
50	餐饮 2135	陈艳	姚梅芳	15173120693		



51	餐饮 2131	许洋	姚梅芳	15812633065	餐饮智能管理教研室第二组、白田 314 中餐摆台实训室
52	餐饮 2132	钟蕾	姚梅芳	18169416853	
53	餐饮 2131	熊宇轩	姚梅芳	18569539985	
54	餐饮 2132	康晶	姚梅芳	15581321796	
55	餐饮 2132	康缘	姚梅芳	15570818128	
56	餐饮 2132	覃丽萍	姚梅芳	17398759850	
57	餐饮 2136	黄金	姚梅芳	18874063540	
58	餐饮 2136	王丽琼	姚梅芳	13077029530	
59	餐饮 2135	何婷婷	姚梅芳	17708401779	
60	餐饮 2135	邓智玲	姚梅芳	19152245476	
61	餐饮 2134	吕玲	姚梅芳	17674263612	
62	餐饮 2135	李湘	姚梅芳	15973267842	
63	餐饮 2134	黄家琪	姚梅芳	15197571617	
64	餐饮 2131	罗郑	王旖	18207381391	
65	餐饮 2132	胡启涛	王旖	18807341056	
66	餐饮 2132	付玉堂	王旖	17338427259	
67	餐饮 2131	李成昊	邓应华	18163624471	餐饮智能管理教研室第二组、白田 314 中餐摆台实训室
68	餐饮 2134	龙美彬	邓应华	15575926734	
69	餐饮 2133	罗盛家	邓应华	1760756791	
70	餐饮 2134	王贤俊	邓应华	19973101860	
71	餐饮 2135	周芸	邓应华	15711850217	
72	餐饮 2136	毛纯尧	邓应华	17871962726	
73	餐饮 2134	龚宇	邓应华	18570352568	
74	餐饮 2136	肖玉洁	吴云英	19958733953	餐饮智能管理教研室第二组、
75	餐饮 2132	朱聪勇	吴云英	18673827191	
76	餐饮 2132	郭湘	吴云英	18673041457	
77	餐饮 2132	钟泽	吴云英	13278879232	

78	餐饮 2134	刘京	吴云英	18573715247	白田 314 中餐摆台 实训室	
79	餐饮 2134	刘得发	吴云英	15973737851		
80	餐饮 2134	米兴邦	吴云英	15973737851		
81	餐饮 2134	周国渊	吴云英	17573923305		
82	餐饮 2134	楚涵蓉	吴云英	15616865158		
83	餐饮 2134	吴起	吴云英	15974110557		
84	餐饮 2134	邱斌	吴云英	17773936367		
85	餐饮 2134	陈浩	吴云英	18175803118		
86	餐饮 2135	徐达腾 飞	吴云英	13253014356		
87	餐饮 2136	陈倩倩	吴云英	13975041596		
88	餐饮 2136	李洋	吴云英	15675216188		
89	餐饮 2131	邓莉	曹柳	17872630680		餐饮智能 管理教研 室第三组、 白田 314 中餐摆台 实训室
90	餐饮 2132	严小茜	曹柳	15083605815		
91	餐饮 2132	梁辉丽	曹柳	19973692747		
92	餐饮 2132	龚江美	曹柳	15773777528		
93	餐饮 2132	吴晨旺	曹柳	19926412587		
94	餐饮 2132	谢昕怡	曹柳	17788945083		
95	餐饮 2134	罗佳	曹柳	17388910230		
96	餐饮 2134	单祖英	曹柳	15773445506		
97	餐饮 2134	李梦媛	曹柳	15364401682		
98	餐饮 2134	田馥铭	曹柳	15096214437		
99	餐饮 2134	许雄	曹柳	17873995457		
100	餐饮 2135	谢武阳	曹柳	19918443169		
101	餐饮 2135	龚佳琳	曹柳	17363757639		
102	餐饮 2136	陈倩	曹柳	19873946356		
103	餐饮 2136	黄轩轩	曹柳	17352877089		
104	餐饮 2132	周萌萌	王旖	13107047781		

105	餐饮 2131	谢文霞	王旖	18525964024	餐饮智能 管理教研 室第三组、 白田 314 中餐摆台 实训室	
106	餐饮 2131	邓权芳	王旖	17807390865		
107	餐饮 2132	胡艺	郑和斌	17336507712		
108	餐饮 2133	唐泽凌	郑和斌	14776308102		
109	餐饮 2134	周家福	郑和斌	15897376176		
110	餐饮 2131	付委	郑和斌	15115652550		
111	餐饮 2131	刘嘉欣	郑和斌	13387479231		
112	餐饮 2134	吴子晨	郑和斌	18570370361		
113	餐饮 2132	李潇颖	郑和斌	17674004599		
114	餐饮 2135	陈韦辰	郑和斌	13618443516		
115	餐饮 2135	马佳豪	郑和斌	18273957827		
116	餐饮 2136	郭柯娟	郑和斌	15116180732		
117	餐饮 2131	肖昭婷	徐艺	18573982565		餐饮智能 管理教研 室第三组、 白田 314 中餐摆台 实训室
118	餐饮 2131	刘磊	徐艺	15200530325		
119	餐饮 2134	刘雯	徐艺	18570081321		
120	餐饮 2136	龙吴清	徐艺	13141615790		
121	餐饮 2135	颜创美	徐艺	15581230712		
122	餐饮 2131	夏凌英	徐艺	18397710106		
123	餐饮 2133	彭召楠	徐艺	19918652260		
124	餐饮 2136	王婕	徐艺	15367474450		
125	餐饮 2135	尹婷	徐艺	18274350673		
126	餐饮 2135	胡民佳	徐艺	13027366228		
127	餐饮 2135	刘丽雅	徐艺	15580829512		
128	餐饮 2135	刘莹	徐艺	18873765531		
129	餐饮 2135	陈敏丽	徐艺	18570285601		
130	餐饮 2135	陈中信	徐艺	15344427282		
131	餐饮 2135	方迎娣	徐艺	18173550976		

132	餐饮 2131	夏影	兰田	15173636597	餐饮智能 管理教研 室第四组、 白田 311 调酒实训 室
133	餐饮 2132	姚媚	兰田	13798808630	
134	餐饮 2135	李静	兰田	19973024310	
135	餐饮 2135	李芳园	兰田	15273865123	
136	餐饮 2135	罗祯	兰田	18573538880	
137	餐饮 2131	黄钰琪	兰田	15673288977	
138	餐饮 2131	施瑶瑶	兰田	18259089846	
139	餐饮 2132	熊晴	兰田	18390833258	
140	餐饮 2134	伍佳莉	兰田	18166175955	
141	餐饮 2134	李承钰	兰田	13277043836	
142	餐饮 2136	曾晓娟	兰田	19873926687	
143	餐饮 2136	何倩雯	兰田	17373312631	
144	餐饮 2136	刘萌	兰田	16616920717	
145	餐饮 2132	谭莹	兰田	17769415512	
146	餐饮 2134	王唯一	兰田	15197736468	
147	餐饮 2132	骆韵	王旖	18711282895	
148	餐饮 2133	陈琴	王旖	15674822717	
149	餐饮 2133	罗瑶	王旖	17373765737	
150	餐饮 2132	王叶敏	左静	15697377876	
151	餐饮 2134	皮慧玲	左静	19176853629	
152	餐饮 2134	李一涵	左静	15507487340	
153	餐饮 2134	陈芝	左静	15580149352	
154	餐饮 2136	曾明月	左静	13212694507	
155	餐饮 2136	陈佳康	左静	13204967307	
156	餐饮 2136	傅艳芳	左静	16674206913	
157	餐饮 2136	何昱霖	左静	18627478563	
158	餐饮 2136	熊智玲	左静	15675641823	

159	餐饮 2133	黄菲菲	左静	13409358028	餐饮智能管理教研室第四组、白田 311 调酒实训室
160	餐饮 2133	涂文萍	左静	19892697834	
161	餐饮 2133	李思	左静	13203177972	
162	餐饮 2133	喻晶雯	左静	19892913325	
163	餐饮 2133	黄蓉	左静	15707379812	
164	餐饮 2133	周婷婷	左静	14715725659	
165	餐饮 2132	邱艳	萨如拉	18390631013	
166	餐饮 2136	张珍兴	萨如拉	15226481003	
167	餐饮 2135	邓梦洁	萨如拉	17358891317	
168	餐饮 2134	伍小萍	萨如拉	15226322731	
169	餐饮 2132	姚茂淋	萨如拉	18569788136	
170	餐饮 2133	罗帅	萨如拉	18108442370	
171	餐饮 2135	谢凤阳	萨如拉	15898443633	
172	餐饮 2132	曾静	萨如拉	13203650223	
173	餐饮 2132	曾树雯	萨如拉	17774400148	
174	餐饮 2132	谢思怡	萨如拉	15074051739	
175	餐饮 2133	张羽	萨如拉	15573587901	
176	餐饮 2133	彭洋	萨如拉	15773505702	
177	餐饮 2133	苏媛	萨如拉	13039859264	
178	餐饮 2136	陈晓彬	萨如拉	18073507525	
179	餐饮 2136	张炫	萨如拉	18169298323	
180	餐饮 2133	陈梅钰	门利娟	17363826357	餐饮智能管理教研室第四组、白田 311 调酒实训室
181	餐饮 2133	刘晴	门利娟	17773870490	
182	餐饮 2133	王宇彤	门利娟	15573833671	
183	餐饮 2135	杨名	门利娟	19118796520	
184	餐饮 2135	罗磊	门利娟	17680786926	
185	餐饮 2136	陈林	李玲	13517421751	

186	餐饮 2131	李晓景	李玲	15581508835	餐饮智能 管理教研 室第五组、 白田 311 调酒实训 室
187	餐饮 2131	胡远达	李玲	16670967969	
188	餐饮 2131	彭祖林	李玲	15387436407	
189	餐饮 2131	余祯颖	李玲	18973423416	
190	餐饮 2131	张晋华	李玲	15580259856	
191	餐饮 2133	胡利民	李玲	18174402060	
192	餐饮 2133	李文超	李玲	18973589956	
193	餐饮 2133	李丹	李玲	13131945998	
194	餐饮 2133	雷丹	李玲	13187252889	
195	餐饮 2133	曾刘艳	李玲	13487475008	
196	餐饮 2133	向语晞	李玲	18574560569	
197	餐饮 2133	周俊杰	李玲	13548741019	
198	餐饮 2133	陈长春	李玲	13973950193	
199	餐饮 2133	唐文彪	李玲	13397694833	
200	餐饮 2132	段豪毅	自主实习	15575676453	
201	餐饮 2133	潘晓锋	自主实习	13487985885	
202	餐饮 2134	杨新华	自主实习	15116604724	
203	餐饮 2134	蒋梓茜	暂定	18100744715	
204	餐饮 2134	刘馨予	自主实习	17872619101	
205	餐饮 2133	李佳柯	谢军	1855087191	
206	餐饮 2133	伍文文	谢军	15575181190	
207	餐饮 2133	湛毅婷	谢军	18573719951	
208	餐饮 2133	刘倩	谢军	18873837768	
209	餐饮 2133	伍彩湘	谢军	17742583138	
210	餐饮 2133	曾艳	王旖	15581326625	餐饮智能
211	餐饮 2133	贺粤湘	王旖	17571994754	
212	餐饮 2134	罗婵	王旖	18711590014	

213	餐饮 2132	汤语涵	周翊斌	18975034476	管理教研室第五组、白田 311 调酒实训室
214	餐饮 2132	蒋幸芷	周翊斌	18570371216	
215	餐饮 2134	汪玲	周翊斌	17674635187	
216	餐饮 2134	周江玲	周翊斌	19374764088	
217	餐饮 2136	王仁凤	周翊斌	18711144451	
218	餐饮 2135	舒镭	周翊斌	18230622159	
219	餐饮 2131	刘茜媛	周翊斌	18570355953	
220	餐饮 2131	彭丽乐	周翊斌	17773930148	
221	餐饮 2131	伍雅倩	周翊斌	17700565808	
222	餐饮 2131	刘珊	周翊斌	19947288356	
223	餐饮 2134	毛娴媛	周翊斌	13307465495	
224	餐饮 2134	唐巧云	周翊斌	17708418696	
225	餐饮 2134	李湘慧	周翊斌	18574687806	
226	餐饮 2131	汤琴	周翊斌	18073664117	
227	餐饮 2136	钟露	周翊斌	19974173708	

## 烹饪工艺与营养专业

序号	班级	姓名	指导老师	联系电话	答辩组别及教室
1	烹饪 2133	曹进	段辉煌	13142246954	烹饪教研室第一组、白田 307 冷拼实训室
2	烹饪 2133	胡宗辉	段辉煌	18598848819	
3	烹饪 2133	李俊	段辉煌	18874004129	
4	烹饪 2133	谭美丹	段辉煌	18973415163	
5	烹饪 2133	易勃	段辉煌	18874136603	
6	烹饪 2133	袁梦莹	段辉煌	18830030314	
7	烹饪 2133	何易林	段辉煌	19892252203	
8	烹饪 2132	杨长旺	段辉煌	17374599448	

9	烹饪 2131	廖威宁	段辉煌	15180902423	
10	烹饪 2131	刘诗龙	段辉煌	19973409408	
11	烹饪 2131	刘志鹏	段辉煌	17347016412	
12	烹饪 2131	汤智	段辉煌	18508477653	
13	烹饪 2131	肖富超	段辉煌	18873479243	
14	烹饪 2131	易声杰	段辉煌	15842869229	
15	烹饪 2131	姚雯谦	段辉煌	13237447820	
16	烹饪 2131	李勤读	姜洋波	15842945611	烹饪教研室第一组、 白田 307 冷拼实训室
17	烹饪 2131	田丹	姜洋波	18478322448	
18	烹饪 2131	田晓召	姜洋波	16686388001	
19	烹饪 2131	王芝	姜洋波	18874372679	
20	烹饪 2131	徐薇	姜洋波	15115094884	
21	烹饪 2131	杨振旺	姜洋波	19957944092	
22	烹饪 2131	周君盈	姜洋波	18569580602	
23	烹饪 2131	朱凯峰	姜洋波	19397864714	
24	烹饪 2133	黄莉云	姜洋波	15773483017	
25	烹饪 2132	陈艳	姜洋波	18390127752	
26	烹饪 2132	管娇	姜洋波	18570081879	
27	烹饪 2132	王冰倩	姜洋波	18684170709	
28	烹饪 2133	李纪村	姜洋波	18890108720	
29	烹饪 2133	苏夏玉	姜洋波	19146801925	
30	烹饪 2131	陶芳丽	姜洋波	13203059351	
31	烹饪 2131	李亮	马倩	18397790532	烹饪教研室第一组、 白田 307 冷拼实训室
32	烹饪 2131	孟清宇妍	马倩	13203103249	
33	烹饪 2131	宋子棋	马倩	13298677756	
34	烹饪 2131	唐湘	马倩	15574900427	
35	烹饪 2131	杨洁	马倩	18932448454	



36	烹饪 2131	杨钰婷	马倩	19350222690	
37	烹饪 2131	张琴媛	马倩	18397284246	
38	烹饪 2133	朱欢	周国银	19894334255	烹饪教研室第二组、 白田 307 冷拼实训室
39	烹饪 2133	陈京	周国银	15507468642	
40	烹饪 2133	刘少霞	周国银	15574637313	
41	烹饪 2133	邓少杰	周国银	19574459872	
42	烹饪 2133	凤金惠	周国银	18474669106	
43	烹饪 2133	高元	周国银	15367631290	
44	烹饪 2133	贺湘	周国银	15898521600	
45	烹饪 2133	柳花涛	周国银	19173968482	
46	烹饪 2133	罗广明	周国银	13607448256	
47	烹饪 2133	汤双	周国银	18907480242	
48	烹饪 2133	唐恩宇	周国银	13755094773	
49	烹饪 2133	吴佳俊	周国银	18131886724	
50	烹饪 2133	姚博瀚	周国银	18613960532	
51	烹饪 2133	尹盈	周国银	19892030470	
52	烹饪 2133	周宁武	周国银	15073738623	
53	烹饪 2133	周如意	陈杰	18670929392	
54	烹饪 2133	鲁安娜	陈杰	13367486266	
55	烹饪 2132	贺廉辉	陈杰	18674698381	
56	烹饪 2132	黄嘉明	陈杰	17300758079	
57	烹饪 2132	李政	陈杰	18627558269	
58	烹饪 2132	柳程晟	陈杰	15096242949	
59	烹饪 2132	谭屹	陈杰	17307490587	
60	烹饪 2132	刘恩思	陈杰	13007332381	
61	烹饪 2132	吴舒婷	陈杰	13973226771	
62	烹饪 2132	袁瑶	陈杰	15388849917	

63	烹饪 2132	张锦航	陈杰	16673161170	
64	烹饪 2132	易明亮	陈杰	18774745020	
65	烹饪 2132	黄玉	陈杰	18273942627	
66	烹饪 2132	刘语轩	陈杰	19198083129	
67	烹饪 2132	谢金晶	陈杰	17773408225	
68	烹饪 2131	吴俊一	杨凯旋	15105675759	烹饪教研室第 二组、 白田 307 冷拼实 训室
69	烹饪 2131	何飞	杨凯旋	19189669079	
70	烹饪 2131	李飘飘	杨凯旋	18390546770	
71	烹饪 2131	李思雨	杨凯旋	15080963213	
72	烹饪 2131	李依默	杨凯旋	18598849336	
73	烹饪 2131	陶瑞	杨凯旋	13170403855	烹饪教研室第 三组、 白田 305 热菜示 范室
74	烹饪 2132	李超	冯智雄	17374304233	
75	烹饪 2132	柏思定	冯智雄	1857038262	
76	烹饪 2132	邓娇	冯智雄	19153807845	
77	烹饪 2132	何子发	冯智雄	13367306773	
78	烹饪 2132	刘创念	冯智雄	18711978562	
79	烹饪 2132	余焱辉	冯智雄	18570093818	
80	烹饪 2132	张猛红	冯智雄	17680372435	
81	烹饪 2131	黄君车	冯智雄	15200886711	
82	烹饪 2131	林玉萍	冯智雄	16607462793	
83	烹饪 2131	文思敏	冯智雄	15526378871	
84	烹饪 2131	许荣春	冯智雄	19308415259	
85	烹饪 2131	严伟杰	冯智雄	18666388972	
86	烹饪 2131	张玥	冯智雄	13155665003	
87	烹饪 2131	罗葳	冯智雄	15507478092	
88	烹饪 2131	蔡锦	冯智雄	13874906113	
89	烹饪 2132	曹雅萍	刘文保	15070283055	

90	烹饪 2132	邓美雪	刘文保	18096108603	三组、 白田 305 热菜示 范室
91	烹饪 2132	冯伟	刘文保	15386468969	
92	烹饪 2132	匡水源	刘文保	15874654829	
93	烹饪 2132	雷健	刘文保	16670311937	
94	烹饪 2132	李晓安	刘文保	15343274560	
95	烹饪 2132	刘欢	刘文保	19873724905	
96	烹饪 2132	刘佳怡	刘文保	13117445038	
97	烹饪 2132	鲁嘉俊	刘文保	18374815752	
98	烹饪 2132	欧文杰	刘文保	18774853132	
99	烹饪 2132	彭世杰	刘文保	18873870514	
100	烹饪 2132	彭正午	刘文保	18627558283	
101	烹饪 2132	师小龙	刘文保	19313013066	
102	烹饪 2132	肖涛	刘文保	18175987115	
103	烹饪 2132	杨晨	刘文保	15616056061	
104	烹饪 2133	李伟波	彭珊	15616857901	烹饪教研室第 三组、 白田 305 热菜示 范室
105	烹饪 2133	黄楚琴	彭珊	15570967222	
106	烹饪 2133	李煌	彭珊	13467908678	
107	烹饪 2133	方涛	彭珊	15575375582	
108	烹饪 2133	李智杰	彭珊	13627491198	
109	烹饪 2133	吴建聪	彭珊	13172486092	
110	烹饪 2133	谢人锋	彭珊	13874509675	
111	烹饪 2132	王诗琴	彭珊	15697691916	
112	烹饪 2132	金笛	彭珊	17680441473	
113	烹饪 2133	白素芳	彭珊	19375189458	
114	烹饪 2133	贺静芸	彭珊	15580224632	
115	烹饪 2133	贺莹	彭珊	18166215919	
116	烹饪 2133	金珊珊	彭珊	19973994323	

117	烹饪 2133	李双燕	彭珊	18974016203	营养教研室第二组、白田 308 刀工实训室
118	烹饪 2133	唐艳桦	彭珊	19313015345	
119	烹饪 2131	李嘉璐	蔡振林	18974484971	
120	烹饪 2131	石惠琴	蔡振林	16607436620	
121	烹饪 2131	张春燕	蔡振林	17319184218	
122	烹饪 2131	刘香云	蔡振林	15364252041	
123	烹饪 2132	谢坤达	蔡振林	18574567530	
124	烹饪 2132	易骄阳	蔡振林	15573319081	
125	烹饪 2133	周杨昭	蔡振林	17775610035	
126	烹饪 2133	胡睿	蔡振林	13973060263	
127	烹饪 2133	骆玲	蔡振林	17873390697	
128	烹饪 2133	吴飞	蔡振林	15674405812	
129	烹饪 2134	蔡晶	彭英姿	17373740921	
130	烹饪 2134	郭青	彭英姿	18598837459	
131	烹饪 2134	何忠辉	彭英姿	18673874824	
132	烹饪 2134	胡豪	彭英姿	17377792083	
133	烹饪 2134	李彩丽	彭英姿	15673230687	
134	烹饪 2134	李玉琪	彭英姿	13017177332	
135	烹饪 2134	刘婷	彭英姿	13707405061	
136	烹饪 2134	米芬	彭英姿	13974510242	
137	烹饪 2134	盘君鸾	陈建文	18374663725	
138	烹饪 2134	全家兴	陈建文	18821974696	
139	烹饪 2134	孙梦星	陈建文	15273676057	
140	烹饪 2134	陶文杰	陈建文	13618473416	
141	烹饪 2134	吴浩然	陈建文	19965221758	
142	烹饪 2134	熊子一	陈建文	13908407572	
143	烹饪 2134	尹争	陈建文	15616671492	

144	烹饪 2134	张锦琳	陈建文	15080605923	
145	烹饪 2134	赵萌昊	陈建文	13974975543	
146	烹饪 2134	钟妍辉	陈建文	15347309132	
147	烹饪 2134	钟志锐	陈建文	18516520428	
148	烹饪 2134	周冬青	陈建文	18570605058	
149	烹饪 2133	胡晓涵	陈建文	17659915229	

#### 酒店管理与数字化运营

序号	班级	姓名	指导老师	联系电话	答辩组别及教室
1	酒管 2132	贺兰茜	李珩	18153878943	酒店教研室 第一组、白 田 310 茶艺 实训室
2	酒管 2132	彭天乐	李珩	17388962004	
3	酒管 2132	张苏娇	李珩	13036781067	
4	酒管 2132	邓文文	李珩	16674241023	
5	酒管 2132	张靖哲	李珩	18127465610	
6	酒管 2132	王英杰	李珩	17680884754	
7	酒管 2132	申衍康	李珩	18570730148	
8	酒管 2132	王芙蓉	李珩	18673173896	
9	酒管 2133	薛志杰	李珩	17674655990	
10	酒管 2133	王万双	李珩	15387331728	
11	酒管 2133	骆嘉怡	李珩	15873047065	
12	酒管 2133	孙谢婷	李珩	13874800395	

13	酒管 2131	易莫娟	李珩	15273940433		
14	酒管 2133	胡凯男	李珩	18670016692		
15	酒管 2133	李英姿	李珩	19313015245		
16	酒管 2131	段旭	李元敏	19373406587		酒店教研室 第一组、白 田 310 茶艺 实训室
17	酒管 2131	胡芬	李元敏	18788754059		
18	酒管 2131	黄晶	李元敏	15688243080		
19	酒管 2131	刘美	李元敏	15575041363		
20	酒管 2131	刘诗梦	李元敏	15399716630		
21	酒管 2133	张康	邓红蕾	19373366909	酒店教研室 第一组、白 田 310 茶艺 实训室	
22	酒管 2133	吴彩霞	邓红蕾	15673841466		
23	酒管 2133	潘英志	邓红蕾	15273916011		
24	酒管 2131	黄丹	邓红蕾	18890179503		
25	酒管 2131	刘点	邓红蕾	19976784303		
26	酒管 2131	孙愉心	邓红蕾	19574512312		
27	酒管 2131	谭子轩	邓红蕾	19976161249		
28	酒管 2131	王媛	邓红蕾	13027316896		
29	酒管 2131	吴圣红	邓红蕾	18525861956		
30	酒管 2131	夏家如	邓红蕾	13469085839		
31	酒管 2131	熊军乐	邓红蕾	19572984210		
32	酒管 2131	姚佳丽	邓红蕾	19973744881		
33	酒管 2132	蒋琴	邓红蕾	18570304556		
34	酒管 2131	尹湘	邓红蕾	15273141865		
35	酒管 2133	李娜	邓红蕾	15573073872		
36	酒管 2133	王鲁彦	李颖	15074317130		
37	酒管 2133	廖义晖	李颖	19974216526		
38	酒管 2133	何晶	李颖	17512059108		
39	酒管 2133	毛依容	李颖	17749601969		

40	酒管 2133	谢敏萱	李颖	13647356886	酒店教研室 第二组、白 田 310 茶艺 实训室	
41	酒管 2132	张易	李颖	13467301834		
42	酒管 2133	胡晓轩	李颖	19173280617		
43	酒管 2132	文思	李颖	13786409155		
44	酒管 2132	刘丽诗	李颖	15627287389		
45	酒管 2132	邓丽君	李颖	15573603919		
46	酒管 2131	雷鸿艳	李颖	19525659006		
47	酒管 2131	李诗美	李颖	17873701707		
48	酒管 2131	刘妮娜	李颖	15273574726		
49	酒管 2132	姚佳	李颖	15573075510		
50	酒管 2133	马欣宇	李颖	13943047980		
51	酒管 2132	李若兰	贺浪莎	13052821662		酒店教研室 第二组、白 田 310 茶艺 实训室
52	酒管 2132	彭智景	贺浪莎	16673001308		
53	酒管 2131	高波	贺浪莎	17363708791		
54	酒管 2131	何健	贺浪莎	17673119497		
55	酒管 2131	刘琪	贺浪莎	15873780634		
56	酒管 2131	刘振宇	贺浪莎	17382143619		
57	酒管 2131	龙琦	贺浪莎	19313015084		
58	酒管 2131	邱佳琦	贺浪莎	18973839332		
59	酒管 2131	谭彩云	贺浪莎	14785201392		
60	酒管 2133	曾婷婷	贺浪莎	19313015282		
61	酒管 2133	喻婷	贺浪莎	13974847142		
62	酒管 2131	余微	贺浪莎	13048815341		
63	酒管 2131	周军豪	贺浪莎	13975063545		
64	酒管 2132	王超	贺浪莎	19133327100		
65	酒管 2133	曾维娜	贺浪莎	18182085400		
66	酒管 2132	裴菲	牟楠	13243608064	酒店教研室	

67	酒管 2132	郑婧	牟楠	18474600479	第二组、白田 310 茶艺实训室
68	酒管 2132	陈莹珊	牟楠	17757872351	
69	酒管 2131	陈欣	牟楠	15074903362	
70	酒管 2133	谢安	鄢志芳	15197407085	酒店教研室第三组、白田 310 茶艺实训室
71	酒管 2132	易朵	鄢志芳	13574164027	
72	酒管 2132	胡雨鑫	鄢志芳	17375743912	
73	酒管 2132	蔡思威	鄢志芳	19117959739	
74	酒管 2132	罗加辉	鄢志芳	13057580744	
75	酒管 2132	高宇	鄢志芳	15387491780	
76	酒管 2132	万俊琳	鄢志芳	15367316255	
77	酒管 2133	魏紫娟	鄢志芳	13808440778	
78	酒管 2133 班	黄晶	鄢志芳	17347317817	
79	酒管 2132 班	覃英姿	鄢志芳	18570096016	
80	酒管 2131 班	田阳	鄢志芳	15364117578	
81	酒管 2131	向家卉	鄢志芳	18216235831	
82	酒管 2132	屈璐	鄢志芳	16673415690	
83	酒管 2132	周维	鄢志芳	15386037472	
84	酒管 2133	姚智远	鄢志芳	15211137014	
85	酒管 2132	曾露	匡芳	18821854133	
86	酒管 2132	宋荣	匡芳	18074477681	
87	酒管 2132	谢晴	匡芳	18692987026	
88	酒管 2132	曹诚	匡芳	13080596279	
89	酒管 2132	刘佳	匡芳	13787882324	
90	酒管 2131	冯莹洁	邵子千	15616134424	酒店教研室第三组、白
91	酒管 2131	栾芳婷	邵子千	17733956526	
92	酒管 2133	李沙沙	邵子千	18692745097	



93	酒管 2133	黎思思	邵子千	15116169970	田 310 茶艺 实训室	
94	酒管 2133	罗芝芝	邵子千	18708986558		
95	酒管 2131	潘琼	邵子千	15073890802		
96	酒管 2133	何心怡	邵子千	18007307262		
97	酒管 2133	许晶晶	邵子千	17776561544		
98	酒管 2133	万诗	邵子千	18573119136		
99	酒管 2131	凌紫涵	邵子千	18108462165		
100	酒管 2131	万羽童	邵子千	19186526348		
101	酒管 2131	周冬梅	邵子千	14077323231		
102	酒管 2132	夏健栓	邵子千	137 8623 6050		
103	酒管 2132	曹诗宇	邵子千	15874215161		
104	酒管 2133	黄佳丽	邵子千	15073130028		
105	酒管 2133	邓绡绡	昌超	15576001985		酒店教研室 第三组、白 田 308 刀工 实训室
106	酒管 2133	刘京宇	昌超	15243737518		
107	酒管 2133	夏亮辉	昌超	17352832247		
108	酒管 2133	武婉婷	昌超	19892235723		
109	酒管 2133	曹慧玲	黄慧芬	15211733628	酒店教研室 第三组、白田 308 刀工实 训室	
110	酒管 2133	侯惠利	黄慧芬	15874697202		
111	酒管 2133	刘小瑜	黄慧芬	19151955396		
112	酒管 2132	朱怡	黄慧芬	15388913569		
113	酒管 2131	邓新宇	彭颖	13080537616	酒店教研室 第三组、白 田 308 刀工 实训室	
114	酒管 2131	胡雅亭	彭颖	18632753693		
115	酒管 2131	李华	彭颖	19313015249		
116	酒管 2132	罗璇	彭颖	18507347612		

## 西式烹饪工艺专业

序号	班级	姓名	指导老师	联系电话	答辩组别及教室
1	西烹 2131 班	洪玉瑶	谌星	19198333670	餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室
2	西烹 2132 班	杜辉	谌星	13317441672	
3	西烹 2131 班	刘锡阳	谌星	13808412082	
4	西烹 2131 班	龚洁	谌星	18874322602	
5	西烹 2132 班	胥苏烺	谌星	18539639095	
6	西烹 2132 班	朱海波	谌星	15814320419	
7	西烹 2132 班	蒋化孝	谌星	17375983579	
8	西烹 2132 班	刘子豪	谌星	18455641052	
9	西烹 2132 班	余笑兰	谌星	18973129345	
10	西烹 2132 班	肖煌	谌星	18073831757	
11	西烹 2132 班	蒋露	谌星	13874780417	
12	西烹 2132 班	杨再权	谌星	13135143674	
13	西烹 2132 班	杨蕾	谌星	18027479841	
14	西烹 2132 班	旷玉祺	谌星	15377474347	
15	西烹 2132 班	周如意	谌星	18670929392	
16	西烹 2132 班	陈茜	蒋彦	17261287440	餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室
17	西烹 2132 班	胡叶玲	蒋彦	15364495780	
18	西烹 2132 班	李佳瑶	蒋彦	18873399556	
19	西烹 2132 班	彭齐威	蒋彦	19974468110	
20	西烹 2131 班	王卓	蒋彦	17670917756	
21	西烹 2132 班	赵奕	李爽	18229599249	
22	西烹 2131 班	吴文辉	李爽	18908488486	
23	西烹 2131 班	朱林熙	李爽	17707359246	
24	西烹 2131 班	侯娅欣	李爽	15367237727	

25	西烹 2131 班	毛活泉	李爽	18216358898	餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室	
26	西烹 2131 班	单志航	李爽	13135043703		
27	西烹 2131 班	曹珍晶	李爽	13487890026		
28	西烹 2132 班	高媛	李爽	13874748940		
29	西烹 2132 班	陈欣怡	李爽	18974740021		
30	西烹 2131 班	柳曦	李爽	19918909739		
31	西烹 2132 班	胡颖	李爽	15575056017		
32	西烹 2132 班	曹瑾	李爽	13387445623		
33	西烹 2131 班	黄湘	李爽	19864791369		
34	西烹 2132 班	王艺	李爽	13407441220		
35	西烹 2132 班	金成杰	李爽	15243581210		
36	西烹 2131 班	李乐	杨子健	13874135625		餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室
37	西烹 2131 班	王鑫炫	杨子健	17375149106		
38	西烹 2132 班	肖昊亮	杨子健	15575394535		
39	西烹 2131 班	滕静	杨子健	17774344971		
40	西烹 2131 班	张鑫萍	杨子健	18175895926		
41	西烹 2131 班	聂祥丹	杨子健	18273053635		
42	西烹 2131 班	田野	杨子健	18974359190		
43	西烹 2131 班	林芳	杨子健	13549528286		
44	西烹 2131 班	邓欣雨	杨子健	18175565718		
45	西烹 2132 班	杨灿	杨子健	13203643271		
46	西烹 2131 班	谢慧婷	杨子健	18229364993		
47	西烹 2131 班	谢舒晴	杨子健	15080835421		
48	西烹 2131 班	胡钰堞	杨子健	13237382050		
49	西烹 2131 班	肖佳	杨子健	18573902610		
50	西烹 2131 班	朱书雅	杨子健	13319620440		
51	西烹 2131 班	曾文丽	张皓亮	15674503023		

52	西烹 2131 班	王笑	张皓亮	13007372646	餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室
53	西烹 2131 班	谢小玲	张皓亮	15173579022	
54	西烹 2131 班	胡广蓉	张皓亮	13687437346	
55	西烹 2131 班	刘辰泰	张皓亮	19118982118	
56	西烹 2131 班	闫若	张皓亮	15130953234	
57	西烹 2131 班	雷芬	张皓亮	19146743135	
58	西烹 2131 班	何钟泽	张皓亮	13077355574	
59	西烹 2131 班	梁善美	张皓亮	17886915627	
60	西烹 2132 班	谢如愿	张皓亮	13378468658	
61	西烹 2132 班	钟思洛	张皓亮	15570853608	
62	西烹 2132 班	张昊轩	张皓亮	18163721988	
63	西烹 2132 班	肖珍珠	张皓亮	15616178249	
64	西烹 2132 班	柳伊洁	张皓亮	19873012166	
65	西烹 2132 班	刘珣珣	张皓亮	15773010755	

## 食品检验检测技术专业

序号	班级	姓名	指导老师	联系电话	答辩组别及教室
1	食检 2131 班	蒋怡	昌超	19146727308	营养教研室第二 组、白田 308 刀 工实训室
2	食检 2131 班	黄将敏	昌超	19807344768	
3	食检 2131 班	廖琪琪	昌超	19507381607	
4	食检 2131 班	何振涛	昌超	18932490686	
5	食检 2131 班	曹虹	昌超	19974123650	
6	食检 2131 班	周宏杰	昌超	13875411909	

7	食检 2131 班	胡智恒	昌超	19973067978	营养教研室第二组、白田 308 刀工实训室	
8	食检 2131 班	屈宗利	昌超	13135276674		
9	食检 2131 班	蒋昇宇	彭颖			
10	食检 2131 班	张玉婷	彭颖	18658305609		
11	食检 2131 班	邹悦	彭颖	15307491264		
12	食检 2131 班	唐晶圳	彭颖	18525860075		
13	食检 2131 班	段婕	彭颖	16680131301		
14	食检 2131 班	向珍婵	彭颖	15386102235		
15	食检 2131 班	唐意帆	彭颖	17847567537		
16	食检 2131 班	陶顺	彭颖	18570713857		
17	食检 2131 班	陈凌华	彭颖	15616925830		
18	食检 2131 班	杨苏圆	黄慧芬	18692282081		营养教研室第二组、白田 308 刀工实训室
19	食检 2131 班	何杵娟	黄慧芬	17307352840		
20	食检 2131 班	陈萧涵	黄慧芬	15684953419		
21	食检 2131 班	张晨希	黄慧芬	13203681598		
22	食检 2131 班	雷绍强	黄慧芬	15576552853		
23	食检 2131 班	柳伊纯	黄慧芬	19573018086		
24	食检 2131 班	吴慧琳	黄慧芬	15874574610		
25	食检 2131 班	覃高淋	黄慧芬	13657448573		
26	食检 2131 班	陈美珍	龙芳	17343732370	营养教研室第二组、白田 308 刀工实训室	
27	食检 2131 班	陆逸	龙芳	15197301669		
28	食检 2131 班	王晶	龙芳	18932124009		
29	食检 2131 班	周雨萱	龙芳	18975896410		
30	食检 2131 班	毛敏娜	龙芳	18692282081		
31	食检 2131 班	黄蓓	龙芳	17363800161		
32	食检 2131 班	文静	龙芳	15675111923		
33	食检 2131 班	刘承业	龙芳	18670441209		

**营养配餐专业**

序号	班级	姓名	指导老师	联系电话	答辩组别及教室
1	营养2132班	刘婕妤	方婧杰	19313015172	营养教研室第一组、 白田 316 勺工实训室
2	营养2132班	刘贞丽	方婧杰	18673150980	
3	营养2132班	李湘	方婧杰	13787608195	
4	营养2132班	彭玉玲	方婧杰	17700737013	
5	营养2132班	王迪	方婧杰	19146807756	
6	营养2132班	何海芸	方婧杰	15697614006	
7	营养2132班	卢凤莲	方婧杰	15575234128	
8	营养2132班	周梓青	方婧杰	15581415446	
9	营养2132班	刘庆宇	方婧杰	19892096072	
10	营养2132班	杨迅	方婧杰	15074559881	
11	营养2132班	陈蒙蒙	方婧杰	19374933542	
12	营养2132班	曾鹏	方婧杰	17374392565	
13	营养2132班	韩思妮	方婧杰	17872315571	
14	营养2132班	夏菊香	方婧杰	19330897140	
15	营养2132班	王翎	方婧杰	15673360729	
16	营养2132班	刘滢璐	李娜	15197156735	营养教研室第一 组、白田 316 勺工 实训室
17	营养2132班	杨曜华	李娜	18508499609	
18	营养2132班	化建权	李娜	13242423604	
19	营养2132班	刘幸钒	李娜	18175978240	
20	营养2132班	代好	李娜	19100781233	
21	营养2132班	胡俏灵	李娜	18153805208	
22	营养2132班	邹雨婷	李娜		

23	营养2132班	刘芷语	李娜	18175682173		
24	营养2132班	肖可会	李娜	18473651483		
25	营养2132班	王晨曦	李娜	18574868071		
26	营养2132班	卓丹丹	李娜	13974486445		
27	营养2132班	周嘉乐	李娜	17749617225		
28	营养2132班	孙慧敏	李娜	15116793653		
29	营养2132班	贺佳美	李娜	19944390779		
30	营养2132班	赵寒香	李娜			
31	营养2131班	陈月容	龚景龙	19308485766		营养教研室第一组、白田316勺工实训室
32	营养2131班	彭俊扬	龚景龙	17749680743		
33	营养2131班	袁玉芳	龚景龙	18273978488		
34	营养2131班	石梦姣	龚景龙	19573126920		
35	营养2131班	徐明好	龚景龙	15200949004		
36	营养2131班	尹洁	龚景龙	17373354045		
37	营养2131班	刘瑶	龚景龙	16685535843		
38	营养2131班	潘慧慧	龚景龙	18573986967		
39	营养2131班	姚蕊	龚景龙	17718987122		
40	营养2131班	张艳芳	龚景龙	18508433025		
41	营养2131班	肖欣怡	龚景龙	15974281289		
42	营养2131班	黄文慧	龚景龙	15070238291		
43	营养2131班	江晶	龚景龙	17846977920		
44	营养2131班	孙苗	龚景龙	17382011423		
45	营养2131班	易芳	龚景龙	15897316705		
46	营养2131班	李珍珠	傅亚平	15575847522	营养教研室第二组、白田308刀工实训室	
47	营养2131班	曾美菊	傅亚平	17378213498		
48	营养2131班	贺思敏	傅亚平	15774066073		
49	营养2131班	何玉莹	傅亚平	17573904959		

50	营养2131班	宋宇彬	傅亚平	17788919608		
51	营养2131班	聂安琪	傅亚平	15607953089		
52	营养2131班	言籽奕	傅亚平	18274199973		
53	营养2131班	王依榕	傅亚平	18216002003		
54	营养2131班	邱思婷	傅亚平	18569595716		
55	营养2131班	许嘉艺	傅亚平	15019266926		
56	营养2131班	张馨语	傅亚平	15616883438		
57	营养2131班	廖婕	傅亚平	17718987122		
58	营养2131班	罗雨晴	傅亚平	16673193281		
59	营养2131班	张静	傅亚平	15874739603		
60	营养2131班	彭蕾蕾	傅亚平	17373471312		
61	营养2131班	罗世钧	蔡振林	13595419176		营养教研室第二组、 白田 308 刀工实训 室
62	营养2131班	蒋艳丽	蔡振林	19918395593		
63	营养2131班	吕婷	蔡振林	15393729586		
64	营养2131班	许珩	蔡振林	19173040926		
65	营养2131班	李嘉诚	蔡振林	17674170623		
66	营养2132班	吕赛琪	杨潇	18655870229	营养教研室第二组、 白田 308 刀工实训 室	
67	营养2132班	何家欢	杨潇	18864755982		
68	营养2132班	曾海婷	杨潇			
69	营养2132班	李巧晶	杨潇	19930680269		
70	营养2132班	赵琪	杨潇	17333543073		
71	营养2132班	徐倩	杨潇	18573127706		
72	营养2132班	吴粤枚	杨潇	18670732477		
73	营养2132班	钟晓红	杨潇	18570024055		
74	营养2132班	陈齐琦	杨潇	15673356094		



## 附件 2：长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计格式要求及模板

### 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“毕业设计”，或在毕业设计中出现“毕业设计”字样，均为不合格毕业设计。

### （一）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，是以最恰当、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。

### （二）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，需包含方案或工艺等完整作品内容**。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。**请对照各专业大类毕业设计指南要求撰写。**

### （三）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.

学位毕业设计：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：

### (一)、纸张和页面要求

A4 纸打印；页边距设置“普通”；行间距取固定值（设置值为 22 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。

二、毕业设计模板(附后)

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，不早于4月30日）

教务处印制

一级标题：宋体加粗，小四号。

## 产品设计类) 目 录

一、内容简介.....	(编辑页码)
(一) 背景与意义.....	
(二) 资料收集和分析.....	
(三) 方案设计.....	
(四) 方案的实施.....	

目录标题：黑体，一号，加粗

二级标题：宋体，小四

(一) 方法分析.....

(二) 过程分析.....

三、设计草图.....

四、设计效果图.....

五、过程图片.....

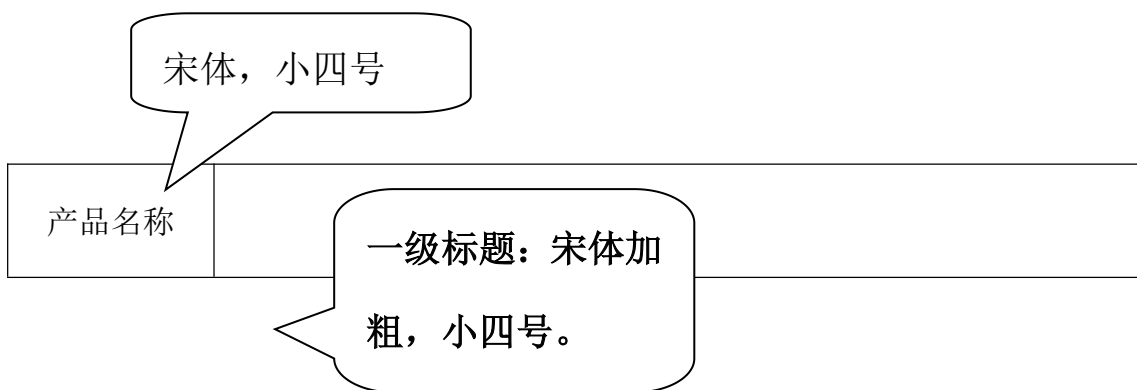
六、作品图片.....

七、设计创意说明.....

八、设计总结.....

参考文献.....

致 谢.....



## 一、 内容简介

### (一) 背景与意义

二级标题、三级标题、正文：宋体，小四，行间距固定值22磅。

.....

一级标题：宋体加粗，小四号。

# (方案设计类) 目 录

一、项目背景分析..... (编辑页码)

(一) 项目来源与意义

(二) 组织情况分析

SWOT 分析

目录

二级标题：宋体，小四 分析

**目录标题：黑体，  
一号，加粗**

(二) 项目内容及说明

(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。

.....

一级标题：宋体加粗，小四号。

# 艺术设计类) 目 录

一、内容简介.....	
(一) 选题分析.....	
(二) 资料收集和分析.....	
(三) 方案设计.....	
方案的实施.....	
.....	
(二) 工艺分析.....	
三、设计草图.....	
四、设计效果图.....	
五、过程图片.....	
六、作品图片.....	
七、设计创意说明.....	
八、设计总结.....	
参考文献.....	
致    谢.....	

目录标题：黑体，一号，加粗

二级标题：宋体，小四



## 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><b>一、选题的依据与意义</b></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><b>二、设计目标</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><b>三、主要任务</b></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		教研室 审核（教 研室主 任电子 签名）	
	年 月 日		年 月 日

任务书下达时间：日期填写时间：2022 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 4：长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计成绩评定表

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。	
	<b>作品成绩（百分制）：</b>  指导老师签名： 年 月 日 填写时间：2023 年 4 月-5 月 XX 日答辩前时间		
<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。		
	<b>答辩成绩（百分制）：</b>  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 2023 年 5 月 XX 日		
<b>总成绩（百分制；成果评价成绩+答辩成绩）：</b> <b>评定等级：</b>  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 2023 年 5 月 XX 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 5：2021 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
<b>1</b>	<b>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。）</b>	<b>30</b>
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
<b>2</b>	<b>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。）</b>	<b>20</b>
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
<b>3</b>	<b>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。）</b>	<b>30</b>
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
<b>4</b>	<b>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。）</b>	<b>20</b>
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 6：2024 年学校毕业设计评价指标

## 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， <b>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</b> ；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了毕业设计任务， <b>同一选题不超过3名学生同时使用</b> ，学生独立完成设计任务； <b>毕业设计选题每年更新30%左右，每4年全部更新一次</b> 。
	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。 <b>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。</b>
	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“毕业设计”、“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:

## 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	按申请原因配套相应作证材料 (1) 本身因身体原因: 二甲以上医院出具的诊断和就医证明; (2) 因其它不可抗力因素提供相关证明材料。				
指导老师意见: (签字)			二级学院意见: (签字盖章)		

## 岗位实习管理系统资料上传说明

### 1、需上传资料

(1) 月记 (6 份)

(2) 岗位实习三方协议

(3) 企业考核表 (替系统里面的实习总结报告)

(4) 实习鉴定表 (实习鉴定表请指导老师于 5 月 21 前收齐, 并以教研室为单位交至 404 办公室, 统一盖章)

2、时间: 2023 年 5 月 22 日前

3、格式: pdf 扫描件

4、系统网址: <http://113.247.252.194:30600/Home>

5、教师帐号(已上传至 QQ 群), 学生帐号为学号, 原始密码均为 000000

### 6、步骤

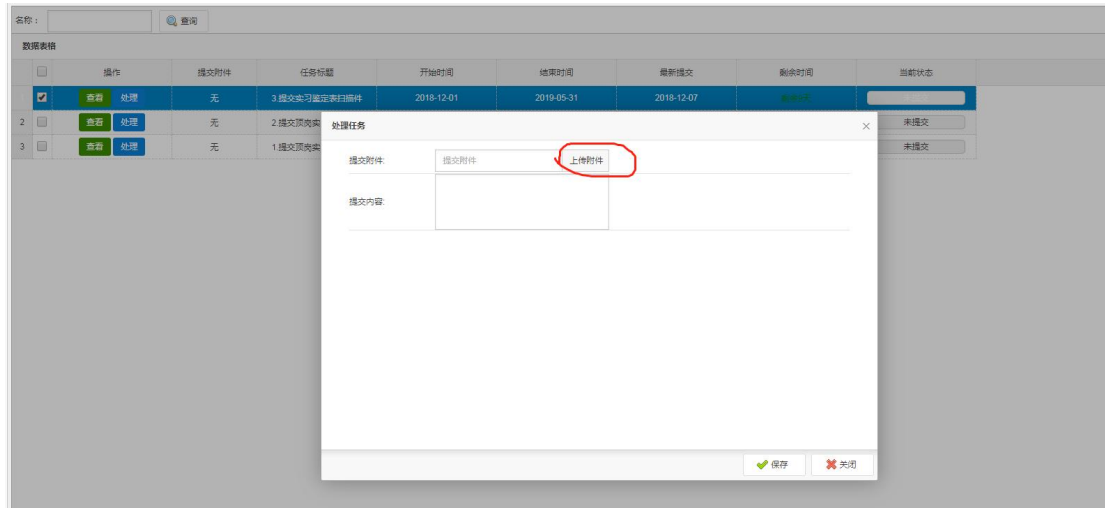
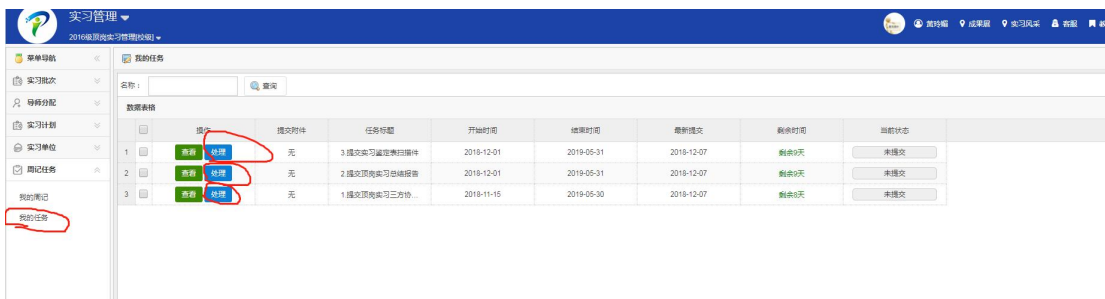
(1) 月记

通知学生进入岗位实习系统, 点击周记任务-我的周记-新增即可, 详见下图:





(2) 三方协议、企业考核表（替实习总结报告）、实习鉴定表点击周记任务-我的任务-处理即可，具体详见下图：



岗位实习：月记（6份）、岗位实习三方协议、企业考核表、实习鉴定表、指导老师联系记录表指导老师收齐后交教研室留存。