

2024 届

长沙商贸旅游职业技术学院
毕业设计指导用书

主 编：邓应华 刘杰

副主编：冯智雄 郑和斌 杨潇

编 委：蒋 彦 彭 颖 段辉煌

李 爽 武思远

长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院编印

二〇二三年十二月

目 录

一、湘菜学院 2024 届毕业生毕业设计工作实施方案	
二、湘菜学院 2024 届毕业生毕业设计分组情况一览表	
三、毕业设计分组一览表	
四、学校文件《长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计管理办法》	
五、长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计基本规范	
六、毕业设计相关表格	
(一) 毕业设计模板	
(二) 毕业设计任务书	
(三) 毕业设计作品成绩表	
(四) 毕业设计答辩记录表	

说 明

一、毕业设计指导用书电子版本见长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院网站。

二、下列文件需交纸质文档（模板下载见网站）：

- 1、毕业设计作品模板
- 2、毕业设计任务书模板
- 3、毕业设计作品成绩表
- 4、毕业设计答辩记录表

三、基本要求：

- 1、有需盖章处必须加盖公章。
- 2、组长负责联系本组同学，加强与指导老师沟通。
- 3、毕业设计要求装订成册。

湘菜学院 2024 届毕业生 毕业设计工作实施方案

一、湘菜学院毕业设计工作领导小组

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、彭 颖

二、工作安排

毕业工作时间安排

内 容	时 间	地 点	参加人员
确认毕业设计指导老师	2023 年 11 月 06	自定	指导教师 毕业班学生
发布毕业设计选题方案	2023 年 11 月 08	自定	指导教师 毕业班学生
毕业设计选题筛选，确认选题	2023 年 11 月 12		
上报选题在毕业设计系统录入	2024 年 1 月 10 日		
指导教师下达毕业设计任务书	2024 年 1 月 15 日		
提交毕业设计任务书	2024 年 2 月 20 日		
上交毕业设计方案一稿	2024 年 3 月 10 日		
上交毕业设计方案二稿	2024 年 4 月 10 日		
上交毕业设计方案三稿	2024 年 4 月 30 日		
上交毕业设计方案终稿	2024 年 5 月 10 日		
毕业设计答辩	2024 年 5 月 11 日 -20 日	待定	行业顾问、指导教师、 毕业班学生、企业代 表
成绩登录	2024 年 5 月下旬		指导教师
学生在管理系统全过程上传毕 业设计任务书、设计作品、成绩 表终稿，教师审核上传情况	2024 年 5 月 25-6 月 10 日		学生、指导教师

三、毕业设计工作要求

（一）毕业生要求

1、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

成毕业论文设计。

2、尊敬师长，团结协作，严格遵守规章制度，虚心接受教师和有关专业技术人员的指导和检查。

3、根据毕业设计选题或选题意向进行毕业实习调研，深入社会，深入经济建设实际，了解现实问题，积累第一手资料，理论联系实际，完成调研报告。

4、结合选题进行文献资料的检索和查阅，了解选题的研究背景、已有成果达到的水平、以及当前动态等。

5、定期向指导教师汇报毕业设计工作进展情况。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，否则其毕业设计成绩以不及格计。

6、无故拖延毕业设计，不准参加答辩，其成绩以不及格计。

7、答辩前，应按照长商职院行发教字[2007]5号《长沙商贸旅游职业技术学院毕业设计基本规范》要求，将毕业设计（一式一份）文本按封面、中英文摘要及关键词、目录、正文、参考文献、附录、诚信声明等顺序装订成册提交领导小组。

（二）指导教师要求

1、指导学生选题。根据选题原则和要求，提出选题题目并附选题的主要内容、目的、要求和现有条件等供学生选择，并向学生交代清楚毕业设计的内容要求和进度安排。

2、抓好关键环节的指导，及时掌握学生毕业设计的进度和质量，定期辅导答疑，发现问题，纠正错误。

3、根据学生的能力和条件，因材施教，激发学生的主观能动性，培养学生独立思考、独立工作能力和创新精神。

4、加强对毕业设计撰写的指导，认真审阅初稿，提出修改、补充意见和建议，帮助学生完善毕业设计。

5、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评阅批改，实事求是地填写指导教师评语，并给出建议成绩。

6、学生在一个相对宽泛的范围内依据自己的兴趣和实习条件设定提交的毕业成果的形式，指导教师结合自己的经验帮助学生判断题目的研究价值、研究方法和研究可行性，控制题目的难度和工作量。

6、指导学生进行答辩准备。

（三）毕业设计要求

1、毕业设计要求

（1）要理论联系实际，运用科学的研究方法对选题进行综合分析。

（2）要综合运用本专业所学的知识，解决设计中的问题，毕业设计的主要观点相对前人研究成果应有自己的见解。

(3) 毕业设计立论正确、依据充分，数据资料准确，论证推理严密，推导计算正确。

2、毕业设计内容要求

- (1) 毕业设计文字要工整通顺，语言流畅。
- (2) 基本内容包括封面、目录、正文、参考文献、附录、诚信声明。
- (3) 毕业设计要反映所学专业知识和实践中的运用情况。
- (4) 用所学理论知识对实际工作中的具体问题加以分析阐述。

3、毕业设计一般不少于 3000 字。

(四) 考核及成绩评定

1. 属以下情况之一的学生不得参加答辩：

- (1) 未完成毕业设计规定最低要求者；
- (2) 毕业设计有较大错误，经指导教师指出而未修改者；
- (3) 毕业设计在文字部分不满足任务书所规定的最低要求者；
- (4) 抄袭他人成果或请他人代做者。

2. 指导老师应对学生毕业设计全过程进行全面考核，包括知识应用能力、独立工作能力、创新精神、文本质量和工作态度等，实事求是地填写指导老师评语和建议成绩。

3. 答辩时，学生简述毕业设计的主要内容，回答答辩委员会（小组）的提问。

4. 毕业设计成绩评定从以下四个方面综合考核：

- (1) 学生的业务能力和水平；
- (2) 毕业设计质量；
- (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。

(5) 毕业设计的成绩评定采用五级记分制（优秀—90~100、良好—80~89、中等—70~79、及格—60~69、不及格—60分以下），毕业设计成绩由指导教师评分、答辩委员会（小组）评分两部分组成，两部分的比例为 4：6。优秀毕业设计比例控制在总数量的 15%左右；毕业设计答辩未通过或毕业设计答辩成绩为及格的学生原则上可进行二次答辩，但应在毕业后一个月内修改毕业设计并重新申请答辩。

(6) 在实习学生确实无法回校参加集中答辩时，应由单位开具书面证明，并邮寄或传真来学校，学校批准后方可不回校参加集中答辩，而改由网络答辩方式。

湘菜学院 2024 届毕业设计分组情况一览表

一、2024 届毕业设计分组情况一览表

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	
20	餐饮 2131	段彭辉	邓梅	17872681809	
21	餐饮 2132	李红艳	邓梅	18643350913	

22	餐饮 2132	危靛	邓梅	18974014755	管理教研室第一组、 白田 314 中餐摆台 实训室	
23	餐饮 2132	张莉梅	邓梅	15574511912		
24	餐饮 2132	杨子琴	邓梅	13265303436		
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	餐饮智能管理教研室第二组、白田 314 中餐摆台实训室	
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		
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	餐饮智能管理教研室第二组、白田 314 中餐摆台实训室
73	餐饮 2134	龚宇	邓应华	18570352568	
74	餐饮 2136	肖玉洁	吴云英	19958733953	
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	
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	
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	餐饮智能 管理教研 室第三组、 白田 314 中餐摆台 实训室
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	
106	餐饮 2131	邓叔芳	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	
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	餐饮智能 管理教研 室第三组、 白田 314 中餐摆台 实训室
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	
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	
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	餐饮智能 管理教研 室第四组、 白田 311 调酒实训 室
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	
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	餐饮智能 管理教研 室第五组、 白田 311 调酒实训 室
186	餐饮 2131	李晓景	李玲	15581508835	
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 管理教研 室第五组、 白田 311 调酒实训 室
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		
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	训室
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	
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	烹饪教研室第 二组、 白田 307 冷拼实 训室
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	
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	烹饪教研室第三组、 白田 305 热菜示范室
90	烹饪 2132	邓美雪	刘文保	18096108603	
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		

118	烹饪 2133	唐艳桦	彭珊	19313015345	
119	烹饪 2131	李嘉璐	蔡振林	18974484971	营养教研室第二组、白田 308 刀工实训室
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	酒店教研室 第二组、白 田 310 茶艺 实训室	
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		
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 第二组、白 田 310 茶艺 实训室
67	酒管 2132	郑婧	牟楠	18474600479	
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	酒店教研室

86	酒管 2132	宋荣	匡芳	18074477681	第三组、白田 310 茶艺实训室
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、白田 310 茶艺实训室
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	
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	邓娟娟	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
110	酒管 2133	侯惠利	黄慧芬	15874697202	

111	酒管 2133	刘小瑜	黄慧芬	19151955396	308 刀工实训室
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	胥苏焯	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	湛星	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	
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	
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	餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室	
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		餐饮教研室 第六组、白田 309 西餐实训 室
52	西烹 2131 班	王笑	张皓亮	13007372646		
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	
8	食检 2131 班	屈宗利	昌超	13135276674	
9	食检 2131 班	蒋昇宇	彭颖		营养教研室第二组、白田 308 刀工实训室
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

19	食检 2131 班	何杵娟	黄慧芬	17307352840	组、白田 308 刀 工实训室
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	
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	营养教研室第一组、白田316勺工实训室	
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	刘潞璐	李娜	15197156735		
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

32	营养2131班	彭俊扬	龚景龙	17749680743	组、白田316勺工实训室	
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	
62	营养2131班	蒋艳丽	蔡振林	19918395593	营养教研室第二组、 白田 308 刀工实训室
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	
67	营养2132班	何家欢	杨潇	18864755982	营养教研室第二组、 白田 308 刀工实训室
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	

毕业设计管理办法

(长商职院行发教字〔2007〕4号)

为加强我院毕业设计工作，进一步培养学生实践能力、综合素质和创新精神，提高毕业设计质量，规范毕业设计指导工作，特制定本办法。

一、总则

毕业设计是教学计划的重要组成部分，是高职教学过程中重要的实践教学环节，是对人才培养质量全面的、综合的检验。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。在毕业设计工作中，要认真贯彻理论与实践相结合，教学与科研、生产相结合，教育与经济建设和社会发展相结合的原则，加强理论、知识和技能综合运用能力的训练和提高，加强学生创新意识、创新能力和创业精神的培养。

二、组织与管理

毕业设计工作由主管教学工作院长领导，实行学院、系（部）二级管理，分工协作。

（一）教务处在教学院长的领导下，宏观管理、组织、指导、协调毕业设计工作，制订毕业设计管理规章制度，组织毕业设计检查、评估和总结，评选院级优秀毕业设计、优秀毕业设计指导教师，开展经验交流推广等活动。

（二）系（部）成立以系（部）主任为组长的毕业设计领导小组，负责组织贯彻执行学院有关毕业设计管理规定和要求，结合本系（部）专业培养目标和特点，拟订毕业设计具体工作计划和实施措施；进行毕业设计动员；审定毕业设计指导教师，审定毕业设计题目；组织毕业设计质量检查与工作评估；组织毕业设计答辩资格审查、答辩、成绩评定，负责向学院推荐优秀毕业设计和优秀指导教师，比例一般控制在总量的5%~10%；组织毕业设计工作总结，做好毕业设计归档等。

三、指导教师

（一）指导教师应由具有指导毕业设计能力和实践经验的中级以上职称教师担任，助理讲师和未从事过毕业设计指导工作的教师不能独立指导毕业设计工作；指导教师由教研室安排，系（部）主任审批，送教务处备案；指导教师指导的毕业设计必须为自己的研究方向，一般不能跨研究方向指导学生；每位指导教师指导的学生理科一般不超过10人，文科一般不超过15人。指导教师对学生的指导时间每人每周不得少于1次，并有相应记录；在外单位进行的毕业设计，必要时可聘请外单位的中级以上专业技术职称人员担任指导教师，但必须有经系（部）认可的计划。

（二）指导教师的主要职责：

1、指导学生选题。根据选题原则和要求，提出选题题目并附选题的主要内容、目的、要求和现有条件等供学生选择，并向学生交代清楚毕业设计的内容要求和进度安排。

2、抓好关键环节的指导，及时掌握学生毕业设计的进度和质量，定期辅导答疑，发现问题，纠正错误。指导教师因事或病请假，必须做好毕业设计指导工作安排或委托他人代为指导。

3、根据学生的能力和条件，因材施教，激发学生的主观能动性，培养学生独立思考、独立工作能力和创新精神。

4、加强对毕业设计撰写的指导，认真审阅初稿，提出修改、补充意见和建议，帮助学生完善毕业设计。

5、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评阅批改，实事求是地填写指导教师评语，并给出建议成绩。

6、指导学生进行答辩准备。

四、对学生的要求

（一）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。

（二）尊敬师长，团结协作，严格遵守规章制度，虚心接受教师和有关专业技术人员的指导和检查。

（三）理科类学生应在规定的场所进行毕业设计工作，以便教师检查和指导；文科类学生可视具体情况在征得指导教师同意的前提下灵活安排，并定期向指导教师汇报毕业设计工作进展情况。学生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，否则其毕业设计成绩以不及格计。

（四）无故拖延毕业设计，不准参加答辩，其成绩以不及格计。

（五）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，并一式两份提交所在系（部）设计领导小组。

五、进度安排

（一）参考选题下达的时间：各系（部）应在第5（两年制第3、五年制第9）学期第8周末前组织指导教师提出毕业设计参考题目，经教研室研究审查，报各系（部）毕业设计领导小组审批，向学生下达毕业设计选题和毕业设计任务。

（二）学生选题时间：第5（两年制第3、五年制第9）学期第9周至第10周学生将选题意向报送指导教师，并由指导教师根据学生选题进行指导。

（三）学生开题时间：第5（两年制第3、五年制第9）学期第11周学生填写毕业设计开题报告，确定初步写作提纲。

(四) 查阅资料和构思方案：第 5（两年制第 3、五年制第 9）学期第 12 周至第 20 周。

(五) 学生交初稿或设计方案时间：第 5（两年制第 3、五年制第 9）学期放假前将设计初稿或设计方案交指导教师。

(六) 实习调研、定稿评审时间：第 6（两年制第 4、五年制第 10）学期第 1 周至第 10 周学生进行毕业实习或毕业设计调研，进一步完善毕业设计，设计定稿时间为第 6（两年制第 4、五年制第 10）学期第 10 周末，评审时间为第 6 学期（两年制第 4、五年制第 10）第 11 周至第 12 周。

(七) 答辩时间：第 6（两年制第 4、五年制第 10）学期第 13 周。

六、选题

(一) 选题程序：毕业设计题目一般由指导老师按照专业培养目标要求，结合生产实际、科学研究以及经济、社会发展的需要提出，经教研室研究讨论确定，报各系（部）审批。在符合专业培养目标的前提下，学生可以根据自己的兴趣、特长和其他有利条件，提出毕业设计选题，按程序申请审批。

(二) 选题原则与要求：

1、毕业设计题目选择应满足专业培养目标要求，要有利于巩固、深化和扩大学生所学的知识，使学生在毕业设计工作过程中得到科学研究和设计能力的基本训练。

2、题目难度要合理，涉及的知识范围、理论深度要符合学生在校所学理论知识和实践技能的实际情况，使学生经过努力能够完成，对优秀学生可适当加大难度。

3、设计类题目应具有一定的理论和现实意义，有一定的学术价值。

4、设计类题目应具有实用意义，切忌脱离实际。理科专业以设计类题目为主，以强化项目意识，培养项目实践能力。

5、毕业设计题目必须一人一题。

6、文献综述题目不能作为毕业设计题目。

七、实习调研

(一) 学生应根据毕业设计选题或选题意向进行毕业实习调研，深入社会，深入经济建设实际，了解现实问题，积累第一手资料，理论联系实际，完成调研报告。

(二) 学生应结合选题进行文献资料的检索和查阅，了解选题的研究背景、已有成果达到的水平、以及当前动态等。学生应具备查阅中外文资料的能力。

八、毕业设计内容要求

(一) 要理论联系实际，运用科学的研究方法对选题进行综合分析，理科毕业设计应进行技术经济分析和方案比较、选择。

(二) 要综合运用本专业所学的知识，解决设计中的问题，设计的主要观点相对前

人研究成果应有自己的见解，设计中涉及的技术的选择要合理和先进。

(三) 设计立论正确、依据充分，数据资料准确，论证推理严密，推导计算正确。

(四) 熟练地应用计算机解决、处理毕业设计相关问题。

(五) 设计结构合理，表格、插图规范准确，图表的绘制及技术要求符合国家标准，有计算机绘图或手工绘图。

(六) 毕业设计一般不少于 3000 字。

九、答辩与成绩评定

(一) 毕业设计答辩与成绩评定是毕业设计工作的一个重要环节。各系（部）毕业设计领导小组负责本系（部）的答辩工作，制订答辩规则、程序、要求以及时间、地点安排等，并提前一周将工作安排报教务处。按专业成立答辩委员会（小组），审查学生答辩资格，组织学生进行答辩，研究确定答辩意见和成绩等。

属以下情况之一的学生不得参加答辩：

- 1、未完成毕业设计规定最低要求者；
- 2、设计有较大错误，经指导教师指出而未修改者；
- 3、设计在文字部分或设计部分不满足任务书所规定的最低要求者；
- 4、抄袭他人成果或请他人代做者。

(二) 毕业设计工作结束后，学生应将毕业设计文本按封面、中英文摘要及关键词、目录、正文、参考文献、附录、诚信声明等顺序装订成册。

(三) 指导老师应对学生毕业设计全过程进行全面考核，包括知识应用能力、独立工作能力、创新精神、文本质量和工作态度等，实事求是地填写指导老师评语和建议成绩。

(四) 答辩前应及时向学生公布答辩委员会（小组）名单和答辩的日程、地点等。答辩时，学生简述毕业设计的主要内容，回答答辩委员会（小组）的提问。

(五) 毕业设计成绩评定可从以下四个方面综合考核：

- 1、学生的业务能力和水平；
- 2、设计质量；
- 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。

各系（部）应根据专业特点制订具体的考核标准。

(六) 毕业设计的成绩评定一般采用五级记分制（优秀—90~100、良好—80~89、中等—70~79、及格—60~69、不及格—60分以下），毕业设计成绩由指导教师评分、答辩委员会（小组）评分两部分组成，建议两部分的比例为 4:6，各系（部）可根据具体情况确定比例。优秀毕业设计比例一般控制在总数量的 15%左右；毕业设计答辩未通

过或毕业设计答辩成绩为及格的学生原则上可进行二次答辩，但应在毕业后一个月内修改毕业设计并重新申请答辩；毕业设计成绩在第6（两年制第4、五年制第10）学期第17周前上报教务处，同时各系（部）输机存档。

（七）各系（部）毕业设计领导小组是成绩的最终裁定者。

十、指导经费

毕业设计指导经费及支付标准按《长沙商贸旅游职业技术学院教师工作量与津贴发放办法》执行。

十一、总结与档案管理

（一）毕业设计工作结束后，各系（部）应组织向学院推荐优秀毕业设计和优秀指导教师，参加院级评奖。

（二）各系（部）应组织毕业设计工作普查，并于毕业设计结束后两周内向教务处提交毕业设计普查结果和工作总结两份书面材料，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。

（三）普查结束后，学生毕业设计及相关材料由各系（部）统一保管，整理归档，作为教学评估的重要材料。

（四）各系（部）组织毕业设计复查或抽查和工作总结，抽查比例一般不低于毕业设计总数的10%。结果将作为系（部）部教学工作考核指标之一。

十二、本条例自发布之日起执行，由教务处负责解释

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，二级学院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。

(毕业设计统一封面)

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 _____

校外导师所在单位 _____

完成时间 _____ 年 _____ 月 _____ 日

教务处印制

一级标题：宋体
加粗，四号。

(产品设计类) 目 录

目录标题：黑体，
一号，加粗

一、 内容简介.....	
(一) 背景与意义.....	
(二) 资料收集和分析.....	二级标题：宋体，小四号。
(三) 方案设计.....	
(四) 方案的实施.....	
二、 产品分析.....	
(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.....	
九、 致 谢.....	
十、 参考文献.....	

宋体，四号

产品名称

一级标题：宋体加粗，四号。

一、 内容简介

正文：宋体，小四

.....

一级标题：宋体
加粗，四号。

(方案设计类) 目 录

目录标题：黑体，
一号，加粗

一、项目背景分析.....	
(一) 项目来源与意义.....	
(二) 组织情况分析.....	二级标题：宋体，小四号。
(三) SWOT 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.....	
(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.....	
七、致 谢.....	
八、参考文献.....	

宋体，四号

方案名称

一级标题：宋体加粗，四号。

一、背景环境分析

正文：宋体，小四

.....

一级标题：宋体
加粗，四号。

艺设计类)

目录标题：黑体，
一号，加粗

一、内容简介.....	
(一) 选题分析.....	
(二) 资料收集和分析.....	
(三) 方案设计.....	
(四) 方案的实施.....	
二、材料与工艺.....	
(一) 材料分析.....	
(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.....	
九、致 谢.....	
十、参考文献.....	

二级标题：宋体，小四号。

宋体，四号

项目名称

一级标题：宋体加粗，四号。

一、内容简介

正文：宋体，小四

.....

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-right: 50px;">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：		二级学院意见	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：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：2024 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：实际答辩时间 2024 年 5 月	
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：答辩后时间 2024 年 5 月	

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；最终成绩采用五级百分制计分 ≥ 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。

长沙商贸旅游职业技术学院 毕业设计答辩记录表

二级学院		专业班级		姓名		学号							
题目													
答辩记录（记录答辩的主要内容，方案中的主要观点，答辩现场的提问与回答）： 答辩成绩（占总成绩 40%）： 答辩委员会（小组）负责人： <div style="text-align: right;"> 年 月 日 时间填写：实际答辩时间（2024 年 5 月） </div>													
二级学院毕业设计领导小组审查意见（是否同意答辩小组意见）： <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 20px;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">作品成绩 (60%)</th> <th style="width: 33%;">答辩成绩 (40%)</th> <th style="width: 33%;">总成绩</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> 二级学院负责人（签章）： 年 月 日 时间填写：实际答辩时间（2024 年 5 月） </div>								作品成绩 (60%)	答辩成绩 (40%)	总成绩			
作品成绩 (60%)	答辩成绩 (40%)	总成绩											

备注：

- 1、答辩小组由 3~5 人组成、不得少于 3 人；
- 2、答辩实行回避制度，毕业设计指导教师不得担任该学生答辩评审老师；
- 3、“答辩成绩”记分要求：成绩由两部分组成：学生毕业设计作品成绩（占 60%）、答辩成绩（占 40%），总成绩按百分制；最终成绩采用五级百分制计分（优秀—90~100、良好—80~89、中等—70~79、及格—60~69、不及格—60 分以下）；优秀成绩比例原则上不超过 15%。