

# 餐饮智能管理专业 2024 级毕业设计

## 整体情况分析报告

### 一、毕业设计过程

随着科技的不断进步和人们对生活品质追求的日益提升，餐饮行业正在迎来一场智能化、数字化的变革。餐饮智能管理专业作为适应这一时代潮流的新兴专业，旨在培养具备专业知识和技能餐饮智能管理人才。2024 级学生的毕业设计是检验他们三年学习成果的重要环节，本文将对他们的毕业设计整体情况进行详细分析。

毕业设计的目标是让学生结合在校期间自身所学专业知识和在餐饮企业实习的经历，将专业知识与企业岗位需求紧密结合，在指导教师和企业专业技术人员共同指导下，通过资料搜集和整理，讨论修改，独立完成设计餐饮接待活动方案。方案要结合接待活动要求、档次、目的、时间及客人特点从接待活动服务、活动场景（接待区域功能布局、接待场景、主题台面等）、接待菜单设计等各方面来展开，充分体现个人专业综合素质能力，能够运用专业知识和技能分析和解决餐饮企业实际问题。学生在参加毕业设计工作之前，必须修完教学过程中规定的全部课程，毕业设计安排在第 5、6 学期。以下是对餐饮智能管理专业毕业设计过程的一个总结：

#### 1. 选题指导阶段（2023年11月10日-12月7日）

确定毕业设计研究方向：学生根据个人兴趣、实习岗位及指导老师建议，初步确定毕业设计的主题。

文献调研：广泛查阅国内外相关领域的文献资料，了解研究现状、存在问题及发展趋势，为选题提供依据。

选题论证：与指导老师深入讨论，明确研究目的、意义、内容、方法及预期成果，最终形成选题报告。

#### 2. 开题论证阶段（2023年12月8日-2024年1月10日）

（1）准备开题报告：学生在老师的指导下，根据选题内容撰写开题报告。开题报告应包含上述主要内容，并符合学校关于毕业设计的相关规定和要求。

（2）提交开题报告：学生将开题报告提交给指导老师进行初步审查。指导老师会对报告的内容、格式、研究方法等进行把关，并提出修改意见和建议。

(3) 形成开题论证意见：指导老师根据学生的开题报告的内容和质量，形成开题论证意见。意见中应明确毕业设计是否通过开题论证，以及后续需要改进和完善的地方。

### 3. 完成毕业设计初稿阶段（2024年1月11日-4月20日）

(1) 撰写初稿：进行方案设计，并不断解决设计中出现的各方面问题。

(2) 确定毕业设计内容框架后，结合在企业实习的实践经验在指导教师的帮助下完成主题餐饮接待活动方案设计工作。

(3) 修改完善：在指导老师指导下，对初稿进行反复修改，确保毕业设计结构合理、逻辑清晰、语言准确、数据可靠。

(4) 根据指导教师的意见以及学校相关文件要求，对毕业设计进行反复修改和完善，最终形成定稿。

### 5. 毕业设计定稿和成果答辩阶段（2024年4月21日-5月17日）

(1) 定稿与排版：完成最终定稿，并按照学校要求的格式进行排版。

(2) 准备答辩：学生在指导老师确认后，准备答辩PPT，预测可能的提问并准备答案。

(3) 现场答辩：向答辩委员会汇报设计成果，回答委员会成员的问题，展示毕业设计成果。

(4) 成绩评定：答辩委员会根据毕业设计质量和答辩表现，综合评定毕业设计成绩。

(5) 上传毕业设计系统：答辩后，根据答辩中发现的问题，再次进行修改，在指导老师确认最终定稿后，按照教务处的要求后上传毕业设计资料。

## 二、选题分析和研究方法

餐饮智能管理专业的毕业设计选题主要是“餐饮接待活动方案”设计，结合接待活动要求、档次、目的、时间及客人特点从接待活动服务、活动场景（接待区域功能布局、接待场景、主题台面等）、接待菜单设计等各方面来展开，充分体现个人专业综合素质能力，能够运用专业知识和技能分析和解决餐饮企业实际问题。选题侧重于空间创意、文化融合与个性化服务的打造。整体方案设计必须符合实际，有较强的可行性。最终形成的作品格式规范、内容完整、设计合理、表达流畅，充分体现专业特色，同时有一定的创新。

随着高端接待活动市场的蓬勃发展，客户对于接待活动的主题性、独特性和体验感有着更高要求。学生需从主题构思、菜单设计、场景布置、台面设计、服务流程等多个维度进行综合策划，确保宴会既符合客户期望，又能体现品牌形象。此选题不仅能够提升学生的活动策划能力、创新思维及团队协作能力，还能加深他们对餐饮服务管理、成本控制及市场营销策略的理解。通过实践，学生将学会如何运用数字化工具优化宴会管理流程，提高服务效率与顾客满意度。

学生通过查阅文献资料、收集餐饮企业以往举办的相关接待活动资料以及搜索与主题设计相关的元素，初步确定接待活动服务设计、场景设计、菜单设计、预案设计的方向。在此基数上，在学校和企业指导教师的共同指导下，学生独立完成毕业设计作品。在服务设计上体现针对顾客的个性化服务；在场景设计上能将主题融入到接待场景中，尤其是在台心装饰物的选择上既要符合审美，又要有安全环保、创新的意识；在菜单设计上既要搭配合理，又要把握客人的需求，同时做好成本核算；在应急预案的设计上，要有餐饮经营的安全意识、法律意识等。

经分析学生的选题分布数据，我们了解到，87%以上的学生都是依据在餐厅的实习期间的见闻和感受来确定选题，学生将实习期间经历过的接待活动和宴会设计写进了自己的毕业设计。95%以上的学生表示毕业设计选题对他们的实际工作有指导意义。无论选择哪个课题，都将是一次全面锻炼和提升自我能力的宝贵机会，为步入餐饮行业职场打下坚实的理论与实践基础。大部分学生能够按照要求完成设计工作，并展现了一定的创新能力和技术水平，并充分利用了一些现代化的技术和工艺。

### 三、成绩分析

#### 1. 总体成绩分布

2021 级餐饮智能管理专业毕业设计的成绩范围较为广泛，大部分学生集中在 70 分到 85 分之间，低于 70 分的学生和高于 90 分的学生较少，显示出成绩正态分布，符合规范。

#### 2. 成绩趋势与建议

趋势：从班级和指导老师的角度看，学生的成绩呈现出一定的差异性，但总体趋势是中等偏上。

建议：

对于成绩较低的学生，学校和老师应加强辅导，提高他们的基础知识和实践能力。对于成绩优秀的学生，可以提供更多的实践机会和挑战，以进一步提升他们的专业素养和创新能力。指导老师可以根据学生的具体情况，制定个性化的指导方案，帮助每位学生充分发挥潜力。

综上所述，餐饮智能管理专业 2021 级毕业生的毕业设计成绩呈现出一定的差异性和多样性，但总体成绩良好。通过进一步的分析和指导，有望进一步提升学生的毕业设计水平和专业素养。

#### **四、存在的问题**

1. 部分学生毕业设计题目选择困难，立意不够明确。
2. 部分毕业设计系统在功能上还存在一些不足，如缺乏完善的异常情况处理机制、宴会服务内容设计不够健全等。
3. 缺乏创新性，只满足于复制既有成果，未付出自己的思考和创新。
4. 格式仍有小部分学生未按照要求来，导致在修改格式上花费过多时间，以致设计作品质量完成度不高，时间安排不合理。

#### **五、改进措施**

1. 发掘兴趣与专业结合点，鼓励学生选择自己感兴趣的或者擅长的主题，并和专业相结合，激发更多对于毕设作品的热情和动力，必要时可寻求指导老师帮助。

2. 需要加强学生对新技术的学习和掌握，提高他们的技术水平和解决问题的能力。除了利用自己实习场所，还可以利用互联网、常规图书馆、期刊资源以及人工 AI 等技术手段，或者和同学，企业指导老师、校内指导老师积极交流寻求灵感。

3. 格式标准来撰写作品，并按照学校下发的毕业设计过程和时间表的要求来完成毕设作品的每一步，便于分配时间，避免出现拖延现象和格式错误等问题。

4. 鼓励学生根据所学知识进行深入思考，进行多角度的思考和互动，可积极参与行业内相关的论坛活动，提升设计的创新型和独特性。

#### **六、结论与展望**

2024 级餐饮智能管理专业学生的毕业设计整体情况良好，大部分学生能够按照要求完成系统设计和开发工作，并展现了一定的创新能力和技术水平。然而，

也存在一些问题和不足,需要进一步加强学生的技术学习和实践能力培养。未来,我们将继续优化课程设置和教学方法,提高学生的综合素质和创新能力,为餐饮智能管理行业培养更多优秀的人才