

# 食品检验检测技术专业毕业设计整体情况分析报告

## 一、设计过程概述

本次食品检验检测技术专业的毕业设计从选题确定到最终成果提交，历经了选题分析、文献调研、方案设计、实验操作、数据处理、结果分析、毕业设计撰写及答辩等多个阶段。整个过程旨在将三年所学的理论知识与实际操作技能相结合，通过解决实际问题来提升学生的综合能力和专业素养。

### （一）选题分析

在指导老师的指导下，学生根据个人兴趣、专业方向及行业热点，选择了具有实际应用价值且符合专业要求的课题。选题范围广泛，涵盖了食品安全检测、营养成分分析、食品添加剂检测、微生物污染检测等多个方面。

### （二）文献调研

选题确定后，学生进行了深入的文献调研，通过阅读国内外相关领域的最新研究成果，了解研究背景、现状、存在的问题及发展趋势，为后续的实验设计和研究提供了理论支撑和思路启发。

### （三）方案设计

基于文献调研的结果，学生制定了详细的实验方案，包括实验目的、原理、所需材料、仪器设备、实验步骤、预期结果及数据分析方法等，确保实验的科学性、合理性和可行性。

### （四）实验操作与数据处理

在实验过程中，学生严格遵守操作规程，认真记录实验数据，并

运用统计学方法对数据进行处理和分析，以验证实验假设，得出科学结论。

#### （五）结果分析与毕业设计撰写

根据实验数据和分析结果，学生撰写了毕业毕业设计，内容涵盖引言、文献综述、材料与方法、结果与分析、讨论、结论与展望等部分，全面展示了研究成果和学术水平。

#### （六）答辩

学生进行了毕业设计答辩，通过 PPT 展示和现场问答的形式，向评审老师汇报研究成果，接受专家评审和指导。2024 届食品检验检测技术专业毕业生参与毕业设计的学生共 33 人，其毕业设计合格的学生共 33 人，毕业设计合格率为 100%。

## 二、选题分析

选题符合本专业培养目标，有一定的综合性和典型性，能体现学生进行需求分析、信息检索、方案设计、资源利用、成本核算等专业综合能力和食品药品行业法律、安全环保、创新协作等意识的培养要求。选题结合实习工作实际，来源于食品的生产加工、检测、储运、营销等相关领域的真实工作项目。选题大小适中、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“一人一题”，避免选题雷同；同一选题多名学生选用时，设计背景、内容和成果要求等也有所不同。选题主要包括食品质量检测方案设计和食品加工工艺与质量控制方案设计。

### 三、成绩分析

本次毕业设计整体成绩分布合理，大部分学生表现出较高的专业素养和科研能力。其中，90 分以上的 1 人，占比 3%，80-90 分为 15 人，占比 45.5%，60-70 分 4 人，占比 12.1%，合格率为 100%。

毕业设计整体成绩分布合理，大部分学生表现出较高的专业素养和科研能力。其中，优秀率占一定比例，反映出部分学生在某一领域或某一方面有深入研究和独到见解；良好和中等成绩占据多数，说明大多数学生能够按照要求完成毕业设计任务，具备一定的实践能力和分析能力；少数学生成绩稍低，主要存在于实验设计不合理、数据处理不当或毕业设计撰写不规范等问题上。

### 四、存在的问题

#### （一）选题过于宽泛

部分学生在选题时未能充分聚焦，导致研究内容过于宽泛，难以深入。

#### （二）实验操作不规范

部分学生在实验过程中存在操作不规范、记录不详细等问题，影响实验结果的准确性和可靠性。

#### （三）数据分析能力不足

部分学生在数据处理和结果分析方面存在困难，不能有效运用统计学方法进行科学分析。

#### （四）毕业设计撰写质量参差不齐

毕业设计撰写方面，部分学生存在逻辑不清、语言表达不准确、格式不规范等问题。

## 五、改进措施

### （一）加强选题指导

在选题阶段，指导老师应加强对学生的指导，帮助学生明确研究方向和重点，避免选题过于宽泛。

### （二）强化实验技能培训

通过开设实验技能培训课程、组织实验技能大赛等方式，提高学生的实验操作技能和数据记录能力。

### （三）提升数据分析能力

加强统计学等相关课程的教学和实践训练，提高学生的数据分析能力和科学思维。

### （四）规范毕业设计撰写要求

制定详细的毕业设计撰写规范和模板，加强对学生毕业设计撰写的指导和审核力度，确保毕业设计质量。

总之，本次食品检验检测技术专业的毕业设计在取得一定成绩的同时，也暴露出了一些问题和不足。通过总结经验和教训，采取有效措施加以改进和完善，将有助于提高未来毕业设计的质量和水平。