

营养配餐毕业设计整体情况分析报告

一、设计过程概述

本次营养配餐专业的毕业设计是一次将理论知识与实际应用紧密结合的综合性实践。设计过程从选题构思、市场调研、方案设计、食谱制定、营养分析、实践验证到最终毕业设计撰写，每一步都旨在培养学生的创新思维、实践能力和专业素养。

（一）选题构思

结合当前社会健康饮食的热点趋势和个人兴趣，我们选择了具有实际应用价值的课题，如“特定人群（如老年人、运动员、减肥者）的营养配餐方案设计”。

（二）市场调研

通过问卷调查、访谈、文献研究等方式，深入了解目标人群的饮食偏好、营养需求及市场现有配餐产品的优缺点，为后续方案设计提供数据支持。

（三）方案设计

基于市场调研结果，设计了一套科学合理的营养配餐方案。方案包括餐次安排、食材选择、烹饪方法、营养素配比等多个方面，旨在满足目标人群的营养需求，同时考虑口味和饮食习惯。

（四）食谱制定

根据方案设计，制定了详细的食谱。食谱中列出了每日各餐的具体菜品、食材用量、烹饪步骤及营养成分表，确保配餐方案的可操作

性和营养性。

（五）营养分析

利用营养分析软件或手工计算，对食谱中的营养成分进行全面分析，确保各项营养素达到或接近推荐摄入量，同时避免过量摄入。

（六）实践验证

在小范围内对配餐方案进行实践验证，收集反馈意见，对方案进行必要的调整和优化。

（七）报告撰写

将设计过程、方案内容、营养分析结果及实践验证情况整理成毕业设计报告，全面展示研究成果。

（八）设计答辩

学生认真整理设计成果，撰写规范的毕业设计，并在答辩中展示自己的设计成果，接受评委老师的提问和建议。2024 届营养配餐专业毕业生参与毕业设计的学生共 74 人，其毕业设计合格的学生共 74 人，毕业设计合格率为 100%。

二、选题分析

选题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，立足于餐饮行业营养配餐员岗位真实生产项目，解决生产实际问题。选题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。毕业设计选题做到“一人一题”，避免雷同。老年骨质疏松人群、妊娠期糖尿

病患者、中年高血压患者、缺铁性贫血孕妇、中年痛风患者、学龄前儿童、脑力劳动者等人群的膳食指导与食谱设计。选题与烹饪原料学、营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生、中式烹调工艺等课程等课程紧密相关。

三、成绩分析

本次毕业设计成果丰硕，大部分学生能够按照要求完成设计任务，并展现出较高的专业素养和创新能力。设计方案科学合理，食谱制定详细可行，营养分析准确全面，实践验证效果良好。同时，部分学生在设计过程中表现出色，提出了独特的见解和创新点，得到了导师和评审老师的高度评价。

本次毕业设计的成绩总体较好，大部分同学都能够顺利通过答辩，取得了较好的成绩。其中，80 分以上的 45 人，占比 60.8%，70-80 分为 29 人，占比 39.2%，及格率为 100%

四、存在的问题

（一）市场调研不够深入

部分学生在市场调研阶段存在样本量不足、调研范围狭窄等问题，导致数据支持不够充分。

（二）方案设计缺乏个性化

部分设计方案在食材选择和烹饪方法上较为单一，未能充分考虑目标人群的个体差异和特殊需求。

（三）营养分析存在误差

由于计算过程中的疏忽或软件使用不当，部分学生的营养分析结

果存在一定误差。

（四）实践验证范围有限

由于条件限制，实践验证的范围较小，难以全面评估配餐方案的适用性和效果。

五、改进措施

（一）加强市场调研

扩大调研范围，增加样本量，采用多种调研方法相结合的方式，确保数据全面、准确、有代表性。

（二）注重个性化设计

在方案设计阶段充分考虑目标人群的个体差异和特殊需求，提供多样化的食材选择和烹饪方法建议。

（三）提高营养分析准确性

加强对学生营养分析软件使用的培训和指导，确保计算过程准确无误。同时鼓励学生采用多种方法相互验证以提高分析的准确性。

（四）扩大实践验证范围

在条件允许的情况下扩大实践验证的范围和规模，以更全面地评估配餐方案的适用性和效果。同时鼓励学生积极参与社区服务或企业合作项目，将所学知识和技能应用于实际工作中。