

湖南食品药品职业学院毕业设计过程考核表

姓 名	谢茜	学 院	食品学院
专 业	食品智能加工技术（烘焙方向）	学 号	202143594349
班 级	食加 2101 班	指导教师	学校：雷艳琴 企业：黄如云
毕业设计题目	红豆肉松吐司的加工设计方案		
评分项目	考核要求		分值
工作态度	态度端正、作风严谨，能主动与指导教师保持联系，积极开展毕业设计。		20
工作进度	按任务书进程安排，能按期完成毕业设计所有任务。		20
阶段考核	实施不少于两次的阶段考核，由指导教师评分，考察各阶段学生的资料收集分析能力、设计能力、运用专业知识和技能解决实际问题的能力，高质量、原创性完成阶段性任务。		50
毕业设计 任务书、成果上传	毕业设计各文档按照规范要求完成定稿，按要求整理。		10
毕业设计过程考核得分（满分 100 分）：			85
成果质量得分（满分 100 分）：			75
指导教师结论： 该生能主动与指导老师联系，结合实际按时完成毕业设计。 结论：是否同意答辩 <u>是</u> （填写“是”或者“否”） 不同意答辩的条件为：按各项目满分为 100 计，毕业设计过程考核得分或者成果质量得分中有任何一项成绩低于 60 分） 指导教师签字：雷艳琴 2024 年 5 月 19 日			

说明： 1.毕业设计过程考核占总成绩的 30%； 2.各专业可根据自身特点制定具体的阶段性考核标准； 3.如发现抄袭等不端行为成绩做零分处理。

湖南食品药品职业学院毕业设计过程考核表

姓 名	李资阳	学 院	食品学院
专 业	食品智能加工技术 (烘焙方向)	学 号	202143594282
班级	食加 2103 班	指导教师	校内：彭非 校外：杨志国
毕业设计题目	梅花小蛋糕加工工艺流程及质量控制方案		
评分项目	考核要求	分值	
工作态度	态度端正、作风严谨，能主动与指导教师保持联系，积极开展毕业设计。	20	
工作进度	按任务书进程安排，能按期完成毕业设计所有任务。	20	
阶段考核	实施不少于两次的阶段考核，由指导教师评分，考察各阶段学生的资料收集分析能力、设计能力、运用专业知识和技能解决实际问题的能力，高质量、原创性完成阶段性任务。	50	
毕业设计 任务书、成果上传	毕业设计各文档按照规范要求完成定稿，按要求整理。	10	
毕业设计过程考核得分：		87	
成果质量得分（成果质量评分细则见附件 4，满分 100 分）：		75	
指导教师评语： 该学生能主动与指导老师联系，结合自己的实习情况，确定毕业设计题目，能在老师的指导下构思并设计方案，能按老师的要求独立完成毕业设计。 结论：是否同意答辩_是_（填写“是”或者“否”） 指导教师签字：彭非 2024 年 5 月 10 日			

说明： 1. 毕业设计过程考核占总成绩的 30%； 2. 各专业可根据自身特点制定具体的阶段性考核标准； 3. 如发现抄袭等不端行为成绩做零分处理。

湖南食品药品职业学院毕业设计过程考核表

姓 名	陈书豪	学 院	食品学院
专 业	食品智能加工技术（烘焙方向）	学 号	202143594335
班 级	食加 2103	指导教师	学校：石琢 企业：贺望龙
毕业设计题目	某快餐店安全隐患及解决方案		
评分项目	考核要求	分值	
工作态度	态度端正、作风严谨，能主动与指导教师保持联系，积极开展毕业设计。	20	
工作进度	按任务书进程安排，能按期完成毕业设计所有任务。	20	
阶段考核	实施不少于两次的阶段考核，由指导教师评分，考察各阶段学生的资料收集分析能力、设计能力、运用专业知识和技能解决实际问题的能力，高质量、原创性完成阶段性任务。	50	
毕业设计任务书、成果上传	毕业设计各文档按照规范要求完成定稿，按要求整理。	10	
毕业设计过程考核得分：		87	
成果质量得分（成果质量评分细则见附件 4，满分 100 分）：		80	
指导教师评语： 由指导老师对毕业设计过程进行总结，指出毕业设计过程中学生的表现情况，有何优点和缺点… 结论：是否同意答辩 <u>是</u> （填写“是”或者“否”） 不同意答辩的条件为：按各项目满分为 100 计，毕业设计过程考核得分或者成果质量得分中有任何一项成绩低于 60 分） 指导教师签字： <u>石琢</u> 2024 年 5 月 12 日			

说明： 1.毕业设计过程考核占总成绩的 30%； 2.各专业可根据自身特点制定具体的阶段性考核标准； 3.如发现抄袭等不端行为成绩做零分处理。