

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

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		
序号	评分项目	得分（100 分制）	折算得分
1	过程考核得分（30%）	85	25.5
2	成果质量得分（30%）	75	22.5
3	答辩最终得分（40%）	77	30.8
总得分 （以上三项评分项目中任意一项低于 60 分，则该项不计分，直接计综合评定等级为“不合格”）			78.8
综合评定等级： ☐ 优秀（90～100 分） ☐ 良好（80～89 分） ☒ 中等（70～79 分） ☐ 合格（60～69 分） ☐ 不合格（60 分以下）			
统分教师签字： 胡平 日期：2024 年 5 月 19 日		二级学院盖章  食品学院 日期：2024 年 5 月 19 日	

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

姓 名	李资阳	学 院	食品学院
专 业	食品智能加工（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		
序号	评分项目	得分（100 分制）	折算得分
1	过程考核得分（30%）	87	26.1
2	成果质量得分（30%）	75	22.5
3	答辩最终得分（40%）	81	32
总得分 （以上三项评分项目中任意一项低于 60 分，则该项不计分，直接计综合评定等级为“不合格”）			81
综合评定等级： ☐ 优秀（90～100 分） ☒ 良好（80～89 分） ☐ 中等（70～79 分） ☐ 合格（60～69 分） ☐ 不合格（60 分以下）			
统分教师签字： 胡旦 日期： 2024 年 5 月 19 日		二级学院盖章  日期： 2024 年 5 月 19 日	

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

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		
序号	评分项目	得分 (100 分制)	折算得分
1	过程考核得分（30%）	87	26.1
2	成果质量得分（30%）	80	24
3	答辩最终得分（40%）	88	35.2
总得分 （以上三项评分项目中任意一项低于 60 分，则该项不计分，直接计综合评定等级为“不合格”）			85.3
综合评定等级： ☐ 优秀（90～100 分） ☒ 良好（80～89 分） ☐ 中等（70～79 分） ☐ 合格（60～69 分） ☐ 不合格（60 分以下）			
统分教师签字： 胡旦 日期：2024 年 5 月 19 日		二级学院盖章  日期：2024 年 5 月 19 日	