

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

姓 名	罗茂林	学 院	食品学院
专 业	食品药品监督管理	学 号	202143594136
班 级	监管 2101 班	指导教师	学校: 张浩琪 企业: 王涛
毕业设计题目	奶酪面包的加工工艺与质量控制方案		
序号	评分项目	得分 (100 分制)	折算得分
1	过程考核得分 (30%)	80	24
2	成果质量得分 (30%)	70	21
3	答辩最终得分 (40%)	72	29.2
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”)			74.2
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		二级学院盖章 	
日期: 2024 年 5 月 9 日		日期: 2024 年 5 月 9 日	

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

姓 名	樊锦琪	学 院	食品学院
专 业	食品药品监督管理	学 号	202143594126
班 级	监管 2102	指导教师	(校内) 王斯成 (企业) 张俊荣
毕业设计题目	某蔬菜中铅的检测方案		
序号	评分项目	得分 (100 分制)	折算得分
1	过程考核得分 (30%)	80	24
2	成果质量得分 (30%)	70	21
3	答辩最终得分 (40%)	70	28
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”)			73
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:  日期: 2024 年 5 月 9 日		二级学院盖章  日期: 2024 年 5 月 9 日	

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

姓 名	潘星谕	学 院	食品学院
专 业	食品药品监督管理	学 号	202143594171
班 级	监管 2102	指导教师	学校：李慧 企业：王金金
毕业设计题目	脏脏包的加工设计方案		
序号	评分项目	得分（100 分制）	折算得分
1	过程考核得分（30%）	70	21
2	成果质量得分（30%）	70	21
3	答辩最终得分（40%）	67	26.8
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”)			67.8
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： 胡臣 日期：2024 年 5 月 9 日		二级学院盖章  食品学院 日期：2024 年 5 月 9 日	

湖南食品药品职业学院毕业设计成绩评定表

姓 名	张坤丽	学 院	食品学院
专 业	食品药品监督管理	学 号	202143594147
班级	监管 2101	指导教师	学校: 徐小娟 企业: 刘亚群
毕业设计题目	药品经营门店管理方案设计		
序号	评分项目	得分 (100 分制)	折算得分
1	过程考核得分 (30%)	80	24
2	成果质量得分 (30%)	70	21
3	答辩最终得分 (40%)	71	28.4
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”)			73.4
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:  日期: 2024 年 5 月 9 日		二级学院盖章  日期: 2024 年 5 月 9 日	