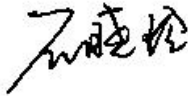


湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	陈焱婷	专业	食品质量与安全	学号	202143594211
毕业设计题目	某餐饮企业原材料采购与管理的优化方案				
成果类型	☒ 方案设计类 ☐ 产品设计类				
设计目的	根据食品质量与安全专业人才培养目标要求，结合实习工作，运用所学食品微生物、食品安全与质量控制技术、食品感官技术、食品标准与法规、食品原材料学等专业知识与技能，对某餐饮企业原有的原材料采购与管理方案进行分析与优化，完成毕业设计，通过答辩。				
主要任务	任务：收集原材料采购与管理的相关资料，根据原方案存在的问题分析，利用所学知识设计符合实际情况的优化方案。 要求：（1）方案具有科学性、规范性、完整性、实用性，对该企业有实用价值。（2）所提出的优化方案能有效指导某餐饮企业原材料在采购与管理方面的实施。（3）按规定的时间完成各项任务进程。				
实施步骤和方法	1. 准备阶段：根据学生主观意向、学业情况、实习情况等确定选题，确保方向明确、具体。 2. 资料收集：结合选题查阅、收集相关文献材料，对原有方案进行深入分析，确定毕业设计框架。 3. 实施阶段：开展毕业设计，记录、分析方案效果。 4. 整理阶段：根据毕业设计实施进行反思总结，完成初稿。 5. 修缮阶段：依据老师的指导反馈，及时与老师沟通，修正毕业设计，完成定稿。 6. 答辩阶段：整理材料完成答辩，上传相关材料至学校毕业设计平台，确保按时完成毕业设计任务。				
设计进程	起止时间		各阶段任务		
	2023. 11. 1-2023. 11. 15		任务下发，确定选题、任务书		
	2023. 11. 16-2023. 12. 30		资料收集、整理，确定框架		
	2024. 1. 1-2024. 2. 29		形成毕业设计成果初稿		
	2024. 3. 1-2024. 5. 10		修订毕业设计成果，形成定稿		
	2024. 5. 11-2024. 5. 15		完成毕业设计答辩		
	2024. 5. 16-2024. 6. 15		整理毕业设计材料，上传		

预期成果	毕业设计成果最终以设计方案的形式展现出来，并达到以下要求： 1. 方案不少于 3000 字； 2. 参考文献不少于 5 条； 3. 方案思路清晰，排版整齐，语句通顺，设计合理，对实际工作有一定的参考价值和借鉴作用。
指导教师 签名	按照以上任务书实施。 签名：洪剑辉 2023 年 11 月 15 日

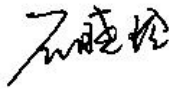
湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	罗琛中	专业	食品质量与安全	学号	202143594230
毕业设计题目	某企业辣条质量控制方案				
成果类型	☒ 方案设计类 ☐ 产品设计类				
设计目的	根据食品质量与安全专业人才培养目标要求,结合实习工作以及食品安全学、食品安全与质量控制技术、食品质量管理技术、食品添加剂等专业知识与技能,设计某企业辣条质量控制方案,完成毕业设计,通过答辩。				
主要任务	任务:收集辣条生产方面的相关资料,设计符合实际情况的活动方案。 要求:(1)方案具有科学性、规范性、完整性、实用性;(2)所提出的活动方案能有效指导企业控制食品质量,并具有一定参考价值;(3)按规定的时间内完成各项任务进程。				
实施步骤和方法	1.准备阶段:根据学生主观意向、学业情况、实习情况等确定选题。 2.资料收集:结合选题查阅、收集相关文献材料,确定毕业设计框架。 3.实施阶段:开展毕业设计,记录、分析方案效果。 4.整理阶段:根据毕业设计实施进行反思总结,完成初稿。 5.修缮阶段:依据老师的指导反馈,修正毕业设计,完成定稿。 6.答辩阶段:整理材料完成答辩,上传相关材料至学校毕业设计平台。				
设计进程	起止时间		各阶段任务		
	2023.11.1-2023.11.15		确定选题、任务书		
	2023.11.16-2023.12.30		资料收集、整理,确定框架		
	2024.1.1-2024.2.29		形成毕业设计成果初稿		
	2024.3.1-2024.5.10		修订毕业设计成果,形成定稿		
	2024.5.11-2024.5.15		完成毕业设计答辩		
预期成果	2024.5.16-2024.6.15		整理毕业设计材料,上传		
	毕业设计成果最终以设计方案的形式展现出来,并达到以下要求: 1.方案不少于3000字; 2.参考文献不少于5条; 3.方案思路清晰,撰写规范,格式正确,设计合理,切实可行,对实施效果分析准确,对实际工作有一定的借鉴作用。				
指导教师签名	按照以上任务书实施。 签名:  2023年11月15日				

湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	邓维瑶	专业	食品质量与安全	学号	202143594255
毕业设计题目	百合干中二氧化硫含量分析及管理方案				
成果类型	☒ 方案设计类 ☐ 产品设计类				
设计目的	根据食品质量与安全专业人才培养目标要求，结合实习工作，运用所学食品原料学、食品安全学、食品标准与法规等专业知识与技能，设计某餐饮门店存在的食品安全问题及管理方案，完成毕业设计，通过答辩。				
主要任务	任务：收集百合干有关二氧化硫残留的资料，根据具体产品的信息，设计符合实际情况的管理方案。 要求：（1）方案具有科学性、规范性、完整性、实用性；（2）所提出的管理方案能有效指导百合干生产企业规范管理，并具有一定参考价值；（3）按规定的时间内完成各项任务进程。				
实施步骤和方法	1. 准备阶段：根据学生主观意向、学业情况、实习情况等确定选题。 2. 资料收集：结合选题查阅、收集相关文献，确定毕业设计框架。 3. 实施阶段：开展毕业设计，记录、分析方案效果。 4. 整理阶段：根据毕业设计实施进行反思总结，完成初稿。 5. 修缮阶段：依据老师的指导反馈，修正毕业设计，完成定稿。 6. 答辩阶段：整理材料完成答辩，上传相关材料至学校毕业设计平台。				
设计进程	起止时间		各阶段任务		
	2023. 12. 10-2024. 1. 5		确定选题、任务书		
	2024. 2. 1-2024. 2. 20		资料收集、整理，确定框架		
	2024. 3. 20-2024. 4. 20		形成毕业设计成果初稿		
	2024. 3. 1-2024. 5. 10		修订毕业设计成果，形成定稿		
	2024. 5. 19-2024. 5. 21		完成毕业设计答辩		
预期成果	2024. 5. 21-2024. 6. 15		整理毕业设计材料，上传		
	毕业设计成果最终以设计方案的形式展现出来，并达到以下要求： 1. 方案不少于 3000 字； 2. 参考文献不少于三条； 3. 方案思路清晰，格式正确，设计合理，切实认真，对管理方案分析准确，对实际工作有一定的借鉴。				
指导教师签名	按照以上任务书实施。 签名：黄美斌 2023 年 11 月 15 日				

湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	李子欣	专业	食品质量与安全	学号	202143594426
毕业设计 题目	冻干芒果片的加工工艺及质量控制方案				
成果类型	☒ 方案设计类 ☐ 产品设计类				
设计 目的	根据食品质量与安全专业人才培养目标要求，结合实习工作，运用所学食品加工技术、食品质量管理技术、食品安全学、食品添加剂等专业知识与技能，设计冻干芒果片的加工工艺及质量控制方案，完成毕业设计，通过答辩。				
主要 任务	任务：了解冻干芒果片加工的相关资料，根据具体市场反馈、企业和产品的相关信息，设计符合实际情况的活动方案。 要求：（1）方案具有科学性、规范性、完整性、实用性；（2）所提出的质量控制方案能有效降低冻干芒果片带来的生产问题，并具有一定参考价值；（3）按规定的时间完成各项任务进程。				
实施步骤 和方法	1. 准备阶段：根据自身实习情况、学业情况以及主观意愿等确定选题。 2. 资料收集：结合选题查阅、收集相关文献材料，确定毕业设计方案框架。 3. 实施阶段：开展毕业设计，记录、分析方案效果。 4. 整理阶段：根据毕业设计实施进行反思总结，完成初稿。 5. 修缮阶段：依据老师的聊天、通话指导反馈，修正毕业设计，完成定稿。 6. 答辩阶段：整理材料完成答辩，上传相关材料至学校毕业设计平台。				
设计 进程	起止时间		各阶段任务		
	2023. 11. 1-2023. 11. 15		确定选题、任务书		
	2023. 11. 16-2023. 12. 30		资料收集、整理，确定框架		
	2024. 1. 1-2024. 2. 29		形成毕业设计成果初稿		
	2024. 3. 1-2024. 5. 10		修订毕业设计成果，形成定稿		
	2024. 5. 11-2024. 5. 15		完成毕业设计答辩		
	2024. 5. 20-2024. 6. 15		整理毕业设计材料，上传		
预期成果	毕业设计成果最终以设计方案的形式展现出来，并达到以下要求： 1. 方案不少于 3000 字； 2. 参考文献不少于 5 条； 3. 方案内容充实，逻辑结构严谨，层次清晰，文字简练，术语规范，实际案例分析选用得当，具有一定控制质量的效果。				
指导教师 签名	按照以上任务书实施。 签名：  2023 年 11 月 15 日				