

## 湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	陈书豪	专业	食品智能加工技术 (烘焙方向)	学号	202143594335
毕业设计 题目	某快餐店食品安全隐患及解决方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案设计类 <input type="checkbox"/> 产品设计类				
设计 目的	根据食品智能加工技术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学、食品加工技术、食品标准与法规、食品质量管理技术等专业知识与技能，提供指导麻辣烫加工工艺及常见质量问题的控制方案，完成毕业设计，并通过答辩				
主要 任务	<p>任务：收集麻辣烫加工的工艺流程及操作要点资料，分析和总结该产品在加工过程常见的质量与安全问题，根据你所学知识提出解决方案。</p> <p>要求：（1）麻辣烫加工工艺及操作要点要准确、完整、规范；（2）对常见质量与安全问题的分析和总结，要表述清晰且具有概括性，对问题的分析要实事求是、具有科学性；（3）对解决问题的方案要体现出专业性、实用性和可行性；（4）按规定的完成各项任务进程。</p>				
实施步骤 和方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3. 实施阶段：开展毕业设计，记录、分析方案效果。</li> <li>4. 整理阶段：根据毕业设计实施进行反思总结，完成初稿。</li> <li>5. 修缮阶段：依据老师的指导反馈，修正毕业设计，完成定稿。</li> <li>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。</li> </ol>				
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. 16-2024. 6. 15	整理毕业设计材料，上传				
预期成果	<p>毕业设计的成果最终以方案设计书的形式展现出来，并达到以下要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 毕业设计作品不低于 3000 字；</li> <li>2. 毕业设计思路清晰，撰写规范，格式正确内容全面，设计方案正确合理，对实际工作或项目有借鉴和指导作用。</li> </ol>				
指导教师 签名	<p>按照以上任务书实施。</p> <p style="text-align: right;">签名：  2023</p> <p style="text-align: right;">年 11 月 15 日</p>				

## 湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	李资阳	专业	食品加工技术（烘焙方向）	学号	202143594282
毕业设计题目	梅花小蛋糕的加工工艺及质量控制方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案设计类 <input type="checkbox"/> 产品设计类				
设计目的	根据食品智能加工技术（烘焙方向）专业人才培养目标要求，结合实习工作，运用所学烘烤食品加工技术、食品质量管理技术、食品贮藏保鲜技术等专业知识与技能，设计梅花小蛋糕加工过程中质量优化设计的方案，完成毕业设计，并通过答辩。				
主要任务	任务：收集梅花小蛋糕加工工艺及质量控制的相关资料，根据具体市场、企业和产品的信息，设计符合实际情况的加工方案。 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梅花小蛋糕加工工艺及质量控制，并具有一定参考价值；（3）按规定的完成各项任务进程。				
实施步骤和方法	1. 准备阶段：根据所学智能加工的理论知识，确定选题以及任务书。 2. 资料收集：根据任务书，查阅文献资料。 3. 实施阶段：开展毕业设计，应详细介绍梅花小蛋糕的加工工艺流程及提出相应的质量控制方案。 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			
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，撰写规范，描述每个步骤的具体操作要点，格式正确				
指导教师签名	按照以上任务书实施。  <div style="text-align: right;">             签名：  </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">             2023 年 11 月 15 日           </div>				

## 湖南食品药品职业学院毕业设计任务书

学生姓名	谢茜	专业	食品智能加工技术（烘焙方向）	学号	202143594349
毕业设计题目	红豆肉松吐司的加工设计方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案设计类 <input type="checkbox"/> 产品设计类				
设计目的	根据食品加工技术专业人才培养目标要求，结合实习中的工作，运用所学食品加工技术、食品理化检验技术、食品感官学、食品微生物检验技术等专业知识与技能，设计一套红豆肉松吐司的加工设计方案，完成毕业设计，并通过答辩。				
主要任务	<p>任务：收集红豆肉松吐司的加工工艺流程及操作要点相关资料，根据具体市场、企业和产品的信息，设计符合实际情况的加工方案。</p> <p>要求：（1）方案具有科学性、规范性、完整性、实用性、专业性、可行性；（2）对产品的加工工艺流程，注意事项和常见质量问题，要表述清晰且具有概括性，对问题的分析要实事求是、具有科学性；（3）按照规定的时间完成各项任务进程，并具有一定实际参考价值。</p>				
实施步骤和方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3. 实施阶段：开展毕业设计，记录、分析方案效果。</li> <li>4. 整理阶段：根据毕业设计实施进行反思总结，完成初稿。</li> <li>5. 修缮阶段：依据老师的指导反馈，修正毕业设计，完成定稿。</li> <li>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。</li> </ol>				
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. 19		完成毕业设计答辩		
设计进程	2024. 5. 20-2024. 6. 15		整理毕业设计材料，上传		
	<p>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：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 方案不少于 3000 字；</li> <li>2. 参考文献不少于 5 条；</li> <li>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。</li> </ol>				
指导教师签名	<p>按照以上任务书实施。</p> <p style="text-align: right;">签名：雷艳琴</p> <p style="text-align: right;">2023年11月15日</p>				