

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	谢茜	专业	食品智能加工技术 (烘焙方向)	学号	202143594349
设计题目	红豆肉松吐司的加工设计方案				
成果类型	☒ 方案类 ☐ 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2024. 1. 1- 2024. 3. 1	线上沟通	完善毕业设计内容，包括有设计背景、设计依据与思路、具体方案、设计效果等几个部分, 添加了最终产品的图片，补充了参考文献的数量。			
2024. 3. 15 -2024. 4. 1	线上沟通	请教校外指导老师，在产品生产过程中特别要注意的事项，避免产品出现质量问题。			
2024. 4. 2- 2024. 5. 1	线上沟通	查阅相关资料并结合实际操作, 确定生产过程中的工艺参数，确保生产出符合产品标准的产品。			
指导老师签名:					
校内:		雷艳芳		校外: 黄如云	

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	陈书豪	专业	食品智能加工技术	学号	202143594335
设计题目	某快餐店安全隐患及解决方案				
成果类型	☒ 方案类 ☐ 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2023. 12. 24-2024. 1. 10	线上沟通	明确毕业设计选题，列出毕业设计成果大纲，强调毕业设计成果格式。			
2024. 2. 2-2. 29	线上沟通	完善毕业设计内容，确定整体框架包括设计背景、具体方案、预期效果等几个部分。注意语言的表达应书面化。			
2024. 3. 12-3. 25	线上沟通	请教校外指导老师，在实际工作中如何快速发现安全隐患并从哪些角度解决。			
2024. 4. 5-4. 10	线上沟通	细节修订，毕业设计成果初步定稿。			
指导老师签名：					
校内：石强 校外：贺望成					

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	李资阳	专业	食品智能加工技术 (烘焙方向)	学号	202143594282
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	☒ 方案类 ☐ 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2023. 12. 7 -12. 10	线上沟通	指导学生进行选题资料整理，确定毕业设计基本方向。			
2024. 1. 23 -2. 2	线上沟通	完善毕业设计内容，整体框架需要包括有设计背景、设计依据与思路、具体方案等几个部分，同时添加用药处方，增加字数等。			
2024. 2. 5- 2. 8	线上沟通	请教校外指导老师完善产品的质量控制部分内容。			
2024. 3. 6- 4. 6	线上沟通	整理完善毕业设计成果内容，针对内容格式等要求进行调整。			
指导老师签名： 校内：彭非 校外：杨志国					