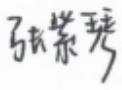


湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	韩雨彤	专业	食品检验检测技术	学号	202143594474
设计题目	白酒检测中存在的问题及解决方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案类 <input type="checkbox"/> 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2024.2.1- 2.28	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，同时添加对提出问题的解决方案，删除白酒原料那部分内容等。			
2024.3.11 -3.13	线上沟通	与校外指导老师沟通，在白酒检测过程中存在的问题及解决方案在实际工作是否可行。			
2024.3.15 -3.28	线上沟通	进一步查阅相关资料，完善其对白酒检测过程中存在问题的解决方案，使其可行性更高，对检测白酒具有一定指导意义。			
2024.4.10 -4.15	线上沟通	根据学校对毕业设计的要求，完善其格式及参考文献等存在的一些小问题。			
指导老师签名：					
校内： 李三岚			校外： 曹颖超		

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	廖淋	专业	食品检验检测技术	学号	202143594493
设计题目	酱腌菜中山梨酸及其钾盐的测定方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案类 <input type="checkbox"/> 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2024.2.19 -2024.3.4	线上指导	指导毕业设计整体框架，包括设计背景、设计依据与思路、具体方案，指导其修改检测流程、标准曲线、回收率、精密度的计算、增加文字等。			
2024.3.10	线上指导	请教校外老师在在检测过程中提高回收率及精密度的操作要点。			
2024.3.10 -2024.4.5	线上指导	查阅相关资料，进一步完善山梨酸及其钾盐的检测方案、指导其找出产品检测评价指标等。			
指导老师签名： 校内：  校外： 					

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	黄洁	专业	食品检验检测技术	学号	202143594483
设计题目	榨菜肉丝包的加工工艺及质量控制方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案类 <input type="checkbox"/> 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2024.2.20 -2024.3.9	线上指导	指导毕业设计整体框架，包括设计背景、设计依据与思路、具体方案，指导其对常见问题进行归纳总结，修改标题格式，修改参考文献等。			
2024.3.15	线上指导	请教校外老师在工作中配方、加工流程及质量控制注意要点。			
2024.3.15 -2024.4.9	线上指导	查阅相关资料，进一步完善榨菜肉丝包的质量安全控制要点及评价指标等。			
指导老师签名：					
校内： 			校外： 		

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	廖甜甜	专业	食品检验检测技术	学号	202143594100
设计题目	某固体饮料的质量控制方案				
成果类型	<input checked="" type="checkbox"/> 方案类 <input type="checkbox"/> 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2024.1.4- 2.28	线上沟通	确定毕业设计的主题，写作思路、如何查阅资料等。			
2024.3.1- 3.10	线上沟通	完善毕业设计内容，整体框架包括设计背景、设计依据与思路，具体方案等几个部分，同时增加字数等。			
2024.3.15 -4.1	线上沟通	请教校外指导老师，饮料产品的生产工艺，加工过程中哪些存在哪些质量控制问题。			
2024.4.2- 4.15	线上沟通	查阅相关资料，完善质量控制方案。			
指导老师签名： 校内： 王婧 校外： 黄怡梅					