

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	蒋岩松	专业	餐饮智能管理	学号	202143594497
设计题目	“喜结良缘，百年好合”婚宴设计方案				
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. 3. 1- 3. 10	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，同时添加菜单设计图片、布草设计图片、修改参考文献格式等。			
2024. 3. 15 -3. 20	线上沟通	请教校外指导老师，在工作过程中，如何合理的对宴会厅功能区进行布局			
2024. 3. 22 -4. 2	线上沟通	查阅相关资料，完善服务流程			
2024. 4. 10 -4. 20	线上沟通	再次梳理宴会成本与规模是否符合餐饮经营与管理的原则			
指导老师签名：					
校内：王晶云		校外：赵银栢			

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	王佳宁	专业	餐饮智能管理	学号	202143594004
设计题目	愿岁并谢，与长友兮毕业宴会设计方案				
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. 3. 1-3. 4	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，同时添加菜单菜品设计，增加参考文献数量。			
2024. 3. 10-3. 12	线上沟通	结合工作实际情况，请教校外指导老师，细化宴会服务细节与质量要求。			
2024. 4. 21-4. 24	线上沟通	结合实习酒店菜单菜品实际情况，完善主题宴会设计菜品，结合宴会主题，完善宴会设计方案。			
指导老师签名： 校内：张浩琪 校外：王方					

湖南食品药品职业学院毕业设计指导记录表

学生姓名	何慧兰	专业	餐饮智能管理	学号	202143594032
设计题目	“一岁一周,无疾无忧”周岁礼主题宴会设计方案				
成果类型	☒ 方案类 ☐ 物化产品类				
指导时间	指导方式	指导内容			
2023 年 12 月-2024 年 2 月	线上沟通	本次指导主要围绕“一岁一周,无疾无忧”周岁礼主题宴会的设计概念进行。首先,明确了设计需体现中国传统周岁礼的文化内涵,如抓周、祈福等习俗。要求学生深入了解周岁礼的历史背景与现代意义,确保设计既传承文化又不失现代感。同时,强调了宴会场地布置的重要性,需以温馨、喜庆为主调,融入中国红、金色等元素,营造浓厚的节日氛围。最后,讨论了宴会流程的大致框架,包括开场仪式、抓周环节、祝福致辞及家宴等,为后续设计奠定基础。			
2024 年 2 月-2024 年 3 月	线上沟通	本次指导重点聚焦于宴会细节设计。首先,对宴会菜单进行了初步规划,要求结合地方特色与周岁礼寓意,设计寓意吉祥、营养均衡的菜品。接着,讨论了宴会中的娱乐活动,如亲子互动游戏、传统戏曲表演等,以增强宴会的趣味性和参与感。此外,还强调了宴会安全措施的制定,包括食品安全、消防安全及儿童防护等,确保活动顺利进行。最后,对宴会邀请函的设计提出了要求,需简洁明了,同时体现主题特色。			
2024 年 3 月-2024 年 4 月	线上沟通	本次指导主要围绕宴会视觉形象设计展开。首先,对宴会主题 LOGO 进行了讨论,要求融合“一岁一周,无疾无忧”的寓意,设计简洁、易记的图形标识。接着,对宴会背景板、指示牌等视觉元素进行了规划,要求风格统一,色彩和谐。此外,还讨论了宴会服装的选择,建议以中式服装为主,体现传统韵味。最后,对宴会摄影摄像方案进行了初步制定,要求捕捉精彩瞬间,留下美好回忆。			

2024 年 4 月-2024 年 5 月	线上沟通	本次指导为最终方案审核与调整阶段。首先，对前期设计方案进行了全面回顾，对存在的问题进行了梳理和修正。接着，对宴会流程进行了细化，确保每个环节都紧凑有序。同时，对宴会预算进行了审核，要求在保证质量的前提下，合理控制成本。最后，对宴会当天的应急预案进行了讨论，包括天气变化、设备故障等情况的应对措施，确保活动圆满成功。通过本次指导，学生对整个设计方案有了更全面的把握，为宴会的成功举办奠定了坚实基础。
指导老师签名： 校内：徐颖 校外：林颖		