

柳州工学院食品与化学工程学院

食化〔2025〕28号

关于举办柳州工学院第一届食品学科创新大赛 的通知

校属各单位：

为深化应用型人才培养目标，紧密对接食品科学与工程、食品质量与安全等专业人才培养方案，强化学生专业核心能力培养，有效支撑本科教学合格评估工作，同时激发创新思维、提升实践能力、促进学科交叉融合、推动广西美食文化传承与发展，食品与化学工程学院拟于6月下旬举办柳州工学院第一届食品学科创新大赛。现将相关事宜通知如下：

一、组织机构

主办单位：柳州工学院教务处

承办单位：柳州工学院食品与化学工程学院

二、大赛主题

“创新实践助评估，特色食品显真章”

三、大赛内容

基于烘焙产品、糕点、畜产品和饮品等品类，围绕广西地方

特色美食开发一款具有市场潜力的创新型食品，在保证天然、健康属性的同时，需兼顾产品的风味提升和营养价值。

四、参与对象

全校相关专业学生，有意向参赛的同学请加入大赛 QQ 交流群：706130814，各赛项将通过QQ群收集报名。

五、时间和地点安排

初赛：申请书提交截止时间2025年6月19日

决赛：2025年6月30日，图书馆报告厅、食化学院党员活动室

六、竞赛流程

（一）初赛作品预审与入围

1. 方案书内容及要求：

撰写食品创新大赛创新方案书，方案书应清晰体现对《食品工艺学》《食品化学》《食品分析》《食品营养学》《食品安全与质量控制》等专业核心课程知识的理解与应用，应包含但不限于以下部分：封面（大赛名称，项目名称，团队名称及成员等）、摘要、创新食品描述、生产工艺、产品风味评价、营养成分分析和评价、市场潜力分析、产品包装设计等，字数要求2000-3000字，文件以PDF或Word格式发送至邮箱：3219967735@qq.com，并命名主要负责人姓名+项目名称，材料提交截止日期：2025年6月19日17:00。

2. 主题关联

作品需基于广西地方特色食品的创新与开发，鼓励参赛团队开发一款具有市场潜力的创新型食品，在保证天然、健康属性的同时，需兼顾产品的风味提升和营养价值。产品类别包括烘焙产品、糕点、畜产品和饮品。

3. 具体要求

(1) 法规合规：确保产品符合食品安全国家标准。

(2) 用户体验：确保产品保持良好口感；采用环保、便携的包装，吸引健康消费群体。

(3) 口味创新：开发新口味组合，适应现代消费者偏好（如低糖、低脂、复合风味、功能性添加）。

(4) 形态/工艺创新：改进传统工艺、提升效率、保证品质稳定性；设计新颖形态、提升视觉吸引力。

(5) 文化表达：在产品命名、故事、视觉元素中巧妙融入广西民族文化或地域特色。

4. 提交及入围

(1) 参赛团队在规定期限内提交创意方案书至指定邮箱。

(2) 各参赛队伍自行组队，3-5人为1支队伍。

(3) 最终将评选出25份创意方案书入围复赛，结果将于方案书截止时间三天左右以文件形式进行公布。

(4) 每个入围复赛的团队由主办方统一采购参赛所需的耗材，产品研发场地设在第二实训楼食品工艺学实验室、食品烘焙车间。

（二）决赛流程及作品提交

1. 决赛流程

决赛形式采取线下答辩形式，将重点考察参赛团队基于专业知识的实践操作能力（试制过程）、问题解决能力（工艺调整）、产品品质控制能力（感官与安全）、沟通表达能力（现场展示与答辩）以及对市场需求的洞察力（商业价值阐述）。入围团队应根据方案书中所述，对创新产品进行试制，最终产品可根据试制结果做适当调整。小组需根据方案书与试制的最终产品制作答辩所用PPT/视频。评委老师将会根据试制品的感官品质、现场展示与答辩情况进行评分。

2. 作品的提交要求

（1）所有入围团队必须确保产品在试验、制作过程中符合卫生要求，对人体安全，在储存过程中保持完整性，到评审品尝时仍可安全食用。

（2）入围团队需提交创新产品20份。其中，5份样品用于展示和综合评价，15份小样用于品尝和评估。

（3）除此之外还需上交答辩时PPT作为备份，以及创新方案书纸质版等。

七、评分标准及方法

大赛评分采用百分制，由评委评分（65%）与大众评委评分（35%）加权计算最终得分。具体评分维度及权重如下：

评分维度	权重	评分要点	能力指向
1. 策划书	25%		
完整性、创新性、可行性、逻辑性	5%	方案结构完整, 创新点突出, 实施路径可行, 逻辑清晰。	创新思维、项目规划能力
专业知识应用深度与准确性	15%	工艺设计符合原理(工艺学), 营养/风味分析科学(营养学/化学), 法规合规。	核心课程知识理解与应用能力
材料规范性	5%	格式规范, 引用清晰, 语言流畅。	学术规范、表达能力
2. 感官品质	25%	色泽、香气、口感、风味、质地的协调性、愉悦度及稳定性。	产品开发、品质评价能力
3. 市场潜力与商业价值	15%	目标定位清晰、市场接受度高、成本控制合理、规模化生产可行性。	市场分析、成本意识、商业思维
4. 产品包装设计	10%	设计符合目标人群审美, 货架辨识度高; 信息清晰直观; 材料安全、环保(包装知识应用); 结构/材料应用创新。	包装设计、美学素养、食品安全意识、创新意识
5. 现场展示与答辩	25%	表达清晰、逻辑性强、能有效传递产品价值与创新理念; 能运用专业知识清晰解答评委提问。	沟通表达、应变能力、专业素养

八、奖项设置

奖项设置为特等奖1名, 一等奖2名、二等奖5名、三等奖8名、优秀参与奖9名, 评选5名优秀指导教师, 获奖的同学按相关文件进行第二课堂学分加分。

九、其他事宜

未尽事宜请联系韦潇丽老师，联系电话：15177749169。
特此通知。

附件：1. 柳州工学院食品学科创新大赛申请书

2. 柳州工学院食品学科创新大赛参赛承诺书



柳州工学院食品与化学工程学院

2025年6月30日印发

附件 1

柳州工学院食品学科创新大赛申请书

团队名称_____

项目名称_____

负责人姓名_____学号_____

联系电话_____

所在学院_____专业班级_____

团队成员_____

指导教师_____

_____年_____月_____日

柳州工学院

一、基本情况

团队名称						
项目名称						
团队成员姓名	性别	学号	所在学院	专业班级	联系电话	项目中的分工
(负责人)						
指导教师姓名				联系电话		
产品类型 (可多选)	<input type="checkbox"/> 烘焙类 (蛋糕、面包等) <input type="checkbox"/> 蒸煮类 (馒头、糕点等) <input type="checkbox"/> 畜产品类 <input type="checkbox"/> 饮品					
关键词 (3-6 个主题词)						
关联核心专业课程	(请填写本项目主要应用的核心课程名称, 如: 食品工艺学、食品化学、食品安全与质量控制、食品营养学、食品分析等)					
摘要						

二、核心内容要求

（一）创新食品描述

（二）产品配方

（三）生产工艺

（如生产流程、操作要点、加工方法、危害分析和关键控制点等）

（四）产品风味评价

风味特征、风味产生的原因等

（五）营养成分分析和评价

（需运用《食品营养学》《食品分析》相关知识进行阐述）

（六）市场潜力分析

（七） 产品包装设计

包装设计理念、包装材料、包装形式等

（八） 其它说明

产品质量标准：感官指标、理化指标、卫生指标等

（九） 参考文献

列出的参考文献限于作者直接阅读过的、最主要的且一般要求发表在正式出版物上的文献。参考文献的著录，按文稿中引用顺序排列，并在文内相应位置用上标标注。作者写到第三位，作者之间用逗号分开，余者写“，等。”或“，et al.”。格式如下：(中文五号宋体，英文五号 Times New Roman 体)

连续出版物——〔序号〕作者.文题.刊名，出版年，卷号（期号）：起~止页码

专（译）著——〔序号〕作者.书名（译者）.出版地：出版者，出版年.起~止页码

论文集——〔序号〕作者.文题.见(in)：编者，编(eds.).文集名.出版地：出版者，出版年.起~止页码

学位论文——〔序号〕姓名.文题：〔XX 学位论文〕.授予单位所在地：授予单位，授予年

专利——〔序号〕申请者.专利名.国名，专利文献种类，专利号，出版日期

技术标准——〔序号〕发布单位.技术标准代号.技术标准名称.出版地：出版者，出版日期

例如：

[1]祁胜利.蛋卷的基本理论与配方工艺[J].食品科学,1999(3): 68-70.

[2]斯波.天然色素在复合调味食品中的应用[J].中国调味品,2011, 2(36):97-101.

[3]郝利平,夏延斌,陈永泉,等.食品添加剂[M].北京:中国农业大学出版社,2002: 63-81.

三、采购记录（单位：元）

序号	耗材名称	型号规格	单位	单价 (元)	数量	合计 (元)	备注
1（例）	花生	散装	斤	10.7	1	10.7	共需 1 斤
2（例）	糯米粉	400g	袋	13.5	2	27	品牌名称
3							
4							
5							
6							
...							
合计 (元)							

附件 2

柳州工学院食品学科创新大赛参赛承诺书

团队名称：_____

项目名称：_____

为保障本次食品创新大赛的公平、规范与安全，本团队郑重承诺如下：

一、原创性承诺

1. 本团队提交的所有参赛内容（包括方案、设计、实验数据等）均为原创，不存在抄袭、剽窃等学术不端行为。

2. 项目中所涉及的创新点均来源于团队成员独立构思，未直接复制他人已有成果或商业方案。若参考其他公开资料，已进行实质性改进并形成差异化创新。

二、食品安全承诺

1. 所有食品研发项目均符合基本卫生标准，不使用违规添加剂或过期原料。

2. 如需提供试吃样品，确保制作过程清洁卫生，并标注主要成分（如过敏原提示）。

三、实验安全承诺

1. 严格遵守学校实验室安全守则，不使用明火、剧毒或易燃易爆物品。

2. 实验前已了解基本操作规范，并配备必要防护措施（如实验服、手套、口罩等）。

3. 若发生意外情况，第一时间向指导老师或大赛组委会报告。

四、诚信参赛承诺

1. 所提交材料内容真实有效，不虚构数据或夸大成果。

2. 尊重评审结果，如对评分有异议，将通过合理渠道反馈。

五、其他事项

1. 同意主办方在校园范围内宣传本项目（包括照片、视频等素材使用）。

2. 获奖项目需配合后续展示或经验分享活动（如时间允许）。

团队成员姓名	性别	学号	所在学院	专业班级	联系电话	签名
（负责人）						

备注：

纸质版需手写签名，电子版可签字后扫描提交

本承诺书最终解释权归大赛组委会所有