**“丰岛杯”第七届（2020）中国传统食品创新大赛决赛通知**

各参赛队：

　　决赛拟定于2020年12月26日、12月27日两天在浙江工商大学下沙校区举行。现将有关事项通知如下：

**一、参赛人员**

　　各参赛队以校为单位组队，每所高校派1人担任领队，每队派1-2名参赛队员参加决赛答辩。

**二、奖项设置**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 奖项名称 | 名额 | 奖金 |
| 特等奖 | 1 | 10000 |
| 一等奖 | 2 | 5000 |
| 二等奖 | 3 | 3000 |
| 三等奖 | 14 | 1000 |
| 单项奖 | 3 | 1000 |
| 优胜奖 | 30 | 500 |

设文化发掘奖、技术创新奖、经营创意奖三个单项奖。优胜奖无须参与现场决赛。以上所有获奖队伍均颁发获奖证书。

三、相关费用

 1、注册费：300元/队，每队不超过2人。因没有设备，不能刷卡，请自备现金或转账，后续会将发票寄到所在学校。

 2、住宿费：因疫情原因学校招待所不对外开放，建议各参赛团队自行安排住宿，如确有需要，可联系组委会安排沟通。

四、参赛注意事项

　　1.现场决赛需要成品展示，请各代表队自备材料或半成品，如需冷藏请及时联系工作人员。在比赛期间，学院所有设备均免费提供给各参赛队使用。

　　2.在答辩现场熟悉场地、拷贝和演示PPT（请做成07版以下）时，请各参赛队事先检查和修改好PPT，20:00点之前一定要把PPT拷到答辩场地，且不能再修改。PPT和队员答辩时均不能透露校名、队名、指导老师和学生姓名等信息，否则将影响比赛成绩，如有严重造假将取消比赛成绩。

3、答辩等候处，工作人员将检查参赛选手有效证件，请各参赛选手同时准备好身份证和学生证，以便查验。选手陈述限时5分钟，问答限时8分钟。用时不满不扣分。

　　4、报到地点：浙江省杭州市下沙高教园区学正街18号浙江工商大学食品与生物工程学院一楼大厅；

　　**5、请各高校于12月12日18点前统计本校参与决赛的人员名单，电子版发到zgctspcxds@163.com。纸质版需加盖学校或学院公章，在报到注册时将此表交给工作人员作为证明材料（表格附后）。**

　　6、各高校如对相关事宜有疑问，可通过领队向组委会咨询。各位领队请加入中国传统食品创新大赛竞赛群：274150186

7、联系电话：0571-28008914（金老师）；

 19818520269（许同学）。

浙江工商大学食品与生物工程学院

2020年11月25日

**“丰岛杯”第七届（2020）中国传统食品大学生创新大赛**

**决赛日程安排**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **时间** | **内容** | **参加人员** | **地点** |
| **12月26日报到及赛前预备工作** | **13：00-20：00** | **报到** | **参赛师生** | **食品楼一楼大厅** |
| **15：30-20：00** | **熟悉答辩场地、拷PPT熟悉样品加工场地** | **选手** | **食品楼** |
| **16：30-18：30** | **晚餐** | **全体** | **学校食堂** |
| **20：00-20：30** | **领队会议，答辩顺序抽签** | **组委会、领队** | **食品楼257报告厅** |
| **12月27日比赛及闭幕式** | **7:00-7:50** | **早餐** | **全体** | **学校食堂** |
| **8：00-8：50** | **样品展示** | **全体** | **食品楼228展示室** |
| **9：00-11：30** | **现场答辩一** | **分组、评委** | **食品楼257报告厅** |
| **11：30-13：00** | **午餐** | **全体** | **学校食堂** |
| **13：30-16：00** | **现场答辩二** | **分组、评委** | **食品楼257报告厅** |
| **17：00-19：30** | **晚餐、闭幕式** | **全体** | **待定** |

**附件一：“丰岛杯”第七届（2020）中国传统食品大学生创新大赛**

**决赛入围团队名单**

**（排名不分先后）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **作品名** | **学校** |
| 1 | “刺柠益夏”——刺梨益生菌爆珠饮料  | 浙江工商大学 |
| 2 | Boomberry-爆爆莓蓝莓乳酸菌饮料 | 江南大学 |
| 3 | 白雪梨洲•老年果饮 | 浙江工商大学 |
| 4 | 茶醉“冻人” | 浙江农林大学 |
| 5 | 益生“馨冻”-爆浆益生菌果脯鲜花果冻 | 浙江大学 |
| 6 | “棘纤丰”——高膳食纤维沙棘果罐头 | 浙江工商大学 |
| 7 | “酵多酚”果味酵素饮料 | 南京农业大学 |
| 8 | “豆”你玩-植物肉馅饺子 | 浙江工业大学 |
| 9 | 投桃报黎——果馅型米制休闲食品 | 浙江工商大学 |
| 10 | 桃夭麻薯 | 浙江海洋大学 |
| 11 | 木犀捧月追玉兔 | 浙江农林大学 |
| 12 | 廿五味——广式气泡凉茶 | 江南大学 |
| 13 | GO！爆爆莲 | 江南大学 |
| 14 | 咔嚓一口——香脆番薯干 | 浙江万里学院 |
| 15 | 麦田里有颗杨梅树 | 浙江工商大学 |
| 16 | 茶余醋后 | 浙江农林大学 |
| 17 | “隅果”四季系列软糖果脯 | 江南大学 |
| 18 | 和山老酸奶-高自凝无添加发酵，产高蛋白优质好奶 | 浙江科技学院 |
| 19 | 莴苣皮功能性固体饮料的开发 | 浙江工业大学 |
| 20 | 江小糖--3D打印的多色立体糖画 | 江苏大学 |

**附件二：“丰岛杯”第七届（2020）中国传统食品创新大赛**

**决赛报名表**

|  |  |
| --- | --- |
| 参赛学校、学院 |  |
| 领队姓名（性别） |  | 联系电话QQ号码 |  |
| 参赛队 | 姓名 | 性别 | 专业  | 年级/班级 | 参会指导老师（注明性别） | 联系电话电子邮箱 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 需要住宿学生 | 需要住宿老师 |
| 男 | 女 | 男 | 女 |
| 人数（人） |  |  |  |  |
| 学校对参赛选手的资格审核意见： 参赛学校盖章： 时间： 年 月 日 |

**注：各校参加决赛学生的电子版报名表在2020年12月12日前发到：zgctspcxds@163.com，纸质稿加盖学校或学院公章，在报到时将此表交给工作人员。**