**“丰岛杯”第六届（2019）中国传统食品创新大赛决赛通知**

各参赛队：

　　决赛拟定于2019年12月7日、12月8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2名参赛队员参加决赛答辩，各高校可派指导教师1人参加决赛。各高校如增加指导老师或参赛学生数，请提前告知决赛承办方，食宿费用自理。

**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 | 10 | 1000 |
| 单项奖 | 3 | 1000 |
| 优胜奖 | 16 | 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：200元/队。 每队2人，如需增加参赛队员，则需每人增加50元注册费。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：参赛期间各参赛人员住宿由承办方统一安排，具体住宿地点报到时告知，费用自理（学校招待所150元左右每晚，专家楼350元左右每晚）。招待所及专家楼均可刷卡及开发票。

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6分钟，问答限时10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11月22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：0571-28008914,15967148774（金老师）；

 18758199043（许同学）。

浙江工商大学食品与生物工程学院

2019年11月15日

**“丰岛杯”第六届（2019）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7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8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224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”第六届（2019）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 | 西瓜慕斯饮 | 浙江大学 |
| 2 | “花青”蝶豆花荔枝茉莉饮 | 江南大学  |
| 3 | “Wake up”——植物功能性饮料 | 江南大学  |
| 4 | 盈盈秋水 | 浙江农林大学  |
| 5 | 巴鲜锅海 | 金陵科技学院  |
| 6 | “茶多”茶多糖功能性热处理发酵乳 | 南京农业大学 |
| 7 | 羊羹花露 | 浙江农林大学  |
| 8 | 梅煎茶香 | 江苏大学  |
| 9 | 苦尽甘来——姜汁豆渣苦荞糕 | 浙江海洋大学 |
| 10 | 新型代餐奶 | 江苏大学  |
| 11 | 几焙乌龙香 | 浙江海洋大学 |
| 12 | “胃”你泡腾 | 浙江海洋大学东海科技技术学院 |
| 13 | “荟”里寻花一“斛”饮 | 浙江工商大学 |
| 14 | 速食芋面——新型方便面领跑者 | 常熟理工学院 |
| 15 | 藜 咖 | 上海理工大学  |
| 16 | 轻酵胡萝卜汁 | 浙江工商大学 |

**附件二：“丰岛杯”第六届（2019）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2019年11月22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。**