

107 學年農學院創新實務課程實作競賽嘉年華

農學院整合各系創新實作課程，辦理期末總競賽，同時驗收教學的成果；透過創新實務實作課程競賽，激發學生的創新能力，在籌備及實作的過程中，訓練學生對於材料成分數據分析能力以及口語表達報告發表能力，藉由團隊分工合作，讓學生了解團隊合作的重要性，同時讓參與競賽的同學更加認識自己的未來學習方向及目前知識尚缺須補足的地方。



首先透過各系舉辦的初賽結果晉級報名參加本院 107 年 12 月 14 日辦理創新實務課程實作競賽嘉年華活動。本院創新實作課程競賽目的，為激發學生的想像力及創造力，並將專業知識活用於新產品創新實作上，同時能夠訓練蒐集資料及分析數據能力，更加强學生口頭報告能力。

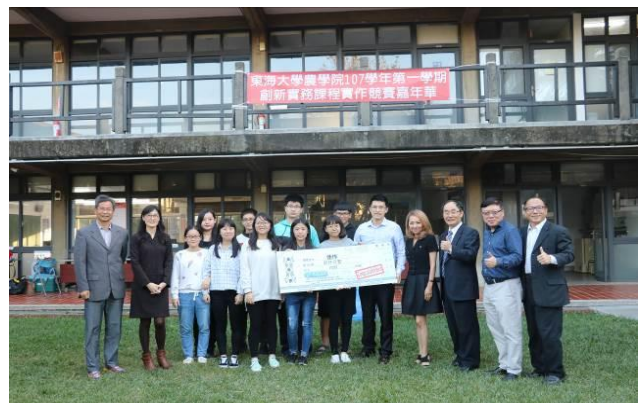
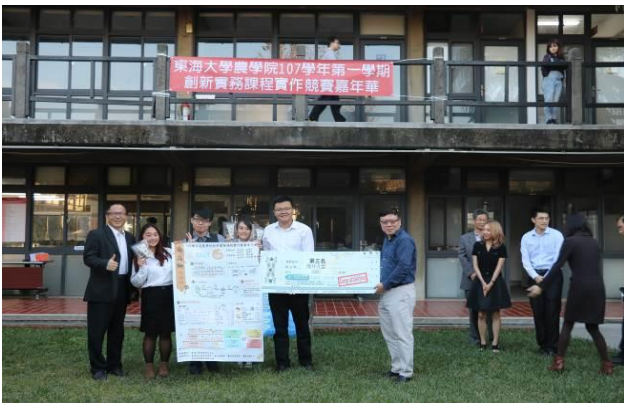
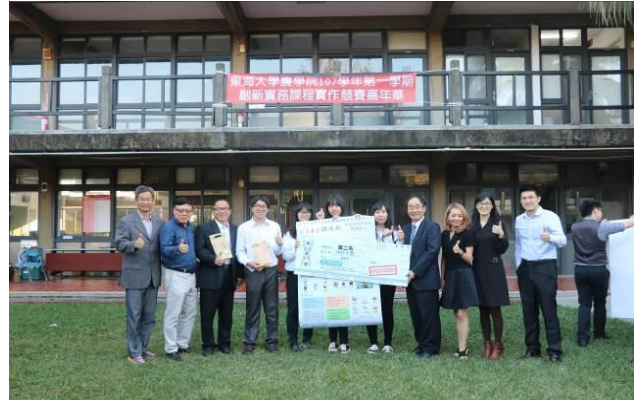
本次競賽活動共有 11 個團隊 64 位學生參加，分別報名團隊有餐旅系 3 隊、食科系 4 隊及畜產系 4 隊。並邀請學術界評審 3 位分別為：財團法人食品工業發展研究所產製中心黃書政副主任、中興大學食品與生物科技系蔣慎思助理教授、弘光科技大學餐旅系王瑞副教授；產業界評審 3 位分別為：十八養場鉅峰食品生技股份有限公司蔡俊興經理、漢馨科技有限公司劉景文總經理、Oui, Jennifer 法式餐點張淑玲負責人。





競賽評審過程

產品實作創新競賽結果前三名：(第一名)「鷹嘴可可雙豆冰淇淋 CP 最高」、(第二名)「我想你的快樂是因為我_浴火重生雞肉紙」、(第三名)「 Good_菇菇麵」，以及佳作 8 名分別：「波瀾香腸嘗一口上天堂」、「新鮮起士之創新口味及消費者接受度調查」、「義士·意思腸一下」、「糖取-兼顧健康與美味的探討」、「湖南臘肉 辣味臘肉 臘的你靈靈 der~」、「朝暮食甜-顛覆你的下午茶迷思」、「拼圖餅乾」、「義士檸檬乳酪丁香腸」。



競賽結果



農學院創新實務課程實作競賽活動合照

每個參賽隊伍都有創新的想法，作品中每一個步驟從食材原料選擇到成品的完整呈現，讓校外評審委員感受到農學院教師教學上及學生學習上，發揮了團隊精神並得到最佳的認同。而且在本校深耕計畫補助挹注下，讓本院推動課程轉型與接軌活動順利圓滿達成。(吳秘書撰稿提供)