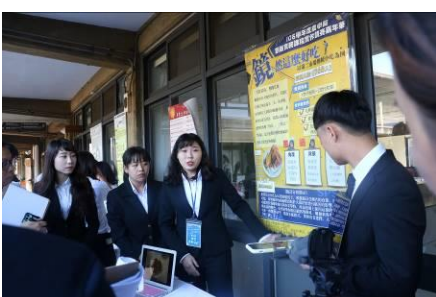
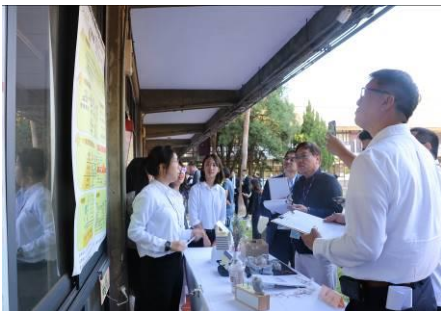


108 學年農學院創新實務課程實作競賽嘉年華

農學院 108 學年針對「產地到餐桌」為主軸；包含生產、加工、餐桌、調理、檢驗等重點。共有 10 組參賽隊伍，分別為古耐 KKT、豆粒糖、鏡然那麼好吃、女子力貝果、菠菠雞、 Gentlemanlato、咀蒟水餃、賽瑪芙洛三重奏、地瓜 Energy、莓麗狗酥酥；邀請業界及學界專家擔任評審，分別為津谷食品張添福副總經理、漢馨科技劉景文總經理、暮光森林時尚商旅林奕成總監、食品工業發展研究所劉整嶺博士、輔仁大學食品科學系蔡宗佑主任、醒吾科技大學觀光餐旅學院黃寶元院長。



競賽及評審過程





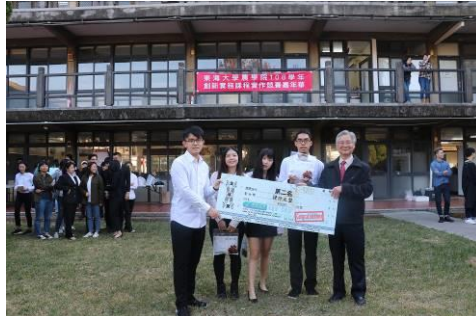
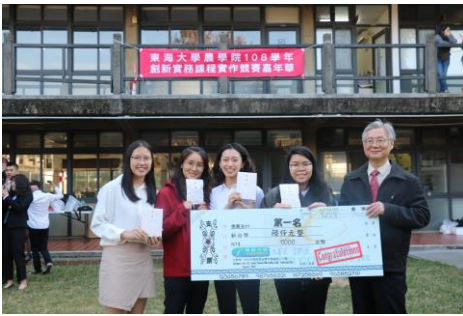


當天開放於各攤位試吃，並投票選出最佳人氣獎組別。

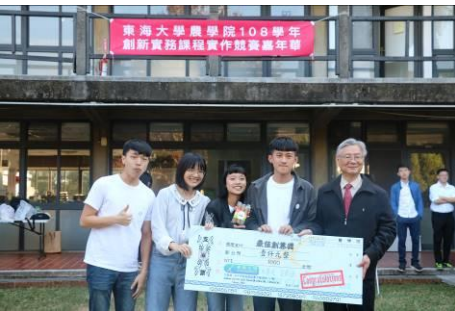


競賽結果

產品實作創新競賽前三名：(第一名)古耐 KKT、(第二名) 咀弱水餃、(第三名)女子力貝果。



最佳創意獎、最佳品牌形象獎(賽瑪芙洛三重奏)



最佳人氣獎(莓麗狗酥酥)



每個參賽隊伍都有創新的想法，作品中每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。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。

(撰稿及拍攝吳秘書提供)