

109 學年農學院創新實務課程實作競賽嘉年華

為激勵學生發揮長才、運用所學，培養獨立思考、團隊合作及解決問題能力，提升專題研究、創新產品書寫與報告表達，培育更多優秀人才，為舉辦本競賽之目的。

競賽中邀請評審有學界財團法人食品工業發展研究所劉整嶺博士、中興大學食品暨應用生物科技學系賴麗旭教授、靜宜大學觀光事業學系陳貴鳳教授，及業界津谷食品股份有限公司張添福總經理、宗友實業有限公司楊春池總經理、伽瑪星球有限公司梁家興先生擔任。



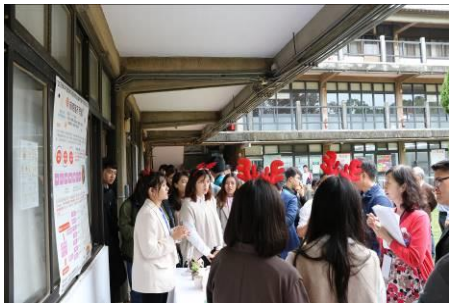
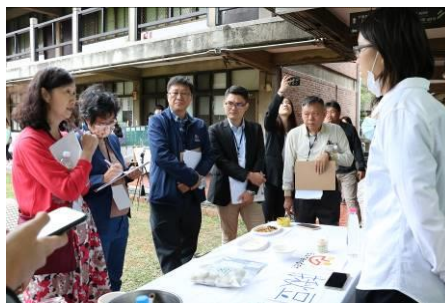
本學年度各系推派優秀競賽團隊共有 13 組，參賽隊伍分別為：芝士在 HOT 羅、臘個，不好義薯、老鼠呷鹽麵/茶麵、Donkey 墨西哥捲餅專賣店-雪梨概念新品研發、tsuá 蝦株式會社/Kamishrimper、コーヒー/果真、八鮮過海、HAMMAN、泰瓜章、小咪打 call 團/揪豆丸、草根創生-青草文化的復興、食物創新和開發-以台中本地食材“蔴蕒”出發、巧一尤 team/麻德蓮不思議。

109 學年東海大學農學院 創新實務課程實作競賽嘉年華

報名競賽團隊13組

競賽及評審過程







當天競賽活動中各團隊攤位開放試吃



也安排票選投票，讓粉絲們線上投票，最高票數的團隊，得到最佳人氣獎。

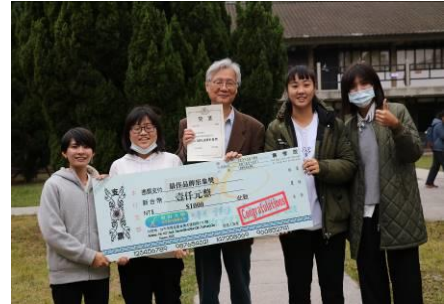


競賽結果

產品實作創新競賽前三名：(第一名) Donkey 墨西哥捲餅專賣店-雪梨概念新品研發、(第二名) 小咪打 call 團/揪豆丸、(第三名) コーヒー/果真。



(最佳創意獎) HAMMAN、(最佳品牌形象獎) 芝士在 HOT 羅、(最佳人氣獎) 老鼠呷鹽麩/茶麩





每學年在第一學期期末辦理創新實作課程競賽，教師認真教導下和學生認真學習上，驗證了實作學習的成果，同時也讓大家都發揮團隊精神；參賽隊伍發揮創新的想法及作品呈現，從每個步驟如食材及原料的選擇，成品的完整呈現，到場域的布置；在活動邀請校外評審講評，不僅讓參賽同學從中學習外，同時參與學弟妹也達到課程學習，為本院舉辦之目的。（撰稿及拍攝吳秘書提供）