

柳州工学院食品与化学工程学院

食化〔2025〕44号

关于举办食品与化学工程学院第一届食品营养 与创新大赛的通知

校属各单位：

为深入贯彻《“健康中国2030”规划纲要》，落实应用型人才培养目标，推动食品营养与新媒体技术的交叉融合，学院拟于近期举办食品营养与创新大赛。现将相关事宜通知如下：

一、组织机构

主办单位：柳州工学院教务处

承办单位：柳州工学院食品与化学工程学院

二、大赛主题

“食品营养新探索，健康生活共前行”

三、大赛时间与地点

（一）时间：2025年11月10日

（二）地点：第二实训楼食品工艺学实验室、食品感官分析实验室、食品与化学工程学院党员活动室

四、大赛内容

本次大赛设“营养配餐实战”与“新媒体营养传播”双赛道，所有作品须围绕“健康中国”战略需求，突出科学营养、实践落地、大众传播三大导向。

（一）营养配餐实战赛道

聚焦孕妇、老年人、慢性病患者三类重点人群中的任意一类，设计3天完整营养餐单并现场烹饪1道代表性菜品。

必须满足：能量及关键营养素供给符合《中国居民膳食指南（2022）》对应人群推荐量；

全程成本控制在600元/组以内，该费用涵盖决赛最终产品制作所需的全部食材和物料。参赛团队需在决赛阶段提交真实有效的采购凭证以供审核。

现场完成专业答辩。

（二）新媒体营养传播赛道

以“秋冬健康饮食”为主题，面向大学生及家庭人群，创作1条短视频（≤60秒）或1篇公众号推文（800-1200字），要求：

内容科学准确，引用数据须注明国家级指南或核心期刊文献；形式创新，鼓励使用AI技术、动画、街采、Rap、图文混排等易于网络传播的手法；现场完成作品展示。

全程成本控制在200元/组以内，所有参赛作品须为原创，不得侵犯他人知识产权；一经发现抄袭或数据造假，取消参赛资格。

五、参与对象

全校学生（可跨专业组队）

赛道1：每队3-5人（至少含1名食品相关专业）

赛道2：每队3-5人

全校相关专业学生，有意向参赛的同学请加入大赛 QQ 交流群：600365225，各赛项将通过QQ群收集报名。

六、竞赛流程

（一）初审方案书

1. 主题关联

围绕“食品营养新探索，健康生活共前行”主题，可立足广西地方特色食材与民族文化，基于食品营养学、食品工艺学等专业课程的理论知识，聚焦健康食品的核心价值，根据食品原辅料的特性及成品性质选用高质量的原料进行科学设计，挖掘传统食品制作技艺的潜力，以健康天然打底、美味特色突围，让健康食品焕发新活力。

赛道 1：营养配餐（孕妇/老年人/慢病人群 3 日食谱 + 1 道现场烹饪菜品）

赛道 2：新媒体营养传播（短视频/推文，限 60 秒或 800 - 1200 字）

须保证天然、健康，兼顾风味/可读性与营养价值，符合《中国居民膳食指南 2022》。

2. 方案书内容及要求：

（1）撰写食品营养与创新大赛方案书（详见附件 1），应包含但不限于以下部分：封面（大赛名称、项目名称、团队名称

及成员、提交日期等）、摘要、产品概念、灵感来源、创新点详细阐述（赛道 1：配方、工艺、设计等/赛道 2：内容创意、传播策略、视觉设计等）、目标人群分析、市场定位分析、成本估算初稿（赛道 1：食材、锅具/赛道 2：拍摄设备租赁、制作材料、发布推广等）等，字数要求 800-1200 字，图文并茂（可附产品概念图或工艺流程图），文件以 PDF 格式提交。方案书命名规则：赛道 1+队长姓名+项目名称（示例：赛道 1-张三-低 GI 柳州螺蛳粉配餐方案/赛道 2-李四-健康饮食新媒体传播方案）。

3. 具体要求

- （1）法规合规：符合对应食品安全国家标准；
- （2）用户体验：良好口感或阅读体验；环保便携包装或易传播视觉设计；
- （3）口味/内容创新：低糖、低脂、复合风味、功能性添加或创新叙事方式；
- （4）形态/工艺创新：改进传统工艺、提升效率、稳定品质或新颖视听表达；
- （5）文化表达：产品命名、故事、视觉元素须融入广西民族文化或地域特色。

4. 提交

- （1）于 2025 年 11 月 5 日 17:00 前提交赛事方案书，至指定邮箱（Email: 2681341550@qq.com）；
- （2）团队耗材由学校统一采购，研发/拍摄场地：第二实训

楼营养实验室、融媒体中心。

(3) 最终将评选:15 个营养配餐队伍和 15 个新媒体营养传播队伍入围决赛,结果将于方案书截止时间一天左右以文件形式进行公布。

(二) 赛事流程

详见赛事官方通知群。

七、评分标准及方法

大赛评分采用百分制,由评委评分(60%)与大众评委评分(40%)加权计算最终得分。

1、营养配餐赛道具体评分维度及权重如下:

评分维度	权重	评分要点	能力指向
1. 方案书	25%		
完整性、创新性、可行性、逻辑性	5%	方案结构完整,创新点突出,实施路径可行,逻辑清晰。	创新思维、项目规划能力
专业知识应用深度与准确性	15%	工艺设计符合原理(工艺学),营养/风味分析科学(营养学/化学),法规合规。	核心课程知识理解与应用能力
材料规范性	5%	格式规范,引用清晰,语言流畅。	学术规范、表达能力
2. 感官品质	25%	色泽、香气、口感、风味、质地的协调性、愉悦度及稳定性。	产品开发、品质评价能力
3. 市场潜力与商业价值	15%	目标定位清晰、市场接受度高、成本控制合理、规模化生产可行性。	市场分析、成本意识、商业思维
4. 产品包装设计	10%	设计符合目标人群审美,货架辨识度高;信息清晰直观;材料安全、环保(包装知识应用);结构/材料应用创新。	包装设计、美学素养、食品安全意识、创新意识
5. 现场展示与答辩	25%	表达清晰、逻辑性强、能有效传递产品价值与创新理念;能运用专业知识清晰解答评委	沟通表达、应变能力、专业素养

		提问。	
--	--	-----	--

2、新媒体营养传播赛道具体评分维度及权重如下：

评分维度	权重	评分要点	能力指向
1. 视频/推文内容科学性与准确性	25%	内容科学准确，引用数据须注明国家级指南或核心期刊文献	科学素养、信息检索能力
2. 创新性与创意表达	20%	形式创新，鼓励使用 AI、动画、街采、Rap、图文混排等易于网络传播的手法	创新思维、创意表达能力
3. 传播效果	20%	以真实传播效果作为评分依据，包括观看量、点赞数、分享数等	传播效果评估能力
4. 目标受众定位与互动	15%	目标受众定位清晰，互动性强，能够引起目标受众的共鸣和参与	市场定位、互动沟通能力
5. 视觉与听觉呈现	10%	视觉和听觉呈现专业，包括画面质量、剪辑、音效、音乐等	视听制作能力
6. 现场展示与答辩	10%	表达清晰、逻辑性强、能有效传递作品价值与创新理念；能运用专业知识清晰解答评委提问	沟通表达、应变能力、专业素养

评委点评（60%）+大众评分（40%）=最终得分

八、活动准备

（一）前期筹备

1、人员分工与培训

明确职责：清晰界定各岗位（接待、场控、设备、物料、计分、安保、卫生、媒体对接等）负责人及成员职责，落实到人。

专业培训：务必组织全体工作人员进行赛前专项培训，确保其熟练掌握：大赛整体流程、各环节时间节点、岗位具体操作规范（尤其是计分规则、样品处理流程、安全预案）、沟通协调机制。

熟悉细节：重点培训关键环节（如样品接收/存储/呈送规则、评分表填写要求、突发状况处理流程）。

2、场地与设备准备

全面检查：提前、彻底检查主会场、候场区、评审区、样品准备区、展示区、设备间、卫生间等所有场地及设施。

设备调试：确保音响、灯光、投影、计时器、计分屏、直播设备、网络、电力供应、空调/通风等核心设备运行正常，备好备用方案（如备用麦克风、电源）。

实验室/操作区：重点检查样品准备所需器材（烤箱、蒸锅、冰箱、操作台、工具、称量设备、清洁消毒用品）是否齐全、洁净、可用。确保符合食品安全操作基本要求。

区域规划：合理规划并清晰标识选手候场、登台、退场路线，评委通道，观众席，媒体区，物资存放区，确保人流、物流顺畅无冲突。

3、参赛方案审核

流程规范：制定并严格执行方案接收、登记、匿名处理、分发评审的标准化流程。

公平保密：评审标准统一、公开、透明。

（二）活动期间

1、评分与计分公正：

规则透明：赛前向评委、选手清晰说明评分标准与规则。

独立评审：保障评委独立、不受干扰地进行评判。

计分严谨：计分环节需至少双人操作、实时复核。采用可靠工具（专业计分软件或多人背靠背计算），每一步计算都应有记

录/留痕。

2、现场秩序与安全保障：

秩序维护： 配备充足工作人员，明确引导观众在指定区域文明观赛，及时制止喧哗、随意走动等干扰行为。

安全巡查：每组需要配备该学院学生负责监督，告知参赛人员实验室使用规定，重点监控用电安全（尤其样品准备区）的工作。

样品安全：严格管理评审样品，确保其存储、传递、呈送过程符合食品安全要求（温度、卫生、防污染），防止混淆或误用。提醒评委注意食品过敏源信息（若选手提供）。

（三）活动结束

清理场地，回收物资，检查维修设备；整理活动资料存档，总结经验不足，优化后续活动方案。

九、其他事宜

1. 新媒体数据异常判定：同一 IP 点赞 ≥ 20 次或播放量增速 $>200\%$ /小时即视为刷量，取消资格。

2. 食品安全：选手为安全责任人，学校提供基础急救包，保险自理。

3. 大众评委：现场随机抽签 20 人，赛前 5 分钟培训评分表。

未尽事宜，请联系：

苏慧老师，电话：13768321468；19101267921。

邮箱：2681341550@qq.com。

特此通知。

附件：1. 食品营养与创新大赛方案书（模板）

2. 食品营养与创新大赛参赛承诺书



附件 1

食品与化学工程学院

食品营养与创新大赛方案书

团队名称_____

项目名称_____

负责人姓名_____学号_____

联系电话_____

所在学院_____专业班级_____

团队成员_____

指导教师_____

_____年_____月_____日

柳州工学院

一、基本情况

团队名称						
项目名称						
团队成员姓名	性别	学号	所在学院	专业班级	联系电话	项目中的分工
(负责人)						
指导教师姓名				联系电话		
关键词 (3-5 个主题词)						
摘要						

二、核心内容要求

1、营养配餐实战赛道

（一）创新食品描述

（二）产品配方

（三）生产工艺

（如生产流程、操作要点、加工方法、危害分析和关键控制点等）

（四）产品风味评价

风味特征、风味产生的原因等

（五）营养成分分析和评价

（需运用《食品营养学》《食品分析》相关知识进行阐述）

（六）市场潜力分析

（七）其它说明

产品质量标准：感官指标、理化指标、卫生指标等

（八）参考文献

列出的参考文献限于作者直接阅读过的、最主要的且一般要求发表在正式出版物上的文献。参考文献的著录，按文稿中引用顺序排列，并在文内相应位置用上标标注。作者写到第三位，作者之间用逗号分开，余者写“，等。”或“，et al.”。格式如下：(中文五号宋体，英文五号 Times New Roman 体)

连续出版物——〔序号〕作者.文题.刊名，出版年，卷号（期号）：起~止页码

专（译）著——〔序号〕作者.书名（译者）.出版地：出版者，出版年.起~止页码

论文集——〔序号〕作者.文题.见(in)：编者，编(eds.).文集名.出版地：出版者，出版年.起~止页码

学位论文——〔序号〕姓名.文题：〔XX 学位论文〕.授予单位所在地：授予单位，授予年

专利——〔序号〕申请者.专利名.国名，专利文献种类，专利号，出版日期

技术标准——〔序号〕发布单位.技术标准代号.技术标准名称.出版地：出版者，出版日期

例如：

[1]祁胜利.蛋卷的基本理论与配方工艺[J].食品科学,1999(3): 68-70.

[2]斯波.天然色素在复合调味食品中的应用[J].中国调味品,2011, 2(36):97-101.

[3]郝利平,夏延斌,陈永泉,等.食品添加剂[M].北京:中国农业大学出版社,2002: 63-81.

2、新媒体营养传播赛道

（一）项目概念

（描述项目的灵感来源和核心理念；阐述项目旨在解决的问题或满足的需求）

（二）目标人群分析

（明确项目的目标受众；分析目标受众的特征、需求和偏好）

（三）内容创意

（详细描述内容创意，包括主题、风格、形式等；说明创意如何吸引目标受众。）

（四）传播策略

（阐述内容的发布计划和推广策略；描述如何利用新媒体平台进行传播。）

三、采购记录（单位：元）

序号	耗材名称	型号规格	单位	单价 (元)	数量	合计 (元)	备注
1 (例)	花生	散装	斤	10.7	1	10.7	共需 1 斤
2 (例)	糯米粉	400g	袋	13.5	2	27	品牌名称
3							
4							
5							
6							
...							
合计 (元)							

附件 2

食品与化学工程学院食品营养与创新大赛参赛承诺书

团队名称：_____

项目名称：_____

为保障本次大赛的公平、规范与安全，本团队郑重承诺如下：

一、原创性承诺

1. 本团队提交的所有参赛内容（包括方案、设计、实验数据等）均为原创，不存在抄袭、剽窃等学术不端行为。

2. 项目中所涉及的创新点均来源于团队成员独立构思，未直接复制他人已有成果或商业方案。若参考其他公开资料，已进行实质性改进并形成差异化创新。

二、食品安全承诺

1. 所有食品研发项目均符合基本卫生标准，不使用违规添加剂或过期原料。

2. 如需提供试吃样品，确保制作过程清洁卫生，并标注主要成分（如过敏原提示）。

三、实验安全承诺

1. 严格遵守学校实验室安全守则，不使用明火、剧毒或易燃易爆物品。

2. 实验前已了解基本操作规范，并配备必要防护措施（如实验服、手套、口罩等）。

3. 若发生意外情况，第一时间向指导老师或大赛组委会报告。

四、诚信参赛承诺

1. 所提交材料内容真实有效，不虚构数据或夸大成果。
2. 尊重评审结果，如对评分有异议，将通过合理渠道反馈。

五、其他事项

1. 同意主办方在校园范围内宣传本项目（包括照片、视频等素材使用）。
2. 获奖项目需配合后续展示或经验分享活动（如时间允许）。

团队成员姓名	性别	学号	所在学院	专业班级	联系电话	签名
（负责人）						

备注：

纸质版需手写签名，电子版可签字后扫描提交

本承诺书最终解释权归大赛组委会所有