

台北海洋科技大學食品科技與行銷系

2019 海洋休閒食品專題競賽複賽組別、主題與成員

組別	競賽主題	團隊成員	複賽資格
1	藻安櫻花龜	楊淑珍	錄取
2	中藥風味鬼頭刀紙片魚	王鈞毅、張蕙筠	錄取
3	藍藻花生		
4	奇珍異丸	劉佳茹、李曼慈、劉若涵	錄取
5	金棗魚丸	簡宏宇、徐孝賢、顏欣怡、李柏霆	錄取
6	珊 C 時代		
7	海苔燒		
8	海苔醬		
9	魚丸三兄弟		
10	魚你同在		
11	苔香芝麻堅果脆片		
12	櫻花蝦餅	蕭又寧、賴嘉珮、廖國佑	錄取
13	魚骨高鈣軟糖	陳家昇、章維哲	錄取

「2019 海洋休閒食品專題競賽」複賽議程表

一、主辦單位：台北海洋科技大學食品科技與行銷系

二、協辦單位：台北海洋科技大學餐飲管理系

三、辦理目的：

(一)篩選淡水地區特色水產原料製作創新海洋休閒食品，藉由專題競賽及作品展示，提升學生微型創業能力與機會。

(二)鏈結淡水區漁會及淡水老街海洋休閒食品產業，建立學生創業媒合平台。

四、參加對象：複賽錄取隊伍。

五、辦理地點：台北海洋科技大學士林校區樂活民生學院院館。

六、辦理日期：108 年 12 月 5 日(星期四)。

七、活動內容：

時間	內容	主持人/主講人
12:30~13:00	參賽團隊報到及布置展位	
13:00~13:10	開幕典禮	台北海洋科技大學 李嘉展 系主任
13:10~13:40	第一組 競賽主題：藻安櫻花龜 團隊成員：楊淑珍	外聘裁判：2 人 內聘裁判：2 人
13:45~14:15	第二組 競賽主題：中藥風味鬼頭刀紙片魚 團隊成員：王鈞毅、張蕙筠	外聘裁判：2 人 內聘裁判：2 人
14:20~14:50	第三組 競賽主題：奇珍異丸 團隊成員：劉佳茹、李曼慈、劉若涵	外聘裁判：2 人 內聘裁判：2 人
15:00~15:10	休息	
15:10~15:40	第四組 競賽主題：金棗魚丸 團隊成員：簡宏宇、徐孝賢、顏欣怡、李柏霆	外聘裁判：2 人 內聘裁判：2 人
15:45~16:15	第五組 競賽主題：櫻花蝦餅 團隊成員：蕭又寧、賴嘉珮、廖國佑	外聘裁判：2 人 內聘裁判：2 人
16:20~16:50	第六組 競賽主題：魚骨高鈣軟糖 團隊成員：陳家昇、章維哲	外聘裁判：2 人 內聘裁判：2 人
16:50~17:00	閉幕典禮	台北海洋科技大學 李嘉展 系主任
17:00~	賦歸	

「2019 海洋休閒食品專題競賽」複賽注意事項

一、競賽方式

初賽報名 13 對，選出 6 隊進行複賽，複賽採現場簡報和成品展示方式進行(每隊至少 1 位參賽學生代表簡報)，聘請校內外專家學者進行評選。現場簡報時間為 10 分鐘，答詢 5 分鐘。

二、競賽時程與地點：

108 年 12 月 5 日(星期四)，複賽於台北海洋科技大學士林校區樂活民生學院院館舉辦。

三、評審標準：

- 1.現場簡報演示與答辯(30%)
- 2.產品創新創意(30%)
- 3.主題呈現與文章結構(20%)
- 4.內容完整與文字流暢性(20%)

四、競賽獎勵：本競賽於複賽選出 3 隊優勝。

(一)冠軍 1 隊，頒發獎金新台幣 3,000 元及獎狀。

(二)亞軍 1 隊，頒發獎金新台幣 2,000 元及獎狀。

(三)季軍 1 隊，頒發獎金新台幣 1,000 元及獎狀。

五、報名方式：複賽請上傳簡報電子檔一份(電子檔名：系名_主題_專題名稱.ppt，例如：食品系_魚類休閒食品_鯖魚休閒食品創意研發.ppt)，請於 108 年 12 月 4 日(星期三)16 時以前回覆。。

六、聯繫方式：台北海洋科技大學食品科技與行銷系李老師，聯絡電話：

02-28109999 轉 5040，E-MAIL：f0879@mail.tumt.edu.tw。