**关于举办青岛农业大学第五届食品发酵创新创业竞赛的通知**

为深入学习贯彻党的精神和习近平新时代中国特色社会主义思想，培养我校学生的动手能力，提高我校大学生的食品微生物应用能力和对发酵产品的认知，特开展本次竞赛，对微生物发酵剂类、益生菌类、酶类、酒类、调味品类、功能活性类、分离纯化类等产品进行创新创意研究，拓宽学生知识面，提高学生自主学习能力，激发学生的内在学习动力，提升学生的专业操作技能，促进学生知识智慧和创新创造的融合。现将相关事项通知如下：

**一、大赛组织形式**

主办单位：青岛农业大学创新创业学院

承办单位：青岛农业大学食品科学与工程学院

**二、参赛对象**

食品科学与工程专业、食品质量与安全专业、粮食工程专业及相关专业所有的在校学生。

**三、竞赛内容**

紧扣竞赛主题，利用微生物开发产品，要充分展现微生物发酵产品的创新性或构思创意。竞赛作品包括但不限于以下所列类别：

（1）微生物发酵剂类；

（2）益生菌类；

（3）酶类；

（4）酒类；

（5）调味品类；

（6）功能活性类；

（7）分离纯化类等。

**四、竞赛时间**

竞赛时间：2024年11月份。

报名时间：2024年9月20日----2024年9月30日。

报名方式：2024年9月30日前提交《2024年青岛农业大学第四届食品发酵创新创业竞赛报名表》（附件一）至食品楼317室学术部桌子，电子版以比赛名称和项目负责人名字命名发送至邮箱spxyxsb2023@163.com，参赛同学请加qq群：816724896。

**五、竞赛规则**

1、参赛对象：参赛以小组为单位参赛，每组组员人数为2-6人，每组可聘请指导老师1名。

2、作品形式：要在规定时间内上交产品实物、产品研究报告或产品创意设计（创业）计划书，包括简介、产品构思、制作或设计过程、产品形式及市场预期等，作品符合大赛要求。

3、作品评审：参赛团队按规定时间对微生物发酵产品集中进行展示和答辩，专家委员根据作品的科学性、创新创意性和可行性等对作品进行初审和终审，并提出获奖名单。

**六、奖项设置**

竞赛设立一等奖10%，二等奖20%，三等奖30%。

优秀作品将推荐参加全国大学生生命科学创新创业大赛和第三届科拓生物杯全国益生菌知识竞赛。

联系电话：13655422060 谭老师

17863126297李老师

创新创业学院

食品科学与工程学院

2024年 9月 20日

附件一：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2024年青岛农业大学第五届食品发酵创新创业竞赛报名表** | | | | | | |
| **项目名称** | |  | | | | |
| **申请团队** |  | **姓名** | **年级** | **学院** | **专业** | **联系方式** |
| **主持人** |  |  |  |  |  |
| **成员** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **指导教师** | **姓名** |  | | | **职称** |  |
| **研究方向** |  | | | **联系方式** |  |
| **项目简介（300字左右）** |  | | | | | |