**“一带一路”国际食品教育科技联盟国际学生创意大赛暨2021年“口味王”烘焙类传统食品创意主题赛**

**参赛原则和作品要求**

（1）参赛者可以是个人或团队形式参赛，团队人员3-5人，专业不限，本科研究生不限，但每队必须有最少1名本科生。各参赛高校收集本校参赛作品填写汇总表一并提交至主办单位邮箱。

（2）创意产品的主题要符合传统食品创新的原则，聚焦烘焙类食品，体现民族和地区文化特色，注重营养与健康。作品的设计需要在现有传统食品上进行创新，如新原料、新风味、新概念等，展现既能吸引消费者、又能给消费者带来创新体验的新产品。

（3）同一作品不可重复参与多个类似食品创意大赛，一经发现立即取消参赛资格，大赛报名负责人监督作品是否符合参赛要求，以及是否为作品方案的原创者。

（4）鉴于目前疫情的原因，本次大赛分为国际和国内两赛道进行。国外高校采用作品制作视频并提交策划书方式参赛，视频时长5-8min。视频作品应包含产品创意来源介绍，作品制作流程，成品展示，作品未来市场前景等。国内高校采用初赛加决赛方式，初赛时提交策划书和作品制作视频，视频时长5min，要求同上。入围参赛作品应按相应产品保质期要求设计制作，并符合相关的国家规定的食用标准，安全可靠再进行决赛。

（5）国内作品初赛策划书应按照模板要求撰写，包括产品创意来源、产品的独特性，配方、市场潜力、价格/成本、营养成分评价、制作过程、包装方法和保质期等。