

通識好好玩：保健營養學系同學勇奪味全食品新品開發競賽第 2 名

由本校通識教育中心高教深耕計畫支持、跨領域學院吳明錡執行長開設的通識跨界實驗課程「食物設計」，帶領保健營養學系一年級 3 位僑生同學參與「第 4 屆味全學生新品開發競賽」，於 2019 年 9 月 19 日決賽中，從全國 40 隊中脫穎而出，以全國最年輕的隊伍，獲得企劃第 1、設計第 1、市調第 1、配方第 2、決賽第 2 等優秀獎次，以及將近 20 萬的獎金。本項競賽為國內食品相關領域中，最具指標性、獎金最高的食物創新競賽。



本校自 107 學年度起，受教育部委託辦理「高等教育深耕計畫」，通識教育中心致力推動學習創新、課程轉型，讓授課教師從教學創新、凝聚共識，並透過執行通識實驗課程計畫，發展「跨界對話之通識實驗課程」，在教學觀念上進行轉化，讓老師針對未來世界，設計新的課程，培育學生跨界對話的知識素養，為「面向全球化時代的通識教育」注入血肉，為北醫打造

完善之通識教育。1071 學期通識教育中心特別開設「食物設計課程」，希望以食物為媒介，透過「設計」來傳遞訊息、解決問題、創造連結。經過 1 年半的實踐，以及吳明錡老師費心的指導下，終於在本次競賽開花結果。【圖：保健營養學系同學上臺受獎情形】

此次競賽活動，經過 3 至 4 個月，5 個階段嚴格評審，100 位消費者實際口味品評實際市調，由北醫大團隊「陽光研食所」吳思穎同學、李穎瑜同學、曾意琪同學等 3 位僑生，從全國 22 校、40 隊中脫穎而出。未來，希望透過通識創新實踐課程模組，改變學生學習的路徑，跳脫傳統上課模式，引導學生積極參與實務活動，讓學習更加有意義更有收穫。（文/通識教育中心）【下圖：左起曾意琪同學、吳思穎同學、李穎瑜同學、與指導老師吳明錡、營養學院趙振瑞院長、李熙哲老師合影】



■味全學生新品開發競賽參賽心得

跨國的視訊會議、文案討論、實驗實作……從未想過會以這種形式開始大學的第一個暑假，更未想到能站上最終的舞臺領獎。這一切，都是從大一下學期的一堂通識課「食物設計」的期末報告開始。老師們認為本組的期末報告完整度不錯，且有可行性，因此推薦了我們參加味全公司主辦的味全新品開發競賽，讓我們想開發一款健康、輕負擔的茶果醬產品。



這個比賽一共分為 5 個階段，每階段都要居前 2 名，才能繼續進階，能獲得第一階段入圍、企劃競賽第 1 名、設計競賽第 1 名、研發競賽第 2 名等佳績，以及最終決賽第 2 名都是出乎意料的，因為一開始我們就沒有抱持著很大的得獎期待，這些都要感謝老師一路的扶持與指導。【左圖：決賽評比計分情形】【右圖：得獎產品展示】

因為有老師的建議，讓我們在遇到困難的時候找到解決的方向，例如在茶香和芒果風味兩者的口味協調、包裝設計、行銷通路等，特別是在提升茶香的部分，我們嘗

試了許多方式。而在實作的過程中，也讓我們瞭解到產品在量產時應該考慮的地方，經過了多重困難，最後才完成了我們的最終作品「盛夏芒果紅茶果醬」。

透過比賽，我們的收穫是滿滿的，雖然過程中比較辛苦，也犧牲了很多的東西，尤其是與家人相聚的時間，這對於在海外求學的我們是難得的時間，但結果是值得的。因為這個比賽，讓我們看到的世界不同了，讓我們第一次的大學暑假在記憶裏留下更深刻的烙印。（文/陽光研食所）【下圖：「第4屆味全學生新品開發競賽」決賽大合影】

