全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛组委会

关于举办“欧倍尔杯”
第三届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛的通知

各有关高等院校：

为了更好的锻炼学生工程实践综合能力，经全国大学生食品工程虚拟仿真大赛组委会研究决定将“全国大学生食品工程虚拟仿真大赛”赛项名称更换为“全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛”，同时大赛组委会更名为全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛组委会。

为了全面贯彻全国教育大会精神，围绕创新驱动和制造强国战略，推动高等学校食品类专业“新工科”建设，“双万计划”国家一流本科课程建设，《关于加快建设发展新工科实施卓越工程师教育培养计划 2.0 的意见》、《关于深化本科教育教学改革全面提高人才培养质量的意见》和《中国教育现代化 2035》等文件精神，深入推进工程教育改革，全面提升大学生运用知识、分析研判、沟通表达、解决“复杂工程问题”的能力，推进实践育人工作，培养具有“工匠精神”的工程创新综合素质和能力水平的复合型人才，培养适合中国未来发展的高素质人才。教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会和全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛组委会决定于 2021 年举办“欧倍尔杯”第三届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛。现将有关事宜预通知如下：

一、大赛承办单位

总决赛：河北农业大学
北部区赛：东北林业大学
南部赛区：浙江大学
西部区赛：西南大学

二、参赛对象

参赛选手为高等学校食品类及相关专业全日制在校本科生，以学校为单位组队参赛，三大区赛共选拔 45 支队伍晋级总决赛，且每所学校不超过 1 支队伍进入全国总决赛。

参赛队伍组队要求：

1、须以院校为单位组队参赛，不得跨校组队。

2、每支参赛队由 3 名选手组成，因疫情学校有人员控制要求，每个参赛院校领队和指导老师成员不超过 2 人。

三、大赛内容及成绩统计

大赛的赛题范围包括（A）理论赛项（B）食品工程类仿真操作（C）食工原理设备实验三部分内容。各分赛区不考核食工原理实操实验，仅在总决赛考核食工原理实操实验赛项。

1、理论赛项（A）

参赛团队成员分别独立完成，个人成绩满分为 100 分。考试题型如下：包含食工原理、食品工艺。

（1）、食品工程原理参考教材：

《食品工程原理》；中国农业大学出版社；李云飞、葛克山 主编，《食品工程原理》考试范围：第一章：流体力学基础；第二章：传热；第四章：颗粒与流体之间的相对流动；第七章：吸收与蒸馏；第十一章：溶液浓缩；第十二章：干燥。

（2）、食品工艺学参考教材：

《食品工艺学》，中国轻工业出版社，夏文水 主编，2014 年出版。《食品工艺学》考试范围：第二章：食品的热处理和杀菌；第三章：食品的非热杀菌及除菌；第四章：食品的低温处理与保藏；第五章：食品的干燥；第六章：食品的浓缩和结晶；第七章：食品的微波处理；第八章：食品的辐射保藏。

2、食品工程类仿真操作（B）

参赛团队成员分别独立完成，个人成绩满分为 100 分，考核包含 食工原