

# 大创项目食品工艺学创新实践总结之八

“结合《食品工艺学》省精品资源共享课平台，强化创新能力培养”  
国家级大创项目组

## 本项目组参加的韶关学院美食文化节活动

我们“国家级创新训练项目计划”的成员参加 2013 年 11 月第六届韶关学院第六届美食文化节和 2015 年 11 月举行的韶关学院第七届美食文化节。我们的工作：代销或协助供销产品以及自己摆摊。主要销售的是一些地方小吃，如香港的寿桃牌车仔面、台湾避风塘烧仙草饮品、四川串串香、老北京冰糖葫芦等，还有各式各样的零食，如香辣咖喱鱼蛋、信礼坊蜜汁香辣碳烧猪肉脯、长寿果美国山核桃、三庆营养燕麦巧克力、低糖燕麦婚庆喜糖果、手撕鱿鱼丝、芒果干、老婆饼、老公饼等等。虽然途中我们遇到许多的困难，例如食品安全保障问题、如何吸引消费者、热闹时人手不够等等问题，但是我们没有退缩，因为我们相信我们的团队是最棒的，面对困难，我们有绝对的能力与自信能够应付。

虽然我们又苦又累，喉咙沙哑，腿又酸又痛，但是我们却是快乐的，不是有句话说，痛并快乐着吗？我们就是这种感觉。

这天我们还是硕果累累的，不仅赚了钱，而且还赚了经验，学了知识，增进了同学友谊。在销售过程中，我们就像一条结实的绳子，被一股团结的力量往同一个方向使，那种感觉既兴奋又有成就感。在困难面前，我们一起想办法、一起作战、一起解决，在收获成功时，我们一起诉说、一起分享、一起大笑。这就是我们团队在美食节中获得最宝贵的经验，也是我们难忘的经历。



图 1 2013 年英东食品学院举办的第六届美食文化节



图 2 2015 年英东食品学院举办的第七届美食文化节



图3 项目组在美食文化节上开展创新作品活动



图4 项目组在美食文化节上开展创新作品活动