健康药膳创新创业大赛参赛作品（食谱设计类）格式规范

**1**．**总体要求**

全文控制在20页A4纸以内，并按以下顺序编排：作品名+“食谱设计说明书”、设计者、指导教师、学校名＋院系名、摘要、关键词、正文可自行组织，但应包括下列内容： 背景及意义（国内外相关研究现状）、设计制作中解决的关键技术问题的描述、作品实物或模型的照片、创新特色、预计应用场景等、参考文献。不加封面。采用word 2003及以上版本编排。

**2．页面要求**

A4页面。页边距：上25mm，下25mm，左、右各20mm。正文采用小四号字体，标准字间距，单倍行间距。不要设置页眉，页码位于页面底部居中。

**3．图表要求**

插图按序编号，并加图名（位于图下方），采用嵌入型版式。图中文字用小五号宋体，符号用小五号Times New Roman（矢量、矩阵用黑斜体）；坐标图的横纵坐标应标注对应量的名称和符号/单位。

表格按序编号，并加表题（位于表上方）。采用三线表，必要时可加辅助线。

**4．参考示例**

健脾养胃药膳粥食谱设计说明

设计者：×××，×××，×××，×××，×××

指导教师：×××，×××

（XX学院，×××，××× ）

（空一行）

摘要：以粳米、薏苡仁、牛蒡、胡萝卜、香菇、鸡肉为原料设计健脾养胃药膳粥……（200-300字以内）。

关键词：（3-5个）

（空一行）

1 背景及意义

2. 设计方案

2.1 设计思路

2.2 药膳配方及理由

2.2.1 基本配方

配方：粳米120 g、薏苡仁40 g、干香菇15 g、牛蒡30 g、胡萝卜42 g、鸡肉60 g、精盐6g、香油3mL、料 酒2 mL、葱3g、姜片3g。

2.2.2 选用理由

粳米：粳米中的蛋白质虽然只占 7% ，但基础用量很大，因此仍然是蛋白质的重要来源。粳米所含人体必需氨基酸比较全面，还含有脂肪、钙、磷、铁及 B族维生素等多种营养成分。粳米米糠层的粗纤维分子有助胃肠蠕动，对胃病、便秘等疗效很好。适当食用粳米，能提高人体免疫功能，促进血液循环，从而减少高血压的发病概率; 能预防糖尿病、脚气病、老年斑和便秘等疾病; 能降低胆固醇，减少心脏病发作和中风的几率。

2.3 药膳加工方法及理由

……

3 药膳效用分析

……

4 创新点及应用

……

正文中表示物理量的符号，表示点、线、面的字母均用Times New Roman斜体；

表示法定计量单位、词头的符号、函数等，化学元素符号均用Times New Roman正体。

（空一行）

参考文献

1. XXX, XXX, XXX, 等. 《 中国药典》 治疗跌打损伤中药及中成药组方规律分析[J]. 中国民族民间医药, 2019 (2019 年 13): 5-12, 18.xxx．节能技术基础．xxxxxx出版社，1996：15-47
2. XXX, 健脾养胃药膳粥的配方及工艺优化[J]. 江苏调味副食品, 2019 (2): 14-19.

健康药膳创新创业大赛参赛作品（健康创业类）格式规范

**1**．**总体要求**

全文控制在30页A4纸以内，正文可自行组织，但应包括下列内容： 执行总结、服务打造、市场分析与预测、营销策略、财务分析与预测、附录等。不加封面。采用word 2003及以上版本编排。

**2．页面要求**

A4页面。页边距：上25mm，下25mm，左、右各20mm。正文采用小四号字体，标准字间距，单倍行间距。不要设置页眉，页码位于页面底部居中。

**3．图表要求**

插图按序编号，并加图名（位于图下方），采用嵌入型版式。图中文字用小五号宋体，符号用小五号Times New Roman（矢量、矩阵用黑斜体）；坐标图的横纵坐标应标注对应量的名称和符号/单位。

表格按序编号，并加表题（位于表上方）。采用三线表，必要时可加辅助线。

**4．参考示例**

[第一章 执行总结](#_Toc195981434)

[1.1项目简介](#_Toc195981435)

[1.2服务简介](#_Toc195981436)

[1.3市场分析](#_Toc195981437)

[1.4营销策略](#_Toc195981438)

[1.5管理](#_Toc195981439)策略

[1.6财务分析](#_Toc195981440)

[1.7风险分析和管理](#_Toc195981441)

[1.8法律关系](#_Toc195981442)

[第二章 服务打造](#_Toc195981443)

[2.1项目计划简介](#_Toc195981444)

[2.2服务内容与服务模式](#_Toc195981445)

[2.3技术介绍](#_Toc195981446)

[2.4服务优势](#_Toc195981447)

[2.5附加产品](#_Toc195981448)

[第三章 市场分析与预测](#_Toc195981449)

[3.1需求分析](#_Toc195981450)

[3.2市场调查结果](#_Toc195981451)

[3.3市场预测](#_Toc195981452)

[3.4竞争分析](#_Toc195981453)

[3.5实际市场反响](#_Toc195981454)

[第四章 营销策略](#_Toc195981455)

[4.1销售渠道](#_Toc195981456)

[4.2项目产品服务价格](#_Toc195981457)

[4.3营销计划](#_Toc195981458)

[4.4客户关系管理](#_Toc195981459)

[第五章 公司战略与管理](#_Toc195981461)

[5.1公司文化](#_Toc195981462)

[5.2公司战略](#_Toc195981463)

[5.3组织结构](#_Toc195981464)

[5.4人力资源配置](#_Toc195981465)

[5.5人员培训](#_Toc195981466)

[5.6人员绩效考核方法](#_Toc195981467)

[5.7薪酬奖惩制度](#_Toc195981468)

[5.8媒介计划](#_Toc195981469)

[第六章 财务分析与预测](#_Toc195981470)

[6.1初始投资成本](#_Toc195981471)

[6.2财务预算](#_Toc195981472)

[6.3财务分析](#_Toc195981473)

[6.4投资分析](#_Toc195981474)

[第七章 风险分析](#_Toc195981475)

[第八章 法律分析](#_Toc195981480)

[第九章 附录](#_Toc195981484)

健康药膳创新创业大赛参赛作品（创新制作类）格式规范

**1**．**总体要求**

全文控制在20页A4纸以内，并按以下顺序编排：作品名+“食谱设计说明书”、制作者、指导教师、学校名＋院系名、摘要、关键词、正文可自行组织，但应包括下列内容：背景及意义、制作过程、作品实物照片、创新特色等、参考文献。不加封面。采用word 2003及以上版本编排。

**2．页面要求**

A4页面。页边距：上25mm，下25mm，左、右各20mm。正文采用小四号字体，标准字间距，单倍行间距。不要设置页眉，页码位于页面底部居中。

**3．图表要求**

插图按序编号，并加图名（位于图下方），采用嵌入型版式。图中文字用小五号宋体，符号用小五号Times New Roman（矢量、矩阵用黑斜体）；坐标图的横纵坐标应标注对应量的名称和符号/单位。

表格按序编号，并加表题（位于表上方）。采用三线表，必要时可加辅助线。

**4．参考示例**

健脾养胃药膳粥制作说明

制作者：×××，×××，×××，×××，×××

指导教师：×××，×××

（XX学院，×××，××× ）

（空一行）

摘要：以粳米、薏苡仁、牛蒡、胡萝卜、香菇、鸡肉为原料制作药膳粥……（200-300字以内）。

关键词：（3-5个）

（空一行）

1 背景及意义

2. 制作过程

2.1 制作材料与设备

2.1.1实验材料与试剂

粳米、干香菇、牛蒡、胡萝卜、鸡肉、葱、姜，购于同和菜市场; 薏苡仁，购自药店; 精盐、香油，购自广州好又多超市。

2.1.2 仪器与设备

电磁炉及不锈钢锅: 美的 C21-SN215，广东省佛山市美的生活电器有限公司; 砂锅: 康舒 D-2210，江西省康舒陶瓷有限公司; 电饭煲: 格兰仕 A601T-

40YKD，中山市格兰仕生活电器制造有限公司; 分析天平: AL-204，梅特勒-托利多仪器有限公司; 刀具、 碗、汤勺等均为自备。

2.1.3 基本配方

粳米120 g、薏苡仁40 g、干香菇15 g、牛蒡30 g、胡萝卜42 g、鸡肉60 g、精盐6g、香油3mL、料 酒2 mL、葱3g、姜片3g。

2.2 制作方法

2.2.1工艺流程

称取原料并洗净→浸泡原料→按规格切配原料→加水煮制谷类原料→按要求投放蔬菜肉类原料→放调味品→成品。

2.2.2 原料预处理

大米，用水淘洗3次后浸泡1h备用; 薏苡仁，用水淘洗干净，温水浸泡 3 h 备用; 干香菇，用水洗净，加入60～70℃的水500mL浸泡1h，取出后切成碎( 长宽各约0.3cm) 备用……

2.2.3 操作要点

（1）称取原料并洗净。粳米应选用超市里质量 上好的，薏苡仁应选用药店里品质良好的，香菇、牛蒡、胡萝卜、鸡肉等应选用市场里新鲜的产品。把买来的食材分类进行清洗，如图1所示，……

……

1. 制作成果

如图2所示，为健脾养胃药膳粥作品。该作品色香味俱全……

4.制作体会

（空一行）

参考文献

1. XXX, XXX, XXX, 等. 《 中国药典》 治疗跌打损伤中药及中成药组方规律分析[J]. 中国民族民间医药, 2019 (2019 年 13): 5-12, 18.xxx．节能技术基础．xxxxxx出版社，1996：15-47
2. 杨莹汕, 健脾养胃药膳粥的配方及工艺优化[J]. 江苏调味副食品, 2019 (2): 14-19.