# 中国食品科学技术学会

**第五届“三只松鼠杯”休闲食品创新大赛评审方案**

## 一、初赛：入围计划书

各参赛高校（包括定向与非定向高校）于 **5 月 份**组织评审专家，按照计划书评分标准（如下）进行书面评审，定向高校遴选出 15-20 份创意计划书（不少于 15 份）；非定向高校遴选出不超过10份创意计划书（不少于 8 份）。作品名称前须标注开放类/命题类，并以“定向/非定向+高校名称”命名压缩后发送至大赛组委会指定邮箱（tao\_cifst@163.com）。

大赛组委会邀请由来自食品科技界和产业界的专家组成评审团，按照初赛计划书评分标准对创意计划书进行书面评审，以评分高低筛选出60份入围计划书，其中命题类作品不少于20份。凡入围团队均可获得松鼠大礼包。

初赛计划书评审标准，满分为 100 分，具体指标如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分指标** | **很好** | **较好** | **一般** | **较差** | **很差** |
| 计划书内容完整性（须包含命题中的关键性指标内容）（20分） | 13-15 | 10-12 | 7-9 | 4-6 | 1-3 |
| 作品创新性及市场定位（须包含地方特色产品的价值概述）（30分） | 26-30 | 21-25 | 16-20 | 11-15 | 6-10 |
| 作品配方合理性（20分） | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 作品健康属性（15分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |
| 技术工艺创新性（10分） | 13-15 | 10-12 | 7-9 | 4-6 | 1-3 |
| 作品商业化可能性（10分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |

## 分值及等级标准：优秀：100-85分，良好：84-70分，一般：69-55分，差：54-0。

## 二、复赛：复赛作品评审与视频短片评比

**1、复赛入围作品评审**

入围的 60 份作品需 按作品计划书方案制作样品，并按要求邮寄。大赛主办方于7 月中旬组织来自食品科技、产业界和媒体等领域的专家代表组成专家评审委员会，按照复赛作品评分标准进行现场评审。

大赛要求作品保证卫生质量，**任何质量不合格**的作品都将不能参与最终评审。大赛组委会将组织专家对 60 份入围作品分别根据下列相应标准进行现场评分，评选出前 20 份作品进入决赛，顺次的 20 份作品获得提名，评审结束后，大赛组委会将提供专家评审委员会对 20 组入围决赛团队的**作品反馈意见书**。

复赛作品评分标准，满分为 100 分，具体指标如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分指标** | **很好** | **较好** | **一般** | **较差** | **很差** |
| 关键性指标内容完成程度&地方特色产品的利用率（30分） | 25-30 | 20-24 | 15-19 | 10-14 | 5-9 |
| 作品外观（15分） | 13-15 | 10-12 | 7-9 | 4-6 | 1-3 |
| 作品风味（25分） | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 作品品质（保质期1个月以上）（20分） | 13-15 | 10-12 | 7-9 | 4-6 | 1-3 |
| 作品创新性及市场定位（20分） | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |

## 分值及等级标准：优秀：100-85分，良好：84-70分，一般：69-55分，差：54-0。

## 三、决赛：作品最终评审

**1、复赛入围作品评审**

大赛要求决赛作品保证卫生质量，任何质量不合格的作品都将不能参与最终评审。大赛组委会组织来自食品科技、产业界和媒体的专家代表组成专家评审委员会和20 人的大众评审作为决赛评审团。在 8-9 月，大赛组委会邀请入围决赛的 20 组团队现场进行PPT汇报和以才艺表演的方式展示作品（作为附加分评分依据）。决赛评审团对 20 份入围作品分别根据下列相应标准进行现场评分，最终比赛结果为：**专家评审的评分×60%+20 位大众评审的评分×40%=选分得分**，根据选手得分评选出此次大赛所有奖项，其中**最佳指导教师奖项**单独评审，评审规则如下。

决赛评审标准，满分为 110 分（附加分 10 分），具体指标如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分指标** | **很好** | **较好** | **一般** | **较差** | **很差** |
| 关键性指标内容完成程度（30分） | 25-30 | 20-24 | 15-19 | 10-14 | 5-9 |
| 作品创新性（20分） | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 作品商业价值（20分） | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 作品技术可行性（工艺、设备、成本、原料的稳定性等）（20分） | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 团队精神风貌（10分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |
| 附加分：作品才艺展示（10分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |

分值及等级标准：优秀：110-91分，良好：90-71分，一般：70-51分，差：50-0。

1. **最佳指导教师奖项评审**

大赛今年首次设置最佳指导教师奖项，获奖人为决赛中获奖团队的指导教师。大赛评审团将按照以下评审规则进行评审，其次，对于特别优秀的作品，可有机会转化为横向课题。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分指标** | **很好** | **较好** | **一般** | **较差** | **很差** |
| 报告书书写规范性（如报告书的完成度、标准、参考文献的引用等）（25分） | 20-25 | 16-19 | 11-15 | 8-10 | 5-7 |
| 产品技术含量（如产品配方、加工工艺、包装工艺等）（25分） | 20-25 | 16-19 | 11-15 | 8-10 | 5-7 |
| 创意与食品工业发展趋势相吻合（如符合营养、健康等特性）（25分） | 20-25 | 16-19 | 11-15 | 8-10 | 5-7 |
| 产品稳定性（如产品保质期）（25分） | 20-25 | 16-19 | 11-15 | 8-10 | 5-7 |

分值及等级标准：优秀：100-85分，良好：84-70分，一般：69-55分，差：54-0。

参赛团队在大赛过程中将获得三只松鼠资深产品专家和研发专家一对一辅导，为同学们答疑解惑，提升同学们的研发实战能力。

**3、优秀组织高校评审**

（1）各参赛高校需要严格按照大赛的规定时间完成相应工作。

（2）各参赛高校在大赛结束时，需要提供年度活动总结报告及照片等资料。

大赛组委会将对各参与高校的组织工作情况进行评价，评选出优秀组织高校，满分为100分，具体评分标准如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评分指标 | 很好 | 较好 | 一般 | 较差 | 很差 |
| 按时完成各项工作\* | 30 | 25 | 20 | 15 | 10 |
| 活动组织与推广 | 20 | 17 | 14 | 11 | 8 |
| 产品入围率 | 15 | 12 | 10 | 7 | 5 |
| 入围产品获奖率 | 15 | 12 | 10 | 7 | 5 |
| 综合评价 | 20 | 15-19 | 10-14 | 5-9 | 0-4 |

【注】\*作为硬性指标，达不到25分者不参与优秀组织奖评审。

**备注：**

1. 如果所提交方案未达到大赛相关要求及规则，主办方有权对入围的创新方案个数以及奖励数量有所调整。

2、本规则由中国食品科学技术学会和三只松鼠股份有限公司负责解释。