

中国食品科学技术学会

第二届“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6月1日前组织评审专家，按照计划书评分标准（如下）进行书面评审，遴选出15-20份创意计划书，且3类作品中每类（坚果类、肉类、烘焙类）不得少于3个作品，并以“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工业界的专家组成评审团，按初赛计划书评审标准（如下）进行评审，最终根据评分高低向大赛组委会提交60份入围创意计划书。入围团队均可获得松鼠大礼包和证书（根据决赛成绩统一发放）。

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（15分） | 13-15 | 10-12 | 7-9 | 4-6 | 1-3 |
| 传统文化概念创新性 及市场定位（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（10分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |
| 技术工艺创新性（15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 |

二、复赛：复赛作品评审与视频短片评比

1、复赛作品评审

入围的 60 份作品在 8 月 22 日前按作品计划书方案制作样品，并按要求邮寄。

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，最终根据评分高低向大赛组委会提交 20 份入围决赛的作品。

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 |
|------------------------|-------|-------|-------|------|-----|
| 作品创新性 & 市场定位 (20 分) | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 作品外观 (20 分) | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |
| 风味感官 (25 分) | 21-25 | 16-20 | 11-15 | 6-10 | 1-5 |
| 国潮文化底蕴 (15 分) | 13-15 | 10-12 | 7-9 | 4-6 | 1-3 |
| 作品商业化可行性 (20 分) | 15-20 | 13-14 | 11-12 | 9-10 | 7-8 |

2、视频短片评比

9 月 1 日前，入围复赛的高校团队以学校为单位，向大赛组委会提交关于作品设计制作的视频短片。大赛组委会将通过相关官方渠道对 60 个视频短片开展网上评比活动，按照得票高低进行排序，评选出最佳视频奖 1 名。

三、决赛：作品最终评审

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、工业界和媒体的专家代表组成专家评审委员会。在十月上旬，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，评选出此次大赛所有奖项。

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 |
|---------------------------------|-------|-------|-------|------|-----|
| 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 |
| 作品风味（10 分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |
| 作品营销方案（10 分） | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 1-2 |
| 包装设计美学（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 |