

中国食品科学技术学会

第三届“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5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，定向高校遴选出15-20份创意计划书，开放类作品中每类（坚果类、肉类、烘焙类）不得少于3个作品，命题类作品不少于3份；非定向高校遴选出不超过10份创意计划书，开放类作品中每类（坚果类、肉类、烘焙类）不得少于2个作品，命题类作品不少于1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（15分）	13-15	10-12	7-9	4-6	1-3
作品创新性 & 市场定位/作品改良的创新点及与现有产品比较分析（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、复赛入围作品评审

入围的60份作品在7月15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，评选出前20份作品进入决赛（其中命题类作品不少于5份），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。

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/作品改良的创新点及与现有产品比较分析（25分）	21-25	16-20	11-15	6-10	1-5
作品外观（15分）	13-15	10-12	7-9	4-6	1-3
作品风味（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
作品品质（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
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

（1）7月25日前，参赛高校团队以学校为单位，每个入围团队以电子邮件形式，将视频短片（格式MP4）和文字介绍（100字以内）发送至邮箱r_sln@3songshu.com。每个入围团队围绕大赛“创享青春，与‘食’俱进”为主题，可从价值观、场景化、小故事等角度创作抖音视频，在规定时间内，发布创意视频至指定抖音话题，视频内容应聚焦产品创意和趣味性等，基于视频的点赞数、评论数、转发数从上至下进行得分排序，总分60分。

（2）大赛组委会将于7月下旬组织专业团队，按照下列相应视频评分标准进行线上/线下评审，总分50分。最终根据抖音超话人气值和专家评审的最高分评选出

最佳视频作品，获得最佳视频作品团队可进入松鼠公司的松鼠直播间，体验松鼠直播的快乐！

视频评分标准，满分为 50 分，具体指标如下：

评分指标	很好	较好	一般	较差	很差
视频与活动主题的契合程度（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
视频突出产品的亮点（10分）	9-10	7-8	5-6	3-4	1-2
视频的创意与新颖度（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8

注：三只松鼠承担最佳视频作品团队（≤2人）直播体验的食宿费用，交通费自理。

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。在九月上旬，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，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**最佳改良作品**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
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

2、最佳改良作品评审

三只松鼠今年首次开展最佳改良作品，只针对于**命题类作品**，并且命题类作品与开放类作品可同时角逐决赛**其他奖项**。命题类参赛团队提交计划书时须突出原产品的痛点（有价值的问题点），改良产品的创新点以及与原产品在品质/风味等方面的比较分析。三只松鼠现有产品可上天猫三只松鼠旗舰店采购，以下产品仅供参考。

类型	产品	产品实物图	改良方向
坚果类	碧根果、夏威夷果、原味纸皮核桃		聚焦于好剥体验和新风味等
	碧根果仁、巴旦木仁		增加果壳烘烤香味等
	蒜香豌豆		蒜香风味升级等

肉类	翻砂卤蛋		解决卤蛋过甜过硬等
	猪肉脯		无糖方向，质构和口感的保持等
	鱿鱼丝		减少腥味、改善口感和延长保质期等
烘焙类	无蔗糖全麦吐司		口感改善及酸价问题改善等
	手撕面包		老化问题改善、口感提升等

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。命题类作品与开放类作品在初赛、复赛及决赛评审时统一按如前所述评审规则进行评比，其中最佳改良作品**单独评审**，

视产品情况，决赛评审专家对入围决赛的命题类作品改良情况确定最佳改良作品归属。

最佳改良作品评分标准，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
作品风味（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
作品色泽（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8
作品香气（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
作品口感（20分）	15-20	13-14	11-12	9-10	7-8

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。