**附件2**

**2014年度康师傅杯大学生创新性研究竞赛**

**评审程序及评分标准**

**主题A：**

**1、计划书初评**

大赛组委会将邀请国内食品专家与康师傅中央研究所共同组成10人以上专家组，对各校报送的计划书进行严格评审。根据下列标准对每份计划书评分，以评分高低筛选出40份入围计划书。

计划书评审标准，满分为100分，评审具体指标如下：

**主题A初评指标**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评分指标 | 很好 | 较好 | 一般 | 较差 | 很差 |
| 计划书完整度20分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |
| 休闲、趣味性及创新性40分 | 28-30 | 24-27 | 21-24 | 18-20 | 15-17 |
| 初步工艺流程可行性30分 | 28-30 | 24-27 | 21-24 | 18-20 | 15-17 |
| 成本控制10分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |

**2、最终研究报告及产品评审**

最终产品评审将在2014年8月底完成。中国食品科学技术学会与康师傅中央研究所将共同组织一个评审委员会，由来自食品企业、科研院所、媒体的相关专家组成。

评审委员会将对研究报告的成果根据下列标准进行评分，满分为100分，具体指标如下：

**主题Ａ终评指标**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评分指标 | 很好 | 较好 | 一般 | 较差 | 很差 |
| 研究报告完成程度20分 | 18-20 | 15-17 | 12-14 | 10-12 | <10 |
| 休闲、趣味性及创新性20分 | 18-20 | 15-17 | 12-14 | 10-12 | <10 |
| 产品风味15分 | 14-15 | 12-13 | 9-11 | 7-8 | <6 |
| 产品外观及保藏品质15分 | 14-15 | 12-13 | 9-11 | 7-8 | <6 |
| 成本核算及控制10分 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | <3 |
| 广告创意10分 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | <3 |
| 产品工业化面临的挑战分析10分 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | <3 |

**3、优秀组织奖**

组委会根据各参赛院校在竞赛组织工作方面的综合表现与竞赛成果进行评价，评选出优秀组织奖1个。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 |
| 报告书、产品、竞赛票据等递交准时性20分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |
| 研究报告入围率20分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |
| 校园宣传与推广20分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |
| 综合评价20分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |
| 专家评价20分 | 20 | 18-19 | 16-17 | 13-15 | 10-12 |

**主题B：**

各院校按主题B评审指标对同学们的创意吃法设计进行初评，每所院校递交5-10份设计书至大赛组委会。

组委会将设计书转至康师傅研发中心，由研发中心工艺实验室实现设计成品转化，并组织相关专家进行产品终评。终评打分前20名的设计作品将公布于网络，进行网页/微信/微博投票。最终成绩由专家评分及网络投票共同决定，专家评分占比70%，网络投票占比30%。

**主题Ｂ评审指标**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分指标** | **很好** | **较好** | **一般** | **较差** | **很差** |
| 设计书完整度15分 | 14-15 | 12-13 | 9-11 | 7-8 | <6 |
| 提升休闲趣味性40分 | 35-40 | 30-35 | 25-30 | 20-25 | <20 |
| 提升风味口感10分 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | <3 |
| 强化营养组成10分 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | <3 |
| 迎合地方特色及饮食习惯10 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | <3 |
| 加工工艺可操作性及成本控制15 | 14-15 | 12-13 | 9-11 | 7-8 | <6 |

**注：提升休闲趣味性、提升风味口感、强化营养组成及迎合地方特色及饮食习惯四个指标为并列等级，参赛者选择的侧重点不同，评分的指标也会不同，如创意设计中将休闲趣味性作为侧重点，则休闲趣味度在四项指标中的占比提升至40%，其他三项则分别为15%；如选择提升风味口感为侧重点，则提升风味口感在四项指标中的占比提升至40%，其他三项则分别为15%；依次类推。**