附件2：

**2018中国海洋大学**

**大学生食品加工与创意大赛**

**评审细则**

**【初赛评审】**

**2019年6月10日-2019年6月20日**

大赛组委会邀请食品学院教授和企业研发专家组成专家组，对各团队报送的创意计划书进行评审，以评分高低筛选出前30份。计划书评审标准，满分为100分，具体指标如下：

**评审标准**

满分为100分，具体指标如下：

立意与新颖性 25分

营养与健康价值 25分

外观与包装 20分

市场潜力、产品定位 15分

产品可商业化分析 15分

入围结果于2019年6月20日发布于学院网站。

**【复赛评审】**

1．复赛产品开发经费：学院给予300元的补助，剩余的自筹。

2．复赛产品的制作：所有入围团队须按照初赛计划书进行产品的开发和制作，仅允许对细节进行轻微调整。产品使用的原料、加工机械、场所、人员，必须严格遵守国家法律和相关规章制度的要求。大赛鼓励各参赛团队，充分利用本院校的现有条件，鼓励与当地企业的合作，就地取材，节能高效的完成复赛产品的制作。复赛产品可以涉及感官评定、市场调查等环节，参赛团队可以以图、声、像等各种手段进行展示。

复赛评审采用专家评分的方法，依据复赛评审标准进行评审，以平均分进行名次排定。

**评审标准**

满分为100分，具体指标如下：

立意与新颖性 20分

风味及口感 15分

营养与健康价值 15分

产品外观与包装 10分

产品和技术竞争力分析 10分

产品成本、市场分析 10分

营销策划 10分

计划产品完成情况 5分

产品计划书完成情况 5分