**第五届大学生炊事体验活动评分细则**

**一、整体形象设计评分标准（40分）**

（一）拼盘美观，有创意，色泽自然，芡汁适中，刀工成形美观、粗细均匀，大小一致，份量充足。（40分）

（二）能适当的进行装盘设计，较为美观，刀工较好，菜品没有明显的粗细不均和大小不一致，分量较足（30分）

（三）简单进行装盘设计，刀工较差，菜品有少量的的粗细不均和大小不一致，分量较足。（20分）

（四）没有任何装盘设计，刀工很差，菜品有明显的粗细不均和大小不一致。（0分）

**二、菜品“味”感评分标准（40分）**

（一）调味料使用适当，味道适宜（15分）

（二）主味突出（15分）

（三）选料适宜（10分）

**三、突出主题及创意评分标准（20分）**

（一）主题突出，寓意深刻，紧扣“舌尖上的师大”主题、有较高品位，营养卫生，设计具有独特新颖的创意，解说员解说明确，有赏心悦目之效。（20分）

（二）主题较为突出，设计没有新颖的创意，解说员解说不明确（10分）

**四、其他**

（一）参赛小组若有存在自带食材等违反公平竞争原则的取消比赛资格。

（二）参赛小组如若无人到场，视为放弃参赛资格。

（三）根据要求，分数可酌情加减