附件3：

宿舍厨艺评比活动方案

为提升宿舍成员的实践能力、动手能力，培养烹饪的兴趣爱好，增进对中华传统美食的认识和理解，现举办宿舍厨艺评比活动。

一、活动主题

“烹”然心动 “食”全“食”美

二、活动时间

12月18日--12月24日

三、活动地点

梅花餐厅

四、活动要求

（一）以宿舍为单位报名，各学院择优推荐1支6人组成的队伍参加校级评比。

（二）12月22日18：00前将报名表(电子版、纸质版)报至到老行政楼301校学生会办公室，12月23日中午12：00前在校学生会办公室由各学院负责人抽签决定比赛窗口。

（三）参赛队伍需提前十五分钟到场签到，迟到超过十五分钟则取消比赛资格。

（四）各个环节菜品由选手自行准备，可提前清洗。

（五）接触器具后再接触食材时需再次洗手以保持手部清洁。

五、活动流程

（一）本次活动分为三个环节：第一环节为菜品烹饪，限时25分钟（3人）；第二环节为水果拼盘制作，限时20分钟（3人）；前两个环节同时开始，超时则扣除对应分数（三分钟内0.5分，五分钟内1分，超过五分钟2分）。第三环节要求围绕活动主题，自由发挥，限时20分钟（3人），超时则扣对应分数（三分钟内扣1分，五分钟内扣2分，超过五分钟扣3分）。

（二）食堂提供普通碗碟、基本调料和烹饪器具，也可自带所需调味品，菜名自拟。

（三）制作完成后按照窗口序号依次对菜品进行讲解。

（四）校团委、学生会组织评委和现场观众进行评比。

六、评分标准

（一）制作过程评委和现场观众将全程观看，制作完成试吃后进行评分，最终成绩为去掉最高分和最低分后的平均分。

（二）烹饪环节（满分25分），从色泽（5分）、味道（5分）、装盘（5分）、搭配（5分）、创意（5分）五个方面进行评分。

（三）水果拼盘环节（满分25分），从外观（5分）、刀工（5分）、色彩（5分）、创新（5分）、名称（5分）五个方面进行评分。

（四）自由发挥环节（满分30分），从意义（10分）、主题（10分）、摆盘（5分）、创意（5分）四个方面进行评分。

（五）卫生安全（10分），要求选手在制作过程中注意卫生。

（六）作品解说环节满分10分。前三环节制作完成后队伍推选出1名选手对每个作品行进行解说，限时3分钟，超过规定时间每30秒扣0.5分（不足30秒按30秒计算）。

七、注意事项

（一）各队最多1人进入比赛场地进行拍摄宣传，如若违规立即取消比赛资格。

（二）学院参赛陪同人员需遵守场内秩序，严禁喧哗。

（三）要求成品份量充足，足够每一位评委和现场观众品尝，以防影响最终成绩。

（四）菜品需搭配合理，营养均衡，勤俭节约。

（五）比赛结束后要及时清理赛场卫生。

八、奖项设置

设一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名，优秀奖若干。