

ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่ 15 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2567

ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

1. คำจำกัดความ

อาหาร หมายถึง สิ่งที่บริโภคเข้าไปแล้วให้ประโยชน์แก่ร่างกาย เช่น ทำให้ร่างกายเจริญเติบโตซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของร่างกาย ให้พลังงานแก่ร่างกาย โดยไม่มีพิษภัยหรือให้โทษแก่ร่างกาย

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตโดยกรรมวิธีแปรรูปต่าง ๆ ซึ่งมีความปลอดภัย ต่อผู้บริโภค เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ที่คิดค้นขึ้นใหม่จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นนวัตกรรมที่เกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาการและเทคโนโลยีปัจจุบัน

เทคโนโลยีอาหาร หมายถึง การใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีคุณภาพดี ปลอดภัย และสามารถเก็บรักษาได้นาน โดยใช้กระบวนการแปรรูปด้านการใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง และการใช้สารเคมี เป็นต้น รวมทั้งการตรวจสอบคุณภาพอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร โดยอาศัยหลักการวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ

นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หมายถึง ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่มีการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารมาประยุกต์ใช้ โดยใช้หลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุ การทำลายจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มีคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์พัฒนาสู่เชิงพาณิชย์

2. เจตนารมณ์

เพื่อให้เกิดการคิดค้นผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ที่เป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบรรจุภัณฑ์ของนักเรียน นักศึกษา ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจากกระบวนการการเรียนการสอน การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี ผสานกับวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหาร ความหลากหลายชีวภาพ มีคุณลักษณะที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม เป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารของโลก ตามแนวคิดครัวไทยสู่ครัวโลก (Kitchen to the World) ยกระดับคุณภาพอาหารแห่งอนาคตที่ครอบคลุมทุกมิติในโลกยุคใหม่กับประชาคมโลกอย่างยั่งยืน

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อให้เป็นไปตามยุทธศาสตร์ชาติ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง) แผนการปฏิรูปประเทศด้านการศึกษา (ฉบับปรับปรุง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นโยบายรัฐบาล นโยบายและจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ และนโยบายและจุดเน้นของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

3.2 เพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา

3.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้เกิดการเรียนรู้ และทักษะในการประดิษฐ์คิดค้นพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

3.4 เพื่อแก้ปัญหา...

3.4 เพื่อแก้ปัญหาความยากจนของประชาชนในชาติ

3.5 เพื่อสร้างความร่วมมือกับชุมชน ท้องถิ่น ในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

3.6 เพื่อนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาพัฒนากระบวนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม

3.7 เพื่อสนับสนุนการสร้างผลิตภัณฑ์สถานศึกษาสู่การสร้างงานสร้างอาชีพ ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิตในชุมชน ท้องถิ่น

3.8 เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการนำผลงานสิ่งประดิษฐ์เข้ารับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

4. ข้อกำหนดทั่วไป

4.1 เป็นผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ที่คิดค้นขึ้นใหม่หรือพัฒนาให้ดีขึ้นจากเดิม ด้วยกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยนักเรียน นักศึกษาเป็นผู้ประดิษฐ์ มีความปลอดภัย ตรงตามกลุ่มผู้บริโภค สามารถพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์และหรืออุตสาหกรรม

4.2 เป็นผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ที่มีกระบวนการผลิตตามรูปแบบการวิจัย ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

4.3 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่ส่งเข้าร่วมการประเมินประเภทที่ 4 ต้องไม่ซ้ำกับผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทอื่น ๆ จากสถานศึกษาเดียวกัน เช่น รูปร่าง สูตรอาหาร คุณลักษณะและกระบวนการผลิต ฯลฯ

4.4 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในรูปแบบการศึกษาปกติ ในระบบการศึกษาระบบทวิศึกษา หรือระบบเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ที่มีการเรียนการสอนในรายวิชาโครงการ ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวนไม่เกิน 10 คน และครูที่ปรึกษา จำนวนไม่เกิน 5 คน

4.5 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่เคยผ่านการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ระดับชาติ มาแล้ว หากไม่แสดงถึงรายละเอียดของการพัฒนาต่ออย่างชัดเจน ไม่อนุญาตให้ส่งเข้าประกวด

5. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ

5.1 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่ส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ จะต้องมีความสมบูรณ์ครบถ้วนตามข้อกำหนดทั่วไปของผลงานสิ่งประดิษฐ์ ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารทุกประการ จึงจะเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้

5.2 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่ส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ ต้องมีการลงทะเบียนผลงานในฐานข้อมูลออนไลน์ Thaiinvention.net ไม่น้อยกว่า 3 วัน ก่อนวันประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ ตามวันและเวลาที่กำหนด จึงจะมีสิทธิ์เข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ และการรับรองผลการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ โดยให้นำส่งเอกสารแบบคุณลักษณะที่พิมพ์ออกจากระบบ ณ จุดลงทะเบียน ในวันที่ย้ายงานตัวเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ กับคณะกรรมการรับลงทะเบียน

5.3 การเปลี่ยนแปลงชื่อหรือประเภทผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ในการส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ในระดับอาชีวศึกษาจังหวัดเท่านั้น และต้องแจ้งล่วงหน้าก่อนการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ ไม่น้อยกว่า 7 วัน และจะต้องตรงกับการลงทะเบียนออนไลน์ด้วย ส่วนการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ ในระดับภาคและระดับชาติ ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงชื่อหรือประเภทผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ

5.4 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่ส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หากคณะกรรมการตรวจสอบพบว่าการลอกเลียนแบบ หรือส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ มากกว่า 1 ประเภท จะถูกตัดสิทธิ์เข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ

5.5 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่ส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ และได้รับรางวัล หากคณะกรรมการตรวจสอบพบหลักฐานในภายหลังว่ามีการลอกเลียนผลงานหรือส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ มากกว่า 1 ประเภท จะถูกถอดถอนรางวัล และเลื่อนลำดับรางวัลถัดไปขึ้นมาแทน

5.6 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่มีการซื้อขายในท้องตลาด แล้วนำมาปรับปรุงหรือดัดแปลงเพียงเล็กน้อย เพื่อส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ จะไม่ได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการ

5.7 กรณีที่เป็นการนำสินค้า หรือผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายมาพัฒนาต่อยอด ต้องสามารถแสดงให้เห็นว่า ได้มีการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพดีขึ้นกว่าเดิมอย่างไร โดยจะต้องไม่ลอกเลียนแบบและไม่ละเมิดสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตรของผู้อื่น

5.8 กรณีเกิดปัญหาในการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการกลางเป็นผู้ชี้ขาด

5.9 กรณีคะแนนรวมผลการตัดสินของผลงานเท่ากันจะพิจารณาจากความแตกต่างของคะแนนที่ได้เรียงลำดับจากจุดให้คะแนนที่มีค่ามากไปหาน้อย

6. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และแบบรายงานการวิจัย

การจัดทำเอกสารประกอบการส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เข้ารับการประกวดให้อัปโหลดไฟล์เอกสาร PDF เข้าระบบฐานข้อมูล Thaiinvention.net พร้อมลงทะเบียนในทุกระดับการประกวด ไฟล์เอกสาร PDF ที่ต้องอัปโหลด ประกอบด้วย

6.1 แบบนำเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ (แบบ ว-สอศ-2)

6.2 แบบรายงานการวิจัย (แบบ ว-สอศ-3) **ไม่เกิน 20 หน้า** ในรายงานการวิจัยบทที่ 1 ถึงบทที่ 5 (ไม่รวมภาคผนวก) ถ้าเกินจะได้คะแนนข้อ 1.2 ระดับต่ำสุดทุกข้อ

6.3 ภาคผนวก ประกอบด้วย

- คู่มือการบริโภคภาษาไทย และภาษาอังกฤษ
- เอกสารการขอเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้และเกณฑ์มาตรฐานหรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทียบเคียง

- ข้อมูลการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ (Shelf life)
- ข้อมูลการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่

ประเภทที่ 4 ข้อ 5 การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

- รูปถ่ายจริงของผลงานสิ่งประดิษฐ์ จำนวน 2 - 3 รูป
- แบบแสดงคุณลักษณะผลงานฯ พิมพ์ออกจากระบบ Thaiinvention.net
- เอกสารอื่น ๆ (ถ้ามี) เช่น เอกสารขอจดสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร

7. การพิมพ์แบบเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และแบบรายงานการวิจัย

7.1 รูปแบบตัวอักษร (Font) แบบ TH Sarabun PSK

7.2 ขนาดตัวอักษรแบบปกติขนาด 16 point และหัวข้อความ 18 point

7.3 ระบบการอ้างอิงให้เป็นรูปแบบเดียวกันตลอดทั้งเล่ม

8. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และคู่มือประกอบการใช้งาน (รวม 15 คะแนน)				
1.1 แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ตามแบบ ว-สอศ-2 (2 คะแนน)				
ความชัดเจนถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด	2	1.5	1	0
1.2 แบบรายงานการวิจัย ตามแบบ ว-สอศ-3 (10 คะแนน)				
1.2.1 การเขียนบทนำ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
1.2.2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (2คะแนน)	2	1.5	1	0.5
1.2.3 วิธีดำเนินการวิจัย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
1.2.4 ผลการวิจัย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
1.2.5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
1.3 คู่มือการบริโภค (2 คะแนน)				
1.3.1 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลในคู่มือการบริโภคภาษาไทย (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.3.2 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลในคู่มือการบริโภคภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.4 อัปโหลดไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก เข้าในระบบ Thaiinvention.net (1 คะแนน)				
อัปโหลดไฟล์ไม่เกินวันและเวลาที่กำหนด และความครบถ้วนสมบูรณ์ของไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก	1	0	0	0
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 45 คะแนน)				
2.1 แนวคิดนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.2 เทคโนโลยีในการประดิษฐ์หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.3 คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของนวัตกรรมอาหาร (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.4 การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.5 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.6 ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.7 มาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	0
2.8 อายุการเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	0
2.9 การใช้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร (5 คะแนน)	5	4	3	2
3. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 10 คะแนน)				
3.1 การนำเสนอผลงานด้วยสื่อและเทคโนโลยี และการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	1	0.5	0	0

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
3.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.4 การนำเสนอผลงานด้วยสื่อและเทคโนโลยี และการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
3.6 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)				
4.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
4.2 การแสดงฉลากโภชนาการและข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	0
4.3 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
4.4 บรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสมและมีความปลอดภัย (5 คะแนน)	5	4	3	2
5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)				
5.1 ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.2 ราคาขายของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.3 ประมาณการรายรับรายจ่ายของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.4 กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและการส่งเสริมการตลาด (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.5 การจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
รวม	100 คะแนน			

9. ข้อพิจารณาการให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และคู่มือประกอบการใช้งาน (รวม 15 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.1 แบบเสนอโครงการวิจัย สิ่งประดิษฐ์/ความชัดเจน ถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด ตามแบบว-สอศ-2 (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบเสนอโครงการ วิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ทั้ง 26 ข้อ มีความสมบูรณ์ครบถ้วน ทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ การพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำไฟล์ PDF มีความประณีตถูกต้องตามรูปแบบ ใช้เป็นเอกสารอ้างอิงได้
	ดี = (1.5)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบเสนอโครงการ วิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ทั้ง 26 ข้อ มีความสมบูรณ์ครบถ้วน ทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ การพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำไฟล์ PDF มีถูกต้องตามรูปแบบ ใช้เป็น เอกสารอ้างอิงได้ แต่ไม่มีความประณีต
	พอใช้ = (1)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบเสนอโครงการ วิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ทั้ง 26 ข้อ ครบถ้วนทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ การพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำไฟล์ PDF แต่ส่วนใหญ่ไม่ถูกต้องตามรูปแบบ และไม่มีความประณีต ไม่เหมาะสมใช้เป็นเอกสารอ้างอิง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่ได้ทำไฟล์ PDF แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ
1.2 แบบรายงานการวิจัย ตามแบบ ว-สอศ-3 (10 คะแนน) 1.2.1 การเขียนบทนำ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา แนวคิดนวัตกรรมอาหาร วัตถุดิบประสมค์ ขอบเขตประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ อาหารครบทุกหัวข้อ มีความชัดเจน และสอดคล้องกัน
	ดี = (1.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา แนวคิดนวัตกรรมอาหาร วัตถุดิบประสมค์ ขอบเขตประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ อาหารครบทุกหัวข้อ มีความชัดเจน แต่ไม่สอดคล้องกัน
	พอใช้ = (1)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา แนวคิดนวัตกรรมอาหาร วัตถุดิบประสมค์ ขอบเขตประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ อาหารได้ครบ แต่ไม่ชัดเจน และไม่สอดคล้องกับหัวข้อ ที่กำหนด
	ปรับปรุง = (0.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา แนวคิดนวัตกรรมอาหาร วัตถุดิบประสมค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ อาหาร ไม่ครบหัวข้อที่กำหนด

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ		ข้อพิจารณา
1.2.2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	ดี = (1.5)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แต่ไม่มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	พอใช้ = (0.5)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ แต่ไม่มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
	ปรับปรุง = (0)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอ ไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ แต่มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ และไม่มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
1.2.3 วิธีดำเนินการวิจัย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ดำเนินการวิจัยครบ 4 ประการ ดังนี้ 1. ตรงตามวัตถุประสงค์ 2. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารถูกต้องตามกระบวนการ 3. ใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิค เทคโนโลยี เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 4. วิธีการเก็บข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลสอดคล้องกับพัฒนาผลิตภัณฑ์
	ดี = (1.5)	ดำเนินการวิจัย 3 ใน 4 ประการ
	พอใช้ = (1)	ดำเนินการวิจัย 2 ใน 4 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ดำเนินการวิจัย 1 ใน 4 ประการ
1.2.4 ผลการวิจัย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้อง ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. นำเสนอครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ 2. ผลการวิจัยถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย 3. รูปแบบการนำเสนอเหมาะสมกับลักษณะข้อมูล
	ดี = (1.5)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้อง 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้อง 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ผลการวิจัยที่นำเสนอไม่ถูกต้อง และไม่ครบถ้วน

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.2.5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. สรุปผลตามวัตถุประสงค์การวิจัย 2. อภิปรายผลอย่างมีเหตุผล โดยมีแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสนับสนุน 3. มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์หรือการพัฒนา ต่อยอด
	ดี = (1.5)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ ไม่สอดคล้อง ทั้ง 3 ประการ
1.3 คู่มือการบริโภค/ความชัดเจน ถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด (2 คะแนน) 1.3.1 คู่มือการบริโภคภาษาไทย (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	แสดงรายละเอียดครบทุกรายการ ดังนี้ 1. ชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนผสม 2. วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 3. วิธีการเก็บรักษา 4. วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ 5. ราคา 6. ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้ 7. จุดเด่น/นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์
	ดี = (0.5)	แสดงรายละเอียดไม่ครบรายการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือการบริโภคภาษาไทย
1.3.2 คู่มือการบริโภค ภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	แสดงรายละเอียดครบทุกรายการ ดังนี้ 1. ชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนผสม 2. วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 3. วิธีการเก็บรักษา 4. วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ 5. ราคา 6. ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้ 7. จุดเด่น/นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์
	ดี = (0.5)	แสดงรายละเอียดไม่ครบ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือการบริโภคภาษาอังกฤษ

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.4 อัปโหลดไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก เข้าในระบบ Thaiinvention.net (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	อัปโหลดไฟล์ภายในวันและเวลาที่กำหนด ไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2 , แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก ที่อัปโหลดมีความสมบูรณ์ของเนื้อหาครบถ้วน และมีข้อมูลถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้
	ปรับปรุง = (0)	ไม่ได้อัปโหลดไฟล์ภายในวันและเวลาที่กำหนด ไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2 , แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก ที่อัปโหลดมีข้อมูลไม่ถูกต้อง อัปโหลดไฟล์ไม่ครบถ้วน หรือไม่ได้อัปโหลดไฟล์
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 45 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.1 แนวคิดนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีแนวคิดนวัตกรรมและเทคโนโลยี ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. ตอบสนองเทรนด์อาหารในอนาคต เช่น อาหารสุขภาพ อาหารชะลอวัย อาหารเฉพาะบุคคล อาหารอินทรีย์ อาหารคีโต อาหารคลีน อาหารเพื่อความงาม 2. ตอบสนองความต้องการกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ เช่น กลุ่มวัยเด็ก กลุ่มวัยรุ่น กลุ่มวัยทำงาน กลุ่มผู้สูงอายุ 3. ตอบสนองความต้องการทางโภชนาการของผู้บริโภค เช่น โปรตีนสูง โยอาหารสูง โซเดียมต่ำ ไขมันต่ำ
	ดี = (4)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีแนวคิดนวัตกรรมและเทคโนโลยี 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีแนวคิดนวัตกรรมและเทคโนโลยี 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่มี แนวคิดนวัตกรรมและเทคโนโลยี
2.2 เทคโนโลยีในการประดิษฐ์หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการประยุกต์ใช้ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนา ครบ 3 ประการ 1. การเลือกใช้วัตถุดิบ หรือการเลือกใช้สารเจือปนในอาหาร 2. เทคโนโลยี หรือ วิธีการ เช่น เทคโนโลยีการแปรรูปโดยใช้ความร้อน ความเย็น ความดัน สารเคมี 3. รูปแบบของผลิตภัณฑ์
	ดี = (4)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการประยุกต์ใช้ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนา 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการประยุกต์ใช้ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนา 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่มีการ ประยุกต์ใช้ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนา

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.3 คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของนวัตกรรมอาหาร (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของนวัตกรรมอาหาร ครบ 5 ประการ ดังนี้ 1. ลักษณะปรากฏ 2. สี 3. กลิ่น 4. รสชาติ 5. เนื้อสัมผัส
	ดี = (4)	มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของนวัตกรรมอาหาร 4 ใน 5 ประการ
	พอใช้ = (3)	มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของนวัตกรรมอาหาร 3 ใน 5 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของนวัตกรรมอาหาร 2 ใน 5 ประการ
2.4 การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้ ครบทั้ง 3 ประการ ดังนี้ 1. ความมีประโยชน์ 2. มีความปลอดภัย 3. มีเอกลักษณ์ วัฒนธรรมของท้องถิ่น
	ดี = (4)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่เหมาะสม ไม่มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และไม่มีความปลอดภัย
2.5 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตรงตามหลักวิชาการ 2. สอดคล้อง ครบถ้วน ตามวัตถุประสงค์ 3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลครบถ้วนตามวัตถุประสงค์
	ดี = (4)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไม่ถูกต้อง

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.6 ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. ผลิตภัณฑ์มีรูปลักษณะทันสมัยน่าสนใจ 2. ผลิตภัณฑ์มีประโยชน์ต่อการส่งเสริมสุขภาพหรือป้องกันโรค 3. ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร
	ดี = (4)	ผลิตภัณฑ์ความน่าสนใจ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ผลิตภัณฑ์ความน่าสนใจ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ผลิตภัณฑ์อาหารไม่มีความน่าสนใจ
2.7 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีเครื่องหมาย อย. (เลขสารบณอาหาร) หรือมีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง ครบทุกรายการ จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และมีเอกสารมาตรฐานที่ใช้เทียบเคียง
	ดี = (4)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง ไม่ครบทุกรายการ จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และมีเอกสารมาตรฐานใช้เทียบเคียง
	พอใช้ = (3)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง ไม่ครบทุกรายการ จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และ ไม่มีเอกสารมาตรฐาน ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทียบเคียง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีผลการวิเคราะห์หรือไม่มีเอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทียบเคียง
2.8 อายุการเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีการแสดงอายุการเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. กำหนดวิธีการในการศึกษาอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 2. แสดงหลักฐานการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ 3. แสดงวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เหมาะสม
	ดี = (4)	มีการแสดงอายุการเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	มีการแสดงอายุการเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีการแสดงอายุการเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.9 การใช้ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมอาหาร (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหาร และความร่วมมือกับชุมชน ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. มีองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. มีการนำวัฒนธรรมอาหารมาประยุกต์ใช้ 3. มีการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน
	ดี = (4)	การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหาร และความร่วมมือกับชุมชน 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหาร และความร่วมมือกับชุมชน 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหาร และความร่วมมือกับชุมชน
3. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 10 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
3.1 ความพร้อมในการนำเสนอ ผลงานด้วยสื่อและเทคโนโลยี และการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมในการนำเสนอผลงานด้วยสื่อและเทคโนโลยี และการสาธิต ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2. ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิต ทดลอง โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3. มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาไทยอย่างครบถ้วน และเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อม 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อม 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ไม่มีความพร้อม ในการนำเสนอผลงาน
3.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอ ผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	บุคลิกภาพของผู้นำเสนอเหมาะสม ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. การแต่งกาย 2. การใช้คำพูด 3. กิริยามารยาท
	ดี = (0.5)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ 2 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ 1 ใน 3 ประการ

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
3.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ครบ 4 ประการ ดังนี้ 1. แนวความคิดการประดิษฐ์ 2. ประโยชน์ใช้สอย 3. กระบวนการผลิต 4. วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง 3 ใน 4 ประการ
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง 2 ใน 4 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง 1 ใน 4 ประการ
3.4 ความพร้อมในการนำเสนอผลงานด้วยสื่อและเทคโนโลยีและการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมในการนำเสนอด้วยสื่อและเทคโนโลยีและการสาธิต ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2. ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิตทดลอง โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3. มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาอังกฤษอย่างครบถ้วน และเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อมในการนำเสนอ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อมในการนำเสนอ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีความพร้อม ในการนำเสนอผลงาน
3.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	บุคลิกภาพของผู้นำเสนอเหมาะสม ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. การแต่งกาย 2. การใช้คำพูด 3. กิริยามารยาท
	ดี = (0.5)	บุคลิกภาพของผู้นำเสนอเหมาะสม 2 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	บุคลิกภาพของผู้นำเสนอเหมาะสม 1 ใน 3 ประการ

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
3.6 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ครบ 4 ประการ ดังนี้ 1. แนวความคิดการประดิษฐ์ 2. ประโยชน์ใช้สอย 3. กระบวนการผลิต 4. วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง 3 จาก 4 ประการ
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง 2 จาก 4 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง 1 จาก 4 ประการ
4. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ครบ 4 ประการ ดังนี้ 1. ออกแบบตรงกับวัตถุประสงค์ในการใช้งาน 2. มีขนาด รูปทรง สี สัน ดึงดูดความสนใจ 3. สื่อให้รู้ถึงชนิดของผลิตภัณฑ์ 4. สะดวกต่อการนำไปใช้
	ดี = (4)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 3 ใน 4 ประการ
	พอใช้ = (3)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 2 ใน 4 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 1 ใน 4 ประการ
4.2 การแสดงฉลากโฆษณาการและข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	บรรจุภัณฑ์มีการแสดงฉลากโฆษณาการที่มีข้อมูลแบบเต็มหรือแบบย่อ ครบ 3 ประการ ดังนี้ 1. มีการแสดงฉลากโฆษณาการ 2. คำนวนข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการถูกต้อง 3. แสดงข้อมูล จำเพาะของผลิตภัณฑ์
	ดี = (4)	บรรจุภัณฑ์มีการแสดงฉลากโฆษณาการที่มีข้อมูลแบบเต็มหรือแบบย่อ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	บรรจุภัณฑ์มีการแสดงฉลากโฆษณาการที่มีข้อมูลแบบเต็มหรือแบบย่อ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	บรรจุภัณฑ์ไม่มีการแสดงฉลากโฆษณาการที่มีข้อมูลแบบเต็มหรือแบบย่อและข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.3 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ น้ำหนักหรือปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย และนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ ครบถ้วน
	ดี = (4)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ น้ำหนักหรือปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย ครบถ้วนแต่บางส่วนไม่ถูกต้อง
	พอใช้ = (3)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ น้ำหนักหรือปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์
4.4 บรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสมและ มีความปลอดภัย (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ ครบ 4 ประการ ดังนี้ 1. มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2. มีขนาด และน้ำหนักที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 3. คัดกรองป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหักเสียหาย 4. ช่วยป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์
	ดี = (4)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 3 ใน 4 ประการ
	พอใช้ = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 2 ใน 4 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 1 ใน 4 ประการ
5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
5.1 ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต พร้อมบรรจุภัณฑ์ ครบถ้วนถูกต้อง
	ดี = (1.5)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต พร้อมบรรจุภัณฑ์ ครบถ้วน แต่ไม่ถูกต้องเหมาะสม
	พอใช้ = (1)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต พร้อมบรรจุภัณฑ์ ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่แสดงรายการต้นทุนการผลิต พร้อมบรรจุภัณฑ์

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
5.2 ราคาขายของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุนถูกต้อง และกำหนดราคาขายเหมาะสม
	ดี = (1.5)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุนถูกต้อง แต่กำหนดราคาขายไม่เหมาะสม
	พอใช้ = (1)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน ไม่ถูกต้องและกำหนดราคาขายไม่เหมาะสม
	ปรับปรุง = (0)	ไม่คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน และไม่กำหนดราคาขาย
5.3 ประเมินการรายรับรายจ่าย ของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ประเมินการรายรับรายจ่ายจากการขายตามแผนการผลิต ในระยะเวลา 1 ปี โดยจัดทำเป็นรายเดือนได้ถูกต้อง และครบตามระยะเวลา
	ดี = (1.5)	ประเมินการรายรับรายจ่ายจากการขายตามแผนการผลิต ได้ถูกต้อง แต่ไม่ครบตามระยะเวลา
	พอใช้ = (1)	ประเมินการรายรับรายจ่ายจากการขายตามแผนการผลิต ไม่ถูกต้องและไม่ครบตามระยะเวลา
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีประเมินการรายรับรายจ่ายจากการขายและแผน การผลิตตามระยะเวลา
5.4 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง และมีการส่งเสริม การตลาดที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ดี = (1.5)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง แต่การส่งเสริม การตลาดไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	พอใช้ = (1)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายไม่ถูกต้อง และการส่งเสริม การตลาดไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และไม่มีการส่งเสริม การตลาดกับผลิตภัณฑ์
5.5 การจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีหลักฐานการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ อย่างน้อย 3 ช่องทาง
	ดี = (1.5)	มีหลักฐานการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ 2 ช่องทาง
	พอใช้ = (1)	มีหลักฐานการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ 1 ช่องทาง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีเอกสารหลักฐานการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

หมายเหตุ : กรณีคะแนนรวมของผลงานเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนข้อ 2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติ
ของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ว่ามีคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดที่ให้คะแนนมากไปหาน้อย

10. แนวทางการปฏิบัติ ให้เป็นไปตามข้อปฏิบัติในการดำเนินโครงการประกวดสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่
ประจำปีการศึกษา 2567



(นายสายันต์ แสงสุริยันต์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
ประธานคณะกรรมการข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนนฯ
ประจำปีการศึกษา 2567
ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร