

ที่ ศธ ๐๖๐๗/๔๐๓

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา
ถนนรามอินทรา แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน
กทม. ๑๐๒๓๐

๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขอเชิญผลงานสิ่งประดิษฐ์ร่วมการประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย ๔.๐”

เรียน ประธานคณะกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัดทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการจัดการประกวดฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. ข้อกำหนดและเกณฑ์การประกวดฯ จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ กระทรวงศึกษาธิการ โดยรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ (พลเอก สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์) มอบหมายให้ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ดำเนินการจัดการประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา (อาหารไทย ๔.๐) ระหว่างวันที่ ๕ - ๗ กันยายน ๒๕๖๑ ณ ศูนย์การค้าเซียร์รังสิต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี โดยกำหนดให้อาชีวศึกษาจังหวัดทุกแห่ง ส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดดังนี้

๑. **ประเภทนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป** (Processed Food Products Innovation) เป็นอาหารไทยแปรรูปที่มีบรรจุภัณฑ์ จากภูมิปัญญาไทย ให้เป็นนวัตกรรม โดยมีรูปแบบเฉพาะ ทั้งวัตถุดิบและกระบวนการแปรรูป ด้วยความร่วมมือกับสถานประกอบการในการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ **อาชีวศึกษาจังหวัดละ ๑ ผลงาน**

๒. **ประเภทนวัตกรรมเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การแปรรูปอาหาร** (Equipment for Food Processing Innovation) เป็นนวัตกรรม เครื่องมือ เครื่องจักรกลหรืออุปกรณ์ที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ในการผลิตหรือแปรรูปอาหารในด้านต่าง ๆ ที่สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยความร่วมมือกับสถานประกอบการในการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ **อาชีวศึกษาจังหวัดละ ๑ ผลงาน**

๓. **ประเภทนวัตกรรมอาหารถิ่น EEC** (EEC Local Food Innovation)เป็นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหารไทย เพื่อให้ได้อาหารรูปแบบใหม่ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ รวมถึงการจัดตกแต่งและบริการอาหารให้เข้ากับยุคปัจจุบันด้วยความร่วมมือกับสถานประกอบการในการผลิตสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม **เฉพาะอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา ชลบุรี และจังหวัดระยอง**

๔. ให้สถานศึกษาที่ส่งผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เข้าร่วมงานดังกล่าว กรอกข้อมูลออนไลน์ได้ที่เว็ปไซต์ http://gg.gg/vecfood **ภายในวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๑ หากช้ากว่ากำหนดอาจไม่มีผลงานปรากฏอยู่ในสูจิบัตร** แต่สามารถเข้าร่วมการประกวดได้ตามปกติ

๕. รายงานตัวติดตั้งผลงาน ในวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๑ ณ ศูนย์การค้าเซียร์รังสิต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ดังกำหนดการที่แนบ

๖. ให้นำโต๊ะรวมทั้งอุปกรณ์ที่จะใช้ประกอบการนำเสนอผลงานไปจัดแสดงผลงาน พร้อมเก้าอี้รวมทั้งป้ายจัดแสดงผลงานและเอกสารโบรชัวร์ ไปในวันที่จัดการประกวดฯ และจัดเตรียมวัสดุดิบ ไปให้เพียงพอต่อการสาธิตในระยะเวลา ๓ วัน

/๗. เรียนเชิญท่านประธาน...

๗. เรียนเชิญท่านประธานคณะกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัด และผู้อำนวยการสถานศึกษาที่ส่งผลงานฯ เข้าร่วมพิธีมอบรางวัลและพิธีปิดงานประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย ๔.๐” โดยรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ(พลเอก สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์) เป็นประธานฯ ในวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๑ เวลา ๑๓.๐๐ น.

๘. สถานศึกษาที่เข้าร่วมการประกวดจะได้รับเกียรติบัตรการเข้าร่วมการประกวดฯ ลงนามโดยรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ(พลเอก สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์)

๙. ทั้งนี้ เนื่องจากเป็นโครงการพิเศษเร่งด่วนตามนโยบายกระทรวงศึกษาธิการ จึงขอความอนุเคราะห์เบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปร่วมการประกวดฯ ดังกล่าวได้ตามสิทธิ์จากงบประมาณหรือเงินรายได้ของสถานศึกษาต้นสังกัด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดอนุเคราะห์ดำเนินการโดยด่วนด้วย จักขอบคุณมาก

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยมงคล เสนาสุ)
ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา
กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา
โทรศัพท์ โทรสาร ๐ -๒๕๑๐-๙๕๕๒-๔ ต่อ ๒๕๑

กำหนดการ

การประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา"อาหารไทย ๔.๐"ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑

ระหว่างวันที่ ๕ - ๗ กันยายน ๒๕๖๑

ณ ศูนย์การค้าเซียร์รังสิต จังหวัดปทุมธานี

.....

วันพุธที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๑

เวลา ๐๘.๓๐ น. –๑๐.๐๐ น. - ครูที่ปรึกษา นักเรียน นักศึกษา คณะกรรมการทุกฝ่าย ผู้ปริหารสถานศึกษา บุคลากรทางการศึกษา ลงทะเบียน

เวลา ๑๐.๐๐ น. – ๑๕.๐๐ น. - ติดตั้งผลงานสิ่งประดิษฐ์ประจำบูธ

เวลา ๑๕.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น. - ประชุมคณะกรรมการตัดสิน

วันพฤหัสบดีที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๑

เวลา ๐๘.๓๐ น. – ๑๐.๐๐ น. - ครูที่ปรึกษา นักเรียน นักศึกษา คณะกรรมการทุกฝ่าย ผู้ปริหารสถานศึกษา บุคลากรทางการศึกษา แขกผู้มีเกียรติ และสื่อมวลชน ลงทะเบียน และพร้อมกันในพิธีเปิด

เวลา ๑๐.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น. - นำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ

เวลา ๑๒.๐๐ น. – ๑๓.๐๐ น. - รับประทานอาหารกลางวัน

เวลา ๑๓.๐๐ น. – ๑๔.๐๐ น. **พิธีเปิดงาน**

- ประธานในพิธีเดินทางมาถึงบริเวณงาน (เปิดเพลงมหาฤกษ์) ประธานคณะกรรมการดำเนินงานและคณะให้การต้อนรับ ตัวแทนนักเรียน นักศึกษามอบพวงมาลัยดอกไม้แก่ประธานในพิธี
- ประธานเข้าสู่ที่รับรอง คณะผู้มีเกียรตินั่งประจำที่
- ตัวแทนนักเรียน นักศึกษามอบสูจิบัตรให้ประธานในพิธี
- พิธีกรกล่าวต้อนรับรองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และผู้ร่วมงาน
- เชิญชมวิดีทัศน์ การประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา "อาหารไทย ๔.๐"
- ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา (นายชัยมงคล เสนาสุ) กล่าวรายงานถึงวัตถุประสงค์การจัดงาน
- ประธานพิธี ดร.สุเทพ ชิตยวงษ์ (เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา) กล่าวเปิดงาน
- มอบของที่ระลึกแก่ประธานในพิธี และถ่ายภาพร่วมกัน

เวลา ๑๔.๓๐ น. – ๑๕.๐๐ น. - ประธานในพิธีเยี่ยมชมงาน การประกวดสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา "อาหารไทย ๔.๐" ตามลำดับ

- ประธานในพิธีเดินทางกลับ

วันศุกร์ที่ ๗ กันยายน ๒๕๖๑

เวลา ๐๘.๓๐ น. – ๐๙.๐๐ น. - ครูที่ปรึกษา นักเรียน นักศึกษา คณะกรรมการทุกฝ่าย ผู้ปริหารสถานศึกษา บุคลากรทางการศึกษา แขกผู้มีเกียรติและสื่อมวลชน ลงทะเบียน

เวลา ๐๙.๐๐ น. – ๑๐.๐๐ น. - คณะกรรมการตรวจให้คะแนนผลการประกวดสุดยอดนวัตกรรม
อาชีวศึกษา “อาหารไทย ๔.๐”

เวลา ๑๐.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น. - ประมวลผลคะแนนการประกวดผลงานการประกวดสุดยอดนวัตกรรม
อาชีวศึกษาฯ

เวลา ๑๓.๐๐ น. – ๑๔.๐๐ น. **พิธีมอบรางวัล และพิธีปิด**
โดย พลเอก สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์ (รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ)
- ประธานในพิธีเดินทางมาถึงบริเวณงาน(เปิดเพลงมหาฤกษ์) ประธานคณะกรรมการดำเนินงานและคณะให้การต้อนรับ ตัวแทนนักเรียนนักศึกษามอบพวงมาลัยดอกไม้แก่ประธานในพิธี
- ประธานเข้าสู่ที่รับรอง คณะผู้มีเกียรตินั่งประจำที่
- พิธีมอบรางวัล เกียรติบัตรและพิธีปิด
  โดย พลเอก สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์ (รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ)
- มอบของที่ระลึกแก่ประธานในพิธี และถ่ายภาพร่วมกัน
- ประธานในพิธีเดินทางกลับ

หมายเหตุ - ข้าราชการครู บุคลากรทางการศึกษาสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และบุคคลทั่วไปกายแต่งกายชุดสากลนิยม
- นักเรียน นักศึกษา แต่งกายด้วยชุดนักเรียน นักศึกษา

ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

.....

ประเภทนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (Processed food products innovation)

1. คำจำกัดความ

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตโดยกรรมวิธีแปรรูปต่าง ๆ ซึ่งมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ที่คิดค้นขึ้นใหม่จากวัตถุดิบในท้องถิ่น สื่อความเป็นไทย โดยนวัตกรรมที่เกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาการและเทคโนโลยีปัจจุบัน

2. เจตนารมณ์

เพื่อให้เกิดการคิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปใหม่ ๆ พร้อมบรรจุภัณฑ์ จากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่สื่อความเป็นไทย โดยนวัตกรรมที่เกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาการและเทคโนโลยีปัจจุบันด้วยความร่วมมือจากชุมชน สถานประกอบการบูรณาการในการจัดการเรียนการสอนของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สามารถนำไปสู่การผลิตและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์และเชิงอุตสาหกรรม

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านการอาชีวศึกษาของชาติ

3.2 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้เกิดการเรียนรู้ และทักษะในการคิดค้นพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและผลิต

3.3 เพื่อสร้างความร่วมมือกับชุมชน สถานประกอบการในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปใหม่ ๆ ที่สื่อความเป็นไทย

3.4 เพื่อนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาพัฒนากระบวนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม

3.5 เพื่อสนับสนุนการสร้างผลิตภัณฑ์สู่การสร้างงานสร้างอาชีพ ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิต

3.6 เพื่อสนับสนุนการนำผลงานเข้ารับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

4. ข้อกำหนดทั่วไป

4.1 เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่เกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาการและเทคโนโลยีปัจจุบัน สื่อความเป็นไทย ที่มีบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

4.2 มีเอกสารประกอบการนำเสนอผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป จำนวน 2 เล่ม โดยรูปเล่มเอกสารประกอบด้วยหัวข้อต่าง ๆ อยู่ในเล่มเดียวกันและจัดเรียงตามลำดับ ดังนี้

4.2.1 แบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0 จำนวน 19 หัวข้อ

4.2.2 ภาคผนวก ประกอบด้วย

1.) ใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยจากบุคคลหรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้

/2.) หนังสือหรือ...

2.) หนังสือหรือหลักฐานความร่วมมือระหว่างสถานศึกษากับภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชน หรือสถานประกอบการ

3.) คู่มือการบริโภคภาษาไทย และคู่มือการบริโภคภาษาอังกฤษ

4.2.3 CD หรือ DVD บันทึกข้อมูลเนื้อหาตามหัวข้อ 4.2.1 และ 4.2.2 เป็นไฟล์ Word และ PDF จำนวน 2 แผ่น ให้แนบติดอยู่ในเล่มเอกสาร

5. หลักเกณฑ์การพิจารณานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

5.1 ผลงานมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดทั่วไป

5.2 กรณีที่เป็นการนำผลิตภัณฑ์อาหารที่มีจำหน่ายมาพัฒนาต่อยอดต้องแสดงให้เห็นว่าได้มีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือนวัตกรรมมาใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารนั้นอย่างไร

5.3 กรณีเกิดปัญหาในการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการกลางเป็นผู้ชี้ขาด

5.4 กรณีคะแนนรวมผลการตัดสินของผลงานเท่ากันจะพิจารณาจากความแตกต่างของคะแนนที่ได้เรียงลำดับจากจุดให้คะแนนที่มีค่ามากไปหาน้อย

6. การพิมพ์แบบเสนอผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

6.1 รูปแบบตัวอักษร (Font) แบบ TH SarabunPSK

6.2 ขนาดตัวอักษร หัวข้อ ขนาด 18 point เนื้อหา ขนาด 16 point

/7. หลักเกณฑ์...

7. หลักเกณฑ์การพิจารณานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

จุดให้คะแนนผลงาน	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงาน (รวม 15 คะแนน)				
1.1 **แบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0** (10 คะแนน)				
1.1.1 หัวข้อเนื้อหาที่นำเสนอ (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.1.2 ที่มา วัตถุประสงค์ และกรอบแนวความคิด (4 คะแนน)	4	3	2	1
1.1.3 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
1.1.4 ภาพประกอบ (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.1.5 คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหาร (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.1.6 ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาพาณิชย์ (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.2 การบันทึกข้อมูลใน CD/DVD (1 คะแนน)				
1.2.1 ความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
1.3 คู่มือการบริโภค (4 คะแนน)				
1.3.1 คู่มือการบริโภคภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
1.3.2 คู่มือการบริโภคภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
2. ผลงานผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (รวม 45 คะแนน)				
2.1 ประดิษฐ์หรือพัฒนาขึ้นใหม่ (8 คะแนน)	8	6	4	2
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (6 คะแนน)	6	4	2	0
2.3 การเลือกใช้วัตถุดิบและวัสดุ (6 คะแนน)	6	5	4	3
2.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (7 คะแนน)	7	5	3	1
2.5 ผลิตภัณฑ์สื่อความเป็นไทย (4 คะแนน)	4	3	2	1
2.6 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	3	1	0
2.7 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีการในผลิต (3 คะแนน)	3	2	1	0
2.8 ความร่วมมือกับชุมชน และสถานประกอบการ (6 คะแนน)	6	4	2	0
3. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)				
3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
3.2 การเลือกใช้วัสดุ (4 คะแนน)	4	3	2	1
3.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (3 คะแนน)	3	2	1	0
3.4 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	4	3	2	1
3.5 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	4	3	2	1
4. การนำเสนอผลงาน (รวม 5 คะแนน)				
4.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิต (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงาน (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงาน (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 15 คะแนน)				
5.1 ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	3	1	0
5.2 ราคาขายของผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ (3 คะแนน)	3	2	1	0
5.3 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (5 คะแนน)	5	4	3	2
5.4 การจำหน่าย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
รวม	**100 คะแนน**			

/8. ข้อพิจารณา...

8. ข้อพิจารณาการให้คะแนนผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงาน (รวม 15 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
1.1 แบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0 (10 คะแนน)		
1.1.1 หัวข้อเนื้อหาที่นำเสนอ (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	นำเสนอเนื้อหา**ครบ**ทั้ง 19 หัวข้อ
	ดี = (0.5)	นำเสนอเนื้อหา**ไม่ครบ** 1-2 หัวข้อ
	พอใช้ = (0)	นำเสนอเนื้อหาไม่ครบมากกว่า 2 หัวข้อ หรือ ไม่มีแบบนำเสนอผลงาน
1.1.2 ที่มา วัตถุประสงค์ และ กรอบแนวความคิด (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	ที่มา วัตถุประสงค์ และกรอบแนวความคิด สะท้อนการเลือกใช้วัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิทยาการและเทคโนโลยีที่ใช้ และเอกลักษณ์ไทยได้อย่าง **ชัดเจน สอดคล้อง** กับหัวข้อที่กำหนด
	ดี = (3)	ที่มา วัตถุประสงค์ และกรอบแนวความคิด สะท้อนการเลือกใช้วัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิทยาการและเทคโนโลยีที่ใช้ และเอกลักษณ์ไทยได้อย่าง **ชัดเจน**แต่**ไม่สอดคล้อง**หัวข้อที่กำหนด
	พอใช้ = (2)	ที่มา วัตถุประสงค์ และกรอบแนวความคิด สะท้อนการเลือกใช้วัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิทยาการและเทคโนโลยีที่ใช้ และเอกลักษณ์ไทยได้**ไม่ชัดเจน**
	ปรับปรุง = (1)	ที่มา วัตถุประสงค์ และกรอบแนวความคิด **ไม่สะท้อน**การเลือกใช้วัตถุดิบ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิทยาการและเทคโนโลยีที่ใช้ และเอกลักษณ์ไทย
1.1.3 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปตรงตามวัตถุประสงค์ **ชัดเจน เรียงลำดับขั้นตอน**
	ดี = (1.5)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปตรงตามวัตถุประสงค์ **ชัดเจน มีการสลับขั้นตอน**
	พอใช้ = (1)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปตรงตามวัตถุประสงค์ **แต่ไม่ครบขั้นตอน**
	ปรับปรุง = (0)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป**ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์**
1.1.4 ภาพประกอบ (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	ภาพประกอบคมชัด สวยงาม เหมาะสมกับเนื้อหาและมีขนาดเหมาะสม
	ดี = (0.5)	ภาพประกอบคมชัด สวยงาม เหมาะสมกับเนื้อหา
	พอใช้ = (0)	ภาพประกอบไม่คมชัด
1.1.5 คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหาร (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	ระบุคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารต่อไปนี้ครบทุกรายการ 1.) วัตถุดิบที่ใช้ 2.) ลักษณะปรากฏ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ 3.) ชนิดของบรรจุภัณฑ์ และ 4.) ขนาดบรรจุ
	ดี = (0.5)	ระบุคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร 2 - 3 รายการ
	พอใช้ = (0)	ระบุคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร 1 รายการ

1.1.6 ประโยชน์...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
1.1.6 ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์ (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	ระบุประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์ 2 ข้อ
	ดี = (0.5)	ระบุประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์ 1 ข้อ
	พอใช้ = (0)	ไม่ระบุประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์
1.2 การบันทึกข้อมูลใน CD/DVD (1 คะแนน)		
1.2.1 ความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	บันทึกข้อมูลแบบนำเสนอผลงานและภาคผนวก ตามรูปแบบไฟล์ที่กำหนดถูกต้อง ครบถ้วน
	ดี = (0.5)	บันทึกข้อมูลแบบนำเสนอผลงานและภาคผนวกตามรูปแบบไฟล์ที่กำหนดถูกต้อง แต่ไม่ครบ
	พอใช้ = (0)	ไม่ส่งแผ่น CD/DVD ที่บันทึกข้อมูล
1.3 คู่มือการบริโภค (4 คะแนน)		
1.3.1 คู่มือบริโภคภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	แสดงรายละเอียดต่อไปนี้ครบทุกรายการ 1.) ชื่อผลิตภัณฑ์ 2.) รายละเอียดของส่วนผสม 3.) วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค/วิธีบริโภค 4.) วิธีการเก็บรักษา 5.) วันเดือนปีที่ผลิต หรือ หมดอายุ 6.) ราคา 7.) ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้
	ดี = (1.5)	แสดงรายละเอียด 5 รายการขึ้น
	พอใช้ = (1)	แสดงรายละเอียดน้อยกว่า 5 รายการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือบริโภคภาษาไทย
1.3.2 คู่มือบริโภคภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	แสดงรายละเอียดต่อไปนี้ครบทุกรายการ 1.) ชื่อผลิตภัณฑ์ 2.) รายละเอียดของส่วนผสม 3) วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 4.) วิธีการเก็บรักษา 5.) วันเดือนปีที่ผลิต หรือ หมดอายุ 6.) ราคา 7.) ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้
	ดี = (1.5)	แสดงรายละเอียด 5 รายการขึ้น
	พอใช้ = (1)	แสดงรายละเอียดน้อยกว่า 5 รายการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือบริโภคภาษาอังกฤษ
2. ผลงาน ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (รวม 45 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
2.1 ประดิษฐ์หรือพัฒนาขึ้นใหม่ (8 คะแนน)	ดีมาก = (8)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนาโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทั้ง 1.) ส่วนผสม 2.) วิธีการ 3.) รูปแบบของผลิตภัณฑ์
	ดี = (6)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนาโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (4)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนาโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีการคิดค้นหรือพัฒนาขึ้นใหม่

/2.2 ความคิดริเริ่ม...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (6 คะแนน)	ดีมาก = (6)	ประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปได้**สอดคล้องเหมาะสม** กับการดำเนินชีวิตของคนในปัจจุบัน
	ดี = (4)	ประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปได้**สอดคล้อง**กับการดำเนินชีวิตของคนในปัจจุบัน **แต่ไม่เหมาะสม**
	พอใช้ = (2)	มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
	ปรับปรุง = (0)	**ไม่มีการประยุกต์ใช้**วัตถุดิบในท้องถิ่นร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
2.3 การเลือกใช้วัตถุดิบและวัสดุ (6 คะแนน)	ดีมาก = (6)	เลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และวัสดุในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารได้ 1.) เหมาะสม 2.) ประหยัด และ 3.) ปลอดภัย ครบทั้ง 3 ประการ
	ดี = (5)	เลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และวัสดุในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพียง 2 ประการ จาก 1.) เหมาะสม 2.) ประหยัด และ 3.) ปลอดภัย
	พอใช้ = (4)	เลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และวัสดุในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพียง 1 ประการ จาก 1.) เหมาะสม 2.) ประหยัด และ 3.) ปลอดภัย
	ปรับปรุง = (3)	เลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และวัสดุในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารไม่เหมาะสม ไม่ประหยัด และไม่ปลอดภัย
2.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (7 คะแนน)	ดีมาก = (7)	ขั้นตอนการพัฒนามีลักษณะครบ 4 ประการ คือ 1.) กระบวนการผลิตมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2.) กรรมวิธีการผลิตถูกต้องตามหลักวิชาการ 3.) ใช้นวัตกรรมซึ่งได้จากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาการและเทคโนโลยีปัจจุบัน 4.) กระบวนการผลิตไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
	ดี = (5)	ขั้นตอนการพัฒนามีลักษณะ 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ขั้นตอนการพัฒนามีลักษณะ 2 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	ขั้นตอนการพัฒนามีลักษณะ 1 ประการ
2.5 ผลิตภัณฑ์สื่อความเป็นไทย (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	ลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารสื่อคุณลักษณะความเป็นไทยต่อไปนี้ครบ 4 ประการ คือ 1.) วิถีชาวบ้าน 2.) วัฒนธรรมไทย 3.) รสชาติอาหารอย่างไทย และ 4.) มีเอกลักษณ์แสดงความเป็นไทย
	ดี = (3)	ลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารสื่อคุณลักษณะไทย 3 ประการ
	พอใช้ = (2)	ลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารสื่อคุณลักษณะไทย 2 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	ลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารสื่อคุณลักษณะไทย 1 ประการ

/2.6 ความปลอดภัย...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
2.6 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย ครบ 5 ประการ ดังนี้ 1.) ส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2.) วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารถูกต้องและปลอดภัยตามหลักวิชาการ 3.) กระบวนการทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนการผลิตถูกต้อง 4.) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนบริโภคหรือจำหน่ายถูกต้องตามหลักการ 5.) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านเกณฑ์โดยมีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์
	ดี = (3)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย 3 - 4 ประการ
	พอใช้ = (1)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย 1 - 2 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตไม่มีความปลอดภัย
2.7 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีการในผลิต (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	มีการใช้ 1.) องค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น 2.) ผู้เชี่ยวชาญ และ 3.) เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ครบทั้ง 3 องค์ประกอบ
	ดี = (2)	มีการใช้ 1.) องค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ 2.) ผู้เชี่ยวชาญ หรือ 3.) เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 2 องค์ประกอบ
	พอใช้ = (1)	มีการใช้ 1.) องค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ 2.) ผู้เชี่ยวชาญ หรือ 3.) เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 1 องค์ประกอบ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีการใช้ 1.) องค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ 2.) ผู้เชี่ยวชาญ หรือ 3.) เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร
2.8 ความร่วมมือกับชุมชน และสถานประกอบการ (6 คะแนน)	ดีมาก = (6)	ชุมชน หรือสถานประกอบการมีส่วนร่วมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป 1.) ร่วมรับรู้ 2.) ร่วมคิดหรือให้คำแนะนำ 3.) ร่วมทำหรือสนับสนุน 4.) ร่วมส่งเสริมการตลาด 3 ประการขึ้นไป
	ดี = (4)	ชุมชน หรือสถานประกอบการมีส่วนร่วมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป 1.) ร่วมรับรู้ 2.) ร่วมคิดหรือให้คำแนะนำ 3.) ร่วมทำหรือสนับสนุน 4.) ร่วมส่งเสริมการตลาด 2 ประการ
	พอใช้ = (2)	ชุมชน หรือสถานประกอบการมีส่วนร่วมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป 1) ร่วมรับรู้ 2) ร่วมคิดหรือให้คำแนะนำ 3) ร่วมทำหรือสนับสนุน 4) ร่วมส่งเสริมการตลาด 1 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	ชุมชน หรือสถานประกอบการยังไม่มีส่วนร่วมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

/3.1 การออกแบบ...

3. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 4 ประการ 1.) ออกแบบตรงกับวัตถุประสงค์ในการใช้งาน 2.) มีขนาด รูปทรง สีสัน ดึงดูดความสนใจ 3.) สื่อให้รู้ถึงชนิดของผลิตภัณฑ์ 4.) สะดวกต่อการนำไปใช้
	ดี = (4)	การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 2 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 1 ประการ
3.2 การเลือกใช้วัสดุ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ มีความปลอดภัย และประหยัด
	ดี = (3)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ มีความปลอดภัย แต่ไม่ประหยัด
	พอใช้ = (2)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ ไม่มีความปลอดภัย และไม่ประหยัด
	ปรับปรุง = (1)	เลือกใช้วัสดุไม่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์
3.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 3 ประการ คือ 1.) มีรูปทรงสวยงาม 2.) มีความคงทน 3.) มีขนาด และน้ำหนักที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ดี = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 2 ประการ
	พอใช้ = (1)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 1 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
3.4 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือหมดอายุ น้ำหนัก หรือ ปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณถูกต้องครบถ้วน
	ดี = (3)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือ ปริมาตรส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ ครบถ้วน แต่บางส่วนไม่ถูกต้อง
	พอใช้ = (2)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต และ/หรือหมดอายุ น้ำหนัก หรือ ปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ ไม่ครบถ้วน และไม่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (1)	ไม่มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์

/3.5 ความปลอดภัย...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
3.5 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 4 ประการ 1.) มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2.) ไม่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ 3.) ช่วยป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์ 4.) ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
	ดี = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 3 ประการ
	พอใช้ = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 2 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 1 ประการ
4. การนำเสนอผลงาน (รวม 5 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
4.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิต (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน 3 ประการ คือ 1.) จัดนิทรรศการแสดงผลงานได้โดดเด่น เหมาะสม 2.) ใช้ของจริงหรือสื่อประกอบการนำเสนอผลงาน 3.) มีเอกสารเผยแพร่ผลงาน
	ดี = (1.5)	มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน 2 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน 1 ประการ
	ปรับปรุง=(0.5)	ไม่มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน
4.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงาน (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	ผู้นำเสนอ 1.) มีความเชื่อมั่นในการนำเสนอ 2.) แต่งกายถูกต้องตามระเบียบ 3.) การใช้ภาษาและการแสดงออก เหมาะสมทั้ง 3 ประการ
	ดี = (0.5)	ผู้นำเสนอ 1.) มีความเชื่อมั่นในการนำเสนอ 2.) แต่งกายถูกต้องตามระเบียบ 3.) การใช้ภาษาและการแสดงออก เหมาะสม 2 ประการ
	พอใช้ = (0)	ผู้นำเสนอมีบุคลิกภาพไม่เหมาะสม
4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงาน (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	การนำเสนอผลงานแสดงให้เห็นถึงเหตุผล แนวคิดอย่างชัดเจนในด้านต่อไปนี้ ครบ 3 ด้าน 1.) การเลือกใช้วัตถุดิบ 2.) ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการบูรณาการร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3.) แนวทางการทำการตลาดร่วมกับชุมชนหรือสถานประกอบการ
	ดี = (1.5)	การนำเสนอผลงานแสดงให้เห็นถึงเหตุผล แนวคิดอย่างชัดเจน 2 ด้าน
	พอใช้ = (1)	การนำเสนอผลงานแสดงให้เห็นถึงเหตุผล แนวคิดอย่างชัดเจน 1 ด้าน
	ปรับปรุง = (0.5)	การนำเสนอผลงานแสดงให้เห็นถึงเหตุผล แนวคิดทุกด้านไม่ชัดเจน
5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 15 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
5.1 ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	คำนวณต้นทุนการผลิต**ได้ถูกต้อง ครอบคลุม**ค่าใช้จ่ายในการผลิตทั้งหมดรวมบรรจุภัณฑ์ (ค่าวัสดุ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแรง ค่าดำเนินการ ฯลฯ)

/จุดให้คะแนน...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
	ดี = (3)	คำนวณต้นทุนการผลิต**ผิดพลาดบางส่วน แต่ครอบคลุม** ค่าใช้จ่ายในการผลิตทั้งหมด รวมบรรจุภัณฑ์ (ค่าวัสดุ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแรง ค่าดำเนินการ ฯลฯ)
	พอใช้ = (1)	คำนวณต้นทุนการผลิต **ไม่ครอบคลุม** ค่าใช้จ่ายในการผลิตทั้งหมดรวมบรรจุภัณฑ์ (ค่าวัสดุ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแรง ค่าดำเนินการ ฯลฯ)
	ปรับปรุง = (0)	**ไม่คำนวณ**ต้นทุนการผลิต
5.2 ราคาขายของผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	กำหนดราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน (ต้นทุน+กำไร+ค่าดำเนินการ) ถูกต้อง เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายและภาวะเศรษฐกิจ
	ดี = (2)	กำหนดราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน (ต้นทุน+กำไร+ค่าดำเนินการ) ถูกต้อง แต่ไม่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายหรือภาวะเศรษฐกิจ
	พอใช้ = (1)	กำหนดราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุนไม่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่กำหนดราคาขาย
5.3 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง วิธีการส่งเสริมการตลาดเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	ดี = (4)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง วิธีการส่งเสริมการตลาดไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	พอใช้ = (3)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายไม่ถูกต้องแต่มีวิธีการส่งเสริมการตลาด
	ปรับปรุง = (2)	มีวิธีการส่งเสริมการตลาด แต่ไม่กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
5.4 การจำหน่าย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	เมื่อจัดจำหน่ายเอง และผ่านสถานประกอบการ โดยมีร่องรอยหลักฐานการจำหน่ายแสดงครบทั้งสองแห่ง
	ดี = (1.5)	เมื่อจัดจำหน่ายเองและผ่านสถานประกอบการ แต่มีร่องรอยหลักฐานการจำหน่ายของแห่งใดแห่งหนึ่ง
	พอใช้ = (1)	เมื่อจัดจำหน่ายเองและผ่านสถานประกอบการ แต่ไม่มีร่องรอยหลักฐานการจำหน่าย
	ปรับปรุง=(0.5)	เมื่อจัดจำหน่ายเอง

<u>หมายเหตุ</u> หากคะแนนรวมของผลงานมีคะแนนเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนด้านคุณค่าว่ามีคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดให้คะแนนที่มากไปหาน้อย

ว่าที่เรือตรี
(ชูชีพ อรุณเหลือง)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย
ประธานคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนด กติกา
และเกณฑ์มาตรฐาน การตัดสินให้คะแนน
“สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0”
ประจำปีการศึกษา 2561

(นายชัยมงคล เสนาสุ)
ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา
ประธานคณะกรรมการอำนวยการจัดทำข้อกำหนด กติกา
และเกณฑ์มาตรฐาน การตัดสินให้คะแนน

ข้อกำหนดกติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

.....

ประเภทนวัตกรรมเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การแปรรูปอาหาร
(Equipment for food processing innovation)

1. คำจำกัดความ

เป็น นวัตกรรม เครื่องมือ เครื่องจักรกล หรือ อุปกรณ์ ที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ส่งเสริม สนับสนุน ในการผลิต หรือ แปรรูปอาหารในด้านต่าง ๆ ที่สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food for the future) ซึ่งเป็นอุตสาหกรรม 1 ใน 5 อุตสาหกรรมเดิม First S - Curve

เครื่องจักรกล หมายถึง ชิ้นส่วนที่ประกอบขึ้นจากส่วนหนึ่ง หรือ ส่วนต่าง ๆ หลายส่วน ซึ่งถูกสร้างขึ้นมาเพื่อทำให้บรรลุจุดมุ่งหมายเฉพาะเจาะจงอย่างหนึ่ง เครื่องจักรกลจะต้องมีพลังขับเคลื่อน เช่น พลังงานเชิงกล ความร้อน เคมีหรือไฟฟ้า เป็นต้น ที่ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม

เครื่องมือกล หมายถึง เครื่องมือที่ทำงานโดยอาศัยพลังงานขับเคลื่อน เช่น ไฟฟ้า เครื่องยนต์ หรือต้นกำลังอื่น ๆ เป็นต้น

เครื่องมือ หมายถึง สิ่งของที่นำมาช่วยในการแปรรูปอาหาร ซึ่งอาจทำงานโดยไม่ใช้พลังงานขับเคลื่อน

อุปกรณ์ หมายถึง เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องช่วย ที่เกี่ยวข้องกับการนำมาใช้แปรรูปอาหาร

การแปรรูปอาหาร (Food processing) หมายถึง กระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร อยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่มีความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ

2. เจตนารมณ์

เพื่อส่งเสริมการประดิษฐ์คิดค้น พัฒนานวัตกรรรม เครื่องมือ เครื่องจักรกล หรือ อุปกรณ์ที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ส่งเสริม สนับสนุน ในการผลิต หรือ แปรรูปอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ที่สามารถทำงาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับการพัฒนาเพื่อผลิตแปรรูป อาหารไทย 4.0 ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ สามารถลดต้นทุนการผลิต นำไปสู่การเชื่อมโยงการต่อยอด อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร นวัตกรรมอาหาร (Food Innovation)

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อสนองยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านการอาชีวศึกษาของชาติ

3.2 เพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปอาหาร

3.3 เพื่อการเชื่อมโยงการต่อยอด อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร นวัตกรรมอาหาร (Food Innovation)

3.4 เพื่อสนับสนุนการนำไปจดสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร

3.5 เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร

3.6 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้และทักษะในกระบวนการประดิษฐ์คิดค้นพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการแปรรูปอาหาร

3.7 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการนำผลงานนวัตกรรมการแปรรูปอาหาร ไปใช้ประโยชน์ในชุมชน ท้องถิ่น หรือสถานประกอบการในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

3.8 เพื่อรองรับการประกันคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษา

/4. ข้อกำหนดทั่วไป...

4. ข้อกำหนดทั่วไป

4.1 เป็นนวัตกรรม เครื่องมือ เครื่องจักรกล หรือ อุปกรณ์ ที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ส่งเสริม สนับสนุนในการผลิต หรือแปรรูปอาหารในด้านต่าง ๆ ที่สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food for the Future) ซึ่งเป็นอุตสาหกรรม 1 ใน 5 อุตสาหกรรมเดิม First S-Curve

4.2 เป็นผลงานนวัตกรรมที่สามารถนำโปรแกรมประยุกต์ (Application) เป็นส่วนหนึ่งในการทำงานหรือไม่ก็ได้

4.3 กรณีที่เป็นการนำสินค้า หรือผลิตภัณฑ์ ที่มีจำหน่ายมาพัฒนาต่อยอด ต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าได้มีการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพดีขึ้นกว่าเดิมอย่างไร โดยจะต้องไม่ลอกเลียนแบบและไม่ละเมิดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตรของผู้อื่น

4.4 เป็นผลงานนวัตกรรม ที่เกิดจากการบูรณาการ การเรียน การสอน ที่สามารถสาธิตหรือทดลองการใช้งานได้จริงตามวัตถุประสงค์ หรือมีหลักฐานแสดงการสาธิตหรือทดลองการใช้งานให้เห็นได้อย่างชัดเจน

4.5 มีเอกสารแบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” และแบบคุณลักษณะ สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” จำนวน 2 เล่ม เอกสารจะต้องอยู่ภายในเล่มเดียวกัน หากไม่อยู่ภายในเล่มเดียวกันคณะกรรมการจะไม่พิจารณาตรวจให้คะแนนจะมีผลคะแนนเป็นศูนย์

4.6 แบบคุณลักษณะสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ที่เข้าร่วมการประกวดให้เป็นไปตามแบบที่สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา กำหนด จำนวน 3 แผ่น (อยู่ในเล่ม ๆ ละ จำนวน 1 แผ่น และแยกส่งตอนลงทะเบียน จำนวน 1 แผ่น)

4.7 ให้บันทึกข้อมูลเนื้อหาทั้งหมดลงแฟ้มข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ (*.doc และ *.pdf) ลงแผ่น CD หรือ DVD ตามลำดับพร้อมระบุรายละเอียด ชื่อผลงาน ชื่อสถานศึกษา จำนวน 3 แผ่น และบรรจุลงไว้ในซองติดไว้ที่ปกด้านในของเอกสารประกอบการนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ทั้ง 2 เล่ม ๆ ละ จำนวน 1 แผ่น และอีกจำนวน 1 แผ่น ให้นำส่งตอนลงทะเบียนพร้อมแบบคุณลักษณะฯ ตามข้อ 4.6

4.8 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระดับ ปวช.,ปวส.ในรูปแบบการศึกษาในระบบและการศึกษาระบบทวิภาคี ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวนไม่เกิน 10 คน และที่ปรึกษาจำนวนไม่เกิน 5 คน

4.9 ในการประกวดให้มีแผ่นป้ายไวนิล โปสเตอร์ แสดงรายละเอียดการนำเสนอผลงานนวัตกรรม ขนาด 1.50 เมตร × 1.80 เมตร

5. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงาน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

5.1 ผลงานนวัตกรรม ที่ส่งเข้าประกวดจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดทั่วไปของผลงานนวัตกรรมเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การแปรรูปอาหาร (Equipment for Food Processing Innovation) ทุกประการ จึงจะเข้าร่วมการประกวดได้

5.2 ผลงานนวัตกรรม ที่ส่งเข้าประกวดจะต้องลงทะเบียนในฐานข้อมูลออนไลน์ และติดตั้งผลงานตามวันและเวลาที่กำหนด หากไม่ลงทะเบียนและติดตั้งตามวันและเวลาที่กำหนด ไม่อนุญาตให้เข้าร่วมการประกวดแต่อนุญาตให้จัดแสดงผลงานได้

5.3 ผลงานนวัตกรรม ที่มีการซื้อขายในท้องตลาด แล้วนำมาปรับปรุงหรือดัดแปลงเพียงเล็กน้อยเพื่อส่งเข้าประกวดจะไม่ได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการ

/5.4 ผลงานนวัตกรรม...

5.4 ผลงานนวัตกรรม ต้องสอดคล้องกับประเภทวิชาที่เรียนของผู้ประดิษฐ์ หรืออาจมีการบูรณาการข้าม

ประเภทวิชา หรือข้ามสถานศึกษา โดยมีครูนักเรียนนักศึกษาต่างสถานศึกษาร่วมกันประดิษฐ์คิดค้น

5.5 กรณีที่เป็นการนำสินค้า หรือผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายมาพัฒนาต่อยอด ต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าได้มีการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพดีขึ้นกว่าเดิมอย่างไร โดยจะต้องไม่ลอกเลียนแบบและไม่ละเมิดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตรของผู้อื่น

5.6 ผลงานนวัตกรรม ต้องมีการลงทะเบียนผลงานในฐานข้อมูลออนไลน์ ก่อนวันประกาศผลการประกวดฯ จึงจะมีสิทธิ์ได้รับงบประมาณจากสำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษาและได้รับการรับรองผลการประกวดฯ ในกรณีไม่ลงทะเบียนในฐานข้อมูลออนไลน์ หากได้รับรางวัลจากการประกวดจะถูกถอดถอนรางวัลและเลื่อนลำดับถัดไปขึ้นมาแทน

5.7 กรณีเกิดปัญหาในการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการกลางเป็นผู้ชี้ขาด

6. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงาน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

เอกสารนำเสนอผลงานในการประกวด สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติประจำปีการศึกษา 2561 ต้องอยู่ในเล่มเดียวกัน จำนวน 2 เล่ม จัดเรียงตามลำดับ ดังนี้

6.1 แบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

6.2 ภาคผนวก

6.2.1 คู่มือการใช้งาน

6.2.2 แบบรับรองการนำผลนวัตกรรมไปใช้งานจริง ประจำปีการศึกษา 2561

6.2.3 แบบคุณลักษณะสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0”

6.2.4 แบบแสดงความจำนงช่วยเหลือผู้เรียนอาชีวศึกษาเพื่อขับเคลื่อนสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0”

6.2.5 หลักฐานการซื้อขายเชิงพาณิชย์และอนุสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตร

6.3 แผ่น CD หรือ DVD ที่มีข้อมูลทั้งหมด ในรูปแบบไฟล์นามสกุล *.doc และ *.pdf ติดอยู่บริเวณด้านใน จำนวน 3 แผ่น (อยู่ในเล่ม ๆ ละ จำนวน 1 แผ่น และแยกส่งตอนลงทะเบียน จำนวน 1 แผ่น)

7. การพิมพ์แบบเสนอผลงาน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

7.1 รูปแบบตัวอักษร (Font) แบบ TH Sarabun PSK

7.2 ขนาดตัวอักษรแบบปกติขนาด 16 pointและหัวข้อขนาด 18 point

/8. หลักเกณฑ์การ...

8. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงาน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

จุดให้คะแนนผลงาน	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานนวัตกรรม และคู่มือประกอบการใช้งาน (รวม 10 คะแนน)				
1.1 แบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ (5 คะแนน)				
ความชัดเจนถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด	5	4	3	0
1.2 คู่มือประกอบการใช้งานและแบบคุณลักษณะของผลงานนวัตกรรม (3 คะแนน)				
ความชัดเจนถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด	3	2	1	0
1.3 CD/DVD บันทึกข้อมูลตามข้อกำหนด (2 คะแนน)				
ความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูล	2	1.5	1	0
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานนวัตกรรม (รวม 25 คะแนน)				
2.1 ประดิษฐ์หรือพัฒนาขึ้นใหม่ (10 คะแนน)	10	8	6	4
2.2 สามารถทำงานได้ตรงตามวัตถุประสงค์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.3 หลักฐานการซื้อขายเชิงพาณิชย์ (10 คะแนน)	10	8	6	4
3. การนำเสนอผลงานนวัตกรรม (รวม 10 คะแนน)				
3.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (3 คะแนน)	3	2	1	0
3.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (3 คะแนน)	3	2	1	0
3.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (4 คะแนน)	4	3	2	0
4. ความเหมาะสมของผลงานนวัตกรรม ในด้านการออกแบบ (รวม 20 คะแนน)				
4.1 เทคนิคการออกแบบและระบบการทำงาน อัตโนมัติหรือแบบอื่น ๆ (10 คะแนน)	10	8	6	4
4.2 รูปแบบความเหมาะสม (4 คะแนน)	4	3	2	1
4.3 ความปลอดภัย (4 คะแนน)	4	3	2	1
4.4 ผลกระทบต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
5. การเลือกใช้วัสดุในการผลิตผลงานนวัตกรรม (รวม 10 คะแนน)				
5.1 วัสดุเหมาะสมกับผลงานนวัตกรรม (5 คะแนน)	5	4	3	2
5.2 คุณภาพของวัสดุ (5 คะแนน)	5	4	3	2
6. คุณค่าของผลงานนวัตกรรม (รวม 25 คะแนน)				
6.1 ประโยชน์การใช้งาน (10 คะแนน)	10	8	6	4
6.2 ประสิทธิภาพการทำแบบอัตโนมัติหรืออื่น ๆ (10 คะแนน)	10	8	6	4
6.3 ประสิทธิผลต่อการลงทุน (5 คะแนน)	5	4	3	2
รวม	**100 คะแนน**			

/9.ข้อพิจารณา...

9. ข้อพิจารณาการให้คะแนนผลงานนวัตกรรม

1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานนวัตกรรม และคู่มือประกอบการใช้งาน (รวม 15 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
1.1 แบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรม อาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ/ มีความชัดเจนถูกต้องของข้อมูล (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ทั้ง 19 ข้อ มีความสมบูรณ์ครบถ้วนทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ มีความประณีตถูกต้องของรูปแบบในการพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำรูปเล่ม เหมาะสมที่จะเก็บไว้เป็นเอกสารอ้างอิงได้
	ดี = (4)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ทั้ง 19 ข้อ มีความสมบูรณ์ครบถ้วน ทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ แต่ไม่มีความประณีตถูกต้องของรูปแบบในการพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำรูปเล่ม เหมาะสมที่จะเก็บไว้ เป็นเอกสารอ้างอิงได้
	พอใช้ = (3)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ทั้ง 19 ข้อ ไม่ครบถ้วนทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ ไม่มีความประณีตถูกต้องของรูปแบบในการพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำรูปเล่ม ไม่เหมาะสมที่จะเก็บไว้เป็นเอกสารอ้างอิงได้
	ปรับปรุง = (0)	ไม่นำส่งแบบนำเสนอสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ทั้ง 19 ข้อ
1.2 คู่มือประกอบการใช้งานฯ และแบบคุณลักษณะสุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” มีความชัดเจน ถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	มีรายละเอียดด้านคุณลักษณะการติดตั้งการใช้งาน ข้อควรระวัง การบำรุงรักษา ที่อยู่ของผู้ผลิต ที่สามารถติดต่อได้ถูกต้องและมีแบบคุณลักษณะฯ ที่ถูกต้องครบถ้วนตามกำหนด
	ดี = (2)	มีรายละเอียดด้านคุณลักษณะการติดตั้งการใช้งาน ข้อควรระวัง การบำรุงรักษา ที่อยู่ของผู้ผลิต ที่สามารถติดต่อได้ถูกต้องและมีแบบคุณลักษณะฯ ที่ถูกต้อง แต่มีข้อผิดพลาดเล็กน้อย
	พอใช้ = (1)	มีรายละเอียดด้านคุณลักษณะการติดตั้ง การใช้งาน ข้อควรระวัง การบำรุงรักษา ที่อยู่ของผู้ผลิต ที่สามารถติดต่อได้ถูกต้องและมีแบบคุณลักษณะฯ ที่ถูกต้อง แต่มีข้อผิดพลาดค่อนข้างมาก
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีรายละเอียดด้านคุณลักษณะ การติดตั้ง การใช้งาน ข้อควรระวัง การบำรุงรักษา ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้ถูกต้อง และไม่มีแบบคุณลักษณะฯ ตามที่กำหนด

/1.3 CD/DVD ...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
1.3 CD/DVD บันทึกข้อมูล ตามข้อกำหนดในข้อ 4.7 ความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูล (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีข้อมูลครบถ้วนทั้ง 3 ส่วน
	ดี = (1.5)	มีข้อมูลครบถ้วนเพียง 2 ส่วน
	พอใช้ = (1)	มีข้อมูลครบถ้วนเพียง 1 ส่วน
	ปรับปรุง = 0	ไม่มีข้อมูลใด ๆ ที่บันทึกในแผ่น CD/DVD
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานนวัตกรรม (รวม 25 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
2.1 ประดิษฐ์ หรือพัฒนาขึ้นใหม่ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	ผลงานนวัตกรรม ที่คิดค้นขึ้นใหม่ มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ
	ดี = (8)	ผลงานนวัตกรรม ที่พัฒนาปรับปรุงขึ้นใหม่ และมีประสิทธิภาพสูงขึ้นอย่างชัดเจน
	พอใช้ = (6)	ผลงานนวัตกรรม ที่พัฒนาปรับปรุงขึ้นใหม่ แต่มีผลต่อประสิทธิภาพเพียงเล็กน้อย
	ปรับปรุง = (4)	ผลงานนวัตกรรม ที่พัฒนาปรับปรุงขึ้นใหม่ แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพ
2.2 สามารถทำงานได้ตรงตามวัตถุประสงค์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ทำงานได้ดี และสมบูรณ์ตรงตามวัตถุประสงค์
	ดี = (4)	ทำงานได้ดี และสมบูรณ์ตรงตามวัตถุประสงค์ แต่มีข้อบกพร่องเล็กน้อย
	พอใช้ = (3)	ทำงานได้ดี และสมบูรณ์ตรงตามวัตถุประสงค์ แต่มีข้อบกพร่องมาก
	ปรับปรุง = (2)	ทำงานไม่ได้ตรงตามวัตถุประสงค์
2.3 หลักฐานการซื้อขายเชิงพาณิชย์ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	แสดงเอกสารหลักฐานการซื้อขายผลงานนวัตกรรม ประกอบด้วย สิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร ใบเสร็จรับเงินหรือสัญญาการซื้อขาย และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ซื้อ
	ดี = (8)	แสดงเอกสารหลักฐานการแนะนำเพิ่มเติมจากเดิม แล้วจะซื้อนวัตกรรมหรือต้นแบบสิ่งประดิษฐ์ฯ
	พอใช้ = (6)	แสดงเอกสารหลักฐานการให้โจทย์และให้คำแนะนำผู้ประดิษฐ์ฯ ในการนำไปสร้างนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์
	ปรับปรุง = (4)	แสดงเอกสารหลักฐานการให้โจทย์ในการสร้างนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์

/3. การนำเสนอ...

3. การนำเสนอผลงานนวัตกรรม (รวม 10 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
3.1 ความพร้อมในการนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงานใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิต ทดลอง ตลอดจนเอกสารในการเผยแพร่ผลงาน อย่างครบถ้วนและเหมาะสม
	ดี = (2)	มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงานใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิต ทดลอง ตลอดจนเอกสารในการเผยแพร่ผลงาน แต่มีข้อบกพร่องบางส่วน
	พอใช้ = (1)	มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงานใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิต ทดลอง ตลอดจนเอกสารในการเผยแพร่ผลงาน แต่มีข้อบกพร่องมาก
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน
3.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ เหมาะสมทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (2)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ เหมาะสม 2 ด้าน
	พอใช้ = (1)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ เหมาะสม 1 ด้าน
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ ไม่เหมาะสม
3.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานนวัตกรรม เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริงในด้านแนวความคิดการประดิษฐ์ ด้านประโยชน์ใช้สอย ด้านประสิทธิภาพและด้านวิธีการทำงานของผลงานนวัตกรรม ได้ถูกต้องทั้ง 4 ด้าน
	ดี = (3)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานนวัตกรรม เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริงในด้านแนวความคิดการประดิษฐ์ ด้านประโยชน์ใช้สอย ด้านประสิทธิภาพและด้านวิธีการทำงานของผลงานนวัตกรรม ได้ถูกต้อง 3 ด้าน
	พอใช้ = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานนวัตกรรมเพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริงในด้านแนวความคิดการประดิษฐ์ด้านประโยชน์ใช้สอย ด้านประสิทธิภาพและด้านวิธีการทำงานของผลงานนวัตกรรม ได้ถูกต้อง 2 ด้าน
	ปรับปรุง = (0)	ไม่สามารถอธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองได้

/4. ความเหมาะสม...

4. ความเหมาะสมของผลงานนวัตกรรม ในด้านการออกแบบ (รวม 20 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
4.1 เทคนิคการออกแบบและระบบการทำงานอัตโนมัติหรือแบบอื่น ๆ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	การออกแบบและใช้ระบบการทำงานอัตโนมัติได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ
	ดี = (8)	การออกแบบและใช้ระบบการทำงานกึ่งอัตโนมัติได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ
	พอใช้ = (6)	การออกแบบและใช้ระบบการทำงานแบบอื่น ๆ ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ
	ปรับปรุง = (4)	การออกแบบและใช้ระบบการทำงานไม่เป็นไปตามหลักวิชาการ
4.2 รูปแบบความเหมาะสม (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	รูปร่าง ขนาด น้ำหนัก เหมาะสมกับลักษณะของผลงานครบทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (3)	รูปร่าง ขนาด น้ำหนัก เหมาะสมกับลักษณะของผลงานเหมาะสม 2 ด้าน
	พอใช้ = (2)	รูปร่าง ขนาด น้ำหนัก เหมาะสมกับลักษณะของผลงานเหมาะสม 1 ด้าน
	ปรับปรุง = (1)	รูปร่าง ขนาด น้ำหนัก ไม่เหมาะสมกับลักษณะของผลงาน
4.3 ความปลอดภัย (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	การทำงานของผลงานนวัตกรรม มีความปลอดภัยในการใช้งานและมีระบบป้องกันอันตรายต่อผลงานนวัตกรรม และผู้ใช้งาน
	ดี = (3)	การทำงานของผลงานนวัตกรรม มีความปลอดภัยในการใช้งานและมีระบบป้องกันอันตรายต่อผลงานนวัตกรรม และผู้ใช้งาน แต่ต้องแก้ไขเพิ่มเติม
	พอใช้ = (2)	การทำงานของผลงานนวัตกรรม มีความปลอดภัยในการใช้งานและมีระบบป้องกันอันตรายต่อผลงานนวัตกรรม และผู้ใช้งาน อย่างใดอย่างหนึ่งแต่ไม่สมบูรณ์
	ปรับปรุง = (1)	การทำงานของผลงานนวัตกรรม ไม่มีความปลอดภัยในการใช้งานและไม่มีระบบป้องกันอันตราย ต่อผลงานนวัตกรรม และผู้ใช้งาน
4.4 ผลกระทบต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ไม่มีผลกระทบต่อธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม
	ดี = (1.5)	มีผลกระทบต่อธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมน้อย
	พอใช้ = (1)	มีผลกระทบต่อธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมปานกลาง
	ปรับปรุง = (0.5)	มีผลกระทบต่อธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมมาก

/5. การเลือกใช้...

5. การเลือกใช้วัสดุในการผลิตผลงานนวัตกรรม (รวม 10 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
5.1 วัสดุเหมาะสมกับผลงานนวัตกรรม (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ใช้วัสดุเหมาะสม ประหยัด และปลอดภัยกับผลงานนวัตกรรม ครบทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (4)	ใช้วัสดุเหมาะสม ประหยัด และปลอดภัยกับผลงานนวัตกรรม เพียง 2 ด้าน
	พอใช้ = (3)	ใช้วัสดุเหมาะสม ประหยัด และปลอดภัยกับผลงานนวัตกรรม เพียง 1 ด้าน
	ปรับปรุง = (2)	ใช้วัสดุไม่เหมาะสมไม่ประหยัดไม่ปลอดภัย
5.2 คุณภาพของวัสดุ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	คุณภาพของวัสดุที่ใช้ มีความคงทนแข็งแรงเหมาะสมกับผลงานนวัตกรรม
	ดี= (4)	คุณภาพของวัสดุที่ใช้ มีความคงทนแข็งแรงสูงเกินความจำเป็นกับผลงานนวัตกรรม
	พอใช้ = (3)	คุณภาพของวัสดุที่ใช้มีความคงทนแข็งแรงน้อยกว่าที่ควรจะใช้กับผลงานวัตกรรม
	ปรับปรุง = (2)	คุณภาพของวัสดุมีความคงทนแข็งแรงไม่เหมาะสมกับผลงานนวัตกรรม
6.คุณค่าของผลงานนวัตกรรม (รวม 20 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
6.1 ประโยชน์การใช้งาน (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	ผลงานนวัตกรรม มีข้อมูลและแสดงให้เห็นถึงประโยชน์ต่อการใช้งานได้จริงตามวัตถุประสงค์ทุกประการ และมีหลักฐานการนำไปใช้งาน ได้แก่ เอกสารรับรอง และภาพประกอบ
	ดี = (8)	ผลงานนวัตกรรม มีข้อมูลและแสดงให้เห็นถึงประโยชน์ต่อการใช้งานได้จริงตามวัตถุประสงค์ทุกประการ
	พอใช้ = (6)	ผลงานนวัตกรรม มีข้อมูลและแสดงให้เห็นถึงประโยชน์ต่อการใช้งานได้จริงแต่ไม่ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ทุกประการ
	ปรับปรุง = (4)	ผลงานนวัตกรรม มีข้อมูลและแสดงให้เห็นถึงประโยชน์ต่อการใช้งานได้เล็กน้อย

/6. คุณค่าของ...

6. คุณค่าของผลงานนวัตกรรม (รวม 20 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
6.2 ประสิทธิภาพการทำแบบอัตโนมัติ หรืออื่น ๆ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	ผลงานนวัตกรรม ทำงานแบบอัตโนมัติได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพครบตามที่กำหนดไว้ในคุณลักษณะเฉพาะของผลงานนวัตกรรม
	ดี = (8)	ผลงานนวัตกรรม ทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพครบตามที่กำหนดไว้ในคุณลักษณะเฉพาะของผลงานนวัตกรรม
	พอใช้ = (6)	ผลงานนวัตกรรม ทำงานแบบอื่น ๆ ได้ตามที่กำหนดไว้ในคุณลักษณะเฉพาะของผลงานนวัตกรรม
	ปรับปรุง = (4)	ผลงานนวัตกรรม ทำงานได้ไม่สมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ในคุณลักษณะเฉพาะของผลงานนวัตกรรม
6.3 ประสิทธิผลต่อการลงทุน (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เป็นผลงานนวัตกรรม ที่สามารถก่อให้เกิดความคุ้มค่าต่อการลงทุนในระดับสูง
	ดี= (4)	เป็นผลงานนวัตกรรม ที่สามารถก่อให้เกิดความคุ้มค่าต่อการลงทุนในระดับปานกลาง
	พอใช้ = (3)	เป็นผลงานนวัตกรรมที่สามารถก่อให้เกิดความคุ้มค่าต่อการลงทุนในระดับน้อย
	ปรับปรุง = (2)	เป็นผลงานนวัตกรรมที่สามารถก่อให้เกิดความคุ้มค่าต่อการลงทุนในระดับน้อยที่สุด

หมายเหตุ หากคะแนนรวมของผลงานมีคะแนนเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนด้านคุณค่าว่ามีผลคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดให้คะแนนที่มากไปหาน้อย

ว่าที่เรือตรี
(ชูชีพ อรุณเหลือง)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย
ประธานคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนด กติกา
และเกณฑ์มาตรฐาน การตัดสินให้คะแนน
“สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0”
ประจำปีการศึกษา 2561

(นายชัยมงคล เสนาสุ)
ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา
ประธานคณะกรรมการอำนวยการจัดทำข้อกำหนด กติกา
และเกณฑ์มาตรฐาน การตัดสินให้คะแนน
“สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0”
ประจำปีการศึกษา 2561

ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา “อาหารไทย 4.0” ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา 2561

.....

ประเภทนวัตกรรมอาหารถิ่น EEC (EEC Local food innovation)

1. คำจำกัดความ

อาหาร หมายถึง สิ่งที่รับประทานแล้วเป็นประโยชน์และไม่เป็นโทษต่อร่างกาย

อาหารถิ่น หมายถึง เป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วย วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น จำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหาร ด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละท้องที่ มีความแตกต่างกันไป ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดค้นหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำวัตถุดิบ พืช และสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูก และทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกสู่หลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น

นวัตกรรมอาหารถิ่น หมายถึง การนำวัตถุดิบในท้องถิ่น มาประกอบอาหารไทย เพื่อให้ได้อาหารรูปแบบใหม่ ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ รวมถึงการจัดตกแต่งและบริการอาหาร เพื่อเชิงธุรกิจให้เข้ากับยุคปัจจุบัน

2. เจตนารมณ์

เพื่อส่งเสริมภูมิปัญญาไทยวิชาชีพชาวบ้าน อาหารไทยท้องถิ่นให้ได้สำรับอาหารที่เกิดจากการนำวัตถุดิบท้องถิ่น มาแปรรูป ปรุงแต่ง เป็นอาหาร เครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ ที่สามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย สะอาด สามารถสร้างมูลค่าในทางเศรษฐกิจนำไปสู่การเชื่อมโยงต่อยอดนวัตกรรมอาหาร (Food Innovation)

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านการอาชีวศึกษาของชาติ

3.2 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้เกิดการเรียนรู้ และทักษะในการคิดค้นพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและผลิต

3.3 เพื่อสร้างความร่วมมือกับชุมชน สถานประกอบการ ในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปใหม่ ๆ ที่สื่อความเป็นไทย

3.4 เพื่อนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสม มาพัฒนากระบวนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม

3.5 เพื่อสนับสนุนการสร้างผลิตภัณฑ์สู่การสร้างงานสร้างอาชีพ ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิต

3.6 เพื่อสนับสนุนการนำเสนอผลงานเข้ารับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

4. ข้อกำหนดทั่วไป

4.1 เป็นผลงานนวัตกรรมอาหารถิ่นที่คิดค้นขึ้นใหม่หรือพัฒนาให้ดีขึ้นจากเดิมด้วยกระบวนการคิดที่สร้างสรรค์ โดยนักเรียน นักศึกษาเป็นผู้ลงมือทำมีความปลอดภัยตรงตามกลุ่มผู้บริโภคสามารถพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์และหรืออุตสาหกรรม

4.2 เป็นผลงานวัตกรรมอาหารถิ่นที่มีกระบวนการผลิตตามรูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น

/4.3 เป็นนักเรียน...

4.3 ผู้เข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารถิ่น (EEC) ต้องเป็นนักเรียน นักศึกษา ที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ศึกษาอยู่ในสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

4.4 ทีมที่สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน ประกอบด้วย ผู้ประกอบอาหาร จำนวน 3 คน ผู้บริการ จำนวน 2 คน รวม 5 คน และ มีครูผู้ควบคุม จำนวน 2 คน

4.5 ทีมที่สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน ต้องปรุง ประกอบอาหารไทย จากวัตถุดิบท้องถิ่นอย่างน้อย 80 % ประกอบด้วย

1.) อาหารคาว จำนวน 3 อย่าง
2.) อาหารหวาน จำนวน 1 อย่าง
3.) เครื่องดื่มสมุนไพร จำนวน 1 อย่าง

4.6 มีหลักฐานการลงทะเบียน

- ใบสมัครโดยได้รับการรับรองจากผู้อำนวยการวิทยาลัย
- สำเนาบัตรประจำตัวนักเรียน นักศึกษา หรือสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนนักเรียน นักศึกษา

4.7 ผู้เข้าแข่งขันและผู้ควบคุมแต่งกาย ดังนี้

- ครูผู้ควบคุม (ชุดเชฟ)
- ผู้เข้าแข่งขัน ผู้ประกอบอาหาร (ชุดเชฟ)
- ผู้บริการอาหาร (ชุดบริการอาหาร) ไม่อนุญาตให้เข้าไปช่วยในการเตรียมหรือปรุงอาหาร

4.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องมารายงานตัวก่อนเวลาการแข่งขัน 1 ชั่วโมง โดยต้องมาทุกคน

4.9 ผู้เข้าแข่งขัน ต้องปรุง ประกอบอาหาร คาว หวาน เครื่องดื่มสมุนไพร สำหรับผู้รับประทาน จำนวน 4 คน ดังนี้

(1.) สำหรับ การจัดแสดงผลงาน จำนวน 1 ชุด
(2.) สำหรับ คณะกรรมการตัดสิน จำนวน 1 ชุด
(3.) สำหรับ แขกผู้มีเกียรติ จำนวน 1 ชุด

4.10 เวลาการแข่งขันทั้งหมด รวมจำนวน 4 ชั่วโมง

4.11 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม มีดังนี้

(1.) วัตถุดิบ

อนุญาต

- ให้ล้าง ปอก ทำความสะอาด แช่พริกแห้ง แกะสลักผักตกแต่งหัวจาน
- ปลาให้ขอดเกล็ด ควักไส้มาได้ และคงลักษณะเป็นตัวปลาไว้
- ผักทุกชนิด ล้าง ทำความสะอาด มาได้
- ให้ผสมแป้งและซอสในเวลาเท่านั้น
- น้ำซุปสามารถเคี่ยวมาก่อนได้ แต่ไม่อนุญาตให้ปรุงรส

ไม่อนุญาต

- หั่น สับ ซอย มาล่วงหน้า
- โขลกน้ำพริกแกงมาล่วงหน้า

4.12 ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการประกอบอาหารมาเอง

4.13 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ตกแต่งสำหรับโชว์ผลงานไว้ล่วงหน้าก่อนการแข่งขันได้

4.14 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการประกอบอาหารและจัดแสดงผลงาน

/4.15 ผู้เข้าแข่งขัน...

4.15 ผู้เข้าแข่งขันต้องส่งตำรับอาหารให้คณะกรรมการฝ่ายจัดการแข่งขัน จำนวน 5 ชุด (ตอนที่มารายงานตัว)

4.16 ผู้เข้าแข่งขันสามารถจัดโต๊ะแสดงผลก่อนเวลาแข่งขันได้

4.17 สิ่งที่คณะกรรมการจัดการแข่งขันจัดเตรียมไว้ให้ ได้แก่

(1.) โต๊ะปฏิบัติอาหาร จำนวน 2 ตัว

(2.) เก้าอี้ 5 ตัว อ่างล้างจาน 1 ชุด

(3.) โต๊ะจัดแสดงโชว์ผลงาน ขนาดกว้าง x ยาว 0.75 เมตร พร้อมผ้าปูโต๊ะ จำนวน 1 ชุด

(4.) ถังน้ำ

(5.) ถังขยะ

(6.) ปลั๊กไฟ

4.18 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ โดยให้เวลาทีมละ 2 - 5 นาที

5. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น

5.1 ผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น ที่ส่งเข้าประกวดจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดทั่วไปของผลงานผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหารถิ่น ทุกประการ จึงจะเข้าร่วมการประกวดได้

5.2 ผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่นที่ส่งเข้าประกวดหากคณะกรรมการตรวจสอบพบว่ามีการลอกเลียนแบบจะถูกตัดสิทธิ์การเข้าแข่งขัน

5.3 ผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น ที่มีการซื้อขายในท้องตลาดแล้วนำมาปรับปรุง หรือดัดแปลงเพียงเล็กน้อยเพื่อส่งเข้าประกวดจะไม่ได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการ

5.4 กรณีเกิดปัญหาในการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการกลางเป็นผู้ชี้ขาด

5.5 กรณีคะแนนรวมผลการตัดสินของผลงานเท่ากัน จะพิจารณาจากความแตกต่างของคะแนนที่ได้เรียงลำดับจากจุดให้คะแนนที่มีค่ามากไปหาน้อย

6. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น

6.1 ภาคผนวก ประกอบด้วย

1.) ใบรับรองคุณภาพอาหารจากร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน

2.) การคิดราคาต้นทุน และราคาขาย

3.) ตำรับอาหารภาษาไทย

/หลักเกณฑ์การพิจารณา...

8. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น

จุดให้คะแนนผลงาน	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น (รวม 70 คะแนน)				
1.1 คิดค้น หรือ พัฒนาขึ้นใหม่ (10 คะแนน)	10	8	6	4
1.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (10 คะแนน)	10	8	6	4
1.3 การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น (15 คะแนน)	15	13	11	9
1.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (15 คะแนน)	15	13	11	9
1.5 ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ (10 คะแนน)	10	8	6	4
1.6 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (10 คะแนน)	10	8	6	4
2. บรรจุภัณฑ์ ภาชนะจัดวาง (รวม 15 คะแนน)				
2.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ภาชนะจัดวาง (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.2 การเลือกใช้วัสดุ ภาชนะจัดวาง (4 คะแนน)	4	3	2	1
2.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ภาชนะจัดวาง (3 คะแนน)	3	2	1	0
2.4 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ ภาชนะจัดวาง (3 คะแนน)	3	2	1	0
3. การนำเสนอผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น (รวม 5 คะแนน)				
4.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)				
5.1 ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	3	1	0
5.2 ราคาขายของผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	3	1	0
รวม	**100 คะแนน**			

/9. ข้อพิจารณา...

9. ข้อพิจารณาการให้คะแนนผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น

1. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารถิ่น (รวม 70 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
1.1 คิดค้นหรือพัฒนาขึ้นใหม่ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนาทั้ง 1.) ส่วนผสม 2.) วิธีการ และ 3.) รูปแบบของผลิตภัณฑ์
	ดี = (8)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนา 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (6)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนา 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (4)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีการคิดค้นหรือพัฒนาขึ้นใหม่
1.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารได้แปลกใหม่หรือแตกต่างจากเดิมทั้งวิธีการผลิต และผลิตภัณฑ์
	ดี = (8)	ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารได้แปลกใหม่หรือแตกต่างจากเดิมด้านวิธีการผลิต หรือผลิตภัณฑ์อย่างใดอย่างหนึ่ง
	พอใช้ = (6)	ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารได้แตกต่างจากเดิมเล็กน้อย
	ปรับปรุง = (4)	วิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์ไม่แปลกใหม่
1.3 การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น (15 คะแนน)	ดีมาก = (15)	ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหารได้ 1.) เหมาะสม 2.) ประหยัด และ 3.) ปลอดภัย ครบทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (13)	ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหารได้ 1.) เหมาะสม 2.) ประหยัด และ 3.) ปลอดภัย เพียง 2 ด้าน
	พอใช้ = (11)	ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหารได้ 1.) เหมาะสม 2.) ประหยัด และ 3.) ปลอดภัย เพียง 1 ด้าน
	ปรับปรุง = (9)	ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหารไม่เหมาะสม ไม่ประหยัด ไม่ปลอดภัย
1.4 ขั้นตอนการพัฒนา (15 คะแนน)	ดีมาก = (15)	ขั้นตอนการพัฒนาครบ 3 ประการ คือ 1.) ถูกต้องตามหลักวิชาการ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2.) สอดคล้อง ครบถ้วน ตามวัตถุประสงค์ 3.) วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลครบถ้วน ตามวัตถุประสงค์
	ดี = (13)	ขั้นตอนการพัฒนามี 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (11)	ขั้นตอนการพัฒนามี 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (9)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์

/1.5 ความน่าสนใจ...

จุดให้คะแนนผลงาน	ข้อพิจารณา	
1.5 ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	มีคุณลักษณะ 3 ประการ คือ 1.) ดึงดูดความสนใจ 2.) มีคุณสมบัติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส 3.) มีประโยชน์ทางโภชนาการตรงต่อกลุ่มลูกค้าเป้าหมายทางการตลาด
	ดี = (8)	มีคุณลักษณะ 2 ประการจาก 3 ประการ
	พอใช้ = (6)	มีคุณลักษณะ 1 ประการจาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (4)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจแต่ขาดคุณสมบัติอื่น
1.6 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (10 คะแนน)	ดีมาก = (10)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารครบถ้วนทุกประการและสามารถสัมผัสได้โดยประสาททั้ง 5
	ดี = (8)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารครบถ้วนทุกประการและสามารถสัมผัสได้โดยประสาททั้ง 5 ไม่ครบถ้วน 3 ประการ
	พอใช้ = (6)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารครบถ้วนทุกประการและสามารถสัมผัสได้โดยประสาททั้ง 5 ไม่ครบถ้วน 2 ประการ
	ปรับปรุง = (4)	ผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารครบถ้วนทุกประการและสามารถสัมผัสได้โดยประสาททั้ง 5 ไม่ครบถ้วน

/2. บรรจุภัณฑ์...

2. บรรจุภัณฑ์ ภาชนะจัดวาง (รวม 15 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**จุดให้คะแนนผลงาน**	
2.1 การออกแบบ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ครบ 4 ประการ 1.) ออกแบบตรงกับวัตถุประสงค์ในการใช้งาน 2.) มีขนาด รูปทรง สีสัน ดึงดูดความสนใจ 3.) สื่อให้รู้ถึงชนิดของผลิตภัณฑ์ 4.) สะดวกต่อการนำไปใช้
	ดี = (4)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีเพียง 3 ประการ จาก 4 ประการ
	พอใช้ = (3)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีเพียง 2 ประการ จาก 4 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีเพียง 1 ประการ จาก 4 ประการ
2.2 การเลือกใช้วัสดุ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ มีความปลอดภัย และประหยัด
	ดี = (3)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ มีความปลอดภัย แต่ไม่ประหยัด
	พอใช้ = (2)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์ ไม่มีความปลอดภัย และไม่ประหยัด
	ปรับปรุง = (1)	เลือกใช้วัสดุไม่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์
2.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 3 ประการ คือ 1.) มีรูปทรงสวยงาม 2.) มีความคงทน 3.) มีขนาด และน้ำหนักที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ดี = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	บรรจุภัณฑ์ มีรูปทรง ความคงทน ขนาด และน้ำหนักไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
2.4 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (3 คะแนน)	ดีมาก = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 4 ประการ 1.) มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2.) ไม่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ 3.) ช่วยป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์ 4.) ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
	ดี = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 3 ประการ จาก 4 ประการ
	พอใช้ = (1)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 2 ประการ จาก 4 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 1 ประการ จาก 4 ประการ

/4. การนำเสนอ...

4. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 5 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
4.1 ความพร้อมในการนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมครบ 3 ประการ คือ 1.) มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2.) ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3.) มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานอย่างครบถ้วนและเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อมครบ 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อมครบ 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ไม่มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน
4.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยา มารยาท ของผู้นำเสนอ เหมาะสมทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (0.5)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยา มารยาท ของผู้นำเสนอ ไม่เหมาะสมด้านใดด้านหนึ่ง
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยา มารยาท ของผู้นำเสนอไม่เหมาะสม
4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้องทั้ง 4 ด้าน คือ 1.) แนวความคิด 2.) ประโยชน์ใช้สอย 3.) กระบวนการผลิต 4.) วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 3 ด้าน จาก 4 ด้าน
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบอาหารเพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 2 ด้าน จาก 4 ด้าน
	ปรับปรุง = (0.5)	อธิบายประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 1 ด้าน จาก 4 ด้าน

/5. การใช้ประโยชน์...

5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงาน	**ข้อพิจารณา**	
5.1 ต้นทุนการผลิต (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต ครบถ้วนถูกต้อง
	ดี = (3)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต ครบถ้วนแต่ไม่ถูกต้อง
	พอใช้ = (1)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต ไม่ครบถ้วนแต่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (0)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง
5.2 ราคาขายผลิตภัณฑ์พร้อม บรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุนถูกต้อง และกำหนดราคาขายเหมาะสม
	ดี = (3)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุนถูกต้อง แต่กำหนดราคาขายไม่เหมาะสม
	พอใช้ = (1)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน ไม่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน

หมายเหตุ หากคะแนนรวมของผลงานมีคะแนนเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนด้านคุณค่า ว่ามีคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดให้คะแนนที่มากไปหาน้อย

ว่าที่เรือตรี
(ชูชีพ อรุณเหลือง)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย
ประธานคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนด กติกา
และเกณฑ์มาตรฐาน การตัดสินให้คะแนน
“สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0”
ประจำปีการศึกษา 2561

(นายชัยมงคล เสนาสุ)
ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา
ประธานคณะกรรมการอำนวยการจัดทำข้อกำหนด กติกา
และเกณฑ์มาตรฐาน การตัดสินให้คะแนน
“สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา อาหารไทย 4.0”
ประจำปีการศึกษา 2561