

ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน
การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่ 31 เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2566

ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

1. คำจำกัดความ

อาหาร หมายถึง สิ่งที่บริโภคเข้าไปแล้วให้ประโยชน์แก่ร่างกาย เช่น ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ให้พลังงานแก่ร่างกาย โดยไม่มีพิษภัยหรือให้โทษแก่ร่างกาย

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตโดยกรรมวิธีแปรรูปต่าง ๆ ซึ่งมีความปลอดภัย ต่อผู้บริโภค เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ที่คิดค้นขึ้นใหม่จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นนวัตกรรมที่เกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาการและเทคโนโลยีปัจจุบัน

เทคโนโลยีอาหาร หมายถึง การใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีคุณภาพดี ปลอดภัย และสามารถเก็บรักษาได้นาน โดยใช้กระบวนการแปรรูปด้านการใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง และการใช้สารเคมี เป็นต้น รวมทั้งการตรวจสอบคุณภาพอาหาร และการสุขาภิบาลอาหาร โดยอาศัยหลักการวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ

นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หมายถึง ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่มีการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารมาประยุกต์ใช้ โดยใช้หลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุ การทำลายจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มีคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์พัฒนาสู่เชิงพาณิชย์

2. เจตนารมณ์

เพื่อให้เกิดการคิดค้นผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ที่เป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบรรจุภัณฑ์ของนักเรียน นักศึกษา ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จากกระบวนการการเรียนการสอน การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี ผสานกับวัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล มีอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ความหลากหลายชีวภาพ และรสชาติที่ดี 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 หรือระบบเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ที่มีการเรียนการสอนในรายวิชาโครงงาน ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวนไม่เกิน 10 คน และครูที่ปรึกษา จำนวนไม่เกิน 5 คน
- 4.5 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่เคยผ่านการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ระดับชาติ มาแล้ว หากไม่แสดงถึงรายละเอียดของการพัฒนาต่ออย่างชัดเจน ไม่อนุญาตให้ส่งเข้าประกวด

5. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ

- 5.1 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่ส่งเข้าร่วมการประกวดสิ่งประดิษฐ์ฯ จะต้องมีความสมบูรณ์ครบถ้วนตามข้อกำหนดทั่วไปของผลงานสิ่งประดิษฐ์ ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ทุกประการ 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 หากคณะกรรมการตรวจสอบพบว่ามีอาการลอกเลียนแบบ 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 โดยจะต้องไม่ลอกเลียนแบบและไม่ละเมิดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตรของผู้อื่น

5.8 กรณีเกิดปัญหาในการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการกลางเป็นผู้ชี้ขาด

5.9 กรณีคะแนนรวมผลการตัดสินของผลงานเท่ากันจะพิจารณาจากความแตกต่างของคะแนนที่ได้เรียงลำดับจากจุดให้คะแนนที่มีค่ามากไปหาน้อย

6. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และแบบรายงานการวิจัย

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

6.1 แบบนำเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ของคณรุ่นใหม่ (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.) หรือใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้และเกณฑ์มาตรฐานหรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทียบเคียง

- ข้อมูลการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคณรุ่นใหม่ 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 และหัวข้อความขนาด 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 และความครบถ้วนสมบูรณ์ ของไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก	1	0	0	0
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 40 คะแนน)				
2.1 ประดิษฐ์ หรือ พัฒนาขึ้นใหม่ (8 คะแนน)	8	6	4	2
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (7 คะแนน)	7	5	3	1
2.3 การเลือกใช้วัสดุดิบในท้องถิ่น (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.5 ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.6 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	0
2.7 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นฯ (5 คะแนน)	5	4	3	2
3. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 15 คะแนน)				
3.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
3.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.4 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	1	0.5	0	0

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
3.6 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
3.7 ความสามารถในการใช้สื่อและเทคโนโลยีที่นำเสนอ (5 คะแนน)	5	4	3	2
4. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)				
4.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
4.2 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
4.3 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
4.4 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (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 การจัดจำหน่ายหรือต่อยอดพัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืน (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 ถูกต้องตามรูปแบบ ใช้เป็นเอกสาร อ้างอิงได้ 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 วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ครบทุกหัวข้อ มีความชัดเจน และสอดคล้องกัน
	ดี = (1.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ครบทุกหัวข้อ มีความชัดเจน แต่ไม่สอดคล้องกัน
	พอใช้ = (1)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ครบ แต่ไม่ ชัดเจน และไม่สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนด
	ปรับปรุง = (0.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่ครบหัวข้อ ที่กำหนด

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ		ข้อพิจารณา
1.2.2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	ดี = (1.5)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แต่ไม่มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	พอใช้ = (0.5)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ แต่ไม่มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
	ปรับปรุง = (0)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ แต่มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ และไม่มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
1.2.3 วิธีดำเนินการวิจัย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ดำเนินการวิจัยครบ 4 ประการ 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)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้องครบ ครบ 3 ประการ 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	
<p>1.2.5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะครบ 3 ประการ 1) สรุปผลตามวัตถุประสงค์การวิจัย 2) อภิปรายผลอย่างมีเหตุผล โดยมีแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสนับสนุน 3) มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์หรือการพัฒนาต่อยอด
	ดี = (1.5)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ ไม่สอดคล้องทั้ง 3 ประการ
<p>1.3 คู่มือการบริโภค/ความชัดเจน ถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด (2 คะแนน)</p> <p>1.3.1 คู่มือการบริโภคภาษาไทย (1 คะแนน)</p>	ดีมาก = (1)	แสดงรายละเอียด ครบทุกรายการ 1) ชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนผสม 2) วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 3) วิธีการเก็บรักษา 4) วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ 5) ราคา 6) ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้ 7) จุดเด่น/นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์
	ดี = (0.5)	แสดงรายละเอียด ไม่ครบรายการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือการบริโภคภาษาไทย
<p>1.3.2 คู่มือการบริโภค ภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)</p>	ดีมาก = (1)	แสดงรายละเอียด ครบทุกรายการ 1) ชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนผสม 2) วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 3) วิธีการเก็บรักษา 4) วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ 5) ราคา 6) ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้ 7) จุดเด่น/นวัตกรรมของผลิตภัณฑ์
	ดี = (0.5)	แสดงรายละเอียด ไม่ครบ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือการบริโภคภาษาอังกฤษ

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.4 อัปโหลดไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และ ภาคผนวก เข้าในระบบ Thaiinvention.net (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	อัปโหลดไฟล์ PDF ภายในวันและเวลาที่กำหนด ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก มีความสมบูรณ์ของเนื้อหาครบถ้วน และมีข้อมูลถูกต้อง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่ได้อัปโหลดไฟล์ PDF ภายในวันและเวลาที่กำหนด หรือไฟล์ที่อัปโหลดมีข้อมูลไม่ถูกต้องไม่ครบถ้วน หรือไม่ได้อัปโหลดไฟล์
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 40 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.1 ประดิษฐ์หรือพัฒนาชิ้นใหม่ (8 คะแนน)	ดีมาก = (8)	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองเทรนด์อาหารในอนาคต ได้แก่ อาหารสุขภาพ อาหารชะลอวัย อาหารเฉพาะบุคคล อาหารอินทรีย์ อาหารคีโต อาหารคลีน อาหารเพื่อความงาม อย่างไม่อย่างหนึ่งที่ได้จากการประยุกต์ใช้ความรู้และพัฒนา ครบ 3 ประการ 1) ส่วนผสม 2) วิธีการ 3) รูปแบบของผลิตภัณฑ์
	ดี = (6)	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองเทรนด์อาหารในอนาคต ได้แก่ อาหารสุขภาพ อาหารชะลอวัย อาหารเฉพาะบุคคล อาหารอินทรีย์ อาหารคีโต อาหารคลีน อาหารเพื่อความงาม อย่างไม่อย่างหนึ่งที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนา 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (4)	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองเทรนด์อาหารในอนาคต ได้แก่ อาหารสุขภาพ อาหารชะลอวัย อาหารเฉพาะบุคคล อาหารอินทรีย์ อาหารคีโต อาหารคลีน อาหารเพื่อความงาม อย่างไม่อย่างหนึ่งที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนา 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองเทรนด์อาหารในอนาคต ได้แก่ อาหารสุขภาพ อาหารชะลอวัย อาหารเฉพาะบุคคล อาหารอินทรีย์ อาหารคีโต อาหารคลีน อาหารเพื่อความงาม อย่างไม่อย่างหนึ่งที่ไม่มีการคิดค้นหรือพัฒนาชิ้นใหม่

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (7 คะแนน)	ดีมาก = (7)	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทั้งวิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร ครบ 3 ประการ 1) ผลิตภัณฑ์อาหารแปลกใหม่ 2) มีประโยชน์ต่อการส่งเสริมสุขภาพหรือป้องกันโรค 3) มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสอดคล้องกับครัวไทยสู่ครัวโลก
	ดี = (5)	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทั้งวิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทั้งวิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	ไม่มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทั้งวิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์
2.3 การเลือกใช้วัสดุ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เลือกใช้วัสดุที่ท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ครบทั้ง 3 ประการ 1) มีความเหมาะสม 2) มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 3) มีความปลอดภัย
	ดี = (4)	เลือกใช้วัสดุที่ท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	เลือกใช้วัสดุที่ท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เลือกใช้วัสดุที่ท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่เหมาะสม ไม่มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และไม่มีความปลอดภัย
2.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารครบ 3 ประการ 1) ถูกต้องตามหลักวิชาการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2) สอดคล้อง ครบถ้วน ตามวัตถุประสงค์ 3) วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลครบถ้วนตามวัตถุประสงค์
	ดี = (4)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ถูกต้อง

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.5 ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจครบ 3 ประการ 1) มีรูปลักษณ์น่าสนใจ 2) มีคุณสมบัติในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ที่ดี 3) มีประโยชน์ทางโภชนาการตรงต่อกลุ่มลูกค้า เป้าหมายทางการตลาด
	ดี = (4)	ผลิตภัณฑ์ความน่าสนใจ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ผลิตภัณฑ์ความน่าสนใจ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ผลิตภัณฑ์อาหารไม่มีความน่าสนใจ
2.6 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีเครื่องหมาย อย. (เลขสารบณอาหาร) หรือมีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงครบทุกรายการ จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และมีเอกสารมาตรฐานที่ใช้เทียบเคียง
	ดี = (4)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงไม่ครบทุกรายการ จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และมีเอกสารมาตรฐานใช้เทียบเคียง
	พอใช้ = (3)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงไม่ครบทุกรายการ จากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และไม่มีเอกสารมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทียบเคียง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีผลการวิเคราะห์และไม่มีเอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทียบเคียง
2.7 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความร่วมมือกับชุมชน และ เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นความร่วมมือกับชุมชนและเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ครบ 3 ประการ 1) มีองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) มีการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน 3) มีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่
	ดี = (4)	การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นความร่วมมือกับชุมชนและเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นความร่วมมือกับชุมชนและเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นความร่วมมือกับชุมชนและเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่

3. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 15คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
3.1 ความพร้อมในการนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมในการนำเสนอผลงานและการสาธิตครบ 3 ประการ 1) มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2) ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิต ทดลอง โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3) มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาไทยอย่างครบถ้วนและเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อม 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อม 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ไม่มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน
3.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	บุคลิกภาพของผู้นำเสนอเหมาะสม ครบ 3 ประการ 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
3.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ครบ 4 ประการ 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

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
<p>3.4 ความพร้อมในการนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	<p>มีความพร้อมในการนำเสนอ ครบ 3 ประการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2) ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิตทดลอง โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3) มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาอังกฤษ อย่างครบถ้วน และเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อมในการนำเสนอ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อมในการนำเสนอ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน
<p>3.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)</p>	ดีมาก = (1)	<p>บุคลิกภาพของผู้นำเสนอเหมาะสม ครบ 3 ประการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>3.6 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	<p>อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ครบ 4 ประการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
3.7 ความสามารถในการใช้สื่อและเทคโนโลยีที่นำเสนอ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย ทันสมัย น่าสนใจ ครอบคลุมเนื้อหา ครบถ้วนสมบูรณ์
	ดี = (4)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย ทันสมัย น่าสนใจ ครอบคลุมเนื้อหา ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์
	พอใช้ = (3)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย
	ปรับปรุง = (2)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ
4. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ครบ 4 ประการ 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 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 3 ประการ 1) มีรูปทรงสวยงาม 2) มีความคงทน 3) มีขนาด และน้ำหนักที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ดี = (4)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	บรรจุภัณฑ์ มีรูปทรง ความคงทน ขนาด และน้ำหนัก ไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.3 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาตร ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย และนวัตกรรม ของผลิตภัณฑ์ ครบถ้วน
	ดี = (4)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาตร ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย ครบถ้วนแต่บางส่วน ไม่ถูกต้อง
	พอใช้ = (3)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันหมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาตร ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย ไม่ครบถ้วนและ ไม่ถูกต้อง
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารที่จำเป็น แสดงไว้ ที่บรรจุภัณฑ์
4.4 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ ครบ 4 ประการ 1) มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2) ใช้งานที่ปลอดภัยกับสิ่งแวดล้อม 3) คุ้มครองป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหักเสียหาย 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 ครบถ้วนแต่ไม่ถูกต้องเหมาะสม
	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)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุนไม่ถูกต้อง และกำหนดราคาขายเหมาะสมไม่เหมาะสม
	ปรับปรุง = (0)	ไม่คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน และไม่กำหนดราคาขาย
5.3 ประสิทธิภาพการรับรายจ่าย ของผลิตภัณฑ์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ประสิทธิภาพการรับรายจ่ายจากการขายตามแผนการผลิต ในระยะเวลา 1 ปี โดยจัดทำเป็นรายเดือนได้ถูกต้อง และครบตามระยะเวลา
	ดี = (1.5)	ประสิทธิภาพการรับรายจ่ายจากการขายตามแผนการผลิต ได้ถูกต้อง แต่ไม่ครบตามระยะเวลา
	พอใช้ = (1)	ประสิทธิภาพการรับรายจ่ายจากการขายตามแผนการผลิต ไม่ถูกต้องและไม่ครบตามระยะเวลา
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีประสิทธิภาพการรับรายจ่ายจากการขายและแผนการผลิตตามระยะเวลา
5.4 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง และมีการส่งเสริมการตลาดที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ดี = (1.5)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง แต่การส่งเสริมการตลาดไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	พอใช้ = (1)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายไม่ถูกต้อง และการส่งเสริมการตลาดไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และไม่มีการส่งเสริมการตลาดกับผลิตภัณฑ์
5.5 การจัดจำหน่ายหรือต่อยอด พัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืน (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีหลักฐานการจำหน่ายหรือต่อยอดพัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่นอย่างยั่งยืนครบ 3 ประการ 1) การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 2) การส่งเสริมอาชีพให้กับชุมชน 3) การสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่น
	ดี = (1.5)	มีหลักฐานการจำหน่ายหรือต่อยอดพัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีหลักฐานการจำหน่ายหรือต่อยอดพัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีเอกสารหลักฐานทุกประการ

หมายเหตุกรณีคะแนนรวมของผลงานเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนข้อ 2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ว่ามีคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดที่ให้คะแนนมากไปหาน้อย

ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนนฯ ประจำปีการศึกษา 2566
ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 17

10. แนวทางการปฏิบัติ ให้เป็นไปตามข้อปฏิบัติในการดำเนินโครงการประกวดสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ประจำปี
การศึกษา 2566



(นายสายันต์ แสงสุริยันต์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
ประธานคณะกรรมการข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนนฯ
ประจำปีการศึกษา 2566
ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร