

**ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน**  
**การประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ “นวัตกรรมอาชีวศึกษาเพื่อแก้ปัญหาความยากจน”**  
**ประจำปีการศึกษา 2564**

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่ 29 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564

.....

**ประเภทที่ 3 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทย**

**1. คำจำกัดความ**

อาหาร หมายถึง สิ่งที่ได้รับประทานแล้วเป็นประโยชน์และไม่เป็นโทษต่อร่างกาย

**ผลิตภัณฑ์อาหารไทย** หมายถึง อาหารสำเร็จรูป หรือ กึ่งสำเร็จรูปพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่คิดค้นหรือพัฒนาขึ้นใหม่ จากวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยกรรมวิธีการแปรรูปต่าง ๆ ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีปัจจุบัน สามารถแสดงขั้นตอนการคิดค้นหรือพัฒนา ส่วนประกอบ คุณค่าทางโภชนาการ วิธีการบริโภค และข้อมูลอื่น ๆ ได้อย่างชัดเจน ตรงตามกลุ่มเป้าหมาย มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์เพื่อแก้ปัญหาความยากจน โดยเป็นผลงานที่เกิดจากการบูรณาการการจัดการเรียนการสอน

**ผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูป** หมายถึง ผลงานสิ่งประดิษฐ์ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารไทยพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ทำขึ้นเรียบร้อยพร้อมรับประทาน

**ผลิตภัณฑ์อาหารไทยกึ่งสำเร็จรูป** หมายถึง ผลงานสิ่งประดิษฐ์ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารไทยพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ทำขึ้นเรียบร้อยแต่ไม่พร้อมรับประทานต้องนำไปปรุง หรือ ผ่านกรรมวิธีอย่างใดอย่างหนึ่งจึงจะรับประทานได้

**2. เจตนารมณ์**

เพื่อให้เกิดผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทย พร้อมบรรจุภัณฑ์ของนักเรียน นักศึกษา ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้จากกระบวนการจัดการเรียนการสอนซึ่งสามารถนำไปสู่การใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าในเชิงพาณิชย์และ/หรืออุตสาหกรรม ให้กับผลผลิตในชุมชนท้องถิ่น ก่อให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ ยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในสังคมให้ดีขึ้น

**3. วัตถุประสงค์**

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

3.2 เพื่อแก้ปัญหาความยากจน ของประชาชนในชาติ

/3.3 เพื่อส่งเสริม...

3.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้เกิดการเรียนรู้ และทักษะในการประดิษฐ์  
คิดค้นพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารไทย

3.4 เพื่อสร้างความร่วมมือกับชุมชน ท้องถิ่น ในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารไทย

3.5 เพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา

3.6 เพื่อนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาพัฒนากระบวนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์  
อาหารไทยสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม

3.7 เพื่อสนับสนุนการสร้างผลิตภัณฑ์สถานศึกษาสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพ ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิต  
ในชุมชน ท้องถิ่น

3.8 เพื่อสนับสนุนการนำไปยื่นขอรับสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตรได้

#### 4. ข้อกำหนดทั่วไป

4.1 เป็นผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่คิดค้นขึ้นใหม่หรือพัฒนาให้ดีขึ้นจากเดิม  
ด้วยกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยนักเรียนนักศึกษาเป็นผู้ประดิษฐ์ มีความปลอดภัย ตรงตามกลุ่ม  
ผู้บริโภค สามารถพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์และหรืออุตสาหกรรม **และต้องไม่เคยผ่านการประกวดสิ่งประดิษฐ์  
ของคนรุ่นใหม่ระดับชาติมาก่อน หรือนำผลงานสิ่งประดิษฐ์เดิมที่เคยได้รับรางวัลมาส่งเข้าประเมินใหม่  
โดยเปลี่ยนประเภท**

4.2 เป็นผลงานสิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่มีกระบวนการผลิตตามรูปแบบการวิจัยด้าน  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย

4.3 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่ส่งเข้าร่วมการประเมินประเภทที่ 3 ต้องไม่ซ้ำกับผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ  
ประเภทอื่น ๆ จากสถานศึกษาเดียวกัน เช่น รูปร่าง สูตรอาหาร คุณลักษณะและกระบวนการผลิต ฯลฯ

4.4 มีเอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ จำนวน 2 เล่ม โดยรูปเล่มเอกสารต้อง  
ประกอบไปด้วยหัวข้อต่าง ๆ อยู่ในเล่มเดียวกัน และจัดเรียงตามลำดับดังนี้

4.4.1 แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ (แบบ ว-สอศ-2)

4.4.2 รายงานการวิจัย (แบบ ว-สอศ-3)

4.4.3 ภาคผนวก ประกอบด้วย

1) ใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้และเกณฑ์มาตรฐาน  
ของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงครบทุกรายการ

2) แผนการตลาด ประกอบด้วย ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ ราคาขายผลิตภัณฑ์  
พร้อมบรรจุภัณฑ์ ประมาณการรายรับรายจ่ายจากการขาย กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและการส่งเสริมการตลาด  
ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประเภทที่ 3 ข้อ 5 การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

3) แบบคุณลักษณะผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่เข้าร่วมการประเมิน ให้พิมพ์ออกจากระบบ  
Thaiinvention.net จำนวน 3 แผ่น (อยู่ในเล่ม ๆ ละ จำนวน 1 แผ่น และแยกส่งตอนลงทะเบียน จำนวน 1 แผ่น)

4) คู่มือการบริโภคภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

/5) หลักฐาน...

5) หลักฐานการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย บันทึกการขายรายจ่าย หลักฐานการสั่งซื้อ หลักฐานการจำหน่าย และสถานที่จำหน่าย

6) เอกสารอื่น ๆ (ถ้ามี)

**หมายเหตุ :** กรณีเอกสารไม่อยู่ในเล่มเดียวกัน คณะกรรมการจะไม่พิจารณาตรวจให้คะแนน

4.5 แบบคุณลักษณะของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่เข้าร่วมการประเมินให้เป็นไปตามแบบที่สำนักวิจัย และพัฒนาการอาชีวศึกษากำหนด จำนวน 3 แผ่น (อยู่ในเล่ม ๆ ละ จำนวน 1 แผ่น และแยกส่งตอนลงทะเบียน จำนวน 1 แผ่น)

4.6 ผู้จัดทำสิ่งประดิษฐ์จะต้องเป็นนักเรียนนักศึกษา ระดับ ปวช. หรือระดับ ปวส. ในรูปแบบ การศึกษาในระบบปกติ ทีวีศึกษา ทวิภาคี หรือเทียบโอน ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวนไม่เกิน 10 คน และครูที่ปรึกษาไม่เกิน 5 คน

## 5. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่

5.1 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่ส่งเข้าร่วมการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดทั่วไป ของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทที่ 3 ทุกประการ จึงจะเข้าร่วมการประเมินได้

5.2 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่ส่งเข้าประเมินต้องมีการลงทะเบียนผลงานในฐานข้อมูลออนไลน์ (Thaiinvention.net) ก่อนวันประเมินฯ ตามวันและเวลาที่กำหนดจึงจะมีสิทธิ์เข้าร่วมการประเมิน โดยให้นำส่ง เอกสารแบบคุณลักษณะที่พิมพ์ออกจากระบบ ก่อนวันที่เข้ารับการประเมินตามระยะเวลาที่คณะกรรมการกำหนด

5.3 การเปลี่ยนแปลงชื่อ หรือ ประเภทผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ในการส่งเข้าร่วมการประเมินสามารถ เปลี่ยนแปลงได้ในระดับอาชีวศึกษาจังหวัดเท่านั้น และต้องแจ้งล่วงหน้าก่อนการประเมินไม่น้อยกว่า 7 วัน ส่วนการประเมินในระดับภาคและระดับชาติ ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงชื่อ หรือประเภทผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ

5.4 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่ส่งเข้าร่วมการประเมิน หากคณะกรรมการตรวจสอบพบว่ามีกรลอกเลียนแบบ หรือส่งประเมินมากกว่า 1 ประเภท จะถูกตัดสิทธิ์การเข้าประเมิน

5.5 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่ส่งประเมินและได้รับรางวัล หากคณะกรรมการตรวจพบภายหลังว่ามีการ ลอกเลียนแบบผลงาน หรือส่งประเมินมากกว่า 1 ประเภท จะถูกถอดถอนรางวัลและเลื่อนลำดับรางวัลถัดไปขึ้นมาแทน

5.6 ผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่มีการซื้อขายในท้องตลาดแล้วนำมาปรับปรุง หรือ ดัดแปลงเพียงเล็กน้อย เพื่อส่งเข้าประเมินจะไม่ได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการ

5.7 กรณีที่เป็นการนำสินค้า หรือ ผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายมาพัฒนาต่อยอด ต้องสามารถแสดงให้เห็นว่า ได้มีการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพดีขึ้นกว่าเดิมอย่างไร โดยจะต้องไม่ลอกเลียนแบบและไม่ละเมิดอนุสิทธิบัตร หรือสิทธิบัตรของผู้อื่น

5.8 กรณีเกิดปัญหาในการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการกลางเป็นผู้ชี้ขาด

5.9 กรณีคะแนนรวมผลการตัดสินของผลงานเท่ากัน จะพิจารณาจากความแตกต่างของคะแนนที่ได้ เรียงลำดับจากจุดให้คะแนนที่มีค่ามากไปหาน้อย

5.10 ผู้เข้ารับการประเมินต้องนำเสนอขั้นตอนการทำงานของสิ่งประดิษฐ์ในรูปแบบวิดีโอ มีความยาวไม่เกิน 10 นาที โดยอัปโหลดวิดีโอขึ้น Google Drive พร้อมส่ง Link Url ก่อนเข้ารับการประเมินและนำเสนอแบบออนไลน์ พร้อมตอบคำถามของคณะกรรมการ ในเวลาไม่เกิน 10 นาที หรือตามการวินิจฉัยของคณะกรรมการ

## 6. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่

ให้จัดส่งเอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และแบบรายงานการวิจัยในวันลงทะเบียนตามกำหนดเวลาที่คณะกรรมการกำหนด จำนวน 2 เล่ม ภายในเล่มประกอบด้วย

**ส่วนที่ 1** แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ (แบบ ว-สอศ.-2)

**ส่วนที่ 2** แบบรายงานการวิจัย (แบบ ว-สอศ.-3) บทที่ 1 - บทที่ 5 ไม่เกิน 20 หน้า โดยไม่รวม ปก บทคัดย่อ กิตติกรรมประกาศ สารบัญ บรรณานุกรม และภาคผนวกของงานวิจัย (หากเกินจำนวน 20 หน้า คณะกรรมการจะไม่พิจารณาให้คะแนนรายงานการวิจัย)

**ส่วนที่ 3** ภาคผนวก ประกอบด้วย

1) ใบรับรองผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงครบทุกรายการ

2) แผนการตลาด ประกอบด้วย ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ ราคาขายผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ ประมาณการรายรับรายจ่ายจากการขาย กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและการส่งเสริมการตลาดตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ประเภทที่ 3 ข้อ 5 การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

3) แบบคุณลักษณะผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ที่เข้าร่วมการประเมินให้พิมพ์ออกจากระบบ Thaiinvention.net จำนวน 3 แผ่น (อยู่ในเล่ม ๆ ละ จำนวน 1 แผ่น และแยกส่งตอนลงทะเบียน จำนวน 1 แผ่น)

4) คู่มือการบริโภคภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

5) หลักฐานการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย บันทึกการขายรายจ่าย หลักฐานการสั่งซื้อ หลักฐานการจำหน่าย และสถานที่จำหน่าย

6) เอกสารอื่น ๆ (ถ้ามี) เช่น เอกสารขอจดอนุสิทธิบัตรหรือเอกสารขอเลขสารบบอาหาร (อย.)

**ส่วนที่ 4**

1) อัปโหลดไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ2-, แบบ ว-สอศ 3-และภาคผนวก เข้าในระบบ Thaiinvention.net

2) วิดีโอสาธิตการทำงานของสิ่งประดิษฐ์ฯ ความยาวไม่เกิน 10 นาที โดยอัปโหลดวิดีโอขึ้น Google Drive พร้อมส่ง Link Url

## 7. การพิมพ์แบบเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่

7.1 รูปแบบตัวอักษร (Font) แบบ TH SarabunPSK

7.2 ขนาดตัวอักษร แบบปกติ ขนาด 16 point และหัวข้อ ขนาด 18 point

8. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทที่ 3 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทย

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
<b>1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และคู่มือการบริโภค (รวม 15 คะแนน)</b>				
1.1 แบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ (แบบ ว-สอศ.-2) (2 คะแนน)				
ความชัดเจนถูกต้องของข้อมูล/รายละเอียด	2	1.5	1	0
1.2 รายงานการวิจัย ตามแบบ ว-สอศ.-3 (9 คะแนน)				
1.2.1 การเขียนบทนำ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
1.2.2 แนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (1 คะแนน)	1	0.5	0	0
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 อัปโหลดไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ.-2, แบบ ว-สอศ.-3 และภาคผนวกเข้าในระบบ Thaiinvention.net (2 คะแนน)				
ความครบถ้วนสมบูรณ์ของไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ.-2 แบบ ว-สอศ.-3 และภาคผนวก	2	-	-	0
1.4 คู่มือการบริโภค (2 คะแนน)				
1.4.1 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลในคู่มือการบริโภค ภาษาไทย	1	0.5	-	0
1.4.2 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลในคู่มือการบริโภค ภาษาอังกฤษ	1	0.5	-	0
<b>2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 40 คะแนน)</b>				
2.1 ประดิษฐ์ หรือ พัฒนาขึ้นใหม่ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
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 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.8 ความร่วมมือกับชุมชน ท้องถิ่น (5 คะแนน)	5	4	3	2

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ระดับคะแนน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
<b>3. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน )</b>				
3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	4	3	2	1
3.2 การเลือกใช้วัสดุ (4 คะแนน )	4	3	2	1
3.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (4 คะแนน)	4	3	2	1
3.4 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	4	3	2	1
3.5 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	4	3	2	1
<b>4. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 15 คะแนน)</b>				
4.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4.2 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาไทย (1 คะแนน)	1	0.5	-	0
4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4.4 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	1	0.5	-	0
4.6 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0.5
4.7 ความสามารถในการใช้สื่อและเทคโนโลยี (5 คะแนน)	5	4	3	2
<b>5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)</b>				
5.1 ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.2 ราคาขายของผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.3 ประมาณการรายรับรายจ่ายจากการขาย (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.4 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
5.5 หลักฐานการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฯ (2 คะแนน)	2	1.5	1	0
<b>รวม</b>	<b>100 คะแนน</b>			

9. ข้อพิจารณาการให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ประเภทที่ 3 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทย

1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และคู่มือการบริโภค (รวม 15 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.1 แบบเสนอโครงการวิจัย สิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ตามแบบ ว-สอศ-2 ความชัดเจนถูกต้องของ ข้อมูล/รายละเอียด (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบเสนอ โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ทั้ง 26 ข้อ มีความสมบูรณ์ ครบถ้วน ทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ การพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำรูปเล่ม มีความประณีตถูกต้อง ตามรูปแบบใช้เป็นเอกสาร อ้างอิงได้
	ดี = (1.5)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบเสนอ โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ทั้ง 26 ข้อ มีความสมบูรณ์ ครบถ้วน ทั้งในด้านเนื้อหา ภาพประกอบ การพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำรูปเล่ม ถูกต้องตามรูปแบบใช้ เป็นเอกสาร อ้างอิงได้ แต่ไม่มีความประณีต
	พอใช้ = (1)	ข้อมูลและรายละเอียดที่กำหนดไว้ในแบบเสนอ โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ ทั้ง 26 ข้อ ครบถ้วนทั้งใน ด้านเนื้อหาภาพ ประกอบ การพิมพ์ การจัดทำปก การจัดทำรูปเล่มแต่ส่วนใหญ่ไม่ถูกต้องตามรูปแบบ และไม่ประณีตไม่เหมาะสมใช้เป็นเอกสารอ้างอิง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีแบบเสนอโครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ฯ
1.2 รายงานการวิจัยตามแบบ ว-สอศ-3 (9 คะแนน)  1.2.1 การเขียนบทนำ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย <b>ได้ครบ สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนดชัดเจน</b>
	ดี = (1.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย <b>ได้ครบ สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนด แต่ไม่ชัดเจน</b>
	พอใช้ = (1)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย <b>ได้ครบ แต่ไม่สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนด</b>
	ปรับปรุง = (0.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย <b>ไม่ครบหัวข้อที่กำหนด</b>

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.2.2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสนับสนุนโดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	ดี = (0.5)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ มีงานวิจัยสนับสนุนแต่ไม่สอดคล้อง มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	พอใช้ = (0)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ แต่ไม่มีงานวิจัยสนับสนุน
	ปรับปรุง = (0)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ แต่มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้ และไม่มีงานวิจัยสนับสนุน
1.2.3 วิธีดำเนินการวิจัย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ดำเนินการวิจัยครบ 4 ประการ 1) ตรงตามวัตถุประสงค์ 2) กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยถูกต้อง 3) ใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิค วิธีการ ถูกต้อง 4) วิธีการเก็บข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลถูกต้อง
	ดี = (1.5)	ดำเนินการวิจัยเพียง 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	ดำเนินการวิจัยเพียง 2 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ดำเนินการวิจัยเพียง 1 ประการ
1.2.4 ผลการวิจัย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้องเหมาะสม <b>ครบ 3 ประการ</b> 1) นำเสนอครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ 2) ผลการวิจัยถูกต้องและครบถ้วนตามระเบียบวิธีวิจัย 3) รูปแบบการนำเสนอเหมาะสมกับลักษณะข้อมูล
	ดี = (1.5)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้องเหมาะสม <b>เพียง 2 ประการ</b>
	พอใช้ = (1)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้องเหมาะสม <b>เพียง 1 ประการ</b>
	ปรับปรุง = (0.5)	ผลการวิจัยที่นำเสนอส่วนใหญ่ไม่ถูกต้อง <b>ไม่เหมาะสม</b>



จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
<p>1.2.5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	<p>สรุปผลครบ 3 ประการ</p> <p>1) สรุปผลตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรงประเด็น</p> <p>2) อภิปรายผลอย่างมีเหตุผลโดยมีแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสนับสนุน</p> <p>3) มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์ หรือการพัฒนาต่อยอด</p>
	ดี = (1.5)	สรุปผลเพียง 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	สรุปผลเพียง 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	สรุปผลไม่สอดคล้องทั้ง 3 ประการ
<p>1.3 อัปโหลดไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และ ภาคผนวก เข้าในระบบ Thaiinvention.net (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	ไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก ที่อัปโหลดครบถ้วน และมีข้อมูลถูกต้อง
	ปรับปรุง = (0)	ไฟล์ PDF ประกอบด้วย แบบ ว-สอศ-2, แบบ ว-สอศ-3 และภาคผนวก ที่อัปโหลดมีข้อมูลไม่ถูกต้อง อัปโหลดไฟล์ไม่ครบถ้วน หรือไม่ได้อัปโหลดไฟล์
<p>1.4 คู่มือการบริโภค/ ความชัดเจนถูกต้องของ ข้อมูล/รายละเอียด (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (1)	<p>แสดงรายละเอียดครบทุกรายการ</p> <p>1) ชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนผสม</p> <p>2) วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 3) วิธีการเก็บรักษา</p> <p>4) วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือ หมดยุ</p> <p>5) ราคา 6) ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้</p>
	ดี = (0.5)	แสดงรายละเอียดไม่ครบรายการ
<p>1.4.1 คู่มือการบริโภค ภาษาไทย (1 คะแนน)</p>	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือการบริโภคภาษาไทย
<p>1.4.2 คู่มือการบริโภค ภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)</p>	ดีมาก = (1)	<p>แสดงรายละเอียดครบทุกรายการ</p> <p>1) ชื่อผลิตภัณฑ์ รายละเอียดของส่วนผสม</p> <p>2) วิธีการเตรียมเพื่อบริโภค 3) วิธีการเก็บรักษา</p> <p>4) วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือ หมดยุ</p> <p>5) ราคา 6) ที่อยู่ของผู้ผลิตที่สามารถติดต่อได้</p>
	ดี = (0.5)	แสดงรายละเอียดไม่ครบรายการ
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีคู่มือการบริโภคภาษาอังกฤษ

2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 40 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.1 ประดิษฐ์หรือพัฒนาชิ้นใหม่ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่มาจากการประยุกต์ใช้ ความรู้และพัฒนาทั้ง 1) ส่วนผสม 2) วิธีการ และ 3) รูปแบบของผลิตภัณฑ์
	ดี = (4)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่ได้จากการคิดค้น และพัฒนา 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่ได้จากการคิดค้น และพัฒนา 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยใหม่ที่ไม่มีการคิดค้น หรือพัฒนาชิ้นใหม่
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแปลกใหม่ มีประโยชน์ ต่อการส่งเสริมสุขภาพหรือป้องกันโรค มีเอกลักษณ์ เฉพาะตัวสอดคล้องกับครัวไทยสู่ครัวโลก ทั้งวิธีการ ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารไทย
	ดี = (4)	ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแปลกใหม่ ด้านวิธีการผลิต หรือผลิตภัณฑ์อาหารไทยอย่างใดอย่างหนึ่ง
	พอใช้ = (3)	ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ อาหารไทยได้แตกต่างจากเดิมเล็กน้อย
	ปรับปรุง = (2)	วิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารไทยไม่แปลกใหม่
2.3 การเลือกใช้วัสดุดิบท้องถิ่น (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เลือกใช้วัสดุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารไทยได้ 1) เหมาะสม 2) ประหยัด และ 3) ปลอดภัย <b>ครบทั้ง 3 ด้าน</b>
	ดี = (4)	เลือกใช้วัสดุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารไทยได้ 1) เหมาะสม 2) ประหยัด และ 3) ปลอดภัย <b>เพียง 2 ด้าน</b>
	พอใช้ = (3)	เลือกใช้วัสดุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารไทยได้ 1) เหมาะสม 2) ประหยัด และ 3) ปลอดภัย <b>เพียง 1 ด้าน</b>
	ปรับปรุง = (2)	เลือกใช้วัสดุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารไทยไม่เหมาะสม ไม่ประหยัด ไม่ปลอดภัย

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
<p>2.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)</p>	ดีมาก = (5)	<p>ขั้นตอนการพัฒนาครบ 3 ประการ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ถูกต้องตามหลักวิชาการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย</li> <li>2) สอดคล้อง ครบถ้วน ตามวัตถุประสงค์</li> <li>3) วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูล ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์</li> </ol>
	ดี = (4)	ขั้นตอนการพัฒนามี 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ขั้นตอนการพัฒนามี 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์
<p>2.5 ความน่าสนใจของ ผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)</p>	ดีมาก = (5)	<p>มีคุณลักษณะ 3 ประการ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ดึงดูดความสนใจ</li> <li>2) มีคุณสมบัติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส</li> <li>3) มีประโยชน์ทางโภชนาการตรงต่อกลุ่มลูกค้าเป้าหมายทางการตลาด</li> </ol>
	ดี = (4)	มีคุณลักษณะ 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	มีคุณลักษณะ 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจแต่ขาดคุณสมบัติอื่น
<p>2.6 ความปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)</p>	ดีมาก = (5)	<p>มีเครื่องหมาย อย. (เลขสารบบอาหาร) หรือ มีผลวิเคราะห์ครบตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงครบทุกรายการ มีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ที่ประทับตราของหน่วยงาน มีเอกสารมาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง</p>
	ดี = (4)	<p>มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงไม่ครบทุกรายการ/มีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ที่ประทับตราของหน่วยงาน/ไม่มีแสดงเอกสารมาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง</p>

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
	พอใช้ = (3)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงไม่ครบทุกรายการมีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ที่ประทับตราของหน่วยงาน/แต่รายการไม่ครบถ้วน ไม่แสดงเอกสารมาตรฐานตามผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์เทียบเคียง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีผลการวิเคราะห์และไม่มีเอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์เทียบเคียง
2.7 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีการผลิต (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	<b>มีคุณลักษณะ 3 ประการ</b> คือ 1) องค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) ผู้เชี่ยวชาญในชุมชน ท้องถิ่น 3) เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่
	ดี = (4)	<b>มีคุณลักษณะ 2 ประการ</b> จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	<b>มีคุณลักษณะ 1 ประการ</b> จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีคุณลักษณะทั้ง 3 ประการ
2.8 ความร่วมมือกับชุมชนท้องถิ่น (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ชุมชน ท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย 3 ประการ คือ 1) ร่วมคิดหรือให้คำแนะนำ 2) ร่วมทำหรือสนับสนุน 3) ร่วมส่งเสริมการตลาด
	ดี = (4)	<b>มีคุณลักษณะ 2 ประการ</b> จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	<b>มีคุณลักษณะ 1 ประการ</b> จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีคุณลักษณะทั้ง 3 ประการ
<b>3. บรรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)</b>		
3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ <b>ครบ 4 ประการ</b> 1) ออกแบบตรงกับวัตถุประสงค์ในการใช้งาน 2) มีขนาด รูปทรง สี สัน ดึงดูดความสนใจ 3) สื่อให้รู้ถึงชนิดของผลิตภัณฑ์ 4) สะดวกต่อการนำไปใช้
	ดี = (3)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีเพียง 3 ประการ จาก 4 ประการ

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
	พอใช้ = (2)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีเพียง 2 ประการ จาก 4 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีเพียง 1 ประการ จาก 4 ประการ
3.2 การเลือกใช้วัสดุ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ใช้วัสดุในท้องถิ่นและประหยัด
	ดี = (3)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ใช้วัสดุในท้องถิ่น แต่ไม่ประหยัด
	พอใช้ = (2)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ไม่ใช้วัสดุในท้องถิ่นและไม่ประหยัด
	ปรับปรุง = (1)	เลือกใช้วัสดุไม่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ไม่ใช้วัสดุในท้องถิ่นและไม่ประหยัด
3.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 3 ประการ คือ 1) มีรูปทรงสวยงาม 2) มีความคงทน 3) มีขนาด และน้ำหนักที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
	ดี = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	บรรจุภัณฑ์ มีรูปทรง ความคงทน ขนาด และน้ำหนักไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
3.4 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือ ปริมาตร ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณ และราคาขาย <b>ครบถ้วน</b>
	ดี = (3)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาณ ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณและราคาขาย <b>ไม่ครบถ้วน และไม่ถูกต้อง 1-3 รายการ</b>

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
	พอใช้ = (2)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณและราคาขาย <b>ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้องมากกว่า 3 รายการ</b>
	ปรับปรุง = (1)	<b>ไม่มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารไทย</b> ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์
3.5 ความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 4 ประการ 1) มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค 2) ใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 3) คุ้มครองป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหักเสียหาย 4) ช่วยป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์
	ดี = (3)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 3 ประการ จาก 4 ประการ
	พอใช้ = (2)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 2 ประการ จาก 4 ประการ
	ปรับปรุง = (1)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะ 1 ประการ จาก 4 ประการ
	<b>4. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 15 คะแนน)</b>	
4.1 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมครบ 3 ประการ คือ 1) มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2) ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบายสาธิต ทดลอง โดยใช้ของจริงหรือสื่อประกอบ 3) มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาไทยอย่างครบถ้วน และเหมาะสม
	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 กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ <b>เหมาะสมทั้ง 3 ด้าน</b>
	ดี = (0.5)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ <b>ไม่เหมาะสมด้านใดด้านหนึ่ง</b>
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ <b>ไม่เหมาะสม</b>

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
<p>4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง <b>ถูกต้องทั้ง 4 ด้าน</b> คือ 1) แนวความคิดการประดิษฐ์ 2) ประโยชน์ใช้สอย 3) กระบวนการผลิต 4) วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง <b>ถูกต้อง 3 ด้าน จาก 4 ด้าน</b>
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง <b>ถูกต้อง 2 ด้าน จาก 4 ด้าน</b>
	ปรับปรุง = (0.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง <b>ถูกต้อง 1 ด้าน จาก 4 ด้าน</b>
<p>4.4 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)</p>	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมครบ <b>3 ประการ</b> คือ 1) มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2) ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิตทดลอง โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3) มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาอังกฤษอย่างครบถ้วนและเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อม 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อม 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	<b>ไม่มีความพร้อม</b> ในการนำเสนอผลงาน
<p>4.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)</p>	ดีมาก = (1)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ <b>เหมาะสมทั้ง 3 ด้าน</b>
	ดี = (0.5)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ <b>ไม่เหมาะสมด้านใดด้านหนึ่ง</b>
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ <b>ไม่เหมาะสม</b>

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.6 ความชัดเจนในการนำเสนอ ผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้องทั้ง 4 ด้าน คือ 1) แนวความคิดการประดิษฐ์ 2) ประโยชน์ใช้สอย 3) กระบวนการผลิต 4) วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 3 ด้าน จาก 4 ด้าน
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 2 ด้าน จาก 4 ด้าน
	ปรับปรุง = (0.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 1 ด้าน จาก 4 ด้าน
4.7 ความสามารถในการใช้สื่อ และเทคโนโลยี (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย ทันสมัย น่าสนใจ ครอบคลุมเนื้อหา ครบถ้วนสมบูรณ์ ตามเวลาที่กำหนด
	ดี = (4)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย ทันสมัย น่าสนใจ ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์
	พอใช้ = (3)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย
	ปรับปรุง = (2)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงาน สิ่งประดิษฐ์ฯ



5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
5.1 ต้นทุนการผลิตรวมบรรจุภัณฑ์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต จำนวนผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ต่อระยะเวลาการผลิต <b>ครบถ้วน ถูกต้องทุกรายการ</b>
	ดี = (1.5)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต จำนวนผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ต่อระยะเวลาการผลิต <b>ไม่ครบถ้วน แต่ถูกต้องทุกรายการ</b>
	พอใช้ = (1)	แสดงรายการต้นทุนการผลิต จำนวนผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ต่อระยะเวลาการผลิต <b>ไม่ครบถ้วน และไม่ถูกต้องอย่างน้อย 1 รายการ</b>
	ปรับปรุง = (0)	<b>ไม่</b> แสดงรายการต้นทุนการผลิต จำนวนผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ต่อระยะเวลาการผลิต
5.2 ราคาขายผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน <b>ถูกต้อง</b> และกำหนดราคาขาย <b>เหมาะสม</b> กับกลุ่มเป้าหมาย
	ดี = (1.5)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน <b>ถูกต้อง</b> <b>แต่</b> กำหนดราคาขาย <b>ไม่เหมาะสม</b> กับกลุ่มเป้าหมาย
	พอใช้ = (1)	คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน <b>ไม่ถูกต้อง</b>
	ปรับปรุง = (0)	<b>ไม่</b> คำนวณราคาขายต่อหน่วยเทียบกับต้นทุน
5.3 ประมาณการรายรับรายจ่าย จากการขาย (2 คะแนน )	ดีมาก = (2)	แสดงแผนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งประมาณการรายรับรายจ่าย <b>ครบถ้วน และถูกต้องทุกรายการ</b>
	ดี = (1.5)	แสดงแผนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งประมาณการรายรับรายจ่ายได้ <b>ไม่ครบถ้วน แต่ถูกต้องทุกรายการ</b>
	พอใช้ = (1)	แสดงแผนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งประมาณการรายรับรายจ่ายได้ <b>ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้องอย่างน้อย 1 รายการ</b>
	ปรับปรุง = (0)	<b>ไม่มี</b> แผนการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ รวมทั้ง <b>ไม่มี</b> ประมาณการรายรับรายจ่าย

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
5.4 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (2 คะแนน )	ดีมาก = (2)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง มีแผนส่งเสริมการตลาดที่ <b>เหมาะสม</b> กับผลิตภัณฑ์และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	ดี = (1.5)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง มีแผนส่งเสริมการตลาด <b>ไม่เหมาะสม</b> กับผลิตภัณฑ์และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	พอใช้ = (1)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย <b>ไม่ถูกต้อง</b> และแผนส่งเสริมการตลาด <b>ไม่เหมาะสม</b>
	ปรับปรุง = (0)	<b>ไม่มี</b> กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และ <b>ไม่มี</b> แผนส่งเสริมการตลาด
5.5 หลักฐานการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์หรือต่อยอด พัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (2 คะแนน )	ดีมาก = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพ ส่งเสริมการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืนใน <b>ระดับสูง</b>
	ดี = (1.5)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพ สนับสนุนการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืนใน <b>ระดับปานกลาง</b>
	พอใช้ = (1)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพ สนับสนุนการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืนใน <b>ระดับน้อย</b>
	ปรับปรุง = (0)	<b>ไม่มี</b> หลักฐานการจำหน่ายผลิตภัณฑ์หรือต่อยอด พัฒนาอาชีพชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

**หมายเหตุ** กรณีคะแนนรวมของผลงานเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนข้อ 2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ว่ามีคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดที่ให้คะแนนมากไปหาน้อย

**10. แนวทางการปฏิบัติ** ให้เป็นไปตามข้อปฏิบัติในการประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ สุดยอดนวัตกรรม อาชีวศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564



(นายสายันต์ แสงสุริยันต์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช  
 ประธานคณะกรรมการข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานฯ  
 ประจำปีการศึกษา 2564

ประเภทที่ 3 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทย