

ข้อกำหนด กติกา และเกณฑ์มาตรฐานการให้คะแนน
การประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ “นวัตกรรมอาชีวศึกษาเพื่อแก้ปัญหาความยากจน”
ประจำปีการศึกษา 2564

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2564

.....

ประเภทที่ 3 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารไทย

1. คำจำกัดความ

อาหาร หมายถึง สิ่งที่รับประทานแล้วเป็นประโยชน์และไม่เป็นโทษต่อร่างกาย

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

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 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 **และไม่เคยผ่านการประกวดสิ่งประดิษฐ์
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) หลักฐานการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย บันทึกรายรับรายจ่าย หลักฐานการสั่งซื้อ หลักฐานการจำหน่าย และสถานที่จำหน่าย

6) เอกสารอื่น ๆ (ถ้ามี)

หมายเหตุ : กรณีเอกสารไม่ได้อยู่ภายในเล่มเดียวกัน คณะกรรมการจะไม่พิจารณาตรวจให้คะแนน

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

4.6 ผู้จัดทำสิ่งประดิษฐ์จะต้องเป็นนักเรียนนักศึกษา ระดับ ปวช. หรือระดับ ปวส. ในรูปแบบ การศึกษาในระบบปกติ ทวิศึกษา 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 หากคณะกรรมการตรวจสอบพบว่าการลอกเลียนแบบ 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 ประเมินการรายรับรายจ่ายจากการขาย 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 บันทึกการรายรับรายจ่าย หลักฐานการสั่งซื้อ หลักฐานการจำหน่าย และสถานที่จำหน่าย

6) เอกสารอื่น ๆ (ถ้ามี) เช่น เอกสารขอจดอนุสิทธิบัตรหรือเอกสารการขอเลขสารบบอาหาร (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
1. เอกสารประกอบการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ และคู่มือการบริโภค (รวม 15 คะแนน)				
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
2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 40 คะแนน)				
2.1 ประดิษฐ์ หรือ พัฒนาขึ้นใหม่ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (5 คะแนน)	5	4	3	2
2.3 การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น (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
3. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)				
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
4. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 15 คะแนน)				
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
5. การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (รวม 10 คะแนน)				
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
รวม	100 คะแนน			

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)	ดีมาก = (2)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ได้ครบ สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนดชัดเจน
1.2.1 การเขียนบทนำ (2 คะแนน)	ดี = (1.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ได้ครบ สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนด แต่ไม่ชัดเจน
	พอใช้ = (1)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ได้ครบ แต่ไม่สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนด
	ปรับปรุง = (0.5)	บทนำแสดงที่มาหรือปัญหา วัตถุประสงค์ ขอบเขต ประโยชน์ของสิ่งประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ไม่ครบหัวข้อที่กำหนด

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
1.2.2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสนับสนุนโดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	ดี = (0.5)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ ครอบคลุมเนื้อหา มีรายละเอียดสำคัญ มีงานวิจัยสนับสนุนแต่ไม่สอดคล้อง มีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
	พอใช้ = (0)	แนวคิด ทฤษฎี ที่นำเสนอเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ ครอบคลุมเนื้อหา 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) วิธีการเก็บข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ข้อมูลถูกต้อง
	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 ครบ 3 ประการ 1) นำเสนอครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ 2) ผลการวิจัยถูกต้องและครบถ้วนตามระเบียบวิธีวิจัย 3) รูปแบบการนำเสนอเหมาะสมกับลักษณะข้อมูล
	ดี = (1.5)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้องเหมาะสม เพียง 2 ประการ
	พอใช้ = (1)	ผลการวิจัยที่นำเสนอมีความถูกต้องเหมาะสม เพียง 1 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ผลการวิจัยที่นำเสนอส่วนใหญ่ไม่ถูกต้อง ไม่เหมาะสม

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

2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 40 คะแนน)		
จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.1 ประดิษฐ์หรือพัฒนาขึ้นใหม่ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่มาจากการประยุกต์ใช้ความรู้และพัฒนาทั้ง 1) ส่วนผสม 2) วิธีการ และ 3) รูปแบบของผลิตภัณฑ์
	ดี = (4)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนา 2 ใน 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนา 1 ใน 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยใหม่ที่ไม่มีการคิดค้นหรือพัฒนาขึ้นใหม่
2.2 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแปลกใหม่ มีประโยชน์ต่อการส่งเสริมสุขภาพหรือป้องกันโรค มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสอดคล้องกับครัวไทยสู่ครัวโลก ทั้งวิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารไทย
	ดี = (4)	ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแปลกใหม่ ด้านวิธีการผลิตหรือผลิตภัณฑ์อาหารไทยอย่างใดอย่างหนึ่ง
	พอใช้ = (3)	ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยได้แตกต่างจากเดิมเล็กน้อย
	ปรับปรุง = (2)	วิธีการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารไทยไม่แปลกใหม่
2.3 การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยได้ 1) เหมาะสม 2) ประหยัด และ 3) ปลอดภัย ครบทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (4)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยได้ 1) เหมาะสม 2) ประหยัด และ 3) ปลอดภัย เพียง 2 ด้าน
	พอใช้ = (3)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยได้ 1) เหมาะสม 2) ประหยัด และ 3) ปลอดภัย เพียง 1 ด้าน
	ปรับปรุง = (2)	เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยไม่เหมาะสม ไม่ประหยัด ไม่ปลอดภัย

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
2.4 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	ขั้นตอนการพัฒนาคบ 3 ประการ คือ 1) ถูกต้องตามหลักวิชาการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย 2) สอดคล้อง ครบถ้วน ตามวัตถุประสงค์ 3) วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูล ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์
	ดี = (4)	ขั้นตอนการพัฒนามี 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	ขั้นตอนการพัฒนามี 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์
2.5 ความน่าสนใจของ ผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีคุณลักษณะ 3 ประการ คือ 1) ดึงดูดความสนใจ 2) มีคุณสมบัติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส 3) มีประโยชน์ทางโภชนาการตรงต่อกลุ่มลูกค้าเป้าหมายทางการตลาด
	ดี = (4)	มีคุณลักษณะ 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	มีคุณลักษณะ 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจแต่ขาดคุณสมบัติอื่น
2.6 ความปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์ (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีเครื่องหมาย ออย. (เลขสารบบอาหาร) หรือ มีผลวิเคราะห์ครบตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงครบทุกรายการ มีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ที่ประทับตราของหน่วยงาน มีเอกสารมาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง
	ดี = (4)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงไม่ครบทุกรายการ/มีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ที่ประทับตราของหน่วยงาน/ไม่มีแสดงเอกสารมาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียง

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
	พอใช้ = (3)	มีผลวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงไม่ครบทุกรายการมีเอกสารรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ที่ประทับตราของหน่วยงาน/แต่รายการไม่ครบถ้วน ไม่แสดงเอกสารมาตรฐานตามผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์เทียบเคียง
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มีผลการวิเคราะห์และไม่มีเอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์เทียบเคียง
2.7 การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีการผลิต (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	มีคุณลักษณะ 3 ประการ คือ 1) องค์กรความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) ผู้เชี่ยวชาญในชุมชน ท้องถิ่น 3) เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่
	ดี = (4)	มีคุณลักษณะ 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	มีคุณลักษณะ 1 ประการ 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)	มีคุณลักษณะ 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (3)	มีคุณลักษณะ 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (2)	ไม่มีคุณลักษณะ ทั้ง 3 ประการ
3. บรรจุภัณฑ์ (รวม 20 คะแนน)		
3.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	เทคนิคการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ครบ 4 ประการ 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/ใช้วัสดุ ในท้องถิ่นและประหยัด
	ดี = (3)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ใช้วัสดุ ในท้องถิ่น แต่ไม่ประหยัด
	พอใช้ = (2)	เลือกใช้วัสดุเหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ไม่ใช้ วัสดุในท้องถิ่นและไม่ประหยัด
	ปรับปรุง = (1)	เลือกใช้วัสดุไม่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์/ไม่ใช้ วัสดุในท้องถิ่นและไม่ประหยัด
3.3 บรรจุภัณฑ์เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	บรรจุภัณฑ์มีลักษณะครบ 3 ประการ คือ 1) มีรูปทรงสวยงาม 2) มีความคงทน 3) มีขนาด และน้ำหนักที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
		บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 2 ประการ จาก 3 ประการ
		บรรจุภัณฑ์มีลักษณะเพียง 1 ประการ จาก 3 ประการ
		บรรจุภัณฑ์ มีรูปทรง ความคงทน ขนาด และน้ำหนักไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
3.4 รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)	ดีมาก = (4)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่ บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิต สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือ ปริมาตร ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณ และ ราคาขาย ครบถ้วน
		มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่ บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาณ ส่วนประกอบ ที่สำคัญโดยประมาณและ ราคาขาย ไม่ครบถ้วน และไม่ถูกต้อง 1-3 รายการ

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
	พอใช้ = (2)	มีรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและ/หรือ หมดอายุ น้ำหนัก หรือปริมาตร ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณและราคาขาย ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้องมากกว่า 3 รายการ
	ปรับปรุง = (1)	ไม่มี รายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่จำเป็นแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์
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
4. การนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ (รวม 15 คะแนน)		
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 เหมาะสมทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (0.5)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ ไม่เหมาะสมด้านใดด้านหนึ่ง
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาท ของผู้นำเสนอ ไม่เหมาะสม

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.3 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาไทย (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้องทั้ง 4 ด้าน คือ 1) แนวความคิดการประดิษฐ์ 2) ประโยชน์ใช้สอย 3) กระบวนการผลิต 4) วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 3 ด้าน จาก 4 ด้าน
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 2 ด้าน จาก 4 ด้าน
	ปรับปรุง = (0.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 1 ด้าน จาก 4 ด้าน
4.4 การนำเสนอผลงานและการสาธิตภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	มีความพร้อมครบ 3 ประการ คือ 1) มีการเตรียมการในด้านการนำเสนอผลงาน 2) ใช้วัสดุอุปกรณ์ประกอบในการอธิบาย สาธิต ทดลอง โดยใช้ของจริง หรือ สื่อประกอบ 3) มีเอกสารในการเผยแพร่ผลงานภาษาอังกฤษ อย่างครบถ้วนและเหมาะสม
	ดี = (1.5)	มีความพร้อม 2 ประการ จาก 3 ประการ
	พอใช้ = (1)	มีความพร้อม 1 ประการ จาก 3 ประการ
	ปรับปรุง = (0.5)	ไม่มีความพร้อมในการนำเสนอผลงาน
4.5 บุคลิกภาพของผู้นำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (1 คะแนน)	ดีมาก = (1)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ เหมาะสมทั้ง 3 ด้าน
	ดี = (0.5)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอ ไม่เหมาะสมด้านใดด้านหนึ่ง
	ปรับปรุง = (0)	การแต่งกาย การใช้คำพูด กิริยามารยาทของผู้นำเสนอไม่เหมาะสม

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
4.6 ความชัดเจนในการนำเสนอผลงานภาษาอังกฤษ (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้องทั้ง 4 ด้าน คือ 1) แนวความคิดการประดิษฐ์ 2) ประโยชน์ใช้สอย 3) กระบวนการผลิต 4) วิธีการบริโภค
	ดี = (1.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 3 ด้าน จาก 4 ด้าน
	พอใช้ = (1)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 2 ด้าน จาก 4 ด้าน
	ปรับปรุง = (0.5)	อธิบายประกอบการสาธิต หรือ ทดลองผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเห็นจริง ถูกต้อง 1 ด้าน จาก 4 ด้าน
4.7 ความสามารถในการใช้สื่อและเทคโนโลยี (5 คะแนน)	ดีมาก = (5)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย ทันสมัย น่าสนใจ ครบคลุมเนื้อหา ครบถ้วนสมบูรณ์ ตามเวลาที่กำหนด
	ดี = (4)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย ทันสมัย น่าสนใจ ไม่ครบถ้วนสมบูรณ์
	พอใช้ = (3)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ได้อย่างหลากหลาย
	ปรับปรุง = (2)	สามารถใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ

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

จุดให้คะแนนผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ	ข้อพิจารณา	
5.4 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการส่งเสริมการตลาด (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง มีแผนส่งเสริมการตลาดที่ เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	ดี = (1.5)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายถูกต้อง มีแผนส่งเสริมการตลาด ไม่เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์และกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	พอใช้ = (1)	กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ไม่ถูกต้อง และแผนส่งเสริมการตลาด ไม่เหมาะสม
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มี กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และ ไม่มี แผนส่งเสริมการตลาด
5.5 หลักฐานการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์หรือต่อยอด พัฒนาอาชีพชุมชน ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (2 คะแนน)	ดีมาก = (2)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพส่งเสริมการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่นอย่างยั่งยืนใน ระดับสูง
	ดี = (1.5)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพสนับสนุนการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืนใน ระดับปานกลาง
	พอใช้ = (1)	เป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่สามารถต่อยอดพัฒนาอาชีพสนับสนุนการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ท้องถิ่น อย่างยั่งยืนใน ระดับน้อย
	ปรับปรุง = (0)	ไม่มี หลักฐานการจำหน่ายผลิตภัณฑ์หรือต่อยอดพัฒนาอาชีพชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

หมายเหตุ กรณีคะแนนรวมของผลงานเท่ากัน ให้พิจารณาจากจุดให้คะแนนข้อ 2. ข้อกำหนด/คุณสมบัติของผลงานสิ่งประดิษฐ์ฯ ว่ามีคะแนนต่างกันหรือไม่ โดยพิจารณาตามลำดับจุดที่ให้คะแนนมากไปหาน้อย

10. แนวทางการปฏิบัติ ให้เป็นไปตามข้อปฏิบัติในการประเมินสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564

(นายสายันต์ แสงสุริยันต์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
คณะกรรมการบริหารจัดการนวัตกรรมการ
และเทคโนโลยีสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา

(นางบุษกร ภัทรพิศาล)

รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักวิจัย
และพัฒนากิจการอาชีวศึกษา

