

หลักเกณฑ์การประกวดนวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับอุดมศึกษา

โครงการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 “การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์
ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

ผู้ดำเนินโครงการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ
สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ประสานงานโครงการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คณะกรรมการตัดสิน 1. ผู้แทนจากฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
2. ผู้แทนจากสถาบันอาหาร
3. เจ้าของสถานประกอบการ ผู้แทนจากภาคอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน 3 ท่าน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มที่ 1 นักเรียนระดับมัธยมศึกษา จำนวน 10 กลุ่ม (กลุ่มละ 3 - 5 คน) ที่สนใจการใช้เทคโนโลยี
และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเศษวัสดุที่เหลือจากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

กลุ่มที่ 2 นักเรียนระดับอุดมศึกษาจำนวน 10 กลุ่ม (กลุ่มละ 3 - 5 คน) ที่สนใจการใช้เทคโนโลยีและ
นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเศษวัสดุที่เหลือจากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ได้

การแข่งขันแบ่งเป็น 2 รอบ

รอบที่ 1 รอบคัดเลือก 19 พฤศจิกายน 2560 (คัดเลือกจาก concept proposal)
รอบที่ 2 รอบชิงชนะเลิศ 16 ธันวาคม 2560 (นำเสนอผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง)

การสมัครเข้าร่วมแข่งขัน สามารถทำได้โดย

1. กรอกข้อมูลใบสมัครให้ถูกต้องครบถ้วนด้วยตัวบรรจง
2. จัดทำแนวคิดผลิตภัณฑ์ (concept proposal) ความยาวไม่เกิน 3 หน้ากระดาษ A4 ใช้ตัวอักษร TH Sarabun New ขนาดตัวอักษร 16 นิ้ว
3. ส่งอีเมลล์ Concept proposal ภายในวันที่ 17 พฤศจิกายน 2560 มายัง
 - 3.1 ดร.ณชนก มีประถม Email: natchanoknukit@gmail.com หรือ
 - 3.2 ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม E.mail : pomac116@hotmail.com

วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำวิจัย

1. กลุ่มที่ 1 นักเรียนระดับมัธยมศึกษา คือ เศษเหลือจากผลไม้อบแห้งทุกรูปแบบ โดยใช้อย่างน้อย 30 % ของส่วนประกอบทั้งหมด หรือตามความเหมาะสม
2. กลุ่มที่ 2 นักศึกษาระดับอุดมศึกษา คือ กากถั่วเหลือง มะขาม และกล้วยโดยใช้อย่างน้อย 30 % ของส่วนประกอบทั้งหมด หรือตามความเหมาะสมตามชนิดของวัตถุดิบ

ระยะเวลา

1. เปิดรับใบสมัครพร้อมกับ Concept Proposal 1-17 พฤศจิกายน 2560 ทาง Email
2. แจ้งผลกลุ่มที่ผ่านการคัดเลือกรอบแรกในวันจันทร์ที่ 20 พฤศจิกายน 2560 ทาง Website ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและโรงเรียนการเรือน
3. รับวัตถุดิบหลัก และค่าใช้จ่ายสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 2,000 บาท ร่วมฟังหลักเกณฑ์การใช้คะแนน และการจัดเตรียมความพร้อมในการนำเสนอ ในวันพฤหัสบดีที่ 23 พฤศจิกายน 2560 ที่ห้องชาว สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ศูนย์นิคมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เวลา 9.00 น.-10.30 น.
4. กลุ่มที่ผ่านการคัดเลือกรอบแรก จำนวน 20 กลุ่ม จะต้องนำเสนอผลิตภัณฑ์ต่อหน้าคณะกรรมการในวันเสาร์ที่ 16 ธันวาคม 2560 โดยต้องเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด จำนวน 10 ชุด เพื่อนำเสนอ ณ Hall 3 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร
5. กลุ่มที่ผ่านการคัดเลือก 20 กลุ่ม จะต้องนำผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์มาร่วมจัดนิทรรศการ และรับรางวัล ในวันพุธที่ 20 และพฤหัสบดีที่ 21 ธันวาคม 2560 ณ อาคารรักตะกนิษฐ ศูนย์นิคมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เกณฑ์การให้คะแนนและเกณฑ์การตัดสิน

รอบคัดเลือก

หลักเกณฑ์	ร้อยละของคะแนน
แนวคิดและที่มาของผลิตภัณฑ์	20
แนวทางการเพิ่มมูลค่า	30
การใช้เทคโนโลยีเพื่อสร้างงานนวัตกรรม (มีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นเทคโนโลยีขั้นสูง แต่สามารถอธิบายได้ว่าใช้เทคโนโลยีอย่างไร)	15
ความคิดสร้างสรรค์ให้เกิดความแตกต่างและมีความเป็นไปได้ในการนำไปต่อยอดทางธุรกิจ	35

รอบตัดสิน

หลักเกณฑ์	ร้อยละของคะแนน
ด้านผลิตภัณฑ์ (60) - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ตรงกับคอนเซ็ปต์ของงาน คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ในด้านต่างๆ ได้แก่ ลักษณะปรากฏ, สี, กลิ่น, กลิ่นรส, รสชาติ, เนื้อสัมผัส	40
- ด้านบรรจุภัณฑ์	20
ด้านการนำเสนอกลุ่มละ 15-20 นาที รวมถาม-ตอบ (40) -ด้านการพูดนำเสนอ	20
-ด้านการจัด display	20

รางวัลในแต่ละกลุ่ม

รางวัลชนะเลิศ 1 รางวัล	ได้รับประกาศนียบัตร และเงินสดจำนวน 5,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่หนึ่ง	ได้รับประกาศนียบัตร และเงินสดจำนวน 3,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่สอง	ได้รับประกาศนียบัตร และเงินสดจำนวน 2,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่สาม	ได้รับประกาศนียบัตร และเงินสดจำนวน 1,000 บาท
รางวัลออกแบบบรรจุภัณฑ์ดีเด่น	จำนวน 1 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร
รางวัลนำเสนอดีเด่น	จำนวน 1 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร
รางวัลรสชาติดีเด่น	จำนวน 1 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร
รางวัลการจัดแต่งบูธดีเด่น	จำนวน 1 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร
รางวัลความคิดสร้างสรรค์ดีเด่น	จำนวน 1 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร
รางวัล ZERO Waste ดีเด่น	จำนวน 1 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร