

**โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 13**  
**PSU- FoSTAT Food Innovation Contest 2021 (South Region)**  
**“Smart Food for New Normal”**

- |                            |   |   |
|----------------------------|---|---|
| <b>1. ผู้ดำเนินโครงการ</b> | สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย                           |   |
| <b>2. ชื่อโครงการ</b>      | โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร<br>PSU - FoSTAT Food Innovation Contest | ภาษาไทย<br>ภาษาอังกฤษ   |
| <b>3. ระยะเวลาโครงการ</b>  | ปีละ 1 ครั้ง - รอบคัดเลือก และรอบรองชนะเลิศ<br><br>- รอบชิงชนะเลิศ          | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร<br>ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค |

**4. หลักการและเหตุผล**

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมที่รองรับผลิตผลทางการเกษตรและเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตรให้มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น สามารถนำรายได้เข้าประเทศได้ ปีละหลายแสนล้านบาท

นวัตกรรมได้เข้ามามีบทบาทต่อการพัฒนาประเทศและได้มีการริเริ่มการประกวดโครงการนวัตกรรมโดยหน่วยงานต่างๆ ซึ่งได้เกิดผลกระทบทำให้เกิดความตื่นตัวในประเทศและภาคเอกชน คณะอุตสาหกรรมเกษตร ในฐานะผู้ผลิตและพัฒนาบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรมเกษตร ได้เห็นความสำคัญดังกล่าวและต้องการให้ทรัพยากรบุคลากรเยาวชนของประเทศ ในอนาคตได้ตระหนักเห็นความสำคัญของนวัตกรรมต่อการพัฒนาประเทศ

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาบุคลากรที่จะเข้าสู่วงจรของอุตสาหกรรมอาหาร จึงริเริ่มจัดกิจกรรมการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (FoSTAT Food Innovation Contest) ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2552 ภายในงานประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร (Food Innovation Asia Conference 2009) ซึ่งจัดในเดือน มิถุนายน ของทุกปี ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ

**5. วัตถุประสงค์ของโครงการ**

- 5.1 เพื่อสนับสนุนและพัฒนาความรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ให้มีเวทีในการแสดงออกซึ่งความรู้ ความสามารถ ทางด้านวิชาการ
- 5.2 เพื่อเสริมสร้างความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในการสนับสนุนกิจกรรมของนักศึกษา
- 5.3 เพื่อเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนเสาะหาบุคลากรที่มีคุณภาพจากสถานศึกษาเข้าร่วมทำงานในองค์กร และได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารที่เข้าร่วมการประกวด ไปพัฒนาในเชิงพาณิชย์ต่อไป

**6. เป้าหมายของโครงการ**

- 6.1 เพื่อสนับสนุนนิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี ได้ฝึกการแสดงออกทางด้านวิชาการที่ถูกต้อง เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถของนักศึกษาด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ให้เป็นบุคลากรที่มีคุณภาพของประเทศ
- 6.2 เพื่อให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ได้มีส่วนร่วมในการเพิ่มศักยภาพทางด้านวิชาการในแก่นักศึกษาและนำไปสู่การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรม เกษตรและอาหารของประเทศ
- 6.3 เพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ สร้างฐานข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้กับประเทศ ขับเคลื่อนให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมความคิดสร้างสรรค์ของภูมิภาคอาเซียน

**7. ขั้นตอนในการประกวด**

กิจกรรม	กำหนดการ	หมายเหตุ
<b>รอบคัดเลือก</b>		
1. ประกาศ THEME และกำหนดการแข่งขัน FoSTAT Food Innovation Contest 2021	ธันวาคม 2563	ทางเว็บไซต์ www.facebook.com/foodinnovationcontest/ www.fostat.org
2. เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขัน โดยให้ส่งใบสมัครพร้อม ส่งโครงร่าง (Proposal) และ คลิปวีดีโอ นำเสนอผลงาน <u>ความยาวไม่เกิน 5 นาที</u>	วันที่ 10 ธ.ค. 63 – 20 ม.ค. 64	อัปโหลดเอกสารประกอบการสมัครผ่านลิงค์ <a href="https://forms.gle/wuJGa5xWGNyKisgq8">https://forms.gle/wuJGa5xWGNyKisgq8</a>
3. คณะกรรมการพิจารณาผลงานผ่าน VDO Clip	วันที่ 20 – 25 ม.ค. 64	สถานที่จัดงานตามภูมิภาค - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
4. ประกาศผลการผ่านเข้ารอบรองชิงชนะเลิศ	วันที่ 27 มกราคม 2564	ทางเว็บไซต์ www.facebook.com/foodinnovationcontest/ www.fostat.org
<b>รอบรองชนะเลิศ</b>		
5. ส่งแบบตอบรับการแข่งขันและรายละเอียดผลงานการแข่งขันรอบรองชนะเลิศภายในวันที่	วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564	อัปโหลดไฟล์ใน google drive ของตนเอง พร้อมกับส่งลิงค์ทาง E-mail : dounpen.p@psu.ac.th
6. นำเสนอแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบผ่านอินโฟกราฟิกที่มละ 5 นาที และตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที พร้อมทั้งคณะกรรมการพิจารณาผลิตภัณฑ์	วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2564	สถานที่จัดงานตามภูมิภาค - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<b>รอบชิงชนะเลิศ</b>		
7. ส่งแบบตอบรับการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศภายในวันที่	วันที่ 3 พฤษภาคม 2564	ส่งทาง E-mail : cfop@fostat.org
8. ส่งรายละเอียดผลงานการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศภายในวันที่	วันที่ 31 พฤษภาคม 2564	อัปโหลดไฟล์ใน google drive ของตนเอง พร้อมกับส่งลิงค์ทาง E-mail : cfop@fostat.org
9. นำเสนอแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบผ่านอินโฟกราฟิกที่มละ 5 นาที และตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที พร้อมทั้งคณะกรรมการพิจารณาผลิตภัณฑ์	18 มิถุนายน 2564	ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค

## 8. เกณฑ์การพิจารณาตัดสินรอบคัดเลือก รอบรองชนะเลิศ และรอบชิงชนะเลิศ

### Smart food for new normal

1. Innovation
2. Environmental friendly
3. Local / GI raw material
4. Value creation for sustainability
5. New normal life style
6. Safety
7. Healthy
8. Sensory quality

### ตารางที่ ตารางเกณฑ์การพิจารณาตัดสินรอบคัดเลือก รอบรองชนะเลิศ และรอบชิงชนะเลิศ

หัวข้อที่ประเมิน	รายละเอียดของการประเมินในแต่ละหัวข้อ	คะแนน
1. ความเป็นนวัตกรรม และมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานความรู้ ซึ่งนำไปสู่การผลิตและ/หรือการแก้ไขปัญหาได้ในเชิงพาณิชย์ ( 5 คะแนน)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์มีความใหม่และแตกต่างจากเดิมในระดับประเทศหรือสากล และสร้างมูลค่าเพิ่ม ( 5 คะแนน)</li> <li>- ทดแทนการนำเข้าเนื่องจากในประเทศไม่มีผู้ผลิต ไม่เคยมีผู้ทำเรื่องนี้มาก่อน ( 5 คะแนน)</li> <li>- ไม่มีสิทธิบัตรในเรื่องดังกล่าว( 5 คะแนน)</li> <li>- ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ง่าย ( 5 คะแนน)</li> <li>- มีความรับผิดชอบต่อสังคม / สิ่งแวดล้อม ( 5 คะแนน)</li> </ul>	30
2. กระบวนการพัฒนา นวัตกรรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แนวคิด<u>นวัตกรรม</u>ตรงกับแนวทางการจัดการประกวด ( 5 คะแนน)</li> <li>- กระบวนการมีความเหมาะสมและชัดเจน มีกระบวนการสังเคราะห์ แนวคิด เพื่อให้ได้มาของ<u>นวัตกรรม</u>ใหม่ (เช่น การสำรวจตลาด การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค การตรวจเอกสาร การตรวจสอบสิทธิบัตร การใช้เทคนิคต่างๆ ในการหาแนวคิด การประเมินและการคัดเลือกแนวคิดเบื้องต้น เป็นต้น) ( 10 คะแนน)</li> <li>- มีการใช้กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ ได้แก่ การวางแผนโครงการ การวางแผนการทดลอง การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การประเมินคุณภาพต่างๆ ประกอบการตัดสินใจ เพื่อให้ได้<u>นวัตกรรม</u>ต้นแบบ ( 10 คะแนน)</li> </ul>	25
3. ความปลอดภัยของผู้บริโภคในการใช้นวัตกรรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสอดคล้องกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร (10 คะแนน)</li> <li>- มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Package Design) และเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาได้อย่างปลอดภัยและมีฉลากโภชนาการที่ถูกต้อง ( 10 คะแนน)</li> </ul>	20
4. ความเป็นไปได้ทางธุรกิจและสร้างมูลค่าเพิ่ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความเป็นไปได้ในเรื่องการผลิต การตลาด เทคโนโลยี มีความเหมาะสมในเชิงพาณิชย์ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม</li> </ul>	15
5. ความถูกต้องของเนื้อหาในการนำเสนอด้วยเอกสาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการทวนสอบในเรื่องเอกสารที่เขียนมาอย่างถูกต้อง ทั้งด้านเนื้อหาทางวิชาการ และด้านการลอกเลียนเอกสาร</li> </ul>	15

หัวข้อที่ประเมิน	รายละเอียดของการประเมินในแต่ละหัวข้อ	คะแนน
6. การนำเสนอผลงานผ่าน Infographic	- การลำดับเรื่องราว เชื่อมโยงความคิดดี (5 คะแนน) - ภาพ Infographic นำเสนอผลงาน มีข้อความสื่อสารชัดเจน เข้าใจง่าย มีความน่าสนใจ (5 คะแนน)	10
7. การตอบคำถาม	- ตอบได้ตรงคำถามและถูกต้อง (5 คะแนน) - บุคลิกภาพดี พูดจาชัดถ้อยชัดคำ มีมารยาทในการตอบและปฏิภาณไหวพริบในการตอบ (5 คะแนน)	10
8. ความชอบรวม	- ชอบมากที่สุด (15 คะแนน), ชอบปานกลาง (10 คะแนน), ชอบน้อย (5 คะแนน)	15
	<b>รวมคะแนนเต็ม</b>	<b>140</b>

### รางวัลรอบรองชนะเลิศ

- ทีมที่ได้ผ่านเข้าสู่รอบรองชนะเลิศจะได้รับใบประกาศ รอบรองชนะเลิศ
- ทีมที่ได้ผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศจะได้รับใบประกาศ รอบชิงชนะเลิศ

### รางวัลรอบชิงชนะเลิศ

#### รางวัลที่ 1 ชนะเลิศ 50,000 บาท จำนวน 1 รางวัล

- ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 50,000 บาท และเกียรติบัตร
- สถาบัน ได้รับถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

#### รางวัลที่ 2 รองชนะเลิศ 30,000 บาท จำนวน 1 รางวัล

- ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 30,000 บาท และเกียรติบัตร
- สถาบัน ได้รับโล่รางวัล

#### รางวัลที่ 3 รองชนะเลิศ 20,000 บาท จำนวน 1 รางวัล

- ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 20,000 บาท และเกียรติบัตร
- สถาบัน ได้รับโล่รางวัล

#### รางวัลชมเชย จำนวน 2 รางวัล ๗ ละ 10,000 บาท

- ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 10,000 บาท และเกียรติบัตร
- สถาบัน ได้รับโล่รางวัล

### รางวัลพิเศษ

- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Package Design) 5,000 บาท จำนวน 1 รางวัล
  - ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 5,000 บาท และเกียรติบัตร
  - สถาบัน ได้รับโล่รางวัล
- Infographic ยอดเยี่ยม 3,000 บาท จำนวน 1 รางวัล
  - ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 3,000 บาท
- ป๊อปปูล่าโหวต (จากทาง Facebook FoSTAT) 3,000 บาท จำนวน 1 รางวัล
  - ทีมผู้สร้างสรรค์ ได้รับเงิน 3,000 บาท

กฎ กติกา การแข่งขัน โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 13  
PSU- FoSTAT Food Innovation Contest 2021 (South Region)  
“ Smart Food for New Normal”

---

1. การแข่งขันแบ่งเป็น 3 รอบ

- 1.1 รอบคัดเลือก (นำเสนอผลงานผ่าน VDO Clip)
- 1.2 รอบรองชนะเลิศ (นำเสนอผลงานด้วยตนเอง)
- 1.3 รอบชิงชนะเลิศ (นำเสนอผลงานด้วยตนเอง)

2. สถานที่จัดการแข่งขัน

- รอบคัดเลือก และรอบรองชนะเลิศ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
- รอบชิงชนะเลิศ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค

3. แนวคิดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร ประจำปีการแข่งขัน 2021

Smart Food for New Normal

4. ผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน

- 4.1 สถาบันการศึกษาที่ส่งนิสิต/นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขัน ต้องเป็นสถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา และสามารถส่งผลงานร่วมกันระหว่างสถาบันได้ โดยจะต้องอยู่ในภูมิภาคเดียวกัน
- 4.2 ผู้เข้าร่วมแข่งขัน ต้องเป็นนิสิต/นักศึกษาที่กำลังศึกษาในระดับชั้นปริญญาตรี (มีสถานภาพเป็นนิสิต/นักศึกษาของสถาบันที่เป็นผู้ส่งรายชื่อเข้าแข่งขัน)
- 4.3 แต่ละสถาบันฯ สามารถส่งทีมเข้าร่วมแข่งขันได้ ทีมละไม่เกิน 6 คน และมีอาจารย์ที่ปรึกษาได้ทีมละไม่เกิน 2 ท่าน โดยในแต่ละทีมสามารถมีนิสิต/นักศึกษา ได้มากกว่า 2 สาขาวิชา โดยกำหนดให้มีสาขาวิชาหลัก สาขาใดสาขาหนึ่งต่อไปนี้เข้าร่วมทีมด้วย คือ สาขาที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ นวัตกรรมอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารและโภชนาการ วิศวกรรมอาหาร

5. การสมัครเข้าร่วมการแข่งขัน สามารถทำได้โดย

ทีมแข่งขันจะต้องเตรียมรายละเอียด อัปโหลดไฟล์เอกสาร , ลิงค์คลิป VDO และ Proposal การนำเสนอผลงาน ในลิงค์ <https://forms.gle/wuJGa5xWGNyKisqg8> ภายในวันที่ 20 มกราคม 2564 ดังนี้

- 5.1 ใบเอกสาร คำรับรองของผู้เข้าแข่งขันและอาจารย์ที่ปรึกษา (ตามเอกสารแนบ)
- 5.2 สำเนาบัตรประชาชน นิสิต/นักศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาทีมแข่งขัน
- 5.3 โครงร่าง (Proposal) (ตามรายละเอียดข้อ 7.2)
- 5.4 ลิงค์คลิป VDO การนำเสนอผลงาน (ตามรายละเอียดข้อ 7.3)
- 5.5 กรอกข้อมูลผู้สมัคร

หมายเหตุ ให้จัดเตรียมข้อมูลให้ครบถ้วนก่อนการทำการสมัครผ่านลิงค์ (ให้อัปโหลดเอกสารการสมัครทั้งหมดพร้อมกัน)

6. ผลงานส่งเข้าประกวด

- 6.1 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คิดค้นขึ้นใหม่โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และมีความเป็นนวัตกรรม หรืองานวิจัยต่อยอด โดยทีมผู้เข้าแข่งขัน
- 6.2 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เคยผ่านการประกวดในระดับประเทศจากหน่วยงานใดมาก่อน
- 6.3 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วในตลาด

## 7. กฎ กติกา การแข่งขัน การพิจารณาผลงานในรอบคัดเลือก (ภูมิภาค)

- 7.1 กรอกข้อมูลใบสมัคร ให้ถูกต้อง ครบถ้วน พร้อมลงนามโดยผู้มีอำนาจและประทับตราสถาบัน และแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้เข้าแข่งขัน และอาจารย์ผู้คุมทีม
- 7.2 ผู้เข้าแข่งขันจัดทำโครงร่าง (Proposal) ความยาวไม่เกิน 5 หน้ากระดาษ A4 ใช้แบบอักษร Angsana ขนาดอักษร 16
- 7.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดทำ VDO Clip การนำเสนอผลงาน มีข้อกำหนดดังนี้
- 7.3.1 มีความละเอียดในระดับ SD ตั้งแต่ 640x720 Pixel ขึ้นไป
  - 7.3.2 เนื้อหาใน VDO clip ต้องประกอบด้วย
    - หลักการและเหตุผล
    - หลักคิดทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการสร้างนวัตกรรม
    - วิธีการทำผลิตภัณฑ์
    - การคำนวณต้นทุน กำไร
    - การตลาด ช่องทางการจำหน่าย
    - ผลที่คาดว่าจะได้รับ
  - 7.3.3 ต้องมีคำบรรยายบทสนทนา และต้องไม่มีเสียงเพลงระหว่างบทสนทนา
  - 7.3.4 บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .AVI, .MPEG-1, .MPEG-2, .MPEG-4, .DAT, .WMV
- 7.3 คณะกรรมการจะคัดเลือกทีมที่ผ่านเข้ารอบรองชนะเลิศไม่เกิน 15 ทีม
- 7.4 การประกาศผลทีมที่ผ่านเข้ารอบรองชิงชนะเลิศ จะประกาศทางเว็บไซต์ และหนังสือแจ้งไปยังสถาบันต้นสังกัด

## 8. กฎ กติกา การแข่งขัน การพิจารณาผลงานในรอบรองชนะเลิศ (ภูมิภาค)

- 8.1 อาจารย์ที่ปรึกษาประจำทีมยืนยันการเข้าร่วมแข่งขันรอบรองชนะเลิศและตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าแข่งขัน โดยส่ง จดหมายตอบรับ กลับมายังภูมิภาคภายในวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564
- 8.2 ทีมแข่งขันรอบชิงชนะเลิศจะต้องเตรียมรายละเอียด และอัปโหลดไฟล์ใน google drive ของตนเอง พร้อมกับส่งลิงค์ให้ทีมงานดาวน์โหลดทาง E-mail : dounpen.p@psu.ac.th ภายในวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564 มีดังนี้
- 8.2.1 ไฟล์รูปภาพผลิตภัณฑ์ 1 ภาพเท่านั้น
    - ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
    - ขนาดของรูปภาพ (ถ่ายในแนวนอน) 1200 x 1800 pixels
    - ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนรูปภาพผลิตภัณฑ์
  - 8.2.2 ไฟล์รูปภาพสมาชิกในทีม
    - รวบรวมสมาชิกในทีมด้วยอริยาบถผ่อนคลาย สนุกสนาน ร่าเริง
    - ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
    - ขนาดของรูปภาพ (ถ่ายในแนวนอน) 1200 x 1800 pixels
    - ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนรูปภาพ
  - 8.2.3 คำบรรยายผลิตภัณฑ์
    - คำบรรยายผลิตภัณฑ์สั้นๆไม่เกิน 200 อักขระ(ไม่รวมช่องว่าง) บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .doc
    - แอสแท็ก 3 ข้อความ
  - 8.2.4 บทคัดย่อของผลิตภัณฑ์
    - ความยาวไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4 แบบอักษร Angsana New ขนาด ตัวอักษร 16
  - 8.2.5 Infographic นำเสนอผลงาน จำนวน 6 แผ่น (ภาษาอังกฤษ)
    - กำหนดให้ใช้ Infographic ขนาดกว้าง 120 เซนติเมตร x สูง 80 เซนติเมตร จำนวน 6 แผ่น
    - กำหนดให้มี 1 แผ่นงานเป็นภาพรวมรายละเอียดทั้งหมด และอีก 5 แผ่นงานเป็นรายละเอียดของทีมแข่งขันต้องการนำเสนอตามลำดับ
    - ความชัดของ Infographic ไม่ต่ำกว่า 2 ล้าน Pixel บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg

- โปรแกรมที่ใช้ในการนำเสนออนุญาตให้ใช้โปรแกรม Microsoft PowerPoint เท่านั้น (การใช้ effect อนุญาตให้ใช้ในรูปแบบ 2D เท่านั้น)

#### 8.2.6 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ผลงาน

- ผลิตภัณฑ์สำหรับจัดแสดง พร้อมอุปกรณ์ประกอบการจัดแสดง เพียงพอสำหรับผู้สนใจ
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบชิม พร้อมชุดภาชนะอย่างน้อย 12 ชุด สำหรับคณะกรรมการ 12 ท่าน
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบชิม ให้จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ตามแนวความคิดจริง เช่น หากเป็นผลิตภัณฑ์ แซ่แข็งเพื่อยืดอายุการเก็บ จะต้องนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแซ่แข็งจริงนำมาอุ่นเพื่อให้บริการชิม

#### 8.3 การนำเสนอผลงาน กำหนดให้ใช้ Infographic ในการนำเสนอผลงาน ทีมและแข่งขันนำเสนอและตอบคำถาม ต่อหน้า คณะกรรมการ ระยะเวลาทั้งหมดของแต่ละทีม 10 นาที การนำเสนอผลงานแบ่งเป็น ดังนี้

- นำเสนอด้วยปากเปล่าพร้อม Infographic 5 นาที (นำเสนอได้ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย โดยหากนำเสนอเป็นภาษาไทย ให้มีการเกริ่นนำเป็นภาษาอังกฤษ)
- ตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที

**หมายเหตุ** เจ้าหน้าที่จะแจ้งให้ผู้นำเสนอทราบล่วงหน้า ก่อนหมดเวลาการนำเสนอ 1 นาที โดยผู้นำเสนอต้องเตรียมพร้อม เพื่อจบการนำเสนอภายในระยะเวลาที่กำหนด และพร้อมตอบคำถามคณะกรรมการ

##### 8.3.1 ข้อมูลทางวิชาการเอกสารอ้างอิง

- ฉลากโภชนาการ ให้จัดทำฉลากโภชนาการ และ ระบุข้อมูลที่จำเป็นของฉลากโภชนาการให้ถูกต้องตามแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยข้อมูลให้อ้างอิงจากแหล่งข้อมูลทางวิชาการ หรือใช้ Software ในการคำนวณ เพื่อนำมาใช้ในการอ้างอิงได้โดยไม่จำเป็นต้องนำผลิตภัณฑ์ไปตรวจวิเคราะห์จริง
- การสืบค้นข้อมูลทางวิชาการควรมีเอกสารอ้างอิงเพื่อความน่าเชื่อถือของข้อมูล

##### 8.3.2 การพิจารณาผลการแข่งขัน การตัดสินผลการแข่งขันดำเนินการโดยกรรมการ ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนน เพื่อคัดเลือกทีมที่มีคะแนนสูงสุด 3 อันดับ ผลการพิจารณาของกรรมการถือเป็นที่สุด

#### การติดต่อประสานงาน รอบคัดเลือก และรอบรองชนะเลิศ

##### โครงการ PSU - FoSTAT Food Innovation Contest 2021 (South Region)

ไปรษณีย์	สำนักงานบริหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรชั้น 1 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เลขที่ 15 ถ.กาญจนวนิช ต.คอหงส์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110
E-mail	doungpen.p@psu.ac.th
โทรศัพท์	074 286303, 081-6907273 (อ.ดวงเพ็ญ), 089-1141108 (อ.ศุภชัย)
Website	www.fostat.org
Facebook Fanpage	https://www.facebook.com/AgroPSU/ https://www.facebook.com/กิจการนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร www.facebook.com/foodinnovationcontest/



## 9. กฎ กติกา การแข่งขัน การพิจารณาผลงานในรอบชิงชนะเลิศ

9.1 อาจารย์ที่ปรึกษาประจำทีมยืนยันการเข้าร่วมแข่งขันรอบชิงชนะเลิศและตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าแข่งขัน โดยส่งแบบตอบรับการแข่งขั้รอบชิงชนะเลิศ กลับมายังสมาคมฯ ภายในวันที่ 3 พฤษภาคม 2564

9.2 ทีมแข่งขั้รอบชิงชนะเลิศจะต้องเตรียมรายละเอียด และอัปโหลดไฟล์ใน google drive ของตนเอง พร้อมกับส่งลิงค์ให้ทีมงานดาวโหลดทาง E-mail : cfop@fostat.org ภายในวันที่ 31 พฤษภาคม 2564 มีดังนี้

9.2.1 ไฟล์รูปภาพผลิตภัณฑ์ 1 ภาพเท่านั้น

- ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
- ขนาดของรูปภาพ (ถ่ายในแนวนอน) 1200 x 1800 pixels
- ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนรูปภาพผลิตภัณฑ์

9.2.2 ไฟล์รูปภาพสมาชิกในทีม

- รุปรวมสมาชิกในทีมด้วยอิริยาบถผ่อนคลาย สุกสนาน ร่าเริง
- ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
- ขนาดของรูปภาพ (ถ่ายในแนวนอน) 1200 x 1800 pixels
- ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนรูปภาพ

9.2.3 คำบรรยายผลิตภัณฑ์

- คำบรรยายผลิตภัณฑ์สั้นๆไม่เกิน 200 อักขระ(ไม่รวมช่องว่าง) บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .doc
- แอสแท็ก 3 ข้อความ

9.2.4 บทคัดย่อของผลิตภัณฑ์

- ความยาวไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4 แบบอักษร Angsana New ขนาด ตัวอักษร 16

9.2.5 Infographic นำเสนอผลงาน จำนวน 6 แผ่น (ภาษาอังกฤษ)

- กำหนดให้ใช้ Infographic ขนาดกว้าง 120 เซนติเมตร x สูง 80 เซนติเมตร จำนวน 6 แผ่น
- กำหนดให้มี 1 แผ่นงานเป็นภาพรวมรายละเอียดทั้งหมด และอีก 5 แผ่นงานเป็นรายละเอียดที่ทีมแข่งขันต้องการนำเสนอตามลำดับ
- ความชัดของ Infographic ไม่ต่ำกว่า 2 ล้าน Pixel บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
- โปรแกรมที่ใช้ในการนำเสนออนุญาตให้ใช้โปรแกรม Microsoft PowerPoint เท่านั้น (การใช้ effect อนุญาตให้ใช้ในรูปแบบ 2D เท่านั้น)

9.2.6 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ผลงาน

- ผลิตภัณฑ์สำหรับจัดแสดง พร้อมอุปกรณ์ประกอบการจัดแสดง เพียงพอสำหรับผู้สนใจ
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบชิม พร้อมชุดภาชนะอย่างน้อย 12 ชุด สำหรับคณะกรรมการ 12 ท่าน
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบชิม ให้จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ตามแนวความคิดจริง เช่น หากเป็นผลิตภัณฑ์แซ่แข็งเพื่อยืดอายุการเก็บ จะต้องนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแซ่แข็งจริงนำมาอุ่นเพื่อให้กรรมการชิม

9.3 การนำเสนอผลงาน กำหนดให้ใช้ Infographic ในการนำเสนอผลงาน ทีมและแข่งขันนำเสนอและตอบคำถาม ต่อหน้าคณะกรรมการ ระยะเวลาทั้งหมดของแต่ละทีม 10 นาที การนำเสนอผลงานแบ่งเป็น ดังนี้

- นำเสนอด้วยปากเปล่าพร้อม Infographic 5 นาที (นำเสนอได้ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย โดยหากนำเสนอเป็นภาษาไทย ให้มีการเกริ่นนำเป็นภาษาอังกฤษ)
- ตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที

**หมายเหตุ** เจ้าหน้าที่จะแจ้งให้ผู้นำเสนอทราบล่วงหน้า ก่อนหมดเวลาการนำเสนอ 1 นาที โดยผู้นำเสนอต้องเตรียมพร้อม เพื่อจบการนำเสนอภายในระยะเวลาที่กำหนด และพร้อมตอบคำถามคณะกรรมการ

### 9.3.1 ข้อมูลทางวิชาการเอกสารอ้างอิง

- ฉลากโภชนาการ ให้จัดทำฉลากโภชนาการ และ ระบุข้อมูลที่จำเป็นของฉลากโภชนาการให้ถูกต้องตามแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยข้อมูลให้อ้างอิงจากแหล่งข้อมูลทางวิชาการ หรือใช้ Software ในการคำนวณ เพื่อนำมาใช้ในการอ้างอิงได้โดยไม่จำเป็นต้องนำผลิตภัณฑ์ไปตรวจวิเคราะห์จริง
- การสืบค้นข้อมูลทางวิชาการควรมีเอกสารอ้างอิงเพื่อความน่าเชื่อถือของข้อมูล

9.3.2 การพิจารณาผลการแข่งขัน การตัดสินผลการแข่งขันดำเนินการโดยกรรมการ ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนน เพื่อคัดเลือกทีมที่มีคะแนนสูงสุด 5 อันดับ ผลการพิจารณาของกรรมการถือเป็นที่สุด

## 10. การขอสละสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขัน

ทีมที่มีความประสงค์ที่จะสละสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขันในรอบคัดเลือกและรอบชิงชนะเลิศ ต้องทำหนังสือแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 15 วันก่อนถึงวันกำหนดการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ เป็นลายลักษณ์อักษรเท่านั้น โดยให้ส่งทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ของสมาคมฯ

## 11. การเปลี่ยนแปลงรายชื่อผู้เข้าแข่งขันในทีม

หากมีการเปลี่ยนแปลง / แก้ไขรายชื่อผู้เข้าแข่งขัน ต้องส่งหนังสือแจ้งขอเปลี่ยนรายชื่อผู้เข้าแข่งขันในทีม พร้อมเหตุผลในการขอเปลี่ยนรายชื่อเป็นลายลักษณ์อักษรเท่านั้น โดยต้องแจ้งกลับมายังสมาคมฯ ล่วงหน้าอย่างน้อย 15 วันก่อนทำการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ เพื่อดำเนินการส่งให้ทางคณะกรรมการฯ พิจารณาต่อไป (กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลง หลังจากที่เกิดกำหนดถือว่าสละสิทธิ์)

## 12. การติดต่อประสานงาน FoSTAT Food Innovation Contest 2021 (รอบชิงชนะเลิศ)

ไปรษณีย์ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
ตู้ ปณ. 1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

E-mail [cfop@fostat.org](mailto:cfop@fostat.org)  
โทรศัพท์ 02 942 8528 ต่อ 105 -107  
โทรสาร 02 942 8527  
Website [www.fostat.org](http://www.fostat.org)  
Facebook Fanpage [www.facebook.com/foodinnovationcontest/](http://www.facebook.com/foodinnovationcontest/)

## ตารางรายชื่อมหาวิทยาลัยแบ่งตามภูมิภาค

ลำดับที่	สถาบัน
<b>กรุงเทพฯ</b>	
1	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
4	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
5	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
6	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
7	มหาวิทยาลัยมหิดล
8	มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
9	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
10	มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
11	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
12	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
13	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
14	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
15	มหาวิทยาลัยสยาม
16	มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
17	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
18	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ลำดับที่	สถาบัน
<b>ภาคใต้</b>	
1	มหาวิทยาลัยทักษิณ
2	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช
3	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
4	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
5	มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
6	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
7	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
8	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
9	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่
10	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
11	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี
12	มหาวิทยาลัยฟาฏอนี

ลำดับที่	สถาบัน
<b>ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ</b>	
1	มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์
2	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
3	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4	มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย
5	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสกลนคร
6	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์
7	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
8	มหาวิทยาลัยนครพนม
9	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
10	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
11	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
12	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
13	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
14	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
15	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
16	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
17	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
18	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
19	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา

ลำดับที่	สถาบัน
<b>ภาคเหนือ</b>	
1	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตเชียงใหม่
3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตลำปาง
4	มหาวิทยาลัยนเรศวร
5	มหาวิทยาลัยพะเยา
6	มหาวิทยาลัยพายัพ
7	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
8	มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วิทยาเขตแพร่
9	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
10	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
11	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
12	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
13	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
14	มหาวิทยาลัยราชภัฏพินุลสงคราม
15	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
16	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
17	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
18	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ลำดับที่	สถาบัน
<b>ภาคกลาง ปริมณฑล และตะวันออก</b>	
1	มหาวิทยาลัยคริสเตียน
2	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขตปทุมธานี
3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
4	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตปทุมธานี
5	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา
6	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
7	มหาวิทยาลัยบูรพา
8	มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาเขตกาญจนบุรี
9	มหาวิทยาลัยรังสิต
10	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
11	มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
12	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
13	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
14	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
15	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
16	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
17	มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง
18	มหาวิทยาลัยศิลปากร
19	มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
20	วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล
21	สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
22	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หมายเหตุ \*\*อาจมีการเพิ่มเติมและแก้ไขอีกครั้งในภายหลัง