

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขรับที่..... 1651
วันที่..... 10 พ.ย. 2560
เวลา..... 13.28 น.

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เลขที่..... 6973
วันที่..... 5 พ.ย. 2559
เวลา..... 13.00 น.

ที่ ศธ ๖๗๐๘ /ว ๔

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๒๔๕ ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต
กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์ และขอเชิญเข้าร่วมกิจกรรมการประกวด "นวัตกรรมอาหารจากงานวิจัย
เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์" และการประกวด "แกะสลักผักผลไม้" วิจิตรตระการ
งานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ ๙ ในระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี และ
ระดับอุดมศึกษา

เรียน อธิการบดี

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการ การประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี ๒๕๖๐
"การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม" จำนวน ๑ ชุด
๒. ใบสมัครและหลักเกณฑ์การประกวดประกวด "นวัตกรรมอาหารจากงานวิจัย
เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์" จำนวน ๑ ชุด
๓. ใบสมัครและหลักเกณฑ์การประกวด "แกะสลักผักผลไม้" วิจิตรตระการงานแกะสลัก
ผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ ๙ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสมาคมคหเศรษฐศาสตร์
แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำหนดจัดโครงการ การประชุม
วิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี ๒๕๖๐ "การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี
นวัตกรรม" ในวันที่ ๒๐-๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีวัตถุประสงค์
เพื่อให้ผู้เข้าร่วมประชุมวิชาการได้รับความรู้ ความเข้าใจถึงความสำคัญของเทคโนโลยีและนวัตกรรมในการ
สร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ และยังเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่าง
นักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นักเรียน นิสิต นักศึกษา ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องและผู้สนใจต่อไป
ซึ่งโครงการดังกล่าวจัดให้มีกิจกรรมการประกวด "นวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์
เชิงพาณิชย์" และการประกวด "แกะสลักผักผลไม้" วิจิตรตระการงานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไ
องค์ราชินี ในรัชกาลที่ ๙ ในระดับเยาวชนอายุไม่เกิน ๑๘ ปี และระดับอุดมศึกษา โดยมีรายละเอียด
หลักเกณฑ์การประกวดฯ และกำหนดการ ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอประชาสัมพันธ์ และขอเรียนเชิญนักเรียน/นักศึกษา
เข้าร่วมกิจกรรมการประกวด "นวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์" และ
การประกวด "แกะสลักผักผลไม้" วิจิตรตระการงานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ ๙
ทั้งนี้ ผลงานที่ได้รับรางวัล จะได้จัดแสดงผลงานในการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี
๒๕๖๐ "การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม"

๒. /จึงเรียนมา...

โครงการการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560

“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

1. หลักการและเหตุผล

จากการที่รัฐบาลได้ประกาศนโยบาย ประเทศไทย 4.0 หรือ Thailand 4.0 ซึ่งเป็นโมเดลพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย เพื่อปรับแก้ จัดระบบ ปรับทิศทาง และสร้างแนวทางพัฒนาประเทศให้เจริญทัดเทียมประเทศพัฒนาแล้ว สามารถรับมือกับโอกาสและภัยคุกคามแบบใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและรุนแรงในศตวรรษที่ 21 ได้ ทั้งนี้ Thailand 4.0 เป็นการปรับเปลี่ยน โครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value-Based Economy) โดยมีฐานความคิดหลัก คือการเปลี่ยนจากการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม และเปลี่ยนจากการเน้นภาคการผลิตสินค้า ไปสู่การเน้นภาคการบริการมากขึ้น ดังนั้น เกษตรกรแบบดั้งเดิมในปัจจุบัน จะถูกเปลี่ยนแปลงไปสู่การเกษตรสมัยใหม่ ที่เน้นการบริหารจัดการและเทคโนโลยี เป็นเกษตรกรแบบเป็นผู้ประกอบการ คือเปลี่ยนจาก Traditional SMEs หรือ SMEs ที่มีอยู่ไปสู่การเป็น Smart Enterprises และ Startups ทั้งนี้หนึ่งในกลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย ได้แก่ กลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ และอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรม และบริการที่มีมูลค่าสูง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์เห็นว่า นักคหกรรมศาสตร์และนักวิชาการที่เกี่ยวข้อง ควรมีความรู้ความเข้าใจถึงแนวคิดการปรับเปลี่ยนของประเทศสู่การเป็น Thailand 4.0 เพื่อนำไปประยุกต์ใช้กับงาน และเพื่อช่วยเตรียมความพร้อมของผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น นักเรียน นิสิต นักศึกษา ต่อการก้าวเข้าสู่ตลาดแรงงานเสรีในอนาคตอันใกล้ มหาวิทยาลัยฯ และสมาคมฯ จึงได้จัดประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 เรื่อง การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม เพื่อให้สมาชิกและผู้สนใจได้รับความรู้ อันจะเกิดความเข้าใจ ทราบถึงโอกาสและผลกระทบ สามารถนำไปเพิ่มศักยภาพในการทำงานเพื่อการเตรียมความพร้อมต่อการเข้าสู่ยุค Thailand 4.0 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ยังเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างนักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นักเรียน นิสิต นักศึกษา ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง และผู้สนใจต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมประชุมวิชาการได้รับความรู้ ความเข้าใจถึงความสำคัญของเทคโนโลยีและนวัตกรรม ในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์
2. เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนและเสนอแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเป็นตัวขับเคลื่อน
3. เพื่อเป็นเวทีการนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ นักศึกษา คณาจารย์ นักวิชาการและนักวิจัย จากสถาบันอุดมศึกษาและหน่วยงานที่สนใจของภาครัฐและเอกชน ทั้งในและต่างประเทศ
4. เพื่อเป็นเวทีการนำเสนอผลงานเด่นของหน่วยงาน และสถานศึกษา ด้านอาหาร ศิลปะประดิษฐ์ เสื้อผ้า สิ่งทอ เครื่องแต่งกาย บ้านและการตกแต่ง และการดูแลเด็กและผู้สูงอายุ
5. เพื่อนำผลงานวิจัยและความรู้ที่ได้จากการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาสังคมต่อไป
6. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างนักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ ทั้งจากภาคการศึกษาและสถาบันอื่นๆ

3. กิจกรรมสำคัญ

1. การบรรยายพิเศษจากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิระดับชาติ
2. การนำเสนอผลงานวิจัยแบบบรรยาย และแบบโปสเตอร์
3. การนำเสนอผลงานจากการประกวดนวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับอุดมศึกษา
4. การนำเสนอผลงานจากการประกวดการแกะสลักผักผลไม้ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับอุดมศึกษา
5. นิทรรศการการนำเสนอผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัย/หน่วยงาน ในเครือข่ายสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมประชุมเข้าใจถึงความสำคัญของเทคโนโลยีและนวัตกรรมในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์
2. ผู้เข้าร่วมประชุมมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และได้แนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม
3. มีเวทีสำหรับนักศึกษา คณาจารย์ นักวิชาการและนักวิจัยได้นำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และมีเวทีสำหรับหน่วยงาน และสถานศึกษาด้านอาหาร ศิลปะประดิษฐ์ เสื้อผ้า สิ่งทอ เครื่องแต่งกาย บ้านและการตกแต่ง และการดูแลเด็กและผู้สูงอายุได้นำเสนอผลงานเด่น

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมประชุมนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปรับปรุงกระบวนการทำงานเพื่อเตรียมความพร้อมกับการเข้าสู่ Thailand 4.0
2. นักศึกษา คณาจารย์ นักวิชาการและนักวิจัยได้มีศักยภาพทางด้านวิชาการเพิ่มขึ้น
3. เกิดเครือข่ายระหว่างนักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นักเรียน นิสิต นักศึกษา ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง และผู้สนใจ

6. กลุ่มเป้าหมาย

1. สมาชิกสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ นักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นิสิต นักศึกษา และผู้สนใจ จำนวน 400 คน

7. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1. ประชาสัมพันธ์การจัดงาน	กันยายน – ธันวาคม 2560	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
2. เปิดรับลงทะเบียน	1 ตุลาคม – 1 ธันวาคม 2560	สมาคมฯ	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
3. เปิดรับบทความนำเสนอ ผลงานวิจัยรูปแบบบรรยาย และโปสเตอร์ (ขยายเวลาใหม่)	1 ตุลาคม – 17 พฤศจิกายน 2560	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต และสมาคมฯ	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
4. ประกาศผลการพิจารณา บทความนำเสนอผลงานวิจัย (ขยายเวลาใหม่)	22 พฤศจิกายน 2560	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต และสมาคมฯ	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
5. ปิดรับผลงานวิจัยฉบับ แก้ไข (ขยายเวลาใหม่)	8 ธันวาคม 2560	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต และสมาคมฯ	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
6. ชำระเงิน	โอนเงินเข้าบัญชี <u>ลงทะเบียนร่วมงาน</u> ภายในวันที่ 8 ธันวาคม 2560 <u>เสนอผลงานวิจัย</u> ภายใน วันที่ 6 พฤศจิกายน 2560	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต และสมาคมฯ	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
7. นำเสนอผลงานวิจัย	20-21 ธันวาคม 2560	อาคารรักตะ กนิษฐ ชั้น 2 มสส.	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ
8. สรุปผลโครงการและ เผยแพร่ Proceedings	21 ธันวาคม 2560 – มกราคม 2561	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน และสมาคมฯ

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ ผู้เข้าร่วมงาน ได้แก่ นักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นิสิต นักศึกษา และผู้ที่สนใจ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 จากค่าเป้าหมายที่ตั้งไว้

เชิงคุณภาพ

- ได้เผยแพร่ผลงานวิจัย และผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ของอาจารย์ นักวิจัย นักศึกษาใน ระดับอุดมศึกษาภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมไปถึงหน่วยงานภาครัฐ เอกชน ภาคประชาสังคม และอื่น ๆ
- อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษาในระดับอุดมศึกษาทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมไปถึง หน่วยงานภาครัฐ เอกชน และภาคประชาสังคม ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และเกิดเครือข่ายนักคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน

3. ผู้เข้าร่วมงานมีแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์เกษตรกรรมศาสตร์ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเป็นตัวขับเคลื่อน

9. รูปแบบการจัดการประชุม

1. การบรรยายพิเศษจากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิระดับชาติ
2. การนำเสนอผลงานทางวิชาการแบบ Oral Presentation ภาคราชการไทย เวลาในการนำเสนอ 15 นาที และซักถาม 10 นาที
3. การนำเสนอผลงานทางวิชาการแบบ Poster Presentation ภาษาไทย (ขนาดโปสเตอร์กว้าง 80 x สูง 120 ซม.) พร้อมแสดงผลภัณฑ์/ชิ้นงาน/นวัตกรรม ที่ได้จากงานวิจัยในวันนำเสนอ (หากมี)
4. นิทรรศการการนำเสนอผลงานด้านเกษตรกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัย/หน่วยงาน ในเครือข่ายสมาคมเกษตรกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์
5. จำนวนหน้าบทความวิจัยที่เข้าร่วมการนำเสนอไม่เกิน 12 หน้า

10. สิ่งที่ผู้เข้าร่วมประชุมจะได้รับ

1. เอกสาร (แผ่น CD-ROM) การประชุมวิชาการ (Proceedings)
2. ใบประกาศนียบัตรสำหรับผู้ให้นำเสนอผลงานวิชาการ และหน่วยงานที่ร่วมนำเสนอผลงานด้านเกษตรกรรมศาสตร์
3. ใบประกาศนียบัตรสำหรับผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการ
4. อาหารกลางวัน + อาหารว่าง เช้า – บ่าย
5. กระเป๋าเอกสาร

หลักเกณฑ์การประกวดนวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับอุดมศึกษา

โครงการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 “การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์
ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

ผู้ดำเนินโครงการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย 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
และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเศษวัสดุของเหลือจากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

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

การแข่งขันแบ่งเป็น 2 รอบ

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

การสมัครเข้าร่วมแข่งขัน สามารถทำได้โดย

1. กรอกข้อมูลใบสมัครให้ถูกต้องครบถ้วนด้วยตัวบรรจง download
ใบสมัครได้ที่ www.food.dusit.ac.th
2. จัดทำแนวคิดผลิตภัณฑ์ (concept proposal) ความยาวไม่เกิน 3 หน้ากระดาษ A4 ใช้ตัวอักษร TH
Sarabun New ขนาดตัวอักษร 16 นิ้ว
3. ส่งอีเมล 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 ศูนย์ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 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 ศูนย์ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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 - ด้านบรรจุภัณฑ์	40 20
ด้านการนำเสนอกลุ่มละ 15-20 นาที รวมถาม-ตอบ (40) -ด้านการพูดนำเสนอ -ด้านการจัด display	20 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

ใบสมัครการประกวดนวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับอุดมศึกษา

โครงการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 “การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์
ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

โปรดกรอกข้อมูลให้ถูกต้อง ครบถ้วน โดยใช้การพิมพ์ใช้แบบอักษร TH Sarabun New ขนาดอักษร 16

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้สมัคร

1. ชื่อทีมมหาวิทยาลัย.....
ที่อยู่ เลขที่.....ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
2. ชื่อผลิตภัณฑ์
3. รายชื่อผู้เข้าแข่งขัน (ตัวบรรจง)
 - 3.1 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้นปีที่
คณะ..... สาขาวิชา.....
โทรศัพท์..... E-mail.....
 - 3.2 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
คณะ..... สาขาวิชา.....
โทรศัพท์..... E-mail.....
 - 3.3 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
คณะ..... สาขาวิชา.....
โทรศัพท์..... E-mail.....
 - 3.4 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
คณะ..... สาขาวิชา.....
โทรศัพท์..... E-mail.....
 - 3.5 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
คณะ..... สาขาวิชา.....
โทรศัพท์..... E-mail.....

ลงชื่อ..... (อาจารย์ที่ปรึกษา)
(.....)

ลงชื่อ..... (อาจารย์ที่ปรึกษา)
(.....)

คำรับรองของผู้เข้าแข่งขันและอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์.....

ของทีม.....โรงเรียน/มหาวิทยาลัย.....

เป็นผลการศึกษาโดยผู้เข้าแข่งขันและไม่เคยเข้าร่วมการประกวดผลิตภัณฑ์ในระดับประเทศมาก่อน พร้อมกันนี้
ข้าพเจ้า ได้รับทราบหลักเกณฑ์การแข่งขันฯ และยินดีปฏิบัติตามเงื่อนไข กฎ กติกา การแข่งขันฯ ทุกประการ

ลงชื่อ..... (ผู้เข้าแข่งขัน)
(.....)

ลงชื่อ..... (ผู้เข้าแข่งขัน)
(.....)

ลงชื่อ..... (ผู้เข้าแข่งขัน)
(.....)

ลงชื่อ..... (ผู้เข้าแข่งขัน)
(.....)

ลงชื่อ..... (ผู้เข้าแข่งขัน)
(.....)

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ-สกุล.....

อาจารย์ประจำคณะ..... สาขาวิชา.....

โทรศัพท์..... E-mail.....

ชื่อ-สกุล..... อาจารย์

ประจำคณะ..... สาขาวิชา.....

โทรศัพท์..... E-mail.....

คำรับรองโดยผู้อำนวยการโรงเรียน/หัวหน้าภาค/คณบดี

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลเบื้องต้นถูกต้องและเป็นความจริง

ลงชื่อ..... ผู้รับรอง
(.....)

ตำแหน่ง วันที่.....

โปรดประทับตราสถาบัน (ถ้ามี)

แบบฟอร์มโครงร่าง (Concept Proposal)

ส่วนที่ 2 โครงร่าง (Concept Proposal)

ความยาวไม่เกิน 3 หน้ากระดาษ A4 ใช้แบบอักษร TH Sarabun New ขนาดอักษร 16 แบบฟอร์มองค์ประกอบในการจัดทำโครงการวิจัย (Concept Proposal) ประกอบด้วย

1. ความสำคัญและที่มาในการทำโครงการ
2. วัตถุประสงค์ที่เลือกใช้ พร้อมทั้งกำหนดปริมาณที่ต้องการใช้ในการศึกษาวิจัย
3. วัตถุประสงค์ของโครงการ
4. ขอบเขตของโครงการ
5. ผลลัพธ์ที่ทำการพัฒนามีการเพิ่มมูลค่าและมีการประยุกต์ใช้ได้อย่างไร
6. มีการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างไร
7. แนวคิดผลิตภัณฑ์
8. ลักษณะผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (product prototype)

8.1 ภาพวาดผลิตภัณฑ์ต้นแบบและบรรจุภัณฑ์

กำหนดการส่งผลงานเข้าร่วมการประกวด

ส่งใบสมัคร พร้อมเอกสารโครงร่าง (Proposal) ที่ลงนามรับรองโดยหัวหน้าภาควิชา หรือเทียบเท่า ได้ทางไปรษณีย์ ตั้งแต่วันที่ 1-17 พฤศจิกายน 2560 วงเล็บมุมซองว่า การประกวดนวัตกรรมอาหารจากงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ระดับเยาวชนอายุไม่เกิน 18 ปี และระดับอุดมศึกษา โครงการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560 “การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรม” โดยส่งอีเมล Concept proposal มายัง

3.1 ดร.ณชนก มีประถม Email: natchanoknukit@gmail.com หรือ

3.2 ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม E.mail : pomac116@hotmail.com

การติดต่อประสานงาน โรงเรียนการเรือน 204/3 ถนนสีรินทร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700 โทรศัพท์ 095-5242936 (อาจารย์ ดร.ณชนก มีประถม)

ใบสมัครการประกวดประกวดวิจิตรตระการงานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ 9
ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ประกาศนียบัตรวิชาชีพ และระดับอุดมศึกษา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

โครงการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560
“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

โปรดกรอกข้อมูลให้ถูกต้อง ครบถ้วน โดยการพิมพ์ใช้แบบอักษร TH Sarabun New ขนาดอักษร 16

ข้อมูลผู้สมัคร

1. ชื่อทีมสถานศึกษา.....
ที่อยู่ เลขที่.....ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

2. ประเภทการแข่งขัน ☐ กลุ่มที่ 1 ☐ กลุ่มที่ 2

3. รายชื่อผู้เข้าแข่งขัน (ตัวบรรจง)

3.1 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้นปีที่
โทรศัพท์..... E-mail.....
3.2 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
โทรศัพท์..... E-mail.....
3.3 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
โทรศัพท์..... E-mail.....
3.4 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
โทรศัพท์..... E-mail.....
3.5 ชื่อ-สกุล..... กำลังศึกษาชั้น/ชั้นปีที่
โทรศัพท์..... E-mail.....

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ-สกุล.....
อาจารย์ประจำคณะ..... สาขาวิชา.....
โทรศัพท์..... E-mail.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลเบื้องต้นถูกต้องและเป็นความจริง

ลงชื่อ..... ผู้รับรอง
(.....)

ตำแหน่งวันที่.....
โปรดประทับตราสถาบัน (ถ้ามี)

กำหนดการส่งผลงานเข้าร่วมการประกวด

ส่งใบสมัคร ที่ลงนามรับรองโดยอาจารย์ที่ปรึกษา ส่งอีเมลใบสมัคร ภายในวันที่ 10 ธันวาคม 2560 มายัง นาง
ปาณัฐ บุญญสิริสกุล Email ; koh.sdu@gmail.com โทรศัพท์ 02-2445622 , 093-3292356 และ นายอัศรพล ไชยเชียงคำ
Email ; uneconomic@hotmail.com โทรศัพท์ 089-9057929

หลักเกณฑ์การประกวดวิจิตรตระการงานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ 9
ระดับระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ประกาศนียบัตรวิชาชีพ และระดับอุดมศึกษา/
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

โครงการประชุมวิชาการคหกรรมศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560
“การเพิ่มมูลค่าผลผลิตคหกรรมศาสตร์ด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม”

ผู้ดำเนินโครงการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ
สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ประสานงานโครงการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คณะกรรมการตัดสิน 1. ศ.มณีนันท์ จันทนะผะลิน
2. อาจารย์สุรศักดิ์ คงสวัสดิ์
3. อาจารย์ดาวรุ่ง พึ่งพงษ์

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มที่ 1 ผู้เข้าแข่งขัน เป็นนักศึกษาระดับอุดมศึกษา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่า
สถาบันเดียวกัน ประเภททีม 5 คน

กลุ่มที่ 2 ผู้เข้าแข่งขัน เป็นนักศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือ
เทียบเท่า สถาบันเดียวกัน ประเภททีม 5 คน

วันเวลา และ สถานที่การแข่งขัน

ในวันที่ 19 ธันวาคม 2560 เวลา 09.00-13.00 น. ณ ห้อง 10304 และ 10407 อาคารสมเด็จพระเทพฯ (อาคาร10) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

การสมัครเข้าร่วมแข่งขัน

1. กรอกข้อมูลใบสมัครให้ถูกต้องครบถ้วนด้วยตัวบรรจง
2. ส่งอีเมลใบสมัคร ภายในวันที่ 10 ธันวาคม 2560 มายัง
 - 2.1 นางปาณัฐ บุญญสิริสกุล Email ; koh.sdu@gmail.com โทรศัพท์ 02-2445622 , 093-3292356
 - 2.2 นายอัศรพล ไชยเชียงคำ Email ; uneconomic@hotmail.com โทรศัพท์ 089-9057929

แนวความคิดของผลงาน

กลุ่มที่ 1 การประกวดวิจิตรตระการงานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ 9 ภายใต้แนวคิด “วิจิตรตระการงานศิลปาชีพก้าวไกล ด้วยน้ำพระราชหฤทัยในสมเด็จพระราชินี ในรัชกาลที่ 9” เป็นการแกะสลักเพื่อเทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 9 ผู้พระราชทานกำเนิดแกมุลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพ อันที่จะส่งเสริมอาชีพหัตถกรรมของราษฎร ลักษณะการแกะแบบจัดแสดงผลงาน

กลุ่มที่ 2 การประกวดวิจิตรการงานแกะสลักผักและผลไม้เทิดไท้องค์ราชินี ในรัชกาลที่ 9 ภายใต้แนวคิด “วิจิตรตระการงานแกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งโต๊ะอาหาร เทิดไท้องค์ราชินีในรัชกาลที่ 9” เป็นการแกะสลักเพื่อการตกแต่งโต๊ะรับประทานอาหาร เพื่อเทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 9 พระผู้ทรงมีพระราชจริยาวัตรทางด้านอาหารและโภชนาการ ลักษณะการแกะแบบจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร

วิธีดำเนินการและรายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขัน

- วัสดุที่ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมเอง
- ไม่อนุญาตให้เกลา คว้าน ร้างและขึ้นรูปพลุดลายมาก่อนการแข่งขัน
- ใช้มีดแกะสลักหรืออุปกรณ์ในงานแกะสลักอื่นๆได้
- จัดตกแต่งในภาชนะ ฐาน แท่น ที่สามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้ และมีความเหมาะสมกับขนาดของ

ผลงาน และ แนวคิดของผลงาน

- จัดตกแต่งบนโต๊ะกลมเส้นผ่านศูนย์กลาง 150 เซนติเมตร
- ขนาดโต๊ะทำงาน 60 x 110 เซนติเมตร
- ระยะเวลาที่ใช้ในการแข่งขัน 4 ชั่วโมง
- ไม่อนุญาตให้นำชิ้นงานหรือส่วนประกอบสำเร็จของผลงานเข้ามาในการประกวด มิฉะนั้น จะตัดสิทธิ์ในการเข้าแข่งขัน

เกณฑ์การให้คะแนนและเกณฑ์การตัดสิน

หลักเกณฑ์	ร้อยละของคะแนน
ความยากง่าย เทคนิค และขั้นตอน	30
ความสอดคล้องของชื่อผลงานกับชิ้นงาน	25
ความประณีต สวยงาม ความคิดสร้างสรรค์	25
กระบวนการทำงานตามหลักเกณฑ์การแข่งขัน	10
ผลงานเสร็จทันเวลา	10

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
รางวัลส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม	จำนวน 2 รางวัล ได้รับประกาศนียบัตร