โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 15
SU - FoSTAT Food Innovation Contest 2023 (Central Region)
“Tomorrow Food Innovation”

1. ผู้ดำเนินโครงการ
- สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
- คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
- คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร

2. ชื่อโครงการ
โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ภาษาไทย
FoSTAT Food Innovation Contest ภาษาอังกฤษ

3. ระยะเวลาโครงการ ปีละ 1 ครั้ง
- รอบคัดเลือก และรอบรองชนะเลิศ ภูมิภาค
- รอบชิงชนะเลิศ ภายในงาน Food Innovation Asia Conference และ ProPak Asia 2023

4. หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมที่รองรับผลิตผลทางการเกษตรและเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตรให้มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น สามารถนำรายได้เข้าประเทศได้ ปีละหลายแสนล้านบาท

นวัตกรรมได้เข้ามามีบทบาทต่อการพัฒนาประเทศและได้มีการริเริ่มการประกวดโครงการนวัตกรรมโดยหน่วยงานต่างๆ ซึ่งได้เกิดผลกระทบทำให้เกิดความตื่นตัวในประเทศและภาคเอกชน คณะอุตสาหกรรมเกษตร ในฐานะผู้ผลิตและพัฒนาบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรมเกษตร ได้เห็นความสำคัญดังกล่าวและต้องการให้ทรัพยากรบุคลากรเยาวชนของประเทศในอนาคตได้ตระหนักเห็นความสำคัญของนวัตกรรมต่อการพัฒนาประเทศ

อย่างไรก็ตามจากสถานการณ์ที่ทั่วโลกมีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องและรวดเร็วในด้านต่างๆ อาทิ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การแพร่ระบาดของโรคชนิดใหม่ ซึ่งส่งผลกระทบต่อตลาดของผลิตภัณฑ์เดิม รวมไปถึงพฤติกรรมของมนุษย์ที่มีการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงานมากขึ้น ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารของไทยจึงจำเป็นที่จะต้องปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวในฐานะที่เป็นประเทศที่ผลิตอาหารในอันดับต้นๆของโลก และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมสิ่งสำคัญอันดับแรกๆคือการพัฒนาบุคลากรที่มีศักยภาพเข้าสู่วงการอุตสาหกรรมอาหาร ทางสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทยซึ่งเป็นองค์กรวิชาชีพชั้นนำได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้ริเริ่มจัดกิจกรรมการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (FoSTAT Food Innovation Contest) ของนิสิตนักศึกษาระดับปริญญาตรี โดยให้มีการนำเสนอแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่มีการเข้าใจและตอบโจทย์ผู้บริโภค โดยผ่านการประยุกต์เทคโนโลยี และความคิดสร้างสรรค์ อันเป็นการสร้างคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัล การสร้างนวัตกรรมด้วยการต่อยอด หรือการสร้างนวัตกรรมด้วยการใช้เทคโนโลยี และเป็นการตอบสนองความต้องการที่เกิดขึ้นใหม่ หรือการตอบสนองความต้องการเดิม พร้อมกับเป็นการเตรียมความพร้อมในการสร้างทิศทางและอนาคตของอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้อุตสาหกรรมอาหารไทยและขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศได้อย่างยั่งยืนต่อไป

5. วัตถุประสงค์ของโครงการ

5.1 เพื่อสนับสนุนนักศึกษาระดับปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร ให้มีความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบ และการปรับใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ให้มีเวทีในการแสดงออกซึ่งความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ ความสามารถทางด้านวิชาการ และการทำงานเป็นทีม

5.2 เพื่อเสริมสร้างความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนในการสนับสนุนกิจกรรมของนักศึกษา

5.3 เพื่อเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนสามารถเสาะหาบุคลากรที่มีคุณภาพจากสถานศึกษาเข้าร่วมทำงานในองค์กร และได้คัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารที่เข้าร่วมการประกวด ไปพัฒนาในเชิงพาณิชย์ต่อไป

5.4 เพื่อสนับสนุนให้มีการปรับตัวจากแบบการนำเสนอต่อหน้า (On site) อย่างเดียวเป็นแบบผสมผสาน (Hybrid)

5.5 เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมและปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลก

6. เป้าหมายของโครงการ

6.1 เพื่อสนับสนุนนิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี ได้ฝึกการแสดงออกทางด้านวิชาการที่ถูกต้อง เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถของนักศึกษาด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ให้เป็นบุคคลากรที่มีคุณภาพของประเทศ

6.2 เพื่อเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ได้มีส่วนร่วมในการเพิ่มศักยภาพทางด้านวิชาการในแก่นักศึกษาและนำไปสู่การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารของประเทศ

6.3 เพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ สร้างฐานข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้กับประเทศขับเคลื่อนให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมความคิดสร้างสรรค์ของภูมิภาคอาเซียน

6.4 เพื่อสนับสนุนการจัดการนวัตกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และเทคโนโลยี รวมทั้งศึกษากลยุทธ์จัดการเปลี่ยนแปลงและรูปแบบวิธีการวางแผนในแบบต่างๆ เพื่อรองรับการเข้ามามีบทบาทของเทคโนโลยีดิจิทัล

7. ขั้นตอนในการประกวด

กิจกรรม	กำหนดการ	หมายเหตุ
รอบคัดเลือก SU - FoSTAT Food Innovation Contest 2023 (Central Region)		
1. ประกาศ THEME และกำหนดการแข่งขัน FoSTAT Food Innovation Contest 2023	กันยายน 2565	- ทาง www.fostat.org - FB : Food Innovation Contest
2. เปิดรับสมัครผู้เข้าร่วมแข่งขัน โดยให้ส่งใบสมัคร พร้อมส่งโครงร่าง (Proposal) และ คลิปวีดีโอนำเสนอผลงาน ความยาวไม่เกิน 5 นาที ผ่านลิ้งค์การรับสมัคร - ภาคใต้ - ภาคกลางและปริมณฑล - ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ - ภาคเหนือ - กรุงเทพฯ	วันนี้ – 20 กุมภาพันธ์ 2566	ลิ้งค์การรับสมัครแต่ละภูมิภาค - https://bit.ly/3nbCuBE - http://bit.ly/3XGkPSb - https://bit.ly/3f4vdz9 - https://bit.ly/31Ftnl2 - https://bit.ly/3zEKtfo
3. คณะกรรมการพิจารณาผลงานผ่าน VDO Clip - กรุงเทพฯ	25 กุมภาพันธ์ 2566	สถานที่จัดงานตามภูมิภาค ออนไลน์ผ่าน zoom
4. ประกาศผลการผ่านเข้ารอบรองชิงชนะเลิศ	7 มีนาคม 2566	- http://www.fiac-thailand.com/fic2023 - Facebook : Food Innovation Contest
5. กิจกรรม อบรมและประเมินทักษะความรู้ 5.1 BCG model 5.2 Cost management - การคำนวณต้นทุน กำไร - การกำหนดราคาสินค้า 5.3 Presentation skill เทคนิคการนำเสนอ - การเน้นเนื้อหาที่สำคัญ มีการลำดับเรื่องราวเชื่อมโยงความคิด - การบริหารกลุ่มในการนำเสนอ - การนำเสนอผลงาน มีการสื่อสารชัดเจน เข้าใจง่าย มีความน่าสนใจ - การตอบได้ตรงคำถามและใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการตอบ	10 มีนาคม 2566	ทาง FoSTAT : Zoom ผู้ผ่านการอบรม และประเมินทักษะจะได้รับประกาศนียบัตรจาก FoSTAT
รอบรองชนะเลิศ SU - FoSTAT Food Innovation Contest 2023 (Central Region)		
6. - ส่งแบบตอบรับเข้าร่วมการแข่งขันรอบรองชนะเลิศ - ส่งรายละเอียดผลงาน รอบรองชนะเลิศ	ภายในวันที่ 14 มีนาคม 2566 ภายในวันที่ 14 เมษายน 2566	ส่งลิ้งค์ที่ลิ้งค์ http://bit.ly/3XGkPSb
7. นำเสนอแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ทีมละ 5 นาที และตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที พร้อมทั้งคณะกรรมการพิจารณาผลิตภัณฑ์ (รอบรองชนะเลิศ)	24 เมษายน 2566	สถานที่จัดงาน - มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขต พระราชวังสนามจันทร์
8. ประกาศรายชื่อทีมแข่งขันที่ผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศ รวมจำนวน 17 ทีม	5 พฤษภาคม 2566	- ทาง www.fostat.org - FB : Food Innovation Contest
รอบชิงชนะเลิศ		
9. นำเสนอแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ทีมละ 5 นาที และตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที พร้อมทั้งคณะกรรมการพิจารณาผลิตภัณฑ์ (รอบชิงชนะเลิศ)	16 มิถุนายน 2566	ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ ภายในงาน ProPak Asia 2023

8. เกณฑ์การพิจารณาตัดสินรอบคัดเลือก รอบรองชนะเลิศ และรอบชิงชนะเลิศการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารในหัวข้อ Tomorrow Food Innovation

- ต้องประกอบด้วย keyword หัวข้อหมายเลข 1 (Alternative proteins) หรือ หมายเลข 2 (Herbs/herbal products) หรือประกอบด้วยหมายเลข 1+2 (Alternative proteins และ Herbs/herbal products)
- ต้องเพิ่มเติมด้วย keywords อื่นๆ (หมายเลข 3-7 อีกอย่างน้อย 2 หัวข้อ)
    1. Alternative proteins
    2. Herbs/herbal products
    3. BCG model
    4. Value chain (including food safety)
    5. Local wisdom
    6. Valorization (value addition)
    7. Nutrition/health benefits

ตารางที่ 8.1 ตารางเกณฑ์การพิจารณาตัดสินรอบคัดเลือก รอบรองชนะเลิศ และรอบชิงชนะเลิศ

คำสำคัญ ความเป็นนวัตกรรม	**1.** การปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วให้พัฒนายิ่งขึ้น โดยมีทั้งแบบที่จับต้องได้ และจับต้องไม่ได้ ที่สามารถเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ในตลาดได้ 2. การพัฒนาแนวทาง วิธีผลิต ผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบใหม่ที่ทันสมัยมากขึ้น 3. การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของนวัตกรรม จากแบบเดิมๆ ที่คนส่วนใหญ่รู้จักหรือคุ้นเคยอยู่แล้ว ไปสู่การรับรู้ใหม่ที่ทันสมัยมากขึ้น เพื่อนำเสนอเทคโนโลยีและภาพลักษณ์ใหม่ๆสู่ผู้บริโภค 4. การสร้างนวัตกรรมที่สามารถเปลี่ยนแปลงความคิดเดิมๆ ได้ เพื่อนำไปสู่การสร้างกรอบความคิดใหม่ๆ 5. การพัฒนานวัตกรรมที่ผสมผสานเทคโนโลยีและความต้องการของผู้บริโภคเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค 6. การสร้างความแตกต่างในผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจเกิดความสุขทางอารมณ์และความคิด	
หัวข้อที่ประเมิน	**รายละเอียดของการประเมินในแต่ละหัวข้อ**	**คะแนน**
1. ความเป็นนวัตกรรม มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม และสอดคล้องกับแนวทาง BCG โมเดล	- เข้าใจ และแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบบนพื้นฐานความรู้ ซึ่งนำไปสู่การผลิตและ/หรือการแก้ไขปัญหาได้ในเชิงพาณิชย์ และมีความสอดคล้องกับ Theme (10 คะแนน) - ผลิตภัณฑ์มีความใหม่และแตกต่างจากเดิมในระดับประเทศหรือสากล และสร้างมูลค่าเพิ่ม (10 คะแนน) - มีความรับผิดชอบต่อสังคม / สิ่งแวดล้อม และสอดคล้องกับแนวทาง BCG โมเดล (10 คะแนน)	30
2. กระบวนการสร้างแนวคิด/พัฒนานวัตกรรม	- ระบุปัญหาของ User ได้อย่างชัดเจน มีกระบวนการในการเข้าใจต้นเหตุของปัญหา (10 คะแนน) - กระบวนการพัฒนานวัตกรรมมีความเหมาะสมและชัดเจน มีกระบวนการสังเคราะห์การสร้างแนวคิด เพื่อให้ได้มาของ**นวัตกรรม**อาหาร (เช่น การทบทวนวรรณกรรม การตรวจสอบทรัพย์สินทางปัญญา การใช้เทคนิคต่างๆ ในการหาแนวคิด การประเมินและการคัดเลือกแนวคิดเบื้องต้น เป็นต้น) (10 คะแนน) - การใช้กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ เช่น การวางแผนและประเมินโครงการ การวางแผนการทดลอง การประเมินคุณภาพ การประเมินความเป็นไปได้ทางธุรกิจหรือมีโมเดลทางธุรกิจเพื่อประกอบการตัดสินใจ เพื่อให้ได้**นวัตกรรม**ต้นแบบ (10 คะแนน)	30
3. คุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นวัตกรรม	- คำนึงถึงคุณภาพ และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสอดคล้องกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร (10 คะแนน) - คำนึงถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Package Design) และเลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมเพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาได้อย่างปลอดภัย (5 คะแนน)	15

4. ความเป็นไปได้ทางธุรกิจและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบ	- ความเป็นไปได้ในเรื่อง การตลาด และเทคโนโลยีที่มีความเหมาะสมในเชิงพาณิชย์ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ (10 คะแนน) - ความยั่งยืนในการผลิต และจำหน่าย (5 คะแนน)	15
5. ความถูกต้องของเนื้อหาในการนำเสนอ	- มีการทวนสอบ และเรียบเรียงเนื้อหาที่นำเสนอมาอย่างถูกต้อง และมีการอ้างอิงตามหลักจรรยาบรรณทางวิชาการ (10 คะแนน)	10
6. การนำเสนอผลงาน	- การลำดับเรื่องราว เชื่อมโยงความคิดดี (5 คะแนน) - การนำเสนอผลงาน มีการสื่อสารชัดเจน เข้าใจง่าย มีความน่าสนใจ (5 คะแนน) - ภาพโปสเตอร์นำเสนอผลงาน มีข้อความสื่อสารชัดเจน เข้าใจง่าย มีความน่าสนใจ (5 คะแนน)	15
7. การตอบคำถาม	- ตอบได้ตรงคำถามและใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการตอบ (5 คะแนน) - บุคลิกภาพดี พูดจาชัดถ้อยชัดคำ มีมารยาทและปฏิภาณไหวพริบในการตอบ (5 คะแนน)	10
8. ผลการพิจารณาผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง	- ชอบมากที่สุด (15 คะแนน) - ชอบปานกลาง (10 คะแนน) - ชอบน้อย (5 คะแนน)	15
	รวมคะแนนเต็ม	**140**

หมายเหตุ : การให้คะแนน อยู่ในรูปแบบลำดับ 5, 10 และ 15 เท่านั้น

รางวัลรอบรองชนะเลิศ

- ทีมที่ได้ผ่านเข้าสู่รอบรองชนะเลิศจะได้รับใบประกาศ รอบรองชนะเลิศ
- ทีมที่ได้ผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศจะได้รับใบประกาศ รอบชิงชนะเลิศ

รางวัลรอบชิงชนะเลิศ

รางวัลชนะเลิศ จำนวน 1 รางวัล

- ถ้วยรางวัลพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- เงินรางวัล 50,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 จำนวน 1 รางวัล

- ได้รับโล่รางวัล
- เงินรางวัล 30,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 จำนวน 1 รางวัล

- ได้รับโล่รางวัล
- เงินรางวัล 20,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลชมเชย จำนวน 2 รางวัล

- ได้รับโล่รางวัล
- เงินรางวัล 10,000 บาท
- ใบประกาศนียบัตร

รางวัลพิเศษ

- **การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Package Design) จำนวน 1 รางวัล**
  - ได้รับโล่รางวัล
  - เงินรางวัล **5,000 บาท**
  - ใบประกาศนียบัตร
- **โปสเตอร์ ยอดเยี่ยม จำนวน 1 รางวัล**
  - ได้รับเงิน 3,000 บาท
- **ป๊อปปูล่าโหวต (จากทาง Facebook FoSTAT) จำนวน 1 รางวัล**
  - ได้รับเงิน 3,000 บาท

กฎ กติกา การแข่งขัน โครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร ปีที่ 15
SU - FoSTAT Food Innovation Contest 2023 (Central Region)
"Tomorrow Food Innovation"

---

1. การแข่งขันแบ่งเป็น 3 รอบ

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

2. สถานที่จัดการแข่งขัน

รอบคัดเลือก และรอบรองชนะเลิศ	ภูมิภาค
รอบชิงชนะเลิศ	ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ ภายในงาน ProPak Asia 2023

3. ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร ประจำปีการแข่งขัน 2023

Tomorrow Food Innovation

4. ผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขัน

4.1 สถาบันการศึกษาที่ส่งนิสิต/นักศึกษาเข้าร่วมแข่งขัน ต้องเป็นสถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา และสามารถส่งผลงานร่วมกันระหว่างสถาบันได้ โดยจะต้องอยู่ในภูมิภาคเดียวกัน

4.2 ผู้เข้าร่วมแข่งขัน ต้องเป็นนิสิต/นักศึกษา ที่กำลังศึกษาในระดับชั้นปริญญาตรี (มีสถานภาพเป็นนิสิต/นักศึกษาของสถาบันที่เป็นผู้ส่งรายชื่อเข้าแข่งขัน)

4.3 แต่ละสถาบันฯ สามารถส่งทีมเข้าร่วมแข่งขันได้ ทีมละ 2-6 คน และมีอาจารย์ที่ปรึกษาได้ทีมละไม่เกิน 2 ท่าน โดยในแต่ละทีมสามารถมีนิสิต/นักศึกษา ได้มากกว่า 2 สาขาวิชา โดยกำหนดให้มีสาขาวิชาหลัก สาขาใดสาขาหนึ่งต่อไปนี้เข้าร่วมทีมด้วย คือ สาขาที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ นวัตกรรมอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารและโภชนาการ วิศวกรรมอาหาร

5. การสมัครเข้าร่วมการแข่งขัน สามารถทำได้โดย

ทีมแข่งขันจะต้องเตรียมรายละเอียด อัพโหลดไฟล์เอกสาร , ลิงค์คลิป VDO และ Abstract การนำเสนอผลงาน ในลิ้งค์ภายในวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566

- ภาคใต้ลิ้งค์	https://bit.ly/3nbCuBE
- ภาคกลางปริมณฑล และตะวันออกลิ้งค์	http://bit.ly/3XGkPSb
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือลิ้งค์	https://bit.ly/3f4vdz9
- ภาคเหนือลิ้งค์	https://bit.ly/31Ftnl2
- กรุงเทพฯลิ้งค์	https://bit.ly/3zEKtfo

5.1 ใบเอกสาร คำรับรองของผู้เข้าแข่งขันและอาจารย์ที่ปรึกษา (ตามเอกสารแนบ)

5.2 สำเนาบัตรประชาชนนิสิต/นักศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาทีมแข่งขัน

5.3 บทคัดย่อ (Abstract) (ตามรายละเอียดข้อ 7.2)

5.4 ลิงค์คลิป VDO การนำเสนอผลงาน (ตามรายละเอียดข้อ 7.3)

5.5 กรอกข้อมูลผู้สมัคร

หมายเหตุ ให้จัดเตรียมข้อมูลให้ครบถ้วนก่อนการทำการสมัครผ่านลิ้งค์ (ให้อัพโหลดเอกสารการสมัครทั้งหมดพร้อมกัน)

6. ผลงานส่งเข้าประกวด

6.1 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คิดค้นขึ้นใหม่โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และมีความเป็นนวัตกรรม หรืองานวิจัยต่อยอด โดยทีมผู้เข้าแข่งขัน

6.2 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เคยผ่านการประกวดในระดับประเทศจากหน่วยงานใดมาก่อน

6.3 ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วในตลาด

7. กฎ กติกา การแข่งขัน การพิจารณาผลงานในรอบคัดเลือก

7.1 กรอกข้อมูลใบสมัคร ให้ถูกต้อง ครบถ้วน พร้อมลงนามอาจารย์ที่ปรึกษา และแนบสำเนาบัตรประชาชนผู้เข้าแข่งขันและอาจารย์ที่ปรึกษา

7.2 ผู้เข้าแข่งขันจัดทำบทคัดย่อ (Abstract) ความยาวไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4 ใช้แบบอักษร TH SarabunPSK ขนาดอักษร 14

7.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดทำ VDO Clip การนำเสนอผลงาน มีข้อกำหนดดังนี้

7.3.1 มีความละเอียดในระดับ SD ตั้งแต่ 640x720 Pixel ขึ้นไป

7.3.2 เนื้อหาใน VDO clip ต้องประกอบด้วย

- หลักการและเหตุผล
- การใช้เทคนิคต่างๆในการหาแนวคิด
- หลักการทางวิทยาศาสตร์ที่จะนำแนวคิดไปสู่การสร้างนวัตกรรม
- กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ และ/หรือการออกแบบการบรรจุที่จะนำมาใช้
- แผนการประเมินคุณภาพต่างๆ
- ประมาณการต้นทุนและผลตอบแทน
- การตลาด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ช่องทางการจำหน่าย
- ผลที่คาดว่าจะได้รับ

7.3.3 ต้องมีคำบรรยายบทสนทนา และต้องไม่มีเสียงเพลงระหว่างบทสนทนา

7.3.4 บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .AVI, .MPEG-1, .MPEG-2 , .MPEG-4 , .DAT, .WMV

7.4 คณะกรรมการภูมิภาคดำเนินการคัดเลือกทีมที่ผ่านเข้ารอบรองชนะเลิศไม่เกิน 15 ทีม

7.5 การประกาศผลทีมที่ผ่านเข้ารอบรองชนะเลิศ จะประกาศทางเว็บไซต์ และหนังสือแจ้งไปยังสถาบันต้นสังกัด

8. กฎ กติกา การแข่งขัน การพิจารณาผลงานในรอบรองชนะเลิศ

8.1 อาจารย์ที่ปรึกษาประจำทีมยืนยันการเข้าร่วมแข่งขันรอบรองชนะเลิศและตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าแข่งขัน โดยส่งแบบตอบรับการแข่งขันรอบรองชนะเลิศ กลับมายังภูมิภาคทางลิ้งค์ http://bit.ly/3XGkPSb ภายในวันที่ 14 มีนาคม 2566 และ จะต้องเตรียมรายละเอียด อัพโหลดไฟล์ (หัวข้อที่ 8.1.1 - 8.1.5 ภายในวันที่ 14 เมษายน 2566)

8.1.1 ไฟล์ภาพผลิตภัณฑ์ 1 ภาพเท่านั้น

- ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
- ขนาดของรูปภาพ (แนวนอน) 1200 สูง x 1800 กว้าง pixels
- ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนภาพผลิตภัณฑ์

8.1.2 บทคัดย่อ (Abstract) ของผลิตภัณฑ์

- ความยาวไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4 แบบอักษร TH SarabunPSK ขนาด ตัวอักษร 14

8.1.3 ไฟล์แผ่นงานนำเสนอ

- แผ่นงานนำเสนอจำนวนไม่เกิน 6 สไลด์ บันทึกในโปรแกรม Microsoft PowerPoint เป็นภาษาอังกฤษเท่านั้น
- ขนาดสไลด์แผ่นงานเป็น 16:9 แนวนอน

8.1.4 โปสเตอร์นำเสนอผลงาน (ภาษาอังกฤษ)

- กำหนดให้ใช้โปสเตอร์ขนาด 80 เซนติเมตร สูง 120 เซนติเมตร (ผู้เข้าแข่งขันปริ้นมาเอง)

8.1.5 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ผลงาน

- ผลิตภัณฑ์สำหรับจัดแสดง พร้อมอุปกรณ์ประกอบการจัดแสดง เพียงพอสำหรับผู้ที่สนใจ
- ผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบชิม พร้อมชุดภาชนะอย่างน้อย 10 ชุด สำหรับคณะกรรมการ

- ผลิตภัณฑ์สำหรับทดสอบชิม ให้จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ตามแนวความคิดจริง เช่น หากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งเพื่อยืดอายุการเก็บ จะต้องนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่แข็งจริงนำมาอุ่นเพื่อให้กรรมการพิจารณาในวันแข่งขันรอบรองชนะเลิศ

8.1.6 การนำเสนอผลงาน

ทีมแข่งขันนำเสนอผลงานและตอบคำถาม พร้อมกับนำเสนอตัวอย่างผลิตภัณฑ์ต่อหน้าคณะกรรมการ ระยะเวลาทั้งหมดของแต่ละทีม 10 นาที การนำเสนอผลงานแบ่งเป็น ดังนี้

- นำเสนอ 5 นาที (นำเสนอได้ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย หากนำเสนอเป็นภาษาไทย ให้มีการเกริ่นนำเป็นภาษาอังกฤษ)
- ตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที
- เจ้าหน้าที่จะแจ้งให้ผู้นำเสนอทราบล่วงหน้า ก่อนหมดเวลาการนำเสนอ 1 นาที โดยผู้นำเสนอต้องเตรียมพร้อมเพื่อจบการนำเสนอภายในระยะเวลาที่กำหนด และพร้อมตอบคำถามคณะกรรรมการ

9. กฎ กติกา การแข่งขัน การพิจารณาผลงานในรอบชิงชนะเลิศ

9.1 อาจารย์ที่ปรึกษาประจำทีมยืนยันการเข้าร่วมแข่งขันรอบชิงชนะเลิศและตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าแข่งขัน โดยส่งแบบตอบรับการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ กลับมายังสมาคมฯ และจะต้องเตรียมรายละเอียด และอัพโหลดไฟล์ใน google Drive ของตนเองพร้อมกับส่งลิ้งค์ให้ ทีมงานดาวโหลดทาง E-mail : cfop@fostat.org **(หัวข้อที่ 9.1.1 - 9.1.3 ภายในวันที่ 22 พฤษภาคม 2566)**

9.1.1 ไฟล์ภาพกราฟิกจำลองผลิตภัณฑ์ 1 ภาพเท่านั้น

- ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
- ขนาดของรูปภาพ (แนวนอน) 1800 กว้าง x 1200 สูง pixels
- ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนภาพผลิตภัณฑ์

9.1.2 ไฟล์รูปภาพสมาชิกในทีม

- รูปรวมสมาชิกในทีมด้วยอิริยาบถผ่อนคลาย สนุกสนาน ร่าเริง
- ความชัดของรูปภาพไม่ต่ำกว่า 2 MB บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .jpg
- ขนาดของรูปภาพ (แนวนอน) 1800 กว้าง x 1200 สูง pixels
- ต้องไม่มีข้อความ หรือตัวอักษร ทับบนรูปภาพ

9.1.3 คำบรรยายผลิตภัณฑ์

- คำบรรยายผลิตภัณฑ์สั้นๆไม่เกิน 200 อักขระ (ไม่รวมช่องว่าง) บันทึกไฟล์ เป็นนามสกุล .docx
- แฮชแท็ก 3 ข้อความ

(หัวข้อที่ 9.1.4 - 9.1.6 อัพโหลดไฟล์ใน google Drive ของตนเองพร้อมกับส่งลิ้งค์ให้ ทีมงานดาวโหลดทาง E-mail : cfop@fostat.org ภายในวันที่ 9 มิถุนายน 2566)

9.1.4 บทคัดย่อ (Abstract) ของผลิตภัณฑ์

- ความยาวไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4 แบบอักษร TH SarabunPSK ขนาด ตัวอักษร 14

9.1.5 ไฟล์แผ่นงานนำเสนอ

- แผ่นงานนำเสนอจำนวนไม่เกิน 6 สไลด์ บันทึกในโปรแกรม Microsoft PowerPoint เป็นภาษาอังกฤษเท่านั้น
- ขนาดสไลด์แผ่นงานเป็น 16:9 แนวนอน

9.1.6 โปสเตอร์นำเสนอผลงาน (ภาษาอังกฤษ)

- กำหนดให้ใช้โปสเตอร์ขนาดกว้าง 80 เซนติเมตร สูง 120 เซนติเมตรโดยผู้เข้าแข่งขันปริ้นมาเอง และเตรียมเทปใส เพื่อใช้ในการติดโปสเตอร์ (ห้ามใช้เทปกาวสองหน้าทุกชนิด) ทั้งนี้ทางเจ้าหน้าที่จะจัดเตรียมบอร์ดสำหรับติดตั้ง Poster ไว้ให้ที่ห้องแข่งขัน

10. การนำเสนอผลงาน

ทีมแข่งขันนำเสนอผลงานและตอบคำถาม พร้อมกับนำเสนอตัวอย่างผลิตภัณฑ์ต่อหน้าคณะกรรมการ ระยะเวลาทั้งหมดของแต่ละทีม 10 นาที การนำเสนอผลงานแบ่งเป็น ดังนี้

- นำเสนอ 5 นาที (นำเสนอได้ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย หากนำเสนอเป็นภาษาไทย ให้มีการเกริ่นนำเป็นภาษาอังกฤษ)
- ตอบคำถามคณะกรรมการ 5 นาที
- เจ้าหน้าที่จะแจ้งให้ผู้นำเสนอทราบล่วงหน้า ก่อนหมดเวลาการนำเสนอ 1 นาที โดยผู้นำเสนอต้องเตรียมพร้อมเพื่อจบการนำเสนอภายในระยะเวลาที่กำหนด และพร้อมตอบคำถามคณะกรรรมการ

10.1 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับคณะกรรมการพิจารณา

- ให้จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ตามแนวความคิดจริง เช่น หากเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งเพื่อยืดอายุการเก็บ จะต้องนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่แข็งจริงนำมาอุ่นเพื่อให้กรรมการสำหรับคณะกรรมการพิจารณาจำนวน 10 ชุด

10.2 ข้อมูลทางวิชาการเอกสารอ้างอิง

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

10.3 การพิจารณาผลการแข่งขัน การตัดสินผลการแข่งขันดำเนินการโดยกรรมการ ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนน เพื่อคัดเลือกทีมที่มีคะแนนสูงสุด 5 อันดับ ผลการพิจารณาของกรรมการถือเป็นที่สิ้นสุด

11. การขอสละสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขัน

ทีมที่มีความประสงค์ที่จะสละสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขันในรอบคัดเลือกและรอบชิงชนะเลิศ ต้องทำหนังสือแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 15 วันก่อนถึงวันกำหนดการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ เป็นลายลักษณ์อักษรเท่านั้น โดยให้ส่งทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ของสมาคมฯ

12. การเปลี่ยนแปลงรายชื่อผู้เข้าแข่งขันในทีม

หากมีการเปลี่ยนแปลง / แก้ไขรายชื่อผู้เข้าแข่งขัน ต้องส่งหนังสือแจ้งขอเปลี่ยนรายชื่อผู้เข้าแข่งขันในทีม พร้อมเหตุผลในการขอเปลี่ยนรายชื่อเป็นลายลักษณ์อักษรเท่านั้น โดยต้องแจ้งกลับมายังสมาคมฯ ล่วงหน้าอย่างน้อย 15 วันทำก่อนทำการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ เพื่อดำเนินการส่งให้ทางคณะกรรมการฯ พิจารณาต่อไป (กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลง หลังจากที่เกินกำหนดถือว่าสละสิทธิ์)

13. การติดต่อประสานงาน SU - FoSTAT Food Innovation Contest 2023 (Central Region)

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยศิลปากร เลขที่ 6 ถนน ราชมรรคาใน อำเภอ เมือง จังหวัด นครปฐม 73000

ผศ.ดร. สุเชษฐ์	suched@yahoo.com
	081-3315195
อ.ดร. ภาริกา	parika_rung@yahoo.com
	091-0546283
Website	http://www.fiac-thailand.com/fic2023

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ ปณ. 1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

E-mail	cfop@fostat.org
โทรศัพท์	02 942 8528 ต่อ 105, 082-5494046
Website	www.fostat.org
Facebook Fanpage	www.facebook.com/fostat.fanpage, www.facebook.com/foodinnovationcontest/

ตาราง รายชื่อมหาวิทยาลัยแบ่งตามภูมิภาค

ลำดับที่	สถาบัน
กรุงเทพฯ	
1	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
4	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
5	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
6	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
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
ภาคใต้	
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
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	
1	มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์
2	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
3	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4	มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย
5	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์
6	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
7	มหาวิทยาลัยนครพนม
8	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
9	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
10	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
11	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
12	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
13	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
14	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
15	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
16	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
17	มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
18	มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาเขตอำนาจเจริญ

ลำดับที่	สถาบัน
ภาคเหนือ	
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	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
15	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
16	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
17	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
18	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ลำดับที่	สถาบัน
ภาคกลาง ปริมณฑล และตะวันออก	
1	มหาวิทยาลัยคริสเตียน
2	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขตปราจีนบุรี
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