

แบบประเมินการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือก เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ประกอบด้วย ๖ ด้าน

๑.๑ ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ	๒๕ คะแนน
๑.๒ ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด	๒๕ คะแนน
๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร	๑๕ คะแนน
๑.๔ ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์	๑๕ คะแนน
๑.๕ ด้านโภชนาการ	๑๐ คะแนน
๑.๖ ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	๑๐ คะแนน
รวม ๑๐๐ คะแนน	

๒. วิธีการให้คะแนน

- ๒.๑ เกณฑ์การประเมิน จำนวน ๖ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน
- ๒.๒ การนับคะแนนจะเป็นผลรวมของการให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ

ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ จำนวน ๒๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุน การประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๕	
๑.	ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ - เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อ กันมาผ่านวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับ ลักษณะของมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น	ประวัติความเป็นมา	มีภูมิปัญญาที่เป็น เอกลักษณ์ที่ เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ของคนในท้องถิ่น	มีขั้นตอนการปรุง อาหารที่ชัดเจน	- ข้อมูลสอดคล้องกับ วิถีชีวิตของคนใน ชุมชน เช่น การเกิด/ บวช/ แต่งงาน/ เจ็บป่วย/ ประเพณี/ ตาย เป็นต้น
	คะแนน				
	รวมคะแนน				

ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด จำนวน ๒๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๒.	ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น	๒๕	
รวมคะแนน			

ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๓.	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่	๑๕	
รวมคะแนน			

ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๔.	ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ - เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการณรงค์การบริโภคอาหารไทย	๑๕	
รวมคะแนน			

ด้านโภชนาการ จำนวน ๑๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๕.	ด้านโภชนาการ - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ	๑๐	
รวมคะแนน			

ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม จำนวน ๑๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๖.	ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม - เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อม ในพื้นที่	๑๐	
รวมคะแนน			

รวมคะแนน ทั้งหมด	ด้านประวัติ ความเป็นมา (๒๕ คะแนน)	ด้านคุณค่า (๒๕ คะแนน)	ด้านวัตถุประสงค์ (๑๕ คะแนน)	ด้านเผยแพร่ (๑๕ คะแนน)	ด้านโภชนาการ (๑๐ คะแนน)	ด้านการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม (๑๐ คะแนน)
	จำนวน..... คะแนน					