



ประกาศวิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ

เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิเข้าทดสอบคัดเลือกการทำอาหารร้านค้าสวัสดิการวิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ

ตามที่ วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ งานสวัสดิการนักเรียน นักศึกษา ประกาศรับสมัครร้านค้าสวัสดิการ วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ ในวันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เพื่อทดแทนร้านค้าที่ยกเลิกสัญญาการเช่าพื้นที่ร้านค้าสวัสดิการของวิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ ร้านขนมจีน ส้มตำ และร้านข้าวราดแกง ไปแล้ว นั้น

ในการนี้ จึงขอประกาศผู้มีรายชื่อเข้าร่วมการคัดเลือกการทำอาหาร เพื่อที่จะมาจำหน่ายสินค้าบริเวณร้านค้าสวัสดิการของวิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ ขอให้ผู้ที่มิรายชื่อดังต่อไปนี้มารับการทดสอบการทำอาหารในวันศุกร์ที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๓๐ น. ณ อาคารหอประชุมและโภชนาคาร วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ ดังรายละเอียดแนบท้ายประกาศ นี้

รายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการทดสอบการทำอาหาร

๑.นางสาวอนงค์	ผันหัวครึ่ง	ประเภท ร้านข้าวราดแกง
๒.นางลำเพย	สะดี	ประเภท ร้านขนมจีน ส้มตำ
๓.นางวิชลียา	ปัญญาบุญ	ประเภท ร้านข้าวราดแกง

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖

(นายรุ่งโรจน์ อาริยะ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิค กฟผ.แม่เมาะ

**รายละเอียดแนบท้ายประกาศการรับสมัครร้านค้า**  
**กำหนด รายการอาหาร รายละเอียดต่างๆ ตามความเหมาะสม**

ในการเสนอการบริการจำหน่ายอาหารในครั้งนี้ วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ ตัดสินด้วยองค์ประกอบ  
ดังนี้

๑.อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง ขนมจีน ส้มตำ มีเกณฑ์พิจารณา ดังนี้

๑.๑ ผู้ประกอบการ

๑.๑.๑ การแต่งกายของผู้ประกอบอาหาร

๑.๑.๒ มีสุขภาพที่ดี ไม่แสดงอาการป่วย

๑.๑.๓ มีสุขนิสัยดี เช่น เล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่

๑.๑.๔ เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร

๑.๒ การทดสอบโดยการชิมอาหาร จะให้คะแนน ดังนี้

๑.๒.๑ รสชาติของอาหาร

๑.๒.๒ สี สัน ของอาหาร

๑.๒.๓ ปริมาณที่เหมาะสม

๑.๒.๔ การจัดวางที่โดดเด่น

๑.๓ จะพิจารณาจากผลคะแนนรวมจากคณะกรรมการ ฯ และผู้ที่คณะกรรมการฯ ได้เชิญเข้าร่วมทดสอบโดยการชิมอาหาร ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกจะต้องได้รับผลคะแนนรวมไม่น้อยกว่า ๕๐ จากคะแนนรวม ๑๐๐ คะแนน

๑.๔ ผู้เสนอการจำหน่ายอาหารจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบมาให้พร้อม (เช่น สับ หั่น ซอย ล้างมาให้เรียบร้อย ทางวิทยาลัยฯ จะมีแค่กระทะ และเตาแก๊สเตรียมให้) มาปรุงต่อหน้าคณะกรรมการ ตรวจสอบกระบวนการปรุงอาหาร และจัดทำอาหารมาเสนอให้คณะกรรมการ ฯ พิจารณา เพื่อชิมให้คะแนน ดังต่อไปนี้

๑.๔.๑ ร้านอาหารจานเดียวหรือข้าวราดแกง นำเสนอ ๒ รายการ

-กระเพราหมู ไข่ดาว

-แกงเขียวหวาน

๑.๔.๒ ร้านขนมจีน ส้มตำ นำเสนอ ๒ รายการ

- ส้มตำปูปลาร้า

- ยำวุ้นเส้นหมูยอ

หมายเหตุ\* ให้ร้านค้าเตรียมวัตถุดิบในการใช้ประกอบอาหารในวันศุกร์ที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๓๐ น.  
ให้ผู้ประกอบการใช้เวลาในการทำอาหาร ๑ ชั่วโมง