

รายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกเข้ารับการพิจารณาร้านค้า เพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม
กาแฟ/เบเกอรี่ ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ (เจ็ดยอด)

วันศุกร์ที่ 29 พฤษภาคม 2569 เวลา 09.00 น.

ณ ห้องปฏิบัติการครัว ชั้น 1 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 56 พรรษา

1. ร้านอาหาร โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (เจ็ดยอด) จำนวน 3 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	F1-F2	ร้านข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ (จำนวน 2 ร้าน)	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (เจ็ดยอด)	1. นางขวัญตา วรรณรัตน์ 2. นางกัญจนา คำจา
2.	F3	ร้านก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ ราดหน้า สุกี้ ผัดซีอิ๊ว ขนมจีน (จำนวน 1 ร้าน)	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (เจ็ดยอด)	1. น.ส.นารีรัตน์ แสนทะบัง

2. อาหารว่างและเครื่องดื่ม โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (เจ็ดยอด) จำนวน 1 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	F4	ของทอด ปิ้ง นึ่ง ไอศกรีม ขนม หวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (เจ็ดยอด)	1. น.ส.ชญาภา จิตติพัฒน์วรรณภา

3. ร้านกาแฟ/เบเกอรี่ (หอศิลป์ ศิลปกรรม) จำนวน 1 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	C1	ร้านกาแฟ/เบเกอรี่	หอศิลป์ ศิลปกรรม	1. น.ส.รพีพรรณ ออแก้ว

รายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกเข้ารับการพิจารณาร้านค้า เพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม กาแฟ/เบเกอรี่ ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ (ดอยสะเก็ด)

วันศุกร์ที่ 29 พฤษภาคม 2569 เวลา 09.00 น.

ณ ห้องปฏิบัติการครัว ชั้น 1 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 56 พรรษา

1. ร้านอาหาร โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด) จำนวน 7 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	F1-F3	อาหารตามสั่ง (จำนวน 3 ร้าน)	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. นางศรีนวล คิว่อง 2. นางอัมพร โกชุม 3. นางกมลวรรณ คุณยศยิ่ง
2.	F4, F8	ก๋วยเตี๋ยว (จำนวน 2 ร้าน)	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. นางนพวรรณ ทะนันตา 2. น.ส.พรณิดา เตอะอ้าย 3. นายวิชญพงศ์ อนันตรัตน์
3.	F9	ข้าวราดแกง (จำนวน 1 ร้าน)	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. นางนิตยา เจริญทรัพย์
4.	F11	ข้าวราดแกง (จำนวน 1 ร้าน)	บริเวณอาคาร วิศวกรรม C3	1. น.ส.ธัญญารัตน์ มาสะท่า

2. ร้านขนมและเครื่องดื่ม บริเวณอาคารปฏิบัติการวิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ และบริเวณอาคาร วิศวกรรม C3 มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด) จำนวน 2 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	K1	อาหารว่าง ขนม ไอศกรีม และ เครื่องดื่ม	อาคารปฏิบัติการวิทยาลัย เทคโนโลยีและสหวิทยาการ	1. น.ส.ลัดดา สุริยะ
2.	K2	อาหารว่าง ขนม ไอศกรีม และ เครื่องดื่ม	บริเวณอาคาร วิศวกรรม C3	1. นางพัชรีย์ จันตะมะ

3. ร้านกาแฟ/เบเกอรี่ โรงอาหารกลาง และบริเวณอาคาร วิศวกรรม C3 มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด) จำนวน 2 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	C1	อาหารว่างและเครื่องดื่ม ชา กาแฟ	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. น.ส.ทองอยู่ ศิลาลิศ
2.	C2	อาหารว่างและเครื่องดื่ม ชา กาแฟ	บริเวณอาคาร วิศวกรรม C3	1. น.ส.สิริวิญญา กุณาเงิน

4. ร้านของทอด/ปิ้งย่าง โรงอาหารกลาง และบริเวณอาคาร วิศวกรรม C3 มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด) จำนวน 2 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	F6	ลูกชิ้นทอด ของทอด ปิ้ง ย่าง	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. น.ส.สุทิสดา หน่อแก้ว 2. นางมาลี ทรัพย์หนูน
2.	F10	ลูกชิ้นทอด ของทอด ปิ้ง ย่าง	บริเวณอาคาร วิศวกรรม C3	1. นางอัมพร อนามัย

5. ร้านขนม/ผลไม้ โรงอาหารกลางมทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด) จำนวน 1 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	F7	ขนม ผลไม้ ไอศกรีม	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. น.ส.ปณิตดา ปวงสายใจ

6. ร้านเครื่องดื่ม โรงอาหารกลางมทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด) จำนวน 1 ร้าน

ลำดับ ที่	ร้านค้า	ประเภทการจำหน่าย	สถานที่	ผู้เข้ารับการคัดเลือก
1.	F5	เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ปั่น	โรงอาหารกลาง มทร.ล้านนา (ดอยสะเก็ด)	1. น.ส.นิรันุช ไชยบาล

กระบวนการและขั้นตอนการพิจารณาคัดเลือก

ประเภทร้านอาหาร (อาหารตามสั่ง ข้าวราดแกง และก๋วยเตี๋ยว ลูกชิ้นทอด)

1. สิ่งในส่วนกลางจัดเตรียมไว้ให้

ก๊าซหุงต้ม

จุดล้างอุปกรณ์และทำความสะอาด

โต๊ะเตรียมอาหาร

2. สิ่งที่ต้องจัดเตรียมมา

วัตถุดิบทั้งหมด ให้ล้าง ทำความสะอาด หั่น/หั่นชิ้น และแบ่งสัดส่วนมาให้เรียบร้อยล่วงหน้า

เครื่องปรุงและซอส จัดเตรียมให้เพียงพอต่อการใช้

อุปกรณ์ปรุงอาหารเฉพาะทาง หม้อต้ม กระทะ มีด เขียง

ภาชนะสำหรับจัดเสิร์ฟ จาน ชาม หรือถ้วยสำหรับให้คณะกรรมการชิม

อุปกรณ์รักษาความสะอาด ผ้าเช็ดโต๊ะ, ถูขยະส่วนตัว, และถุงมือพลาสติกสำหรับหยิบจับอาหาร, น้ำยาล้างจาน

3. เกณฑ์การพิจารณาและให้คะแนน (Total 100 คะแนน)

รสชาติและความน่ารับประทาน (40 คะแนน) รสชาติกลมกล่อม หน้าตาอาหาร และความคุ้มค่า

ความสะอาดและสุขอนามัย (20 คะแนน) การแต่งกาย (ผ้ากันเปื้อน/หมวกคลุมผม), การเก็บรักษาวัตถุดิบ,

และความสะอาดของพื้นที่หลังปรุงเสร็จ

การตั้งราคาที่เหมาะสม (20 คะแนน) ความเหมาะสมของราคากับปริมาณอาหารที่ได้รับ

ประสบการณ์ (10 คะแนน) ประสบการณ์ในการเปิดกิจการร้านค้า

เอกสารและการสัมภาษณ์ (10 คะแนน) เอกสารในการยื่นใบสมัคร และเอกสารแนบ

4. เมนูอาหารสำหรับการคัดเลือก

สำหรับอาหารตามสั่ง และข้าวราดแกง ให้เลือกเมนูที่ท่านถนัด 1-2 อย่าง

กระบวนการและขั้นตอนการพิจารณาคัดเลือก

ประเภทร้าน กาแฟ/เบเกอรี่ น้ำผลไม้ปั่น

1. สิ่งในส่วนกลางจัดเตรียมไว้ให้

จุดล้างอุปกรณ์และทำความสะอาด
โต๊ะเตรียมอาหาร

2. สิ่งที่ต้องจัดเตรียมมา

การสกัดกาแฟและชาร้อน (Cold Brew / บรรจุขวด): ให้สกัดน้ำกาแฟและชา แล้วบรรจุใส่ขวดแก้วหรือเหยือกที่ปิดสนิท

การบรรจุในภาชนะรักษาอุณหภูมิ สำหรับเมนูกาแฟร้อนให้ใส่กระติกน้ำร้อนสุญญากาศ (Thermos) เพื่อรักษาอุณหภูมิและกลิ่นหอมให้ใกล้เคียงความสดใหม่มากที่สุด

วัตถุดิบและส่วนผสมเสริม น้ำเชื่อม, นมสด, นมข้น, หรือที่อปปิ้ง (เช่น ฟองนม, เจลลี่) ให้แยกใส่ภาชนะปิดสนิท และนำมาผสม/ตกแต่งหน้างานก่อนจัดเสิร์ฟ

การควบคุมความเย็น ต้องจัดเก็บน้ำแข็ง นมสด และเครื่องดื่มเย็นไว้ในกระติกเก็บความเย็น อุปกรณ์ประกอบและการจัดเสิร์ฟ แก้วน้ำ หลอด

3. เกณฑ์การพิจารณาและให้คะแนน (Total 100 คะแนน)

รสชาติและความน่ารับประทาน (40 คะแนน) รสชาติกลมกล่อม หน้าตาอาหาร และความคุ้มค่า

ความสะอาดและสุขอนามัย (20 คะแนน) การแต่งกาย (ผ้ากันเปื้อน/หมวกคลุมผม), การเก็บรักษาวัตถุดิบ, และความสะอาดของพื้นที่หลังปรุงเสร็จ

การตั้งราคาที่เหมาะสม (20 คะแนน) ความเหมาะสมของราคากับปริมาณอาหารที่ได้รับ

ประสบการณ์ (10 คะแนน) ประสบการณ์ในการเปิดกิจการร้านค้า

เอกสารและการสัมภาษณ์ (10 คะแนน) เอกสารในการยื่นใบสมัคร และเอกสารแนบ

4. เมนูอาหารสำหรับการคัดเลือก

จัดเตรียมเมนูเพื่อทดสอบไม่ต่ำกว่า 4 เมนู

จัดเตรียมตัวอย่างจำหน่าย 1 ชุด (ติดราคาให้เรียบร้อย)

จัดเตรียมให้กรรมการชิมรสชาติ จำนวน 15 ท่าน ให้เพียงพอตามเมนูที่เสนอ

กระบวนการและขั้นตอนการพิจารณาคัดเลือก

ประเภทร้าน อาหารว่าง ขนม ไอศกรีม และเครื่องดื่ม

1. สิ่งในส่วนกลางจัดเตรียมไว้ให้

จุดล้างอุปกรณ์และทำความสะอาด
โต๊ะเตรียมอาหาร

2. สิ่งที่ต้องจัดเตรียมมา

จัดเตรียมสินค้า ตัวอย่าง หรือสินค้าสำหรับชิมพร้อมอุ่นหรือพร้อมทาน
จัดทำป้ายชื่อเมนูและราคาขายให้ชัดเจน เพื่อประกอบการพิจารณาเรื่องความคุ้มค่า
รูปภาพ/เอกสาร/แฟ้มนำเสนอ (ถ้ามี)
รูปภาพร้านค้าเดิม

3. เกณฑ์การพิจารณาและให้คะแนน (Total 100 คะแนน)

รสชาติและความน่ารับประทาน (20 คะแนน) รสชาติกลมกล่อม หน้าตาอาหาร และความคุ้มค่า
ความสะอาดและสุขอนามัย (20 คะแนน) การแต่งกาย (ผ้ากันเปื้อน/หมวกคลุมผม), การเก็บรักษาวัตถุดิบ,
และความสะอาดของพื้นที่หลังปรุงเสร็จ
การตั้งราคาที่เหมาะสม (20 คะแนน) ความเหมาะสมของราคาที่จำหน่าย
ประสบการณ์ (20 คะแนน) ประสบการณ์ในการเปิดกิจการร้านค้า/ภาพประกอบ/เอกสารอื่นๆ
เอกสารและการสัมภาษณ์ (20 คะแนน) - เอกสารในการยื่นใบสมัคร และเอกสารแนบ
- การเลือกสินค้าที่นำมาจำหน่าย/แหล่งที่มาของสินค้า
- การตรวจเช็ควันหมดอายุของสินค้า
- การดูแล/จัดเก็บสินค้าที่จำหน่าย