



ประกาศคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิได้รับการสัมภาษณ์เข้าจำหน่ายอาหาร

ตามประกาศคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ลงวันที่ 30 ตุลาคม 2567 ได้ประกาศรับสมัครผู้จำหน่ายอาหารภายในพื้นที่ร้านอาหารของคณะวิศวกรรมศาสตร์ (พื้นที่ล็อก A3) โดยกำหนดการรับสมัครได้เสร็จสิ้นไปแล้วนั้น ขอประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการสัมภาษณ์ กำหนดการและรายละเอียดการสัมภาษณ์ ดังนี้

- ลำดับที่ 1 นายศิวพงศ์ จุใจ
- ลำดับที่ 2 นางมณี กุมภะมกุล
- ลำดับที่ 3 นางสาวนารีรัตน์ พันธางกูร
- ลำดับที่ 4 นางเพ็ญนภา เลปนะสุวรรณ

กำหนดการ -สัมภาษณ์ วันที่ 27 พฤศจิกายน 2567 เวลา 09.00 -11.00 น.

-ประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนด เวลา 11.00 – 12.00 น.

สถานที่สัมภาษณ์ ณ ห้องประชุมดงยาง 3 คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สิ่งที่ผู้เข้ารับการสัมภาษณ์ต้องเตรียม จัดเตรียมอาหารสำหรับการชิมและเป็นตัวอย่างการขาย
ประกาศผลผู้ได้รับการคัดเลือก วันที่ 3 ธันวาคม 2567

ดำเนินการคัดเลือกโดยคณะกรรมการร้านอาหารและเครื่องดื่ม คณะวิศวกรรมศาสตร์ ผู้มีสิทธิเข้ารับการสัมภาษณ์จะต้องจัดเตรียมอาหารมาในปริมาณที่สมควรและภาชนะที่เหมาะสมเพื่อให้คณะกรรมการฯ พิจารณาตามเกณฑ์การคัดเลือกดังกล่าวที่แนบท้ายประกาศนี้ โดยให้มารับการสัมภาษณ์ด้วยตนเองตามวันเวลาที่กำหนด หากไม่มาตามวันเวลาที่กำหนดจะถือว่าสละสิทธิ์

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 21 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิคม สุวรรณวร)

คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

คัดเลือกร้านอาหาร



วิธีการดำเนินการในการคัดเลือก

ใช้วิธีการสัมภาษณ์ร่วมกับการประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนด

เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อหลัก		หัวข้อย่อย			คำอธิบายเพิ่มเติม
100%		100	ค่าถ่วงน้ำหนัก		
20	ความสะอาด	4	0.04	การแต่งกาย	แต่งกายเรียบร้อย มีผ้าคลุมผม ถุงมือ
		8	0.08	อาหาร	
		8	0.08	อุปกรณ์และภาชนะ	
25	ความคุ้มค่า	7	0.07	ปริมาณ	
		9	0.09	คุณภาพวัตถุดิบ	
		9	0.09	ราคา	
20	การบริการ	10	0.1	ความสุภาพและการพูดจา	
		10	0.1	ความรวดเร็วในการให้บริการลูกค้า	
25	รสชาติ	25	0.25	รสชาติ	
10	ความแตกต่าง/แปลกใหม่ของอาหาร	10	0.1	แตกต่าง/แปลกใหม่	ความแตกต่างของอาหารเมื่อเทียบกับที่มีจำหน่ายอยู่แล้วในปัจจุบัน

วิธีการคำนวณคะแนน/เกณฑ์การคัดเลือก

1	กำหนดคะแนนเต็ม 10
2	คะแนนประเมิน(ย่อย) x ค่าถ่วงน้ำหนัก = คะแนนดิบ
3	นำคะแนนดิบของกรรมการทุกคนมาหาค่าเฉลี่ย = คะแนนที่ได้รับ
4	ผู้สมัครที่ได้รับคะแนนสูงสุดเป็นผู้ได้รับการคัดเลือก
5	ผู้สมัครที่ได้รับคะแนนน้อยกว่า 7.50 จะไม่ได้รับการคัดเลือก (เพื่อให้ได้รับผู้ขายที่มีคุณภาพ)
6	หากคะแนนเท่ากันผู้ที่มีสมัครก่อนจะเป็นผู้ได้รับการพิจารณา

ใบกรอกคะแนน

ชื่อผู้สมัคร.....

ความสะอาด	การแต่งกาย	สะอาดมาก										สกปรก	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
	อาหาร	สะอาดมาก										สกปรก	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
อุปกรณ์และภาชนะ	สะอาดมาก										สกปรก	ไม่สามารถประเมินได้	
	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1			
ความคุ้มค่า	ปริมาณ	เยอะมาก										น้อย	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
	คุณภาพวัตถุดิบ	ดีมาก										ไม่ดี	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
	ราคา	ประหยัด										แพง	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
การบริการ	ความสุภาพและการพูดจา	หุ่ดดี/ไพเราะ										หุ่ดไม่ดี	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
	ความรวดเร็วในการให้บริการลูกค้า	รวดเร็ว										รอนาน	ไม่สามารถประเมินได้
10		9	8	7	6	5	4	3	2	1			
รสชาติ	รสชาติ	อร่อยมาก										ไม่อร่อย	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
ความแตกต่าง/แปลกใหม่ของอาหาร	ความแตกต่าง/แปลกใหม่	แตกต่างชัดเจน										มีจำหน่ายแล้ว	ไม่สามารถประเมินได้
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

กรรมการผู้ประเมิน.....