มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ

Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
01101	เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
01102	รับคำสั่งซื้ออาหาร
01103	จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
01104	นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
01105	ประสานงานการจัดส่งอาหาร
01106	แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
01201	จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
01202	จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขาจัดส่งอาหาร อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 3 จะเป็นบุคคลที่มีสมรรถนะทางเทคนิคในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ สามารถประยุกต์หลักการ เลือกใช้และทำงานตามมาตรฐาน แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อช่วยในการทำงานได้ โดยจะสามารถดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร ประสานงานกับผู้รับบริการและผู้ประกอบการเพื่อรับและจัดส่งอาหารโดยใช้รถจักรยานยนต์ แก้ไขปัญหาที่เกิดในการจัดส่งอาหาร รวมทั้งสามารถจัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารได้ทั้งรูปแบบเงินสดและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร ระดับ 3 ต้องเป็นผู้ที่อายุ 18 ปี ขึ้นไป

1.1 เป็นผู้ที่มีใบอนุญาตขับขี่รถจักรยานยนต์ (หากเป็นประเภทชั่วคราวต้องมีอายุอย่างน้อย 1 ปี)

1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์อย่างน้อย 6 เดือน

2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 3 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพนี้ ทั้ง 8 หน่วย

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. ต้องแสดงหลักฐานการทำงานในอาชีพนี้เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี ในช่วงระยะเวลา 3 ปี หลังจากได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ
2. หากไม่มีหลักฐานตามข้อ 1 ต้องเข้ารับการประเมินใหม่ในทุกหน่วยสมรรถนะของอาชีพนี้

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

01101 เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
01102 รับคำสั่งซื้ออาหาร
01103 จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
01104 นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
01105 ประสานงานการจัดส่งอาหาร
01106 แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
01201 จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
01202 จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 26/11/2563

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose		บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย		รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 26/11/2563

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
011	จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	01101	เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	0110101	เตรียมความพร้อมของรถจักรยานยนต์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร
				0110102	เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร
				0110103	เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร
		01102	รับคำสั่งซื้ออาหาร	0110201	รับรายการสั่งซื้ออาหาร
				0110202	รับรายละเอียดการจัดส่งอาหาร
		01103	จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	0110301	ใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทางด้วยรถจักรยานยนต์
				0110302	จัดเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
		01104	นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ	0110401	รับอาหารจากผู้ประกอบการ
				0110402	ดูแลอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
				0110403	ส่งอาหารให้ผู้รับบริการ
		01105	ประสานงานการจัดส่งอาหาร	0110501	ประสานงานการสั่งซื้ออาหารกับผู้รับบริการ
				0110502	ประสานงานกับผู้ประกอบการจัดทำอาหาร
		01106	แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	0110601	แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับรายการสั่งซื้อ
				0110602	แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
012	จัดเก็บค่าบริการในการส่งอาหาร	01201	จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร	0120101	รับชำระเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ
				0120102	ส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการ
		01202	จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	0120201	รับชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
				0120202	ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับกิจกรรมเตรียมพร้อมของยานพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหารก่อนดำเนินการจัดส่งอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
2. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย
3. พระราชบัญญัติจราจรทางบก พ.ศ.2522

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110101 เตรียมความพร้อมของรถจักรยานยนต์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร	1. ตรวจสอบความพร้อมของรถจักรยานยนต์ก่อนการขับขี่ได้ถูกต้องตามข้อควรปฏิบัติในการใช้รถจักรยานยนต์อย่างปลอดภัย 2. ทำความสะอาดรถจักรยานยนต์ได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
0110102 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร	1. เตรียมอุปกรณ์บรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) 2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110103 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร	1. เตรียมอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) 2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการตรวจสอบรถจักรยานยนต์ประจำวันตามข้อควรปฏิบัติในการใช้รถจักรยานยนต์อย่างปลอดภัยก่อนการขับขี่
2. ทักษะการบำรุงรักษารถจักรยานยนต์ขั้นพื้นฐาน
3. ทักษะการทำความสะอาดรถจักรยานยนต์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร
4. ทักษะการใช้อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ข้อควรปฏิบัติในการใช้รถจักรยานยนต์อย่างปลอดภัยก่อนการขับขี่
2. ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่น
คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
3. ความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ
ในการเตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหารทั้งการเตรียมยานพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร
รวมทั้งอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหารให้ถูกสุขอนามัย

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

ตรวจสอบความพร้อมและทำความสะอาดรถจักรยานยนต์ อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคล และอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถตรวจสอบความพร้อมและทำความสะอาดรถจักรยานยนต์ อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคล
และอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้อย่างถูกต้องและถูกสุขอนามัยสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การตรวจสอบความพร้อมของรถจักรยานยนต์ก่อนการขับขี่ ได้แก่ การตรวจสอบปริมาณน้ำมัน ไฟหน้ารถ แตร แรงดันลมในยาง

2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร หมายถึงอุปกรณ์ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิด ในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน
และสามารถรักษาอุณหภูมิของอาหารให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสมตามลักษณะของอาหาร

3. อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร ได้แก่ หมวกกันน็อก หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

4. การปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
อาทิเช่นคำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข : คำแนะนำสำหรับคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ได้แก่
บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนส่งอาหารไปสู่ผู้บริโภค
1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และไอ จามปนเปื้อนอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ
2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานขนส่งอาหารก่อนเข้าร้านอาหาร หลังการส่งอาหารให้ผู้บริโภค หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน
3) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที
4) จัดหากล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน
5) ตรวจสอบลักษณะภายนอกของกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ทันทีหลังได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น และต้องไม่เปิดกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหาร
6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วนระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด
7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะจนกว่าจะพบผู้รับบริการอาหาร
โดยก่อนเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
และจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการโดยตรงหรือจุดที่ผู้รับบริการกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้รับบริการ
ในการส่งอาหารคนขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งอาหารได้โดยตรง
สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น
และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า
กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้ยานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

5. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน
1) แบบทดสอบข้อเขียน
2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
3) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน
ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รับคำสั่งซื้ออาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับสมรรถนะในการรับรายการสั่งซื้ออาหารทั้งชนิดและจำนวนของอาหาร รวมทั้งรายละเอียดเงื่อนไขในการจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110201 รับรายการสั่งซื้ออาหาร	1. ระบุจำนวนและชนิดของอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ 2. ระบุรายละเอียดเงื่อนไขของอาหารถูกได้ต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
0110202 รับรายละเอียดการจัดส่งอาหาร	1. ระบุสถานที่ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการกำหนด 2. ระบุเวลาในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการกำหนด 3. ระบุรายละเอียดเงื่อนไขการจัดส่งอาหารถูกได้ต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการกำหนด	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการสื่อสารในการรับรายละเอียดการสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ
2. ทักษะการรวบรวมข้อมูลอาหารจากผู้รับบริการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ ในการรับรายละเอียดการสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

1. รับรายละเอียดจำนวนและชนิดของอาหารในการสั่งซื้อจากผู้รับบริการ

2. รับรายละเอียดสถานที่ เวลา และเงื่อนไขในการจัดส่งอาหาร

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถระบุจำนวน ชนิดและเงื่อนไขของอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ และระบุสถานที่ เวลา และเงื่อนไขในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน

1) แบบทดสอบข้อเขียน

2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

3) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการจัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหารตั้งแต่การใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง การจัดเส้นทางในการเดินทางเพื่อใช้ในการจัดส่งอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110301 ใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทางด้วยรถจักรยานยนต์	1. เลือกอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นหาเส้นทางการเดินทางได้ถูกต้องเหมาะสมกับประเภทของยานยานพาหนะ 2. ค้นหาเส้นทางการเดินทางโดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามตำแหน่งที่ถูกกำหนด 3. ใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นหาเส้นทางการเดินทางได้ถูกต้องตามวิธีการใช้งานของอุปกรณ์	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
0110302 จัดเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	1. ระบุตำแหน่งการจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งอาหารของผู้รับบริการทุกราย 2. จัดเส้นทางการเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ 3. จัดเส้นทางการเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งอาหารของผู้รับบริการทุกราย	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
2. ทักษะการใช้แผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับแผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร
2. ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
3. ความรู้เกี่ยวกับเงื่อนไขระยะเวลาในการส่งมอบอาหารให้กับผู้รับบริการ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการจัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
การใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการทุกราย

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

เลือกและใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศค้นหาเส้นทางการเดินทาง จัดเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารตามรายละเอียดเงื่อนไขในการจัดส่ง

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
จัดและปรับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารตามสถานการณ์เพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง หมายถึง อุปกรณ์ทางเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีระบบการหาตำแหน่ง อาทิเช่น โทรศัพท์เคลื่อนที่ หรือ อุปกรณ์สื่อสารพกพา หรือ อุปกรณ์ที่มีระบบ GPS Tracking

2. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน

1) แบบทดสอบข้อเขียน

2) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01104

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการรับและจัดส่งอาหารและเครื่องดื่มให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการภายในระยะเวลาที่กำหนด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)
ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
2. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110401 รับอาหารจากผู้ประกอบการ	1. ดำเนินการรับอาหารจากผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) 2. ตรวจสอบรายการอาหารที่รับจากผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งของผู้รับบริการ 3. ตรวจสอบคุณภาพอาหารที่รับจากผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110402 ดูแลอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง	1. จัดเรียงอาหารในอุปกรณ์บรรจุที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องเหมาะสมตามประเภทของอาหารและบรรจุภัณฑ์ 2. จัดเรียงอาหารในอุปกรณ์บรรจุที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) 3. รักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่งได้ถูกต้องเหมาะสมตามประเภทของอาหารและบรรจุภัณฑ์	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
0110403 ส่งอาหารให้ผู้รับบริการ	1. จัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งของผู้รับบริการ 2. จัดส่งอาหารได้ภายในเวลาและตรงตามจุดที่ผู้รับบริการกำหนด 3. อาหารและบรรจุภัณฑ์ที่จัดส่งให้ผู้รับบริการคงคุณภาพเป็นไปตามที่รับจากผู้ประกอบการ 4. นำส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการรับอาหารจากผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)
2. ทักษะการตรวจสอบอาหารที่รับจากผู้ประกอบการ
3. ทักษะการดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
4. ทักษะการนำส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอาทิเช่น
คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
2. ความรู้เกี่ยวกับการดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
3. ความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสังเกตการปฏิบัติงาน
(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม
(ค) คำแนะนำในการประเมิน
ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการรับและจัดส่งอาหารและเครื่องดื่มให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการภายในระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งการดูแลอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
(ง) วิธีการประเมิน
พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)
รับอาหารและเครื่องดื่มจากผู้ประกอบการและจัดส่งให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการภายในระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งการดูแลอาหารและเครื่องดื่มระหว่างดำเนินการจัดส่ง

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถรับอาหารและเครื่องดื่มจากผู้ประกอบการ และจัดส่งอาหารและเครื่องดื่มให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการภายในระยะเวลาที่กำหนดและถูกสุขอนามัย รวมทั้งสามารถดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มระหว่างดำเนินการจัดส่ง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร ได้แก่ หมวกกันน็อก หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

2. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

3. การปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่นคำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข : คำแนะนำสำหรับคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนส่งอาหารไปสู่ผู้บริโภค

1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และไอ จามปนเปื้อนอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ

2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานขนส่งอาหารก่อนเข้าร้านอาหาร หลังการส่งอาหารให้ผู้บริโภค หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

3) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

4) จัดหากล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

5) ตรวจสอบลักษณะภายนอกของกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ทันทีหลังได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด

การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น และต้องไม่เปิดกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหาร

6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วนระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะจนกว่าจะพบผู้รับบริการอาหาร
โดยก่อนเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
และจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการโดยตรงหรือจุดที่ผู้รับบริการกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้รับบริการ
ในการส่งอาหารคนขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งอาหารได้โดยตรง
สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น
และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า
กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้ยานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน
1) แบบทดสอบข้อเขียน
2) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01105

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประสานงานการจัดส่งอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับประสานงานการสั่งซื้อและการจัดส่งอาหารกับผู้รับบริการ และการประสานงานกับผู้จัดทำอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110501 ประสานงานการสั่งซื้ออาหารกับผู้รับบริการ	1. บันทึกข้อมูลของอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ 2. บันทึกเงื่อนไขการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ 3. ติดต่อกับผู้รับบริการเพื่อจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามเงื่อนไขการจัดส่งที่กำหนด 4. สื่อสารกับผู้รับบริการด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
0110502 ประสานงานกับผู้ประกอบการจัดทำอาหาร	1. แจ้งข้อมูลของอาหารให้กับผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ 2. แจ้งข้อมูลของอาหารให้กับผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ 3. สื่อสารกับผู้ประกอบการจัดทำอาหารด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการสื่อสารเพื่อรับและส่งข้อมูลของอาหาร
2. ทักษะการทบทวนและให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการจัดส่ง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่น
คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
2. ความรู้เกี่ยวกับการดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
3. ความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการประสานงานทั้งกับผู้รับบริการและผู้ประกอบการจัดทำอาหาร

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

1. ประสานงานกับผู้รับบริการเพื่อรับคำสั่งซื้อและการจัดส่งอาหาร

2. ประสานงานกับผู้ประกอบการจัดทำอาหารเพื่อแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผู้รับบริการสั่งและการรับสินค้าเพื่อจัดส่ง

(ก) คำแนะนำ

1. ผู้เข้ารับการประเมินต้องสื่อสารกับผู้รับบริการเพื่อรับคำสั่งซื้อและการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ

2.
ผู้เข้ารับการประเมินต้องสื่อสารกับผู้ประกอบการจัดทำอาหารเพื่อแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผู้รับบริการสั่งและนัดหมายการรับสินค้าเพื่อจัดส่งได้ถูกต้องครบถ้วนด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

2. เงื่อนไขการจัดส่งอาหาร ได้แก่ ตำแหน่งสถานที่จัดส่ง เวลาในการจัดส่ง ลักษณะของอาหารที่จัดส่ง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน
1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
2) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน
ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01106

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหารด้วยตัวเอง ทั้งการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ และปัญหาเกี่ยวกับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งรถจักรยานยนต์

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110601 แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับรายการสั่งซื้อ	1. ระบุปัญหาเกี่ยวกับรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อได้ถูกต้องตามสถานการณ์ 2. ระบุวิธีการจัดการปัญหาเกี่ยวกับรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขของผู้รับบริการ 3. จัดการปัญหาเกี่ยวกับรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขของผู้รับบริการ	การสัมภาษณ์
0110602 แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	1. ระบุปัญหาในการเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามสถานการณ์ 2. ค้นหาเส้นทางการเดินทางใหม่โดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามตำแหน่งที่กำหนด 3. ปรับเส้นทางการเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
2. ทักษะการใช้แผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร
3. ทักษะในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร
4. ทักษะในการสื่อสารเพื่อชี้แจงและจัดการปัญหาให้กับผู้รับบริการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับแผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร
2. ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
3. ความรู้เกี่ยวกับเงื่อนไขระยะเวลาในการส่งมอบอาหารให้กับผู้รับบริการ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการจัดการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร
ทั้งปัญหาด้านรายการอาหารและปัญหาเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหาร

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

จัดการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร ทั้งปัญหาด้านรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อและปรับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารตามสถานการณ์

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องจัดการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร
ทั้งปัญหาด้านรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อและสามารถใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทางเพื่อปรับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารตามสถานการณ์เพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง หมายถึง อุปกรณ์ทางเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีระบบการหาตำแหน่ง อาทิเช่น โทรศัพท์เคลื่อนที่ หรือ อุปกรณ์สื่อสารพกพา หรือ อุปกรณ์ที่มีระบบ GPS Tracking

2. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน
1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2563

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการรับชำระเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ และส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการตามคำสั่งซื้อของผู้รับบริการ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
2. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0120101 รับชำระเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ	1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง 2. เก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ 3. เก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0120102 ส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการ	1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องส่งให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง 2. จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการได้ถูกต้องปลอดภัยตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) 3. ส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ 4. ส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการรวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระ
2. ทักษะในการจัดเก็บและนำส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ถูกสุขอนามัย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่น
คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
2. ความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการรับชำระเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ
และส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการที่ถูกต้องและถูกสุขอนามัย

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

รับชำระเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ จัดเก็บและส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการ

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถรับชำระและส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งซื้อและถูกสุขอนามัย

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

2. การปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่นคำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข : คำแนะนำสำหรับคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการสั่งซื้ออาหาร การรับอาหารจากร้านอาหาร และขนส่งอาหารไปสู่ผู้บริโภค

1) สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย เพื่อป้องกันตนเอง และไอ จามปนเปื้อนอาหาร และลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการ

2) ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานขนส่งอาหารก่อนเข้าร้านอาหาร หลังการส่งอาหารให้ผู้บริโภค หลังเข้าส้วม หลังจับสิ่งสกปรก และจับเงิน

3) หากมีอาการป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

4) จัดหากล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหาร ที่มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปกปิดมิดชิดในลักษณะที่ช่วยป้องกันการปนเปื้อน และใช้กล่องบุฉนวนเพื่อรักษาอุณหภูมิให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วยแอลกอฮอล์ 70 % โดยสเปรย์หรือหยดแอลกอฮอล์ 70 % ลงบนผ้าสะอาดพอหมาดๆ เช็ดไปในทิศทางเดียวกัน เป็นประจำทุกวัน

5) ตรวจสอบลักษณะภายนอกของกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ทันทีหลังได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น และต้องไม่เปิดกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหาร

6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วนระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด

7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะจนกว่าจะพบผู้รับบริการอาหาร โดยก่อนเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการโดยตรงหรือจุดที่ผู้รับบริการกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้รับบริการ ในการส่งอาหารคนขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งอาหารได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้ยานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

เครื่องมือประเมิน

1) แบบทดสอบข้อเขียน

2) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0120201 รับชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง 2. เก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการโดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ 3. เก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามขั้นตอนของอุปกรณ์และระบบ	การสาธิตการปฏิบัติงาน
0120202 ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องส่งให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง 2. ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการโดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ 3. ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามขั้นตอนของอุปกรณ์และระบบ	การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A