



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ

Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์

สาขาจัดส่งอาหาร

อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

## 1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขาจัดส่งอาหาร

## 2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

## 3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

## 4. ข้อมูลเบื้องต้น

ธุรกิจบริการจัดส่งอาหาร (Food Delivery) มีบทบาทมากขึ้นในธุรกิจร้านอาหาร เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เร่งรีบในปัจจุบันและสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ อาทิเช่น ไวรัสโคโรนา 2019 หรือ โควิด-19 ทำให้พฤติกรรมเบื้องต้นของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนคือความร่วมมือกันดูแลสุขอนามัยของตนเองและคนรอบข้าง โดยนโยบาย Social distance หรือการเว้นระยะห่างทางสังคม ทำให้ผู้บริโภคนิยมใช้บริการจัดส่งอาหาร (Food Delivery) ส่งผลให้ธุรกิจบริการจัดส่งอาหารเติบโตขึ้นอย่างก้าวกระโดด รวมทั้งการเติบโตอย่างรวดเร็วและความนิยมของแอปพลิเคชันสั่งอาหาร (Food Delivery Application) ได้ดึงดูดผู้ประกอบการที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ธุรกิจร้านอาหารให้เข้ามาขยายตลาดก่อให้เกิดโอกาสและความท้าทายที่ทำให้ผู้ประกอบการต้องปรับแผนธุรกิจ นอกจากนี้แอปพลิเคชันสั่งอาหารยังช่วยกระจายรายได้ให้กับผู้ที่อยู่ในห่วงโซ่ธุรกิจ อาทิเช่น ร้านอาหาร กลุ่มผู้ขับขี่รถจักรยานยนต์ และผู้สร้างแอปพลิเคชันการสั่งอาหาร โดยคาดว่าจะรายได้ที่กระจายไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องภายในประเทศมีสัดส่วนรวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของมูลค่าธุรกิจจัดส่งอาหาร ทั้งนี้ข้อมูลจากศูนย์วิจัยกสิกรไทยรายงานว่าการจัดส่งอาหารไปยังแหล่งที่พัก (Food Delivery) ในปี 2562 มีมูลค่าอยู่ที่ 33,000-35,000 ล้านบาท หรือเติบโตประมาณร้อยละ 14 จากปี 2561 และเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ศูนย์วิจัยกสิกรไทยจึงคาดการณ์ว่าในปี 2563 ธุรกิจจัดส่งอาหาร (Food Delivery) จะมีมูลค่าตลาดอยู่ที่ 41,000 ล้านบาท หรือเติบโตประมาณร้อยละ 4 เมื่อเทียบกับสถานการณ์ปกติ ดังนั้นจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปจะส่งผลให้การให้บริการจัดส่งอาหารอาจกลายเป็นปัจจัยสำคัญของธุรกิจอาหารและอาจเป็นช่องทางในการสร้างรายได้ของผู้ประกอบอาชีพในอนาคต

## 5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6.ครั้งที่ 1 N/A

ครั้งที่ (อื่น ๆ) N/A

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ N/A

วันที่ประกาศ N/A

## 7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 2

อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 3

อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 4

## 8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

## 9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ

(List of ALL Units of competence within This Occupational Standards)

- 01101 เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร
- 01102 รับคำสั่งซื้ออาหาร
- 01103 จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
- 01104 นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
- 01105 ประสานงานการจัดส่งอาหาร
- 01106 แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหาร
- 01107 ดูแลงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ของกลุ่มผู้จัดส่งอาหาร
- 01108 สอนงานการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
- 01201 จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
- 01202 จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

## 10 ระดับคุณวุฒิ

### 10.1 คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขาจัดส่งอาหาร อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร ด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 2

#### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 2 จะเป็นบุคคลที่มีสมรรถนะฝีมือในงานอาชีพจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ทำงานตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้แล้ว แก้ไขปัญหาที่พบเป็นประจำ โดยจะสามารถดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร ประสานงานกับผู้รับบริการและผู้ประกอบการเพื่อรับและจัดส่งอาหารโดยใช้รถจักรยานยนต์ รวมทั้งสามารถจัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร

#### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 2 ต้องเป็นผู้ที่อายุ 18 ปี ขึ้นไป โดย

- 1.1 เป็นผู้ที่มีใบอนุญาตขับขี่รถจักรยานยนต์ (หากเป็นประเภทชั่วคราวต้องมีอายุอย่างน้อย 1 ปี)
- 1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์อย่างน้อย 3 เดือน

2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 2 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพนี้ ทั้ง 6 หน่วย

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. ต้องแสดงหลักฐานการทำงานในอาชีพนี้เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี ในช่วงระยะเวลา 3 ปี หลังจากได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

2. หากไม่มีหลักฐานตามข้อ 1 ต้องเข้ารับการประเมินใหม่ในทุกหน่วยสมรรถนะของอาชีพนี้

#### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

#### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

01101	เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร
01102	รับคำสั่งซื้ออาหาร
01103	จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
01104	นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
01105	ประสานงานการจัดส่งอาหาร
01201	จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร

## 10.2 คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขาจัดส่งอาหาร อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร ด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 3

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 3 จะเป็นบุคคลที่มีสมรรถนะทางเทคนิคในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ สามารถประยุกต์หลักการ เลือกใช้และทำงานตามมาตรฐาน แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อช่วยในการทำงานได้ โดยจะสามารถดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร ประสานงานกับผู้รับบริการและผู้ประกอบการเพื่อรับและจัดส่งอาหารโดยใช้รถจักรยานยนต์ แก้ไขปัญหาที่เกิดในการจัดส่งอาหาร รวมทั้งสามารถจัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารได้ ทั้งรูปแบบเงินสดและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 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	เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร
01102	รับคำสั่งซื้ออาหาร
01103	จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
01104	นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
01105	ประสานงานการจัดส่งอาหาร
01106	แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหาร
01201	จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
01202	จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

### 10.3 คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพโลจิสติกส์ สาขาจัดส่งอาหาร อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร ด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 4

#### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 4 จะเป็นบุคคลที่มีสมรรถนะทางเทคนิคครอบคลุมอาชีพในการทำงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ และมีทักษะในการควบคุมงาน สามารถปรับใช้หลักการหาข้อสรุปประเด็นปัญหาและตัดสินใจงานในหน้าที่ได้ด้วยตนเอง ประสานการทำงานเพื่อควบคุมคุณภาพผลงาน และมีความรู้ในเชิงทฤษฎีหรือหลักการสำคัญในงานอาชีพเพื่อปรับปรุงคุณภาพหรือผลงานให้ดีขึ้น โดยจะสามารถดำเนินการเตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร ประสานงานกับผู้รับบริการและผู้ประกอบการเพื่อรับและจัดส่งอาหารโดยใช้รถจักรยานยนต์ แก้ไขปัญหาที่เกิดในการจัดส่งอาหาร สามารถจัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารได้ทั้งรูปแบบเงินสดและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งสามารถสอนงานและดูแลงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ของกลุ่มผู้จัดส่งอาหารได้

#### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหาร ระดับ 4 ต้องเป็นผู้ที่อายุ 18 ปี ขึ้นไป

- 1.1 เป็นผู้ที่มีใบอนุญาตขับขี่รถจักรยานยนต์ (หากเป็นประเภทชั่วคราวต้องมีอายุอย่างน้อย 1 ปี)
- 1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์อย่างน้อย 1 ปี

2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 4 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพนี้ จำนวน 2 หน่วย และมีหลักฐานแสดงถึงความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge) ในสมรรถนะของอาชีพผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ระดับ 2 และ ระดับ 3 ดังนี้

- 2.1 เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร
- 2.2 รับคำสั่งซื้ออาหาร
- 2.3 จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
- 2.4 นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
- 2.5 ประสานงานการจัดส่งอาหาร
- 2.6 แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหาร
- 2.7 จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
- 2.8 จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. ต้องแสดงหลักฐานการทำงานในอาชีพนี้เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี ในช่วงระยะเวลา 3 ปี หลังจากได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

2. หากไม่มีหลักฐานตามข้อ 1 ต้องเข้ารับการประเมินใหม่ในทุกหน่วยสมรรถนะของอาชีพนี้

## กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ให้บริการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

## หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 01107 ดูแลงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ของกลุ่มผู้จัดส่งอาหาร
- 01108 สอนงานการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

๑. ตารางแสดงหน้าที่

ทบทวนครั้งที่.....ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose
คำอธิบาย
เพื่อพัฒนาสมรรถนะและ ศักยภาพผู้ให้บริการ จัดส่งอาหารให้ตระหนัก ถึงสุขอนามัยและความ ปลอดภัยในการจัดส่ง อาหาร

บทบาทหลัก Key Roles	
รหัส	คำอธิบาย
01	บริการส่งอาหารด้วย รถจักรยานยนต์

หน้าที่หลัก Key Functions	
รหัส	คำอธิบาย
011	จัดส่งอาหารด้วย รถจักรยานยนต์
012	จัดเก็บค่าบริการในการส่ง อาหาร



๒. ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

ทบทวนครั้งที่..... ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี

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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
		01107	ดูแลงานจัดส่งอาหาร ด้วยรถจักรยานยนต์ของ กลุ่มผู้จัดส่งอาหาร	0110701	กระจายงานในกลุ่มผู้จัดส่ง อาหารด้วยรถจักรยานยนต์
				0110702	ช่วยเหลืองานจัดส่งอาหาร ด้วยรถจักรยานยนต์ของผู้ จัดส่งอาหารในกลุ่ม
		01108	สอนงานการจัดส่ง อาหารด้วย รถจักรยานยนต์	0110801	0110801 ถ่ายทอดงาน เบื้องต้นของการจัดส่งอาหาร ด้วยรถจักรยานยนต์
				0110802	0110802 ให้คำแนะนำการ จัดการปัญหาของงานจัดส่ง อาหารด้วยรถจักรยานยนต์
012	จัดเก็บค่าบริการใน การส่งอาหาร	01201	จัดเก็บเงินสดค่าบริการ ในการจัดส่งอาหาร	0120101	รับชำระเงินสดค่าบริการใน การจัดส่งอาหารจาก ผู้รับบริการ
				0120102	ส่งเงินสดค่าบริการในการ จัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการ
		01202	จัดเก็บค่าบริการในการ จัดส่งอาหารด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศ	0120201	รับชำระค่าบริการในการ จัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
				0120202	ส่งค่าบริการในการจัดส่ง อาหารให้ผู้ประกอบการด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศ

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้จัดส่งอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับกิจกรรมเตรียมพร้อมของยานพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร ก่อนดำเนินการจัดส่งอาหาร

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตรวจสอบความพร้อมของรถจักรยานยนต์ก่อนการขับขี่ได้ถูกต้องตามข้อควรปฏิบัติในการใช้รถจักรยานยนต์อย่างปลอดภัย</li> <li>2. ทำความสะอาดรถจักรยานยนต์ได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. การสัมภาษณ์</li> </ol> <p>ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1</p>
0110102 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมอุปกรณ์บรรจุอาหารท้ายยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> <li>2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. สานิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> <p>ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2</p>
0110103 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> <li>2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. การสัมภาษณ์</li> </ol> <p>ดูรายละเอียดตามข้อ 18.3</p>

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-

### 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

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ ในการเตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร ทั้งการเตรียมยานพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร รวมทั้งอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหารให้ถูกสุขอนามัย

#### (ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

### 15. ขอบเขต (Range Statement)

ตรวจสอบความพร้อมและทำความสะอาดรถจักรยานยนต์ อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคล และอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร

#### (ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถตรวจสอบความพร้อมและทำความสะอาดรถจักรยานยนต์ อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคล และอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้อย่างถูกต้องและถูกสุขอนามัยสำหรับบริการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (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 อาทิเช่น คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (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) ตรวจสอบลักษณะภายนอกของกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ทันทีที่ได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหาร ฉลากอาหาร เป็นต้น และต้องไม่เปิดกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหาร
- 6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วนระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด
- 7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะจนกว่าจะพบผู้รับบริการอาหาร โดยก่อนเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะทุกครั้งควรทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการโดยตรงหรือจุดที่ผู้รับบริการกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้รับบริการ ในการส่งอาหารคนขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้ส่งอาหารได้โดยตรง สถานที่หรือ

บริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้นานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

5. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

#### 16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

##### 18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

##### 18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน

##### 18.3 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01102                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รับคำสั่งซื้ออาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่
5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

### 6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

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 รับรายการสั่งซื้อ อาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุจำนวนและชนิดของอาหารได้ ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ</li> <li>ระบุรายละเอียดเงื่อนไขของอาหาร ถูกได้ ต้อง ครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสอบข้อเขียน</li> <li>การสัมภาษณ์</li> <li>สาธิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1
0110202 รับรายละเอียดการ จัดส่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุสถานที่ในการจัดส่งอาหารได้ ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการกำหนด</li> <li>ระบุเวลาในการจัดส่งอาหารได้ ถูกต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการกำหนด</li> <li>ระบุรายละเอียดเงื่อนไขการจัดส่งอาหารถูกได้ต้องครบถ้วนตามที่ผู้รับบริการกำหนด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสอบข้อเขียน</li> <li>การสัมภาษณ์</li> <li>สาธิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการสื่อสารในการรับรายละเอียดการสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ
- ทักษะการรวบรวมข้อมูลอาหารจากผู้รับบริการ

### (ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของอาหาร
- ความรู้เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร

## 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

### (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน ( Performance Evidence )

- เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
- เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

### (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
- เอกสารรับรองผลการอบรม

**(ค) คำแนะนำในการประเมิน**

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความถี่ 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. มาตรฐานกรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

**18.1 เครื่องมือประเมิน**

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
- 3) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

**18.2 เครื่องมือประเมิน**

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
- 3) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้จัดส่งอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

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)

-

### 11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
0110301 ใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง	<ol style="list-style-type: none"> <li>เลือกอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นหาเส้นทางเดินทางได้ถูกต้องเหมาะสมกับประเภทของยานยานพาหนะ</li> <li>ค้นหาเส้นทางเดินทางโดยใช้ อุปกรณ์ เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามตำแหน่งที่ถูกกำหนด</li> <li>ใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นหาเส้นทางเดินทางได้ถูกต้องตามวิธีการใช้งานของอุปกรณ์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสอบข้อเขียน</li> <li>สาธิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1
0110302 จัดเส้นทางเดินทางในการจัดส่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุตำแหน่งการจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งอาหารของผู้รับบริการทุกราย</li> <li>จัดเส้นทางเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ</li> <li>จัดเส้นทางเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งอาหารของผู้รับบริการทุกราย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสอบข้อเขียน</li> <li>สาธิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2

### 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-

### 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

#### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางเดินทาง
- ทักษะการใช้แผนที่เส้นทางเดินทางและการจราจร

**(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**

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการจัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร การใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการทุกราย

**(ง) วิธีการประเมิน**

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

**15. ขอบเขต (Range Statement)**

เลือกและใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศค้นหาเส้นทางการเดินทาง จัดเส้นทางในการจัดส่งอาหารตามรายละเอียดเงื่อนไขในการจัดส่ง

**(ก) คำแนะนำ**

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง จัดและปรับเส้นทางในการจัดส่งอาหารตามสถานการณ์เพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ

**(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)

### 18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

### 18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01104                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ

3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่     

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

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 รับอาหารจาก ผู้ประกอบการ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ดำเนินการรับอาหารจากผู้ประกอบการ ได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> <li>2. ตรวจสอบรายการอาหารที่รับจากผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งของผู้รับบริการ</li> <li>3. ตรวจสอบคุณภาพอาหารที่รับจากผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. สาคิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1
0110402 ดูแลอาหารระหว่าง ดำเนินการจัดส่ง	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดเรียงอาหารในอุปกรณ์บรรจุที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องเหมาะสมตามประเภทของอาหารและบรรจุภัณฑ์</li> <li>2. จัดเรียงอาหารในอุปกรณ์บรรจุที่ใช้ในการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> <li>3. รักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่งได้ถูกต้องเหมาะสมตามประเภทของอาหารและบรรจุภัณฑ์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. สาคิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2
0110403 ส่งอาหารให้ ผู้รับบริการ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งของผู้รับบริการ</li> <li>2. จัดส่งอาหารได้ภายในเวลาและตรงตามจุดที่ผู้รับบริการกำหนด</li> <li>3. อาหารและบรรจุภัณฑ์ที่จัดส่งให้ผู้รับบริการคงคุณภาพเป็นไปตามที่รับจากผู้ประกอบการ</li> <li>4. นำส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. สาคิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> ดูรายละเอียดตามข้อ 18.3



## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

### (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. เอกสารประเมินผลจากการสังเกตการปฏิบัติงาน

### (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

### (ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการรับและจัดส่งอาหาร และเครื่องมือให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการภายในระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งการดูแลอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง

### (ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

## 15. ขอบเขต (Range Statement)

รับอาหารและเครื่องดื่มจากผู้ประกอบการและจัดส่งให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการ ภายในระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งการดูแลอาหารและเครื่องดื่มระหว่างดำเนินการจัดส่ง

### (ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับบริการประเมินต้องสามารถรับประทานอาหารและเครื่องดื่มจากผู้ประกอบการ และจัดส่งอาหารและเครื่องดื่มให้กับผู้รับบริการ ณ สถานที่ของผู้รับบริการภายในระยะเวลาที่กำหนดและถูกสุขอนามัย รวมทั้งสามารถดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มระหว่างดำเนินการจัดส่ง

### (ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ใช้ในการจัดส่งอาหาร ได้แก่ หมวกกันน็อก หน้ากากผ้าหรือ หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ

2. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

3. การปฏิบัติงานของคณขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่น คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข : คำแนะนำสำหรับคณขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (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) ตรวจสอบลักษณะภายนอกของกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ทันทีที่ได้รับจากร้านอาหาร เช่น ความสะอาด สภาพอาหารไม่มีกลิ่นเน่าเสีย บรรจุอยู่ในภาชนะที่มีสภาพดี ไม่ชำรุด การปกปิดอาหารฉลากอาหาร เป็นต้น และต้องไม่เปิดกล่องหรือบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหาร
- 6) การส่งอาหารต้องแยกเก็บอาหารเป็นสัดส่วนระหว่างอาหารปรุงสำเร็จและเครื่องดื่ม และจัดส่งถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด
- 7) ไม่ควรเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะจนกว่าจะพบผู้รับบริการอาหาร โดยก่อนเปิดกล่องบรรจุอาหารท้ายยานพาหนะทุกครั้งควรทำความสะอาดด้วยเจลแอลกอฮอล์ และจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการโดยตรงหรือจุดที่ผู้รับบริการกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงการได้รับเชื้อโรคระหว่างให้บริการผู้รับบริการ ในการส่งอาหารคณขนส่งอาหารควรอยู่ห่างผู้รับอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้สั่งอาหารได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่ง

อาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และ  
ภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

- 8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่  
สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้อานพาหนะขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อน  
การสวมใส่ทุกครั้ง และทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

18.3 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01105                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประสานงานการจัดส่งอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>บันทึกข้อมูลของอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ</li> <li>บันทึกเงื่อนไขการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ</li> <li>ติดต่อกับผู้รับบริการเพื่อจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามเงื่อนไขการจัดส่งที่กำหนด</li> <li>สื่อสารกับผู้รับบริการด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสัมภาษณ์</li> <li>สาธิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> <p>ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1</p>
0110502 ประสานงานกับผู้ประกอบการจัดทำอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>แจ้งข้อมูลของอาหารให้กับผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามคำสั่งซื้ออาหารจากผู้รับบริการ</li> <li>สื่อสารกับผู้ประกอบการจัดทำอาหารเพื่อรับอาหารได้ถูกต้องตามเงื่อนไขการจัดส่งที่กำหนด</li> <li>สื่อสารกับผู้ประกอบการจัดทำอาหารด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสัมภาษณ์</li> <li>สาธิตการปฏิบัติงาน</li> </ol> <p>ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2</p>

### 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-

### 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

#### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการสื่อสารเพื่อรับและส่งข้อมูลของอาหาร
- ทักษะการทบทวนและให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการจัดส่ง

#### (ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่น คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
- ความรู้เกี่ยวกับการดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
- ความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

#### 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

##### (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

##### (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

##### (ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการประสานงานทั้งกับ ผู้รับบริการและผู้ประกอบการจัดทำอาหาร

##### (ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

#### 15. ขอบเขต (Range Statement)

1. ประสานงานกับผู้รับบริการเพื่อรับคำสั่งซื้อและการจัดส่งอาหาร
2. ประสานงานกับผู้ประกอบการจัดทำอาหารเพื่อแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผู้รับบริการสั่งและการรับสินค้าเพื่อจัดส่ง

##### (ก) คำแนะนำ

1. ผู้เข้ารับการประเมินต้องสื่อสารกับผู้รับบริการเพื่อรับคำสั่งซื้อและการจัดส่งอาหารได้ถูกต้อง ครบถ้วนด้วยภาษาและน้ำเสียงที่สุภาพ

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)

##### 18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

##### 18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01106                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

### 6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

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)

-

## 11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
0110601 แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับรายการสั่งซื้อ	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุปัญหาเกี่ยวกับรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อได้ถูกต้องตามสถานการณ์</li> <li>ระบุวิธีการจัดการปัญหาเกี่ยวกับรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขของผู้รับบริการ</li> <li>จัดการปัญหาเกี่ยวกับรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขของผู้รับบริการ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสัมภาษณ์ ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1</li> </ol>
0110602 แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุปัญหาในการเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารได้ถูกต้องตามสถานการณ์</li> <li>ค้นหาเส้นทางการเดินทางใหม่โดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามตำแหน่งที่กำหนด</li> <li>ปรับเส้นทางการเดินทางเพื่อจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการได้เป็นไปตามระยะเวลาเงื่อนไขในการส่งมอบกับผู้รับบริการ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสัมภาษณ์ ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2</li> </ol>

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
- ทักษะการใช้แผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร
- ทักษะในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับการจัดส่งอาหาร
- 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**

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการจัดการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดส่งอาหาร ทั้งปัญหาด้านรายการอาหารและปัญหาเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหาร

**(ง) วิธีการประเมิน**

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

**15. ขอบเขต (Range Statement)**

จัดการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดส่งอาหาร ทั้งปัญหาด้านรายการอาหารที่ผู้รับบริการสั่งซื้อและปรับเส้นทางการเดินทางในการจัดส่งอาหารตามสถานการณ์

**(ก) คำแนะนำ**

ผู้เข้ารับการประเมินต้องจัดการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดส่งอาหาร 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)

18.1 เครื่องมือประเมิน

1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

18.2 เครื่องมือประเมิน

1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

18.3 เครื่องมือประเมิน

1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

- รหัสหน่วยสมรรถนะ 01107
- ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์  
ของกลุ่มผู้จัดส่งอาหาร
- ทบทวนครั้งที่ N/A
- สร้างใหม่
- สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

### 6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการดูแลการทำงานของกลุ่มผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ กระจายงานและช่วยเหลืองานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ของผู้จัดส่งอาหารในกลุ่ม

### 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
0110701 กระจายงานในกลุ่มผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เลือกผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ได้เหมาะสมกับรายการสั่งซื้อและเส้นทางในการจัดส่ง</li> <li>2. มอบหมายงานการจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งซื้อ</li> <li>3. กระจายการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ได้เหมาะสมกับเส้นทางที่ต้องจัดส่ง</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสัมภาษณ์ ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1</li> </ol>
0110702 ช่วยเหลืองานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ของผู้จัดส่งอาหารในกลุ่ม	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ช่วยเหลือผู้จัดส่งอาหารภายในกลุ่มเมื่อเกิดปัญหาเกี่ยวกับคำสั่งซื้อได้ถูกต้องตามขั้นตอนของการบริการ</li> <li>2. ช่วยเหลือผู้จัดส่งอาหารภายในกลุ่มเมื่อเกิดปัญหาเกี่ยวกับการรับและส่งอาหารได้ถูกต้องตามขั้นตอนของการบริการ</li> <li>3. ช่วยเหลือผู้จัดส่งอาหารภายในกลุ่มเมื่อเกิดปัญหาอุบัติเหตุได้ถูกต้องตามขั้นตอนของการบริการ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสัมภาษณ์ ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2</li> </ol>

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร
2. รับคำสั่งซื้ออาหาร
3. จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
4. นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
5. ประสานงานการจัดส่งอาหาร
6. แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหาร
7. จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
8. จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

### 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

#### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดการและมอบหมายงานในกลุ่มผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
2. ทักษะการให้ความช่วยเหลืองานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ของผู้จัดส่งอาหาร

#### (ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการจัดส่งอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับแผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร
3. ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
4. ความรู้เกี่ยวกับเงื่อนไขระยะเวลาในการส่งมอบอาหารให้กับผู้รับบริการ
5. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอุบัติเหตุในการขับขี่รถจักรยานยนต์

### 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

#### (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

#### (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

#### (ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการกระจายงานและช่วยเหลืองานในกลุ่มผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

#### (ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

### 15. ขอบเขต (Range Statement)

กระจายงานและช่วยเหลืองานในกลุ่มผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

#### (ก) คำแนะนำ

1. ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถเลือกและมอบหมายงานเพื่อกระจายงานในกลุ่มผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ได้อย่างเหมาะสม
2. ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถให้ความช่วยเหลือผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ภายในกลุ่มได้เมื่อเกิดปัญหาเกี่ยวกับ รายการสั่งซื้อ การรับและส่งอาหาร รวมทั้งการเกิดอุบัติเหตุ ได้ถูกต้องตามขั้นตอนของการบริการของแพลตฟอร์ม

#### (ข) คำอธิบายรายละเอียด

อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ

### 16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อดสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01108                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สอนงานการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์  
3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

### 6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการสอนการทำงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ให้กับผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ รวมทั้งการให้คำแนะนำการจัดการปัญหาในการทำงานของผู้จัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ในกลุ่ม

### 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
0110801 ถ่ายทอดงานเบื้องต้นของการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	<ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายงานเบื้องต้นของการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่ผู้ให้บริการกำหนด</li> <li>อธิบายงานเบื้องต้นของการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ได้ถูกต้องตามหลักการสุขภิบาลอาหาร</li> <li>ถ่ายทอดขั้นตอนเบื้องต้นของงานจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ผู้ให้บริการกำหนด</li> <li>ถ่ายทอดขั้นตอนเบื้องต้นของงานจัดส่งอาหารได้ถูกต้องครบถ้วนตามหลักการสุขภิบาลอาหาร</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสัมภาษณ์ ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1</li> </ol>
0110802 ให้คำแนะนำการจัดการปัญหาของงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์	<ol style="list-style-type: none"> <li>รวบรวมข้อมูลปัญหาการจัดส่งอาหารของผู้จัดส่งอาหารภายในกลุ่มได้ถูกต้องตามสถานการณ์</li> <li>ระบุวิธีการจัดการปัญหาการจัดส่งอาหารของผู้จัดส่งอาหารภายในกลุ่มได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขการจัดส่งอาหารของผู้รับบริการ</li> <li>ให้คำแนะนำการจัดการปัญหาของผู้จัดส่งอาหารภายในกลุ่มได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขการจัดส่งอาหารของผู้รับบริการ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การสัมภาษณ์ ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2</li> </ol>

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- เตรียมความพร้อมก่อนการจัดส่งอาหาร
- รับคำสั่งซื้ออาหาร
- จัดการเส้นทางในการจัดส่งอาหาร
- นำส่งอาหารให้กับผู้รับบริการ
- ประสานงานการจัดส่งอาหาร
- แก้ไขปัญหาในการจัดส่งอาหาร



7. จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร
8. จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

### 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

#### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการสอนงานด้านการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์
2. ทักษะการให้คำแนะนำการจัดการปัญหาของงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

#### (ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการจัดส่งอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับแผนที่เส้นทางการเดินทางและการจราจร
3. ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อค้นหาเส้นทางการเดินทาง
4. ความรู้เกี่ยวกับเงื่อนไขระยะเวลาในการส่งมอบอาหารให้กับผู้รับบริการ
5. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอุบัติเหตุในการขับขี่รถจักรยานยนต์
6. ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานของคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) อาทิเช่น คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
7. ความรู้เกี่ยวกับการดูแลเพื่อรักษาคุณภาพของอาหารระหว่างดำเนินการจัดส่ง
8. ความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

### 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

#### (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

#### (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

#### (ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจสอบประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการสอนงานและการให้คำแนะนำการจัดการปัญหาของงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

#### (ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

### 15. ขอบเขต (Range Statement)

การสอนงานและการให้คำแนะนำการจัดการปัญหาของงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

#### (ก) คำแนะนำ

1. ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถสอนงานเบื้องต้นของการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์

2. ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถให้คำแนะนำการจัดการปัญหาของงานจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ได้ถูกต้องตามสถานการณ์และเป็นไปตามเงื่อนไขการจัดส่งอาหารของผู้รับบริการ

**(ข) คำอธิบายรายละเอียด**

1. งานเบื้องต้นของการจัดส่งอาหารด้วยรถจักรยานยนต์ ได้แก่ การเตรียมความพร้อม การรับคำสั่งซื้อ การรับและการจัดส่งอาหาร การเก็บค่าบริการ
2. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ
3. เงื่อนไขการจัดส่งอาหาร ได้แก่ ตำแหน่งสถานที่จัดส่ง เวลาในการจัดส่ง ลักษณะของอาหารที่จัดส่ง

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. มาตรฐานกรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01201                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

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	เกณฑ์การปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
0120101 รับชำระเงินสด ค่าบริการในการจัดส่งอาหารจาก ผู้รับบริการ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง</li> <li>2. เก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ</li> <li>3. เก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. สาคิตการปฏิบัติงาน ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1</li> </ol>
0120102 ส่งเงินสดค่าบริการใน การจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องส่งให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง</li> <li>2. จัดเก็บเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการได้ถูกต้องปลอดภัยตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> <li>3. ส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ</li> <li>4. ส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามแนวทางของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การสอบข้อเขียน</li> <li>2. สาคิตการปฏิบัติงาน ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2</li> </ol>

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการรวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระ
2. ทักษะในการจัดเก็บและนำส่งเงินสดค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ถูกสุขอนามัย

### (ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การปฏิบัติงานของคณขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (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. การปฏิบัติงานของคณขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (delivery) ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาทิเช่น คำแนะนำด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข : คำแนะนำ

สำหรับคนขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ (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 หรือในกรณีที่ไม่ได้ส่งอาหารให้กับผู้ส่งอาหารได้โดยตรง สถานที่หรือบริเวณที่จะส่งอาหารต้องไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เช่น ไม่ส่งอาหารบริเวณใกล้ถังขยะ เป็นต้น และภายหลังส่งอาหารและหลังการจับเงินให้ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์
- 8) ถอดถุงมือผ้าในระหว่างการหยิบจับอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและเชื้อโรคที่สะสมในถุงมือผ้า กรณีใส่ถุงมือผ้าในระหว่างการใช้น้ำยาทำความสะอาดขนส่งให้ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนการสวมใส่ทุกครั้ง และทำความสะอาดถุงมือด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

#### 16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

## 18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

### 18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

### 18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบทดสอบข้อเขียน
- 2) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

## หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01202                      2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

3. ทบทวนครั้งที่ N/A                              4. สร้างใหม่     

5. สำหรับชื่ออาชีพและ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)  
ผู้จัดส่งอาหาร

### 6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competence)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการรับชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ และส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการตามคำสั่งซื้อของผู้รับบริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

### 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
0120201 รับชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง</li> <li>2. เก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการโดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ</li> <li>3. เก็บค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามขั้นตอนของอุปกรณ์และระบบ</li> </ol>	1. สาคิตการปฏิบัติงาน ดูรายละเอียดตามข้อ 18.1
0120202 ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องส่งให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อและเงื่อนไขในการจัดส่ง</li> <li>2. ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการโดยใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องครบถ้วนตามค่าบริการทั้งหมดของคำสั่งซื้อ</li> <li>3. ส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้องตามขั้นตอนของอุปกรณ์และระบบ</li> </ol>	1. สาคิตการปฏิบัติงาน ดูรายละเอียดตามข้อ 18.2

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการรวบรวมค่าบริการในการจัดส่งอาหารที่ผู้รับบริการต้องชำระ
2. ทักษะในการจัดเก็บและนำส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
3. ทักษะการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการชำระค่าสินค้าและบริการ

### (ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการชำระค่าสินค้าและบริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
2. ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการชำระค่าสินค้าและบริการ

## 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

### (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือผลการประเมินการปฏิบัติงานจากผู้ประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

### (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารประเมินผลจากข้อสอบข้อเขียน
2. เอกสารรับรองผลการอบรม

### (ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินตรวจประเมินโดยพิจารณาจากความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการรับชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ และส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

### (ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

## 15. ขอบเขต (Range Statement)

รับชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการ จัดเก็บและส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารให้ผู้ประกอบการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### (ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถรับชำระและส่งค่าบริการในการจัดส่งอาหารจากผู้รับบริการให้ผู้ประกอบการได้ถูกต้องครบถ้วนตามรายการสั่งซื้อผ่านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### (ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อาหาร หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่ผู้รับบริการสั่งซื้อ
2. อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชำระค่าบริการในการจัดส่งอาหาร หมายถึง อุปกรณ์ทางเทคโนโลยีสารสนเทศที่รองรับระบบการชำระเงินแบบออนไลน์ อาทิเช่น โทรศัพท์เคลื่อนที่ หรือ อุปกรณ์สื่อสารพกพา หรือ อุปกรณ์อื่นๆที่รองรับระบบการชำระเงิน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

18.2 เครื่องมือประเมิน

- 1) แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน