

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยมหิดล

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ครั้งที่ 1/2568

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

โภชนาการ เป็นพื้นฐานสำคัญของสุขภาพ การเรียนรู้ การพัฒนาศักยภาพ และการมีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยเฉพาะในยุคที่ปัญหาทุพโภชนาการซ้ำซ้อน (Double Burden of Malnutrition) กำลังเกิดขึ้นพร้อมกัน ทั้งภาวะขาดสารอาหารในกลุ่มเปราะบาง และการบริโภคเกินในรูปแบบที่ผิด ส่งผลให้โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว สถานการณ์เหล่านี้ทำให้ ระบบสุขภาพจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับแนวทางการป้องกัน มากกว่าการรักษา และส่งผลให้อาชีพในสายงานโภชนาการ มีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์อย่างยิ่ง โดยเฉพาะในอาชีพหลักที่สำคัญ ได้แก่อาชีพ **“ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน”** ที่ขับเคลื่อนระบบสุขภาพเชิงรุกในระดับพื้นที่บุคลากรในกลุ่มนี้มีสมรรถนะด้านเทคนิคที่สามารถปฏิบัติงานได้อย่างยืดหยุ่นและเหมาะสมกับบริบทของแต่ละพื้นที่ โดยเฉพาะในประเด็นด้านความมั่นคงทางโภชนาการ และ สุขภาวะของกลุ่มเปราะบาง เช่น เด็กเล็ก ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และประชาชนที่มีข้อจำกัดในการเข้าถึงข้อมูลและบริการสุขภาพ นอกจากนี้ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชนมีบทบาทหลักอื่นๆได้แก่ วิเคราะห์และคัดกรองภาวะโภชนาการของประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นระบบ ถ่ายทอดความรู้ด้านโภชนาการพื้นฐานที่เข้าใจง่าย และปรับให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม วิถีชีวิต และทรัพยากรในท้องถิ่น สนับสนุนการวางแผนและจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้เรื่องอาหารอย่างยั่งยืน เช่น การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น อาหารตามฤดูกาล และการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ประเมินผลกระทบของการดำเนินงานด้านโภชนาการในชุมชน และพัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่

ในบริบทของสังคมปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ประชาชนต้องเผชิญกับข้อมูลข่าวสารจำนวนมหาศาลจากแหล่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสื่อกระแสหลัก สื่อออนไลน์ หรือสื่อสังคมดิจิทัล การเข้าถึงข้อมูลที่รวดเร็วและไม่มีข้อจำกัดทางกายภาพได้ก่อให้เกิดภาวะที่บุคคลได้รับข้อมูลมากเกินกว่าที่จะสามารถประมวลผลหรือประเมินคุณภาพของข้อมูลเหล่านั้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ ซึ่งเป็นเรื่องที่ประชาชนทั่วไปให้ความสนใจ ข้อมูลที่เผยแพร่ผ่านช่องทางสื่อในปัจจุบันมีทั้งที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ และข้อมูลที่คลาดเคลื่อน ขาดความน่าเชื่อถือ หรือมีวัตถุประสงค์ทางการตลาดแอบแฝง ปัจจัยเหล่านี้ส่งผลให้ประชาชนจำนวนมากขาด “ความเข้าใจเชิงลึก” (Informed Understanding) และมีแนวโน้มที่จะตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารหรือดำเนินพฤติกรรมสุขภาพจากข้อมูลที่ไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม สถานการณ์ดังกล่าวชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นของ **“อาชีพผู้ให้คำแนะนำด้านอาหารและโภชนาการ”** ที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรวิชาชีพที่มีความรู้และทักษะเฉพาะทางในการกลั่นกรองข้อมูล ประเมินความเหมาะสมของเนื้อหา และสื่อสารสาระสำคัญเกี่ยวกับโภชนาการให้กับกลุ่มเป้าหมายอย่างถูกต้อง เข้าใจง่าย และสอดคล้องกับบริบททางวัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภค โดยเฉพาะในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอย่างมีวิจารณญาณ การป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และการเสริมสร้างศักยภาพของประชาชนในการดูแลสุขภาพตนเองอย่างยั่งยืน

ปัจจุบันปัญหาสุขภาพของประชากรมีความซับซ้อนมากขึ้น โดยเฉพาะโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เช่น เบาหวาน ความดันโลหิตสูง และภาวะอ้วน ที่มีสาเหตุสำคัญมาจากพฤติกรรมการบริโภคอาหาร **“อาชีพผู้ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ”** จึงมีความสำคัญอย่างมากโดยทำงานร่วมกับนักโภชนาการ แพทย์ หรือผู้ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ เพื่อให้การบริโภคอาหารเป็นส่วนหนึ่งของแผนดูแลสุขภาพอย่างครบวงจร ที่คลอบคลุมในด้านๆต่างๆ ได้แก่ ออกแบบและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ โดยใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย ปรุงให้น่ารับประทาน ลดการใช้น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม โดยไม่ลดคุณภาพรสชาติ ปรุงและจัดบริการอาหาร ให้ตรงตามหลักโภชนาการเฉพาะกลุ่ม ควบคุมคุณภาพอาหารและความปลอดภัย ตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การเก็บรักษา ไปจนถึงการจัดเสิร์ฟ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมความยั่งยืนของระบบอาหาร ด้วยการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล ลดของเสียอาหาร (food waste) และส่งเสริมการผลิตที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

กลไกขับเคลื่อนระบบสุขภาพที่มีบทบาทเชิงรุกเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างยั่งยืน มีความเกี่ยวข้องกับ **“อาชีพนักโภชนาการ”** ซึ่งเป็นอาชีพที่ต้องมีสมรรถนะทั้งด้านเทคนิคและทฤษฎีขั้นสูงวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาทางโภชนาการ ในบริบทที่ซับซ้อน เช่น การจัดการภาวะทุพโภชนาการซ้อน (double burden of malnutrition) หรือโภชนาการในกลุ่มเฉพาะที่มีข้อจำกัด ตลอดจนสามารถวางแผนและบริหารจัดการโภชนาการ อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมทั้งด้านส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค และการฟื้นฟูภาวะโภชนาการ ให้คำปรึกษาและเป็นแหล่งความรู้วิชาการ ที่น่าเชื่อถือสำหรับบุคลากรสุขภาพ ภาคการศึกษา ชุมชน และผู้กำหนดนโยบาย สามารถพัฒนาและประยุกต์ใช้ผลงานวิจัย หรือนวัตกรรมที่มีหลักฐานเชิงประจักษ์ (evidence-based nutrition) เพื่อสนับสนุนแนวทางการบริโภคที่เหมาะสม ตลอดจนส่งเสริมแนวคิดโภชนาการเชิงป้องกันและองค์รวม (preventive & holistic nutrition) โดยเชื่อมโยงกับสุขภาพกาย จิตใจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลทางวิชาการบ่งชี้ว่าอาหารและโภชนาการ เป็นหนึ่งในปัจจัยกำหนดสุขภาพที่สำคัญในระยะยาว ดังนั้นการส่งเสริมอาชีพด้านโภชนาการจึงเป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันโรค ลดภาระค่าใช้จ่ายในระบบสาธารณสุข และเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชน

ดังนั้นการมีมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพด้านโภชนาการ จึงมีความสำคัญในการสร้างบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละบทบาท
พัฒนาศักยภาพบุคลากรสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนด้านอาหารของประเทศ อีกทั้งยังเป็นการสร้างแรงงานที่มีมูลค่าสูง สนับสนุนเศรษฐกิจฐานสุขภาพ (Health Economy) และเปิดโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning)
นอกจากนี้ระบบคุณวุฒิวิชาชีพที่มีเส้นทางการเติบโตชัดเจน ตั้งแต่ระดับพื้นฐานจนถึงระดับเชี่ยวชาญ ช่วยให้บุคลากรในสายโภชนาการสามารถพัฒนาตนเองได้ต่อเนื่อง โดยไม่จำกัดเฉพาะวุฒิทางการศึกษา แต่เน้นที่สมรรถนะจริงในการทำงาน

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 1/2568

6. ครั้งที่

1
ปีที่ประกาศ 2568
การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ
1. การทบทวนการเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)
2. การปรับหน่วยสมรรถนะแต่ละอาชีพให้มีความกระชับ ชัดเจน และสอดคล้องกับกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ 8 ระดับ
3. การแก้ไขชื่ออาชีพจากเดิม “อาชีพผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ” เป็น “อาชีพผู้ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ” เพื่อให้สอดคล้องและครอบคลุมกับการปฏิบัติงานจริง
4. การแก้ไขชื่ออาชีพภาษาอังกฤษของอาชีพผู้ให้คำแนะนำด้านอาหารและโภชนาการ จากเดิม(Food and nutrition coach/advisor) เป็น (Food and nutrition communicator) ให้สอดคล้องตามการปฏิบัติงานจริง
5. การจัดทำมาตรฐานอาชีพ นักโภชนาการ เพิ่มเติม

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ

สาขาโภชนาการ

อาชีพผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
01101	สนับสนุนการวางแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชนและชุมชนอย่างยั่งยืน
01102	เผยแพร่ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน
01201	คัดกรองภาวะโภชนาการ
01202	แนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่มเป้าหมาย
01203	ประเมินผลการส่งเสริมโภชนาการของประชาชนในชุมชน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ อาชีพผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีสมรรถนะในการทำงานเฉพาะทางตามหลักการหรือทฤษฎีในสายงาน สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาภายใต้สภาพแวดล้อมการทำงานได้ด้วยตนเอง เพื่อควบคุมคุณภาพงาน หรือผลงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมโภชนาการชุมชน
สนับสนุนการวางแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชนและชุมชนอย่างยั่งยืน
และเผยแพร่ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน สามารถคัดกรองและประเมินปัญหาภาวะโภชนาการ แนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่ม

เป้าหมายให้กับประชาชนในชุมชน รวมถึงประเมินผลการส่งเสริมโภชนาการของประชาชนในชุมชนได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1) มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ และมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานส่งเสริมโภชนาการหรืองานที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยมีหนังสือรับรองจากสถานประกอบการ หรือหน่วยงานที่เคยปฏิบัติงานอยู่หรือนายจ้าง หรือ
2) มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานส่งเสริมโภชนาการหรืองานที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 2 ปี และได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรการส่งเสริมโภชนาการจากหน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชน ที่ได้รับการรับรองหรือเทียบเท่า

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้อง อาทิ บุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข (ไม่ใช่นักกำหนดอาหารและนักโภชนาการ)
ครูที่มีหน้าที่ดูแลอาหารกลางวัน/โภชนาการ (ศูนย์เด็กเล็ก/โรงเรียน) และผู้ปฏิบัติงานด้านโภชนาการในชุมชนและผู้สูงวัย (เช่น อสม. อสส. ผู้ดูแลผู้สูงวัยใน nursing care) เป็นต้น

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

01101 สนับสนุนการวางแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชนและชุมชนอย่างยั่งยืน
01102 เผยแพร่ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน
01201 คัดกรองภาวะโภชนาการ
01202 แนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่มเป้าหมาย
01203 ประเมินผลการส่งเสริมโภชนาการของประชาชนในชุมชน

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ

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
พัฒนาและยกระดับการให้บริการด้านอาหารและโภชนาการให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศ	01	ส่งเสริมโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชนและชุมชนอย่างยั่งยืน	011	สนับสนุนการสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ
			012	ส่งเสริมโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชน

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ

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	สนับสนุนการสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	01101	สนับสนุนการวางแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชนและชุมชนอย่างยั่งยืน	0110101	กำหนดกลุ่มเป้าหมายและขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการ
				0110102	สนับสนุนการจัดเตรียมข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการตามหลักวิชาการ
				0110103	สนับสนุนการจัดทำแผนการดำเนินงานสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างยั่งยืน
		01102	เผยแพร่ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน	0110201	นำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการให้กับกลุ่มเป้าหมายในระดับบุคคล
				0110202	นำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการให้กับกลุ่มเป้าหมายในระดับชุมชน
012	ส่งเสริมโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชน	01201	คัดกรองภาวะโภชนาการ	0120101	วัดสัดส่วนร่างกาย
				0120102	ประเมินปัญหาภาวะโภชนาการ
		01202	แนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่มเป้าหมาย	0120201	ระบุแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย
				0120202	ให้ข้อมูลรายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย
		01203	ประเมินผลการส่งเสริมโภชนาการของประชาชนในชุมชน	0120301	วิเคราะห์ผลการส่งเสริมโภชนาการ
				0120302	สรุปผลการส่งเสริมโภชนาการ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สนับสนุนการวางแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีของประชาชนและชุมชนอย่างยั่งยืน

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)
ISCO 3253 เจ้าหน้าที่ด้านสุขภาพของชุมชน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการสนับสนุนการวางแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืนของประชาชน ได้แก่
การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการ
การสนับสนุนการจัดเตรียมข้อมูลและจัดทำแผนดำเนินงานสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)

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)
0110101 กำหนดกลุ่มเป้าหมายและขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการ	1. กำหนดกลุ่มเป้าหมายร่วมกับการประเมินสถานการณ์ของบุคคลและชุมชนสำหรับการสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 2. กำหนดขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการสำหรับการสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0110102 สนับสนุนการจัดเตรียมข้อมูลพื้นฐานด้านอาหาร และโภชนาการตามหลักวิชาการ	1. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และปัจจัยที่ส่งผลในระดับครัวเรือน ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 2. พิจารณาเลือกข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 3. ปรับเปลี่ยนภาษาวิชาการให้เป็นภาษาของผู้รับสารได้เหมาะสมตามกลุ่มเป้าหมาย	ข้อสอบข้อเขียน
0110103 สนับสนุนการจัดทำแผนการดำเนินงาน สร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างยั่งยืน	1. กำหนดแนวทางและกิจกรรม วิธีการดำเนินงาน และวิธีการติดตามประเมินผลแผนงานส่งเสริมความรอบรู้ด้านโภชนาการที่สอดคล้องกับบุคคลและบริบทชุมชน 2. สนับสนุนการจัดทำแผนการดำเนินงานโดยให้ชุมชนมีบทบาทในการขับเคลื่อนและติดตามผล เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมและความยั่งยืน 3. สรุปและนำเสนอแผนการดำเนินงานสร้างความรอบรู้ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1) ทักษะการกำหนดกลุ่มเป้าหมาย

2) ทักษะการกำหนดขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการ

3) ทักษะการจัดเตรียมข้อมูล

4) ทักษะการจัดทำแผนการสร้างความรอบรู้อย่างยั่งยืน

5) ทักษะการสรุปและนำเสนอแผนงาน

6) ทักษะการประสานงานและสร้างความร่วมมือในชุมชน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1) โภชนาการและสุขภาพในบริบทชุมชน โดยมีความเข้าใจเกี่ยวกับสารอาหารที่จำเป็นต่อสุขภาพ
การวิเคราะห์ภาวะโภชนาการในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาออกแบบแผนการดำเนินงานที่เหมาะสม และการให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมตามบริบทของกลุ่มเป้าหมายและชุมชน

2) ความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (Food and nutrition literacy) เพื่อส่งเสริมการมีสุขภาพที่ดีของบุคคลและชุมชน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1) หลักฐานการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสร้างความรอบรู้สุขภาพ เช่น หลักฐานการเป็นคณะทำงานโครงการเกี่ยวกับการสร้างความรอบรู้สุขภาพ เป็นต้น

2) เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1) ผลการทดสอบความรู้ด้วยข้อสอบอัตนัย

2) หลักฐานการเข้าร่วมอบรมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้ผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบอัตนัย โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

สนับสนุนการจัดทำแผนสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการมีสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน

โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายและกำหนดขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการ

จัดเตรียมข้อมูลโดยปรับเปลี่ยนภาษาวิชาการให้เป็นภาษาของผู้รับสารได้เหมาะสมตามกลุ่มเป้าหมาย

จัดทำแผนการดำเนินงานสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างยั่งยืน โดยกำหนดแนวทางและกิจกรรม วิธีการดำเนินงาน และวิธีการติดตามประเมินผลแผนงานส่งเสริมความรอบรู้ด้านโภชนาการที่สอดคล้องกับบุคคลและบริบทชุมชน

สรุปและนำเสนอข้อมูลตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถ

1) ระบุลักษณะบุคคลและ/หรือชุมชนที่ต้องการส่งเสริมความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เช่น เด็ก วัยรุ่น ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ เป็นต้น โดยวิเคราะห์จากข้อมูลสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภค สภาพแวดล้อม และปัจจัยทางสังคม เพื่อกำหนดขอบเขตของเนื้อหาและรูปแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มนั้น ๆ อย่างมีเป้าหมาย

2) เลือกหัวข้อความรู้หรือประเด็นที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เช่น การอ่านฉลากอาหาร การจัดสัดส่วนอาหาร การเลือกวัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ โดยคัดกรองเนื้อหาที่ถูกต้องตามหลักวิชาการและปรับให้เหมาะกับกลุ่มเป้าหมายในด้านระดับการศึกษา อายุ ความเชื่อ หรือบริบทชุมชน

3) เก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์โภชนาการของบุคคลหรือชุมชน โดยพิจารณาปัจจัยรอบด้านที่มีผลต่อการบริโภค เช่น ปัจจัยทางกายภาพ ปัจจัยทางสังคม ปัจจัยทางเศรษฐกิจ และปัจจัยทางวัฒนธรรม ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

4) คัดกรองข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น เอกสารจากหน่วยงานรัฐ งานวิจัย หรือคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ แล้วนำข้อมูลเหล่านั้นมาปรับใช้ในกิจกรรมหรือแผนงานอย่างเหมาะสม โดยหลีกเลี่ยงข้อมูลเท็จหรือความเชื่อผิด ๆ

5) แปลงเนื้อหาทางวิชาการที่ซับซ้อนให้กลายเป็นภาษาที่เข้าใจง่าย ชัดเจน และสื่อสารได้กับกลุ่มเป้าหมาย เช่น การใช้สื่อภาพ ตัวอย่างจากชีวิตประจำวัน หรือภาษาท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และนำไปปรับใช้ได้จริง

6) ร่วมออกแบบแผนงานที่ประกอบด้วยกิจกรรม เช่น การสาธิตการทำอาหาร บทเรียนการอ่านฉลากอาหาร หรือการจัดนิทรรศการ ซึ่งต้องมีเป้าหมายชัดเจน วิธีการวัดผลความรู้ ทักษะ หรือพฤติกรรม และการติดตามผลอย่างต่อเนื่อง โดยยึดบริบทของชุมชนเป็นศูนย์กลาง

7) สร้างการมีส่วนร่วมจากภาคีในชุมชน เช่น ผู้นำชุมชน อสม. อสส. โรงเรียน เพื่อร่วมกันดำเนินโครงการและติดตามผลในระยะยาว

8) จัดทำรายงานหรือเอกสารนำเสนอแผนงานที่มีองค์ประกอบครบถ้วน เช่น วัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย กิจกรรม เครื่องมือสื่อสาร วิธีประเมินผล และข้อเสนอแนะ พร้อมทั้งสามารถอธิบายต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น นักโภชนาการ นักวิชาการ หรือหน่วยงานรัฐ ได้อย่างชัดเจน เป็นเหตุเป็นผล และใช้ข้อมูลสนับสนุนตามหลักวิชาการ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ หมายถึง ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบของอาหารและหลักการบริโภคอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ ซึ่งครอบคลุมถึงองค์ประกอบทางโภชนาการของอาหาร ความต้องการสารอาหารของร่างกาย แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหาร

2) ความรอบรู้ (Literacy) หมายถึง ความสามารถหรือทักษะของบุคคลในการเข้าถึง เข้าใจข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการ โต้ตอบ ซักถาม จนสามารถประเมิน ตัดสินใจ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรม เลือกรับ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์และบริการเพื่อการจัดการสุขภาพของตนเองได้อย่างเหมาะสม และสามารถบอกต่อผู้อื่นได้

3) ความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Literacy) หมายถึง ความสามารถในการเข้าถึง เข้าใจ ประเมิน และนำความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการไปใช้ในการตัดสินใจอย่างถูกต้อง เพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีในระยะยาว

4) การสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการ หมายถึง กระบวนการพัฒนาความสามารถของบุคคลในการเข้าถึง ทำความเข้าใจ ประเมิน

และนำข้อมูลหรือความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารอย่างเหมาะสม เพื่อส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5) ความยั่งยืน (Sustainability) หมายถึง บุคคลหรือชุมชนสามารถดำเนินพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการส่งเสริมการมีสุขภาพดีได้ด้วยตนเอง/ชุมชนเอง

6) หลักวิชาการ หมายถึง แนวทางหรือข้อปฏิบัติที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ ข้อมูล และเหตุผลที่ได้มาจากการศึกษา ค้นคว้า ทดลอง และวิจัยอย่างมีระบบและเชื่อถือได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (กำหนดกลุ่มเป้าหมายและขอบเขตเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการ)

1) แบบทดสอบอัตนัย

18.2 เครื่องมือประเมิน (สนับสนุนการจัดเตรียมข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการตามหลักวิชาการ)

1) แบบทดสอบอัตนัย

18.3 เครื่องมือประเมิน (สนับสนุนการจัดทำแผนการดำเนินงานสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างยั่งยืน)

1) แบบทดสอบอัตนัย

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เผยแพร่ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)
ISCO 3253 เจ้าหน้าที่ด้านสุขภาพของชุมชน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความสามารถในการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในระดับบุคคลและชุมชน ในรูปแบบที่เข้าใจง่าย ถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การดำเนินงาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)

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 นำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการให้กับกลุ่มเป้าหมายในระดับบุคคล	1. อธิบายข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการโดยใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ชัดเจน และเหมาะสมกับบุคคล 2. ใช้สื่อหรือเครื่องมือที่เหมาะสมในการนำเสนอข้อมูลแก่บุคคลเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	การสัมภาษณ์
0110202 นำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการให้กับกลุ่มเป้าหมายในระดับชุมชน	1. นำเสนอข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการในที่สาธารณะด้วยวาจา (Public speaking) ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการเหมาะสมกับบริบทชุมชน 2. ใช้สื่อนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการด้วยสื่อที่มีอยู่ได้เหมาะสมกับบริบทชุมชน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1) ทักษะการสรุปและนำเสนอข้อมูล

2) ทักษะการวิเคราะห์ความถูกต้องของข้อมูล

3) ทักษะการสื่อสารข้อมูลระดับบุคคล

4) ทักษะการสื่อสารข้อมูลในที่สาธารณะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1) ความหมายและประโยชน์ของอาหารและสารอาหาร

2) ความหมายของโภชนาการ

3) อาหารหลัก 5 หมู่

4) ชนิดของสารอาหาร

5) ธงโภชนาการและข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย (Food-based dietary guidelines) โดยสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

6) ฉลากโภชนาการ สัญลักษณ์และเครื่องหมายทางโภชนาการ

7) อาหารสมดุลเพื่อสุขภาพ (Healthy Balanced Diet)

8) อาหารและการป้องความเสี่ยงการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไขมันในเลือดสูง

9) หลักสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1) เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน

2) ผลการประเมินด้วยการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1) ผลการประเมินด้วยการสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้ผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบสัมภาษณ์ โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในระดับบุคคลและชุมชน ในรูปแบบที่เข้าใจง่าย ถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การดำเนินงาน

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถ

1) อธิบายเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เช่น การเลือกอาหาร การจัดมื้ออาหาร หรือการอ่านฉลาก ให้กับบุคคลเป้าหมายได้อย่างชัดเจน โดยใช้คำศัพท์ง่าย ๆ ที่ไม่ซับซ้อน หลีกเลี่ยงคำวิชาการหรือคำเฉพาะ และปรับวิธีการพูดให้เหมาะสมกับบริบทของบุคคล

2) เลือกใช้สื่อช่วยในการสื่อสาร เช่น แผ่นพับคู่มือ แบบจำลองอาหาร ภาพประกอบ หรือสื่อดิจิทัล โดยสื่อที่ใช้นั้นต้องเหมาะสมกับบุคคลเป้าหมาย

3) ใช้ทักษะการพูดในที่สาธารณะเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชน เช่น ในเวทีประชาคม โรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก หรือในกิจกรรมรณรงค์สุขภาพ โดยมีการจัดลำดับเนื้อหาชัดเจน อ้างอิงหลักโภชนาการที่ถูกต้อง และปรับเนื้อหาให้เชื่อมโยงกับปัญหาหรือวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น การอธิบายเรื่องการลดโซเดียมในเมนูพื้นบ้าน

4) เลือกใช้สื่อที่มีเนื้อหาถูกต้องตามหลักโภชนาการ ทันสมัย และเหมาะสมกับปัญหาสุขภาพของชุมชน เช่น สื่อรณรงค์การกินผักปลอดสาร หรือการเลือกอาหารตามฉลากโภชนาการ โดยใช้สี ภาพ และข้อความที่สื่อสารได้ตรงจุด เหมาะกับความรู้พื้นฐานของกลุ่มเป้าหมาย

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ หมายถึง ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบของอาหารและหลักการบริโภคอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ ซึ่งครอบคลุมถึงองค์ประกอบทางโภชนาการของอาหาร ความต้องการสารอาหารของร่างกาย แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหาร

2) สื่อด้านโภชนาการที่มีอยู่ หมายถึง สื่อหรือเครื่องมือที่มีอยู่ที่ใช้ในการให้ความรู้หรือสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับโภชนาการและสุขภาพอาหารแก่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อส่งเสริมความเข้าใจและพฤติกรรมการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ (เช่น หนังสือ แผ่นพับ โปสเตอร์) และสื่อดิจิทัล (เช่น เว็บไซต์ อินโฟกราฟิก)

3) หลักวิชาการ หมายถึง แนวทางหรือข้อปฏิบัติที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ ข้อมูล และเหตุผลที่ได้มาจากการศึกษา ค้นคว้า ทดลอง และวิจัยอย่างมีระบบและเชื่อถือได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (นำเสนอข้อมูลพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการให้กับกลุ่มเป้าหมายในระดับบุคคล และระดับชุมชน)

1) แบบสัมภาษณ์

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คัดกรองภาวะโภชนาการ

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)
ISCO 3253 เจ้าหน้าที่ด้านสุขภาพของชุมชน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการคัดกรองภาวะโภชนาการ ได้แก่ การวัดความยาว/ส่วนสูง การชั่งน้ำหนัก การวัดรอบเอว การประเมินภาวะโภชนาการจากข้อมูลน้ำหนัก ส่วนสูง ค่าดัชนีมวลกายและรอบเอว และการรายงานข้อมูลปัญหาภาวะโภชนาการแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้อย่างครบถ้วนและถูกต้องตามหลักวิชาการ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)

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)
0120101 วัดสัดส่วนร่างกาย	1. ชั่งน้ำหนักได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 2. วัดความยาว/ส่วนสูงได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 3. วัดรอบเอวได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ	การสาธิตการปฏิบัติงาน
0120102 ประเมินปัญหาภาวะโภชนาการ	1. ระบุปัญหาภาวะโภชนาการจากน้ำหนัก ส่วนสูง ค่าดัชนีมวลกาย รอบเอวได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 2. รวบรวมและรายงานข้อมูลปัญหาภาวะโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1) ทักษะการใช้เครื่องมือเพื่อชั่งน้ำหนัก วัดความยาว/ส่วนสูง และวัดรอบเอว

2) ทักษะการประเมินและแปลผลภาวะโภชนาการ จากน้ำหนัก ส่วนสูง ดัชนีมวลกาย และรอบเอว

3) ทักษะการรวบรวมและนำเสนอข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการและภาวะโภชนาการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1) ความรู้เกี่ยวกับวิธีการชั่งน้ำหนัก วัดความยาว/ส่วนสูง และวัดเส้นรอบเอวตามหลักวิชาการ

2) การแปลผลค่าดัชนีมวลกาย

3) ความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1) เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน

2) ผลการประเมินจากการสาธิตปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1) ผลการสัมภาษณ์ ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัยและอัตนัย)

2) ผลการประเมินจากการสาธิตปฏิบัติงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดใน ทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงานและแบบสัมภาษณ์ โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

คัดกรองภาวะโภชนาการ โดยการวัดความยาว/ส่วนสูง การชั่งน้ำหนัก การคำนวณค่าดัชนีมวลกาย การวัดรอบเอว ตามหลักวิชาการและประเมินปัญหาภาวะโภชนาการเบื้องต้น จากข้อมูลน้ำหนัก ส่วนสูง ดัชนีมวลกายและรอบเอว

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถ

1) ชั่งน้ำหนักโดยใช้เครื่องชั่งน้ำหนักประเภทเข็ม (Scale) หรือดิจิทัลที่ได้มาตรฐานหรือได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

2) วัดความยาว/ส่วนสูงโดยใช้เครื่องมือได้มาตรฐานหรือได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

3) คำนวณค่าดัชนีมวลกายเพื่อประเมินความเสี่ยงทางโภชนาการ

4) วัดรอบเอวเพื่อประเมินความเสี่ยงทางโภชนาการ

5) แปลผลและสรุปผลภาวะโภชนาการจากการเปรียบเทียบข้อมูลผลการคัดกรองกับเกณฑ์มาตรฐานที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายจากองค์กรที่น่าเชื่อถือ เช่น กระทรวงสาธารณสุข องค์การอนามัยโลก เป็นต้น

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ค่าดัชนีมวลกาย คือ ตัวชี้วัดมาตรฐานเพื่อประเมินความสมดุลของน้ำหนักตัวต่อส่วนสูง สามารถใช้เป็นเครื่องมือคัดกรองเพื่อระบุผู้ที่มีน้ำหนักเกินหรือภาวะอ้วนและผู้ที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานในผู้ใหญ่ที่อายุ20 ปีขึ้นไป สามารถคำนวณได้จาก น้ำหนักตัว (กิโลกรัม) หารด้วยส่วนสูง (ตารางเมตร) โดยแปลผลค่าดัชนีมวลกายเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

2) การประเมินน้ำหนักและความยาว/ส่วนสูง หมายถึง การประเมินข้อมูลตามเกณฑ์มาตรฐานการเจริญเติบโตในเด็กแรกเกิด- 5 ปี ขององค์การอนามัยโลก (ปี 2006) และเกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 6-19 ปี สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

3) การประเมินรอบเอวโดยใช้วิธีและสายวัดที่ได้มาตรฐาน โดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐาน สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

4) หลักวิชาการ หมายถึง แนวทางหรือข้อปฏิบัติที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ ข้อมูล และเหตุผลที่ได้มาจากการศึกษา ค้นคว้า ทดลอง และวิจัยอย่างมีระบบและเชื่อถือได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (วัดสัดส่วนร่างกาย)

1) แบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน

18.2 เครื่องมือประเมิน (ประเมินปัญหาภาวะโภชนาการ)

1) แบบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ แนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่มเป้าหมาย

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)
ISCO 3253 เจ้าหน้าที่ด้านสุขภาพของชุมชน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในแนะนำการบริโภคเพื่อสุขภาพที่มีความครอบคลุมต่อความต้องการในแต่ละช่วงวัย สามารถป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ การอธิบายแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ระบุความต้องการพลังงาน การคัดเลือก แนะนำ และเผยแพร่รายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัยที่ปราศจากสารปนเปื้อนและเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่ก่อให้เกิดโรคทั้งแบบเฉียบพลันและเรื้อรัง ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)

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 ระบุแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย	1. อธิบายแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มเป้าหมายและถูกต้องตามหลักโภชนาการ 2. อธิบายแนวทางการบริโภคอาหารปลอดภัยที่ถูกสุขลักษณะ ปราศจากเชื้อโรค สารเคมีหรือสิ่งแปลกปลอมที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย สามารถบริโภคได้โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ	การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0120202 ให้ข้อมูลรายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย	1. ระบุความต้องการพลังงานที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย 2. คัดเลือกรายการอาหารเพื่อสุขภาพให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย 3. นำเสนอรายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัยด้วยวาจาได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย 4. เผยแพร่รายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัยด้วยสื่อที่มีอยู่ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1) ทักษะการสรุปและนำเสนอข้อมูล

2) ทักษะการสื่อสารข้อมูลระดับบุคคลและในที่สาธารณะ

3) ทักษะการประสานงาน และการทำงานร่วมกับทีม

4) ทักษะการสร้างแรงจูงใจและการให้คำแนะนำที่มีประสิทธิภาพ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1) ความหมายและประโยชน์ของอาหาร สารอาหาร และโภชนาการ

2) แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น ธงโภชนาการ ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย (Food-based dietary guidelines) โดยสำนักโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข

3) ความต้องการพลังงานที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายตามข้อแนะนำธงโภชนาการของแต่ละกลุ่มวัย

4) หลักสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยที่ถูกสุขลักษณะ ปราศจากเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอมที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย สามารถบริโภคได้โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ

5) ฉลากโภชนาการ สัญลักษณ์และเครื่องหมายทางโภชนาการ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1) เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1) ผลการทดสอบความรู้ (การสัมภาษณ์)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบสัมภาษณ์ โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

แนะนำการบริโภคเพื่อสุขภาพ โดยระบุแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย

และแนะนำรายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัยเหมาะสมกับแต่ละกลุ่มเป้าหมายตามหลักโภชนาการ

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมิน ต้องสามารถ

1) อธิบายแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพโดยพิจารณาความต้องการเฉพาะของแต่ละกลุ่มเป้าหมาย เช่น กลุ่มที่มีสุขภาพปกติ หรือกลุ่มเสี่ยง โดยอ้างอิงจากหลักโภชนาการที่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารให้หลากหลาย 6 กลุ่ม สัดส่วนที่เหมาะสม หรือการเลือกอาหารที่มีสารอาหารที่จำเป็นตามความต้องการทางร่างกายของแต่ละบุคคล

2) อธิบายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยโดยแนะนำหลักการในการเลือกอาหารที่ปราศจากเชื้อโรค สารเคมีที่เป็นอันตราย และการเก็บรักษาอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ เช่น การล้างมือก่อนและหลังเตรียมอาหาร การปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง การเก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม รวมถึงการเลือกซื้ออาหารที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (เช่น อย.)

3) ระบุความต้องการพลังงานในแต่ละวันที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อายุ เพศ ระดับกิจกรรมทางกาย ภาวะสุขภาพ

4) คัดเลือกรายการอาหารโดยคำนึงถึงความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เช่น กลุ่มที่มีสุขภาพปกติ หรือกลุ่มเสี่ยง เพื่อให้มีสารอาหารครบถ้วนต่อความต้องการของร่างกาย

5) นำเสนอข้อมูลโดยใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย รวมถึงมีการสื่อสารที่ชัดเจนเกี่ยวกับประโยชน์ของการบริโภคอาหารที่ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย

6) เผยแพร่ข้อมูลผ่านสื่อหรือกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ เช่น ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ อินเทอร์เน็ต โซเชียลมีเดีย หรือการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการต่าง ๆ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ หมายถึง ข้อแนะนำในการกินอาหารอย่างสมดุลและเหมาะสม เพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดี ป้องกันโรค และเพิ่มคุณภาพชีวิตในระยะยาว

2) อาหารเพื่อสุขภาพ หมายถึง อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ปลอดภัย และเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในแต่ละช่วงวัยหรือภาวะสุขภาพ โดยช่วยส่งเสริมสุขภาพที่ดี ป้องกันโรค และสนับสนุนการดำเนินชีวิตอย่างสมดุล

3) หลักการอาหารปลอดภัย หมายถึง แนวทางในการเลือก ปรุง เก็บ และบริโภคอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอมที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4) หลักโภชนาการ คือ แนวทางหรือข้อแนะนำเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ถูกต้อง เหมาะสม และสมดุล เพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารครบถ้วนตามความต้องการ ช่วยส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และสนับสนุนการเจริญเติบโตอย่างเต็มที่

5) การประเมินความต้องการทางโภชนาการ หมายถึง การประเมินความต้องการทางโภชนาการโดยใช้แนวทางของธงโภชนาการ ซึ่งเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ที่จัดทำโดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อช่วยให้ประชาชนสามารถวางแผนการกินอาหารได้อย่างถูกหลักโภชนาการในแต่ละวัน ตามเพศ วัย และระดับกิจกรรม

6) สื่อด้านโภชนาการที่มีอยู่ หมายถึง สื่อหรือเครื่องมือที่มีอยู่ที่ใช้ในการให้ความรู้หรือสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับโภชนาการและสุขภาพอาหารแก่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อส่งเสริมความเข้าใจและพฤติกรรมการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ (เช่น หนังสือ แผ่นพับ โปสเตอร์) และสื่อดิจิทัล (เช่น เว็บไซต์ อินโฟกราฟิก)

7) หลักวิชาการ หมายถึง แนวทางหรือข้อปฏิบัติที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ ข้อมูล และเหตุผลที่ได้มาจากการศึกษา ค้นคว้า ทดลอง และวิจัยอย่างมีระบบและเชื่อถือได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (ระบุแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย และให้ข้อมูลรายการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารปลอดภัย)

1) แบบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 01203

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินผลการส่งเสริมโภชนาการของประชาชนในชุมชน

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)
ISCO 3253 เจ้าหน้าที่ด้านสุขภาพของชุมชน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการประเมินผลการส่งเสริมโภชนาการ ได้แก่ การประเมินผลการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการ และการเสนอปัญหาและอุปสรรคการดำเนินงานได้อย่างครบถ้วน ถูกต้องตามหลักวิชาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ส่งเสริมโภชนาการชุมชน (Community Nutrition Technician)

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)
0120301 วิเคราะห์ผลการส่งเสริมโภชนาการ	1. รวบรวมผลการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการของกลุ่มเป้าหมายได้ถูกต้องและครบถ้วน 2. เปรียบเทียบผลการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการของกลุ่มเป้าหมายกับวัตถุประสงค์	ข้อสอบข้อเขียน
0120302 สรุปผลการส่งเสริมโภชนาการ	1. สรุปผลการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการของกลุ่มเป้าหมายตามแผนงานที่กำหนดไว้ 2. ระบุปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการได้ครบถ้วนและถูกต้องตามหลักวิชาการ 3. ร่วมให้ข้อเสนอแนะการพัฒนาแผนการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1) ทักษะการจัดเก็บ การจัดการข้อมูล และรักษาความลับข้อมูลส่วนบุคคล เพื่อประเมินผลโครงการด้านสุขภาพ

2) ทักษะการวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลเบื้องต้นของโครงการด้านสุขภาพ

3) ทักษะการติดตามผลและปรับแผนโครงการด้านสุขภาพ

4) ทักษะการสื่อสาร

5) ทักษะการประสานงานและการทำงานเป็นทีม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1) หลักการติดตามและประเมินผลโครงการด้านสุขภาพ

2) การจัดทำข้อมูลและการวิเคราะห์ผล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1) เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1) ผลการทดสอบความรู้ (อัตนัย)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบ โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

ติดตาม รวบรวม ประเมินผลการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการของกลุ่มเป้าหมาย ตามระยะเวลาที่กำหนดในแผนงาน

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถ

1) จัดเก็บและบันทึกข้อมูลผลลัพธ์ของกิจกรรมส่งเสริมโภชนาการ เช่น การอบรม การให้ความรู้ การตรวจสุขภาพหรือพฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มเป้าหมาย โดยข้อมูลต้องมีความ ถูกต้อง เชื่อถือได้ ครบถ้วนตามแผนงานที่กำหนด และเป็นระบบ เช่น มีทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

2) นำผลที่ได้จากการดำเนินงานไปวิเคราะห์และเปรียบเทียบกับเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ล่วงหน้า เพื่อประเมินว่าบรรลุเป้าหมายหรือไม่ เช่น ต้องการลดอัตราภาวะเด็กอ้วนจากร้อยละ 15 เหลือร้อยละ 10 ภายใน 6 เดือน แล้วผลจริงเป็นเท่าไร

3) จัดทำบทสรุปเชิงวิเคราะห์ของกิจกรรมทั้งหมดที่ทำตามแผน เช่น ได้ทำอะไรบ้าง ผลเป็นอย่างไร บรรลุแผนหรือไม่ ซึ่งควรมีข้อมูลสนับสนุน เช่น สถิติ รูปภาพ แบบสอบถาม ความคิดเห็นของผู้เข้าร่วม เป็นต้น

4) วิเคราะห์ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคต่อความสำเร็จของงาน เช่น ปัญหาเชิงระบบ (งบประมาณ ทรัพยากร) ปัญหาเชิงพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมาย ปัญหาเชิงสภาพแวดล้อม (อาหารในพื้นที่ไม่เพียงพอ ฯลฯ) โดยอ้างอิงจากข้อมูลจริงและอธิบายตามหลักโภชนาการ เช่น ตามหลักการขององค์การอนามัยโลก หลักวิชาการของกรมอนามัย เป็นต้น

5) มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางปรับปรุงหรือพัฒนาแผนงานในอนาคต โดยข้อเสนอแนะต้องมีเหตุผลที่ดี อิงจากข้อมูลที่ประเมินไว้และสามารถนำไปใช้ได้จริง เช่น ปรับวิธีการให้ความรู้ให้เหมาะสมกับวัย เพิ่มกิจกรรมที่กระตุ้นการมีส่วนร่วมของชุมชน การใช้สื่อโภชนาการที่เข้าใจง่ายมากขึ้น เป็นต้น

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) การส่งเสริมโภชนาการ หมายถึง กระบวนการหรือกิจกรรมที่มุ่งเน้นให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถเลือกบริโภคอาหารได้อย่างเหมาะสม เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอและเหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย ส่งผลให้มีสุขภาพที่ดีและป้องกันโรคที่เกิดจากภาวะโภชนาการผิดปกติ

2) หลักวิชาการ หมายถึง แนวทางหรือข้อปฏิบัติที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ ข้อมูล และเหตุผลที่ได้มาจากการศึกษา ค้นคว้า ทดลอง และวิจัยอย่างมีระบบและเชื่อถือได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (วิเคราะห์ผลการส่งเสริมโภชนาการ และสรุปผลการส่งเสริมโภชนาการ)

1) แบบทดสอบอัตนัย

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน