

แผนการส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพ (Career Path) – สายงานปฏิบัติงานโภชนาการ (ตำแหน่งโภชนาการ)

ประเด็น	ปฏิบัติงาน	ชำนาญงาน	อาวุโส
ความรู้	<p><b>สิ่งที่ต้องมี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ความรู้เบื้องต้นในงานที่ปฏิบัติ</li> </ul>	<p><b>สิ่งที่ต้องมี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ความรู้เชิงลึกในงานที่ปฏิบัติ</li> </ul>	<p><b>สิ่งที่ต้องมี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ความรู้เชิงลึกในงานที่ปฏิบัติ และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</li> <li>■ ความรู้เชิงการบริหารจัดการ ได้แก่ การบริหารจัดการ โครงการ/งานบริการ และการบริหารผลการปฏิบัติงาน</li> <li>■ ความรู้ด้านการวางแผนเพื่อการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>
	<p><b>ตัวเลือก</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล</li> <li>- ความรู้พื้นฐานเรื่องอาหารและโรค</li> <li>- ความรู้ในการกำหนดรายการอาหารทั่วไป</li> <li>- ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้น</li> <li>- การผลิตอาหารผู้ป่วย</li> <li>- ความรู้ในการใช้และเก็บรักษาวัสดุครุภัณฑ์</li> <li>- การตรวจรับ จัดเก็บและเบิกจ่ายพัสดุ</li> </ul>	<p><b>ตัวเลือก</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การควบคุมคุณภาพการผลิตและการบริการอาหารผู้ป่วยทั่วไปอย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- การผลิตอาหารจำนวนมากได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- มาตรฐานอาหารทั่วไป</li> <li>- การคำนวณสารอาหารและพลังงานอาหารทั่วไป</li> <li>- การควบคุมกำกับการผลิต / การบริการอาหารจึ่งเหมาะเอกชนดำเนินการ / ฝ่าย</li> </ul>	<p><b>ตัวเลือก</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบริหารจัดการระบบงานโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- การบริหารและประเมินผลโครงการด้านโภชนาการ</li> <li>- การออกแบบหลักสูตรการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ</li> <li>- การวิจัยขั้นสูง</li> <li>- การประเมินผลการปฏิบัติงาน</li> <li>- การเขียนบทความ</li> </ul>

แผนการส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพ (Career Path) – สายงานปฏิบัติงานโภชนาการ (ตำแหน่งโภชนาการ)

ประเด็น	ปฏิบัติงาน	ชำนาญงาน	อาวุโส
		โภชนาการดำเนินการ - การกำหนดคุณลักษณะวัสดุบริโภคเพื่อ สั่งซื้อ/สั่งจ้าง - การวิจัยเบื้องต้น - ความรู้ระเบียบพัสดุ การจัดซื้อ/จัดจ้าง ตรวจสอบ รับและเบิกจ่ายพัสดุ - การพัฒนาระบบคุณภาพในโรงพยาบาล	- กำหนดรายละเอียดการจ้างเหมาเอกชน ดำเนินการ/ฝ่ายโภชนาการดำเนินการ
ทักษะ	<u>สิ่งที่ต้องมี</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การติดต่อประสานงาน</li> <li>▪ การเขียนหนังสือราชการ</li> <li>▪ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงาน</li> </ul>	<u>สิ่งที่ต้องมี</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การให้คำแนะนำ ปรึกษา สอนงาน</li> </ul>	<u>สิ่งที่ต้องมี</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การแก้ไขปัญหา และการตัดสินใจ</li> <li>▪ การประเมินผลการปฏิบัติงาน</li> </ul>
	<u>ตัวเลือก</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การผลิตอาหารจำนวนมาก</li> <li>- การดูแลรักษาวัสดุ - ครุภัณฑ์</li> <li>- การกำหนดรายการอาหาร</li> <li>- การตรวจรับ จัดเก็บและการเบิกจ่ายพัสดุ</li> <li>- การเก็บรวบรวมสถิติการปฏิบัติงาน</li> </ul>	<u>ตัวเลือก</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การวางแผนปฏิบัติการผลิตอาหาร</li> <li>- การควบคุมกำกับการผลิตอาหาร</li> <li>- การแก้ไขปัญหาและตัดสินใจ</li> <li>- การบริหารจัดการ</li> </ul>	<u>ตัวเลือก</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิชาการ</li> <li>- การบริหารโครงการ</li> </ul>

แผนการส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพ (Career Path) – สายงานปฏิบัติงานโภชนาการ (ตำแหน่งโภชนาการ)

ประเด็น	ปฏิบัติงาน	ชำนาญงาน	อาวุโส
ประสบการณ์		<p><b>สิ่งที่ต้องมี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ มีส่วนร่วมในการวางแผนปฏิบัติงาน</li> <li>▪ ร่วมเป็นคณะกรรมการ/คณะกรรมการในระดับหน่วยงาน</li> </ul>	<p><b>สิ่งที่ต้องมี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ มีส่วนร่วมในการวางแผนเชิงกลยุทธ์</li> </ul>
	<p><b>ตัวเลือก</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผ่านการฝึกงานทางด้านอาหาร/โภชนาการอย่างน้อย 180 ชม.หรือมีประสบการณ์การทำงานด้านอาหาร/โภชนาการอย่างน้อย 1 ปี</li> <li>- ร่วมจัดทำรายการอาหารทั่วไป</li> <li>- ร่วมเก็บรวบรวมสถิติผลการปฏิบัติงาน</li> <li>- การให้คำแนะนำเบื้องต้นด้านโภชนาการและโภชนบำบัด</li> <li>- ร่วมเป็นคณะกรรมการในการจัดโครงการด้านโภชนาการ</li> </ul>	<p><b>ตัวเลือก</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดรายการอาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>- จัดทำคู่มือการผลิตอาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>- การจัดโครงการด้านโภชนาการ</li> <li>- การเก็บรวบรวมสถิติและวิเคราะห์เพื่อการพัฒนางาน</li> <li>- การควบคุมการสั่งซื้อ-จัดเก็บ ตรวจจับและเบิกจ่ายพัสดุ</li> <li>- การประเมินผลการดำเนินงานบุคลากรในฝ่าย</li> <li>- ควบคุมกำกับการทำงานจ้างเหมาเอกชนดำเนินการ/โรงพยาบาลดำเนินการ</li> <li>- การจัดทำรับอาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> </ul>	

แผนการส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพ (Career Path) – สายงานปฏิบัติงานโขนนากร (ตำแหน่งโขนนากร)

ประเด็น	ปฏิบัติงาน	ชำนาญงาน	อาวุโส
ผลงาน	<b>สิ่งที่ต้องมี</b> - ผลการปฏิบัติงานระดับบุคคลอยู่ในระดับดี - ดีมาก	<b>สิ่งที่ต้องมี</b> - ผลการปฏิบัติงานระดับบุคคลอยู่ในระดับดี - ดีมาก	<b>สิ่งที่ต้องมี</b> - ผลการปฏิบัติงานระดับบุคคลอยู่ในระดับดี - ดีมาก
	<b>ตัวเลือก</b> -	<b>ตัวเลือก</b> -	<b>ตัวเลือก</b> -
โปรแกรม ฝึกอบรม (ต้องมี)	<b>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การฝึกอบรม/สอนงาน ณ สถานที่ปฏิบัติงาน (On the Job Training)</li> <li>▪ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติราชการ</li> <li>▪ ความรู้เบื้องต้นสำหรับการปฏิบัติงานของสายงาน</li> <li>▪ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงาน</li> </ul> <b>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้ดีขึ้น</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การพัฒนาตามสมรรถนะที่ต้องการ</li> </ul>	<b>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้ดีขึ้น</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การพัฒนาตามสมรรถนะที่ต้องการ</li> </ul> <b>ฝึกอบรมเพื่อความก้าวหน้าในอาชีพ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การบริหารระดับต้น</li> </ul>	<b>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้ดีขึ้น</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การพัฒนาตามสมรรถนะที่ต้องการ</li> </ul> <b>ฝึกอบรมเพื่อความก้าวหน้าในอาชีพ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ การบริหารระดับกลาง</li> </ul>

แผนการส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพ (Career Path) – สายงานปฏิบัติงานโภชนาการ (ตำแหน่งโภชนาการ)

ประเด็น	ปฏิบัติงาน	ชำนาญงาน	อาวุโส
<p>โปรแกรม</p> <p>ฝึกอบรม (ตัวเลือก)</p>	<p><u>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้ด้านโรคจิตเวชเบื้องต้น</li> <li>- ความรู้เกี่ยวกับสิทธิประโยชน์ของผู้ป่วย</li> </ul> <p><u>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้ดีขึ้น</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การประชุมวิชาการนักกำหนดอาหารประจำปี</li> <li>- เทคนิคการปรุงประกอบอาหารที่ดี</li> <li>- ข้อกำหนดความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร</li> </ul> <p><u>ฝึกอบรมเพื่อความก้าวหน้าในอาชีพ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตร โภชนบำบัด (4 เดือน)</li> </ul>	<p><u>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้ดีขึ้น</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตร โภชนบำบัด (4 เดือน)</li> <li>- การประชุมวิชาการนักกำหนดอาหารประจำปี</li> <li>- หลักสูตรการวิจัยและประเมินผล</li> <li>- อบรมคอมพิวเตอร์เพื่อการจัดทำฐานข้อมูล</li> </ul> <p><u>ฝึกอบรมเพื่อความก้าวหน้าในอาชีพ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การมอบหมายและติดตามผลงาน</li> <li>- หลักสูตรเทคนิคการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- การศึกษาดูงานภายในและต่างประเทศ</li> </ul>	<p><u>ฝึกอบรมเพื่อให้ปฏิบัติงานได้ดีขึ้น</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบริหารโครงการ</li> <li>- การประชุมวิชาการนักกำหนดอาหารประจำปี</li> <li>- การนำเสนอผลงาน</li> <li>- การวิจัยและพัฒนาขั้นสูง</li> <li>- หลักสูตรการเป็นที่ปรึกษามืออาชีพ</li> </ul> <p><u>ฝึกอบรมเพื่อความก้าวหน้าในอาชีพ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรการเป็นวิทยากร</li> <li>- การวางแผนกลยุทธ์ด้านการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ</li> <li>- หลักสูตรการประเมินผลโครงการ</li> <li>- หลักสูตรเทคนิคการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- การศึกษาดูงานภายในและต่างประเทศ</li> </ul>