



ประกาศสำนักการแพทย์
เรื่อง ผลการคัดเลือกบุคคล

ด้วย ก.ก. ได้มีมติในการประชุม ครั้งที่ ๖/๒๕๕๔ เมื่อวันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๕๔ อนุมัติหลักเกณฑ์การคัดเลือกบุคคลและการประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภททั่วไปและประเภทวิชาการ ตามพระราชบัญญัติระเบียบข้าราชการกรุงเทพมหานครและบุคลากรกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ โดยให้นำหลักเกณฑ์การประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีประสบการณ์ (ตำแหน่งประเภททั่วไป) และตำแหน่งประเภทวิชาชีพเฉพาะ สำหรับตำแหน่งระดับ ๘ ลงมา ตามมติ ก.ก. ครั้งที่ ๖/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๕๑ ซึ่งได้กำหนดให้สำนักการแพทย์พิจารณาคัดเลือกบุคคลที่จะเข้ารับการประเมินเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งตามที่ ก.ก. ได้กำหนดไว้แล้วในอัตราส่วน ๑ ราย ต่อ ๑ ตำแหน่ง มาใช้กับการประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการและชำนาญการพิเศษ

สำนักการแพทย์ได้ดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ที่ขอรับการคัดเลือก พร้อมทั้งเค้าโครงเรื่องของผลงานที่จะส่งประเมินเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งในระดับสูงขึ้นแล้ว ปรากฏว่ามีผู้ผ่านการคัดเลือกดังต่อไปนี้

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน (ตำแหน่งเลขที่)	ตำแหน่งที่ได้รับ การคัดเลือก (ตำแหน่งเลขที่)	ส่วนราชการ / หน่วยงาน
๑.	นางสาวพรณิการ์ เพชรอุดม	นักโภชนาการปฏิบัติการ (ตำแหน่งเลขที่ รพต. ๑๑๑)	นักโภชนาการชำนาญการ (ด้านบริการทางวิชาการ) (ตำแหน่งเลขที่ รพต. ๑๑๑)	ฝ่ายโภชนาการ กลุ่มภารกิจด้านสนับสนุน บริการและระบบคุณภาพ โรงพยาบาลตากสิน สำนักการแพทย์

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(นายแพทย์ ชีวิน)

ผู้อำนวยการสำนักการแพทย์

๑๖๖ ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๐

สรุปข้อมูลของผู้ขอรับการคัดเลือก

ชื่อผู้ขอรับการคัดเลือก นางสาวพรรณนิการ์ เพชรอุดม

เพื่อประเมินบุคคลในตำแหน่งนักโภชนาการชำนาญการ (ด้านบริการทางวิชาการ) (ตำแหน่งเลขที่ รพต. ๑๑๑)

หลักเกณฑ์การคัดเลือก	ข้อมูล
<p>๑. การพิจารณาคุณสมบัติของบุคคล</p> <p>๑.๑ คุณวุฒิการศึกษา</p> <p>๑.๒ ประวัติการรับราชการ</p> <p>๑.๓ มีระยะเวลาการดำรงตำแหน่งและการปฏิบัติงานตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานกำหนดตำแหน่งหรือได้รับการยกเว้นจาก ก.ก. แล้ว</p> <p>๑.๔ มีระยะเวลาขั้นต่ำในการดำรงตำแหน่งหรือเคยดำรงตำแหน่งในสายงานที่จะคัดเลือก</p> <p>๑.๕ มีใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ (ถ้ามี)</p>	<p>- ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)</p> <p>- คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) (สำเร็จการศึกษาวันที่ ๑๑ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๔)</p> <p>- อายุราชการ ๑๔ ปี ๔ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๖ ถึงวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๐)</p> <p>- ดำรงตำแหน่งโภชนาการระดับ ๓ - ๖ เป็นเวลา ๖ ปี ๓ เดือน ๑๓ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๘ ถึงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๔)</p> <p>- ดำรงตำแหน่งโภชนาการชำนาญการ เป็นเวลา ๑ ปี ๑๑ เดือน ๒๐ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๔ ถึงวันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๖)</p> <p>รวมเป็นเวลา ๘ ปี ๓ เดือน ๒ วัน โดยให้นับระยะเวลาได้ครั้งหนึ่ง เป็น ๔ ปี ๑.๕ เดือน ๑ วัน</p> <p>- ดำรงตำแหน่งนักโภชนาการปฏิบัติการ เป็นเวลา ๔ ปี ๑ เดือน ๑ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๖ ถึงวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๐)</p> <p>- ดำรงตำแหน่งในสายงานนักโภชนาการมาแล้ว เป็นเวลา ๘ ปี ๒.๕ เดือน ๒ วัน (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๘ ถึงวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๐)</p> <p>- ไม่มี</p>
<p>๒. การพิจารณาคูณลักษณะของบุคคล</p> <p>- ต้องได้คะแนนรวมที่ผู้บังคับบัญชาประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐</p> <p>๓. อื่น ๆ (ระบุ).....</p>	<p>- ได้คะแนนประเมิน ร้อยละ ๙๖</p>

เอกสารแสดงผลงานที่จะส่งประเมิน

ชื่อผู้ขอรับการประเมิน นางสาวพรณิการ์ เพชรอุดม

ตำแหน่งที่จะขอรับการประเมิน นักโภชนาการชำนาญการ (ด้านบริการทางวิชาการ) (ตำแหน่งเลขที่ รพต. ๑๑๑)

๑. ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

ชื่อผลงาน การจัดการอาหารเพื่อควบคุมเบาหวานในหญิงตั้งครรภ์

ช่วงระยะเวลาที่ทำผลงาน เดือนตุลาคม ๒๕๕๙ ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๕๙

ขณะดำรงตำแหน่ง นักโภชนาการ ระดับปฏิบัติการ สังกัดฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลตากสิน

สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร

กรณีดำเนินการด้วยตนเองทั้งหมด

กรณีดำเนินการร่วมกันหลายคน รายละเอียดปรากฏตามคำรับรองการจัดทำผลงานที่เสนอขอประเมิน

ผลสำเร็จของงาน

ให้ความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยเบาหวานมีความสำคัญต้องได้รับความร่วมมือจากผู้ป่วย โดยเฉพาะในหญิงที่เป็นเบาหวานขณะตั้งครรภ์ (Gestational Diabetes Mellitus) ซึ่งมีความสำคัญต่อการดูแลตนเองและทารกในครรภ์มากเป็นพิเศษ หญิงตั้งครรภ์ควรมีความรู้ในด้านการบริโภคให้ได้รับพลังงานที่เพียงพอต่อการพัฒนาการเจริญเติบโตในแต่ละช่วงอายุครรภ์ที่เหมาะสมทั้งแม่และทารก สามารถควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดให้ใกล้เคียงกับภาวะปกติในการวางแผนควบคุมอาหาร โดยใช้แนวทางรายการอาหาร แลกเปลี่ยน ธงโภชนาการ ปริมาณสัดส่วนที่ควรบริโภคในแต่ละวันอย่างถูกต้อง เหมาะสมตามหลักโภชนาการ การให้ความรู้เชิงปฏิบัติ โดยใช้ตัวอย่างอาหารจำลอง อาหารจริง และ พร้อมทั้งการจดบันทึกอาหารประจำวัน เป็นเครื่องมือ ในการวางแผนการรับประทานอาหาร (Meal Plan) อีกทั้งคำนึงจากการประเมินสถานะ โภชนาการ ชักประวัติโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร วัฒนธรรมประเพณี เพื่อนำผลการประเมิน มาวิเคราะห์และจัดกำหนดพลังงานอาหารและตัวอย่าง ความสมดุลของสารอาหารทั้งวัน อีกทั้งควร รับประทานอาหารให้ตรงเวลา ที่สำคัญการบริโภคอาหาร ควรขึ้นอยู่กับผล ระดับน้ำตาลในเลือด การจัด อาหารเพื่อควบคุมเบาหวานในหญิงตั้งครรภ์ สามารถใช้ได้จริงกับหญิง ตั้งครรภ์ที่เป็นผู้ป่วยในแล้ว ใช้เป็น แนวทางการปฏิบัติงานให้สอดคล้องเป็นไปในทิศทางเดียวกันในการให้ความรู้ คำปรึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ที่มีความเสี่ยงสูงต่อการเกิดภาวะแทรกซ้อนเบาหวานในขณะตั้งครรภ์ ให้ความรู้ความเข้าใจ สามารถดูแล ตนเองและปรับเปลี่ยน พฤติกรรมการบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับแต่ละช่วงอายุครรภ์ได้ดียิ่งขึ้น

๒. ข้อเสนอ แนวคิด วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ชื่อข้อเสนอ การนำความรู้และหลักการจัดการอาหารเบาหวานให้ผู้ป่วยใน

วัตถุประสงค์และหรือเป้าหมาย

๑. พัฒนาแนวทางการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการ การบริหารจัดการ บริการอาหารเบาหวาน ผู้ป่วยใน ตามแนวทางของกระบวนการ (Lean)

๒. เพื่อให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการ มีความรู้ ความตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการอาหารเพื่อบำบัด โรคให้กับผู้ป่วย

๓. เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการอาหารธรรมดา อาหารอ่อน สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน นำปัญหามาทบทวน แก้ไขปรับปรุงงานให้พัฒนาต่อเนื่อง

๔. เพื่อสามารถจัดการอาหารให้ผู้ป่วยได้รับปริมาณ สัดส่วน สารอาหารเพียงพอและเหมาะสม

๕. เพื่อลดความผิดพลาดในการจัดอาหาร สามารถจัดอาหารได้ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์
๖. เพื่อให้การควบคุมวัตถุดิบ การสั่งซื้อ การนำปรุงประกอบ ได้ประโยชน์สูงสุดสำหรับผู้ป่วย
๗. พัฒนาการปฏิบัติงาน การบริหารจัดการ บริการอาหารผู้ป่วยในที่เป็นโรคเบาหวาน ตามแนวทาง(Lean)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้ป่วยในได้รับพลังงานและสารอาหารที่ได้สัดส่วน เหมาะสม ถูกต้อง มีคุณภาพได้มาตรฐานตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัดและตามคำสั่งแพทย์
๒. ผู้ปฏิบัติมีความมั่นใจ มีความรู้ เพิ่มขึ้น สามารถปฏิบัติได้ในทิศทางเดียวกัน
๓. สามารถดัดแปลง แก้ไข ทบทวนปรับปรุงรายการอาหารให้สอดคล้องกับโรคเหมาะสมตามฤดูกาล
๔. ลดอัตราความผิดพลาดในการจัดทำอาหาร
๕. ลดระยะเวลาการปฏิบัติงานในรายที่ต้องการอาหารเฉพาะโรคที่มีความซับซ้อน