

รายงานการศึกษา ฝึกอบรม ประชุม ดูงาน สัมมนา ปฏิบัติการวิจัย ในประเทศ และต่างประเทศ  
(ระยะสั้นไม่เกิน ๙๐ วัน และ ระยะยาวตั้งแต่ ๙๐ วันขึ้นไป)

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑.๑ ชื่อ - นามสกุล นายปรีชาญ อุ๋นรัตน์

อายุ ๕๗ ปี การศึกษา ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)

สาขาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร

ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน -

ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ (หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ)

หน้าที่ความรับผิดชอบ (โดยย่อ)

- ดูแลระบบงานโดยรวมของฝ่ายโภชนาการ
- ให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน
- ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารเฉพาะโรคและอาหารสายยาง
- สอนทำอาหารสายยางแก่ญาติผู้ป่วย

๑.๒ ชื่อ - นามสกุล นางสาวณภัทร เข็มวรรณ

อายุ ๒๕ ปี การศึกษา ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)

สาขาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร

ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน -

ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ

หน้าที่ความรับผิดชอบ (โดยย่อ)

- ให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน
- ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารเฉพาะโรคและอาหารสายยาง
- สอนทำอาหารสายยางแก่ญาติผู้ป่วย

๑.๓ ชื่อเรื่อง / หลักสูตรการประชุมวิชาการโภชนาการครั้งที่ ๑๕ ภายใต้หัวข้อ “โภชนาการ: โอกาสเพื่อสุขภาพดีและชีวิตยืนยาว”

เพื่อ  ศึกษา  ฝึกอบรม  ประชุม  ดูงาน  สัมมนา  ปฏิบัติการวิจัย  
งบประมาณ  เงินงบประมาณกรุงเทพมหานคร  เงินบำรุงโรงพยาบาล  
 ทุนส่วนตัว

จำนวนเงิน ค่าลงทะเบียนท่านละ ๒,๔๐๐ บาท จำนวน ๒ ท่าน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔,๘๐๐ บาท  
ระหว่างวันที่ ๒ - ๓ มีนาคม ๒๕๖๕ ณ ศูนย์นิทรรศการและงานประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ  
คุณวุฒิ / วุฒิบัตรที่ได้รับ ไม่มี

## ส่วนที่ ๒ ข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ฝึกอบรม ประชุม ดูงาน สัมมนา ปฏิบัติการวิจัย (โปรดให้ข้อมูลในเชิงวิชาการ)

### ๒.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าประชุม-และสมาชิกในเครือข่าย

๑. ได้นำมาตรฐานงานโภชนาการทั้งในการป้องกัน ฟันฟู และรักษาโรคไปใช้ในการปฏิบัติงาน  
อย่างมีประสิทธิภาพและทันสมัย

๒. ได้รับความรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารสุขภาพ และอาหารทางการแพทย์ที่ทันสมัย

๓. เข้าใจการบริหารจัดการอาหารในบริบทต่าง ๆ

๔. นำข้อมูลในเครือข่ายวิชาชีพและสหสาขาวิชาชีพ มาศึกษาวิเคราะห์ วิจัย เป็นนวัตกรรม  
ด้านอาหารโภชนาการและโภชนบำบัด

๕. มีโอกาสพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์ต่าง ๆ ในสหสาขาวิชาชีพ

### ๒.๒ เนื้อหา

การประชุมวิชาการโภชนาการครั้งที่ ๑๕ ภายใต้หัวข้อ “โภชนาการ: โอกาสเพื่อสุขภาพดีและชีวิที่ยืนยาว”  
ระหว่างวันที่ ๒ - ๓ มีนาคม ๒๕๖๕ ณ ศูนย์นิทรรศการและงานประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ

วันพุธที่ ๒ มีนาคม ๒๕๖๕

หัวข้อ Healthy Aging : The Role Of Nutrition and Lifestyle

โดย ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์เทพ หิมะทองคำ

โภชนาการและการออกกำลังกายเป็นสิ่งที่มีความสำคัญที่สุดที่จะป้องกันโรค NCD (โรคไม่  
ติดต่อเรื้อรัง) การกินอาหารที่มีประโยชน์จะช่วยฟื้นฟูสมอง สร้างภูมิคุ้มกัน การดูแลฟันเป็นสิ่งที่สำคัญมาก  
เพราะเป็นเครื่องมือในการกินอาหาร กินผัก กินผลไม้ ฝึกจิตใจให้อยู่ในความสงบ สุขภาพจิตที่ดีส่งผลต่อการนอน  
หลับดี ช่วยให้ไม่อ่อนเพลียง่ายชะลอความถดถอยของความคิดความอ่านและความจำ

หัวข้อ โภชนาการทันสมัยกับการควบคุมน้ำหนัก

โดย คุณสุวิมล ทรัพย์วโรบล สูตรอาหารที่นิยมนำมาใช้ในการลดน้ำหนักมีดังนี้

๑. Macronutrients Adjust คือ ปรับสัดส่วนของสารอาหารหลัก เช่น อาหารคาร์โบไฮเดรตต่ำ  
(๕-๑๐% ของพลังงาน) อาหารไขมันต่ำ (๒๐-๒๕% ของพลังงาน) อาหารโปรตีนสูง (๒๐-๓๐% ของพลังงาน)

๒. Food Adjust คือ รูปแบบการกินอาหารที่มีการปรับหรือกำหนดชนิดของอาหารที่แนะนำ  
เช่น Meditermnean Diet (อาหารเมดิเตอร์เรเนียน) Vegan Diet (อาหารมังสวิรัต)

๓. Mealtime Adjust คือ รูปแบบอาหารที่เน้นการปรับช่วยเวลาในการกินหรือการงดอาหาร  
เช่น Intermittent Fasting (การจำกัดเวลาในการกิน)

หัวข้อ การพัฒนาโรงเรียนสุขภาวะและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสุขภาวะเพื่อขับเคลื่อนนโยบาย  
ต้นแบบลดอ้วน ลดพุง ลดโรค ด้วยผักผลไม้ปลอดภัย โดย ดร.ดวงใจ วิชัย

การพัฒนาส่งเสริมสุขภาพนักเรียนเพื่อลดอ้วน ลดพุง ลดโรค ผ่านกระบวนการเรียนการสอน  
การอบรมให้ความรู้นำไปสู่การปฏิบัติ ได้แก่ การปลูกผัก การสร้างความคุ้นชินกับผัก การรับประทานผัก

ร่วมกับการลดหวาน มัน เค็ม และการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพอย่างต่อเนื่อง แม่ครัวมีการจัดเตรียมอาหารที่มีผักผลไม้เพิ่มขึ้นในเมนูใช้ชื่อว่า “Thai School Lunch” พร้อมทั้งเชื่อมโยงกิจกรรมร่วมกับผู้ปกครองที่บ้านให้มีความรู้ นำสู่การปฏิบัติเพื่อรองรับการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับนักเรียนในอีก ๒ มื้อที่บ้าน ผลการประเมินภาวะโภชนาการของนักเรียนที่มีภาวะอ้วน และเริ่มอ้วน พบว่า ลดลงเหลือร้อยละ ๑๖.๘๕

### **หัวข้อ Fueling Your Performance : Eating Before, During and After Exercise**

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อลิสานานา

การเลือกอาหารก่อนการออกกำลังกาย ควรคำนึงระยะเวลาที่มีก่อนออกกำลังกายเป็นอย่างแรก เพราะจะช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานเพียงพอและสามารถซ่อมกีฬาได้นานถึงแม้จะเป็นการซ่อมที่หนักก็ตาม

การเลือกอาหารระหว่างออกกำลังกาย ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ความหนักหรือระยะเวลาในการซ่อมหรือแข่ง รวมไปถึงเป้าหมายและองค์ประกอบของร่างกายของนักกีฬาคนนั้น

การเลือกอาหารเพื่อการฟื้นตัวหลังออกกำลังกาย โภชนาการที่ดีจะช่วยชดเชยพลังงานและน้ำให้ร่างกาย ซ่อมแซมและเสริมสร้างกล้ามเนื้อ กระตุ้นการปรับตัวของร่างกายหลังการซ่อมและส่งเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย

### **หัวข้อ มุมมองทางเศรษฐศาสตร์ของความรอบรู้และทางเลือกทางโภชนาการของคนไทย**

โดย คุณเดชรัต สุขกำเนิด

แนวคิดเรื่องความรอบรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ จำเป็นต้องพิจารณาความรอบรู้ในมุมมองทางเศรษฐศาสตร์ประกอบด้วย การเพิ่มความรอบรู้ในการจัดการระบบอาหารของครัวเรือนและชุมชนไปพร้อมกันด้วย ซึ่งการเพิ่มความรอบรู้ด้านอาหารดังกล่าวจะช่วยการสร้างเสริมโภชนาการ โดยการ

๑. เพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคภายใต้เงื่อนไขของทรัพยากรที่จำกัด

๒. แก้ไขข้อจำกัดของทรัพยากรด้วยระบบทางเลือกอาหารแบบใหม่ เช่น ระบบการผลิตและการตลาดอาหารของท้องถิ่น

๓. การสร้างนโยบายสาธารณะเพื่อสุขภาพที่ช่วยให้ทางเลือกที่ดีต่อสุขภาพ กลายเป็นทางเลือกที่เข้าถึงได้และสะดวกกับประชาชนอย่างแท้จริง

### **หัวข้อ “Young You” แอปพลิเคชันส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ**

โดย คุณณัฐกมล ผดุงเวช

แอปพลิเคชันนี้สามารถใช้ในการส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในผู้สูงอายุได้ โดยสามารถทำให้ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมบริโภคส่วนใหญ่ดีขึ้น โดยเฉพาะการรับประทานผักที่ผู้สูงอายุรับประทานเพิ่มขึ้นได้จนถึงปริมาณที่แนะนำจาก ๓.๒๔ ทัพพี เป็น ๔.๒๒ ทัพพี อย่างไรก็ตามแอปพลิเคชันนี้ยังไม่สามารถทำให้ผู้สูงอายุรับประทานข้าวและแป้งได้ตามปริมาณที่แนะนำ ๗-๙ ทัพพี และยังไม่สามารถมีนมได้ตามปริมาณที่แนะนำ แต่ผู้สูงอายุสามารถรับประทานโปรตีนเพิ่มขึ้นจากการกินเนื้อสัตว์แทน

## หัวข้อ National Nutrition Policies Toward Healthy Aging

โดย คุณสายพิน โขติวิเชียร

กรมอนามัยโดยสำนักโภชนาการ ได้ดำเนินการส่งเสริมโภชนาการทุกกลุ่มวัย มุ่งเน้นการเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อส่งเสริมการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพและสร้างความตระหนักในการบริโภคอาหารนำไปสู่พฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเป้าหมาย ประชาชนมีพฤติกรรมบริโภคที่พึงประสงค์ ภาวะโภชนาการขาดลดลง ภาวะโภชนาการเกินไม่เพิ่มขึ้น และมีฐานข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการระดับชาติ เตรียมความพร้อมสู่การเป็นผู้สูงวัยมีการดำเนินการให้ประชาชนวัยทำงาน (๒๕-๕๙ ปี) มีพฤติกรรมที่พึงประสงค์ให้มากขึ้นโดยลดปัจจัยเสี่ยง เพิ่มปัจจัยป้องกัน ก่อนเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ส่งเสริมพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์เพื่อป้องกันภาวะอ้วนของประชากรวัยทำงาน นอกจากนี้กรมอนามัยกำหนดเป้าประสงค์ของการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ คือ ผู้สูงอายุสุขภาพดี ดูแลตนเองได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี ชะลอชรา ชีวียืนยาว ซึ่งประกอบด้วย ๖ องค์ประกอบ ได้แก่

- ๑) การเคลื่อนไหว
- ๒) โภชนาการ
- ๓) สิ่งแวดล้อม
- ๔) สุขภาพช่องปาก
- ๕) สมอင့်
- ๖) มีความสุข

การจะบรรลุเป้าประสงค์ผู้สูงอายุสุขภาพดี ดูแลตนเองได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีนั้น นอกจากจะต้องส่งเสริมพฤติกรรมที่พึงประสงค์ระดับบุคคลแล้ว จำเป็นต้องอาศัยการบูรณาการจากหน่วยงานหลายภาคส่วน เพื่อการมีส่วนร่วมแบบสหสาขาวิชาชีพ การส่งเสริมโภชนาการผู้สูงอายุภายใต้แผนปฏิบัติการด้านโภชนาการจึงต้องผนวกการดำเนินงานสอดคล้องกับแผนส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุอื่นๆที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการปฏิบัติได้จริงในทิศทางที่สอดคล้องกัน เพื่อส่งเสริมผู้สูงอายุมีสุขภาพที่แข็งแรง มีภาวะโภชนาการที่ดี สามารถพึ่งพาตนเองได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีอย่างทั่วถึงและเท่าเทียม

**วันพฤหัสบดีที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๕**

## หัวข้อ Emerging Prebiotics : Health Benefits and Opportunities for Food Application

โดย คุณสุวิมล เจริญสิริฐิติ

ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์พรีไบโอติกส์มากมาย การบริโภคอาหารที่เสริมด้วยพรีไบโอติกส์ช่วยรักษาสมดุลจุลินทรีย์ในลำไส้ ควบคุมกระบวนการเมตาบอลิซึมรวมถึงการย่อยและการดูดซึมสารอาหารและผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์โดยเฉพาะกรดไขมันสายสั้น นอกจากนี้พรีไบโอติกส์ยังมีบทบาทสำคัญในการปรับระบบลำไส้และระบบภูมิคุ้มกัน ตลอดจนการป้องกันการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ โรคมะเร็งเต้านม โรคอ้วน โรคลำไส้อักเสบ และแม้แต่โรคทางจิตเวช ผู้บริโภคกำลังตระหนักถึงประโยชน์ของพรีไบโอติกส์นำไปสู่ความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการค้า พรีไบโอติกส์แบ่งออกเป็นหลายประเภทที่รู้จักกันดี เช่น อินนูลิน กาแลคโตโอลิโกแซคคาไรด์ ฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ แลคทูโลส อย่างไรก็ตามมีพรีไบโอติกส์ที่เรา รู้จักกันเพิ่มมากขึ้น เช่น ไฮโลโอลิโกแซคคา

ไรต์ ไอโซมอลทูลิโกแซคคาไรด์ ไซทูลิโกแซคคาไรด์ และแลคโทซูโครส ดังนั้นจึงสำคัญอย่างยิ่งในการพัฒนาอาหารที่มีส่วนผสมของพรีไบโอติกส์ เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมเพื่อผลิตนวัตกรรมด้านสุขภาพ

### หัวข้อ Meeting Health Market Challenges Marine Product Innovation

โดย คุณธัญวัฒน์ เกษมสุวรรณ

ผู้บริโภคสมัยใหม่มีการรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาพและข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ต่างๆรอบโลกได้อย่างไม่จำกัด การเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภคสร้างความกดดันให้ผู้ผลิตอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความอร่อยและยังต้องดีต่อสุขภาพ การแพร่ระบาดของโควิด-๑๙ เร่งให้แนวโน้มความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารที่ช่วยพัฒนาระบบภูมิคุ้มกันมากขึ้น ดังนั้นการใช้เทคโนโลยีและกระบวนการผลิตที่ทันสมัยช่วยให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ

### หัวข้อ Two Birds, One Stone: The Development of Plants Based Food

โดย คุณชลิต สันติวงศนา

การเพิ่มจำนวนของประชากรนำไปสู่ความต้องการอาหารที่มาจากสัตว์เพิ่มมากขึ้น การตระหนักถึงชีวิตสัตว์ทำให้ผู้บริโภคเริ่มเปลี่ยนความชอบมาเลือกอาหารที่ทำจากพืชแทน จากแนวคิดที่ว่าถ้าอาหารที่ทำจากพืชได้รับความนิยมจะมีประโยชน์ในแง่ของสุขภาพและสร้างความยั่งยืนให้กับสิ่งแวดล้อม ความแพร่หลายและความหลากหลายของเนื้อที่ทำจากพืชเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และผู้บริโภคกำลังมองหาเนื้อที่ทำจากพืชที่กลิ่นรสดี คุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเนื้อสัตว์ การพัฒนารสชาติและเนื้อสัมผัสของเนื้อเทียมเป็นสิ่งสำคัญอยู่ที่ส่วนประกอบ วิธีการและกระบวนการผลิต ผู้บริโภคบางคนอาจจะไม่ชอบเนื้อเทียมเนื่องจากเป็นอาหารแปรรูปอย่างหนึ่ง ซึ่งเป็นภาพลักษณ์ของอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ แม้ว่ามีความต้องการอาหารจากพืชเพิ่มมากขึ้นแต่ปัจจุบันก็ยังต้องศึกษาและวิจัยเพิ่มเติมในเรื่องของการพัฒนาคุณค่าอาหาร

### หัวข้อ Cognitive Function in Older Adult and its Disorder

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์โอฬาทิษณะ ศรีวรรณโณภาส

สาเหตุของภาวะสมองเสื่อม

๑. โรคอัลไซเมอร์ ทำให้เซลล์สมองตายก่อนวัยอันควร
๒. สมองขาดเลือด มักเกิดจากการอุดตันของเส้นเลือดเป็นเวลานานๆ ทำให้เซลล์สมองตายและการทำงานของสมองเสื่อมลง
๓. ความดันในสมองสูงจากการมีเลือดคั่งในสมองหรือเนื้องอกในสมอง ทำให้มีพฤติกรรมความคิดหรือการตัดสินใจผิดปกติคล้ายสมองเสื่อม
๔. ขาดวิตามินบี ๑๒ ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีความสำคัญต่อการทำงานของสมอง
๕. การติดเชื้อที่มีผลทางสมอง เช่น ซิฟิลิส ไวรัสสมองอักเสบและไวรัสเอดส์ ทำให้เซลล์สมองตายและเกิดสมองเสื่อม
๖. การติดเชื้อเรื้อรังเป็นเวลานาน ทำให้สมองเสื่อม
๗. ภาวะที่เกิดขึ้นภายหลังการขาดออกซิเจน เช่น มีอาการชักซ้ำติดต่อกัน หรือมีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำเป็นเวลานานๆ

๘. โรคบางชนิดทำให้เกิดสมองฝ่อบางส่วน เช่น โรคพาร์กินสันหัวใจสำคัญในการหาอาการของสมองเสื่อม คือ ABC : A (ADL) B (BPSD) C (Cognition and Caregiver)

**หัวข้อ สารอาหารสำหรับสมอง** โดย แพทย์หญิงประพิมพ์พร ฉันทวศินกุล

รูปแบบของอาหารที่แนะนำสำหรับบำรุงสมอง คือ

๑. Mediteranean Diet (อาหารเมดิเตอร์เรเนียน)

๒. DASH Diet (อาหารลดความดันโลหิต)

๓. Mediteranean - DASH Intervention for Neurodegenerative Delay Diet : MIND Diet (อาหารเพื่อชะลอความเสื่อมของระบบประสาท)

**หัวข้อ กัญชา กัญชงใช้เป็นอาหารอย่างไรให้ปลอดภัย** โดยคุณอรุณรุ่ง ธีระวัฒน์

ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของกัญชาและกัญชง ส่วนประกอบที่ใช้ได้ คือ เบสสิก ลำต้น เส้นใย (สาร THC ไม่เกิน ๑.๖ ไมโครกรัมต่อหน่วยบรรจุ สาร CBD ไม่เกิน ๑.๔๑ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ) กิ่ง ก้าน ราก ใบ (ไม่มีช่อดอกติดมาด้วย) อาหารที่ห้ามใช้ได้แก่

๑. อาหารทารกและสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๒. นมดัดแปลงสำหรับทารก

๓. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๔. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน

๕. อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดจากพืชกัญชาและกัญชง เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเฉพาะ ลักษณะเม็ด แคปซูล และของเหลวพร้อมบริโภค เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เครื่องดื่มธัญชาติ

## ๒.๓ ประโยชน์ที่ได้รับ

### ๒.๓.๑ ต่อตนเอง

ได้รับความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารเพื่อการมีสุขภาพดีชียืนยาว ซึ่งสามารถนำความรู้ที่ได้มาปรับวิถีชีวิตไม่ว่าจะเป็นการรับประทานอาหาร การออกกำลังกาย การนอนหลับให้เพียงพอเพื่อเตรียมพร้อมกับการเข้าสู่ช่วงอายุที่เพิ่มมากขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ

### ๒.๓.๒ ต่อหน่วยงาน

เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมรับมือกับผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่เพิ่มมากขึ้นซึ่งมักจะเป็นผู้ป่วยสูงอายุ นำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ในการปฏิบัติงานในฐานะวิชาชีพนักกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถนำข้อมูลที่ได้มาแลกเปลี่ยนความรู้กับสหสาขาวิชาชีพ ศึกษาวิจัย ผลิตเป็นนวัตกรรมในการดูแลผู้ป่วยต่อไป

### ๒.๓.๓ อื่น ๆ (ระบุ)

ผู้ป่วยที่มารับการรักษาได้รับการดูแลด้านโภชนาบำบัดตามหลักวิชาการ อย่างเหมาะสมญาติผู้ป่วยได้รับคำแนะนำด้านการดูแลผู้ป่วยตามมาตรฐานช่วยให้ผู้ป่วยฟื้นฟูสภาพร่างกายได้รวดเร็วขึ้น

### ส่วนที่ ๓ ปัญหาและอุปสรรค

#### ๓.๑ การปรับปรุง

ปัจจุบันมีจำนวนผู้ป่วยสูงอายุเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ยังไม่มียระบบบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยสูงอายุที่ชัดเจน การมาประชุมในครั้งนี้จึงเป็นโอกาสดีที่จะได้พัฒนาตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วยสูงอายุต่อไป

#### ๓.๒ การพัฒนา

หากมีการประชุมครั้งต่อไปเห็นควรส่งบุคลากรเข้าร่วมประชุมและนำความรู้ที่ได้รับมาต่อยอดหาแนวคิดใหม่ ๆ ในการพัฒนาองค์กรและเผยแพร่ความรู้ที่ได้รับจัดทำเป็นฐานข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของเจ้าหน้าที่บุคลากรที่เกี่ยวข้องเพื่อให้บุคลากรสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ตนเองและหน่วยงาน

### ส่วนที่ ๔ ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

การประชุมวิชาการสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยจัดการประชุมทุกปี ซึ่งในแต่ละปีจะยกประเด็นสำคัญด้านโภชนาการต่าง ๆ ที่ทันสมัยต่อสถานการณ์ปัจจุบันและวิทยาการที่เข้าร่วมบรรยายล้วนแล้วแต่เป็นบุคคลที่เชี่ยวชาญในแต่ละหัวข้อความรู้ที่ได้รับสามารถนำมาพัฒนาการทำงานเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานบุคลากรและผู้ป่วยจึงคุ้มค่ากับการส่งบุคลากรเข้าร่วมประชุมในแต่ละปี

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน  
(.....)

ส่วนที่ ๕ ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชา .....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าส่วนราชการ  
(.....)