



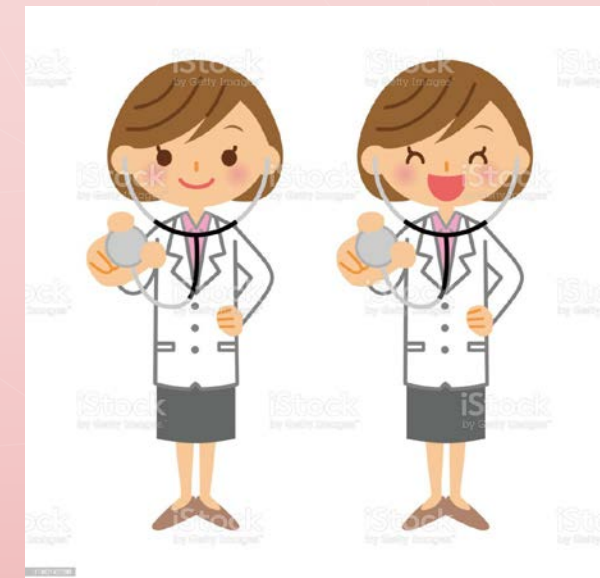
เหลียวหลัง.....แลหน้า ก้าวต่อไปกับความเป็นมืออาชีพ



นักโภชนาการประจำหอผู้ป่วย
โรงพยาบาลสงขลานครินทร์

 นางสาวพรพิศ เรืองขจร CCU, MICU, SICU, SCVT, MRCU	 นางศุภณีย์ สุขเกษม ST09, ST10, ST11, จบ.7, จบ.8, จบ.9, จบ.11, จบ.12, ENT
 นางกาญจนา นิบเรือง PICU, NICU, PSURG, P1,P2, PMCU, PS, ST09, ST10, ST11, LR	 นางจิชฎิรา ไพรัชญา 2/4, 3/4, EYE, 6/16, 4/8, PCATH
 นางสาวศิริมะโน ชุตรี 9/13, 10/13, 1/13, G-MED, จบ.7, จบ.8, จบ.9, จบ.10, จบ.11, จบ.12, พิเศษ 6/13	 นางพรริตา ทองสวัสดิ์ 9/13, 10/13, 11/13 G-MED, 3/13, จบ.10
 นางสาวปราภกัญย์ เก่งเส็ง NS, TR, BURN, SRCU, 3/13, 5/13, 4/13, ENT, PCATH	 นางสาวสุษาดา อโณกิตติ์ TR, BURN, SRCU, NS, 5/13, SCVT
 นางสาวนิยรัตน์ ศรีสุวรรณ 2/4, 3/4, EYE, 4/8, 5/8, 6/8, 7/8, 8/8	 นางสาวกิรดา นุชนิ่งเทิด 5/8, 6/8, 7/8, 8/8, LR, 4/13

สอนให้คำปรึกษา การทำอาหารทางสายให้อาหารทุกวัน



กระทรวงอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม



- โรงเรียนแพทย์
- รักษาผู้ป่วยโรคยาก ซับซ้อน ระดับตติยภูมิ (985/905เตียง)
- รับส่งต่อผู้ป่วย 14 จังหวัดของภาคใต้
- ผู้ป่วยนอก / ผู้ป่วยใน
- อัตราครองเตียง 71.79

โครงสร้างการบริหารโรงพยาบาลสงขลานครินทร์



คณบดีคณะแพทยศาสตร์

รองคณบดีฝ่ายโรงพยาบาลและ
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสงขลานครินทร์

คณะกรรมการบริหารรพ.

กลุ่มหัวหน้างาน/หัวหน้าหน่วย/
Key person
รวมตัวแบบไม่เป็นทางการ

- สาขาวิชา
14 ภาควิชา
- 1.กุมารเวชศาสตร์
 - 2.จักษุวิทยา
 - 3.จิตเวชศาสตร์
 - 4.รังสีวิทยา
 - 5.พยาธิวิทยา
 - 6.เวชศาสตร์ฉุกเฉิน
 - 7.เวชศาสตร์ชุมชน
 - 8.วิสัญญีวิทยา
 - 9.ศัลยศาสตร์
 - 10.ศัลยศาสตร์ออร์โธปิดิกส์ฯ
 - 11.สูติศาสตร์และนรีเวชวิทยา
 - 12.โสต ศอ นาสิก
 - 13.อายุรศาสตร์
 - 14.กายภาพบำบัด

ฝ่ายบริการพยาบาล

ฝ่ายเภสัชกรรม

ฝ่ายทันตกรรม

ฝ่ายอำนวยการ รพ.

ศูนย์ความเป็นเลิศ

- 1.สำนักงาน รพ.
- 2.งานวิศวกรรมซ่อมบำรุง/หน่วยออกแบบ
- 3.งานเงินรายได้
- 4.งานสิทธิประโยชน์ผู้ป่วย
- 5.งานเวชระเบียน
- 6.งานเวชภัณฑ์กลาง
- 7.งานส่งเสริมสุขภาพฯ
- 8.งานโภชนาการ
- 9.หน่วยผู้รับบริการสัมพันธ์

- 10.งานแม่บ้าน
- ◆ หน่วยขนย้ายผู้ป่วย
- ◆ หน่วยเคหะบริการ
- ทำความสะอาด
- ซ่อมแซม
- ◆ หน่วยบริการจัดการผ้า
- ผลิตผ้า
- บริการผ้า
- 11.หน่วยควบคุมการติดเชื้อ
- 12.ศูนย์ซ่อมบำรุงเครื่องมือแพทย์
- 13.หน่วยคุณภาพ รพ.
- 14.หน่วยรถพยาบาล
15. ศูนย์อาหารโรงพยาบาล

- 1.สถาบัน NKC
- 2.ศูนย์ถันยเวชช์
- 3.ศูนย์โรคหัวใจ
- 4.ศูนย์อุบัติเหตุและฉุกเฉิน

ปรัชญาชี้นำ

ประโยชน์ของเพื่อน
มนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง

ถอยรหัสนี้ แนวคิดบริหารงาน



สมรรถนะหลักขององค์กร

- Problem Based Learning
- มีระบบส่งเสริมให้เกิดงานวิจัยและนวัตกรรม
- มีความสามารถในการรักษาโรคยากและซับซ้อน
- ระบบสารสนเทศโรงพยาบาลที่พัฒนาด้วยตนเอง

Professionalism เชี่ยวชาญ/มีจรรยาบรรณ



บุคลากรสายสนับสนุน

มุ่งผลสัมฤทธิ์

ความถูกต้องตามมาตรฐาน

การบริการที่ดี

ความรู้ชำนาญ

เชี่ยวชาญในอาชีพ

ความถูกต้อง ซอบธรรมและจริยธรรม

การทำงานเป็นทีม

Hard Skills/Soft Skills

सानแผนกลยุทธ์(Strategic Planning)

วิสัยทัศน์/พันธกิจ	กลยุทธ์เชิงรุก	ผลลัพธ์	วางแผน	ผู้รับผิดชอบ
บริการ/สากล				
สมาร์ตIT/Networking				
ต้นทุน/บุคลากร				



>> ประกาศ หน่วยงานจัดการจัดประกวด

โครงการ "โอโมเตนาชิ" Omotenashi

รายละเอียด

สมัครตั้งแต่วันที่ 15 ตุลาคม 2565 - 15 ธันวาคม 2565
วัตถุประสงค์: เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพบุคลากรในหน่วยงานให้มีความเป็นมืออาชีพ
ในการให้บริการแก่ลูกค้าและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงาน
ให้บริการอาหาร บริการ ลูกค้า จัดตั้งในการบริการ ส่วนต้อนรับ
ความพึงพอใจของลูกค้า และการทำงาน
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพบุคลากรในหน่วยงาน
โครงการนี้จะมีขึ้นในวันที่ 15 ธันวาคม 2565 ณ อาคาร 12/1 ชั้น 12 อาคารเฉลิมพระบารมี
ผู้รับผิดชอบ: ...

ส่งโครงการได้ที่ หัวหน้าหน่วย

ส่งโครงการได้ตั้งแต่วันที่ 15 ถึง 28 กุมภาพันธ์ 2566



ดำเนินการพัฒนาเพื่อขอรับรองมาตรฐานสากล

ฉบับที่ 5
5th Edition

มาตรฐานโรงพยาบาล และบริการสุขภาพ

Hospital and Healthcare Standards

Effective for Healthcare Accreditation 1st October 2022

มีผลบังคับใช้เพื่อการประเมินรับรองคุณภาพสถานพยาบาล ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2565

ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 2

ISQua EEA
Accredited Standards 2022-2026

สถาบันรับรองคุณภาพสถานพยาบาล (องค์การมหาชน)
The Healthcare Accreditation Institute (Public Organization)

งานโภชนาการ sw. สงขลานครินทร์ ได้รับรางวัล

Certificate of Completion
This is to certify that
NUTRITION & DIETETIC DIVISION
has carried out and implemented
FOOD SAFETY IN MASS CATERING STANDARD
"Gold Class"

งานโภชนาการ โรงพยาบาลสงขลานครินทร์ ได้รับใบรับรองมาตรฐาน GMP in Mass Catering for Hospital ระดับ "Gold Class" จากโครงการ "ครัวอนามัย อาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลประจำปี 2559" ของสถาบันอาหารกระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นมาตรฐานด้านสุขอนามัยที่ได้รับการยอมรับระดับสากลจากประเทศสมาชิก Codex ทั่วโลก เพื่อแสดงว่าผ่านเกณฑ์ Food safety in mass catering standard ได้ปฏิบัติตามระบบ

สุทธลักษณะครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของระบบการจัดการอาหาร ผู้ป่วยทั่วไป ผู้ป่วยเฉพาะโรค อาหารทางสายให้อาหาร และนมผสมสำหรับเด็ก



Advanced HA /DSC

4.3ค(11) บริการอาหาร (food service)

- 111 มีอาหารหรือโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้ป่วยพร้อมให้บริการเป็นปกติประจำ
- 112 มีการบันทึกคำสั่งอาหารในเวชระเบียนก่อนที่จะให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วย โดยพิจารณาสภาวะทางโภชนาการและความต้องการของผู้ป่วย
- 113 มีระบบบริการอาหารที่ดี และมีอาหารที่หลากหลายให้ผู้ป่วยเลือก
- 114 ครอบคลุมที่จัดหาอาหารให้ผู้ป่วย ได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เป็นข้อจำกัดของผู้ป่วย

4.3ค(21) โภชนบำบัด (nutritional therapy)

- 211 ผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านโภชนาการได้รับการประเมินภาวะโภชนาการและวางแผนโภชนบำบัด
- 212 ผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านโภชนาการ ได้รับโภชนบำบัดหรืออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอ
- 213 มีการเฝ้าติดตามการตอบสนองของผู้ป่วยต่อโภชนบำบัด และบันทึกในเวชระเบียน

4.3ค(31) การให้ความรู้ (food and nutritional education)

- 311 มีการบ่งชี้ผู้ป่วยและครอบครัวที่จำเป็นต้องได้รับความรู้ด้านอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัด
- 312 มีการให้ความรู้ทางด้านวิชาการอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและครอบครัว ครอบคลุมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การเตรียมอาหาร และการบริโภคอาหาร
- 313 มีการวัดผลลัพธ์หลังให้ความรู้

4.3ค(41) การสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation)

- 121 อาหารได้รับการจัดเตรียมในลักษณะที่ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและเน่าเสีย
- 122 อาหารได้รับการจัดเก็บในลักษณะที่ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและเน่าเสีย
- 123 ผลิตภัณฑ์อาหารที่ให้ผ่านทางเดินอาหารได้รับการจัดเก็บตามข้อแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
- 124 มีการส่งมอบอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสม ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและการเน่าเสีย ตรงเวลา และคำสั่งอาหารเฉพาะได้รับการตอบสนอง
- 125 การจัดการกับภาชนะ อุปกรณ์ ของเสีย เศษอาหาร เป็นไปอย่างเหมาะสมเพื่อลดการเกิดแหล่งพาหะนำโรคและการแพร่กระจายของเชื้อโรค
- 126 การปฏิบัติต่างๆ เป็นไปตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ และแนวทางซึ่งเป็นที่ยอมรับ
- 127 มีการประเมินโดยใช้แบบประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารของกองโภชนาการ และมีการปรับปรุงตามผลการประเมิน

กระบวนการผลิตอาหารผู้ป่วย

วัตถุดิบ



การผลิตอาหาร



จัดและตกแต่ง



การจัดส่งบริการ
อาหารให้ผู้ป่วย



ศิลปะการสร้างแบรนด์/แอมบาสเดอร์และความพึงพอใจ



Nutrition Care Process by PCT
ร่วมทีม DSC (Disease Specific Certification)

Cancer Nutrition

Colorectal surgery

Bariatric surgery

Obesity, Diabetes in Children

PCU

Hematology

Esophageal Cancer

Open Heart Surgery

การเข้าถึงระบบ HIS ณ.งานโภชนาการ
วางแผนการให้โภชนบำบัดจากข้อมูลจริงของผู้ป่วย
(Nutrition Care Process)

Grand Round



1.Bariatric and Metabolic

2.Colorectal Surgery

3.ERAS Colorectal (ศัลยกรรม)

4.Open Heart Surgery (ศัลยกรรม)

5.STEMI (ST-segment elevation myocardial) (MED)

6.Heat transplantation (ศัลยกรรม)

7.Esophageal Cancer

8.Cancer Nutrition

9.Chronic kidney disease (CKD)

10.Hemodialysis/CAPD

11.kidney transplantation

12.Hepatitis /Liver

13.Diabetes in children

14.Cancer in children

15.GYNE

16.NCD (OPD)

จำนวน PCT ที่ต้องทำและเก็บข้อมูลงานพัฒนา งานวิจัย/นวัตกรรมฯลฯ



การประเมินรับรองระบบการดูแลผู้ป่วยเฉพาะโรค

Disease Specific Certification (DSC)



งานสัมมนาทีม PCT BARIATRIC AND METABOLIC SURGERY



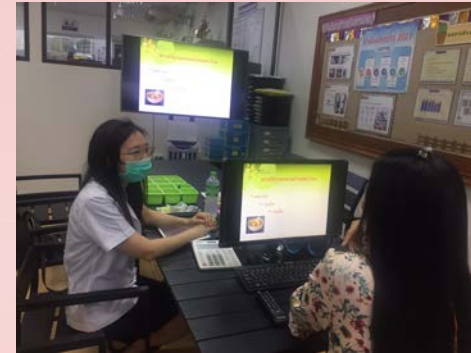
โรงพยาบาลสมเด็จพระน.ศรีราชา ศึกษาดูงาน



ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	2560	2561	2562	2563	2564	2565
1.อัตราการปนเปื้อนอาหารผู้ป่วยทั่วไป(ราย)	<0.03%	219,025 3 ราย (0.001%)	179,830 22 ราย (0.012%)	177,245 5 ราย (0.002%)	159,180 6 ราย(0.0037%)	163,610 9 ราย (0.0055%)	158,396 9 ราย (0.0057%)
2.อุบัติการณ์ของการจัดอาหารผิดชนิดไม่ตรงตามคำสั่งการรักษาของแพทย์	<0.03%	N/A	N/A	N/A	159,180 1 ราย (0.0006%)	163,610 9 ราย (0.0055%)	158,396 9 ราย (0.0057%)
3.อุบัติการณ์ของการส่งอาหารผิดคน	<0.03%	N/A	N/A	N/A	159,180 0 ราย(0%)	163,610 2 ราย (0.0012%)	158,396 1 ราย (0.00063%)
4.อุบัติการณ์ของการจัดอาหารที่ผู้ป่วยมีอาการแพ้	<0.03%	N/A	N/A	N/A	159,180 0 ราย(0%)	163,610 1 ราย (0.00061%)	158,396 0 ราย (0%)
5.อุบัติการณ์ของผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารในเวลาที่เหมาะสม	<0.03%	N/A	N/A	N/A	159,180 0 ราย(0%)	163,610 0 ราย (0%)	158,396 0 ราย (0%)
6.อุบัติการณ์การเตรียมอาหารที่ไม่เหมาะสมให้ผู้ป่วยเสี่ยงต่อการสำลัก	<0.03%	N/A	N/A	N/A	159,180 0 ราย(0%)	163,610 0 ราย (0%)	158,396 0 ราย (0%)
อัตราการปนเปื้อนอาหารทางสายให้อาหาร (ราย) เช่น E.coli, salmonella Spp., Clostridium Spp.	<0.1	52,415 0	48,230 0	47,968 0	44,600 0	57,245 0	53,613 0
อัตราการปนเปื้อนนมผสมและสารละลายเกลือแร่(ราย)	<0.1	35,116 0	36,702 0	31,475 0	28,286 0	32,019 0	24,884 0

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	2560	2561	2562	2563	2564	2565
การประเมินผลความพึงพอใจอาหาร (ดี - ดีมาก) ด้านคุณภาพ(ราย)	89%	8,631 72.35	11,167 75.40	5,613 77.60	6,600 77.4	4,850 90.40	N/A
การประเมินผลความพึงพอใจอาหาร (ดี - ดีมาก) ด้านรสชาติ(ราย)	89%	8,631 61.65	11,167 65.00	5,613 68.80	6,600 67.90	4,850 83.00	N/A
ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ป่วยด้าน กิจกรรมารยาทของผู้บริการอาหารผู้ป่วย(ราย)	4.45	8,631 4.30	11,167 4.33	5,613 4.34	5,613 4.34	4,850 4.51	N/A

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	2560	2561	2562	2563	2564	2565
อัตราการประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วยโรคอ้วน Bariatric and Metabolic Surgery ในโรงพยาบาล	> 90 %	51ราย (100%)	32ราย (100%)	78 ราย (100%)	48 ราย (100%)	87 ราย (100%)	125 ราย (100%)
- ระดับภาวะโภชนาการ moderate malnutrition		8 ราย	12ราย	18ราย	9 ราย	13 ราย	32 ราย
- ระดับภาวะโภชนาการ severe malnutrition		43 ราย	20ราย	60ราย	39 ราย	74 ราย	93ราย
การประเมินผู้ป่วยได้รับโปรตีน: Protein intake 0.5 -0.8 gm/kg/d		N/A	N/A	N/A	9 ราย	17 ราย	17 ราย
การประเมินผู้ป่วยได้รับโปรตีน: Protein intake 0.9 -1.1 gm/kg/d		N/A	N/A	N/A	29 ราย	37 ราย	60 ราย
การประเมินผู้ป่วยได้รับโปรตีน: Protein intake 1.2-1.5 gm/kg/d		N/A	N/A	N/A	10 ราย	33 ราย	48 ราย
-อัตราการแนะนำอาหารทางสายให้อาหาร ที่แพทย์ส่ง consult	100 %	100	100	100	100	100	100
-การติดตามผลการให้คำแนะนำและการประเมินผลอาหารทางสายให้อาหาร	> 90 %	94.61	95.70	95.70	94.2	96	98



การเรียน การสอนทีมแพทย์/นักศึกษาแพทย์

- แพทย์ Elective สาขาเวชศาสตร์ครอบครัวและเวชศาสตร์ป้องกัน
- แพทย์หน่วยระบาดวิทยา/งานด้านอาชีวอนามัยสิ่งแวดล้อม
- การสร้างเสริมสุขภาพ ป.โท
- นักศึกษาสาขาการกำหนดอาหาร



สมัครด่วน
รับทุนมหาวิทยาลัย

QR Code

โครงการ SPARKING IDEA
"ขนมไทย
หัวใจเจ้าหวาน"

พวกับ 5 เมนู

- ขนมขี้ผึ้ง
- ขนมตาล
- ขนมขี้เหล็ก
- ขนมขี้หมู

โอกาสสุดพิเศษ สำหรับ
นักศึกษาแพทย์และบุคลากร
ที่สนใจในการทำขนมไทย
โดยทีมวิทยากรคุณภาพ

คุณจิตติมา นนทภักดี
คุณศุภาดา อึ้งนาคดี

พ.ศ.๒๕๖๖ (๖ มิ.ย.๒๕๖๖)
พ.ศ.๒๕๖๖ (๖ มิ.ย.๒๕๖๖)

อาทิตย์ที่ 18 ธันวาคม 2565
13.00-16.00
พวกับที่ ศรีวิชัยสุนัน sw.สงขลานครินทร์

ติดต่อสอบถามได้ที่ งานบริการนักศึกษาทุนและสมัคร โทร. 1540 (ในวัน)

นักศึกษาแพทย์ ปี 1-4

กิจกรรม การดูสุขภาพ,คุณหมอมขอเข้าครัว

บุคลากร/ทีมพยาบาล OPD เรื่องการควบคุมน้ำหนัก



ออกหน่วยร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพ สตุล,พัทลุง,ตรัง,นครศรีธรรมราช,ทุ่งสง,หาดใหญ่



ผู้ป่วยนอก ณ.ศูนย์ปฐมภูมิในชุมชนทุกวันราชการ พื้นที่ใกล้เคียงมหาวิทยาลัย

งานเยี่ยมบ้านทีมแพทย์

กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพในชุมชน ของนศพ.ปี3



ร่วมกับคณะพยาบาล



วันนักกำหนดอาหารประจำปี



มหาวิทยาลัยสุภาพ



กิจกรรมตัดแปลงอาหาร



วันไตโลก 2566
World Kidney Day
ภัยที่ควรระวังที่ทุกคนต้องใส่ใจถึงในวันไตโลก
"Kidney Health For All: preparing for the unexpected, supporting the vulnerable"
วันพฤหัสบดีที่ 16 มีนาคม 2566
เวลา 09:00 - 12:00 น.
ศาลาประชุม ชั้น 1 โรงพยาบาลจุฬารัตน์

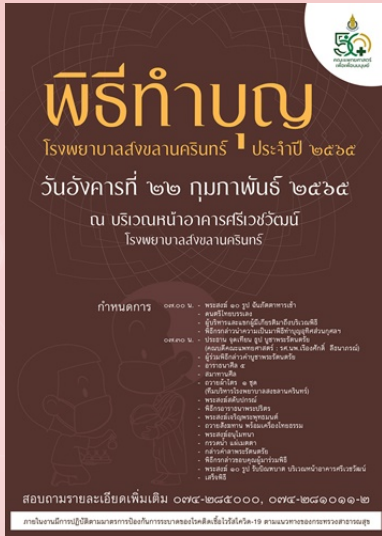
ผู้ร่วมเข้าประชุมหรือ "ศิษย์รุ่นเก๋าที่น้องใจถึงใจ ออกร่วม เดิน-วิ่ง"
หัวข้อ: ดูแลสุขภาพไตของคุณวันนี้ที่โรงพยาบาลจุฬารัตน์
• กิจกรรมแนะนำการดูแลสุขภาพไตที่โรงพยาบาลจุฬารัตน์
• กิจกรรมแนะนำการดูแลสุขภาพไตที่โรงพยาบาลจุฬารัตน์
• กิจกรรมแนะนำการดูแลสุขภาพไตที่โรงพยาบาลจุฬารัตน์
• กิจกรรมแนะนำการดูแลสุขภาพไตที่โรงพยาบาลจุฬารัตน์

ลงทะเบียนเข้างานฟรี (ค่าอาหาร 1000-1500 น.)
Line: @chulalongkornhospital
Facebook: โรงพยาบาลจุฬารัตน์
ติดต่อ: ศูนย์ไตเทียม โทร. 02-25451974-6



กองทัพเดินด้วยท้อง

อิมกาย อุ่นคุณภาพ กิจกรรมต่างๆ / แผนภาวะฉุกเฉินของคณะแพทย์



พิธีทำบุญ
โรงพยาบาลสังขลานครินทร์ ประจำปี ๒๕๖๕
วันอังคารที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕
ณ บริเวณหน้าอาคารสิริเวชวัฒน์
โรงพยาบาลสังขลานครินทร์

กำหนดการ ๐๗.๐๐ น. - ๐๗.๓๐ น. พิธีเปิดการแข่งขัน
๐๗.๓๐ น. - ๐๘.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้สูงอายุ)
๐๘.๐๐ น. - ๐๘.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๑๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๑๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๒๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๐๙.๓๐ น. - ๑๐.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๒๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๓๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๓๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๑.๐๐ น. - ๑๑.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๔๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๑.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๔๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๒.๐๐ น. - ๑๒.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๕๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๒.๓๐ น. - ๑๓.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๕๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๓.๐๐ น. - ๑๓.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๖๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๓.๓๐ น. - ๑๔.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๖๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๔.๐๐ น. - ๑๔.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๗๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๔.๓๐ น. - ๑๕.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๗๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๕.๐๐ น. - ๑๕.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๘๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๕.๓๐ น. - ๑๖.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๘๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๖.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๙๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๖.๓๐ น. - ๑๗.๐๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๙๕ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)
๑๗.๐๐ น. - ๑๗.๓๐ น. การแข่งขันวิ่ง ๑๐๐ กิโลเมตร (สำหรับผู้ใหญ่)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ๐๗๕-๒๕๕๐๐๐, ๐๗๕-๒๕๕๐๑๑-๒๒
ภายในงานมีการให้บริการทางการแพทย์และเภสัชกรรมฟรีแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม



พัฒนาสื่อการสอนด้านโภชนาการ และงานเผยแพร่ด้านโภชนาการ/Cognitive Behavioral Therapy

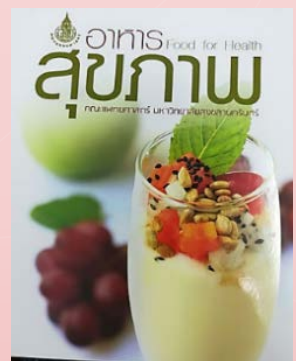
สื่อมัลติมีเดีย



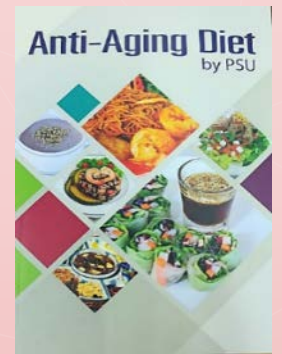
สื่อเสมือนจริง



คู่มือ/หนังสือ



สื่อออนไลน์



The Development of a Massive Open Online Course (MOOC) in Nursing Care for Patients with Myocardial Infarction



Charuwan Kritpracha, PhD, RN
Tippamas Chinnawong, PhD, RN
Sunanta Sakundee, APN
Ponpis Raungkhajon

Ophat Kaosaiyaporn, PhD
Samonnan Tassaneesuwan, PhD, RN
Kanchana Sae Heng, RN
Tanika Lanwong, MSN, RN



Research Center for Educational Innovations and Teaching and Learning Excellence

March 17th-19th, 2023

Best Presentation Award



This certifies that

Charuwan Kritpracha

Prince of Songkla University, Thailand

is the winner of the Best Presentation Award of 2023 4th European Advanced Educational Technology Conference (EAET 2023), held at the University of Oxford, Oxford, UK during March 17th-19th, 2023.



แพทย์สาขาต่าง ๆ

นักโภชนาการ



ผู้ช่วยวิจัย

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สหวิทยาการผลิตภัณฑ์เสริม
อาหาร และอาหารสุขภาพ

โครงการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ระหว่างงานโภชนาการและบริษัทโซติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จำกัด

นวัตกรรมอาหาร...ตอบโจทย์ ตอบโรค

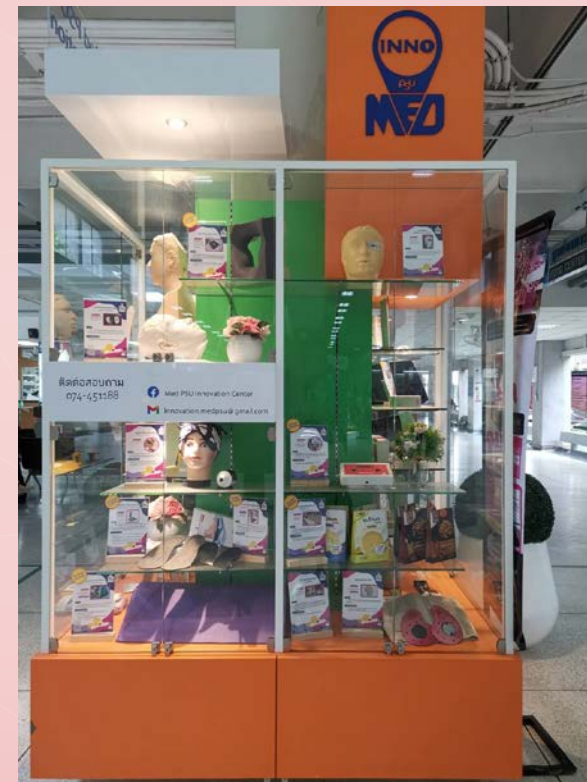
เรื่องการพัฒนาอาหารบดพร้อมรับประทานสำหรับผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาโรคอ้วนด้วยวิธีการผ่าตัด



งานเปิดอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ชั้น 1 โรงพยาบาล



ทีมวิจัย



- ผศ.นพ.มนุพล ตั้งทองคำ สาขาศึรุษะและลำคอ
ภาควิชาโสต ศอ นาสิก คณะแพทยศาสตร์



- ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์ สาขาเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร / สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร



- ผศ.ดร.ปุณณานิ สัมภาวะผล สาขาเทคโนโลยีอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร / สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร

- นางสาวภักจิรา เบญญาปัญญา นักวิชาการโภชนาการ
หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ รพ.สงขลานครินทร์

- นางสาวปิยมณ ด้วงช่วย สาขาเทคโนโลยีอาหาร
สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร



กิจกรรม จิตอาสา อาคารเย็นศิระ



คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ศูนย์ ธาราดี ศูนย์ บริการผู้สูงอายุ
ร่วมใจสร้าง

“เสริมอาหาร เพื่อผู้ป่วยมะเร็ง ยากไร้”

วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อช่วยเหลือผู้ป่วยมะเร็งยากไร้ที่ขาดแคลนสารอาหาร
2. เพื่อส่งเสริมความรู้เรื่องโภชนาการแก่ผู้ป่วยมะเร็ง
3. เพื่อส่งเสริมการดูแลสุขภาพของผู้ป่วยมะเร็งที่ขาดแคลนสารอาหาร

ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางนงนอร์ อรรถนรงค์ ศึกษานิเทศก์
2. นพ.นงนอร์ อรรถนรงค์ ศึกษานิเทศก์

ส่วนราชการที่...
ศูนย์บริการผู้สูงอายุสงขลานครินทร์ เมื่อวันอังคารที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓

ASU* Blen
ตรา พืชสุขภาพ

อาหารปั่นเหลวพร้อมทาน สูตรผสมเนื้อไก่

พร้อมทาน

ปริมาณสุทธิ 350 กรัม

ASU* Blen

อาหารปั่นเหลวพร้อมทาน สูตรผสมเนื้อไก่

สารอาหารในอาหารปั่นเหลวพร้อมทาน		ข้อมูลโภชนาการ	
โปรตีน	8.0%	พลังงาน	100 kcal
ไขมัน	12.0%	คาร์โบไฮเดรต	10.0%
เส้นใย	0.5%	ใยอาหาร	0.5%
น้ำตาล	1.0%	วิตามินเอ	10%
โซเดียม	0.1%	วิตามินบี 1	10%
โพแทสเซียม	0.1%	วิตามินบี 2	10%
แคลเซียม	0.1%	วิตามินบี 6	10%
เหล็ก	0.1%	วิตามินซี	10%

ปริมาณสุทธิ 350 กรัม

90-1-00663-5-0004

รางวัลการพัฒนาต่อเนื่องภายใน/ภายนอก



THAILAND QUALITY CONFERENCE
22
Symposium on TQM Best Practices
in Thailand
Nov 2-3, 2011

มูลนิธิส่งเสริมทีคิวเอ็มในประเทศไทย
Foundation for TQM Promotion in Thailand

ขอมอบเกียรติบัตรฉบับนี้ให้ไว้แก่

นางกาญจนา จิมเรือง
คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สำหรับการนำเสนอบทความประเภท **TQM Best Practices ปี 2564**
เรื่อง จากหนึ่ง กลายเป็น สอง ด้วยการเพิ่มประสิทธิภาพห้องกอดนมผสม
และน้ำเต๋อไรส์สำหรับผู้ป่วยเด็ก





5ส.ต่อยอดกิจกรรมไคเซ็นถึงปัจจุบัน

2559	2560	2561	2562	2563-2566
17 เรื่อง	29 เรื่อง	41 เรื่อง	13 เรื่อง	75 เรื่อง

❖ ประเภท Kaizen Suggestion System (KS)

ผลงาน
1 อุปกรณ์ครอบป้องกันทวารเทียม "SP stoma protector"
2 ที่รองแขนเนกประสงค์
3 ถุงใส่ Probe อัลตราซาวด์
4 ชุดยกชด กับผู้ป่วยหลังผ่าตัดลดขนาดกระเพาะอาหาร
5 บุทเพส้นนิวาส
6 ชุดอุปกรณ์จัดทำสำหรับการผ่าตัดผ่านกล้องรักษาโรคอ้วนจากแผ่นยางพองน้ำยางธรรมชาติ
7 น้ครวดเร็ว ฉับไว ไม่ต้องเดิน
8 ลดค่าใช้จ่ายโดยการลดความเข้มข้นของโซเดียมไฮดรอกไซด์ในระบบ Acetic Recovery
9 เพิ่มประสิทธิภาพการปรับตั้งท่อจ่ายแก๊สชุดหิวบรรจุ Line 1
10 เพิ่มประสิทธิภาพการป้องกันขวดไม่มีฝาหลุดออกจากกระบวนการผลิต
11 MOVE เจ้าปัญญา

เหลืยวหลังปี 2554 เสนอผลในงานมหกรรมคุณภาพงานภาครัฐวิสาหกิจและมหกรรมคุณภาพราชการและโรงพยาบาล



ประกวด เสนอผลในงานมหกรรมคุณภาพงานภาครัฐวิสาหกิจและมหกรรมคุณภาพราชการและโรงพยาบาล

6 ส.ค.63



เรื่อง..ลดขั้นตอนลดเวลากับการเพิ่มประสิทธิภาพหม้อกदनผสมและน้ำสเตอร์ไรส์ สำหรับผู้ป่วยเด็กใน
โรงพยาบาล

The Association of QC Head Quarters of Thailand

สมาคมส่งเสริมคุณภาพแห่งประเทศไทย เริ่ม 2554,2564



จากการเสนอผลงานและการตรวจเยี่ยมกลุ่มณ.สถานที่ปฏิบัติงานจริง 49
กลุ่ม เข้ารอบ 20 กลุ่ม

การนำเสนอเชิงคุณภาพในงานประชุมวิชาการ HA National Forum ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

2554	2555	2556	2557	2558	2560	2561	2562	2564
-คุณภาพชีวิตที่ สดใส กับ ผู้ป่วยโรคไต วาย ไม่ตายไว -7กิจกรรมกับ เรื่องน่าคิด ชีวิตคนรักษ์ สุขภาพ	-Lean “จาก พองมาเป็นผ งเล็บไซ” - Lean“ลด ขั้นตอนการ สั่งซื้ออาหาร สด”	-น้องหนูไรมัน น้องฉันทไรรุ่ง - Admitเรา เตรียม Dischargeคุณ ทำได้	-แบ่งปันด้วย หัวใจ แรงกาย เพื่อรอยยิ้ม ผู้ป่วยมะเร็ง	-การพัฒนาตำรับ อาหารจากผัก ข้าว สารต้าน มะเร็งในหัวข้อย Health Promotion and Community	-จุดดีดี ในการ เข้าถึงการบริการ อาหารทาง การแพทย์ (Commercial Formula)	-พัฒนาระบบการ ดูแลด้าน โภชนาการผู้ป่วย มะเร็งทาง ศัลยกรรม เชื่อมโยงกับระบบ Hospital Information System	-	-ลดการปนเปื้อน ลดขั้นตอน ลดเวลา ลดความผิดพลาด กับการเพิ่มประสิทธิภาพหม้อ ก顿นมผสมและน้ำสเตอริไรต์ สำหรับบริการผู้ป่วยเด็กใน โรงพยาบาลสงขลานครินทร์ -โปรแกรมสนับสนุนภาวะ ขาดโปรตีนในผู้ป่วยผ่าตัดลด ขนาดกระเพาะอาหาร -อาหารพื้นถิ่นจากชุมชนถึง ผู้ป่วย

ปี2566 ส่ง3เรื่อง

ทุนวิจัยสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

2559	2560	2561	2562	2563-2565
เรื่อง ตำรับอาหาร สำหรับผู้เป็น โรคเบาหวานโดยใช้ สูตรควบคุมน้ำตาล เรื่อง สลัด New Balance	1. ทุนสนับสนุนงานวิจัย TDA Research Award เรื่อง Nutritional Therapy and the Seamless Integrated Approach in Bariatric and Metabolic Surgery	1. ทุนสนับสนุนงานวิจัย TDA Research Award เรื่อง การศึกษาผลการใช้สื่อการสอน ชุด Carbohydrate Counting ในผู้ป่วยโรคเบาหวานในเด็ก	ทุนสนับสนุนงานวิจัย TDA Research Award เรื่อง การ พัฒนาสูตรแครกเกอร์ Non trans fat , Low sodium , Complete carbohydrates สำหรับผลิตอาหารทางสาขา	1. ทุนสนับสนุนงานวิจัย TDA Research Award เรื่อง โปรแกรม สนับสนุนภาวะขาดโปรตีนสำหรับ ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาโรคอ้วน ด้วยวิธีการผ่าตัดกระเพาะอาหาร (Support Program for Protein Deficiency in Obese Patient Undergoing Bariatric Surgery)
	2. ทุนWhey Protein Isolate Recipe Award เรื่อง สมูทตี้เวย์	2. ทุนสนับสนุนการวิจัย TDA Soybean Study Award ขนมปากหม้อแกมแดง Soybean		2. ทุนประเภท Non – Clinical เรื่องลดขั้นตอนลดเวลากับการเพิ่ม ประสิทธิภาพหม้อกดนมผสมและน้ำ สเตอริไรส์ สำหรับผู้ป่วยเด็กใน โรงพยาบาล
	3. ทุนTDA Low GI Sugar Study Award เรื่อง ขนม จิบจิบจิบ	3. ทุนพัฒนาตำรับอาหารควบคุม น้ำหนัก เรื่อง ข้าวไรซ์ไฮสก็อต, จี มวลดอกไม้ นานาพันธ์		



ปี2555 สนับสนุนส่งเสริมระดับลูกจ้างประจำได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่นระดับประเทศ



ปี2558 สนับสนุนส่งเสริมเจ้าหน้าที่ได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่นระดับมหาวิทยาลัย



ปี2534,2557 บุคลากรดีเด่นคณะแพทยศาสตร์



ขอแสดงความยินดี

ขอแสดงความยินดีกับ คุณกัญญา วัฒนกุล ที่ได้รับการคัดเลือกจาก มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เพื่อเสนอชื่อเข้ารับ การคัดเลือกเป็นบุคลากรสาย สนับสนุน ผู้มีผลงานดีเด่น แห่งชาติด้านวิชาชีพดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๔

คุณกัญญา วัฒนกุล
ตำแหน่งนักวิชาการโภชนาการ ระดับชำนาญการพิเศษ
โรงพยาบาลสงขลานครินทร์

ด้วยความปรารถนาดี
คณะกรรมการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

สนับสนุนส่งเสริมความก้าวหน้าของทีมงาน เข้าสู่ตำแหน่งชำนาญการพิเศษ



ปี 2564 ได้รับการคัดเลือกบุคลากรด้านวิชาชีพดีเด่น จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



Six Pack Project

คณะแพทยศาสตร์ ขอเชิญชวนหน่วยงานในคณะฯ
ส่งเรื่องราวหน่วยงานของכם ที่มีความ **"เด่น"** และ **"ไต่"**
ตรงกับค่านิยมคณะแพทยศาสตร์ (MEDPSU) ใจดีใจเก่ง

หน่วยงานที่ได้รับเลือก 6 หน่วยงาน
ได้รับโล่ พร้อมเงินรางวัล
หน่วยงานละ 5,000 บาท

SCAN QR-Code

ค่านิยมคณะแพทยศาสตร์
M = Mastery มีภาววิริยะอุตสาหะ
E = Excellence มาตรฐานสูงที่สุดเท่าที่ทำได้
D = Dedication อุทิศตนเสียสละ
P = Professionalism ซื่อสัตย์ มีจรรยาบรรณ
S = Social Responsibility รับผิดชอบต่อสังคม
U = Unity สามัคคีเป็นหนึ่งเดียว

ส่งข้อมูลของหน่วยงานคุณมาได้!
จนประมาณวันที่ 31 ตุลาคม ๒๕๖๕
E-mail : pr@medicine.psu.ac.th
LINE : @wearemedpsu

SCAN QR-Code
Download ในมือถือ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ งานประชาสัมพันธ์ ชั้น 1 อาคารบริหาร
โทร.1145-6





ประกาศผล
หน่วยงานที่ได้รับรางวัล
โครงการ **SIXPACK PROJECT**

หน่วยงานที่มีความ **"เด่น"** และ **"โดดเด่น"** ตรงกับค่านิยมคณะแพทยศาสตร์ MEDPSU

M Mankind ดีประ โยชน์เพื่อนมนุษย์ หอผู้ป่วยหลังท่าผ่าตัด สวนหัวใจ (Post - Cath)	E Excellence มาตรฐานสูงสุดเพื่อทุกชีวิต หออภิบาลผู้ป่วยศัลยกรรม หัวใจและหลอดเลือด (ICU-CVT)	D Dedication สุจริตคนทำงาน หอผู้ป่วยศัลยกรรม ทางเดินหายใจ (SRCU)
P Professionalism เชี่ยวชาญ มีจรรยาบรรณ งานโภชนาการ	S Social responsibility สรรค์สร้างเพื่อสังคม กลุ่มงานการพยาบาลเด็กและจิตเวช ฝ่ายบริหารพยาบาล	U Unity ประสานสัมพันธ์ ศูนย์ความเป็นเลิศ ด้านการผ่าตัดรักษาโรคอ้วน

การคัดเลือกพิจารณาจาก การให้คะแนนของคณะกรรมการ การตัดสินจากคณะกรรมการจึงเป็นที่สิ้นสุด
สงวนลิขสิทธิ์สงวนลิขสิทธิ์สงวนลิขสิทธิ์ โทร.1145-6



การทำงานในอนาคต

ปัจจัยผลักดัน

- การสื่อสาร
- การทำงาน
- เทคโนโลยี
- นวัตกรรม
- การใช้ชีวิต

ปรับตัว

- ตื่นตัวต่อการเปลี่ยนแปลง
- ตอบสนองรวดเร็ว/ทันกาล
- ประสิทธิภาพสูง
- ยืดหยุ่น/คล่องตัว
- มองผลกระทบภาพใหญ่

องค์กรในอนาคต

ยุค5.0

อิทธิพลของ**Digital HR** ต่อประสิทธิภาพในการทำงาน
เพื่อเป็นการเสริมสร้างประสิทธิภาพและประสิทธิผลขององค์กร

1.ต้องมีหรือความรู้ ด้าน**Technical Knowledge**
และความรู้ด้าน**Customer Focus Knowledge**

2.ต้องมีหรือความรู้ ด้าน **Skill** หรือทักษะด้าน**Communication**
และทักษะด้าน**Teamwork**

3.ต้องมี**Attributes** เช่น **Innovation/Leadership**



