

## ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม  
ไทยสปา (โภชนบำบัด)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนา  
ฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดมาตรฐาน  
ฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ไทยสปา (โภชนบำบัด) โดยความเห็นชอบ  
ของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ไทยสปา (โภชนบำบัด)  
(Holistic health promotion therapist : Thai spa nutrition) หมายถึง บุคลากรผู้ปฏิบัติงานโดยใช้  
โภชนาการตามหลักการแพทย์แผนไทยและแผนตะวันตกในการส่งเสริมสุขภาพ

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม  
ไทยสปา (โภชนบำบัด) แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ

๒.๑ ระดับ ๑ หมายถึง การส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม แบบพื้นฐานที่บุคคล  
ทั่วไปสามารถดูแลตนเองและผู้อื่นได้ภายใต้คำแนะนำ และการสนับสนุนของผู้ที่มีความรู้  
ความสามารถ

๒.๒ ระดับ ๒ หมายถึง การดูแลส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ที่ต้องมีความรู้  
ความสามารถและความชำนาญในระดับที่สามารถบรรเทาอาการเจ็บป่วยเบื้องต้น และให้ไปรักษา  
ตนเองต่อได้ ทั้งนี้มิใช่เป็นการประกอบโรคศิลปะ

ข้อ ๓ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติในการ  
ทำงานของผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ไทยสปา (โภชนบำบัด)  
ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๓.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ ความรู้ทั่วไป

(๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา (Basic  
knowledge of anatomy and physiology)

- (ก) เซลล์และเนื้อเยื่อ (Cell and tissue)
- (ข) โครงสร้างและหน้าที่ผิวหนัง (Skin structure and function)
- (ค) ระบบโครงกระดูก (Skeleton system)
- (ง) ระบบกล้ามเนื้อ (Muscular system)
- (จ) ระบบประสาท (Nervous system)
- (ฉ) ระบบหัวใจและหลอดเลือด (Cardiovascular system)
- (ช) ระบบหายใจ (Respiratory system)
- (ซ) ระบบย่อยอาหาร (Digestive system)
- (ฌ) ระบบขับถ่ายปัสสาวะ (Urinary system)
- (ญ) ระบบต่อมไร้ท่อ (Endocrine system)
- (๒) วิชาทั่วไป (Generic area of study)
  - (ก) ประวัติความเป็นมา
  - (ข) ชนิดของสปา (Type of spa)
  - (ค) ประวัติของการใช้น้ำ (History of water use)
  - (ง) การใช้น้ำบำบัด (Water therapy)
  - (จ) สาธารณสุขมูลฐานและสุขอนามัยในสปา (Health, hygiene and safety in the spa)
  - (ฉ) ขั้นตอนการทำงานในสปา (Spa procedures)
  - (ช) การปฐมพยาบาลเบื้องต้นสำหรับสปา (First aid for spa)
  - (ซ) การนำเสนอบริการและสินค้า (Services and products recommendation)
  - (ฌ) ทักษะการติดต่อสื่อสาร (Communication skill)
  - (ญ) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโรคผิวหนังที่ควรทราบ (Basic skin diseases)
- (๓) จรรยาบรรณของผู้ให้บริการ (Professional code of ethics)
- (๔) กฎหมายเกี่ยวกับวิชาชีพ (Professional law)
- (๕) การทำจิตให้สงบ (Meditation)
- (๖) สนทนาภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน (Basic English conversation)

## ๓.๑.๒ ความรู้เฉพาะโภชนบำบัด

## (๑) โภชนบำบัดแบบไทย

## (ก) หมวดวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ

ความรู้เรื่องพฤติกรรมศาสตร์กับสุขภาพ

## (ข) หมวดวิชาการแพทย์แผนไทย

(๑) ทฤษฎีการแพทย์แผนไทยพื้นฐาน

(๒) มูลเหตุการณืเกิดโรคตามทฤษฎีแพทย์แผนไทย

(๓) ธาตุเจ้าเรือนกับการเกิดโรค

## (ค) หมวดโภชนาการ

(๑) ผักพื้นบ้านและอาหารสมุนไพร

(๒) เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

(๓) การใช้อาหารปรับธาตุตามทฤษฎีการแพทย์แผนไทย

## (๒) โภชนบำบัดแบบสากล

## (ก) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนาการ

(๑) การประเมินภาวะทางโภชนาการ

(๒) ความรู้เรื่องอนุมูลอิสระ (Free Radicals &amp; Antioxidants)

(๓) ประโยชน์ของสารอาหารแต่ละชนิด

(๔) อาหารที่ควรรับประทาน และหลีกเลี่ยงในกลุ่มวัยต่าง ๆ

(๕) อาหารที่ควรรับประทานและหลีกเลี่ยงในผู้ป่วย

แต่ละกลุ่มโรค

## (ข) ทฤษฎีของตำรับอาหารแต่ละประเภท เช่น อาหารแมคโคร

ไบโอติก อาหารมังสวิรัตติ อาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารเจ ฯลฯ

## ๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

## ๓.๒.๑ โภชนบำบัดแบบไทย

## (๑) ให้คำแนะนำการรับประทานอาหารให้เหมาะสมตามธาตุ

(๒) สามารถวินิจฉัยตรวจธาตุเจ้าเรือนได้และให้คำแนะนำได้อย่างเหมาะสม

(๓) สามารถวิเคราะห์บุคลิกภาพตามธาตุเจ้าเรือนได้

๓.๒.๒ โภชนบำบัดแบบสากล

(๑) สามารถประเมินภาวะทางโภชนาการของผู้มารับบริการได้

(๒) มีความรู้ ความเข้าใจ ทฤษฎีของตำรับอาหารแต่ละประเภท เช่น อาหารแมคโครไบโอติก อาหารมังสวิรัต อาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารเจ ฯลฯ

(๓) สามารถให้คำแนะนำการเลือกรับประทานอาหารให้ผู้มารับบริการได้

๓.๓ ทักษะ ทักษะประกอบด้วยการปฏิบัติงานที่ตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความซื่อสัตย์และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ โภชนบำบัดแบบไทย

(๑) ผักพื้นบ้านและตำรับอาหารที่ใช้ในการดูแลผู้ป่วยตามอาการโรคดังต่อไปนี้

(ก) อาการปวดข้อ

(ข) อาการข้ออักเสบ

(ค) อาการท้องผูก

(ง) อาการนอนไม่หลับ

(จ) อาการท้องอืด

(ฉ) อาการอาหารไม่ย่อย

(ช) โรคมะเร็ง

(ซ) โรคเบาหวาน

(ฌ) โรคความดันโลหิตสูง

(ญ) โรคไขมันในเส้นเลือดสูง

(ฎ) โรคกระเพาะอาหาร

(ฏ) โรคหัวใจ

(๒) ผักพื้นบ้านและตำรับอาหารที่ใช้ในการดูแลหญิงหลังคลอด

## ๓.๔.๒ โภชนบำบัดแบบสากล

(๑) สารอาหารสุขภาพ การบำบัดด้วยวิตามิน และสารเสริมอาหาร (Functional food, vitamins and food supplement)

(๒) การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคเพื่อส่งเสริมสุขภาพ (Diet modification)

(๓) การบริโภคและการอดอาหารเพื่อการล้างพิษ

๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

## ๓.๕.๑ โภชนบำบัดแบบไทย

(๑) สามารถให้คำปรึกษาและแนะนำเรื่องการรับประทานอาหารได้อย่างถูกต้องให้กับผู้ป่วยตามอาการ และโรคดังต่อไปนี้

(ก) อาการปวดข้อ

(ข) อาการข้ออักเสบ

(ค) อาการท้องผูก

(ง) อาการนอนไม่หลับ

(จ) อาการท้องอืด

(ฉ) อาการอาหารไม่ย่อย

(ช) โรคมะเร็ง

(ซ) โรคเบาหวาน

(ฅ) โรคความดันโลหิตสูง

(ญ) โรคไขมันในเส้นเลือดสูง

(ฎ) โรคกระเพาะอาหาร

(ฏ) โรคหัวใจ

(๒) สามารถให้คำปรึกษาและแนะนำเรื่องการรับประทานอาหารให้กับหญิงหลังคลอดได้อย่างถูกต้อง

## ๓.๕.๒ โภชนบำบัดแบบสากล

(๑) สามารถปฏิบัติการอดอาหารเพื่อการล้างพิษด้วยตนเองได้

(๒) สามารถแนะนำอาหารให้เหมาะสมกับสุขภาพของผู้มารับบริการได้

(๓) สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพได้

๓.๖ ทักษะ ประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานและให้คำแนะนำแก่ผู้ได้บังคับบัญชา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๒

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน