

## ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม  
สปาตะวันตก (โภชนบำบัด)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนา  
ฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดมาตรฐาน  
ฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม สปาตะวันตก (โภชนบำบัด)  
โดยความเห็นชอบของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม สปาตะวันตก  
(Holistic health promotion therapist : Western spa nutrition) หมายถึง บุคลากร  
ผู้ปฏิบัติงานโดยใช้โภชนาการตามหลักการแพทย์แผนตะวันตกในการส่งเสริมสุขภาพ

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพนักส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม  
สปาตะวันตก (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 สปาตะวันตก  
(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 ความรู้เฉพาะโภชนาการ

## (๑) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนาการ

(ก) การประเมินภาวะทางโภชนาการ

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

(ค) ประโยชน์ของสารอาหารแต่ละชนิด

(ง) อาหารที่ควรรับประทานและหลีกเลี่ยงในกลุ่มวัยต่าง ๆ

(จ) อาหารที่ควรรับประทานและหลีกเลี่ยงในผู้ป่วยแต่ละกลุ่มโรค

## (๒) ทฤษฎีของตำรับอาหารแต่ละประเภท เช่น อาหารแมคโครไบโอติก

อาหารมังสวิรัติ อาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารเจ ฯลฯ

๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน  
ดังต่อไปนี้

## ๓.๒.๑ สามารถประเมินภาวะทางโภชนาการของผู้มารับบริการได้

๓.๒.๒ มีความรู้ ความเข้าใจ ทฤษฎีของตำรับอาหารแต่ละประเภท เช่น  
อาหารแมคโครไบโอติก อาหารมังสวิรัติ อาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารเจ ฯลฯ

## ๓.๒.๓ สามารถให้คำแนะนำการเลือกรับประทานอาหารให้ผู้มารับบริการได้

๓.๓ ทักษะ ประกอบด้วย การปฏิบัติงานที่ตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความ  
ซื่อสัตย์และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

## ๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

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

๓.๔.๒ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคเพื่อส่งเสริมสุขภาพ (Diet  
modification)

## ๓.๔.๓ การบริโภคและการอดอาหารเพื่อการล้างพิษ

๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน  
ดังต่อไปนี้

## ๓.๕.๑ สามารถปฏิบัติกรอดอาหารเพื่อการล้างพิษด้วยตนเองได้

๓.๕.๒ สามารถแนะนำอาหารให้เหมาะสมกับสุขภาพของผู้มารับบริการได้

๓.๕.๓ สามารถประกอบอาหารและเครื่องคั้นเพื่อสุขภาพได้

๓.๖ ทักษะ ประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน  
สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานและให้คำแนะนำแก่ผู้ได้บังคับบัญชา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๒

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน