

เอกสารอ้างอิง

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. การสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการ
ของประเทศไทย พ.ศ 2546. กรุงเทพฯ: [ม.ป.พ.]; 2546.

กุสุมา ชูศิลป์. โภชนบำบัดในโรงพยาบาล ความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ. ขอนแก่น:

คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2537.

เกศินี ดาบุตร. อาหารท้องถิ่นจังหวัดอุดรธานี. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งเอนด์พับลิชชิ่ง;
2548.

ไกรสิทธิ์ ดันติศิริพันธ์. โภชนาการกับสุขภาพผู้สูงอายุ. วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัย
สิ่งแวดล้อม 2540; 20(2): 49-53.

คณาจารย์ภาควิชาออร์โธปิดิกส์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ตำราออร์โธปิดิกส์
สำหรับนักศึกษาแพทย์. ขอนแก่น: คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2551.

จินตนา สุวิทวัส. การบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุในชุมชนแออัด เขตเทศบาล
นครขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น. [วิทยานิพนธ์ปริญญาสาขารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการชุมชน]. ขอนแก่น: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2552.

บรรลุ ศิริพานิช. ผู้สูงอายุไทย. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี; 2542.

เบญจา มุกตพันธุ์. โภชนาการสำหรับคนวัยต่าง ๆ. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2542.

บุญศรี นุเกตุ, ปาลีรัตน์ พรทวีภักธา, บรรณาธิการ. การพยาบาลผู้สูงอายุ. นนทบุรี:
ยุทธรินทร์การพิมพ์; 2545.

ประเสริฐ อัสสันตชัย, บรรณาธิการ. ปัญหาสุขภาพที่พบบ่อยในผู้สูงอายุและการป้องกัน.
กรุงเทพฯ: ยูเนี่ยม ครีเอชั่น; 2552.

พิษณุ อุตตมะวาทิน. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวชนบทอีสาน. ขอนแก่น:
แก่นคำออฟเซตการพิมพ์; 2536.

_____. โภชนศาสตร์ชุมชน. พิมพ์ครั้งที่ 3. ขอนแก่น: คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2540.

พิสมัย เอกก้านตรง และคณะ. ตำรับอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ. นครปฐม: สถาบันวิจัย
โภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล; 2551.

- เพ็ญจันทร์ ชัยชมพู. การพัฒนาบทบาทครอบครัวและชุมชนในการส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ชุมชน
คลองเจริญในเขตเทศบาลนครอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี. [วิทยานิพนธ์ปริญญา
พยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพยาบาลผู้ใหญ่]. ขอนแก่น: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2551.
- เพ็ญจิต โยสีดา. สืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ; 2546.
- มานิตย์ ลิ้มปะยอม และคณะ. กระดูกหักและข้อเคลื่อน. กรุงเทพฯ: อักษรสมัย; 2518.
- ขงยุทธ์ วัชรกุล. โรคกระดูกและข้อที่พบบ่อยในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: ไพบูลย์การพิมพ์;
2526.
- รุจิรา สัมมะสุต. หลักการปฏิบัติด้านโภชนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 3. ปราจีนบุรี: สุพัตรการพิมพ์;
2552.
- _____. โภชนาการในผู้สูงอายุในการอยู่ดี มีสุข. กรุงเทพฯ: ศาสตรการพิมพ์; 2534.
- _____. อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ:
พิมพ์ดีการพิมพ์; 2538.
- ละเอียด แจ่มจันทร์, เสรี ชันรัชกษาวงศ์, บรรณาธิการ. สารทบทวนการพยาบาลผู้สูงอายุ.
พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: จุฑาทอง; 2549.
- วรวิทย์ เล่าห์เรณู. โรคข้อเสื่อม. เชียงใหม่: ชนบรรณการพิมพ์; 2546.
- วลัยพร พันธุ์สุวรรณ. การพยาบาลผู้สูงอายุ ความท้าทายกับภาวะประชากรผู้สูงอายุ. ขอนแก่น:
ขอนแก่นการพิมพ์; 2551.
- วินัส ลิพหกุล, สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม, ถนอมขวัญ ทวีบุญ. โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล.
กรุงเทพฯ: บุญศิริการพิมพ์; 2545.
- ศาสตรีย์ เสาวคนธ์. การประเมินภาวะโภชนาการโดยการตรวจร่างกายทางคลินิก. ใน: ประณีต
ผ่องแผ้ว. โภชนศาสตร์ชุมชน : ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว.
กรุงเทพฯ: ลิฟวิ่ง ทรานส์ มีเดีย; 2539.
- สถาบันพระบรมราชชนก สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข.
การพยาบาลผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ เล่ม 4. กรุงเทพฯ: สามเจริญ; 2538.
- สถาบันเวชศาสตร์ผู้สูงอายุ กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. อาหารทั่วไปและอาหารเฉพาะ
โรคผู้สูงอายุ. กรุงเทพฯ: สามเจริญ; 2550.
- สมนึก กุลสถิตพร. กายภาพบำบัดในผู้สูงอายุ. กรุงเทพฯ: ออฟเซ็ท เพรส; 2549.



- สมถวิล สนิทชน. ผลของคนตรีพื้นเมืองอีสานต่อความปวดและความวิตกกังวลในผู้ป่วย
หลังผ่าตัดจัดและยึดตรึงกระดูกภายในแบบเปิด. [วิทยานิพนธ์ปริญญาพยาบาลศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาการพยาบาลผู้ใหญ่]. ขอนแก่น: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2545.
- สิริดวงนภา เกตุวิชิต. ความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการบริการแผนผู้ป่วยนอกโรงพยาบาล
ลำปาง. [วิทยานิพนธ์ปริญญาพยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพยาบาลผู้ใหญ่].
เชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; 2459.
- อรุณ จิรวรรณกุล. ชีวิตที่ดีสำหรับงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 3. ขอนแก่น:
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น; 2548.
- A. Wilson, S. Evans, G. Frost. **A comparison of the amount of food served and consumed
According to meal service system** [online] 2000 [cited 2010 May 15]. Available from
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>.
- Bayram Sahin, Cesim Demir, Yusuf Celik, A Kadir Teke. **Factors Affecting Satisfaction Level
with the Food Services in a Military Hospital** [online] 2006 [cited 2009 November 16].
Available from <http://www.Google PDF>.
- Electronic version. Malnutrition in hip fracture patients: an intervention study. **Journal of
Clinical Nursing** 2005; 16(11): 2027-38.
- Murton AJ, Greenhaff PL. **Muscle atrophy in immobilization and senescence in humans.**
[online] 2009 [cited 2009 June 23]. Available from [http://www.ncbi.nlm.nih.gov/
pubmed](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed).
- Patricia A.O, Hara Dan W. Harper, Maris Kangas, Janetdubeau, Caroline Borsutzky, Nicole
Lemire. Taste, temperature and presentation predict satisfaction with foodservices
in a Canadian continuing – care hospital. **Journal of the American dietetic association**
1997; 15(2): 401-405.
- Ztanga, Y. Zrflum, M. rosell, B. B. Sterchi, B. Tanner, G.Knetch. **Hospital food: a survey of
patients' perceptions** [online] [cited January 12]. Available from [http://www.
sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com).

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตารางความพึงพอใจต่อการบริการอาหารอีสานและอาหารทั่วไปของโรงพยาบาล
ในกลุ่มทดลองและกลุ่มควบคุมจำแนกตามรายข้อ

ตารางที่ 24 จำนวนและร้อยละของความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานจำแนกตามรายชื่อก่อนและหลังดำเนินการของกลุ่มทดลอง

ความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสาน	กลุ่มทดลอง (n=24)									
	ก่อนการทดลอง					หลังการทดลอง				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มือเช้า										
1. รายการอาหารที่จัดบริการ	4(16.67)	6(25.00)	10(41.67)	3(12.50)	1(4.17)	15(62.50)	5(20.83)	2(8.33)	2(8.33)	(0.00)
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ	3(12.50)	9(37.50)	8(33.33)	4(16.67)	0(0.00)	15(62.50)	5(20.83)	4(16.67)	(0.00)	(0.00)
3.รสชาติอาหารที่จัดบริการ	3(12.50)	9(37.50)	6(25.00)	5(20.83)	1(4.17)	15(62.50)	5(20.83)	3(12.50)	1(4.17)	(0.00)
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม	6(25.00)	4(16.67)	14(58.33)	0(0.00)	0(0.00)	15(62.50)	6(25.00)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ	7(29.17)	7(29.17)	10(41.67)	0(0.00)	0(0.00)	12(50.00)	10(41.67)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ										
ปริมาณข้าว	3(13.04)	8(34.78)	10(43.48)	1(4.35)	1(4.35)	12(50.00)	8(33.33)	4(16.67)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณเนื้อสัตว์	3(12.50)	8(33.33)	9(37.50)	4(16.67)	0(0.00)	15(62.50)	5(20.83)	4(16.67)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผัก	3(12.50)	7(29.17)	9(37.50)	3(12.50)	2(8.33)	12(50.00)	9(37.50)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผลไม้	2(11.76)	7(41.18)	7(41.18)	0(0.00)	1(5.88)	15(62.50)	4(16.67)	3(12.50)	2(8.33)	(0.00)
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร	6(25.00)	11(45.83)	5(20.83)	1(4.17)	1(4.17)	21(87.50)	1(4.17)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)

ตารางที่ 24 จำนวนและร้อยละของความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานจำแนกตามรายชื่อก่อนและหลังดำเนินการของกลุ่มทดลอง (ต่อ)

ความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสาน	กลุ่มทดลอง (n=24)									
	ก่อนการทดลอง					หลังการทดลอง				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มื่อกลางวัน										
1. รายการอาหารที่จัดบริการ	4(16.67)	7(29.17)	10(41.67)	2(8.33)	1(4.17)	18(75.00)	3(12.50)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ	2(8.33)	8(33.33)	11(45.83)	3(12.50)	0(0.00)	17(70.83)	5(20.83)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ	1(4.17)	9(37.50)	10(41.67)	3(12.50)	1(4.17)	17(70.83)	5(20.83)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม	2(8.33)	6(25.00)	15(62.50)	1(4.17)	0(0.00)	12(50.00)	9(37.50)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ	5(20.83)	7(29.17)	11(45.83)	1(4.17)	0(0.00)	13(54.17)	10(41.67)	1(4.17)	(0.00)	(0.00)
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ										
ปริมาณข้าว	5(20.83)	6(25.00)	11(45.83)	2(8.33)	0(0.00)	10(41.67)	10(41.67)	4(16.67)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณเนื้อสัตว์	4(16.67)	5(20.83)	11(45.83)	4(16.67)	0(0.00)	13(54.17)	8(33.33)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผัก	4(16.67)	5(20.83)	11(45.83)	4(16.67)	0(0.00)	11(45.83)	10(41.67)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผลไม้	2(9.09)	8(36.36)	10(45.45)	2(9.09)	0(0.00)	13(54.17)	8(33.33)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร	7(29.17)	8(33.33)	8(33.33)	1(4.17)	0(0.00)	20(83.33)	2(8.33)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)

ตารางที่ 24 จำนวนและร้อยละของความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานจำแนกตามรายชื่อก่อนและหลังดำเนินการของกลุ่มทดลอง (ต่อ)

ความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสาน	กลุ่มทดลอง (n=24)									
	ก่อนการทดลอง					หลังการทดลอง				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มอญ										
1. รายการอาหารที่จัดบริการ	4(16.67)	8(33.33)	10(41.67)	2(8.33)	(0.00)	19(79.17)	3(12.50)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ	2(8.33)	11(45.83)	9(37.50)	2(8.33)	(0.00)	17(70.83)	5(20.83)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
3.รสชาติอาหารที่จัดบริการ	1(4.17)	13(54.17)	8(33.33)	2(8.33)	(0.00)	20(83.33)	3(12.50)	1(4.17)	(0.00)	(0.00)
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม	1(4.17)	8(33.33)	14(58.33)	1(4.17)	(0.00)	12(50.00)	10(41.67)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ	4(16.67)	6(25.00)	13(54.17)	1(4.17)	(0.00)	13(54.17)	9(37.50)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ										
ปริมาณข้าว	3(12.50)	7(29.17)	12(50.00)	2(8.33)	(0.00)	14(58.33)	7(29.17)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณเนื้อสัตว์	3(12.50)	6(25.00)	13(54.17)	2(8.33)	(0.00)	16(66.67)	5(20.83)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผัก	3(12.50)	6(25.00)	13(54.17)	2(8.33)	(0.00)	15(62.50)	6(25.00)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผลไม้	3(12.50)	9(37.50)	11(45.83)	1(4.17)	(0.00)	19(79.17)	2(8.33)	3(12.50)	(0.00)	(0.00)
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร	5(20.83)	12(50.00)	6(25.00)	1(4.17)	(0.00)	22(91.67)	(0.00)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานก่อนและหลังดำเนินการของกลุ่มควบคุม

ความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสาน	กลุ่มควบคุม (n=24)									
	ก่อนการทดลอง					หลังการทดลอง				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มือเช้า										
1. รายการอาหารที่จัดบริการ	1(4.17)	10(41.67)	9(37.50)	4(16.67)	0(0.00)	3(12.50)	13(54.17)	7(29.17)	1(4.17)	0(0.00)
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ	1(4.17)	14(58.33)	7(29.17)	2(8.33)	0(0.00)	3(12.50)	15(62.50)	6(25.00)	0(0.00)	0(0.00)
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ	0(0.00)	9(37.50)	12(50.00)	3(12.50)	0(0.00)	0(0.00)	17(70.83)	6(25.00)	1(4.17)	0(0.00)
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม	0(0.00)	9(37.50)	13(54.17)	2(8.33)	0(0.00)	2(8.33)	14(58.33)	7(29.17)	1(4.17)	0(0.00)
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ	2(8.33)	10(41.67)	10(41.67)	2(8.33)	0(0.00)	3(12.50)	13(54.17)	6(25.00)	2(8.33)	0(0.00)
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ										
ปริมาณข้าว	4(16.67)	12(50.00)	7(29.17)	1(4.17)	0(0.00)	7(29.17)	9(37.50)	7(29.17)	1(4.17)	0(0.00)
ปริมาณเนื้อสัตว์	4(16.67)	12(50.00)	7(29.17)	1(4.17)	0(0.00)	7(29.17)	9(37.50)	8(33.33)	0(0.00)	0(0.00)
ปริมาณผัก	4(16.67)	11(45.83)	8(33.33)	1(4.17)	0(0.00)	6(25.00)	9(37.50)	9(37.50)	0(0.00)	0(0.00)
ปริมาณผลไม้	4(19.05)	11(52.38)	5(23.81)	1(4.76)	0(0.00)	6(25.00)	8(33.33)	6(25.00)	4(16.67)	0(0.00)
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร	3(12.50)	16(66.67)	5(20.83)	0(0.00)	0(0.00)	8(33.33)	13(54.17)	3(12.50)	0(0.00)	0(0.00)

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานจำแนกตามรายชื่อก่อนและหลังดำเนินการของกลุ่มควบคุม (ต่อ)

ความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสาน	กลุ่มควบคุม (n=24)									
	ก่อนการทดลอง					หลังการทดลอง				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มื่อกลางวัน										
1. รายการอาหารที่จัดบริการ	3(12.50)	10(41.67)	10(41.67)	1(4.17)	(0.00)	5(20.83)	13(54.17)	4(16.67)	2(8.33)	(0.00)
2. สีสันของอาหารที่จัดบริการ	1(4.17)	13(54.17)	9(37.50)	1(4.17)	(0.00)	2(8.33)	18(75.00)	4(16.67)	(0.00)	(0.00)
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ	2(8.33)	5(20.83)	16(66.67)	1(4.17)	(0.00)	1(4.17)	15(62.50)	7(29.17)	1(4.17)	(0.00)
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม	2(8.33)	5(20.83)	14(58.33)	3(12.50)	(0.00)	1(4.17)	13(54.17)	9(37.50)	1(4.17)	(0.00)
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ	3(12.50)	10(41.67)	9(37.50)	2(8.33)	(0.00)	3(12.50)	12(50.00)	8(33.33)	1(4.17)	(0.00)
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ										
ปริมาณข้าว	3(12.50)	7(29.17)	13(54.17)	1(4.17)	(0.00)	5(20.83)	11(45.83)	8(33.33)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณเนื้อสัตว์	4(16.67)	7(29.17)	12(50.00)	1(4.17)	(0.00)	6(25.00)	12(50.00)	6(25.00)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณผัก	3(12.50)	7(29.17)	11(45.83)	3(12.50)	(0.00)	5(20.83)	11(45.83)	7(29.17)	1(4.17)	(0.00)
ปริมาณผลไม้	4(16.67)	8(33.33)	11(45.83)	1(4.17)	(0.00)	6(25.00)	10(41.67)	8(33.33)	(0.00)	(0.00)
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร	4(17.39)	12(52.17)	7(30.43)	(0.00)	(0.00)	7(29.17)	13(54.17)	4(16.67)	(0.00)	(0.00)

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานจานแรกตามรายชื่อก่อนและหลังดำเนินการของกลุ่มควบคุม (ต่อ)

ความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสาน	กลุ่มควบคุม (n=24)									
	ก่อนการทดลอง					หลังการทดลอง				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
มื่อเย็น										
1. รายการอาหารที่จัดบริการ	4(16.67)	6(25.00)	13(54.17)	1(4.17)	(0.00)	3(12.50)	15(62.50)	4(16.67)	2(8.33)	(0.00)
2. สีสันของอาหารที่จัดบริการ	(0.00)	12(50.00)	9(37.50)	3(12.50)	(0.00)	1(4.17)	17(70.83)	5(20.83)	1(4.17)	(0.00)
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ	1(4.17)	6(25.00)	14(58.33)	3(12.50)	(0.00)	1(4.17)	12(50.00)	10(41.67)	1(4.17)	(0.00)
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม	(0.00)	8(33.33)	13(54.17)	3(12.50)	(0.00)	1(4.17)	13(54.17)	9(37.50)	1(4.17)	(0.00)
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ	1(4.17)	11(45.83)	10(41.67)	2(8.33)	(0.00)	2(8.33)	13(54.17)	9(37.50)	(0.00)	(0.00)
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ										
ปริมาณข้าว	3(12.50)	9(37.50)	12(50.00)	(0.00)	(0.00)	5(20.83)	11(45.83)	8(33.33)	(0.00)	(0.00)
ปริมาณเนื้อสัตว์	4(16.67)	8(33.33)	12(50.00)	(0.00)	(0.00)	5(20.83)	11(45.83)	7(29.17)	(0.00)	1(4.17)
ปริมาณผัก	3(12.50)	7(29.17)	13(54.17)	1(4.17)	(0.00)	5(20.83)	11(45.83)	7(29.17)	1(4.17)	(0.00)
ปริมาณผลไม้	4(16.67)	7(29.17)	13(54.17)	(0.00)	(0.00)	6(25.00)	10(41.67)	8(33.33)	(0.00)	(0.00)
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร	4(16.67)	11(45.83)	9(37.50)	(0.00)	(0.00)	7(29.17)	15(62.50)	2(8.33)	(0.00)	(0.00)

ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

โภชนาการ 1

หอผู้ป่วย..... รหัส

--	--	--	--

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง ผลของการจัดอาหารอีสานและอาหารปกติทั่วไปของโรงพยาบาลต่อการได้รับสารอาหาร
ในผู้ป่วยสูงอายุที่มีภาวะกระดูกและข้อหักที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลอุดรธานี

คำชี้แจง

1. แบบสัมภาษณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยสูงอายุได้รับ
ในหนึ่งวัน และเพื่อสำรวจความพึงพอใจของผู้ป่วยสูงอายุ โรงพยาบาลอุดรธานี ซึ่งเป็นส่วนหนึ่ง
ของการทำวิทยานิพนธ์ หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยขอนแก่น ผู้วิจัยใคร่ขอความกรุณาจากท่านได้ให้ข้อมูลตามแบบสัมภาษณ์และขอได้
โปรดตอบให้ครบทุกข้อตามความเป็นจริง และความคิดเห็นของท่านจะนำไปเพื่อใช้ปรับปรุง
แก้ไขในเรื่องการบริการอาหารของผู้ป่วยสูงอายุในโรงพยาบาลอุดรธานี

ผู้วิจัยขอรับรองว่าข้อมูลที่ท่านตอบทั้งหมดจะถือเป็นความลับและจะนำเสนอผลการวิจัยใน
ลักษณะภาพรวมเท่านั้น

2. แบบสัมภาษณ์แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปและความพึงพอใจต่ออาหารอีสานและอาหารทั่วไปของผู้ป่วย
สูงอายุที่มีภาวะกระดูกและข้อหัก

ส่วนที่ 2 แบบบันทึกการบริโภคอาหารอีสานของผู้ป่วยสูงอายุที่มีภาวะกระดูกและข้อ
หักในโรงพยาบาลอุดรธานี

3. กรุณารับฟังคำชี้แจงของคำถามแต่ละส่วนให้ชัดเจนจากผู้วิจัยหรือผู้เก็บข้อมูลและตอบ
คำถามตามความเป็นจริง คำตอบที่เป็นจริงเท่านั้นที่เป็นประโยชน์ในการศึกษา

ผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้ด้วย

โภชนาการ 1

รหัส

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐

		สำหรับผู้วิจัย
1. เพศ		☐
1 ☐ ชาย	2 ☐ หญิง	☐
2. อายุ.....ปี		☐
3. ระดับการศึกษา		☐
1 ☐ ประถมศึกษา	2 ☐ มัธยมศึกษาตอนต้น	
3 ☐ มัธยมศึกษาตอนปลาย	4 ☐ ปริญญาตรี	
5 ☐ ไม่ได้เรียน	6 ☐ สูงกว่าปริญญาตรี	
4. ประกอบอาชีพปัจจุบัน		☐
1 ☐ รับราชการ / พนักงานของรัฐ	2 ☐ ค้าขาย/พนักงานเอกชน	
3 ☐ รับจ้าง	4 ☐ เกษตรกรรม	
5 ☐ ไม่ได้ประกอบอาชีพ	6 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....	
5. รายได้.....บาทต่อเดือน		☐
6. ภูมิลำเนาเดิม		☐
1 ☐ จังหวัดอุดรธานี	2 ☐ ต่างจังหวัด (โปรดระบุ).....	☐
7. ที่อยู่ปัจจุบัน (จังหวัดอุดรธานี)		☐
1 ☐ เขตเทศบาลอำเภอเมือง	2 ☐ นอกเขตเทศบาลอำเภอเมือง	
3 ☐ อำเภอรอบนอกของจังหวัด	4 ☐ ต่างจังหวัด (โปรดระบุ).....	
8. ท่านพักอาศัยอยู่กับใคร		☐
1 ☐ คนเดียว	2 ☐ ลูก	
3 ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....		
9. ท่านได้รับข้อมูลเกี่ยวกับภาวะการเจ็บป่วยหรือไม่		☐
1 ☐ ได้รับ	2 ☐ ไม่ได้รับ	
10. ท่านได้รับข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้สูงอายุจากสื่อใด (ตอบได้มากกว่าหนึ่งข้อ)		☐
1 ☐ ญาติ	2 ☐ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	
3 ☐ แพทย์ที่รักษา	4 ☐ นักโภชนาการของโรงพยาบาล	
5 ☐ วิทยุ/โทรทัศน์	6 ☐ เสียงตามสายของหมู่บ้าน	
11. อาหารที่รับประทานแตกต่างจากไปจากเดิมที่เคยรับประทานที่บ้านหรือไม่		☐
1 ☐ แตกต่างจากเดิม	2 ☐ ไม่แตกต่าง	

(ถ้าตอบว่าแตกต่างให้ตอบข้อ 12 แต่ถ้าตอบว่าไม่แตกต่างให้ข้ามไปตอบข้อ 13)

โภชนาการ 1

รหัส

12. ถ้าการรับประทานอาหารแตกต่างจากเดิมปริมาณอาหารที่ท่านรับประทานเป็นอย่างไร

1 ☐ รับประทานได้มากกว่าเดิม (เพราะ).....2 ☐ รับประทานได้น้อยลง (เพราะ).....

13. ส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารที่โรงพยาบาลจัดให้หรือไม่

1 ☐ รับประทานทุกมื้อ 2 ☐ ไม่รับประทาน3 ☐ รับประทานบางมื้อ (ระบุมื้อที่รับประทาน).....

14. ถ้าท่านไม่รับประทานอาหารที่โรงพยาบาลจัดให้ท่านรับประทานอาหารจากที่ใด

1 ☐ ญาตินำมาให้จากบ้าน 2 ☐ จัดซื้ออาหารรับประทานเองจากโรงอาหาร3 ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ.....

15. ขณะอยู่ที่บ้านท่านรับประทานอาหารร่วมกับใคร

1 ☐ คนเดียว 2 ☐ ร่วมกับสมาชิกในครอบครัว

3. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

16. อาหารที่ท่านรับประทานก่อนเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลเป็นประเภทใด

1 ☐ อาหารอีสาน 2 ☐ อาหารภาคกลางที่มีส่วนผสมของกะทิ3 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

17. ปกติรสชาติอาหารที่ท่านชอบรับประทานเป็นประจำ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1 ☐ รสเผ็ด 2 ☐ รสเค็ม3 ☐ รสจืด 4 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

18. ท่านรับประทานอาหารเสริมสุขภาพหรือไม่

1 ☐ รับประทาน (เพราะ)..... 2 ☐ ไม่รับประทาน

(ถ้ารับประทานอาหารเสริมให้บอกชนิดของอาหารเสริมด้วย).....

19. ชนิดของอาหารเสริมระหว่างมือที่ท่านชอบในส่วนของที่โรงพยาบาลจัดให้คือ

1 ☐ นม 2 ☐ โอวัลติน3 ☐ เกล็ด/ไอศกรีม 4 ☐ น้ำดื่มสมุนไพร5 ☐ ผลไม้ 6 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

20. โดยปกติท่านรับประทานอาหาร.....มือ

1 ☐ มือเช้า เวลา..... 2 ☐ มือกลางวัน เวลา.....3 ☐ มือเย็น เวลา..... 4 ☐ มือว่าง เวลา.....5 ☐ มือก่อนนอน เวลา.....

21. เวลาอาหารที่โรงพยาบาลจัดบริการให้ท่านมีผลต่อการรับประทานอาหารหรือไม่

1 ☐ มี (เพราะ).....2 ☐ ไม่มี (เพราะ).....

โฆษณาการ 1

รหัส

--	--	--	--

22. หลังผ่าตัด 3 วันท่านมีการปวดบาดแผลหรือไม่

- 1 ☐ ไม่มี
2 ☐ มีมาก
3 ☐ มีเล็กน้อย

23. ในภาวะที่มีการเจ็บปวดบาดแผลที่มีการผ่าตัดมีผลต่อการรับประทานอาหารของท่านหรือไม่

- 1 ☐ ไม่มี รับประทานอาหารที่ทางโรงพยาบาลจัดให้ได้เหมือนเดิม
2 ☐ มี รับประทานอาหารที่ทางโรงพยาบาลจัดให้น้อยลง
3 ☐ มี รับประทานอาหารที่ทางโรงพยาบาลจัดให้ไม่ได้เลย

☐
☐

ตอนที่ 1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารอีสานของฝ่ายโภชนาการ
โรงพยาบาลอุดรธานี

การประเมินความพึงพอใจต่อการรับบริการอาหารอีสานของผู้ป่วยสูงอายุใน
โรงพยาบาลอุดรธานี ให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นโดยกำหนดระดับความพึงพอใจ
แบ่งเป็น 5 ระดับ คือ

- 5 คะแนน หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด
- 4 คะแนน หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก
- 3 คะแนน หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง
- 2 คะแนน หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย
- 1 คะแนน หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารอีสานและอาหาร ปกติของโรงพยาบาล (มือเช้า)	ระดับความพึงพอใจ					
	5 มาก ที่สุด	4 มาก	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 น้อย ที่สุด	สำหรับ ผู้วิจัย
1. รายการอาหารที่จัดบริการ						
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ						
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ(ความอร่อยและถูกปาก)						
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม						
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ						
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ						
- ปริมาณข้าว						
- ปริมาณเนื้อสัตว์						
- ปริมาณผัก						
- ปริมาณผลไม้						
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร (ปริมาณอาหาร, ความสะอาดอาหารและภาชนะ)						

ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารอีสาน (มื้อกลางวัน)	ระดับความพึงพอใจ					
	5 มาก ที่สุด	4 มาก	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 น้อย ที่สุด	สำหรับ ผู้วิจัย
1. รายการอาหารที่จัดบริการ						
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ						
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ (ความอร่อยและถูกปาก)						
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม						
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ						
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ						
- ปริมาณข้าว						
- ปริมาณเนื้อสัตว์						
- ปริมาณผัก						
- ปริมาณผลไม้						
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร (ปริมาณอาหารและ ความสะอาดของอาหารและภาชนะ)						
ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารอีสาน (มื้อเย็น)						
1. รายการอาหารที่จัดบริการ						
2. สีสีนของอาหารที่จัดบริการ						
3. รสชาติอาหารที่จัดบริการ(ความอร่อยและถูกปาก)						
4. อุณหภูมิของอาหารที่จัดบริการเหมาะสม						
5. เวลาที่จัดอาหารขึ้นบริการ						
6. ปริมาณอาหารที่ได้รับ						
- ปริมาณข้าว						
- ปริมาณเนื้อสัตว์						
- ปริมาณผัก						
- ปริมาณผลไม้						
7. คุณภาพโดยรวมของอาหาร (ปริมาณอาหาร และความสะอาดอาหารและภาชนะ)						

ท่านมีปัญหาในการรับประทานอาหารและการบริการอาหารหรือไม่

☐ ไม่มี

☐ มี

(มือเช้า) ปัญหา

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

(มือกลางวัน) ปัญหา

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

(มือเย็น) ปัญหา

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ
ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลอุดรธานี

[illegible]

ภาคผนวก ก

รายการอาหารอีสานและอาหารธรรมดาทั่วไปของโรงพยาบาลอุดรธานี

รายการอาหารอีสาน

(กลุ่มทดลอง)

วันที่ 1

มื้อเช้า

- ข้าวเหนียว
- ต้มเส้นใส่หมูปด
- กล้วยน้ำว่าสุก

มื้อกลางวัน

- ข้าวเหนียว
- แกงผักหวานใส่ไข่ต้มแดง
- ปลาช่อนปิ้ง, ผักต้ม
- ลอดช่องใบเตย

มื้อเย็น

- ข้าวเหนียว
- แกงลาวสายบัวใส่ปลา
- ไก่ปิ้ง, แก้วพริกสด
- มะละกอสุก

วันที่ 2

มื้อเช้า

- ต้มข้าวเปียกเส้น
- โอวัลตินร้อน

มื้อกลางวัน

- ข้าวเหนียว
- แกงเห็ดขอนขาว
- ผักนึ่ง, ปั่นปลา
- มะม่วงสุก

มื้อเย็น

- ข้าวเหนียว
- ต้มสายบัวใส่ปลานิล
- ลาบปลาตุ๋น, ผักจิ้ม
- ขนมเปียกอ่อน

วันที่ 3

มือเช้า

- ข้าวเหนียว
- หมูปิ้ง
- ไข่ต้ม, แจ่วบอง, ผักต้ม
- น้ำดอกอัญชัน

มือกลางวัน

- ข้าวเหนียว
- แกงจืดเห็ด
- หมกปลา
- แดงโม

มือเย็น

- ข้าวเหนียว
- แกงลาวหัวปลีใส่ปลา
- เจียดทอด, น้ำปลาจิ้ม
- แกงบวดฟักทอง

รายการอาหารธรรมดาทั่วไปของโรงพยาบาลอุดรธานี
(กลุ่มควบคุม)

วันที่ 1

มือเช้า

- ข้าวต้มไก่
- โอวัลตินร้อน

มือกลางวัน

- ข้าวสวย
- แกงเผ็ดฟักใส่ไก่
- ผัดผักกาดขาวใส่หมู
- กลัวยบวชชี

มือเย็น

- ข้าวสวย
- แกงป่าไก่
- ผัดวุ้นเส้น
- ส้มเขียวหวาน

วันที่ 2

มือเช้า

- ข้าวต้มหมู
- โอวัลตินร้อน

มือกลางวัน

- ข้าวสวย
- แกงเขียวหวานปลากระพง
- ไก่ทอด
- เงาะ

มือเย็น

- ข้าวสวย
- แกงจืดหัวผักกาดใส่หมูบด
- ผัดคะน้าหมู
- แดงโม

วันที่ 3**มือเช้า**

- ข้าวต้มปลากระพง
- โอวัลตินร้อน

มือกลางวัน

- ข้าวสวย
- แกงส้มผักรวม
- ปลาทุทอค
- บัวลอยกะทิ

มือเย็น

- ข้าวสวย
- ต้มกะทิฟักเขียวใส่หมู
- ผัดคะน้าหมู
- แดงโม

ภาคผนวก ง
เอกสารรับรองจริยธรรม



มหาวิทยาลัยขอนแก่น
หนังสือฉบับนี้ให้เพื่อแสดงว่า

โครงการวิจัยเรื่อง : ผลของการจัดหาอาหารอีสานและอาหารปกติทั่วไปของโรงพยาบาลต่อการได้รับ
สารอาหารในผู้ป่วยสูงอายุที่มีภาวะกระดูกและข้อหักที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาล
อุดรธานี
THE EFFECT OF E - SAN AND NORMAL HOSPITAL DIET ON NUTRIENT
INTAKE IN GERIATRIC INPATIENTS WITH BONE FRACTURE UDONTANI
HOSPITAL

ผู้วิจัย : 1. นางสาวอนุสรณ์ สนิทชน คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภัทธะ แสนไชยสุริยา
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
3. รองศาสตราจารย์เบญจา มุกคพันธ์
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เดช สารการ
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวดี โลวีกรณ์
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

สำหรับเอกสาร :

1. แบบเสนอเพื่อขอรับการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ Version 1.1 ฉบับลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2553
2. โครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์ Version 1.1 ฉบับลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2553
3. แบบคำชี้แจงสำหรับอาสาสมัคร Version 1.1 ฉบับลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2553
4. แบบฟอร์มยินยอมอาสาสมัคร Version 1.0 ฉบับลงวันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2553
5. แบบสัมภาษณ์การวิจัย Version 1.1 ฉบับลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2553
6. แบบบันทึกข้อมูล Version 1.1 ฉบับลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2553

ได้ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยยึดหลักเกณฑ์
ตามคำประกาศเฮลซิงกิ (Declaration of Helsinki) และแนวทางการปฏิบัติการวิจัยทางคลินิกที่ดี (ICH GCP)

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2553

(รองศาสตราจารย์อังกฤวิวัฒน์ ทศนิยกุล)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ฉบับที่: 4.3.05 : 04/2553

เลขที่: HE532021

วันหมดอายุ : 21 มีนาคม พ.ศ. 2554

คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์มหาวิทยาลัยขอนแก่น

Institutional Review Board Number ; IRB00001189

สำนักงาน : อาคารสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี อุทยาน (ชั้น 17)

Federal Wide Assurance ; FWA00003418

โทร. (043) 366616, (043) 366617 โทรสาร. (043) 366617

ภาคผนวก จ

รูประหว่างการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล



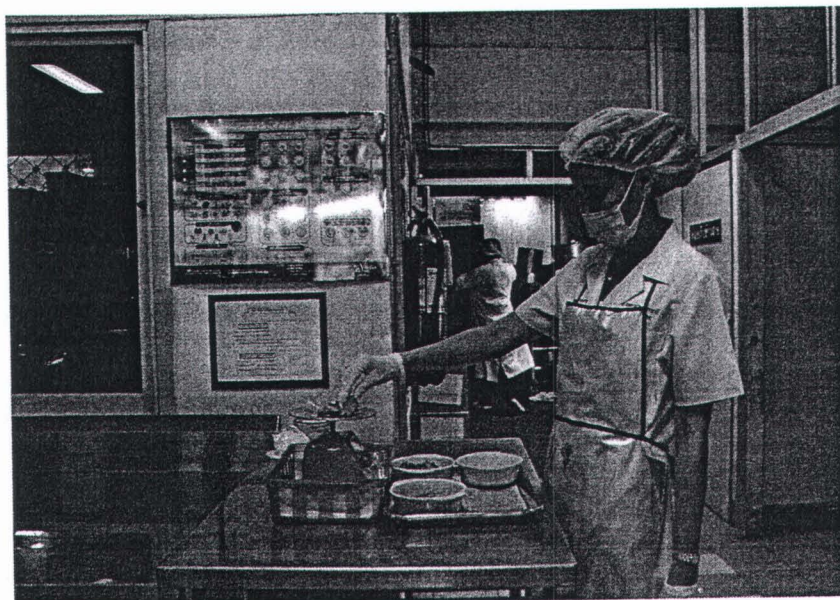
สถานที่เก็บข้อมูล



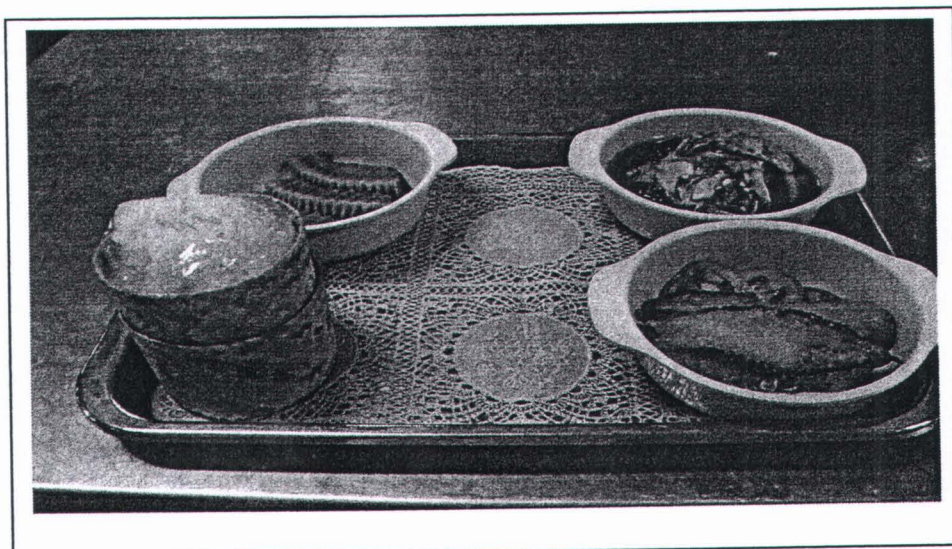
ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดในการวิจัยกับกลุ่มตัวอย่าง



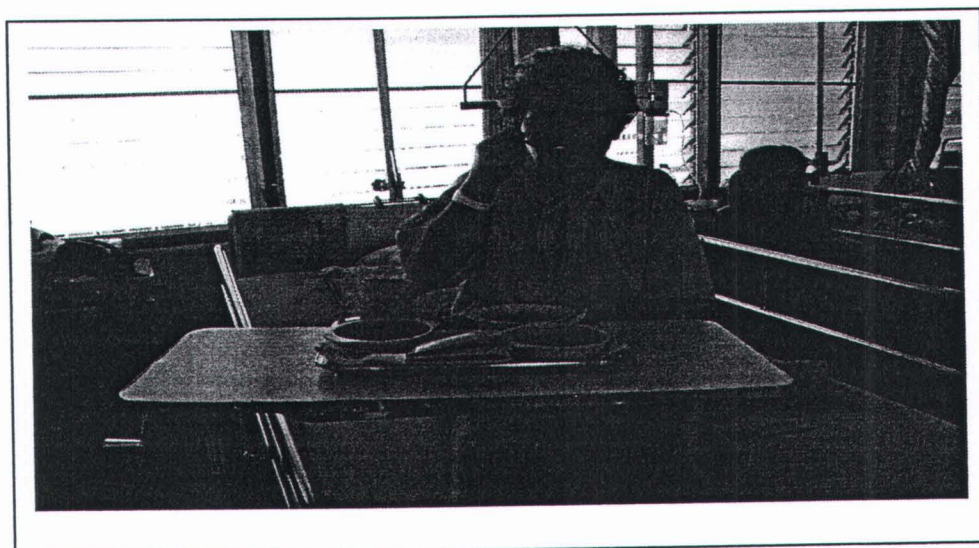
เก็บข้อมูลแบบสอบถามความพึงพอใจ(ก่อนการทดลอง)



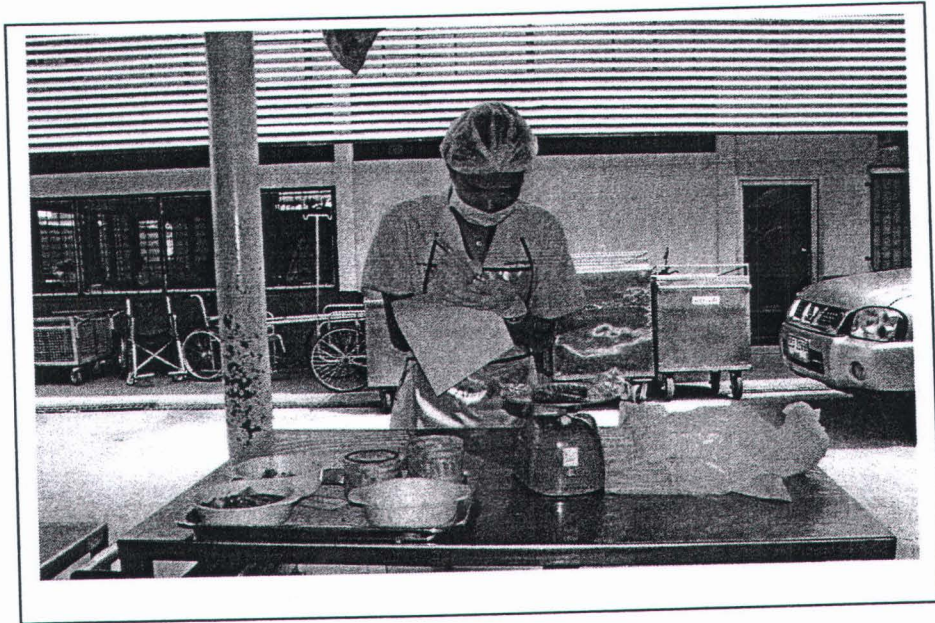
ซึ้งอาหารก่อนส่งขึ้นบริการกลุ่มตัวอย่าง



รายการอาหารที่ผ่านการชั่งน้ำหนักก่อนขึ้นบริการ



กลุ่มตัวอย่างรับประทานอาหาร



ซังและจดบันทึกอาหารที่เหลือหลังการรับประทานอาหารของกลุ่มตัวอย่าง



เก็บข้อมูลความพึงพอใจหลังการทดลองกับกลุ่มตัวอย่าง

ภาคผนวก จ
รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เดช สารการ ภาควิชาชีวสถิติและประชากรศาสตร์
คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภัทระ แสนไชยสุริยา ภาควิชาโภชนวิทยา
คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวลี โล่วิกรณ์ ภาควิชาโภชนวิทยา
คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประวัติผู้เขียน

นางสาวอนุสรณ์ สนิทชน เกิดเมื่อวันที่ 22 กันยายน พ.ศ.2504 ที่อำเภอเมือง จังหวัด
อุดรธานี จบการศึกษาปริญญาตรี จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขตมหาสารคาม
ปีการศึกษา 2529 ศึกษาเฉพาะทางด้านโภชนบำบัด (ผู้ป่วยเฉพาะโรค) คณะแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล ปี2538 เริ่มรับราชการตำแหน่งนักโภชนาการ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาล
อุทัยธานี ปี พ.ศ. 2530 ปัจจุบันตำแหน่งนักโภชนาการชำนาญการ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาล
อุดรธานี

