

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (การกำหนดและการประกอบอาหาร)
Bachelor of Science (Dietetics and Culinary Science)

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
Dietetics and Culinary Science

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	142 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	103 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	85 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเลือก	9 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้ (Thai for Being Scholars)	6(6-0-12)
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน (English for Self-direction)	4(4-0-8)
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด (English for Reflective Thinking)	4(4-0-8)
1500201	ความเป็นสวนดุสิต (Suan Dusit Spirit)	4(2-4-6)
2500116	สังคมอารยชน (Civilized People Societies)	4(2-4-6)
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี (Smart Thai and Global Citizen)	4(2-4-6)
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science and Mathematics in Daily Life)	4(2-4-6)
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล (Digital Literacy)	3(2-2-5)

2. หมวดวิชาเฉพาะ ให้เรียนไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 85 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
3571108	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ (Psychology in Service Industry)	3(3-0-6)
5071311	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น (Introduction to Food Science)	3(3-0-6)
5071312	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Food Sanitation)	3(3-0-6)
5071313	การประกอบอาหารไทย 1 (Culinary of Thai I)	3(2-2-5)
5071604	จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพ (Professional Law and Ethics for Dietitians)	1(1-0-2)
5071605	โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)	3(3-0-6)
5071606	หลักการกำหนดอาหาร (Principle of Dietetics)	3(2-2-5)
5072311	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม (Food Knowledge and Preparation)	3(2-2-5)
5072324	อาหารยุโรป 1 (Cuisines of Europe I)	3(2-2-5)
5072327	ข้าวและการประกอบอาหาร (Rice and Cooking Rice)	3(2-2-5)
5072328	การประกอบอาหารไทย 2 (Culinary of Thai II)	3(2-2-5)
5072329	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี (Bakery and Pastry Production Techniques)	3(2-2-5)
5072330	การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร (Food Quality Analysis)	3(2-2-5)
5072605	โภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ (Nutrition and Dietetics in Life Cycle)	3(2-2-5)
5072606	การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutrition Assessment)	3(2-2-5)
5072607	ภาษาอังกฤษเพื่องานด้านโภชนาการ 1 (English for Nutrition I)	3(3-0-6)
5072608	ภาษาอังกฤษเพื่องานด้านโภชนาการ 2 (English for Nutrition II)	3(3-0-6)
5072609	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1 (Nutrition Therapy and Dietetics I)	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073349	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Entrepreneurship in Food Business)	3(2-2-5)
5074318	การประกอบอาหารเอเชีย 1 (Culinary of Asia I)	3(2-2-5)
5073355	การประกอบอาหารเอเชีย 2 (Culinary of Asia II)	3(2-2-5)
5073616	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 (Nutrition Therapy and Dietetics II)	3(2-2-5)
5073617	การจัดการระบบการบริการอาหารเพื่อโภชนาการ (Nutrition Oriented Food Service System Management)	3(2-2-5)
5073618	ภาษาอังกฤษเพื่อการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ (English for Research in Food and Nutrition)	4(4-0-8)
5073619	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ (Nutritional Product Development)	3(2-2-5)
5073902	หัวข้อปัจจุบันทางการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร (Current Topics in Dietetics and Culinary Science)	1(1-0-2)
5073903	สัมมนาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Seminar on Nutrition and Dietetics)	1(1-0-2)
5074319	ระเบียบวิธีวิจัยทางการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร (Research Methodology in Dietetics and Culinary Science)	3(2-2-5)
5074602	โภชนาการชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)
5074603	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการสำหรับวิชาชีพกำหนดอาหาร (Nutrition Counseling and Behavior Modification in Dietetic Practice)	3(2-2-5)

2.2 กลุ่มวิชาเลือก เรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนได้ตามความถนัดหรือความสนใจ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072331	อาหารทางเลือก (Alternative Food)	3(2-2-5)
5072332	สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม (Herbs for Health and Aesthetics)	3(2-2-5)
5072333	อาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม (Thai Snacks and Beverages)	3(2-2-5)
5072610	โภชนาการสำหรับแม่และเด็ก (Nutrition for Mothers and Children)	3(2-2-5)
5072611	โภชนาการสำหรับวัยรุ่นและวัยผู้ใหญ่ (Nutrition for Teenagers and Adults)	3(2-2-5)
5072612	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ (Nutrition for Older Person)	3(2-2-5)
5072613	โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Nutrition for Athletes)	3(2-2-5)
5072614	โภชนาการเพื่อการชะลอวัย (Nutrition for Anti-aging)	3(2-2-5)
5072615	โภชนเภสัชกับความงาม (Nutraceutical and Aesthetics)	3(3-0-6)
5072616	สื่อและเครือข่ายสังคมออนไลน์สำหรับงานโภชนาการ (Media and Online Social Network for Nutrition)	3(2-2-5)
5073342	อุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาล (Halal Food Production Industry)	3(2-2-5)
5073345	อาหารยุโรป 2 (Cuisines of Europe II)	3 (2-2-5)
5073352	การประกอบอาหารไทยท้องถิ่น (Culinary of Local Thai Food)	3(2-2-5)
5073357	อาหารหวานยุโรป (European Desserts)	3(2-2-5)

2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074806	การฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการอาหาร (Culinary Arts and Food Services Practicum)	3(360)
5074807	การฝึกปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics Practicum)	6(600)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยนับหน่วยกิต รวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร