

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาการและการประกอบอาหาร  
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย)

Bachelor of Science (Nutrition and Culinary Arts for Health  
Capability and Anti-Aging Wellness)

โภชนาการและการประกอบอาหาร  
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-Aging Wellness

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	126 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	45 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500201	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	4(2-4-6)
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้ Thai for Being Scholars	6(6-0-12)
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน English for Self-direction	4(4-0-8)
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด	4(4-0-8)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	English for Reflective Thinking	
2500116	สังคมอารยชน Civilized People Societies	4(2-4-6)
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี Smart Thai and Global Citizens	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 เรียนไม่น้อยกว่า 87 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073623	สถิติและการออกแบบการทดลองสำหรับอาหาร Statistics and Experiment Design for Food	3(2-2-5)
5071607	คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ Applied Mathematics and Computer for Nutrition	3(2-2-5)
5071613	เคมีอาหารด้านโภชนาการ Food Chemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5072617	ชีวเคมีด้านโภชนาการ Biochemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5071611	จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร Microbiology and Food Safety	3(2-2-5)
5071608	โภชนาการมนุษย์และวิทยาศาสตร์การอาหาร Human Nutrition and Food Science	3(2-2-5)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 45 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071606	หลักการกำหนดอาหาร Principle of Dietetics	3(2-2-5)
5071609	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม Introduction to Raw Material and Preparation	3(2-2-5)
5071612	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ* Thai Cuisine for Health	3(0-6-3)
5072621	อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ* European Cuisine for Health	3(0-6-3)
5072618	เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ* Bakery and Pastry for Health	3(0-6-3)
5072331	อาหารทางเลือก* Alternative Food	3(2-2-5)
5072620	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน Introduction to Anatomy and Physiology	3(2-2-5)
5071610	การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย Exercise for Physical Fitness Enhancement	3(2-2-5)
5073620	เวชศาสตร์ชะลอวัย Anti-aging Medicine	3(3-0-6)
5073621	การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้นำด้านโภชนาการ* Nutrition for Counsellor and Coach	3(2-2-5)
5073624	กระบวนการคิดเชิงออกแบบ Design Thinking Process	3(2-2-5)
5073625	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ Business and Entrepreneurship	3(2-2-5)
5072619	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ* English Skills for Communication and Informal Presentation	2(1-2-3)
5072622	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ* English Skills Development for Writing and Academic Presentation	3(2-2-5)
5073622	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ*	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	Integrated English	
5073626	สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย* English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness	1(1-0-2)

2.3 กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

2.3.1 กลุ่มวิชาเลือกด้านโภชนาการและการชะลอวัย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072606	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
5072623	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร Nutrition Therapy and Dietetics	3(2-2-5)
5072624	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย Nutrition for Different Age Groups	3(3-0-6)
5072625	การจัดการระบบการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ Nutrition-Oriented Food Service System Management	3(2-2-5)
5074602	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
5072614	โภชนาการเพื่อการชะลอวัย Nutrition for Anti-aging	3(2-2-5)
5072615	โภชนเภสัชกับความงาม Nutraceutical and Aesthetics	3(3-0-6)
5073627	พื้นฐานการแพทย์แผนไทย Basic Thai Traditional Medicine	3(3-0-6)
5073628	การนวดเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ Massage for Promote Health	3(0-6-3)
5073629	ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nursing Science and Nutrition for Older People	3(3-0-6)

2.3.2 กลุ่มวิชาเลือกด้านการประกอบอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072626	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยตามยีน Culinary Arts for Healthy and Genomic Anti-aging Food	3(2-2-5)
5072627	การประกอบอาหารบำบัดโรค Therapeutic Culinary Arts	3(2-2-5)
5072628	การประกอบอาหารฟังก์ชัน Culinary Arts for Functional Food	3(2-2-5)
5072629	การประกอบอาหารสำหรับทุกช่วงวัย Culinary Arts for All Age Groups	3(2-2-5)
5072630	อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ Food from Herbal and Natural Products	3(2-2-5)
5073630	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Beverages for Health	3(2-2-5)
5073631	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย Knowledge of Asian Culinary Arts	3(2-2-5)
5073632	การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา Culinary Arts of Athletes	3(2-2-5)
5073633	อาหารพื้นบ้านไทย Thai Indigenous Food	3(2-2-5)
5073634	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค Sensory Evaluation and Consumer Science	3(2-2-5)

2.3.3 กลุ่มวิชาเลือกด้านการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072631	การเรียนรู้และการพัฒนาทักษะกลไกการเคลื่อนไหว Learning and Development of Motor Skills	3(2-2-5)
5072632	สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบประสาทกล้ามเนื้อ Exercise Physiology of Neuromuscular System	3(2-2-5)
5072633	สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ Exercise Physiology of Circulatory and Respiratory Systems	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072634	การทดสอบสมรรถภาพทางกายและการสร้างเสริมร่างกาย Physical Fitness Testing and Body Conditioning	3(2-2-5)
5072635	การให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย Sport and Exercise Psychology for Counselling	3(3-0-6)
5073635	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค Exercise for Health and Disease Prevention	3(2-2-5)
5073636	การออกกำลังกายเพื่อการบำบัด Therapeutic Exercise	3(2-2-5)
5073637	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Exercise and Weight Control	3(2-2-5)
5073638	การส่งเสริมสุขภาพทางเลือก Alternative Health Promotion	3(3-0-6)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพระดับ 6 หน่วยกิต  
วิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073803	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Internship for Professional Experience	2(0-6-0)

วิชาเลือก โดยเลือกเรียนจากแผนต่อไปนี้

1) แผน ก การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074818	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ Internship at Enterprises	4(0-30-0)

2) แผน ข การจัดทำโครงการ 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074819	โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและ การชะลอวัย	3(0-9-0)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	Senior Project in Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-aging Wellness	
5074820	หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหาร Selected Topic in Nutrition and Culinary Arts	1(1-0-2)

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่ใช่วิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

**หมายเหตุ:** \* คือ รายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ ดังนี้

อาหารไทยเพื่อสุขภาพ (Thai Cuisine for Health)	3(0-6-3)
อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ (European Cuisine for Health)	3(0-6-3)
เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ (Bakery and Pastry for Health)	3(0-6-3)
อาหารทางเลือก (Alternative Food)	3(2-2-5)
การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้นำด้านโภชนาการ (Nutrition for Counsellor and Coach)	3(2-2-5)
ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ English Skills for Communication and Informal Presentation	2(1-2-3)
การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ English Skills Development for Writing and Academic Presentation	3(2-2-5)
ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ (Integrated English)	3(2-2-5)
สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness)	1(1-0-2)