

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย)

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

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

รายละเอียด

ผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล (โภชนาการ การประกอบอาหาร การส่งเสริมสุขภาพ และการชะลอวัย) เพื่อรองรับการเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำทางโภชนาการ และธุรกิจบริการสุขภาพ

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 1	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 2	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5071104	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับอาหาร	3	2	2	5
5071324	หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
5071615	โภชนาการมนุษย์	3	3	0	6
5071705	การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริม สมรรถภาพทางกาย	3	2	2	5
รวม		18	14	6	33

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 4	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5071205	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร	3	3	0	6
5071404	อาหารและวิทยาศาสตร์ด้านโภชนาการ	3	2	2	5
5071405	จุลชีววิทยาอาหาร	3	2	2	5
5071616	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
รวม		18	15	6	32

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 5	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 6	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072636	ชีวะเคมีด้านโภชนาการ	3	2	2	5
5072638	เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
5072639	การประเมินภาวะโภชนาการ	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
รวม		18			

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 7	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 8	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072204	หลักการกำหนดอาหาร	3	2	2	5
5072504	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับ งานอาชีพด้านการเรือน	3	2	2	5
5072637	อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		21			

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073504	ทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับ งานอาชีพด้านสุขภาพและสุขภาวะ	3	2	2	5
5073641	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
5073642	โภชนาการและการประกอบอาหารใน แต่ละช่วงวัย	3	2	2	5
5073645	เวชศาสตร์และโภชนาการชะลอวัย	3	3	0	6
5073705	การคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรม เพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	6			
รวม		21			

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073643	การจัดการงานบริการอาหารเพื่อ โภชนาการและการชะลอวัย	3	2	2	5
5073644	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและ โภชนศึกษา	3	2	2	5
5073706	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านสุขภาพ	3	2	2	5
5073707	จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพ ด้านการส่งเสริมสุขภาพ	2	2	0	4
5073905	สัมมนาด้านโภชนาการและการประกอบ อาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย	1	1	0	2
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	6			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5073804	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน	2	0	6	0
รวม		20			

หมายเหตุ: รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน เป็นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ระหว่างศึกษาอยู่ในภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 1 - 3 ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา

โรงเรียนการเรือน

ในกรณีเลือกเรียนแผน ก การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
5074818	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	4	0	30	0
รวม		4	0	30	0

- หมายเหตุ: 1. ฝึกปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาในสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัยเป็นเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ รวมระยะเวลาฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง โดยระยะเวลาปฏิบัติงานเป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ
2. สำหรับนักศึกษาที่มีความประสงค์สอบเพื่อรับรองเป็นนักกำหนดอาหาร Certified Dietitian of Thailand (CDT) ของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ต้องฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการงานบริการอาหาร การกำหนดอาหาร โภชนาคลินิก และโภชนาการชุมชน โดยมีชั่วโมงฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง

ในกรณีเลือกเรียนแผน ข การจัดทำโครงการ

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5074820	หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหาร	1	1	0	2
5074824	โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย	3	0	9	0
รวม		4	1	9	2

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		3			