

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

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร		123	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ		93	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		69	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500125	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต English for Lifelong Learning	3(3-0-6)
1500126	ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ English in International Society	3(3-0-6)
1500127	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Communication Skills	3(3-0-6)
1500203	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life	3(3-0-6)
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life	3(3-0-6)
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life	3(3-0-6)
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century	3(3-0-6)

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 69 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071104	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับอาหาร Mathematics and Statistics for Food	3(2-2-5)
5071615	โภชนาการมนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
5071404	อาหารและวิทยาศาสตร์ด้านโภชนาการ Food and Nutritional Sciences	3(2-2-5)
5072636	ชีวเคมีด้านโภชนาการ Biochemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5071405	จุลชีววิทยาอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
5071205	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation	3(3-0-6)
5071324	หลักการเตรียมและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Principle of Preparation and Cooking for Health	3(2-2-5)
5071616	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ Thai Cuisine for Health	3(2-2-5)
5072637	อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ European Cuisine for Health	3(2-2-5)
5072638	เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ Bakery and Pastry for Health	3(2-2-5)

## โรงเรียนการเรือน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073641	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Alternative Food for Health	3(2-2-5)
5072204	หลักการกำหนดอาหาร Principle of Dietetics	3(2-2-5)
5072639	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
5073642	โภชนาการและการประกอบอาหารในแต่ละช่วงวัย Nutrition and Culinary Arts in All Age Groups	3(2-2-5)
5073643	การจัดการงานบริการอาหารเพื่อโภชนาการและการชะลอวัย Food Service Management for Nutrition and Anti-aging	3(2-2-5)
5073644	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนศึกษา Nutrition Counseling and Education	3(2-2-5)
5073645	เวชศาสตร์และโภชนาการชะลอวัย Medicine and Nutrition for Anti-aging	3(3-0-6)
5071705	การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย Exercise for Physical Fitness Enhancement	3(2-2-5)
5073705	การคิดเชิงออกแบบสำหรับนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ Design Thinking for Health Innovation	3(2-2-5)
5073706	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจด้านสุขภาพ Entrepreneurship in Health Business	3(2-2-5)
5072504	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพด้านการเรือน English Communication Skills for Professions in Culinary Arts	3(2-2-5)
5073504	ทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับงานอาชีพด้านสุขภาพและสุขภาวะ English Academic Skills for Professions in Health and Wellness	3(2-2-5)
5073905	สัมมนาด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย Seminar on Nutrition and Culinary arts for Health and Anti-aging	1(1-0-2)
5073707	จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพด้านการส่งเสริมสุขภาพ Professional Law and Ethics in Health Promotion	2(2-0-4)

2.2 กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และนักศึกษาสามารถเลือกกลุ่มวิชาเลือกได้อิสระ

## 2.2.1 ด้านโภชนาการและการชะลอวัย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072651	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์* Basic of Human Anatomy and Physiology	3(2-2-5)
5072652	โภชนบำบัดทางการแพทย์* Medical Nutrition Therapy	3(3-0-6)
5072653	การกำหนดและการประกอบอาหารเฉพาะโรค Dietetics and Culinary Art for Specific Diseases	2(1-2-3)
5072654	โภชนาการชุมชน* Community Nutrition	3(2-2-5)
5072655	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน Nutrition and Culinary for Immunity Support	3(2-2-5)
5072656	เทคโนโลยีความงาม Beauty Technology	3(3-0-6)
5072657	การแพ้อาหารและอาหารทดแทน Food Allergies and Meal Replacement	2(2-0-4)
5072658	การเสริมสารอาหารในอาหาร Food Fortification	3(3-0-6)
5072659	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อความงามและการชะลอวัย Dietary Supplements for Beauty and Anti-aging	3(3-0-6)

## 2.2.2 ด้านการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072660	การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย Culinary Arts for Anti-aging	3(2-2-5)
5072661	โปรตีนทางเลือกเพื่อสุขภาพ Alternative Protein for Health	3(2-2-5)
5072662	อาหารพื้นบ้านไทย Thai Indigenous Food	3(2-2-5)
5072663	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย Knowledge of Asian Culinary Arts	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072664	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Beverages for Health	3(2-2-5)
5072665	การประกอบอาหารเพื่อการป้องกันและการบำบัดโรค Culinary Art for Prevention and Therapy	3(2-2-5)
5072666	อาหารว่างไทยเพื่อสุขภาพ Thai Snack for Health	3(2-2-5)
5072667	อาหารจานเดียวเพื่อสุขภาพ Healthy One-dish Meals	3(2-2-5)
5072668	การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา Culinary Arts for Athletes	3(2-2-5)
5072669	นวัตกรรมอาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ Healthy Food Innovation for Elderly	3(2-2-5)
5072670	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักเพื่อสุขภาพ Fermented Food for Health	3(2-2-5)
5072630	อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ Food from Herbal and Natural Products	3(2-2-5)

2.2.3 ด้านการส่งเสริมสุขภาพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
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)
5073635	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค Exercise for Health and Disease Prevention	3(2-2-5)
5073646	การสร้างแรงจูงใจและจิตวิทยากีฬาในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Motivation and Sports Psychology in Exercise for Health	3(3-0-6)
5073637	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Exercise and Weight Control	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
2512233	สุขภาพจิตและการส่งเสริมสุขภาวะในการดำเนินชีวิต Mental Health and Enhancing Well-being in Living	3(2-2-5)
2513316	จิตวิทยาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล Psychology of Interpersonal Relations	3(2-2-5)
5073647	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับการออกกำลังกายและเล่นกีฬา Digital Technology for Exercise and Sports	3(2-2-5)

## 2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีฟ 6 หน่วยกิต

### 2.3.1 วิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073804	ฝึกประสบการณ์วิชาชีฟภายใน Internship for Professional Experience	2(0-6-0)

### 2.3.2 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
5074824	โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย Senior Project in Nutrition and Culinary Arts for Health and Anti-aging Wellness	3(0-9-0)
5074820	หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหาร Selected Topic in Nutrition and Culinary Arts	1(1-0-2)

## โรงเรียนการเรือน

หมายเหตุ: เครื่องหมาย \* หมายถึง รายวิชาเลือกที่สอดคล้องกับคุณสมบัติการสอบเพื่อรับรองเป็นนักกำหนดอาหาร Certified Dietitian of Thailand (CDT) ของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)	3 (3-0-6)
โภชนาการชุมชน (Community Nutrition)	3 (2-2-5)
กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ (Basic of Human Anatomy and Physiology)	3(2-2-5)

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่ใช่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จ การศึกษาหลักสูตร