

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564**

**รหัสและชื่อหลักสูตร:**

รหัส 25610194000607

ชื่อหลักสูตรภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ชื่อหลักสูตรภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

**ชื่อปริญญาและสาขาวิชา:**

ชื่อปริญญาภาษาไทย: วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)

อักษรย่อภาษาไทย: วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

อักษรย่อภาษาอังกฤษ: B.Sc. (Nutrition and Dietetics)

**จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร: ไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต**

**รูปแบบของหลักสูตร: หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี**

ประเภทหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

จัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ ได้รับความร่วมมือสนับสนุนจากสถาบันอื่น/หน่วยงานอื่นในรูปแบบ

CWIE

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

**ปรัชญาหลักสูตร:** นักโภชนาการและนักกำหนดอาหารที่มีความรู้และทักษะทางด้านการส่งเสริม ป้องกัน และฟื้นฟูสุขภาพประชาชน ด้วยหลักจริยธรรม

**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร:** เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนตามหลักสูตรแล้ว บัณฑิตจะมีสมรรถนะ ดังนี้

1. ตรงต่อเวลา และปฏิบัติตามคุณธรรม จริยธรรมของสาขาอาชีพได้อย่างถูกต้อง
2. มีความรู้ ความเข้าใจหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร และบูรณาการความรู้สู่การปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมและเท่าทันต่อความก้าวหน้าของสาขาอาชีพได้
3. วิเคราะห์ข้อมูล และสังเคราะห์ประเด็นต่างๆ แก้ไขปัญหา และประยุกต์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ
4. มีภาวะผู้นำ มีความรับผิดชอบ จิตสาธารณะ และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
5. ใช้เทคโนโลยีด้านสารสนเทศในการแสวงหาข้อมูลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และประเมินข้อเท็จจริงของข้อมูลได้อย่างมีวิจารณญาณ สื่อสารและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
6. ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการได้อย่างถูกต้อง และครอบคลุมด้านการกำหนดอาหาร โภชนาบริการ และโภชนาการชุมชน

**ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร:** หมวดวิชาเฉพาะ (Program learning outcomes: PLO)

PLO1 มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตตามจรรยาบรรณทางวิชาการและอาชีพ

PLO2 มีความตรงต่อเวลา

PLO3 เข้าใจและอธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร

PLO4 บูรณาการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

PLO5 รู้เท่าทันต่อความก้าวหน้าในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเปลี่ยนแปลงของภูมิภาคในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกและของโลก

PLO6 แสวงหาความรู้ และประยุกต์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อพัฒนาตนเองในอาชีพอย่างต่อเนื่อง

PLO7 ตัดสินใจแก้ปัญหาในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องต่อสถานการณ์

PLO8 คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ปัญหา ในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างเป็นระบบและมีเหตุผลตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

PLO9 มีความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และแสดงออกถึงจิตสาธารณะทำงานเพื่อส่วนรวมและสังคม

PLO10 กำหนดประเด็นปัญหาจากการศึกษาค้นคว้าทบทวนวรรณกรรม และประเมินสถานการณ์ของปัญหาได้จากการเลือกใช้และประยุกต์เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม

PLO11 ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการพูด การเขียน และการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ

PLO12 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาข้อมูลอย่างรู้เท่าทันและหลากหลาย รวมทั้งนำเสนองานอย่างมีประสิทธิภาพ

PLO13 ปฏิบัติการตามหลักวิชาการทางการกำหนดอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้อง

PLO14 ปฏิบัติงานในสถานการณ์จริงด้านการกำหนดอาหาร โภชนาการ และโภชนาการชุมชนได้อย่างเหมาะสม

**อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา:** นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร ประจำโรงพยาบาลและสถานประกอบการอื่นๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน นักวิจัยทางด้านโภชนาการในสถาบันอุดมศึกษาและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการด้านอาหาร โภชนาการ ในสถานส่งเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิต ที่ปรึกษาทางด้านโภชนาการ การกำหนดอาหาร รวมถึงศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาด้านโภชนาการ และด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

#### **อัตราการสำเร็จการศึกษา:**

บัณฑิตรุ่นแรก จำนวน 35 คน จากนิสิต 36 คน คิดเป็น 97% (หมายเหตุ: นิสิต 1 คน ไม่สำเร็จการศึกษา เนื่องจากเหตุผลปัญหาด้านสุขภาพ)

#### **อัตราการได้งานทำ:**

บัณฑิตรุ่นแรก จำนวน 35 คน มีผู้ที่ได้งานทำตรงสาขาที่เรียน จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 68.75 คือเป็นนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการที่สถาบันต่างๆ เช่น สถาบันมะเร็งแห่งชาติ โรงพยาบาลจุฬารัตน์ โรงพยาบาลสมเด็จพระปิ่นเกล้า กรมแพทย์ทหารเรือ โรงพยาบาลเมืองพัทยา โรงพยาบาลกรุงเทพตราด โรงพยาบาลตราด โรงพยาบาลราชพฤกษ์ บริษัท Sodexo Thailand สาขาโรงพยาบาลวิชัยยุทธ บริษัท Sodexo Thailand สาขาโรงพยาบาลกรุงเทพพัทยา บริษัท Sodexo Thailand สาขาโรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ บริษัท Well Being Clinic บริษัท Food House บริษัท Slimup center บริษัท CPF restaurant บริษัท SN service solutions บริษัท RIA laboratory เป็นต้น (ข้อมูล ณ วันที่ 13 พฤษภาคม 2566)

**รายละเอียดติดต่อ:** Facebook เพจ “โภชนาการและการกำหนดอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา”

ประธานสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ผศ.ดร.อลงกต สิงห์โต E-mail: [alongkote@go.buu.ac.th](mailto:alongkote@go.buu.ac.th)

อาจารย์ฝ่ายประชาสัมพันธ์สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ดร.พทุธิดา คงฉัตรเลิศ E-mail: [phutthida.ko@go.buu.ac.th](mailto:phutthida.ko@go.buu.ac.th)

แผนการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	89510264	ความสุขและคุณค่าชีวิต Happiness and Values of Life	2(1-2-3)
	89520164	การพัฒนาทักษะการคิดนอกกรอบ Lateral Thinking Skill Development	2(1-2-3)
	89520464	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะ	30310764	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(3-0-6)
	30310864	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Basic Chemistry Laboratory	1(0-3-1)
	68010164	ชีววิทยาทางการแพทย์ Medical Biology	3(3-0-6)
	68010264	ปฏิบัติการชีววิทยาทางการแพทย์ Medical Biology Laboratory	1(0-3-1)
<b>รวม (Total)</b>			<b>15</b>

**ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	89520564	ภาษาอังกฤษระดับมหาวิทยาลัย Collegiate English	3(2-2-5)
	89510064	ภูมิบูรพา Wisdom of BUU	3(2-2-5)
	89520264	กระบวนการคิดเพื่อเข้าใจตนเองและผู้อื่น Thinking Process for Understanding Oneself and Others	2(1-2-3)
	89520764	การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Language Skills for Communication	2(1-2-3)
วิชาเฉพาะ	68010364	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Anatomy	2(2-0-4)
	68010464	ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์พื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Anatomy Laboratory	1(0-3-1)
<b>รวม (Total)</b>			<b>13</b>

**ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	89510364	การบริหารสุขภาวะทางกาย Physical Well-being Management	2(1-2-3)
	89510764	ความรัก เพศสัมพันธ์และสุขภาพ Love, Sex and Health	2(1-2-3)
	895XXX64	รายวิชาความรู้เพื่อการทำงาน (เลือก)	2(X-X-X)
	895XXX64	รายวิชาความรู้เพื่อการทำงาน (เลือก)	2(X-X-X)
วิชาเฉพาะ	68022364	ชีวเคมีสำหรับสหเวชศาสตร์ Biochemistry for Allied Health Sciences	2(2-0-4)
	68021664	สรีรวิทยาเบื้องต้นของมนุษย์ Principle of Human Physiology	2(2-0-4)
	68022764	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา Microbiology and Parasitology	3(3-0-6)
	68620164	หลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร Principles in Food Science	3(3-0-6)
	68621164	อาหารและโภชนาการเพื่อชีวิตที่ยืนยาว Food and Nutrition for Longitudinal Health	2(2-0-4)
<b>รวม (Total)</b>			<b>20</b>

**ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	89530064	โอกาสและความท้าทายในการทำงานในโลกอนาคต Opportunities and Challenges for Future Careers	2(2-0-4)
วิชาเฉพาะ	68021864	สรีรพยาธิวิทยา Physiopathology	2(2-0-4)
	68622164	พยาธิวิทยาคลินิกสำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร Clinical Pathology for Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)
	68023064	วิทยาภูมิคุ้มกันทางการแพทย์ Medical Immunology	2(2-0-4)
	68023364	สถิติและชีวสถิติสำหรับวิทยาศาสตร์สุขภาพ Statistics and Biostatistics for Health Sciences	3(3-0-6)
	79223764	เภสัชวิทยาเบื้องต้น Basic of Pharmacology	2(2-0-4)
	68620264	จุลชีววิทยาสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร Microbiology for Food Products	3(3-0-6)
	68622264	การประกอบอาหารเบื้องต้นสำหรับการกำหนดอาหาร Basic Culinary for Dietetics	2(0-6-2)
	68621264	อาหารและโภชนาการของมนุษย์ Human Food and Nutrition	3(3-0-6)
<b>รวม (Total)</b>			<b>21</b>

**ปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	XXXXXX64	รายวิชาบูรณาการ (นิสิตเลือก)	3(0-0-9)
วิชาเฉพาะ	68632364	หลักการประเมินภาวะโภชนาการสำหรับการกำหนดอาหาร Principles of Nutritional Assessment for Dietetics	3(3-0-6)
	68632464	ปฏิบัติการหลักการประเมินภาวะโภชนาการสำหรับการกำหนดอาหาร Principles of Nutritional Assessment for Dietetics Laboratory	1(0-3-1)
	68633164	โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับการกำหนดอาหาร Medical Nutrition Therapy for Dietetics	3(3-0-6)
	68633264	ปฏิบัติการโภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับการกำหนดอาหาร Medical Nutrition Therapy for Dietetics Laboratory	1(0-3-1)
	68632564	หลักการกำหนดอาหาร Principles of Dietetics	3(3-0-6)
	68634164	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Sanitation	2(2-0-4)
	เอกเลือก	XXXXXXX	วิชาเอกเลือก
วิชาเลือกเสรี	XXXXXXX	XXXXXX	<b>2</b>
<b>รวม (Total)</b>			<b>22</b>



**ปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
วิชาเฉพาะ	68634264	มาตรฐาน กฎข้อบังคับอาหารและจริยธรรมในสาขาอาชีพ Food Standards and Regulations and Professional Ethics	2(2-0-4)
	68631364	อาหารและโภชนาการตามวัย Food and Nutrition in Life Cycle	2(2-0-4)
	68631464	หลักการจัดการการบริการอาหาร Principles of Food Service Management	2(2-0-4)
	68631564	ปฏิบัติการหลักการจัดการการบริการอาหาร Principles of Food Service Management Laboratory	2(0-6-2)
	68632664	การให้คำปรึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค Counseling for Dietary Behavior Change	2(2-0-4)
	68632764	ปฏิบัติการการให้คำปรึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค Counseling for Dietary Behavior Change Laboratory	2(0-6-2)
	68636164	หลักการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methodology in Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)
	68632864	ความสัมพันธ์ทางคลินิกทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Clinical Correlation in Nutrition and Dietetics	1(0-3-1)
	68635164	หลักโภชนาการชุมชน Principles of Community Nutrition	2(2-0-4)
	68635264	ปฏิบัติการหลักโภชนาการชุมชน Principles of Community Nutrition Laboratory	2(0-6-2)
<b>รวม (Total)</b>			<b>19</b>

**ปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต <small>(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)</small>
วิชาเฉพาะ	68646264	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	1(0-2-1)
	68646364	สัมมนาทางการกำหนดอาหาร Seminar in Dietetics	1(0-2-1)
	68646464	โครงการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Projects in Nutrition and Dietetics	2(0-4-2)
	68641764	การฝึกหัดงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics Training	10(0-30-0)
วิชาเลือกเสรี	XXXXXXXX	XXXXXXXX	<b>4</b>
<b>รวม (Total)</b>			<b>18</b>

**ปีที่ 4 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)**

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต <small>(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)</small>
วิชาเฉพาะ	68643464	การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Internship in Nutrition and Dietetics	10(0-30-0)
<b>รวม (Total)</b>			<b>10</b>