

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 ด้วยหลักจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

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 โภชนบริการ 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 ในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

PLO9 มีความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และแสดงออกถึงจิตสาธารณะ ทำงานเพื่อส่วนรวมและสังคม

PLO10 กำหนดประเด็นปัญหาจากการศึกษาค้นคว้าทบทวนวรรณกรรม และประเมินสถานการณ์ของปัญหาได้จากการเลือกใช้และประยุกต์เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม

PLO11 ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการพูด การเขียน และการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ

PLO12 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาข้อมูลอย่างรู้เท่าทันและหลากหลาย รวมทั้งนำเสนองานอย่างมีประสิทธิภาพ

PLO13 ปฏิบัติการตามหลักวิชาการทางด้านกำหนดอาหารและโภชนบริการได้ถูกต้อง

PLO14 ปฏิบัติงานในสถานการณ์จริงด้านการกำหนดอาหาร โภชนบริการ และโภชนาการชุมชนได้อย่างเหมาะสม

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

อัตราการสำเร็จการศึกษา: บัณฑิตรุ่นแรกจำนวน 35 คน จากนิสิต 36 คน คิดเป็น 97%
(หมายเหตุ: นิสิต 1 คน ไม่สำเร็จการศึกษา เนื่องจากเหตุผลปัญหาด้านสุขภาพ)

อัตราการได้งานทำ: เนื่องจากบัณฑิตรุ่นแรกของหลักสูตรเพิ่งสำเร็จการศึกษาได้ 1 เดือน จึงมีอัตราการได้งานทำที่ตรงสายประมาณ 28% (ข้อมูล ณ วันที่ 13 พฤษภาคม 2565) โดยทำงานเป็นนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการในสถาบันต่างๆ เช่น โรงพยาบาลจุฬารัตน์ โรงพยาบาลแหลมฉบัง โรงพยาบาลเมืองพัทยา โรงพยาบาลปิยะเวท โรงพยาบาลศรีระยอง บริษัท Foodhouse สาขาโรงพยาบาลเปาโล พหลโยธิน บริษัท Sodexo Thailand สาขาโรงพยาบาลวิชัยยุทธ และ Well being clinic เป็นต้น

รายละเอียดติดต่อ: Facebook เพจ “โภชนาการและการกำหนดอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา”

ประธานสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ดร.รังสิมา ดรอุณพันธ์ E-mail: rungsima.da@go.buu.ac.th

อาจารย์ฝ่ายประชาสัมพันธ์สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ดร.พุดธิดา คงฉัตรเลิศ
E-mail: phutthida.ko@go.buu.ac.th

แผนการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
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)
รวม (Total)			15

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
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)
รวม (Total)			13

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
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)
รวม (Total)			20

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	89530064	โอกาสและความท้าทายในการทำงานในโลกอนาคต Opportunities and Challenges for Future Careers	2(2-0-4)
วิชาเฉพาะ	68021864	สรีรพยาธิวิทยา Physiopathology	2(2-0-4)
	68622164	พยาธิวิทยาคลินิกสำหรับโภชนาการและการกำหนด อาหาร 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(1-3-4)
	68621264	อาหารและโภชนาการของมนุษย์ Human Food and Nutrition	3(3-0-6)
รวม (Total)			21

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
ศึกษาทั่วไป	XXXXXX64	รายวิชาบูรณาการ (นิสิตเลือก)	3(0-0-9)
วิชาเฉพาะ	68632364	หลักการประเมินภาวะโภชนาการสำหรับการกำหนด อาหาร Principles of Nutritional Assessment for Dietetics	3(3-0-6)
	68632464	ปฏิบัติการหลักการประเมินภาวะโภชนาการสำหรับการ กำหนดอาหาร Principles of Nutritional Assessment for Dietetics Laboratory	1(0-3-1)
	68633164	โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับการกำหนดอาหาร Medical Nutrition Therapy for Dietetics	3(3-0-6)
	68633264	ปฏิบัติการโภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับการกำหนด อาหาร 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	XXXXXXXX	วิชาเอกเลือก	4
วิชาเลือกเสรี	XXXXXXXX	XXXXX	2
รวม (Total)			22

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
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	การให้คำปรึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค Counseling for Dietary Behavior Change	2(2-0-4)
	68632764	ปฏิบัติการการให้คำปรึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค Counseling for Dietary Behavior Change Laboratory	2(0-6-2)
	68636164	หลักการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methodology in Nutrition and Dietetics	1(1-0-2)
	68632864	การวิเคราะห์ปัญหาของผู้ป่วยสำหรับการกำหนดอาหาร Problem Based Case Discussion for Dietetics	2(2-0-4)
	68635164	หลักโภชนาการชุมชน Principles of Community Nutrition	2(2-0-4)
	68635264	ปฏิบัติการหลักโภชนาการชุมชน Principles of Community Nutrition Laboratory	2(0-6-2)
รวม (Total)			19

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
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	XXXXX	4
รวม (Total)			18

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
วิชาเฉพาะ	68643464	การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Internship in Nutrition and Dietetics	10(0-30-0)
รวม (Total)			10