



คู่มือลงทะเบียน

สำหรับ

นิสิตรหัสประจำตัว 57X XXXXX 37

สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556)

ประจำปีการศึกษา 2557

ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

คณะสหเวชศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

	หน้า
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1
โครงสร้างหลักสูตร โภชนาการและการกำหนดอาหาร	6
รายละเอียดรายวิชา	12
เงื่อนไขรายวิชา	34
แผนการศึกษา	36
ตารางเรียน นิสิตชั้นปีที่ 1	37
ตารางเรียน นิสิตชั้นปีที่ 2	39
ตารางเรียน นิสิตชั้นปีที่ 3	41
ตารางเรียน นิสิตชั้นปีที่ 4	43

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556)

1. **ชื่อหลักสูตร**
 (ภาษาไทย) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
 (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

2. **ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**
 - 2.1 **ชื่อปริญญา**
 (ภาษาไทย : ชื่อเต็ม) วิทยาศาสตรบัณฑิต
 (ภาษาไทย : อักษรย่อ) วท.บ.
 (ภาษาอังกฤษ : ชื่อเต็ม) Bachelor of Science
 (ภาษาอังกฤษ : อักษรย่อ) B.Sc.
 - 2.2 **ชื่อสาขาวิชาที่ระบุใน TRANSCRIPT**
 ก. แบบปกติ FIELD OF STUDY : Nutrition and Dietetics
 ข. แบบมีวิชาโท FIELD OF STUDY : Major in Nutrition and Dietetics
 Minor in

3. **หน่วยงานที่รับผิดชอบ**
 คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. **ปรัชญาและความสำคัญของหลักสูตร**
ปรัชญาของหลักสูตร
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และความสามารถแบบบูรณาการในศาสตร์โภชนาการ การกำหนดอาหารและโภชนบำบัดทางการแพทย์ ซึ่งมีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ
ความสำคัญของหลักสูตร
 อาหารและโภชนาการมีความเกี่ยวข้อง และเป็นปัจจัยหลักในการเกิดโรคเรื้อรัง ทั้งเป็นมาตรการสำคัญในการป้องกัน บำบัดและรักษาโรคที่เกี่ยวข้องทางโภชนาการซึ่งมีค่าใช้จ่ายด้านยา และการรักษาเป็นมูลค่ามหาศาล จึงมีความจำเป็นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างถูกต้อง และเหมาะสม ซึ่งจะสามารถลดอัตราการตาย และประหยัดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลทั้งในรายบุคคล และระดับชาติ

5. **วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้**
 - 5.1 มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ทางอาหาร โภชนาการ และสุขภาพในการ
 - ให้คำแนะนำและวางแผนจัดอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการและเหมาะสมกับคนปกติในสภาวะต่างๆ และผู้ป่วยโรคต่างๆ

- บริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐ และเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร
 - ตรวจวิเคราะห์ประเมินภาวะโภชนาการทางห้องปฏิบัติการ
 - คิดค้นและวางแผนงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นได้
 - สามารถทำงานเป็นทีมร่วมกับบุคลากรสาธารณสุขและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ในการตรวจ วินิจฉัย การบำบัด การป้องกันโรค การส่งเสริม และการฟื้นฟู
- 5.2 มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการให้คำแนะนำและฝึกอบรมประชาชนเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค
- 5.3 มีความรู้พื้นฐานในการทำวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการที่เพียงพอสำหรับการศึกษาต่อในระดับปริญญาโทและเอกในสาขาอาหาร โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 5.4 มีความรู้ในศาสตร์อื่นเพื่อเพิ่มโอกาสแก่นิสิตในการนำความรู้ไปใช้ในการทำงานและตอบสนองต่อความต้องการของสังคมมากขึ้น
6. **โปรแกรมการศึกษา** มี 2 แบบ คือ โปรแกรมปกติ และ โปรแกรมมีวิชาโท ซึ่งเป็นโปรแกรมคู่ขนานของโปรแกรมปกติ ให้เลือกกลุ่มวิชาโทที่เปิดสอนในคณะสหเวชศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาโทข้ามสาขาในต่างคณะได้ตามความสนใจของนิสิต 1 สาขาวิชา (15 หน่วยกิต) เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ นอกเหนือจากความรู้ในศาสตร์ของตนเอง และนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้หลากหลายขึ้น
7. **ระบบการศึกษา** แบบทวิภาค แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษา คือภาคการศึกษาต้นและภาคการศึกษาปลาย ระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ภาคฤดูร้อน ระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา
8. **ระยะเวลาการศึกษา** ตลอดหลักสูตรคือ 4 ปี และระยะเวลาที่ให้ศึกษาได้อย่างน้อยไม่ต่ำกว่า 7 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 16 ภาคการศึกษา
9. **การลงทะเบียนเรียน** ต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ ไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 15 หน่วยกิต ส่วนในภาคฤดูร้อน ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 6 หน่วยกิต
10. **การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา**
เกณฑ์การวัดผล เกรด A B+ B C+ C D+ D ถือว่าสอบผ่าน ถ้าสอบได้เกรด F ถือว่าสอบไม่ผ่าน หรือใช้สัญลักษณ์ S หรือ U
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร นิสิตที่ศึกษามาแล้วไม่ต่ำกว่า 7 ภาคการศึกษา เรียนครบตามหลักสูตรของคณะฯ และสอบได้ระดับแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม 2.00 ขึ้นไป ยื่นความจำนงขอสำเร็จการศึกษาที่สำนักทะเบียนและประมวลผลตามเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และเมื่องานบริการการศึกษาของคณะฯ ได้ตรวจสอบแล้วจะเสนอรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาต่อคณะกรรมการประจำคณะฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติให้สำเร็จการศึกษาได้
11. **ค่าเทอมต่อปีการศึกษา** ภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลาย เหม่าจ่าย 21,000 บาท/ภาคการศึกษา และภาคฤดูร้อน เหม่าจ่าย 5,250 บาท

12. **อุปกรณ์การสอน** ทันสมัยครบครัน เครื่องคอมพิวเตอร์พร้อมเครื่องฉายแอลซีดีทุกห้องเรียน ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์สำหรับนิสิตในการพิมพ์งานและศึกษาด้วยตนเอง สามารถสืบค้นข้อมูลต่าง ๆ จากทั่วโลกด้วยระบบอินเทอร์เน็ต พร้อมทั้งห้องสมุดในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่เพียงพอให้นิสิตค้นคว้าตำราด้านต่าง ๆ

13. **ศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางเพื่อการศึกษาวิจัย**

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จัดตั้งในปี พ.ศ.2546 โดยรัฐบาลมอบหมายให้คณะสหเวชศาสตร์จัดตั้งศูนย์ฯ เพื่อเป็นแม่ข่ายสำหรับโครงข่ายห้องปฏิบัติการด้านฮาลาลทั่วประเทศ มีเครื่องมือวิเคราะห์และวิจัยที่ทันสมัย นอกจากนี้ยังให้บริการวางระบบมาตรฐานโรงงานอาหารฮาลาลทั่วประเทศ ศูนย์ฯ จึงเป็นแหล่งวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการและสถานที่สำหรับนิสิตในการศึกษาวิจัยได้อย่างดี

ศูนย์วิจัยวิทยาลัยพิตและไขมัน มีคณาจารย์และนักวิจัยที่มีประสบการณ์ ทำการศึกษาวิจัยทางด้านลพิต ไขมัน และน้ำมันในอาหารและร่างกาย จึงเป็นแหล่งให้นิสิตเรียนรู้และศึกษาวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

ศูนย์วิจัยอาหารทางการแพทย์ มีคณาจารย์และนักวิจัยที่มีประสบการณ์ และห้องปฏิบัติการ Food Product Development ที่ทันสมัย จึงเป็นแหล่งให้นิสิตเรียนรู้และศึกษาวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

14. **อาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์ประจำภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ชญ.จงจิตร อังคทะวานิช
2. รองศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพนเนตร อริยปิติพันธ์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ปิยนถ เพชรจันทร์
6. อาจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัณพงศ์
7. อาจารย์ ดร.สถาพร งามอุโฆษ
8. อาจารย์ ดร.กิตณา แมคเค็น

อาจารย์ประจำภาควิชาเวชศาสตร์การธนาคารเลือดและจุลชีววิทยาคลินิก

1. อาจารย์ ดร.สุริยพงศ์ กุลกีรติบุตร
2. อาจารย์ ดร.ระวีพันธ์ มิ่งภักดิ์
3. อาจารย์ ดร.รัชนิพร ตริยะวิสุทธิ์ศรี

อาจารย์พิเศษ

รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ตะห์ลัน
ศาสตราจารย์ นพ.เกรียง ตั้งสง่า
ศาสตราจารย์ นพ.เทพ หิมะทองคำ
ศาสตราจารย์ นพ.ประพันธ์ ภาณุภาค
ศาสตราจารย์ นพ.สุชาติ จันทร์วิบูลย์
รองศาสตราจารย์ นพ.นรินทร์ วรวุฒิ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ (เกษียณราชการ)
โรงพยาบาลเทพธารินทร์
คลินิกนิรนาม สภากาชาดไทย
โรงพยาบาลราชวิถี
โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์

รองศาสตราจารย์ ดร.นพ.วีรพันธุ์ โชวิฑูรกิจ	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
รองศาสตราจารย์ นพ.สังคม จงพิพัฒน์วณิชย์	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
รองศาสตราจารย์ ญญ.ขวลิต รัตน์กุล	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
รองศาสตราจารย์ ดร.พญ.นลินี จงวิริยะพันธุ์	คณะแพทยศาสตร์ ร.พ.รามธิบดี ม.มหิดล
รองศาสตราจารย์ พญ.ปริยานุช แยมวงษ์	คณะแพทยศาสตร์ ร.พ.ศิริราช ม.มหิดล
รองศาสตราจารย์ พญ.อุมาพร สุทัศน์วรุฒิ	คณะแพทยศาสตร์ ร.พ.รามธิบดี ม.มหิดล
รองศาสตราจารย์ พันเอกพิเศษ พญ.อภัสณี บุญญาวารกุล	โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นพ.ชลเกียรติ ขอประเสริฐ	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นพ.ปิยะวัฒน์ โกมลมิศร์	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชนิตา ปิไชติการ	สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาฏ เตชางาม	สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เสก สวัสดิ์	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชนิษฐา พูนผลกุล	คณะคหกรรมศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์ (เกษียณราชการ)
พลอากาศตรี นพ.วิบูลย์ ตระกูลสุน	โรงพยาบาลภูมิพล (เกษียณราชการ)
พันเอก นพ.อุปลัมภ์ ศุภสินธ์	โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า
นพ. ขจร ตีระธนากุล	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
พญ. นิตยา ภาณุภาค	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
นพ. เพชร รอดอารีย์	คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยกรุงเทพมหานคร
ดร.พญ.ศิรินุช ชมโท	โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
อาจารย์ศัลยา คงสมบูรณ์เวช	โรงพยาบาลเทพธารินทร์
นาวาอากาศโทหญิง บุชชา พรหมณสุทธิ	โรงพยาบาลภูมิพล
อาจารย์เคีอวัลย์ เก้าเอี้ยน	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
อาจารย์กุลหาบ แสงจงเจริญ	สถาบันมะเร็ง
อาจารย์จุฑามาศ สนธิรัตน์	ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี
อาจารย์นงเยาว์ อนันตศานต์	ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี (เกษียณราชการ)
อาจารย์รุจิรา สัมมะสุต	ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี (เกษียณราชการ)

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรมี 2 โปรแกรม คือ ก.โปรแกรมปกติ และ ข.โปรแกรมมีวิชาโท

	ก. โปรแกรมปกติ	ข. โปรแกรมมีวิชาโท	
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	137	152	หน่วยกิต
โครงสร้างหลักสูตร			
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสหศาสตร์	3	3	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	12	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ	6	6	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	101	116	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	40	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบังคับ	57	57	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	4	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาโท	-	15	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
<i>เลือกจากรายวิชาที่สำนักงานจัดการศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม</i>		
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
<i>เลือกจากรายวิชาที่สำนักงานจัดการศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม</i>		
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	หน่วยกิต
<i>เลือกจากรายวิชาที่สำนักงานจัดการศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม</i>		
กลุ่มวิชาสหศาสตร์	3	หน่วยกิต
<i>เลือกจากรายวิชาที่สำนักงานจัดการศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม</i>		
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ	6	หน่วยกิต
3700104 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่	3(3-0-6)	
Integrated Healthcare for New Generation		

3700105	อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์ Food : Science and Art	3(3-0-6)
3700107	การพัฒนาการทางเพศ Sexual Development	3(3-0- 6)
3700108	การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน Health Care and Prevention from Infectious Diseases in Daily Life	3(3-0-6)
3742100	กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน Physical Therapy for daily life	3(3-0-6)
3742102	กายภาพบำบัดด้วยการออกกำลังกาย Exercise Therapy	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		12 หน่วยกิต
5500111	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1 Experiential English I	3(2-2-5)
5500112	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2 Experiential English II	3(2-2-5)
5500211	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Listening and Speaking for Allied Health Sciences	3(2-2-5)
5500311	การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Academic Writing for Allied Health Sciences	3(2-2-5)

2. หมวดวิชาเฉพาะ

โปรแกรมปกติ	101 หน่วยกิต
โปรแกรมมีวิชาโท	116 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40 หน่วยกิต
2301103 แคลคูลัส 1 Calculus I	3(3-0-6)
2302161* เคมีทั่วไป General Chemistry	3(3-0-6)
2302178 ปฏิบัติการเคมี Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
2302170* เคมีอินทรีย์ Organic Chemistry	3(3-0-6)
2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ Organic Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
2303103 ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3(3-0-6)
2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory	1(0-3-0)
2304111 ฟิสิกส์ 1 Physics I	2(2-0-4)

2304112	ฟิสิกส์ 2 Physics II	2(2-0-4)
2304189	ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์ Medical Physics Laboratory	1(0-3-0)
2310222	ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์ Biochemistry for Medical Sciences	2(2-0-4)
2310252	ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์ Biochemistry Laboratory for Medical Sciences	1(0-3-0)
2603282	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Statistics for Biological Sciences	3(3-0-6)
3001221	กายวิภาคศาสตร์ Anatomy	2(2-0-4)
3001222	ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์ Anatomy Laboratory	1(0-2-1)
3009201	พยาธิวิทยาพื้นฐาน Basic Pathology	2(2-0-4)
3017311	สรีรวิทยา Physiology	2(2-0-4)
3741303	จุลชีววิทยาพื้นฐาน Basic Microbiology	2(2-0-4)
3743208*	สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร Medical Physiology for Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)
3743313*	คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร Basic Computer and Statistical Program for Dietitians	1(0-3-0)
3743322*	เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1 Clinical Pharmacology for Dietitians I	1(1-0-2)
3743411*	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร Professional Law and Ethics for Dietitians	1(1-0-2)

* รายวิชาเปิดใหม่

2.2 กลุ่มวิชาบังคับ

57 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ

18 หน่วยกิต

2314384	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Laws and Standards	1(1-0-2)
3743100	แนะนำวิชาชีพ Profession Orientation	1(1-0-2)
3743201	โภชนาการในวัยต่างๆ Nutrition of the Life Cycle	3(3-0-6)
3743202*	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร Introduction to Food Science and Nutrition for Dietitians	3(2-3-4)

3743301 โภชนาการทางชีวเคมี Biochemical Nutrition	3(3-0-6)
3743315* ความปลอดภัยในอาหาร Food Safety	1(1-0-2)
3743316* ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร Food Safety Laboratory	1(0-4-0)
3743320* โภชนาการชุมชน Community Nutrition	2(2-0-4)
3743321* ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ Health Food Products and Supplements	2(2-0-4)
3743409* ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน Field Study in Community Nutrition	1(0-6-0)
กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร	35 หน่วยกิต
3743203* การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น Culinary Basics	2(1-4-2)
3743207* หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น Basic Principles of Nutrition and Dietetics	3(3-0-6)
* รายวิชาเปิดใหม่ 3743207* การประเมินภาวะโภชนาการ 1 Nutrition Assessment I	1(1-0-2)
3743308* ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1 Nutrition Assessment Laboratory I	1(0-3-0)
3743309* การประเมินภาวะโภชนาการ 2 Nutrition Assessment II	1(1-0-2)
3743310* ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2 Nutrition Assessment Laboratory II	1(0-3-0)
3743311* การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น Basic Nutrition Counseling and Behavior Modification In Dietetics	3(3-0-6)
3743312* การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร Culinary Dietetics	1(0-4-0)
3743317* การจัดการและการบริการอาหาร Food Service and Management	3(2-3-4)
3743318* โภชนาการคลินิก 1 Clinical Nutrition I	2(2-0-4)
3743319* โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1 Diet Therapy and Dietetics I	2(2-0-4)
3743408* โภชนาการคลินิก 2 Clinical Nutrition II	2(2-0-4)
3743410* โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 Diet Therapy and Dietetics II	2(1-3-2)

3743412	การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ Internship in Medical Nutrition Therapy	6(0-36-0)
3743413*	เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2 Clinical Pharmacology for Dietitians II	1(1-0-2)
3743414	การฝึกงานทางด้านบริหารจัดการงานบริการอาหาร Internship in Food Service Management	4(0-24-0)

กลุ่มวิชาทางการวิจัย (Core course in Research)

4 หน่วยกิต

3743314*	วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methods in Nutrition and Dietetics	1(1-0-2)
3743404	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	1(1-0-3)
* รายวิชาเปิดใหม่ 415*	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics Research	2(0-6-0)

2.3 กลุ่มวิชาบังคับเลือก

4 หน่วยกิต

3743416*	หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพืชเคมี Clinical and Scientific Evidence in Dietary Phytochemicals	2(2-0-4)
3743417*	ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition in Trade and Business	1(1-0-2)
3743418*	อาหารกับรังสี Food and Radiation	3(3-0-6)
3743419*	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและบริการอาหารฮาลาล Science and Technology for Halal Food Production and Service	2(2-0-4)
3743420*	อาหารและโภชนาการทันสมัย Food and Up-to-date Nutrition	2(2-0-4)

2.4 กลุ่มวิชาโท

ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

หลักสูตรแบบมีรายวิชาโท ให้เลือกกลุ่มวิชาโทที่เปิดสอนในคณะสหเวชศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาโทข้ามสาขาในต่างคณะได้ตามความสนใจ

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รายละเอียดรายวิชา

กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ

- 3700104 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่** **3(3-0-6)**
 ภาวะสุขภาพดี องค์ประกอบของสุขภาพที่ดี ความผิดปกติที่เกิดขึ้นกับร่างกาย การค้นหาความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นด้วยวิธีการทางห้องปฏิบัติการเพื่อการคงภาวะสุขภาพที่ดี การป้องกันการเกิดโรคและความผิดปกติต่าง ๆ ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน โรคตับ โรคไต โรคกระดูกพรุน โรคมะเร็ง ภาวะโลหิตจาง โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ การดูแลสุขภาพ แบบบูรณาการ ซึ่งรวมถึงการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ การเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน โภชนาการ การออกกำลังกาย และการผ่อนคลาย
Integrated Healthcare for New Generation
INT HC NEW GEN
 Wellness, composition of wellness; disorders of body, searching for disorders with laboratory methods for maintaining wellness, prevention of diseases and disorders: diabetes mellitus, hyperlipidemia, high blood pressure, obesity, osteoporosis, cancer, anemia, and sexual transmission diseases; integrated healthcare including clinical laboratory testing, immunity strengthening, nutrition, exercises, and relaxation.
- 3700105 อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์** **3(3-0-6)**
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ บทบาทของอาหารต่อชีวิต สังคมและวัฒนธรรมของมนุษย์ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ วิธีการบริโภคเพื่อให้มีสุขภาพดีและเพื่อป้องกันโรคต่าง ๆ ความรู้เรื่องอาหารที่เป็นสมุนไพร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ปัญหาและวิธีป้องกันความปลอดภัยต่าง ๆ จากอาหาร รวมทั้งการประเมินข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการจากสื่อต่างๆ
Food : Science and Art
FOOD SCI ART
 Fundamental knowledge about food and nutrition, the role of food on human life, society and culture. Relationship between food, nutrition and health, dietary recommendation for health and disease prevention; issues related to food and herbs, dietary supplements, problems and preventive measures on food safety as well as evaluation of food and nutrition information through media.
- 3700107 การพัฒนาการทางเพศ** **3(3-0-6)**
 การศึกษาแบบองค์รวมเกี่ยวกับการเจริญเติบโตและพัฒนาการในแต่ละช่วงอายุ ตั้งแต่แรกเกิด วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยชรา ความปกติของสรีรวิทยาทางเพศทั้งชายและหญิง พร้อมด้วยปัจจัยที่มากระทบ ได้แก่ สังคม สิ่งแวดล้อม ฮอโมน ความผิดปกติของประจำเดือน การตั้งครรภ์ผิดปกติ การคุมกำเนิดในผู้ชายและผู้หญิง ภาวะการมีบุตรยาก โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ การทำแท้ง การผสมเทียม การดูแลสุขภาพของผู้สูงอายุในระยะหมดประจำเดือนเพศหญิง (วัยทอง) และการเปลี่ยนแปลงของฮอโมนเพศชาย(วัยเงิน)
 * รายวิชาเปิดใหม่ รวมทั้งพยาธิสภาพที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของฮอโมนเพศ การรักษาด้วยการทดแทนฮอโมนเพศ การป้องกันโรคกระดูกพรุน การเลือกรับประทานอาหารและการออกกำลังกายที่เหมาะสม
Sexual Development
SEXUAL DEVELOPMENT

Holistic study of growth and development in each stage of life from birth, childhood, adolescence, adult to old age; normal physiology of male and female sex organs, and factors including society, environment, hormones, abnormal menstrual, abnormal pregnancy, contraceptive devices of both male and female infertility, sexual transmitted diseases, abortions, female infertility, assisted reproductive technology, mental health care and promotion in geriatric, menopause and andropause; patho-physiology hormone profile, clinical manifestation and management of hormone therapy, osteoporosis, nutrition requirement, and suitable exercise.

3700108 การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

อันตรายของโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน ความเสี่ยงของคนในวัยต่างๆ ต่อโรคติดเชื้อ ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายต่อโรคติดเชื้อ โรคติดเชื้อที่มากจากการหายใจ โรคติดเชื้อที่มากับการรับประทานอาหาร การมีเพศสัมพันธ์ที่ปลอดภัยจากโรค โรคติดเชื้อที่มากับสัตว์เลี้ยง โรคติดเชื้อที่มากับแมลง โรคติดเชื้อที่มากับน้ำท่วม โรคเชื้อราที่ผิวหนัง เรื่องทั่วไปของยาปฏิชีวนะ โภชนาการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การค้นหาข้อมูลโรคติดเชื้อผ่านทางเว็บไซต์

Health Care and Prevention from Infectious Diseases in Daily Life

HLTH PREV INFC DIS

Introduction to infectious diseases in daily life; risk of infectious diseases in each stage of life; immune system against infections; infection diseases in respiratory tract, gastrointestinal tract, genital tract; infectious diseases from pets and insects; superficial and subcutaneous skin infection; introduction to antibiotics; nutrition and exercise for immune enhancement; searching for infectious diseases via web site.

3742100 กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

ความรู้พื้นฐานทางกายภาพบำบัดเพื่อการดูแลสุขภาพสำหรับคนทั่วไป การป้องกันการบาดเจ็บของระบบกล้ามเนื้อและกระดูก หลักการออกกำลังกายที่ถูกต้องสำหรับประชาชนวัยต่าง ๆ การใช้หลักการปรับแก้ไขท่าทาง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของร่างกายในการทำงานและการปฏิบัติกิจวัตรประจำวัน ความรู้เกี่ยวกับการนวดและการบำบัดด้วยสารหอมระเหย

* รายวิชาเปิดใหม่ **Physical Therapy for daily life**

PHY THR DAILY LIFE

Basic knowledge in physical therapy for ordinary people for the purpose of health care; injury prevention of the musculoskeletal system; principle of exercise for people at various ages; application of postural correction to increase the efficacy of physical performance in working condition and in daily life; knowledge of massage and aroma therapy.

3742102 กายภาพบำบัดด้วยการออกกำลังกาย 3(3-0-6)

การออกกำลังกายในฐานะที่เป็นวิธีการหนึ่งของการรักษาโรค คำจำกัดความของกิจกรรมทางกายและการออกกำลังกาย กายวิภาคและสรีรวิทยาเบื้องต้น การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ชนิดของการออกกำลังกาย แนวทางในการกำหนดขนาดของการออกกำลังกาย การออกกำลังกายเพื่อป้องกันและรักษาโรคไม่ติดต่อ

เรื้อรังชนิดต่างๆ ได้แก่ โรคข้อเสื่อม โรคกระดูกพรุน โรคเบาหวานชนิดที่ 2 โรคอ้วนลงพุง โรคความดันโลหิตสูง และโรคหลอดเลือดหัวใจ

Exercise Therapy

EXERCISE THERAPY

Exercise as a part of treatment modalities; definition of physical activity and exercise; basic anatomy and physiology; measurement of physical fitness; types of exercise; guidelines for exercise prescription; exercise for prevention and treatment of non-infectious chronic diseases: osteoarthritis, osteoporosis, type2 diabetes, metabolic syndrome, hypertension, and cardiovascular diseases.

กลุ่มวิชาพื้นฐาน

2301103 แคลคูลัส 1

3(3-0-6)

พีชคณิตเวกเตอร์ในสามมิติ ลิมิต ความต่อเนื่อง การหาอนุพันธ์และการอินทิเกรตของฟังก์ชันค่าจริงและฟังก์ชันค่าเวกเตอร์ของตัวแปรจริง และการประยุกต์ เทคนิคการอินทิเกรต บทนำสู่อินทิกรัลตามเส้นอินทิกรัลไม่ตรงแบบ

Calculus I

CALCULUS I

Vector algebra in three dimensions; limit, continuity, differentiation and integration of real-valued and vector-valued functions of a real variable and their application; techniques of integration; introduction to line integrals; improper integrals.

* รายวิชาเปิดใหม่

ทั่วไป

3(3-0-6)

ปริมาณสัมพันธ์เชิงมวลในปฏิกิริยาเคมี อุณหพลศาสตร์ แก๊ส-ของเหลว-ของแข็ง ปฏิกิริยาในสารละลายเอควิวียส โครงสร้างอิเล็กทรอนิกส์ของอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี สมดุลเคมี กรด-เบส ปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชัน จลนพลศาสตร์เคมี สารประกอบโคออร์ดิเนชัน

General Chemistry

GEN CHEM

Mass relationships in chemical reactions; thermodynamics; gases-liquids-solids; reactions in aqueous solutions; electronic structure of atoms; periodic tables; chemical bonding; chemical equilibrium; acids-bases; oxidation-reduction reactions; chemical kinetics; coordination compounds.

2302170* เคมีอินทรีย์

3(3-0-6)

พันธะเคมี โครงสร้างของโมเลกุล สมบัติของโมเลกุล อิเล็กตรอนดีโลคัลไลเซชัน สเตอริโอเคมี การเรียกชื่อสารอินทรีย์ สมบัติทางกายภาพ แหล่งที่มา ประโยชน์ของสารอินทรีย์ ปฏิกิริยาของสารอินทรีย์ ซึ่งได้แก่ สารประกอบไฮโดรคาร์บอนทั้งหมด อัลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ ไทออล และไทโออีเทอร์

Organic Chemistry

ORG CHEM

Chemical bonding; properties of bonds; molecular structures and properties; isomerism and isomers; electron delocalization and resonance; stereochemistry; classification and nomenclature of organic compounds; physical properties and basic chemical reactions of aliphatic and aromatic hydrocarbons, alky halides, alcohols, phenol ethers thiol and thioether

2302178 ปฏิบัติการเคมี 1(0-3-0)

การทดลองเพื่อเสริมความเข้าใจเรื่องจลนพลศาสตร์ของสารละลาย อุณหพลศาสตร์ เคมีไฟฟ้า สมดุลเคมี และวิเคราะห์เชิงคุณภาพ

Chemistry Laboratory

CHEM LAB

Laboratory work to familiarize students with solution kinetics, thermodynamics, electrochemistry, chemical equilibrium and qualitative analyses.

2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ 1(0-3-0)

เทคนิคขั้นพื้นฐานที่ใช้สำหรับแยกและทำสารประกอบอินทรีย์ให้บริสุทธิ์ รวมทั้งการหาสมบัติทางกายภาพ การวิเคราะห์และปฏิกิริยาเคมีของหมู่ฟังก์ชัน ได้แก่ สารประกอบแอลิฟาติกและแอโรมาติกไฮโดรคาร์บอน แอลกอฮอล์ ฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก เอสเทอร์ ไขมัน เอไมด์และเอมีน การวิเคราะห์ธาตุใน

* รายวิชาเปิดใหม่ มหาลัย

Organic Chemistry Laboratory

ORG CHEM LAB

Fundamental laboratory techniques concerning the separation, purification and determination of physical constants of organic compounds; chemical reactions and qualitative analysis of simple functional groups: aliphatic and aromatic hydrocarbons, alcohols, phenols, aldehydes, ketones, carboxylic acids, esters, fats, amides and amines; qualitative analysis of elements in simple organic compounds.

2303103 ชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)

แนะนำเบื้องต้นเกี่ยวกับเรื่องของเซลล์ซึ่งเป็นหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต แนวคิดสมัยใหม่ในเรื่องของเซลล์ การจัดระเบียบ โครงสร้าง และหน้าที่ของเซลล์ สรีรวิทยาเปรียบเทียบในสัตว์ชนิดต่างๆ การสืบพันธุ์ การเจริญ วิวัฒนาการ นิเวศวิทยา พฤติกรรมของสัตว์ และความหลากหลายทางชีวภาพ

General Biology

GEN BIO

An Introduction to the cell as the basic unit of life, modern cell concepts, cell organization, cell structure and function; comparative approach of animal physiology, reproduction, development, evolution, ecology, animal behavior and biodiversity.

2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป 1(0-3-0)

ปฏิบัติการเกี่ยวกับชีววิทยาทั่วไปที่สอดคล้องกับภาคทฤษฎี 2303103

General Biology Laboratory

GEN BIO LAB

A laboratory course in general biology accompany 2303103.

- 2304111 ฟิสิกส์ 1** **2(2-0-4)**
 การเคลื่อนที่และกฎของนิวตัน การประยุกต์กฎของนิวตัน งานและพลังงาน ก๊าซและอุณหพลศาสตร์ สมบัติเชิงกลของของแข็งและของไหล ปรากฏการณ์ขนส่ง
Physics I
PHYSICS I
 Motions and Newton 's Laws; application of Newton 's Laws; work and energy, gas and thermodynamics; mechanical properties of solid and fluid; transport phenomena.
- * รายวิชาเปิดใหม่ **2** **2(2-0-4)**
 การแกว่ง คลื่นกล กระแส ไฟฟ้า วงจรไฟฟ้าอย่างง่าย แม่เหล็ก ทัศนศาสตร์ กัมมันตภาพรังสี ฟิสิกส์นิวเคลียร์ นวัตกรรมทางฟิสิกส์ที่ใช้ในทางชีวภาพ
Physics II
PHYSICS II
 Osillations; mechanical wave; electric current; simple electrical circuits; magnetism; optics; radioactivity; nuclear physics; biological physics innovation.
- 2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์** **1(0-3-0)**
 การวัดและความแม่นยำในการวัด การวิเคราะห์ข้อมูล การทดลองพื้นฐานทางกลศาสตร์ เสียง แสงและไฟฟ้า ตลอดจนกัมตภาพรังสีเบื้องต้น
Medical Physics Laboratory
MEDICAL PHYS LAB
 Measurements and precision; statistical analysis and accuracy; experiments on simple harmonic motion and physical pendulum, velocity of sound, viscosity of fluids; electromotive force measurement; experiments on oscilloscope, lenses and mirrors, polarization, and radioactivity.
- 2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์** **2(2-0-4)**
 โครงสร้างเคมี สมบัติเฉพาะและหน้าที่ของชีวโมเลกุล เอนไซม์และโคเอนไซม์ จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ เมแทบอลิซึมของพลังงาน การควบคุมเมแทบอลิซึม และการประยุกต์ด้านการแพทย์
Biochemistry for Medical Sciences
BIOCHEM MED SC
 Chemical structure, properties and function of biomolecules; enzyme and coenzyme; enzyme kinetics; energy metabolism; regulation of metabolism and its application in medical sciences.
- 2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์** **1(0-3-0)**

หลักการและเทคนิคของการใช้เครื่องมือพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การแยกและวิเคราะห์ชีวโมเลกุล สมบัติและการวิเคราะห์เชิงปริมาณของโปรตีนและกรดนิวคลีอิก จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต สมบัติของเยื่อหุ้มเซลล์

* รายวิชาเปิดใหม่ **Biochemistry Laboratory for Medical Sciences**

BIOCHEM LAB MED SC

Principles and techniques of basic instruments in biological sciences; separation and analysis of biomolecules, properties of proteins and nucleic acids, enzyme kinetics, carbohydrate metabolism and properties of cell membranes.

2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ

3(3-0-6)

ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติทางด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ หลักการเบื้องต้นของทฤษฎีความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงความน่าจะเป็นบางชนิด ข้อมูลสถิติชีวภาพ การอนุมานเชิงสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์ความแปรปรวนเบื้องต้น ความถดถอยและสหพันธ์ ข้อมูลแจกแจง

Statistics for Biological Science

STAT BIO SCIENCE

The scope and uses of statistics in biological science; elementary principles of probability theory; random variables and some probability distributions; biological data; introduction to statistical inference; introduction to analysis of variance; regression and correlation; enumeration data.

3001221 กายวิภาคศาสตร์

2(2-0-4)

ความรู้ทางกายวิภาคศาสตร์ของโครงร่างของมนุษย์ อวัยวะ และเนื้อเยื่อต่างๆที่ประกอบขึ้นเป็นระบบต่างๆของร่างกาย

Anatomy

ANATOMY

Structure of tissue, organ and system of the human body.

3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์

1(0-2-1)

ความรู้ทางกายวิภาคศาสตร์ของโครงร่างของมนุษย์ อวัยวะ และเนื้อเยื่อต่างๆที่ประกอบขึ้นเป็นระบบต่างๆของร่างกาย

Anatomy Laboratory

ANATOMY LAB

Laboratory study of tissue, organ and system of the human body.

* รายวิชาเปิดใหม่

3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน

2(2-0-4)

ความรู้พื้นฐานทางด้านพยาธิวิทยา เกี่ยวกับสาเหตุของโรค การดำเนินของโรคและกระบวนการเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างของเนื้อเยื่อ รวมทั้งอวัยวะของระบบต่างๆ ของร่างกาย ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากโรคชนิดต่างๆ ของมนุษย์

Basic Pathology

BASIC PATHOLOGY

Basic knowledge in pathology, course of disease, and changing processes of tissue structures including organs of human body systems as a consequence of diseases.

3017311 สรีรวิทยา 2(2-0-4)

หน้าที่ของเนื้อเยื่อ อวัยวะ และระบบต่างๆ รวมถึงการทำงานร่วมกันและสัมพันธ์กันของอวัยวะนั้นๆ ในสภาพปกติของร่างกายมนุษย์ เน้นการประยุกต์ใช้ทางเทคนิคการแพทย์

Physiology

PHYSIOLOGY

Function of basic tissue, organs and human systems in physiologic condition and its clinical application.

3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน 2(2-0-4)

ชีววิทยาของแบคทีเรีย รา ยีสต์ และไวรัส สรีรวิทยาและการเจริญ เมแทบอลิซึม การสืบพันธุ์และพันธุกรรม การจัดหมวดหมู่ การแยกเชื้อ การตรวจหาและการเพาะเลี้ยงเชื้อจุลชีพ ระบบภูมิคุ้มกันและการตอบสนองทางภูมิคุ้มกัน

Basic Microbiology

BASIC MICRO

Biology of bacteria, fungus, yeast, and virus: physiology and growth; metabolism; reproduction and genetics, classification, isolation, identification and culture of microorganisms, immune system and immune response; application and quality assurance.

3743208* สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(2-0-4)

การศึกษาทางสรีรวิทยาเพื่อเป็นพื้นฐานสำหรับโภชนาการคลินิกและการวางแผนดูแลด้านโภชนาการ เน้นสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้องกับการทำงานและความผิดปกติของร่างกายด้านโภชนาการ ตั้งแต่การควบคุมการกินอาหาร การย่อย การดูดซึม และการนำสารอาหารไปใช้ ฮอร์โมน สารไซโตไคน์ วิตามิน แร่ธาตุและอิเล็กโทรไลต์ที่สัมพันธ์กับโภชนาการและโรคจากโภชนาการ กิจกรรมต่างๆทางกายภาพที่มีผลต่อสุขภาพ

* รายวิชาเปิดใหม่ :al Physiology for Nutrition and Dietetics

MED PHYS NUTR DIET

Study of physiology as background for the study of clinical nutrition and nutritional planning care focusing on physiology of nutritional function and disorders starting from the regulation of food intake, food digestion, absorption, and utilization; physiology of various hormones, cytokines, vitamins, minerals and electrolytes relevant to nutrition and related diseases; effects of physical activities on health

- 3743313* คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร 1(0-3-0)**
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การประมวลผลข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผล
Basic Computer and Statistical Program for Dietitians
BSC COMP STAT DIET
 Fundamentals of computer; data processing; the use of statistical packages in data analysis and interpretation.
- 3743322*เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1 1(1-0-2)**
 หลักการและแนวความคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้ยาบำบัดโรค กลไกการออกฤทธิ์ และฤทธิ์อันไม่พึงประสงค์ของยา อันตรกิริยาระหว่างยากับอาหาร ยารักษาในกลุ่มอาการเมแทบอลิก ยาแก้ปวดและยาต้านการอักเสบ
Clinical Pharmacology for Dietitians I
CLIN PHARM DIET I
 Principles and basic concepts of drug therapy, mechanism of actions, therapeutic and adverse effects; food and drug interaction; drugs in metabolic syndrome; analgesics and anti-inflammatory drugs.
- 3743411* กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร 1(1-0-2)**
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหารและนักโภชนาการ ตลอดจนความรู้ต่างๆเกี่ยวกับการสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศและวิชาชีพที่เกี่ยวข้องของทางแพทย ระเบียบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบโรคศิลปะของสาขาวิชาชีพทางการแพทย์ พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติยา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงสิทธิของผู้ป่วยและผู้ให้บริการ และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

* รายวิชาเปิดใหม่

Professional Law and Ethics for Dietitians

PROF LAW/ ETH DIET

Introduction to laws and ethics of dietitians and nutritionists, and related medical disciplines, including certification and registration of dietitians in Thailand and abroad: Hospital Accreditation System, the Art of Healing Act, the National Health Act, the Food Act, the Drug Act, the Consumer Protection Act, patients' and service users' rights as well as other related laws.

กลุ่มวิชาบังคับ

กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ

- 2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร 1(1-0-2)**

มาตรฐานของโรงงานและผลิตภัณฑ์อาหาร กฎข้อบังคับและกฎหมายเกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยและสากล

Food Laws and Standards

FOOD LAW/STAND

Standards of food plants and products; Thai and international food regulations and laws.

3743100 แนะนำวิชาชีพ

1(1-0-2)

การแนะนำให้รู้จักวิชาชีพนักกำหนดอาหารและสายงานที่เกี่ยวข้องในสาขาโภชนาการ ความสัมพันธ์ของการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ การแนะนำบุคคลในสายงานวิชาชีพโภชนาการและ นักกำหนดอาหารที่ประสบความสำเร็จในการทำงาน การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ

Profession Orientation

PRO ORIENT

Introduction of profession in the field of dietetics and nutrition; relationship in team-working among health related professionals; introduction of dietitians and nutrition personnel with high achievement in the profession; building impression and positive attitude to the profession.

3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ

3(3-0-6)

การเปลี่ยนแปลงของร่างกายและจิตใจในวัยต่างๆ ความต้องการสารอาหาร การป้องกันและบำบัดภาวะทุพโภชนาการในวัยต่างๆ

* รายวิชาเปิดใหม่

Nutrition of the Life Cycle

NUTR LIFE CYCLE

Change in body compositions, physiology and mind in different states of life; nutritional requirements; prevention and treatment for malnutrition at different ages.

3743202* วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร

3(3-3-4)

ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารในห่วงโซ่การผลิต การเน่าเสียของอาหารและการควบคุมสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอมอาหาร แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์อาหารทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ส่วนประกอบอาหารเบื้องต้น

Introduction to Food Science and Nutrition for Dietitians

INTRO FS NUTR

Meanings of and relationships between food science and nutrition; world food situation; sources of food; human needs for food; food compositions in various kinds of food and food products; nutrition values of food in chains of food production; food spoilage and

controls of food properties and chemical and physical changes in food; uses of food science for preserving, processing, and storing various kinds of food products, food evaluation and quality control; sensory analysis of foods, basic analysis of foods compositions.

3743301 โภชนาการทางชีวเคมี 3(3-0-6)

ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ระบบการย่อยอาหารและใช้สารอาหารในร่างกาย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์

Biochemical Nutrition

BIOCHEM NUTR

Relation between nutrients and malnutrition; digestion system; metabolism of carbohydrate, protein, fat, vitamins and minerals; water and electrolytes.

3743315* ความปลอดภัยในอาหาร 1(1-0-2)

รายวิชาควบ 3743316

โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด ปัจจัยเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร สารปนเปื้อน สารตกค้าง สารปนปลอม และสารเจือปนในอาหาร โรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรีย เชื้อรา และสารพิษอื่น ๆ

* รายวิชาเปิดใหม่ การกำจัดสารพิษจากร่างกาย อาหารกับความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง อาหารดัดแปลงพันธุกรรม การประเมินความเสี่ยงในอาหาร หลักระบบภูมิคุ้มกันด้านอาหาร ระบบจีเอ็มพีและระบบเอชเอชซีซีพีในการผลิตอาหาร ให้ปลอดภัย การตรวจและระบุเกี่ยวกับแบคทีเรีย สารปนเปื้อน และสารเคมีต้องห้ามในอาหารที่ทำให้เกิดพยาธิสภาพ

Food Safety

FOOD SAFETY

Diseases and hazards from consuming contaminated food; factors affecting food safety; food contaminants, chemical residues, food adulteration and food additives; foodborne diseases caused by bacteria, fungi and other toxic substances; defense mechanism of body; food and risk of cancer; GM food risk; assessment in food; food sanitation; GMP and HACCP systems and safety in food; investigation and identification of pathogenic bacteria and food contaminants, prohibited chemicals in food.

3743316* ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร 1(0-4-0)

รายวิชาควบ 3743315

ปฏิบัติการเกี่ยวกับโรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด การสุ่มตัวอย่างและตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ และสารเคมีต้องห้ามในอาหาร

Food Safety Laboratory

FOOD SAFETY LAB

Laboratory practice in diseases and caused by consumption of contaminated food; random sampling and examining microorganisms and prohibited chemical substances in food.

3743320* โภชนาการชุมชน**2(2-0-4)**

สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชนในประเทศไทย นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การตรวจประเมินและวิเคราะห์ปัญหา ภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การป้องกันและสร้างเสริมสุขภาพ การประเมินและติดตาม และการป้องกัน และส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน ระบบการ ให้บริการด้านโภชนาการชุมชน การฝึกปฏิบัติการโครงการโภชนาการชุมชนขนาดเล็ก

Community Nutrition**COM NUTR**

Current situation concerning community nutritional problems in Thailand; national food and nutrition policies; factors involving nutrition status of the community including community nutritional assessment and analysis; planning; correction; prevention of diseases and health promotion; nutritional evaluation and monitoring of disease prevention and health promotion; methods and techniques in dissemination of knowledge about food and communities; promoting community service system; practice of operating small-scale

* รายวิชาเปิดใหม่ ty nutrition program.

3743321* ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ**2(2-0-4)**

นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ กฎหมายและการควบคุมผลิตภัณฑ์ ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพในท้องตลาด องค์ประกอบทางโภชนาการและเคมีที่ พบในผลิตภัณฑ์ เมแทบอลิซึมขององค์ประกอบหลัก งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับ ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหาร และผลของการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพ และการป้องกันโรคและผลข้างเคียง

Health Food Products and Supplements**HLTH FOOD/SUPPL**

Definitions and meanings of health food products and supplements; laws and product control; classifications of health food products and supplements in the markets; nutritional and chemical elements in products; active ingredients and their metabolism; research in medical science related to health food products and supplements, and effects of the use of products on health and prevention of diseases as well as potential adverse consequences.

3743409* ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน**1(0-6-0)**

แนวความคิดและหลักปฏิบัติทั่วไปของเวชศาสตร์ชุมชนสำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร ระบาดวิทยา การสำรวจด้านอนามัยและภาวะที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน การสร้างแบบสอบถามเพื่อประเมิน สุขอนามัยและภาวะที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน การฝึกปฏิบัติงานร่วมกับกลุ่มเวชศาสตร์ในชุมชนที่กำหนด การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูล การจัดทำรายงานผลการสำรวจและการนำเสนอ

Fields study in Community Nutrition**FLD COM NUTR**

General concepts and principles of community health science for nutrition and dietetics; epidemiology; survey in healthcare and nutritional status in communities; designing questionnaires to assess healthcare and nutritional status in communities; practice of

working together with those in Allied Health Sciences in specified communities; analysis and presentations of information; reports on the results of surveys and presentations.

* รายวิชาเปิดใหม่

กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร

3743203* การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น

2(1-4-2)

อาหารไทย วัตถุดิบ หลักการเบื้องต้นในการคัดเลือกวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การออกแบบและตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารชุด อาหารจานเดียว และการฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารประเภทต่างๆ

Culinary Basics

CULINARY BASICS

Thai cuisine; ingredients; basic principles on ingredient selection and cooking; food design and decoration; set menu; single dishes; cooking practices of various kinds of food

3743207* หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น

3(3-0-6)

ความรู้เบื้องต้นด้านการกำหนดอาหารที่เหมาะสมกับวัยต่างๆ ทั้งในสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย พิษมีดอาหาร การให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละวัย ความต้องการด้านโภชนาการในแต่ละวัย การสร้างเมนูอาหารสำหรับคนทั่วไปในภาวะต่างๆ เมนูอาหารลดน้ำหนัก การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ

Basic Principles of Nutrition and Dietetics

BSC PRIN NUTR DIET

Basic knowledge of dietetics for people of different ages both in normal and ailing conditions; food pyramid; nutrition guidelines for different age groups; nutrition requirements at different ages; menu planning for normal people in different conditions; diet menus; enteral and parenteral nutrition.

3743307* การประเมินภาวะโภชนาการ 1

1(1-0-2)

รายวิชาควบ 3743308

หลักการ วิธีการ เทคนิค ข้อจำกัด และข้อควรระวังในการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม ได้แก่ วิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร การตรวจร่างกายทางคลินิกเบื้องต้น และการวิเคราะห์ทางชีวเคมีในห้องปฏิบัติการ มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินความต้องการพลังงาน โปรตีน และสารอาหารอื่นๆ และภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน แบบประเมินภาวะโภชนาการแบบองค์รวม

Nutrition Assessment I

NUTR ASSMT I

Concurrent 3743308

Principles, methods, techniques, limitation, and precaution in the interpretation of both direct and indirect assessment of nutritional status; assessment of energy and nutrients obtained from food consumption; anthropometry, basic clinical physical examination; biochemical analysis in laboratory; dietary, clinical, and biochemical assessments; standards and criteria in assessing energy, protein and other nutrients, and nutritional status in individual, group, and community level; subjective global assessment form.

3743308* ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1

1(0-3-0)

รายวิชาควบ 3743307

การฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการที่เกี่ยวข้อง และการคำนวณพลังงานและสารอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การประเมินทางคลินิกและการแปลผล

Nutrition Assessment Laboratory I

NUTR ASSMT LAB I

Concurrent 3743307

Laboratory practice in assessing related nutritional status; anthropometric and nutrients assessment, using computer program, clinical assessment and interpretation.

3743309* การประเมินภาวะโภชนาการ 2

1(1-0-2)

รายวิชาควบ 3743310

ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ สาเหตุ พยาธิสรีรวิทยา อาการแทรกซ้อนจากภาวะทุพโภชนาการ วิธีการวิเคราะห์และการแปลผลค่าชีวเคมีต่าง ๆ ในห้องปฏิบัติการเพื่อประเมิน ตรวจจสอบ เฝ้าระวัง และติดตามภาวะโภชนาการด้านเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด วิตามิน และเกลือแร่ เทคนิคพื้นฐานและหลักการเบื้องต้นในการเตรียมตัวอย่าง สิ่งส่งตรวจ ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งอุปกรณ์และเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์สำหรับงานตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและเคมีคลินิก

Nutrition Assessment II

NUTR ASSMT II

Concurrent 3743310

Relationship between metabolism of nutrients and impaired nutritional status; causes, pathophysiology, and complications from impaired nutritional status; methods in biochemical assessments and laboratory interpretation for assessing, examining, monitoring and following-up nutritional status on metabolism of carbohydrates, proteins, lipids, vitamins, and minerals; fundamental techniques and principles in sample preparation, delivery specimens, laboratory safety including scientific equipment instruments for nutrition and clinical chemistry laboratory.

*** รายวิชาเปิดใหม่ การประเมินภาวะโภชนาการ 2**

1(0-3-0)

รายวิชาควบ 3743309

การฝึกปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ค่าชีวเคมีในห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและเคมีคลินิกเพื่อประเมินภาวะโภชนาการ และการแปลผล

Nutrition Assessment Laboratory II

NUTR ASSMT LAB II

Concurrent 3743309

Practice in biochemical assessments in Nutrition and clinical chemistry laboratory to assess nutrition status and laboratory interpretation.

3743311* การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น 3(3-0-6)

ทฤษฎีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภค เทคนิคและขั้นตอนในการสื่อสาร การสร้างแรงจูงใจ การจัดทำสื่อการสอนและเผยแพร่ความรู้ การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและวิถีชีวิต กรณีศึกษาในระดับบุคคลและกลุ่มที่มีปัญหาด้านโภชนาการ

Basic Nutrition Counseling and Behavior Modification in Dietetics

BSC COUN BEH MOD

Concurrent 3743309

Theory in consumption behavior modification; communication techniques and processes; motivation; educational media and dissemination of knowledge; nutrition and dietetics counseling; application of theory in modification or promotion of consuming behaviors and lifestyle; case studies in individual and group with nutrition problems.

3743312* การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร 1 (0-4-0)

หลักการดัดแปลง ประยุกต์ และฝึกปฏิบัติเพื่อปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค

Culinary Dietetics

CULINARY DIET

Principles of diet modification; application and cooking practices for disease-specific diet Patients

3743317*การจัดการและการบริการอาหาร 3(2-3-4)

หลักการบริหารจัดการและการบริการด้านอาหารตามหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การบริการอาหาร สุขาภิบาลและความปลอดภัยด้านอาหาร การนำระบบเอชเอชซีซีพีไป

* รายวิชาเปิดใหม่ ใช้ในระบบการบริการอาหาร การฝึกปฏิบัติและดูงานการบริหารจัดการและการบริการด้านอาหารในสถานประกอบการ และโรงพยาบาล และการดูงานภาคสนาม

Food Service and Management

FD SERV/MGT

Principles of food service and management according to dietary principles in institutes, operational premises and hospitals; food service; food sanitation and safety; application of HACCP to the food service system; practice and educational tours in food service and management in institutes, operational premises and hospitals and field trips.

3743318* โภชนาการคลินิก 1**2(2-0-4)**

ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมและความต้องการของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรคต่างๆ ได้แก่ ภาวะขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิตสูง โรคเก๊าต์ โรคตับ โรคของตับอ่อน โรคไต และการให้ยาที่เกี่ยวข้อง

Clinical Nutrition I**CLIN NUTR I**

Relationship between nutrition and diseases; metabolism and requirements of energy and nutrients in diseases or conditions: malnutrition, obesity, diabetes mellitus, dyslipidemia, coronary artery diseases, hypertension, gout, diseases of liver, pancreas, and kidney as well as relevant pharmacological management.

3743319* โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1**2(2-0-4)**

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743204 รายวิชาควบ 3743318

หลักการการกำหนดอาหาร และการให้คำแนะนำด้านอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้ป่วยด้วยโรคต่างๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรัง เน้นภาวะทุพโภชนาการ โรคโภชนาการเกิน โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดผิดปกติ โรคความดันโลหิตสูง และโรคทางเดินอาหาร การให้ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ

Diet Therapy and Dietetics I**THER DIET I**

Prerequisite 3743204 Concurrent 3743318

Principles of dietetics and suggestions on diets appropriate for patients of both acute and chronic diseases, emphasizing malnutrition, overnutrition, obesity, cardiovascular diseases, dyslipidemia, diabetes mellitus, hypertension; medical nutrition therapy for oral, tube-feeding as well as parenteral feeding and related nutritional products.

*** รายวิชาเปิดใหม่ ;คลินิก 2****2(2-0-4)**

หลักการและแนวปฏิบัติในการดูแลทางโภชนาการคลินิก โภชนาการกับภูมิคุ้มกัน สารอาหารที่มีคุณสมบัติทางการบำบัด ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมและความต้องการของพลังงานและสารอาหารในภาวะต่างๆ ได้แก่ การบาดเจ็บ แผลไฟไหม้ การผ่าตัด โรคมะเร็ง และความเจ็บป่วยวิกฤต การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ การเลือกใช้สูตรอาหารทางการแพทย์ ความคุ้มค่าในการให้อาหาร และการให้ยาที่เกี่ยวข้อง

Clinical Nutrition II**CLIN NUTR II**

Principles and practice of nutritional clinical care; nutrition and immunity, pharmaconutrients; relations between dietary, diseases and illnesses; metabolic and physiological alterations in selected diseases: selection of medical injury, burn, surgery,

cancer, and critical illness; tube feeding and parenteral nutritional, formulations, cost-effectiveness of artificial nutrition, as well as relevant pharmacological management.

3743410* โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 2(1-3-2)

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743204 รายวิชาควบ 3743408

หลักการการกำหนดอาหาร และการให้คำแนะนำด้านอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้ป่วยด้วยโรคต่างๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรัง เน้นภาวะโรคตับ โรคตับอ่อน โรคไต โรคมะเร็ง โรคเอดส์ โรคทางศัลยกรรม โรคติดเชื้อ ความเจ็บป่วยวิกฤต โรคทางกุมารเวช ปฏิบัติการระหว่างยากับอาหารและโภชนาการ

Diet Therapy and Dietetics II

THER DIET II

Prerequisite 3743204 Concurrent 3743408

Principles of dietetics and suggestions on diets appropriate for patients of both acute and chronic diseases, emphasizing diseases of the GI tract, liver, pancreas, kidney, cancer, HIV-AIDS, surgical diseases, infectious diseases, critical illnesses, and pediatrics; drug and nutrients interaction.

3743412 การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ 6(0-36-0)

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743318, 3743319, 3743408, 3743410

การฝึกปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาล การฝึกปฏิบัติการด้านการวางแผน การจัดเตรียมอาหาร และให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาล

*** รายวิชาเปิดใหม่ วิชาใน Medical Nutrition Therapy**

INTERN MNT

Prerequisite 3743318, 3743319, 3743408, 3743410

Practice in medical nutrition therapy in hospitals or nutrition clinic for nutrition related diseases; Nutrition assessment, food planning and designing food, and nutrition counseling for individual using techniques and activities based on behavior modification with other activities for treatment; Evaluation, monitoring, and follow up nutrition status and treatment in order to control the nutrition related diseases; Patient care team (PCT) including physicians, nurses, pharmacist, dietitians. Advice on nutrition given to at least 7 groups of patients with obesity, diabetic mellitus, hyperlipidemia, hypertension, coronary heart diseases, kidney diseases, surgery, gastrointestinal diseases, cancer, AIDS, and pediatrics.

3743413* เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2 1(1-0-2)

หลักการในการประยุกต์ใช้ยาทางคลินิก กลไกการออกฤทธิ์และฤทธิ์อันไม่พึงประสงค์ของยา อันตรกิริยาระหว่างยากับอาหาร ยาในกลุ่มโรคต่างๆได้แก่ ยาสำหรับโรคไต โรคมะเร็ง โรคเลือด โรคเอดส์ ระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องได้แก่ ระบบประสาทและสมอง ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบทางเดินอาหาร ระบบภูมิคุ้มกัน

Clinical Pharmacology for Dietitians II

CLIN PHARM DIET II

Principles of drugs applied for clinical use; mechanism of action, therapeutic and adverse effects; food and drug interactions; drugs for renal diseases; cancer; hematopoietic diseases; AIDS; various related system: cerebro-nervous system, endocrine system, digestive system, immunological system.

3743414 การฝึกงานทางด้านบริหารจัดการงานบริการอาหาร 4(0-24-0)

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743315, 3743316, 3743317

การฝึกปฏิบัติงานด้านการวางแผน จัดเตรียม กำหนดอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล สถาน บำบัด โรงเรียน หรือหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง โดยนำความรู้ และทักษะทางด้าน การบริหารจัดการงาน บริการอาหารและความปลอดภัยอาหารมาประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการ การให้คำแนะนำด้านอาหารและ โภชนาการเบื้องต้นแก่คนทั่วไปและผู้ป่วยโรคที่ไม่ซับซ้อน

Internship in Food Service Management**INTERN FD SERV/MGT**

Prerequisite 3743315, 3743316, 3743317

Practice in planning, food preparation, and food service in hospitals, institutes, schools or related agencies by applying knowledge and skills in food service management and food

* รายวิชาเปิดใหม่ giving advice on food and basic nutrition to people and patients with uncomplicated
uncomplicated.

กลุ่มวิชาทางการวิจัย**3743314* วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(1-0-2)**

หลักเกณฑ์เบื้องต้นในการทำงานวิจัย การทบทวนวรรณกรรม การตั้งคำถามวิจัย สมมติฐานและวัตถุประสงค์ ของการวิจัย การออกแบบของการวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อ เสนอขอรับทุนจากแหล่งเงินทุนต่างๆ การเขียนรายงานทางวิทยาศาสตร์ เทคนิคต่างๆในการนำเสนอรายงาน วิจัยต่อที่ประชุม

Research Methods in Nutrition and Dietetics**RES METH**

Basic principles of research methods, literature review, developing research questions, hypotheses and objectives; designs of research in nutrition and dietetics; writing research proposals to be submitted for grants and writing scientific reports; techniques in research presentations.

3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(1-0-3)

งานวิจัยและบทความทางวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารและสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ ในวารสารนานาชาติ การนำเสนอด้วยวาจาและการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

Seminar in Nutrition and Dietetics**SEM NUTR/DITES**

Research and academic articles on nutrition, dietetics and related areas published in international journals; oral presentation and discussion.

- 3743415* การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร** **2(0-6-0)**
 การปฏิบัติกรวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเลือกหัวข้อวิจัยที่สนใจ การทบทวนวรรณกรรม การเขียนโครงร่างงานวิจัย การออกแบบการทดลอง การทดลอง การเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล การอภิปราย และสรุปผลการทดลอง การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงาน
Nutrition and Dietetics Research
NUTR DIET RES
 Research in nutrition and dietetics; selecting interested research topics; review of literature; writing proposals; designing experiments; performing experiments; collecting data; analyzing data; discussion and conclusion of the experiment results; writing reports; research presentations.

* รายวิชาเปิดใหม่

- 3743416* หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี** **2(2-0-4)**
 ภาพรวมด้านประโยชน์ทางสุขภาพของอาหารจากพืชและเครื่องดื่ม กลุ่มของพฤกษเคมี ข้อมูลปัจจุบันทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ด้านประโยชน์ทางสุขภาพของพฤกษเคมีแต่ละชนิดซึ่งเกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคเบาหวาน ไขมันในเลือดสูง ความผิดปกติของฮอร์โมน โรคความเสื่อมจากอายุ และโรคหัวใจ การเกิดอันตรกิริยาของยา สารอาหาร และพฤกษเคมี
Clinical and Scientific Evidence in Dietary Phytochemicals
CLIN DIET PHYTO
 An overview of health benefits of plant food and beverages, classes of dietary phytochemicals; current clinical and scientific evidence of health benefits of each dietary phytochemical related to the prevention of diabetes, hyperlipidemia, hormone disorders, aging and cardiovascular diseases; drug, nutrients and phytochemical interactions.
- 3743417* ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ** **1(1-0-2)**
 แนวโน้มตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ พฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ กฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหาร การส่งออกและการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยตลาดอาหารและโภชนาการ การจัดงานแสดงสินค้าด้านธุรกิจอาหาร หลักการการทำนิตยสารอาหาร การถ่ายภาพอาหาร ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ แนวทางการจัดทำแผนธุรกิจในสายงานอาหารและโภชนาการทั้งด้านการผลิต การบริหารจัดการ การเงิน การบัญชี แหล่งเงินทุนเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ การดูงานภาคสนาม การเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอ
Food and Nutrition in Trade and Business
FD NUTR BUS
 Trends of health food markets; consumer behaviors in food and nutrition; food law and regulations; export and import of food products; marketing research in food and nutrition; food exhibitions; principles of publishing food magazines; food photography; fundamental knowledge in business for food and nutrition; guidelines for business planning in food and nutrition including production, management, finance, accounting; financial sources for food

and nutrition business; Information technology for food and nutrition business; field trips; writing business plans and presentations.

3743418* อาหารกับรังสี

3 (3-0-6)

ประโยชน์ของอาหารฉายรังสี ซึ่งแบ่งตามประเภทของอาหารและวัตถุประสงค์ มาตรฐานสากลของอาหารฉายรังสีที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค การปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีในอาหารจากสิ่งแวดล้อม การตรวจวัดและการคำนวณปริมาณรังสีเพื่อสอบเทียบกับมาตรฐานตามมาตรฐานสากล การเยี่ยมชมโรงงานฉายรังสีอาหาร และ

* รายวิชาเปิดใหม่ ให้บริการตรวจวัดปริมาณรังสีในอาหารและออกใบอนุญาตเพื่อการส่งอาหารไปต่างประเทศ

Food and radiation

FD RAD

Advantages of irradiated foods, divided by food categories and purposes; standards of irradiated food for consumer safety; contaminated food by radioactive materials in the environment; measurement and calculation of the amount of radiation limits allowed by international regulations; visit to food irradiation manufacturers and offices that provide service in measuring the amount of radiation in food and issues permits for food exportation.

3743419* วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและการบริการอาหารฮาลาล

2(2-0-4)

นิยามของอาหารฮาลาล อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทยและต่างประเทศ มาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ มาตรฐานฮาลาลอาเซียน บัญชีวัตถุดิบฮาลาลและฮะรอม การให้บริการอาหารฮาลาล การตรวจสอบอาหารฮาลาลทางห้องปฏิบัติการ การตรวจสอบมาตรฐานอาหารฮาลาลในโรงงาน ระบบ ฮาลาล-จีเอ็มพีและฮาลาล-เอชเอชซีพี การขอการรับรองตราอาหารฮาลาลในประเทศไทย การเยี่ยมชมโรงงานผลิตอาหารฮาลาล

Science and Technology for Halal Food Production and Service

SCI/TECH HAL FOOD

Definitions of halal food; halal food industries in Thailand and foreign countries; halal codex; ASEAN halal standards; lists of active halal and haraam ingredients; halal food services; laboratory testing for contaminants in halal food; halal food industry inspection; Halal-GMP and Halal-HACCP systems; halal certification and processes for obtaining halal certificates in Thailand; field trips to halal food industries.

3743420* อาหารและโภชนาการทันสมัย

2(2-0-4)

อาหารทางศาสนา ได้แก่ ฮาลาล โกรเซอร์ ฮินดู มังสวิรัติ ซีวจิต อาหารเมดิเตอร์เรเนียนและกรดไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว อาหารตัดต่อยีน อาหารพิเศษที่บริการบนเครื่องบิน อาหารอินทรีย์และอาหารปลอดสารพิษ อาหารจานด่วน อาหารอวกาศ อาหารไทยและคุณค่าทางโภชนาการ อาหารสำหรับผู้ป่วย ผลิตภัณฑ์น้ำดื่ม น้ำอัดลม และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การควบคุมอาหาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับปัญหาความปลอดภัยในอาหาร การพาณิชย์ด้านอาหาร และกฎหมายนานาชาติที่เกี่ยวข้อง

Food and Up-to-date Nutrition

FD UPDATE NUTR

Religious food: Halal, Kosher, Hindu, Vegetarian, Macrobiotics; Mediterranean food and monounsaturated fatty acids; GM food; special food served on the aircraft; organic food and

* รายวิชาเปิดใหม่

non-toxic substance food; fast food; space food; Thai food and nutritional values; medical food; water, beverages and alcoholic drinks; food control; case studies on problems of food safety, food commerce and related international laws.

เงื่อนไขรายวิชา

1. รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน (*PREREQUISITE*; *PRER*) หมายถึง รายวิชาที่ต้องเรียนภายหลังรายวิชาที่เป็นเงื่อนไข ซึ่งได้รับการประเมินผลการเรียนเป็น A B+ B C+ C D+ D หรือ S (หมายถึง ต้องสอบรายวิชาที่เป็นเงื่อนไขให้ผ่านก่อน จึงจะลงเรียนรายวิชานี้ได้)
2. รายวิชาบังคับร่วม (*COREQUISITE*; *COREQ*) หมายถึง รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน หรือเรียนภายหลังรายวิชาบังคับร่วม และรายวิชาบังคับร่วมต้องได้รับการพิจารณาประเมินผลการเรียนเป็นสัญลักษณ์ A B+ B C+ C D+ D F S หรือ U
3. รายวิชาควบ (*CONCURRENT*; *CONCUR*) หมายถึง รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อม ๆ กับรายวิชานั้นตลอดภาคการศึกษา
4. รายวิชาที่คณะกรรมการให้เรียน (*CONSENT OF FACULTY*; *C.F.*) หมายถึง รายวิชาที่ต้องได้รับอนุญาตจากคณะที่รายวิชานั้นสังกัดก่อนการลงทะเบียนเรียน

* รายวิชาเปิดใหม่

แผนการศึกษาและตารางการเรียนการสอน
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556)
คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แผนการศึกษาของนิสิตสหเวชศาสตร์ สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ก. โปรแกรมปกติ 137 หน่วยกิต ข. โปรแกรมมีวิชาโท รวม 152 หน่วยกิต (Minor courses 15 หน่วยกิต)

ปีการศึกษาที่ 1	ภาคต้น	ภาคปลาย	
	Credit	Credit	
2302161 General Chemistry	3	2303103 General Biology	3
2302178 Chemistry Laboratory	1	2303104 General Biology Laboratory	1
2304111 Physics I	2	2304112 Physics II	2
3743100 Profession Orientation	1	2304189 Medical Physics Laboratory	1
5500111 Experiential English I	3	3001221 Anatomy	2
xxxxxxx General Education	9	3001222 Anatomy Laboratory	1
[มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)]		3017311 Physiology	2
		5500112 Experiential English II	3
		3800101 General Psychology (Gen Ed สังคมศาสตร์)	3
รวม	19	รวม	18
<i>Minor courses</i>	<i>up to 2</i>	<i>Minor courses</i>	<i>up to 2</i>
รวม	up to 21	รวม	up to 20
ปีการศึกษาที่ 2	ภาคต้น	ภาคปลาย	
2302170* Organic Chemistry	3	2310222 Biochemistry for Medical Sciences	2
2302219 Organic Chemistry Laboratory	1	2310252 Biochemistry Laboratory for Medical Sciences	1
3741303 Basic Microbiology	2	2603282 Statistics for Biological Science	3
3743201 Nutrition of the Life Cycle	3	3009201 Basic Pathology	2
3743202* Introduction to Food Science and Nutrition for Dietetics	3	3743207* Basic Principles of Nutrition and Dietetics	3
3743203* Culinary Basics	2	3743301 Biochemical Nutrition	3
xxxxxxx General Education	6	5500211 Listening and Speaking for Allied Health Sciences	3
[มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)]		2301103 Calculus I	3
		xxxxxxx Free Elective Courses	3
รวม	20	รวม	23
<i>Minor courses</i>	<i>up to 0</i>	<i>Minor courses</i>	<i>up to 0</i>
รวม	up to 20	รวม	up to 23
ปีการศึกษาที่ 3	ภาคต้น	ภาคปลาย	
2314384 Food Laws and Standards	1	3743313* Basic Computer and Statistical Program for Dietitians	1
3743208 Medical Physiology for Nutrition and Dietetics	2	3743314* Research Methods in Nutrition and Dietetics	1
3743307* Nutrition Assessment I	1	3743315* Food Safety	1
3743308* Nutrition Assessment I Laboratory	1	3743316* Food Safety Laboratory	1
3743309* Nutrition Assessment II	1	3743317* Food Service and Management	3
3743310* Nutrition Assessment II Laboratory	1	3743318* Clinical Nutrition I	2
3743311* Basic Nutrition Counseling and Behavior Modification in Dietetic	3	3743319* Diet Therapy and Dietetics I	2
3743312* Culinary Dietetics	1	3743320* Community Nutrition	2
5500311 Academic Writing for Allied Health Sciences	3	3743322* Clinical Pharmacology for Dietitian I	1
xxxxxxx Free Elective Courses	3	xxxxxxx Required Elective Courses	2
รวม	17	รวม	16
<i>Minor courses</i>	<i>up to 3</i>	<i>Minor courses</i>	<i>up to 2</i>
รวม	up to 20	รวม	up to 18
ปีการศึกษาที่ 4	ภาคต้น	ภาคปลาย	
3743404 Seminar in Nutrition and Dietetics	1	3743412 Internship in Medical Nutrition Therapy	6
3743408* Clinical Nutrition II	2	3743415* Nutrition and Dietetics Research	2
3743409* Field Study in Community Nutrition	1		
3743410* Diet Therapy and Dietetics II	2		
3743411* Professional Law and Ethics for Dietitians	1		
3743413* Clinical Pharmacology for Dietitian II	1		
3743414 Internship in Food Service Management	4		
3743321* Health Food Products and Supplements	2		
xxxxxxx Required Elective Courses	2		
รวม	16	รวม	8
<i>Minor courses</i>	<i>up to 6</i>	<i>Minor courses</i>	<i>up to 0</i>
รวม	up to 22	รวม	up to 8

* รายวิชาเปิดใหม่

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 1 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2557 (19 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์	5500111 EXP ENG I (Sec. 161-167)					GEN ED รายวิชาการศึกษาทั่วไป หรือ รายวิชาโท			
อังคาร	2304111 PHYSICS I (Sec. 1)		2302161 GEN CHEM (Sec. 2)			3743100 PRO ORIENT (Sec. 1)			
พุธ	GEN ED รายวิชาการศึกษาทั่วไป หรือ รายวิชาโท					GEN ED รายวิชาการศึกษาทั่วไป หรือ รายวิชาโท			
พฤหัสบดี	GEN ED รายวิชาการศึกษาทั่วไป หรือ รายวิชาโท					2302161 GEN CHEM (Sec. 2)	GEN ED รายวิชาการศึกษาทั่วไป หรือ รายวิชาโท		
ศุกร์		2304189 MED PHYS LAB (Sec. 1)				2302178 CHEM LAB (Sec. 2)			

หมายเหตุ ก. นิสิตต้องลงทะเบียนรายวิชาการศึกษาทั่วไปกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ วิทยาศาสตร์ หรือกลุ่มพิเศษ เพิ่มอีก 9 หน่วยกิต ข. นิสิตที่เลือกโปรแกรมมีวิชาโท สามารถลงทะเบียนรายวิชาโทเพิ่มได้ถึง 2 หน่วยกิต ค. รายวิชา 5500111 EXP ENG I ให้นิสิตลงทะเบียนโดยเลือกช่วงตอนเรียน 161-167 และเข้าห้องเรียนตามตอนเรียนที่ระบบสุ่มเลือกให้

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 1 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2557 (18 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์	2304112 PHYSICS II (Sec. 1)			5500112 EXP ENG II (Sec....)			2303103 GEN BIO (Sec. 1)		
อังคาร			3800101 GEN PSYCHO Lect. (Sec. 1)						
พุธ			3800101 GEN PSYCHO LAB (Sec. 5)			2303104 GEN BIO LAB (Sec. 1)			
พฤหัสบดี	3001221 ANATOMY (Sec.1)		3001222 ANATOMY LAB (Sec. 1)			5500112 EXP ENG II (Sec....)			
ศุกร์	2303103 GEN BIO (Sec....)					3017311 PHYSIOLOGY (Sec. 1)			

หมายเหตุ ก. นิสิตที่เลือกโปรแกรมมีวิชาโท สามารถลงทะเบียนรายวิชาโทเพิ่มได้ถึง 2 หน่วยกิต ข. ไม่อนุญาตให้นิสิตลงรายวิชา 2301103 Calculus I ในปีการศึกษา 2556

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 2 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2558 (20 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์			3741303 BASIC MICRO (Sec....)			*3743203 CULINARY BASICS			
อังคาร	*2302170 ORG CHEM I (Sec. 1)	2302219 ORG CHEM LAB (Sec. 3) (70 คน)				*3743202 INTRODUCTION TO FOOD SCIENCE AND NUTRITION FOR DIETETICS			
พุธ						3743201 NUTR LIFE CYCLE			
พฤหัสบดี	*2302170 ORG CHEM I (Sec. 1)								
ศุกร์		2302219 ORG CHEM LAB (Sec. 4) (70 คน)							

หมายเหตุ ก. นิสิตต้องลงทะเบียนรายวิชาการศึกษาทั่วไปกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ วิทยาศาสตร์ หรือกลุ่มพิเศษ เพิ่มอีก 6 หน่วยกิต

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 2 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2558 (23 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์	2310222 BIOCHEM MED SCI (Sec...)						5500211 LISTENING AND SPEAKING FOR ALLIED HEALTH SCIENCES (Sec. 1-7)		
อังคาร	2301103 CALCULUS I (Sec. 1-2)	2310252 BIOCHEM LAB MED SCI (Sec. 1)				2603282 STAT BIO SCI (Sec. 1)			
พุธ		2301103 CALCULUS I (Sec.1-2)				3743301 BIOCHEM NUTR			
พฤหัสบดี	2301103 CALCULUS I (Sec.1-2)	*3743207 BASIC PRINCIPLES OF NUTRITION AND DIETETICS					3009201 BASIC PATHOLOGY (Sec....)		
ศุกร์	2310222 BIOCHEM MED SCI (Sec...)					รายวิชาเลือกเสรี			

หมายเหตุ นิสิตลงทะเบียนรายวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 3 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2559 (17 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์		5500311 Academic Writing For Allied Health Sciences (Sec. 1-5)							
อังคาร						*3743311 BASIC NUTRITION COUNSELING AND BEHAVIOR MODIFICATION IN DIETETIC			
พุธ						*3743208 MEDICAL PHYSIOLOGY FOR NUTRITION AND DIETETICS			
พฤหัสบดี		3310202 PHARMACOLOGY FOR ALLIED HEALTH SCIENCE				*3743307 NUTRITION ASSESSMENT I		*3743308 NUTRITION ASSESSMENT I LAB	
ศุกร์		2314384 FOOD LAWS AND STANDARDS	*3743312 CULINARY DIETETICS			*3743309 NUTRITION ASSESSMENT II		*3743310 NUTRITION ASSESSMENT II LAB	

หมายเหตุ ก. นิสิตลงทะเบียนรายวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต ข. สำหรับผู้เลือกโปรแกรมมีวิชาโท ลงทะเบียนรายวิชาโทเพิ่มได้ถึง 3 หน่วยกิต

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 3 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2559 (16 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์			*3743322 CLINICAL PHARMACOLOGY FOR DIETITIAN I			*3743314 RESEARCH METHODS IN NUTRITION AND DIETETICS (เรียน 5 สัปดาห์แรก??)			
อังคาร						* 3743317 FOOD SERV/MGT (รวม LAB)			
พุธ			*3743420 UPDATE FOOD&NUTR			*3743313 BASIC COMPUTER AND STATISTICAL PROGRAM FOR DIETITIANS			
พฤหัสบดี		*3743316 FOOD SAFETY LAB				*3743320 COM NUTR			
ศุกร์	*3743318 CLINICAL NUTRITION I		*3743319 DIET THERAPY AND DIETETICS I			*3743315 FOOD SAFETY	*3743316 FOOD SAFETY LAB		

หมายเหตุ สำหรับผู้เลือกโปรแกรมมีวิชาโท ลงทะเบียนรายวิชาโทเพิ่มได้ถึง 2 หน่วยกิต

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 4 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2560 (16 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์		*3743408 CLIN NUTR II				*3743410 DIET THR DITES II			
อังคาร	*3743408 CLIN NUTR II		*3743410 DIET THR DITES II			3700411 SCI/TECH HAL FOOD	*3743321 HEALTH FOOD PRODUCTS AND SUPPLEMETNS		
พุธ	*3743413 CLINICAL PHARMACOLOGY FOOR DIETITIAN II					*3743415 NUTRITION AND DIETETICS RESEARCH			
พฤหัสบดี	3743404 SEM NUTR/DITES							*3743411 PROFESSIONAL LAW AND ETHICS FOR DIETTITIANS	
ศุกร์	*3743415 NUTRITION AND DIETETICS RESEARCH					*3743415 NUTRITION AND DIETETICS RESEARCH			

หมายเหตุ ก. นิสิตต้องลงทะเบียนรายวิชาต่อไปนี้เพิ่ม

- 1) 3743409 Field Study in Community Nutrition 1 หน่วยกิต โดยเรียนเป็น Package ช่วง 2 สัปดาห์ก่อนเปิดภาคต้น
- 2) 3743414 Internship in Food Service Management 4 หน่วยกิต โดยเริ่มฝึกงานโภชนบริการ ปี 3 ภาคฤดูร้อน สำหรับรายวิชา 3743415 NUTRITION AND DIETETICS RESEARCH 2 หน่วยกิต ลงทะเบียนในภาคการศึกษาปลาย ของปี 4 โดยเริ่มทำวิจัยตั้งแต่ปิดภาคปลาย ชั้นปีที่ 3 - ภาคต้น ชั้นปีที่ 4
 - ข. สำหรับผู้เลือกโปรแกรมมีวิชาโท ลงทะเบียนรายวิชาโทเพิ่มได้ถึง 6 หน่วยกิต

ตารางเรียนนิสิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 4 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2556) ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2560 (8 หน่วยกิต)

วัน / เวลา	08.00-09.00	09.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00
จันทร์	ฝึกงาน รายวิชา 3743412 INTERNSHIP IN MEDICAL NUTRITION THERAPY (6 หน่วยกิต) ***** อย่ำล่ำมลงทะเลเบียน รายวิชา 3743415 NUTRITION AND DIETETICS RESEARCH (2 หน่วยกิต) *****								
อังคาร									
พุธ									
พฤหัสบดี									
ศุกร์									

หมายเหตุ ชั่วโมงฝึกงานทั้งหมดไม่น้อยกว่า 1200 ชั่วโมง แบ่งการฝึกงาน เป็น 3 ช่วง 1) ปี 3 ภาคฤดูร้อน ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนบริการ (200 ชั่วโมง) 2) ปี 4 ภาคปลาย ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนบำบัดในโรงพยาบาล (100 ชั่วโมง) 3) ฝึกปฏิบัติวิชาชีพในคลินิกโรคต่างๆ (การร่วมในทีมรักษาผู้ป่วย (PCT) และการให้คำปรึกษาแก่ผู้ป่วย) (400 ชั่วโมง; 80 ชม./กลุ่มโรค x5 กลุ่มโรค) 4) ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนชุมชน (100 ชั่วโมง) 5) งานวิจัย (100 ชั่วโมง)