



ระดับปริญญา ☒ตรี ☐ป.บัณฑิต ☐โท ☐ป.บัณฑิตชั้นสูง ☐เอก
มคอ.๒ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร)

คณะสาธารณสุขศาสตร์
ภาควิชาโภชนาวิทยา

แบบรายงานข้อมูลหลักสูตร (MU Degree Profile)

หลักสูตรระดับ ปริญญาตรี	
๑. ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย) วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics	
๒. ชื่อปริญญา (ภาษาไทย) วิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร) (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)	
ภาพรวมของหลักสูตร	
ประเภทของหลักสูตร	ปริญญาตรีทางวิชาชีพ
จำนวนหน่วยกิต	๑๒๕ หน่วยกิต
ระยะเวลาการศึกษา/วงรอบหลักสูตร	๔ ปี
สถานภาพของหลักสูตรและ กำหนดการเปิดสอน	หลักสูตรใหม่ กำหนดการเปิดรับนักศึกษาภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖
การให้ปริญญา	ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
สถาบันผู้ประสาทปริญญา (ความร่วมมือกับสถาบันอื่น)	มหาวิทยาลัยมหิดล
องค์กรที่ให้การรับรองมาตรฐาน	-
ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	
เป้าหมาย / วัตถุประสงค์ Purpose / Goals / Objectives	เป้าหมาย เพื่อผลิตบุคลากรของประเทศในระดับปริญญาตรีที่มีความรู้และทักษะในสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีความคิดสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบ มีคุณธรรมจริยธรรมตามจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร และมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยมหิดล สามารถประกอบอาชีพตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพนักกำหนดอาหาร วัตถุประสงค์ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนตามหลักสูตรแล้ว บัณฑิตมีความรู้ความสามารถ ดังนี้ ๑) ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารอย่างมีความรับผิดชอบ มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตสาธารณะ ๒) มีองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สุขภาพ และสาธารณสุข เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ๓) ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนาบำบัด ให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค ในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ๔) ทำงานเป็นทีมร่วมกับสหสาขาวิชาชีพและภาคส่วนอื่น ๆ บนพื้นฐานของข้อมูลและวัฒนธรรมของชุมชน มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี แสดงออกถึงภาวะผู้นำ พัฒนานตนเองและแสวงหาความรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง



ระดับปริญญา ☒ ตรี ☐ ป.บัณฑิต ☐ โท ☐ ป.บัณฑิตชั้นสูง ☐ เอก
มคอ.๒ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร)

คณะสาธารณสุขศาสตร์
ภาควิชาโภชนาวิทยา

	๕) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมกับบริบท ๖) สื่อสารและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยเลือกใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างเหมาะสมตามบริบท
ลักษณะเฉพาะของหลักสูตร Distinctive Features	๑) การบริหารจัดการหลักสูตร ฯ ดำเนินการโดยคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งเป็นสถาบันแห่งแรกของประเทศไทยที่จัดการเรียนการสอนด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ๒) บัณฑิตสามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในบทบาทของนักกำหนดอาหารที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลและบทบาทของนักโภชนาการที่ปฏิบัติงานในชุมชน ๓) บัณฑิตของหลักสูตร ฯ มีคุณสมบัติครบถ้วนสำหรับการสมัครสอบเพื่อขอขึ้นทะเบียนนักกำหนดอาหารวิชาชีพ
ระบบการศึกษา	หน่วยกิตทวิภาค
เส้นทางความก้าวหน้าของผู้สำเร็จการศึกษา	
อาชีพสามารถประกอบได้	๑) นักกำหนดอาหารวิชาชีพ (เมื่อสอบผ่านการขึ้นทะเบียนนักกำหนดอาหารวิชาชีพ) ๒) นักโภชนาการ ๓) นักวิชาการโภชนาการ เช่น นักวิชาการศึกษาด้านโภชนาการ นักวางแผนงานด้านโภชนาการ นักวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ นักวิชาการสาธารณสุข นักวิทยาศาสตร์ ๔) อาชีพอิสระอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร ผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
การศึกษาต่อ	ศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสาขาด้านอาหารและโภชนาการหรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
ปรัชญาการศึกษาในการบริหารหลักสูตร	
ปรัชญาการศึกษา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร ผลิตบัณฑิตด้านโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ในศาสตร์การสาธารณสุข โภชนาการและการกำหนดอาหาร สามารถคิดวิเคราะห์และสังเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีทักษะในการทำวิจัยเพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ ด้วยการจัดการศึกษาโดยมุ่งการเรียนรู้ของผู้เรียนเป็นสำคัญเพื่อผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน โดยผู้เรียนสามารถสร้างความรู้ด้วยตนเองจากความรู้เดิมและจากประสบการณ์การเรียนรู้ และการปฏิบัติในกิจกรรมต่าง ๆ
กลยุทธ์ / แนวปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอน	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร มีกลยุทธ์ในการจัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ จัดการเรียนรู้ให้เกิดความท้าทาย กระตุ้นให้เกิดแรงจูงใจในการเรียนรู้ พัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในวิชาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรมตามมาตรฐานวิชาชีพและมีศักยภาพในการเรียนรู้ตลอดชีวิต สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต จัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติในการสร้างความรู้ เริ่มจากความรู้พื้นฐานจนพัฒนาไปสู่ขั้นที่สูงขึ้นจนสามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเอง สร้างบรรยากาศที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ สร้างโอกาสให้เกิดการเรียนรู้แบบร่วมมือร่วมใจโดยเฉพาะเพื่อการแก้ไขปัญหาและการสร้างสรรค์ชิ้นงาน มีแนวปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอนที่มีเป้าหมายให้ผู้เรียนเกิดประสบการณ์การ



ระดับปริญญา ☒ ตรี ☐ ป.บัณฑิต ☐ โท ☐ ป.บัณฑิตชั้นสูง ☐ เอก
มคอ.๒ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร)

คณะสาธารณสุขศาสตร์
ภาควิชาโภชนาวิทยา

	เรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้ โดยใช้กระบวนการบรรยาย การทำงานกลุ่ม การทดลอง การฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานภาครัฐ/ภาคเอกชนและชุมชน และรูปแบบอื่น ๆ โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ให้ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ เข้าใจบทบาทหน้าที่ โดยมีคุณธรรมและจริยธรรม
กลยุทธ์ / แนวปฏิบัติ ในการประเมินผลการเรียนรู้ของ นักศึกษา	จัดการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนที่หลากหลาย สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและกลยุทธ์ในการจัดการเรียนการสอน โดยการประเมินความก้าวหน้าในการเรียนรู้ (Formative assessment) เพื่อประเมินวัดผลการเรียนรู้เป็นระยะ ๆ ระหว่างการเรียนและเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้พิจารณานำผลการเรียนรู้มาปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องและพัฒนาศักยภาพของตนเอง สามารถบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังได้ โดยมีแนวปฏิบัติในการประเมินด้วยวิธีการประเมินผลจากผลงาน/รายงานแบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม การประเมินจากการนำเสนอข้อมูล การสังเกตพฤติกรรมในห้องเรียน/การทำกิจกรรม/การทำวิจัย โดยมีการกำหนดเกณฑ์ประเมินอย่างชัดเจน และสอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่คาดหวัง และการประเมินผลสัมฤทธิ์เมื่อสิ้นสุดการจัดการเรียนรู้ (Summative evaluation) โดยใช้การสอบข้อเขียน/สอบปฏิบัติ การประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานจริง โดยมีการกำหนดเกณฑ์การประเมินอย่างชัดเจน ถูกต้อง มีความน่าเชื่อถือ เพื่อตรวจสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานที่คาดหวังไว้
สมรรถนะที่เสริมสร้างให้นักศึกษาของหลักสูตร	
Generic Competences	๑) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและส่วนรวม ๒) คิดเชิงวิพากษ์และเชิงระบบ โดยมีกระบวนการในการหาเหตุผลที่มีประสิทธิภาพ สามารถวิเคราะห์และบริหารจัดการข้อมูล ตลอดจนสามารถประเมินคุณค่าของข้อมูลองค์ความรู้ต่าง ๆ ได้ด้วยมุมมองที่หลากหลาย ๓) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ศาสตร์สาขาวิชาต่าง ๆ ในการแก้ไขปัญหา ๔) ประสานงานและทำงานเป็นทีม มีความเป็นผู้นำ และยอมรับในความแตกต่างระหว่างบุคคล ๕) มีทักษะด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การนำเสนอ การอ่าน การเขียน ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ๖) มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ถูกต้องเหมาะสม
Subject-specific Competences	๑) มีองค์ความรู้การประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย การวิเคราะห์และการวางแผนการให้โภชนาบำบัด การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การติดตาม การประเมินผล การส่งเสริมและการฟื้นฟูภาวะโภชนาการ การวางแผนปรับสูตรอาหารเฉพาะโรค การสร้างเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการเพื่อป้องกันโรค และระเบียบวิธีวิจัยงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ๒) ประเมินภาวะโภชนาการเพื่อใช้ในการวางแผนการแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการ/การให้โภชนาบำบัด ๓) บริหารจัดการตามบทบาทนักกำหนดอาหาร ๔) สื่อสารและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ๕) ตั้งคำถามการวิจัย วางแผนรูปแบบการวิจัย ออกแบบโครงร่างงานวิจัย เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอผลการวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยยึดถือและ



ระดับปริญญา ☒ ตรี ☐ ป.บัณฑิต ☐ โท ☐ ป.บัณฑิตชั้นสูง ☐ เอก
มคอ.๒ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

คณะสาธารณสุขศาสตร์
ภาควิชาโภชนวิทยา

	ปฏิบัติตามจริยธรรมการวิจัย ๖) ส่งเสริมปัจจัยด้านอาหารและโภชนาการที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีของบุคคลและชุมชน ๗) มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในสาขาวิชาชีพนักกำหนดอาหาร ตระหนักในคุณค่าแห่งวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร และมีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต	
PLO1	ประพฤติตนตามจรรยาบรรณอย่างมีคุณธรรม จริยธรรมและ/หรือตามมาตรฐานวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร
PLO2	ดำเนินการควบคุมการดูแลทางโภชนาการได้ตามมาตรฐานวิชาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
PLO3	สร้างเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการของบุคคล กลุ่มบุคคลและชุมชนตามหลักโภชนาการและสาธารณสุขศาสตร์ โดยใช้หลักการจัดการคุณภาพอย่างเป็นระบบ
PLO4	ผลิตงานวิจัยเพื่อนำไปสู่การพัฒนาตนและการพัฒนางานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัยและจริยธรรมการวิจัยผ่านการใช้เทคโนโลยีหลากหลายและเท่าทัน
PLO5	ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ในฐานะนักกำหนดอาหาร นักโภชนาการและอาชีพอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
PLO6	สื่อสารองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารสู่กลุ่มเป้าหมาย ทั้งนักวิชาการ ประชาชนและชุมชน เพื่อการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการ