



TEKKU
FACULTY OF TECHNOLOGY
KHON KAEN UNIVERSITY

คู่มือหลักสูตร

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

วิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การประกอบอาหาร

2568

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



<https://te.kku.ac.th>



te.inbox@kku.ac.th



TechnologyKKU



TechnologyKKU

สารบัญ

	หน้า
1. ข้อมูลเบื้องต้น	
1.1 ประวัติ	1
1.2 ปณิธาน	1
1.3 การแบ่งส่วนงาน	1
1.4 หลักสูตร	2
1.5 บุคลากร	2
1.6 นักศึกษา	3
2. ข้อมูลหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	4
2.1 คณาจารย์ประจำหลักสูตร	5
2.2 อาจารย์ที่ปรึกษา	5
2.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	6
2.4 โครงสร้างหลักสูตร	7
2.5 รายวิชาที่ต้องเรียนในหลักสูตร	8
2.6 โปรแกรมการศึกษา	13
2.7 คำอธิบายรายวิชา	17
2.8 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcome: PLOs)	33
3. สวัสดิการที่นักศึกษาควรทราบ	34
4. ข้อปฏิบัติที่นักศึกษาควรทราบ	35
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	36
6. การให้บริการหน่วยโสตทัศนูปกรณ์	37
7. ประกาศและระเบียบที่ควรทราบ	38
ระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี ปี พ.ศ. 2565	39
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ 1620/2565 เรื่องการแต่งกายของนักศึกษา	57
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2126/2551) เรื่อง การทดสอบความรู้ ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น	60
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 816/2552) เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2552	64

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 486/2555) เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2)	66
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2265/2560) เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง ของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น	68

1. ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ประวัติ

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ได้จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2527 ซึ่งเป็นวันที่มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้รับพระราชทาน “พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2527”

1.2 ปณิธาน

คณะเทคโนโลยีมีความมุ่งมั่นที่จะทำการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ ทำการศึกษวิจัย และให้บริการทางวิชาการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านการนำทรัพยากรธรรมชาติทางชีวภาพและทางกายภาพมาใช้อย่างเหมาะสมให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อการพัฒนาสังคมและประเทศชาติ คณะเทคโนโลยีมุ่งหวังที่จะผลิตบัณฑิตที่มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม และความรู้ในสาขาวิชาชีพที่เหมาะสม มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติหน้าที่การงานพร้อมที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่เพิ่มเติม สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี และดำรงตนเป็นพลเมืองดีของประเทศชาติ

1.3 การแบ่งส่วนงาน

คณะเทคโนโลยีแบ่งส่วนงานเป็นหน่วยงานวิชาการ และหน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ ดังนี้

หน่วยงานวิชาการ	หน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ
● สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ● สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี ● สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	● กองบริหารงาน คณะเทคโนโลยี

1.4 หลักสูตร

ในปีการศึกษา 2567 คณะเทคโนโลยีได้เปิดทำการสอน เพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี จำนวน 5 หลักสูตร และระดับปริญญาโท จำนวน 3 หลักสูตร และหลักสูตรระดับปริญญาเอกจำนวน 3 หลักสูตร ดังนี้

สาขาวิชา	ระดับปริญญา		
	ตรี (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	โท (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต)	เอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	✓		
เทคโนโลยีชีวภาพ	✓	✓	✓
เทคโนโลยีการอาหาร	✓	✓	✓
เทคโนโลยีธรณี	✓	✓	✓
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	✓		

1.5 บุคลากร

ปัจจุบันคณะเทคโนโลยี มีบุคลากรรวมทั้งสิ้น 80 คน แบ่งเป็นอาจารย์ผู้ทำการสอน 44 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 36 คน และคุณวุฒิของคณาจารย์ในแต่ละสาขาวิชา มีดังนี้

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนคณาจารย์ ตามคุณวุฒิการศึกษา			
	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	รวม
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	5	1	-	6
เทคโนโลยีชีวภาพ	14	-	-	14
เทคโนโลยีอาหาร	12	-	-	12
เทคโนโลยีธรณี	9	2	1	12
รวมทั้งสิ้น	40	3	1	44

1.6 นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2566 คณะเทคโนโลยีมีนักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานะปกติ รวมทั้งสิ้น 733 คน ดังแสดงในตาราง

ระดับปริญญาตรี	จำนวนนักศึกษา ปี 2566 (คน)				
	เทคโนโลยี การผลิต	เทคโนโลยี ชีวภาพ	เทคโนโลยี การอาหาร	เทคโนโลยี ธรณี	รวม
ปริญญาตรี	155	202	200	137	694
ปริญญาโท		11	9	4	24
ปริญญาโท หลักสูตรนานาชาติ		2 (นศ.ตกค้าง)	0		2
ปริญญาเอก		12	1	0	13
รวม	172	244	227	169	733

ข้อมูล ณ วันที่ 1 มีนาคม 2567

2.ข้อมูลหลักสูตร
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
ปีการศึกษา 2567

2.1 คณาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ
นางสาวอัมพร แซ่เอียว	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)มหาวิทยาลัยขอนแก่น
นายพีระพงษ์ วงษ์ทหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น
นายพงศ์พันธุ์ ศรีธธาทิพย์	อาจารย์	- D.HTM (Hotel and Tourism Management) - M.Sc. (International Tourism & Hospitality Management) - บธ.บ. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)
นางสาววิจิตตา ทางขึ้น	อาจารย์	- ปร.ด. (การจัดการนวัตกรรมการท่องเที่ยวและบริการ) - ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) - บธ.บ. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) (เกียรตินิยมอันดับ 2)
นายชานนท์ สุนทรา	อาจารย์	- ปร.ด. (สัตวศาสตร์) - วท.ม. (วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์) - วท.บ. (สัตวศาสตร์)

2.2 อาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบ

ลำดับที่	ชื่อ-สกุลอาจารย์ปรึกษา
1.	ดร.พงศ์พันธุ์ ศรีธธาทิพย์
2.	ผศ.ดร.อัมพร แซ่เอียว

2.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

- 1) เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565
- 2) เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 8 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่
- 3) สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 4) นักศึกษาต้องได้รับการทดสอบหรือได้รับการประเมินสมรรถนะทางภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษา ในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2256/2560) เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น
- 5) การให้อนุสัญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุสัญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร จะต้องมีความสมบัติ ดังนี้
 - (1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุสัญญา
 - (2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
 - (3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

2.4 โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 129 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดต่างๆ ดังนี้

1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต
1.1	กลุ่มวิชาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	12	หน่วยกิต
1.2	กลุ่มวิชาการเรียนรู้ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 และเทคโนโลยีดิจิทัล	12	หน่วยกิต
2	หมวดวิชาเฉพาะ	99	หน่วยกิต
2.1	กลุ่มวิชาพื้นฐาน	14	หน่วยกิต
2.2	กลุ่มวิชาบังคับ	59	หน่วยกิต
2.3	กลุ่มวิชาเลือกเฉพาะ	12	หน่วยกิต
2.4	กลุ่มวิชาเสริมสร้างประสบการณ์	14	หน่วยกิต
3	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตร		129	หน่วยกิต

2.5 รายวิชาที่ต้องเรียนในหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		24 หน่วยกิต
(1.1) กลุ่มวิชาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร (12 หน่วยกิต)		
LI 101 001	ภาษาอังกฤษ 1 English I	3(3-0-6)
LI 101 002	ภาษาอังกฤษ 2 English II	3(3-0-6)
LI 102 003	ภาษาอังกฤษ 3 English III	3(3-0-6)
LI 102 004	ภาษาอังกฤษ 4 English IV	3(3-0-6)
(1.2) กลุ่มวิชาการเรียนรู้ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 และเทคโนโลยีดิจิทัล (12 หน่วยกิต)		
GE 142 145	ภาวะผู้นำและการจัดการ Leadership and Management	3(3-0-6)
GE 161 892	ศิลปคิดสร้างสรรค์ Art and Creative Apprentices	3(3-0-6)
GE 341 511	การคิดเชิงคำนวณและเชิงสถิติสำหรับเอบีซีดี Computational & Statistical Thinking for ABCD	3 (3-0-6)
GE 821 245	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต Meditation for Life Development	3 (3-0-6)
2) หมวดวิชาเฉพาะ		99 หน่วยกิต
(2.1) วิชาพื้นฐาน (14 หน่วยกิต)		
SC 501 000	ฟิสิกส์เบื้องต้น Elementary Physics	3(3-0-6)
SC 501 003	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 General Physics Laboratory I	1(0-3-2)
SC 702 101	จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology	3(3-0-6)
SC 702 102	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory	1(0-3-2)

SC 401 006	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	3(3-0-6)
SC 202 302	เคมีฟิสิกส์เชิงชีวภาพ Biophysical Chemistry	3(2-3-6)

(2.2) วิชาชีพบังคับ (59 หน่วยกิต)

(2.2.1) กลุ่มวิชาความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารและการผลิต (6 หน่วยกิต)

TE 051 201	ประวัติศาสตร์อาหารและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ Food History and Raw Material Resources	2(2-0-4)
TE 051 401	การผลิตพืช Plant Production	2(2-0-4)
TE 051 402	การผลิตสัตว์ Animal Production	2(2-0-4)

(2.2.2) กลุ่มวิชาการเตรียมวัตถุดิบและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในครัว (6 หน่วยกิต)

TE 051 202	หลักการประกอบอาหารพื้นฐาน Culinary Fundamentals	3(2-3-6)
TE 051 203	เนื้อสัตว์สำหรับประกอบอาหาร Animal Meats for Culinary	1(1-0-2)
TE 052 204	การวางผังครัวและการใช้อุปกรณ์ครัว Kitchen Layout Design and Equipment	2(2-0-4)

(2.2.3) กลุ่มวิชาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (8 หน่วยกิต)

TE 051 101	อันตรายและความปลอดภัยอาหาร Food Hazard and Safety	2(2-0-4)
TE 052 102	โภชนาการอาหารและการย่อยอาหารของมนุษย์ Food Nutrition and Human Digestion	2(2-0-4)
TE 052 103	ส่วนประกอบอาหาร อันตรกิริยา และการเสื่อมคุณภาพ Food Ingredient Interaction and Deterioration	2(2-0-4)
TE 053 107	การควบคุมคุณภาพอาหารและการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี Food Quality and Good Hygiene Practices	2(2-0-4)

(2.2.4) กลุ่มวิชาวิศวกรรมแปรรูปอาหาร (8 หน่วยกิต)

TE 052 104	วิศวกรรมแปรรูปและการถนอมอาหาร Food process engineering and Preservation	3(3-0-6)
------------	--	----------

TE 052 105	ปฏิบัติการวิศวกรรมการแปรรูปและการถนอมอาหาร Food process engineering and Preservation Laboratory	1(0-3-1)
TE 052 106	บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร Food Packaging and Storage	2(2-0-4)
TE 053 211	การประกอบอาหารในสถานที่เฉพาะและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง Culinary in Specific Places and Related Regulations	2(2-0-4)
(2.2.5) กลุ่มวิชาการประกอบอาหารไทย (9 หน่วยกิต)		
TE 052 205	อาหารไทย 1 Thai Cuisine 1	3(2-3-6)
TE 052 206	อาหารไทย 2 Thai Cuisine 2	3(2-3-6)
TE 053 212	อาหารไทย 3 Thai Cuisine 3	3(2-3-6)
(2.2.6) กลุ่มวิชาการออกแบบและสร้างนวัตกรรมอาหาร (6 หน่วยกิต)		
TE 053 108	การออกแบบอาหารและการวัดการรับรู้ของผู้บริโภค Food Design and Consumer Perception	3(2-3-6)
TE 052 207	การออกแบบและนำเสนออาหาร Food Stylist and Presentation	3(2-3-6)
(2.2.7) กลุ่มวิชาของหวานไทย เครื่องดื่ม และอาหารครัวเย็น (9 หน่วยกิต)		
TE 052 208	ของหวานไทย Thai Dessert	3(2-3-6)
TE 052 209	บาร์และเครื่องดื่ม Bar & Beverage	3(2-3-6)
TE 052 210	อาหารครัวเย็น Garde Manger (Cold Kitchen)	3(2-3-6)
(2.2.8) กลุ่มวิชาการบริหารจัดการครัวไทยในธุรกิจอาหาร (6 หน่วยกิต)		
TE 053 301	การบริหารจัดการครัวไทยในธุรกิจอาหาร Thai Kitchen Management in Food Business	3(3-0-6)
TE 053 302	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจการประกอบอาหาร English for Communication in Culinary Business	3(3-0-6)
(2.2.9) วิชาสัมมนา (1 หน่วยกิต)		
TE 054 761	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร Seminar in Culinary Science and Technology	1(1-0-2)

(2.3) วิชาชีพเลือกเฉพาะ (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)

(2.3.1) กลุ่มวิชาอาหารนานาชาติ

TE 054 501	อาหารยุโรป European Cuisine	3(2-3-6)
TE 054 502	อาหารเอเชีย Asia Cuisine	3(2-3-6)
TE 054 503	ขนมอบและขนมหวานนานาชาติ Bakery and International desserts	3(2-3-6)

(2.3.2) กลุ่มวิชาการจัดการการตลาด ดิจิทัลแพลตฟอร์ม และธุรกิจแฟรนไชส์

TE 054 504	การตลาดและการจัดการดิจิทัลแพลตฟอร์มในธุรกิจอาหาร Marketing and Digital Platform Management in Food Business	2(2-0-4)
TE 054 505	การจัดการธุรกิจอาหารแบบแฟรนไชส์ Food Franchise Business Management	2(2-0-4)

(2.3.3) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีนาโนและอาหารนวัตกรรม

TE 054 506	อาหารและเครื่องดื่มนาโน Nanofood and Beverage	3(3-0-6)
TE 054 507	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ Innovation of Functional Foods	3(3-0-6)
TE 054 508	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช Innovative Plant-Based Food Product Technology	3(2-3-6)

(2.3.4) กลุ่มวิชาการรับรู้กลิ่นรสและการประเมินด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส

TE 054 509	กลิ่นรสของอาหาร Food Flavor	3(3-0-6)
TE 054 510	การทดสอบความแตกต่างของอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส Sensory Difference Test of Food	3(2-3-6)

(2.4) วิชาเสริมสร้างประสบการณ์ (14 หน่วยกิต)

TE 053 796	การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 1 Food Production Facility Internship 1	1(1-0-2)
TE 054 796	การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 2 Food Production Facility Internship 2	1(1-0-2)

TE 053 774	โครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 1 Capstone Project 1	3(2-3-6)
TE 054 774	โครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 2 Capstone Project 2	3(0-9-6)
TE 054 785	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร Co-operative Education in Culinary Science and Technology	6 หน่วยกิต

หมายเหตุ : การประเมิน รายวิชา TE 053 796 และ TE 054 796 ฝึกงาน เป็นแบบผ่าน หรือ ไม่ผ่าน (S หรือ U)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาเลือกเสรีที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยขอนแก่น หรือ
สถาบันการศึกษาอื่น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

2.6 โปรแกรมการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต
GE 161 892	ศิลปะคิดสร้างสรรค์ Art and Creative Apprentices	3(3-0-6)
GE 341 511	การคิดเชิงคำนวณและเชิงสถิติสำหรับเอบีซีดี Computational & Statistical Thinking for ABCD	3(3-0-6)
LI 101 001	ภาษาอังกฤษ 1 English I	3(3-0-6)
SC 202 302	เคมีฟิสิกส์เชิงชีวภาพ Biophysical Chemistry	3(2-3-6)
SC 501 000	ฟิสิกส์เบื้องต้น Elementary Physics	3(3-0-6)
SC 501 003	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 General Physics Laboratory I	1(0-3-2)
TE 051 201	ประวัติศาสตร์อาหารและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ Food History and Raw Material Resources	2(2-0-4)
TE 051 401	การผลิตพืช Plant Production	2(2-0-4)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		20
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต
GE 821 245	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต Meditation for Life Development	3(3-0-6)
LI 101 002	ภาษาอังกฤษ 2 English II	3(3-0-6)
SC 401 006	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	3(3-0-6)
SC 702 101	จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology	3(3-0-6)
SC 702 102	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory	1(0-3-2)
TE 051 101	อันตรายและความปลอดภัยของอาหาร Food Hazards and Safety	2(2-0-4)
TE 052 204	การวางแผนครัวและการใช้อุปกรณ์ครัว Kitchen Layout Design and Equipment	2(2-0-4)
TE 051 203	เนื้อสัตว์สำหรับประกอบอาหาร Animal Meats for Culinary	1(1-0-2)
TE 051 402	การผลิตสัตว์ Animal Production	2(2-0-4)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		40

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หน่วยกิต

GE 142 145	ภาวะผู้นำและการจัดการ Leadership and Management	3(3-0-6)
LI 102 003	ภาษาอังกฤษ 3 English III	3(3-0-6)
TE 052 102	โภชนาการอาหารและการย่อยอาหารของมนุษย์ Food Nutrition and Human Digestion	2(2-0-4)
TE 052 103	ส่วนประกอบอาหาร อันตรกิริยา และการเสื่อมคุณภาพ Food Ingredient Interaction and Deterioration	2(2-0-4)
TE 052 104	วิศวกรรมการแปรรูปและการถนอมอาหาร Food process engineering and Preservation	3(3-0-6)
TE 052 105	ปฏิบัติการวิศวกรรมการแปรรูปและการถนอมอาหาร Food process engineering and Preservation Laboratory	1(0-3-1)
TE 051 202	หลักการประกอบอาหารพื้นฐาน Culinary Fundamentals	3(2-3-6)
TE 052 205	อาหารไทย 1 Thai Cuisine 1	3(2-3-6)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		60

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หน่วยกิต

LI 102 004	ภาษาอังกฤษ 4 English IV	3(3-0-6)
TE 052 106	บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร Food Packaging and Storage	2(2-0-4)
TE 052 206	อาหารไทย 2 Thai Cuisine 2	3(2-3-6)
TE 052 207	การออกแบบและนำเสนออาหาร Food Stylist and Presentation	3(2-3-6)
TE 052 208	ของหวานไทย Thai Dessert	3(2-3-6)
TE 052 209	บาร์และเครื่องดื่ม Bar & Beverage	3(2-3-6)
TE 052 210	อาหารครัวเย็น Garde Manger (Cold Kitchen)	3(2-3-6)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		80

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาพิเศษ

การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 1

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หน่วยกิต

TE 053 107	การควบคุมคุณภาพอาหารและการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี Food Quality and Good Hygiene Practices	2(2-0-4)
TE 053 108	การออกแบบอาหารและการวัดการรับรู้ของผู้บริโภค Food Design and Consumer Perception	3(2-3-6)
TE 053 211	การประกอบอาหารในสถานที่เฉพาะและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง Culinary in Specific Places and Related Regulations	2(2-0-4)
TE 053 212	อาหารไทย 3 Thai Cuisine 3	3(2-3-6)
TE 053 302	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจการประกอบอาหาร English for Communication in Culinary Business	3(3-0-6)
TE 053 796	การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 1 Food Production Facility Internship 1	1(1-0-2)
TE 054 xxx	วิชาเลือกในหลักสูตร Professional elective	3 หน่วยกิต
XX xxx xxx	วิชาเลือกเสรี Free Elective	3 หน่วยกิต
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		100

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หน่วยกิต

TE 053 301	การบริหารจัดการครัวไทยในธุรกิจอาหาร Thai Kitchen Management in Food Business	3(3-0-6)
TE 053 774	โครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 1 Capstone Project 1	3(2-3-6)
TE 054 xxx	วิชาเลือกในหลักสูตร Professional elective	6 หน่วยกิต
XX xxx xxx	วิชาเลือกเสรี Free Elective	3 หน่วยกิต
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		15
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		115

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาพิเศษ

การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 2

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1**หน่วยกิต**

TE 054 761	สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร Seminar in Culinary Science and Technology	1(1-0-2)
TE 054 774	โครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 2 Capstone Project 2	3(0-9-6)
TE 054 xxx	วิชาเลือกในหลักสูตร Professional elective	3 หน่วยกิต
TE 054 796	การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 2 Food Production Facility Internship 2	1(1-0-2)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		8
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		123

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2**หน่วยกิต**

TE 054 785	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร Co-operative Education in Culinary Science and Technology	6 หน่วยกิต
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		6
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		129

2.7 คำอธิบายรายวิชา

GE 142 145

ภาวะผู้นำและการจัดการ

3(3-0-6)

Leadership and Management

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับภาวะผู้นำ บุคลิกภาพ ลักษณะและบทบาทผู้นำ การสร้างทีมงานและการทำงานเป็นทีม หลักการและทฤษฎีการจัดการ การจัดการตัวเอง การจัดการภาวะวิกฤต การจัดการการเปลี่ยนแปลง การจัดการความขัดแย้ง การจัดการเชิงกลยุทธ์ แนวทางการพัฒนาภาวะผู้นำและการจัดการ

Concepts and theories of leadership, personalities, characteristics and roles of leadership, team building and team working, principle and theories of management, self-management, crisis management, change management, conflict management, strategic management, development of leadership and management.

GE 161 892

ศิลป์คิดสร้างสรรค์

3(3-0-6)

Art and Creative Apprentices

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การวิเคราะห์คุณค่าความงามสุนทรียศาสตร์ ศิลป์ สร้างสรรค์ของรูปแบบ ศิลปะ การออกแบบ การแสดง และดนตรี การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การถ่ายทอดผลงาน การจัดนิทรรศการ ความคิดเชิงสร้างสรรค์และจินตนาการ

Aesthetic value analysis, aesthetic, creativity of style, art, design, drama and music, application in every life, exhibiting, creative ideas and imagination exhibition.

GE 341 511

การคิดเชิงคำนวณและเชิงสถิติสำหรับเอบีซีดี

3 (3-0-6)

Computational & Statistical Thinking for ABCD

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหา หลักการสร้างขั้นตอนวิธีและโมเดล การเลือกใช้เครื่องมือ ในการแก้ปัญหา การเขียนโปรแกรม การดำเนินการแก้ปัญหา การประเมินผลและปรับปรุงกระบวนการ การแก้ปัญหาจริยธรรมทางวิชาการ การเขียนในเชิงวิชาการ การนำเสนอ

Analyzing the problem situations, producing algorithms and models, programming, problem-solving process, assessment and improvement of the process, academic manner, academic writing, presentation and critique.

GE 821 245

สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต

3 (3-0-6)

Meditation for Life Development

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความหมาย วัตถุประสงค์ ขั้นตอน ลักษณะและการวัดผลของสมาธิสมาธิกับการพัฒนาความประเสริฐของมนุษย์ ลักษณะ ขั้นตอนคุณสมบัติและประโยชน์ของฌาน ลักษณะ ขั้นตอนคุณสมบัติและประโยชน์ของญาณสิ่งที่ควรรู้เรื่องวิปัสสนาการนำสมาธิไปใช้ในการพัฒนาชีวิต

Meanings, objectives, process, characteristic, progress-evaluation of meditation, meditation and human being's sublimeness development, characteristic, process, and benefit of the contemplation (Jhana), characteristic, process and benefit of the attainment (Nana), aspect to know about insight meditation, application of meditation for life development.

LI 101 001 ภาษาอังกฤษ 1 3(3-0-6)

English I

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

พัฒนาทักษะการอ่าน เขียน พูด ฟัง ในชีวิตประจำวัน การเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับตนเอง การแสดงความรู้สึก การบรรยายบุคลิกภาพ การบรรยายลักษณะคน สิ่งของ สถานที่ การตรวจสอบความเข้าใจ ความหมายการบอกเล่าประสบการณ์ (โดยรวมเนื้อหาระดับ 1 ถึงระดับ 5)

Development of reading, writing, speaking, and listening skills for use in every-day life; expressing feelings; describing personalities, human characteristics, objects, places; inspecting and understanding meanings and relating experiences (Levels 1 to 5).

LI 101 002 ภาษาอังกฤษ 2 3(3-0-6)

English II

เงื่อนไขของรายวิชา: LI 101 001 หรือ เทียบเท่า

การพัฒนาทักษะการอ่าน เขียน พูด ฟัง เพื่อสามารถสื่อสารได้ในชีวิตประจำวันและใน การเรียนในระดับที่สูงขึ้นจากที่เรียนในวิชา LI101001

Development of reading, writing, speaking, and listening skills for use in everyday life and learning at a higher level than the course LI 101 001.

LI 102 003 ภาษาอังกฤษ 3 3(3-0-6)

English III

เงื่อนไขของรายวิชา: LI 101 002 หรือ เทียบเท่า

การพัฒนาทักษะการอ่าน เขียน พูด ฟัง นำเสนอ อภิปราย ได้ในชีวิตประจำวัน การเรียน และอาชีพในระดับที่สูงขึ้นจากที่เรียนในวิชาLI101002

Development of reading, writing, speaking, listening, presenting, and discussing in everyday life, learning, and occupation at a higher level than the course LI101002.

LI 102 004 ภาษาอังกฤษ 4 3(3-0-6)

English IV

เงื่อนไขของรายวิชา: LI 102 003 หรือ เทียบเท่า

การพัฒนาทักษะการอ่าน เขียน พูด ฟัง นำเสนอ อภิปราย ได้ในชีวิตประจำวัน การเรียน และ อาชีพ
ในระดับที่สูงขึ้นจากที่เรียนในวิชา LI102003

Development of reading, writing, speaking, listening, presenting, and discussing in
everyday life, learning, and occupation at a higher level than the course LI102003.

SC 202 302 เคมีฟิสิกส์เชิงชีวภาพ 3(2-3-5)

Biophysical Chemistry

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

อุณหพลศาสตร์เคมีในระบบทางชีวภาพการประยุกต์แผนภาพวัฏภาคและกฎวัฏภาคในทางชีวภาพ
สารละลายที่ไม่นำไฟฟ้า จลนพลศาสตร์เคมีในระบบสิ่งมีชีวิต สารละลายอิเล็กโทรไลต์และเคมีไฟฟ้า
ภาคปฏิบัติการเป็นการทดลองที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย

Chemical thermodynamics in biological systems, biological applications of phase
diagrams and phase rule, non-electrolyte solution, chemical kinetics in living systems,
electrolyte solution and electrochemistry, practical experiments based upon these topics.

SC 401 006 คณิตศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)

General Mathematics

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

เวกเตอร์และเรขาคณิตวิเคราะห์ในปริภูมิ 3 มิติ เมทริกซ์ ระบบสมการเชิงเส้นจำกัดและความต่อเนื่อง
อนุพันธ์และการประยุกต์ปริพันธ์และการประยุกต์

Vectors and analytical geometry in 3 dimensional spaces, matrices, systems of linear
equations, limits and continuity, derivatives and applications, integrals and applications.

SC 501 000 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6)

Elementary Physics

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ทฤษฎีและการประยุกต์ของกลศาสตร์กลศาสตร์ของไหลความร้อนและอุณหพลศาสตร์กระแสไฟฟ้า-
อิเล็กทรอนิกส์ เสียง ทัศนศาสตร์ ฟิสิกส์ อะตอม กัมมันตภาพรังสี

Theories and applications of mechanics, fluid mechanics, heat and thermodynamics,
electric current-electronics, acoustics, optics, physics, atomic, radio activity.

SC 501 003 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 1(0-3-2)

General Physics Laboratory I

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การวัดและการวิเคราะห์ข้อมูลการรวมแรงย่อยโมดูลัสแบบของยังถูกดัดแปลงอย่างง่าย เครื่องชั่งความถ่วงจำเพาะ การวัดความหนืดของของเหลวโดยใช้กฎของสโตกส์ พลศาสตร์การหมุน สัมประสิทธิ์ของการขยายตัวตามเส้นการสั้นพองในท่ออากาศและการทดลองของเมลด์

Measurement and data analysis, composition of forces, Young's modulus, simple pendulum, westphal specific gravity balance, measurement of viscosity of liquid by Stokes's law, rotational dynamics, coefficient of linear expansion, resonance in air columns, Meld's experiment.

SC 702 101 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)

General Microbiology

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

หลักการทำงานและการเตรียมตัวอย่างสำหรับกล้องจุลทรรศน์ชนิดต่างๆ การเรียกชื่อและการจัดจำแนกประเภทของแบคทีเรียเชื้อราไวรัสและสาหร่ายโพรทิสต์ การเจริญและการตายและการทำลายจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึมและพันธุศาสตร์ของจุลินทรีย์ ภูมิคุ้มกันวิทยาและโรคที่เกิดจากจุลินทรีย์ จุลชีววิทยาของดิน น้ำ น้ำเสีย อาหาร นม และอุตสาหกรรม

Working principle and slide sample preparation of various types of microscope, nomenclature and classification of bacteria, fungi, viruses and algae, nutrition, growth, death and destruction of microorganisms, metabolism and microbial genetics, immunology and microbial disease, microbiology of soil, waste water food, milk and industry.

SC 702 102 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป 1(0-3-2)

General Microbiology Laboratory

เงื่อนไขของรายวิชา: SC702 101 หรือ รายวิชาควบ SC702 101

การใช้ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาขั้นแนะนำการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อและการทำให้ปลอดเชื้อ เทคนิคบางอย่างทางจุลชีววิทยา การตรวจวัดและตรวจนับจุลินทรีย์ในน้ำดื่ม นมและอาหาร การใช้กล้องจุลทรรศน์ การศึกษาเชื้อรา การย้อมสีแบคทีเรีย การทำลายและการยับยั้งการเจริญ ของเชื้อจุลินทรีย์

Introduction the use of microbiological laboratory, media preparation and sterilization, some microbiological techniques, determination and enumeration of microorganisms in drinking water, milk and food, use of microscope, study of fungi, bacterial staining, destruction and inhibition of microorganisms.

TE 051 101 อันตรายและความปลอดภัยอาหาร 2(2-0-4)

Food Hazard and Safety

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค อันตรายในอาหาร ได้แก่ สารก่อภูมิแพ้ โลหะหนัก ยาฆ่าแมลง ฮอร์โมน และสารปฏิชีวนะ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร หลักการประเมินความปลอดภัยอาหาร

Microbial contamination and microbial spoilage in foods; pathogens; food hazardous i.e. food allergens, heavy metals, pesticides, hormones, and antibiotics; cleaning and sanitization of food contact surface; principle of food safety assessment.

TE 051 201 ประวัติศาสตร์อาหารและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ 2(2-0-4)

Food History and Raw Material Resources

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ประวัติศาสตร์อาหาร วิวัฒนาการและเอกลักษณ์ของอาหารไทยแต่ละภาค ความรู้และแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ คุณสมบัติ การเลือกใช้ให้เหมาะกับอาหารแต่ละชนิด

Food history; evolution and distinction of Thai foods in each region, knowledge and sources of ingredients, seasonings, spices; characteristics and appropriate selection for each food recipe.

TE 051 202 หลักการประกอบอาหารพื้นฐาน 3(2-3-5)

Culinary Fundamentals

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

พื้นฐานหลักการ ทฤษฎีและปฏิบัติการของเทคนิคการประกอบอาหาร (การคั่ว การผัด การทอด การตุ๋น การต้ม การเคี่ยว) รูป รส กลิ่นอาหาร การใช้อุปกรณ์เครื่องมือในครัว ทักษะการใช้มีด การทำน้ำสต็อก ซุป ซอส ความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับแป้ง โปรตีน ผัก และโภชนาการอาหาร

Basic principles, theory, and practicum of cooking techniques (roasting, sautéing, frying, stewing, poaching, and braising); visual, taste, odor of food; use of kitchen equipment; kitchen knife skills; stock, soup, sauce preparations; basic knowledge of starch, protein, vegetable, and food nutrition.

TE 051 203 เนื้อสัตว์สำหรับประกอบอาหาร 1(1-0-2)

Animal Meats for Culinary

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ (เนื้อวัว ลูกวัว แกะ หมู สัตว์ป่า สัตว์ปีก) โครงสร้างกล้ามเนื้อ กระดูก เทคนิคการหั่น การแล่ เทคนิคการเตรียมเนื้อสัตว์ การหมัก การปรุง การเก็บรักษา การถนอมอาหาร ตัวอย่างกรณีศึกษา

Knowledge of meats (beef, veal, lamb, pork game and poultry), muscular system, bone, cutting technique, preparing technique, Fermentation, seasoning, storage and preservation of food, case studies.

Plant Production

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การจำแนกชนิดและประเภทพืชผักสวนครัว พืชสมุนไพรและเครื่องเทศในตำรับอาหารไทย ไม้ดอกกินได้เพื่อการตกแต่งจานอาหาร หลักการผลิตพืช (เตรียมดินและแปลงปลูก การเพาะเมล็ดและการขยายพันธุ์พืช การให้น้ำและการดูแลรักษา เทคนิคการให้ปุ๋ยและฮอร์โมนพืช) ระบบการผลิตพืชสมัยใหม่ การดูแลผลผลิตก่อนการเก็บเกี่ยว การเก็บเกี่ยวผลผลิต เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมีของผลผลิต การลดอุณหภูมิ การลดอัตราการหายใจพืช การกำจัดเอทิลีน การล้างและทำความสะอาดผลผลิต เทคนิคการตัดแต่ง การบรรจุหีบห่อและการขนส่ง ตัวอย่างกรณีศึกษา

Classification of vegetable plants, herb and spices for Thai food recipes, edible flowers for dishes decoration, the principle of plant production (soil and bedding preparation, seed sowing and propagation technique, irrigation, and caring plant, fertilizer and plant growth regulator application), modern plant production system, perishable caring for pre-harvest, product harvesting, post-harvest technology, changes in physical and chemical properties for perishable product, pre-cooling techniques, reducing of product respiration, ethylene removal techniques, washing and cleaning technique in perishable crops, fresh cut technique, packaging, and transportation, case studies.

Animal Production

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์สัตว์เศรษฐกิจและสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญในการนำมาประกอบอาหาร วงจรการเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจเบื้องต้น อิทธิพลของการจัดการและโภชนาการสัตว์ที่มีผลต่อการเจริญเติบโต การสร้างกล้ามเนื้อและการสะสมไขมันในสัตว์เศรษฐกิจ การจัดการสัตว์อย่างถูกวิธีตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ก่อนเข้าโรงฆ่าสัตว์ ลักษณะของเนื้อสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ กระบวนการฆ่าและการชำแหละ หลักวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงสภาพของกล้ามเนื้อสัตว์ไปสู่เนื้อเพื่อบริโภค การตัดแต่งซากสัตว์แบบสากล การวัดคุณภาพซาก การวัดคุณภาพเนื้อ ลักษณะของวัตถุดิบเนื้อสัตว์ที่ตรงความต้องการของผู้บริโภค หลักการแปรรูปเนื้อสัตว์ อาหารโปรตีนในอนาคต และรูปแบบของเนื้อสัตว์ในอนาคต ตัวอย่างกรณีศึกษา

Knowledge of important species for cooking of economic livestock and aquatic animals; basic economic cycle of animal husbandry; impact of feed management and nutrition on muscle development; fat accumulation, and growth in economic livestock animals; animal welfare principles for proper handling prior to entering the slaughterhouse; characteristics of undesirable meat, the processes involved in slaughtering; principles of meat science;

wholesale and retail cuts; meat quality measurement techniques; characteristics of meat raw materials; principles of meat processing; future protein foods and emerging forms of meat, case studies.

TE 052 102 โภชนาการอาหารและการย่อยอาหารของมนุษย์ 2(2-0-4)

Food Nutrition and Human Digestion

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

โภชนาการอาหาร การย่อยและการดูดซึมอาหาร การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการอาหาร การกำหนดอาหารสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม

Food nutrition; food digestion and absorption; food nutrition calculation; dietetic for consumers with specific dietary needs.

TE 052 103 ส่วนประกอบอาหาร อันตรกิริยา และการเสื่อมคุณภาพ 2(2-0-4)

Food Ingredient Interaction and Deterioration

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การเกิดอันตรกิริยาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านสี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส ที่ต้องการและไม่ต้องการในอาหาร ได้แก่ การเกิดสีน้ำตาล การเสียสภาพของโปรตีน การขึ้นหืนและเกิดเจล การหืนการคายน้ำและการป้องกันการเปลี่ยนแปลงคุณภาพที่ไม่ต้องการ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารจากความร้อน การแช่เย็นและแช่แข็ง

Desirable and undesirable interactions and changes in color, flavor, and texture qualities in food i.e. browning formation, protein denaturation, thickening and gel formation, rancidity, syneresis; prevention of undesirable food quality alterations; food quality changes derived from chilling and freezing.

TE 052 104 วิศวกรรมการแปรรูปและการถนอมอาหาร 3(3-0-6)

Food process engineering and Preservation

เงื่อนไขของรายวิชา: รายวิชาควบ TE 052 105

สมดุลมวลสารและพลังงานการถ่ายโอนความร้อนและมวลสารกลศาสตร์ของไหลและพฤติกรรมของไหลของอาหาร การหมักในเครื่องปรุงรส (มาริเนต เคียวริง) การหมักดอง กระบวนการผสม (การทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน การเกิดอิมัลชัน การเกิดโฟม) การแปรรูปด้วยความร้อน (ต้ม ตุ่น อบ ย่าง ทอด ซูวี แช่เย็น แช่แข็ง) ทักษะการคำนวณเพื่อการขยายสู่การผลิตขนาดใหญ่ และความปลอดภัยของ การใช้เครื่องมือการแปรรูปอาหาร

Mass and energy balance; heat and mass transfer; fluid mechanics and flow behaviors of food; fermentation in seasoning (marination, curing); fermentation; mixing processes (i.e.

TE 052 105 ปฏิบัติการวิศวกรรมกระบวนการแปรรูปและการถนอมอาหาร 1(0-3-1)
Food process engineering and Preservation Laboratory
เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาควบ TE 052 104

Laboratory practices i.e. fermentation in seasoning (marination, curing), fermentation, mixing, thermal processing, computational skill for food production scaling up; and safety in working with food processing equipment.

ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์แนวใหม่ บรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ การเก็บรักษาวัตถุดิบและอาหาร หลักการประเมินอายุการเก็บ ของอาหาร

Material types of food packaging; packaging selection for food products; novel packaging technology; intelligent packaging; raw material and food storage; principles for assessing shelf-life.

ประเภทของครัว การออกแบบและการวางผังครัว การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสม กฎหมาย และสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องในการออกแบบครัวและความปลอดภัยของการใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร

Types of kitchens, Kitchen design and layout, kitchen equipment and tools, laws and sanitation in kitchen design, cooking equipment safety.

ความรู้และความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภท น้ำพริก ยำ สลัด อาหารว่าง ของแต่ละ ภูมิภาค

Knowledge, history, and cooking techniques of Thai food: chili paste, salad, snack from each region of Thailand.

ความรู้และความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภท ผัด คั่ว อบ ปิ้งย่าง ของแต่ละภูมิภาค

Knowledge, history, and cooking techniques of Thai food: stir fry, roast, bake and grill from each region of Thailand.

การออกแบบและนำเสนออาหาร ทฤษฎี แนวคิดการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร การสร้างเรื่องราว การเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้เมนูอาหาร การเลือกใช้ภาชนะ การประยุกต์ใช้เทคนิคด้าน วิทยาศาสตร์ การประกอบอาหารให้มีหลากหลายรูปแบบ และสร้างความแปลกใหม่

Food design and presentation, theory and concept of food stylist, storytelling, value added for food menu, selection of dinnerware, molecular techniques applied for variety and creation of food.

ความรู้พื้นฐานของขนมไทย การเลือกวัตถุดิบ การเก็บรักษาส่วนผสมแบบเปียกและแห้ง เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานไทย วิธีการทำขนมหวานไทยนานาชาติ แนวคิดสำหรับการตกแต่งและบรรจุ การยืดอายุและสุขลักษณะของขนมไทย

Basic knowledge of Thai desserts: raw ingredients selection, liquid and dry ingredients storage, tools for making Thai desserts, making methods various types of Thai desserts; Idea for decoration and packing; preserving Thai desserts for a long time and hygienic conditions.

TE 052 209 บาร์และเครื่องดื่ม

3(2-3-5)

Bar & Beverage

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ส่วนผสมการทำเครื่องดื่ม เทคนิคและเครื่องมืออุปกรณ์ สำหรับการหมักและการกลั่น เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม การออกแบบเครื่องดื่มให้เข้ากับอาหาร

Knowledge of types of beverages, beverage ingredient sourcing, techniques, equipment and tools for beverage fermentation and distillation, mixology techniques, food and beverage pairing design.

TE 052 210 อาหารครัวเย็น

3(2-3-5)

Garde Manger (Cold Kitchen)

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความรู้ ทักษะการเตรียม การดูแลและเก็บรักษาอาหารจากครัวเย็น ได้แก่ น้ำสลัด ซอส ออเดิร์ฟ คานาเป้ ชีส อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารเนื้อตัดเย็น อาหารทะเล อาหารเช้าชนิดต่างๆ

Knowledge, preparation skills, handling, and storage of foods from the cold kitchen: salads, sauce, hors d'oeuvre, canapés, cheese, appetizers, cold cuts, seafood; types of breakfast.

TE 053 107 การควบคุมคุณภาพอาหารและการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี

2(2-0-4)

Food Quality and Good Hygiene Practices

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ ส่วนประกอบอาหาร และอาหาร การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมสัตว์พาหะ การจัดการของเสีย

Importance of food quality control; quality control of raw material; food ingredient and food product; good hygiene practices (GHP); personal hygiene; pest controls; waste management.

- TE 053 108 การออกแบบอาหารและการวัดการรับรู้ของผู้บริโภค 3(2-3-5)**
Food Design and Consumer Perception
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 การออกแบบอาหารโดยใช้กระบวนการสร้างต้นแบบตำรับและผลิตภัณฑ์อาหารอย่างรวดเร็ว(Agile technique) การประเมินการรับรู้ทางประสาทสัมผัสและการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค
 Product design by food formulation prototype and food product using Agile technique; sensory evaluation and consumer acceptance test.
- TE 053 211 การประกอบอาหารในสถานที่เฉพาะและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง 2(1-3-3)**
Culinary in Specific Places and Related Regulations
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 การประกอบอาหารในสถานที่เฉพาะ ข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง ทักษะของการเตรียมและการประกอบอาหาร การใช้เครื่องมือสำหรับประกอบอาหารในสถานที่เฉพาะ ได้แก่ คริวในโรงพยาบาล เรือสำราญ คริวการบิน ดูนานนอกสถานที่
 Cooking in specific places: requirements and regulations, preparation and cooking skills, cooking equipment in specific places such as hospital, cruise ship, air catering; field trips.
- TE 053 212 อาหารไทย 3 3(2-3-5)**
Thai Cuisine 3
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 ความรู้และความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภท ต้ม แกง น้ำยา การจัดสำรับอาหาร ของแต่ละภูมิภาค อาหารสำหรับการจัดเลี้ยง
 Knowledge, history, and cooking techniques of Thai food: soup, curry, paste, preparing for Thai set menu of each region of Thailand; foods for banquets.
- TE 053 301 การบริหารจัดการครัวไทยในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)**
Thai Kitchen Management in Food Business
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 หลักการจัดการร้านอาหาร การวางแผนรายการอาหาร การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคา การวิเคราะห์รายการอาหาร การใช้เทคโนโลยีในการออกแบบรายการอาหาร การจัดเตรียมและ บริการอาหาร และเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การทำรายงานต้นทุน และรายการขาย กฎหมาย จริยธรรมทางธุรกิจที่เกี่ยวข้อง
 Principles of restaurant management, menu planning, costing, and pricing, menu analysis, use of technology to design food menu, preparation and service of food and beverages, purchasing, receiving, storing, cost and sales report, related ethics and laws.

TE 053 302 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจการประกอบอาหาร 3(3-0-6)

English for Communication in Culinary Business

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

คำศัพท์และทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ ในภาคการผลิต และที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการในธุรกิจอาหาร

Vocabulary and communication skills related to cooking, raw materials, equipment, tools in the production sector and related to service provision in the food business.

TE 053 774 โครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 1 3(2-3-6)

Capstone Project 1

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การสร้างแนวคิดและออกแบบอาหารต้นแบบโดยการบูรณาการความรู้และทักษะด้านเคมี-อาหาร วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร ความปลอดภัยอาหาร การออกแบบอาหาร และศิลปะการประกอบอาหาร การทดสอบความเป็นไปได้ของอาหารต้นแบบและแผนธุรกิจ การเขียนข้อเสนอโครงการ และเทคนิคการนำเสนอ พิชชิง (Pitching presentation)

Food product ideal generation and prototype design by integrating knowledge and skills in food chemistry, food processing engineering, food safety, food design, and culinary arts, food prototype feasibility testing and business plans, writing project proposals, and Pitching presentation technique.

TE 053 796 การฝึกงานในสถานที่ผลิตอาหาร 1 1(1-0-2)

Food Production Facility Internship 1

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การฝึกปฏิบัติงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ครั้งที่ 1 ในหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐหรือสถานประกอบการเอกชนที่มีการผลิตและจำหน่ายอาหาร ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง การเขียนบันทึกการฝึกงานและการนำเสนอผลงานการฝึกงาน

First culinary science and technology practicum in governmental or private sectors related to food production and service facility (no less than 300 working hours), apprenticeship report writing and presentation.

TE 054 501	อาหารยุโรป	3(2-3-5)
------------	------------	----------

European Cuisine

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียมพื้นฐาน (นํ้าสต็อก ซุป ซอส) อาหารยุโรปประเภทต่างๆ

General knowledge of European cuisine, equipment, ingredients used in cooking, basic preparation principles (stock, soup, sauce), different types of European cuisine.

TE 054 502 อาหารเอเชีย

3(2-3-5)

Asia Cuisine

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเอเชีย เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียมพื้นฐาน (น้ำสต็อก ซุป ซอส) อาหารเอเชียประเภทต่างๆ

General knowledge of Asian cuisine, tools and equipment, ingredients used in cooking, basic preparation principles (stock, soup, sauce) and different types of Asian cuisine.

TE 054 503 ขนมอบและขนมหวานนานาชาติ

3(2-3-5)

Bakery and International desserts

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ประวัติความเป็นมาของขนมอบประเภทของขนมอบอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ชนิดของแป้งและ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ เทคนิคการทำขนมอบประเภทต่างๆ ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ประเภท บทบาท และคุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเทคโนโลยีในผลิตผลิตภัณฑ์ขนมหวาน การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมหวานในระหว่างการเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ของ ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน

History of baking, types of baking, equipment used, types of flour and raw materials used in baking, baking techniques, types of confectionery products, roles and properties of raw materials used in production, technology for making confectionery products, changes in quality of confectionery products during storage, packaging of confectionery products.

TE 054 504 การตลาดและการจัดการดิจิทัลแพลตฟอร์มในธุรกิจอาหาร

2(2-0-4)

Marketing and Digital Platform Management in Food Business

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

แนวคิดและทฤษฎีหลักการจัดการการตลาดในธุรกิจอาหาร บทบาทและหน้าที่ ที่สำคัญของผู้บริหารการตลาดในการกำหนดกลยุทธ์การตลาดทั้งสินค้าและบริการ การวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมทางการตลาด การวิเคราะห์พฤติกรรมตลาดผู้ซื้อ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การกำหนดส่วนแบ่งตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย และการวางแผนตำแหน่งผลิตภัณฑ์ทางการตลาด การวางกลยุทธ์ผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ราคา กลยุทธ์ช่องทางการจัดจำหน่าย และกลยุทธ์การส่งเสริม การตลาด การจัดการดิจิทัลแพลตฟอร์ม ครั้วกลาง

Concepts and theories of marketing management principles in food business, important roles and functions of marketing executives in formulating marketing strategies for both goods and services, marketing environment analysis, buyer market behavior analysis, consumer behavior analysis, determining market share, target market selection and marketing product positioning , product strategy, price strategy, distribution channel strategy, and marketing promotion strategies, digital platform management, cloud kitchen.

TE 054 505 การจัดการธุรกิจอาหารแบบแฟรนไชส์
Food Franchise Business Management
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

2(2-0-4)

ประเภทของธุรกิจอาหารแบบแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาดและการจัดการธุรกิจอาหารแบบแฟรนไชส์ การจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจอาหารแบบแฟรนไชส์ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจอาหารแบบแฟรนไชส์ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสรรค์ โอกาสทางธุรกิจหารโดยผ่านระบบแฟรนไชส์

Types of food franchise business, advantages and disadvantages of food franchise business, marketing and management of food franchise business, food franchise business financing, feasibility analysis of food franchise business, contact and the process of creating a food business opportunity through the franchise system.

TE 054 506 อาหารและเครื่องดื่มนาโน
Nanofood and Beverage
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

3(3-0-6)

ภาพรวมของนาโนเทคโนโลยีที่ใช้ในทางเกษตรกรรมการแปรรูปอาหารบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เทคนิคการผลิตอาหารและเครื่องดื่มนาโน เช่น ละอองฝอยขนาดนาโน นาโนคลัสเตอร์ การเคลือบผิวนาโน นาโนแคปซูล ความปลอดภัยของการใช้นาโนเทคโนโลยีใน อุตสาหกรรมอาหาร ตัวอย่างกรณีศึกษา

Overview of nanotechnology in agriculture, food processing, food packaging and health food and beverage, techniques for nanofood and beverage production: nanosized droplets, nanoclusters, nanocoating, nano-capsule, Safety of Nanotechnology in Food Industry, Case study.

TE 054 507 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ
Innovation of Functional Foods
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

3 (3-0-6)

ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเชิงหน้าที่และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง แหล่งวัตถุดิบและการผลิต คุณสมบัติการออกฤทธิ์ทางชีวภาพความคงตัวและความปลอดภัย ของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ตัวอย่างกรณีศึกษา

The importance of health food, functional food and related products, resources and production, bioactive properties, stability and safety of bioactive compounds in functional foods, functional foods for special purposed consumers, relevant standards and regulations, health claims and guidelines for innovation of dietary supplement, functional food, and novel food, case study.

TE 054 508 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช 3 (3-2-6)

Innovative Plant-Based Food Product Technology

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ศาสตร์และทิศทางผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืชเพื่อความยั่งยืน การจัดการผลผลิตจากพืชเพื่อการควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนวัตกรรมจากพืช การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช กรอบแนวคิดในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช การสร้างและทดสอบแนวคิดด้วยแผนธุรกิจอาหารนวัตกรรมจากพืช การออกแบบสูตรอาหารนวัตกรรมจากพืช การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช การทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช ห่วงโซ่อุปทานและทิศทางของธุรกิจอาหารนวัตกรรมจากพืช อาหารนวัตกรรมเนื้อสัตว์จากพืช แผนธุรกิจอาหารนวัตกรรมจากพืช การบริหารจัดการธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ประสบการณ์วิชาชีพการผลิตอาหารนวัตกรรมจากพืชแห่งอนาคต ตัวอย่างกรณีศึกษา

Science and trend of plant-based food innovation for sustainability, plant product management for quality and storage, processing technology for innovative plant-based foods, quality control and storage conditions for innovative plant-based foods, conceptual framework for designing and developing innovative plant-based foods, creation and business model test of innovative plant-based foods, marketing test of innovative plant-based foods, supply chain and trend of business for innovative plant-based foods, innovative meat produced by plant origin, business model for innovative plant-based foods, business management for entrepreneur, professional experiences for future innovative plant-based food production, case study.

TE 054 509 กลิ่นรสของอาหาร

3(3-0-6)

Food Flavor

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความหมาย บทบาทความสำคัญ และประเภทของกลิ่นรส การรับรู้กลิ่นรส การเกิดกลิ่นรส ในอาหาร การผลิตกลิ่นรสสำหรับอาหาร การใช้กลิ่นรสในอาหาร ตัวอย่างกรณีศึกษา

Definition, important roles, and classification of flavor, flavor perception, formation of flavors in food, food flavor creation, application of flavors to food products, case study.

TE 054 510 การทดสอบความแตกต่างของอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส

3(2-3-5)

Sensory Difference Test of Food

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

ความหมาย ความสำคัญของการประเมินคุณภาพอาหารด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส หลักการรับรู้โดยประสาทรับความรู้สึก ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัส การวัดทางประสาทสัมผัส โดยการทดสอบความแตกต่าง การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการทางสถิติ ตัวอย่างกรณีศึกษา

Definitions, importance of sensory evaluation of food; principle of sensory perception; factors influencing on sensory evaluation; methods of sensory evaluation by difference test; data analysis by statistical analysis methods; case study.

TE 054 761 สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 1(1-0-2)

Seminar in Culinary Science and Technology

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

การคัดสรรแหล่งข้อมูลอ้างอิงเรียนรู้ทักษะการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารจากเอกสารและแหล่งข้อมูลทางวิชาการต่าง ๆ การสังเคราะห์เรียบเรียงข้อมูลและเขียน รายงานเชิงวิชาการ และความสามารถในการสื่อ การนำเสนอและอภิปรายหน้าชั้นเรียน

Selection of reference sources, learning skills of information inquiring of culinary science and technology literature from various sources, analyzing, computing and writing an academic report, as being capable of effective presentation and discussion in the class.

TE 054 774 โครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 2 3(0-9-6)

Capstone Project 2

เงื่อนไขของรายวิชา: TE 053 774

การดำเนินการพัฒนาและทดสอบอาหารต้นแบบตามแนวคิดในข้อเสนอโครงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร โดยบูรณาการความรู้และทักษะด้านศิลปะ การประกอบอาหารและวิทยาศาสตร์การอาหาร และการนำเสนออาหารต้นแบบสู่สาธารณะ การบริหารจัดการธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่

Implementation of development and testing of food product prototypes based on the Capstone Project 1 by integrating knowledge and skills in culinary arts and food science, presenting food prototypes to the public, business management for entrepreneur.

TE 054 785 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร 6 หน่วยกิต

Co-operative Education in Culinary Science and Technology

เงื่อนไขของรายวิชา: นักศึกษาชั้นปีที่ 4

การปฏิบัติงานจริงเต็มเวลาในสถานประกอบการหรือหน่วยงานเอกชนหรือรัฐที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเพื่อฝึกการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะจากชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริงหรือการทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับ วิชาชีพ รวมถึงการเขียนรายงานเชิงเทคนิค เป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา

Full-time participation for professional internship in private or governmental organizations related to food production facilities for training on applying of knowledge and skills from classes to a routine workplace or a relevant professional project, including writing a technical report. The training period is one semester.

Food Production Facility Internship 2

เงื่อนไขของรายวิชา: TE 053 796

การฝึกปฏิบัติงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ครั้งที่ 2 ในหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐหรือสถานประกอบการเอกชนที่มีการผลิตและจำหน่ายอาหาร หรือ ในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง บันทึกการฝึกงาน และการนำเสนอผลงานการฝึกงาน

Second culinary science and technology practicum in governmental or private sectors related to food production and service facility or food industry (no less than 300 working hours), apprenticeship report writing and presentation.

2.8 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcome: PLOs)

- PLO1: สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงาน รวมถึงการขยายการผลิตอาหารสู่การผลิตขนาดใหญ่ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอและปลอดภัย เป็นไปตามกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
- PLO2: สามารถประกอบอาหารโดยใช้ทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต รวมถึงทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ในสถานการณ์ต่างๆ ได้
- PLO3: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารในการพัฒนาหรือสร้างนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องได้ ได้แก่ ตำรับอาหาร ทักษะการประกอบอาหาร และ/หรือ ส่วนผสมอาหาร และสามารถบูรณาการความรู้และทักษะจากชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง
- PLO4: แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม และสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในการประกอบวิชาชีพ
- PLO5: แสดงออกถึงคุณลักษณะของนักเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ได้แก่ การมีความคิดสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ พร้อมในการเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ และปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ในสถานการณ์ที่หลากหลาย และมีความแตกต่างทางวัฒนธรรม

3.สวัสดิการที่นักศึกษาควรทราบ

การสืบค้นข้อมูล

มหาวิทยาลัยมีห้องสมุดสำหรับให้บริการสืบค้นข้อมูลกับนักศึกษาหลายรูปแบบ เช่น สืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ ยืม-คืนทรัพยากรห้องสมุด บริการยืมระหว่างห้องสมุด ฯลฯ โดยใช้บัตรนักศึกษาในการดำเนินการต่าง ๆ

การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์

นักศึกษาสามารถใช้บริการเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อการศึกษาและค้นคว้าตามสถานที่ดังนี้ โดยใช้บัตรนักศึกษาในการดำเนินการ

- สำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ
- สำนักหอสมุด

การบริการไปรษณีย์ภัณฑ์ในคณะ

นักศึกษาสามารถติดต่อรับจดหมาย/ไปรษณีย์ภัณฑ์ทุกชนิดที่ระบุที่ อยู่คณะเทคโนโลยี โดยติดต่อรับที่หน่วยสารบรรณ สำนักงานคณบดี ซึ่งอยู่ ชั้น 1 อาคาร TE. 06 ได้ตลอดเวลาราชการ

ทุนการศึกษา มีดังนี้

1. กองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) กองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์เป็นผู้รับผิดชอบ หลักเกณฑ์ที่สำคัญคือ ผู้ปกครองมีรายได้ครอบครัวไม่เกิน 360,000 บาท/ปี
2. ทุนกองทุนพระราชทานฯ ทุนละ 10,000 บาท ประมาณ 25-30 ทุน /ปี ในหนึ่งปีการศึกษาจะมี ทุนอยู่ 2 ระยะ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี โดยประกาศให้ทราบช่วงเดือนสิงหาคมและเดือนธันวาคม ซึ่งขอทราบรายละเอียดได้ที่ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี
3. ทุนพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยี จำนวนไม่เกิน 40 ทุนต่อปีการศึกษา เป็นทุนที่คณะฯ จัดสรรให้กับนักเรียนที่เรียนดี ขาดแคลนทุนทรัพย์ ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี
4. ทุนเอกชน เป็นทุนที่บริษัทเอกชนมอบให้กับมหาวิทยาลัย คณะและกองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์

การรักษาพยาบาล

เมื่อนักศึกษาเจ็บไข้ได้ป่วย สามารถเข้ารับการตรวจรักษาเบื้องต้นได้ ที่ศูนย์บริการสุขภาพในเวลาราชการ และกรณีฉุกเฉินหรือนอกเวลาราชการ ได้ที่โรงพยาบาลศรีนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ ได้ตลอดเวลา (ใช้บัตรนักศึกษาแสดงตัว)

4. ข้อปฏิบัติที่นักศึกษาควรทราบ

► การแต่งกายของนักศึกษาในคณะ

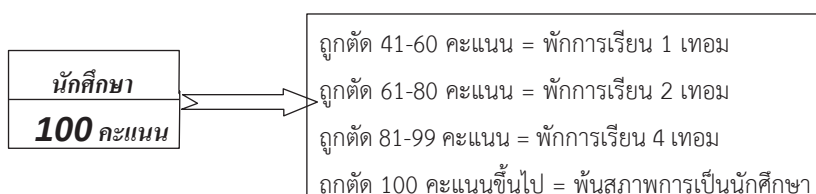
ขอให้ศึกษาระดับปริญญาตรีแต่งกายให้สุภาพ ตามประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ 1620/2565 เรื่อง การแต่งกายของนักศึกษา มีสาระสรุปได้ดังนี้

- 1) การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการเข้าเรียน การเข้าสอบ หรือติดต่อคณะหรือหน่วยงาน ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษา หรือแต่งกายด้วยชุดสุภาพ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมกับกิจกรรมและกาลเทศะที่สุภาพชนพึงปฏิบัติ
- 2) การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา การฝึกงาน และการฝึกประสบการณ์กับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดสุภาพ หรือตามรูปแบบการแต่งกายที่หน่วยงานนั้นๆ กำหนด

ทั้งนี้ชุดสุภาพ หมายความว่า เครื่องแต่งกายที่เหมาะสมกับกาลเทศะ ได้แก่ เสื้อมีแขน คอปก กางเกงหรือกระโปรงที่ไม่มีลักษณะเป็นการแต่งกายล่อแหลมหรือเปิดเผยเนื้อตัวร่างกายจนเกินไป ในลักษณะที่ไม่เหมาะสมแก่สุภาพชน และสวมรองเท้าลักษณะและสีที่สุภาพ รองเท้าหุ้มส้นแบบสุภาพหมายถึงรองเท้าหุ้มส้นแบบที่มีปิดด้านหน้าและด้านหลัง ไม่อนุญาตรองเท้าแตะหรือรองเท้าในลักษณะรองเท้าว้าล่าม

► วินัยนักศึกษาและคะแนนความประพฤติ

มหาวิทยาลัยมีระเบียบสำหรับควบคุมดูแลนักศึกษาที่มีความประพฤติไม่เหมาะสม ซึ่งจะลงโทษโดยการตัดคะแนนความประพฤติ (จาก 100 คะแนน) ซึ่งผลจากการตัดคะแนนจะมีบทลงโทษนักศึกษาตั้งแต่ว่ากล่าวตักเตือน จนถึงไล่ออก ดังนี้



ยกตัวอย่างเช่น

- ไม่สวมหมวกนิรภัย ไม่รัดเข็มขัดนิรภัย รถไม่มีทะเบียน ไม่มีใบอนุญาตขับขี่ ตัดคะแนน 5-10 คะแนน
- เสพสุราหรือของมึนเมาและเมาอาละวาด ตัดคะแนน 41-80 คะแนน

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

► กิจกรรมเสริมทักษะที่คณะจัดให้

คณะได้มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะสำหรับนักศึกษาทุก ๆ ชั้นปี รวมแล้วประมาณ 30-50 กิจกรรม/ปี ซึ่งมุ่งเน้นด้านทักษะภาษา, คอมพิวเตอร์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ฯลฯ นักศึกษาสามารถติดตามรายละเอียดการเข้าร่วมกิจกรรมได้ที่บอร์ดประชาสัมพันธ์ ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี หรือที่ Website ของคณะเทคโนโลยี (te.kku.ac.th) และทาง Facebook ของงานสนับสนุนวิชาการ

► กิจกรรมนักศึกษา

ก. กิจกรรมส่วนกลาง

มีองค์กรกลุ่มนักศึกษาต่าง ๆ ที่ให้นักศึกษาเข้าไปร่วมกิจกรรมได้ เช่น องค์การนักศึกษา มข., สภานักศึกษา, กลุ่มและชมรมต่าง ๆ มากมาย

ข. กิจกรรมระดับคณะ สโมสรนักศึกษาคณะเทคโนโลยี (สนท.) ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม

► กิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการของนักศึกษา

นักศึกษาระดับปริญญาตรีทุกคน ควรเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการของนักศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่นตามประกาศฉบับที่ 2438/2564 เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพตนเองในด้านต่างๆ

ข้อคิด

1. การเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรนั้น นักศึกษาสามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ตามความสมัครใจ
2. แต่กิจกรรมเสริมทักษะที่คณะจัดให้ นักศึกษาควรจะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมทุกกิจกรรม ประกอบด้วยวิทยาดาริยา ปัญญา ตามปณิธานของมหาวิทยาลัยขอนแก่น
3. และกิจกรรมนักศึกษานั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งที่จะช่วยฝึกและสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้ในหลาย ๆ เรื่องที่ไม่มีในชั่วโมงเรียน ไม่สมควรอย่างยิ่งที่นักศึกษา..จะมาเรียนอย่างเดียว โดยไม่สนใจการเข้าร่วมกิจกรรม

6. การให้บริการหน่วยโสตทัศนูปกรณ์

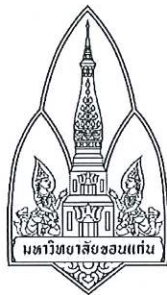
► การให้บริการ

- ให้บริการจัดเตรียม/จัดฉายโสตทัศนูปกรณ์ และให้บริการยืม-คืน โสตทัศนวัสดุ-อุปกรณ์
- ให้บริการการผลิตสื่อประกอบการเรียนการสอนของคณะ
- ออกแบบงานกราฟิกทุกประเภทด้วยระบบคอมพิวเตอร์
- ให้คำปรึกษาแนะนำเกี่ยวกับการใช้โสตทัศนูปกรณ์

► ระเบียบการใช้บริการ

- ให้ผู้ใช้บริการจองโสตทัศนูปกรณ์ล่วงหน้าก่อนไม่น้อยกว่า 3 วัน ก่อนรับบริการ
- ไม่รับจองโสตทัศนูปกรณ์ทางโทรศัพท์ จะต้องมาติดต่อด้วยตัวเอง หรือตัวแทนเท่านั้น
- ให้กรอกข้อความในใบให้บริการยืม-คืน ตามแบบฟอร์มโดยละเอียด ก่อนรับโสตทัศนูปกรณ์จะต้องตรวจสอบสภาพของโสตทัศนูปกรณ์ก่อนนำไปใช้
- ห้ามเข้าไปในห้องโสตทัศนศึกษาก่อนได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ การยืมโสตทัศนูปกรณ์ให้เจ้าหน้าที่จัดให้เท่านั้น
- การยืมโสตทัศนูปกรณ์ต้องยืมในเวลาราชการเท่านั้น
- การคืนโสตทัศนูปกรณ์จะต้องเซ็นชื่อคืนทุกครั้ง ในกรณีที่ยืมโสตทัศนูปกรณ์ใช้นอกเวลาราชการ และใช้นอกสถานที่จะต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเท่านั้น
- เมื่อใช้โสตทัศนูปกรณ์แล้วจะต้องรับนำส่งคืน และก่อนนำส่งจะต้องทำความสะอาดและตรวจเช็คให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ ถ้าโสตทัศนูปกรณ์ที่ยืมไปชำรุดเสียหาย จักต้องรับผิดชอบซ่อมแซมหรือชดเชย

7. ประกาศและระเบียบที่ควรทราบ



ระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น
ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๕

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่นเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา รวมทั้ง ยุทธศาสตร์ด้านการปรับเปลี่ยนการจัดการศึกษา (Education Transformation) สู่กระบวนทัศน์ใหม่ (New Paradigm) ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๕ และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จึงวางระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะ วิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย

“คณะกรรมการประจำ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยหรือส่วนงานที่เรียกชื่อ อย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“การศึกษาภาคทฤษฎี” หมายความว่า การเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้รับความรู้ (Knowledge) ด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยอาจเป็นการเรียนรู้ในรายบุคคลหรือลักษณะกลุ่ม เช่น การเรียนแบบ ห้องเรียนกลับด้าน (Flipped classroom) การศึกษาโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning teaching) หรือการเรียนเป็นกลุ่ม (Team-based learning) เป็นต้น

“การศึกษาภาคปฏิบัติ” หมายความว่า การเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้นักศึกษามีทักษะ (Skills) ด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยอาจเป็นการเรียนรู้ในรายบุคคลหรือลักษณะกลุ่ม เช่น การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ การฝึกภาคสนาม การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ เป็นต้น

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ในมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนหลักสูตรนั้น

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา ของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการ บริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตาม ประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่คณะแต่งตั้งให้ทำหน้าที่สอน รายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่คณะแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาเกี่ยวกับการศึกษาของ นักศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“นักศึกษาชาวต่างประเทศ” หมายความว่า นักศึกษาที่ถือสัญชาติอื่นที่ไม่ใช่สัญชาติไทย

“นักศึกษาวิสามัญ” หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้เข้าศึกษาได้เป็นกรณีพิเศษโดยมีความประสงค์ที่ จะไม่ขอรับปริญญา หรือผู้ที่ต้องการศึกษาเพื่อขอโอนหน่วยกิตไปยังสถาบันอุดมศึกษาที่ตนสังกัด

“สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ” หมายความว่า สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สถาบันการศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาอื่นหรือหน่วยงานอื่นที่จัดการศึกษาได้ มาตรฐานเทียบเคียงกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง หรือ หลักเกณฑ์ เพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามระเบียบนี้

กรณีที่มีปัญหาในการตีความหรือการปฏิบัติตามระเบียบนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยและคำวินิจฉัย ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

ระบบการศึกษา

ข้อ ๖ ระบบการจัดการศึกษาเป็นแบบสะสมหน่วยกิตใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาต้นและภาคการศึกษาปลาย และอาจมีภาคการศึกษาพิเศษ (Special Session) ด้วยก็ได้ โดยหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ส่วนภาคการศึกษาพิเศษ ให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตโดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๗ การคิดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค กำหนดดังนี้

๗.๑ การศึกษาภาคทฤษฎีที่ใช้ระยะเวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๒ การศึกษาภาคปฏิบัติที่ใช้ระยะเวลาฝึกปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๓ การศึกษาที่เป็นการฝึกงาน สหกิจศึกษา การฝึกภาคสนาม ที่ใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๔ การศึกษาที่เป็นการทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้ระยะเวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

ข้อ ๘ หลักสูตรอาจคิดหน่วยกิตโดยใช้ผลลัพธ์การเรียนรู้ สมรรถนะ หรือประสบการณ์ที่นักศึกษาแสดงผลการเรียนรู้ได้ตามที่หลักสูตรกำหนดเพื่อเทียบเคียงเป็นหน่วยกิตได้ โดยให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๒

หลักสูตร

ข้อ ๙ หลักสูตรปริญญาตรีแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม ดังนี้

๙.๑ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ สามารถจัดการเรียนการสอนแบบก้าวหน้าทางวิชาการสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยที่ลุ่มลึกทางวิชาการ หรือวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์ของสาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ เพราะมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ สามารถจัดการเรียนการสอนปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ สำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงาน องค์กร หรือสถานประกอบการ หรือวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการหรือทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องมีการเรียนรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๐ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการและทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

ข้อ ๑๑ จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตร ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีดังนี้

๑๑.๑ จำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร

๑๑.๑.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๑.๒ ระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตรไม่เกิน ๒ เท่าของระยะเวลาการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๓ เท่าของระยะเวลาการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ตามหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่ลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งพักการศึกษา กรณีที่หลักสูตรใดประสงค์จะกำหนดระยะเวลาการศึกษามากกว่าที่กำหนด ให้ขอความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยเป็นกรณีไป

ข้อ ๑๒ จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์พิเศษให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

ประเภทการรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๓ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

๑๓.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

๑๓.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่ตรงกับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา

๑๓.๓ เป็นผู้มีความสมบัติอื่นตามเกณฑ์คุณสมบัติผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาที่กำหนดในหลักสูตรสาขาวิชานั้น ๆ หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับการรับเข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขาวิชานั้น

๑๓.๔ คุณสมบัติของการรับนักศึกษาชาวต่างประเทศให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

ข้อ ๑๔ ประเภทการรับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษา สามารถดำเนินการได้ดังนี้

๑๔.๑ ประเภทการรับผ่านระบบคัดเลือกกลาง

๑๔.๒ ประเภทการรับโดยวิธีรับตรง

๑๔.๓ ประเภทการรับโดยวิธีพิเศษ

๑๔.๔ ประเภทการรับตามข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบัน หรือข้อตกลงของเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบัน

๑๔.๕ การรับโดยวิธีอื่น ๆ เช่น ทดลองเรียน หรืออื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

หมวด ๔

การขึ้นทะเบียนและการต่อทะเบียน

ข้อ ๑๕ การขึ้นทะเบียน

๑๕.๑ เป็นผู้ที่มีมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาเรียบร้อยแล้ว

๑๕.๒ ผู้ที่มีมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาแล้วจะต้องรายงานตัวและขึ้นทะเบียน และชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์

๑๕.๓ หนังสือรับรองความประพฤติ และหนังสือค้ำประกันที่นำมายื่นในวันรายงานตัว จะต้องให้ผู้รับรองและผู้ค้ำประกันพร้อมกับพยานอีกสองคน ลงลายมือชื่อให้เรียบร้อยก่อนนำมายื่น และถ้าปรากฏในภายหลังว่าเป็นลายมือชื่อปลอม มหาวิทยาลัยจะดำเนินการทางวินัยนักศึกษาและแจ้งความร้องทุกข์คดีอาญาทันที

ข้อ ๑๖ การต่อทะเบียน

๑๖.๑ นักศึกษาต้องต่อทะเบียนเป็นประจำทุกภาคการศึกษาปกติ และชำระเงินค่าต่อทะเบียนและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ภายในวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๖.๒ กรณีที่นักศึกษาต่อทะเบียนและลงทะเบียนวิชาเรียนแล้วปรากฏในภายหลังว่า ต้องพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เนื่องจากตกออกตามข้อ ๓๕ ให้ถือว่า การต่อทะเบียนและลงทะเบียนวิชาเรียนครั้งนั้นเป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะคืนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้กับนักศึกษา

๑๖.๓ การต่อทะเบียนโดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียน สามารถทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๖.๓.๑ การลาพักการศึกษา

๑๖.๓.๒ ถูกสั่งพักการศึกษา

๑๖.๓.๓ ลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่ผ่านเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

หมวด ๕

การลงทะเบียนเรียน การเพิ่ม และการถอนรายวิชา

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียน

๑๗.๑ นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเอง และชำระเงินค่าธรรมเนียมในแต่ละภาคการศึกษา ให้เสร็จสิ้นภายในวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๗.๒ ในกรณีที่มีเหตุอันสมควร มหาวิทยาลัยอาจประกาศงดการสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งหรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง

๑๗.๓ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลา

๑๗.๔ การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๗.๕ ในกรณีที่มีความจำเป็น การลงทะเบียนเรียนมากกว่าที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๗.๓ และข้อ ๑๗.๔ อาจกระทำได้โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดี ทั้งนี้ไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาพิเศษและสำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลา

๑๗.๖ นักศึกษาที่ไม่มาลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่กำหนด จะถูกปรับเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ให้นับวันหยุดราชการรวมด้วย

๑๗.๗ เมื่อพ้นระยะเวลาที่กำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันสมควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

๑๗.๘ นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ จะต้องลาพักการศึกษาตามข้อ ๔๔.๓ มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๗.๙ นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมถึงเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้วจะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรที่มีการจัดการศึกษามากกว่าหนึ่งปริญญา

๑๗.๑๐ การลงทะเบียนเรียนสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตรมากกว่าหนึ่งปริญญา ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๗.๑๑ ให้คณะพัฒนาระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำการลงทะเบียนเรียน การเรียนและการพัฒนาด้านอื่น ๆ ของนักศึกษา ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

๑๗.๑๒ การลงทะเบียนเรียนที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขของรายวิชาให้ถือว่าลงทะเบียนเป็นโมฆะ

ข้อ ๑๘ นักศึกษาผู้มีสิทธิเข้าศึกษาและเคยศึกษาในมหาวิทยาลัยขอนแก่น หรือสถาบันการศึกษาอื่นสามารถขอยกเว้นหรือเทียบโอนรายวิชาได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๑๙.๑ นักศึกษาของคณะแพทยศาสตร์ ที่ได้ตัวอักษร R ตามหมวดที่ ๗ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำทันทีที่มีการเปิดสอน นอกจากจะได้รับอนุมัติจากคณบดีให้เลื่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนได้

๑๙.๒ นักศึกษาอาจจะลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ค่าคะแนนไม่สูงกว่าตัวอักษร “D+” หรือค่า “Poor” อีก เพื่อให้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงขึ้น

๑๙.๓ นักศึกษาที่เรียนครบตามหลักสูตรและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีแล้ว แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่จะสำเร็จการศึกษา สามารถลงทะเบียนเรียนซ้ำเฉพาะรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่าตัวอักษร “A” หรือค่า “Excellent” เพื่อยกระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึงเกณฑ์สำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๐ การเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาพิเศษ หรือภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๑ การถอนรายวิชาหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๒๑.๑ การถอนรายวิชาภายในหนึ่งในสี่ของระยะเวลาการศึกษารายวิชานั้นในภาคการศึกษานั้น นับจากวันเริ่มเรียนตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัยหรือตามที่หลักสูตรกำหนด รายวิชาที่ถอนนั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา (Transcript) และการถอนตามนัยนี้ นักศึกษาสามารถดำเนินการได้ด้วยตัวเองผ่านระบบอินเทอร์เน็ต

๒๑.๒ การถอนรายวิชาภายหลังจากระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๑.๑ และก่อนระยะเวลา ๑ สัปดาห์ของวันแรกของการสอบปลายภาคตามที่กำหนดในปฏิทินการศึกษา รายวิชาที่ถอนนั้นจะได้ตัวอักษร W แต่จะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา การถอนตามนัยนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และให้ดำเนินการที่สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

๒๑.๓ การถอนรายวิชาภายหลังจากระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๑.๒ รายวิชาที่ถอนนั้นจะได้รับตัวอักษร F และจะปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

สำหรับรายวิชาที่มีการเรียนน้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ให้กำหนดระยะเวลาในการเพิ่มและถอนรายวิชาเป็นสัดส่วนกับที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๐ และ ข้อ ๒๑

ข้อ ๒๒ เมื่อมีการเพิ่มหรือถอนรายวิชาแล้ว จำนวนหน่วยกิตที่เรียนจะต้องไม่ขัดแย้งกับข้อ ๑๗.๓ ข้อ ๑๗.๔ และข้อ ๑๗.๕

หมวด ๖

การศึกษาแบบร่วมเรียน

ข้อ ๒๓ การศึกษาแบบร่วมเรียน (Audit) หมายความว่า การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้แบบไม่นับหน่วยกิต

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียน การเพิ่ม และการถอนรายวิชาของการศึกษาแบบร่วมเรียน ให้ปฏิบัติตามหมวด ๕

ข้อ ๒๕ รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียนจะไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าเป็นหน่วยกิตที่กำหนดไว้ตามหลักสูตร

ข้อ ๒๖ รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียนจะถือหรืออ้างเป็นเงื่อนไขของรายวิชา (Prerequisite) ที่นับหน่วยกิตไม่ได้

ข้อ ๒๗ ถ้านักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดแบบร่วมเรียนแล้ว จะลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำ เพื่อจะนับหน่วยกิตในภายหลังมิได้ เว้นแต่ในกรณีที่มีการย้ายคณะหรือเปลี่ยนสาขาวิชา และรายวิชานั้นเป็น รายวิชาที่กำหนดให้มีการเรียนและนับหน่วยกิตในหลักสูตร

ข้อ ๒๘ การประเมินผลรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียน ให้ประเมินผลเป็นตัวอักษร S หรือ U และให้ระบุคำว่า Audit ไว้ในวงเล็บต่อท้ายชื่อรายวิชา

หมวด ๗

ระดับคะแนน ความหมาย และค่าคะแนน

ข้อ ๒๙ ระดับคะแนนกำหนดให้เป็นตัวอักษรหรือคำ ความหมาย และค่าคะแนน เป็นดังนี้

ตัวอักษร	คำ	ความหมาย	ค่าคะแนนต่อหน่วยกิต
A	Excellent	ผลการประเมินขั้นดีเยี่ยม	๔.๐
B+	Very Good	ผลการประเมินขั้นดีมาก	๓.๕
B	Good	ผลการประเมินขั้นดี	๓.๐
C+	Fairly Good	ผลการประเมินขั้นค่อนข้างดี	๒.๕
C	Fair	ผลการประเมินขั้นพอใช้	๒.๐
D+	Poor	ผลการประเมินขั้นอ่อน	๑.๕
D	Very Poor	ผลการประเมินขั้นอ่อนมาก	๑
F	Fail	ผลการประเมินขั้นตก	๐
S	Satisfactory	ผลการประเมินพอใจ	-
U	Unsatisfactory	ผลการประเมินไม่พอใจ	-

ตัวอักษรอื่น ๆ ที่มีความหมายเฉพาะซึ่งแสดงสถานภาพการศึกษา คือ I P R T W AU และ N ตัวอักษรเหล่านี้ไม่มีค่าคะแนนต่อหน่วยกิต ยกเว้น T

ตัวอักษร

ความหมาย

I	ยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
P	กำลังดำเนินอยู่ (In Progress)
R	ซ้ำชั้น (Repeat)
T	รับโอน (Transfer)
W	การถอนรายวิชา (Withdrawn)
AU	เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
N	ไม่ปรากฏรายงานผลการศึกษา (No grade reported)

กรณีที่มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการเทียบโอน ผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรของ มหาวิทยาลัย และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อที่ ๓๐ การใช้ตัวอักษร หรือคำ มีวิธีการดังนี้

๓๐.๑ ตัวอักษร A B⁺ B C⁺ C D⁺ D และ F หรือคำ Excellent, Very Good, Good, Fairly Good, Fair, Poor, Very Poor และ Fail ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๑.๑ ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าวัดและประเมินผลและหรือมีผลงานที่ประเมินได้เป็นระดับคะแนน

๓๐.๑.๒ เปลี่ยนจากตัวอักษร I ภายในกำหนดระยะเวลาของคณะที่รายวิชานั้นสังกัด

๓๐.๑.๓ เปลี่ยนจากตัวอักษร R ภายในกำหนดระยะเวลาและหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๐.๑.๔ การใช้ตัวอักษร F หรือคำ Fail นอกเหนือจากข้อ ๓๐.๑.๑, ๓๐.๑.๒ และ ๓๐.๑.๓ แล้ว ยังใช้ได้กรณีต่อไปนี้คือ

(๑) นักศึกษาถูกตัดสิทธิ์ไม่ให้เข้าสอบประจำภาค

(๒) นักศึกษาทำผิดประกาศการสอบ และได้รับการตัดสินโทษให้ได้ตัวอักษร F หรือคำ Fail ตามประกาศว่าด้วยการสอบประจำภาคของมหาวิทยาลัย หรือไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์หรือเงื่อนไขการประเมินตามเกณฑ์ข้อ ๓๑.๒

(๓) นักศึกษาไม่แก้ตัวอักษร I ภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ เปลี่ยนตัวอักษร I เป็นตัวอักษร F หรือคำ Fail ตามข้อ ๓๐.๒

(๔) ถอนรายวิชาเรียนหลังระยะเวลาที่กำหนด ตามข้อ ๒๑.๓

(๕) ฝ่าฝืนระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่งของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากอธิการบดี

๓๐.๒ ตัวอักษร I ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๒.๑ นักศึกษาปฏิบัติงานยังไม่ครบตามเงื่อนไขที่อาจารย์ผู้สอนกำหนดด้วยเหตุจำเป็นหรือสุดวิสัย

๓๐.๒.๒ การให้ตัวอักษร I แก่นักศึกษาจะต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับการอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัด เมื่อได้รับอนุมัติให้ได้ตัวอักษร I แล้วให้คณะที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่กำหนดวันและเวลาการวัดและประเมินผลหรือปฏิบัติงานให้ครบ ทั้งนี้ต้องไม่เกินภาคการศึกษาถัดไป มิฉะนั้นจะเปลี่ยนเป็นตัวอักษร F หรือคำ Fail ในกรณีที่ป็นรายวิชา Audit จะเป็นตัวอักษร U เว้นแต่ในกรณีที่จำเป็นโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำที่รายวิชานั้นสังกัด และให้คณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดมีอำนาจอนุมัติให้ขยายระยะเวลาได้ครั้งละ ๑ ภาคการศึกษา ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษา โดยต้องแจ้งให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการทราบล่วงหน้า

๓๐.๓ ตัวอักษร P ใช้ในกรณีที่รายวิชานั้นเป็นรายวิชาที่เปิดสอนติดต่อกันมากกว่า ๑ ภาคการศึกษา ซึ่งจะต้องวัดผลในภาคการศึกษาสุดท้ายของรายวิชานั้น และต้องประเมินผลเป็นตัวอักษร A B⁺ B C⁺ C D⁺ D หรือ F หรือคำ Excellent, Very Good, Good, Fairly Good, Fair, Poor, Very Poor หรือ Fail

๓๐.๔ ตัวอักษร R ใช้เฉพาะนักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ซึ่งวัดและประเมินผลไม่ผ่านในรายวิชาเฉพาะของคณะแพทยศาสตร์ตามเกณฑ์ที่กำหนด

๓๐.๕ ตัวอักษร S และ U หรือคำ Satisfactory และ Unsatisfactory ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๕.๑ การประเมินผลรายวิชาที่กำหนดไว้ว่าไม่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนนหรือลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียน

๓๐.๕.๒ เปลี่ยนจากตัวอักษร I ภายในกำหนดระยะเวลาของคณะที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่สำหรับรายวิชาที่กำหนดการประเมินผลเป็นตัวอักษร S และ U หรือคำ Satisfactory และ Unsatisfactory

๓๐.๖ ตัวอักษร T ใช้ในกรณีของรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้เทียบโอนได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำของคณะที่รับโอน โดยใส่ไว้ในวงเล็บต่อท้ายรายวิชา

๓๐.๗ ตัวอักษร W ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๗.๑ รายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ถอนตามข้อ ๒๑.๒

๓๐.๗.๒ นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

๓๐.๗.๓ นักศึกษาถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

๓๐.๘ ตัวอักษร AU ใช้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต ตามข้อ ๒๓

๓๐.๙ ตัวอักษร N ใช้ในกรณีรายวิชาที่ไม่ปรากฏรายงานผลการศึกษา

หมวด ๘

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๑ การวัดและประเมินผลการศึกษา

๓๑.๑ ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีการวัดผลสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนไว้ในภาคการศึกษานั้น ๆ ไม่น้อยกว่าสองครั้ง และเมื่อทำการประเมินผลรายวิชาใดเป็นครั้งสุดท้ายแล้ว ถือว่าการเรียนรายวิชานั้นสิ้นสุดลง

๓๑.๒ อาจารย์ผู้สอนต้องแจ้งเกณฑ์และเงื่อนไขการวัดและประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้นักศึกษาทราบล่วงหน้า

๓๑.๓ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผลเป็นระดับคะแนนตามหมวด ๗ และแจ้งผลระดับคะแนนให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการตามปฏิทินการศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๑.๔ การประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้ใช้ระดับคะแนนตัวอักษรหรือคำ ตามหมวด ๗ ให้นักศึกษามีสิทธิอุทธรณ์ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๓๑.๕ การประเมินผลการศึกษาเพื่อคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ย (Grade Point Average = G.P.A.) จะกระทำเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

๓๑.๖ วิธีคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average = Cumulative G.P.A.) ให้ทำดังนี้

๓๑.๖.๑ ให้นำผลรวมทั้งหมดของผลคูณระหว่างค่าคะแนนที่ได้กับจำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าคะแนนเป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตสะสม (Cumulative Credits) ผลลัพธ์ที่ได้คือระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๓๑.๖.๒ การคำนวณดังกล่าวข้างต้นให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๔ ตำแหน่งและให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ ๕ ขึ้นไป ตั้งแต่ตำแหน่งที่ ๔ เพื่อให้เหลือทศนิยม ๒ ตำแหน่ง

๓๑.๗ การคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average) ในข้อ ๓๑.๖ ในกรณีที่มีการลงทะเบียนเรียนรายวิชามากกว่า ๑ ครั้งให้นำค่าคะแนนและหน่วยกิตรายวิชานั้น ๆ ที่ได้ค่าคะแนนสูงสุดเท่านั้นไปใช้ในการคำนวณหาระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๓๑.๘ ความหมายของระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม กำหนดดังต่อไปนี้

ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม	ความหมาย
ตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป	ดีเยี่ยม
ตั้งแต่ ๓.๒๕ แต่ต่ำกว่า ๓.๖๐	ดีมาก
ตั้งแต่ ๒.๕๐ - แต่ต่ำกว่า ๓.๒๕	ดี
ตั้งแต่ ๒.๒๕ - แต่ต่ำกว่า ๒.๕๐	ค่อนข้างดี
ตั้งแต่ ๒.๐๐ - แต่ต่ำกว่า ๒.๒๕	พอใช้
ตั้งแต่ ๑.๗๕ - แต่ต่ำกว่า ๒.๐๐	อ่อน
ต่ำกว่า ๑.๗๕	อ่อนมาก

ข้อ ๓๒ การกำหนดนับชั้นปีนักศึกษา หากกรณีมีความจำเป็นต้องกำหนดชั้นปีนักศึกษาให้ออกเป็นประกาศของคณะ

ข้อ ๓๓ การวัดและประเมินผลให้รวมทั้งการวัดและประเมินผลแบบก้ำวหน้า (Formative assessment) และการวัดและประเมินผลแบบรวบยอด (Summary assessment) สามารถดำเนินการได้หลายวิธี ดังนี้

๓๓.๑ การมอบหมายงาน (Assignment)

๓๓.๒ การทำโครงการ (Project)

๓๓.๓ การเขียนรายงาน (Report)

๓๓.๔ การประเมินในสถานการณ์จริง (Authentic assessment)

๓๓.๕ การสอบ

๓๓.๖ วิธีอื่น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในรายวิชาหรือหลักสูตร

ข้อ ๓๔ การสอบ

๓๔.๑ การสอบแบ่งเป็น

๓๔.๑.๑ การสอบย่อย เป็นการสอบในระหว่างภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ ผลของการสอบนำไปใช้พิจารณาเป็นส่วนหนึ่งร่วมกับผลสอบประจำภาคก็ได้ จำนวนครั้ง วันและเวลา และวิธีการสอบ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอนหรือคณะที่รับผิดชอบรายวิชานั้น

๓๔.๑.๒ การสอบกลางภาค หมายถึง การสอบกลางภาคตามประกาศของมหาวิทยาลัยขอนแก่น

๓๔.๑.๓ การสอบประจำภาค หมายถึง การสอบครั้งสุดท้ายของแต่ละรายวิชา เมื่อเสร็จสิ้นการสอนในภาคการศึกษานั้น หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับการสอบประจำภาคให้เป็นไปตามประกาศว่าด้วยการสอบประจำภาคของนักศึกษาในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

๓๔.๑.๔ การสอบรวบยอด หมายถึง การสอบประมวลความรู้เพื่อมีสิทธิได้รับปริญญาสาขาใดสาขาหนึ่ง หรือให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนด

๓๔.๑.๕ การสอบประเภทอื่น หมายถึง การสอบที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามระเบียบนี้ ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนด

ข้อ ๓๕ การตักออก

๓๕.๑ การพิจารณาการตักออกให้พิจารณาผลการเรียนของนักศึกษาเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษานั้น ๆ และให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีค่าคะแนนโดยไม่คำนึงถึงรายวิชาที่ได้ตัวอักษร I

๓๕.๒ นักศึกษาจะถูกพิจารณาให้ตักออกในกรณีดังต่อไปนี้

๓๕.๒.๑ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๑.๕๐ เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วและมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๓๐ - ๕๙ หน่วยกิต

๓๕.๒.๒ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๑.๗๕ เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วและมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๖๐ หน่วยกิตขึ้นไป

๓๕.๒.๓ สำหรับนักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ให้เป็นไปตามประกาศหรือหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๖ การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๓๖.๑ วัดและประเมินผลผ่านรายวิชาครบตามหลักสูตร ดังนี้

๓๖.๑.๑ การนับหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาให้นับครั้งเดียว

๓๖.๑.๒ ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรว่าเป็นรายวิชาที่เทียบเท่ากัน ให้นับรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งเป็นหน่วยกิตที่ได้

๓๖.๒ มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในรายวิชาที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะของหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ หรือได้ไม่ต่ำกว่าตัวอักษร “C” หรือคำ “Fair” ทุกรายวิชา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

๓๖.๓ ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยหรืออยู่ระหว่างการถูกสอบสวนทางวินัยนักศึกษารายแรงตามข้อบังคับว่าด้วยวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๓๖.๔ ไม่เป็นผู้ค้างชำระหนี้สินกับมหาวิทยาลัย

๓๖.๕ มีความประพฤติเรียบร้อยตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๖.๖ มีคุณสมบัติอื่นตามที่หลักสูตร คณะ หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อ ๓๖.๒ แต่ได้ศึกษาและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาในหลักสูตรครบตามเกณฑ์ที่สามารถขอรับอนุสัญญาได้ คณะอาจพิจารณาให้เป็นผู้สำเร็จการศึกษาในระดับอนุสัญญา ทั้งนี้ การให้อนุสัญญาต้องเป็นไปตามข้อ ๓๗.๒

วันที่สำเร็จการศึกษาให้ถือวันที่คณะกรรมการประจำรับรองการสำเร็จการศึกษา

หมวด ๙

การอนุมัติปริญญาและอนุปริญญา

ข้อ ๓๗ ให้สภามหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาแก่ผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจากคณะตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

๓๗.๑ คณะโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำเป็นผู้เสนอชื่อนักศึกษาผู้สมควรได้รับอนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย โดยผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๓๖ ครบถ้วนทุกประการ

๓๗.๒ ในกรณีที่คณะหรือหลักสูตรกำหนดให้มีการให้อนุปริญญา ให้คณะเป็นผู้เสนอชื่อผู้สมควรได้รับอนุปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย โดยผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๓๖ ยกเว้นข้อ ๓๖.๒ และ

๓๗.๒.๑ ได้ศึกษาและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑.๗๕ หรือ

๓๗.๒.๒ ได้ศึกษาและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรอนุปริญญา และมีหน่วยกิตที่ได้และระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด

๓๗.๓ การขอแก้ไขการอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ซึ่งสภามหาวิทยาลัยอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาไปแล้ว ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่สภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติ

ข้อ ๓๘ การให้ปริญญาเกียรตินิยมให้เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยปริญญาเกียรตินิยมของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๙ การเพิกถอนปริญญาหรืออนุปริญญา

กรณีที่มหาวิทยาลัยตรวจสอบพบว่าผู้สำเร็จการศึกษาซึ่งสภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาไปแล้ว มีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๑๓ ข้อ ๓๖ และข้อ ๓๗ ให้สภามหาวิทยาลัยพิจารณาเพิกถอนปริญญาหรืออนุปริญญา โดยการเพิกถอนให้มีผลตั้งแต่วันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาให้กับบุคคลนั้น

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มิเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาไม่ให้ผู้สำเร็จการศึกษาผู้หนึ่งผู้ใดเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตรได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๐

การย้ายโอนนักศึกษา

ข้อ ๔๑ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๑.๑ นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่จะขอโอนได้ต้องมีผลคะแนนการรับเข้าศึกษาไม่น้อยกว่าคะแนนคนสุดท้ายของนักศึกษาในหลักสูตรที่จะโอน และมีคุณสมบัติและผลการเรียนอยู่ในมาตรฐานของมหาวิทยาลัย การรับโอนจะกระทำต่อเมื่อมีที่สำหรับเข้าศึกษาว่างพอในหลักสูตรที่ขอเข้าศึกษา และให้คณะที่จะรับเข้าศึกษาเป็นผู้พิจารณารับโอน ทั้งนี้คณะอาจกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการรับโอนเพิ่มเติมอีกได้

๔๑.๒ นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน จะต้องไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเดิม และต้องได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษานั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษา และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๑.๓ นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษา จะต้องส่งใบสมัครถึงสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ ไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้ารับการศึกษานั้น พร้อมกับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๑.๔ หลักเกณฑ์การเทียบโอนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๑.๕ นักศึกษาที่โอนมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น มีสิทธิเรียนในมหาวิทยาลัยได้ในระยะเวลาไม่เกินสองเท่าของจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา โดยนับรวมระยะเวลาเรียนจากสถาบันอุดมศึกษาเดิมด้วย

๔๑.๖ การคิดระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสำหรับนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้โอน ให้คำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากรายวิชาทั้งหมดที่รับโอนมาจากสถาบันอื่น รวมกับรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรใหม่ที่ย้ายเข้าศึกษาด้วย

ข้อ ๔๒ การย้ายคณะเรียน

๔๒.๑ การย้ายคณะเรียน จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำของคณะต้นสังกัดและคณะที่ประสงค์จะขอย้ายเข้าศึกษา

๔๒.๒ นักศึกษาที่มีสิทธิขอย้ายคณะเรียน จะต้องมีความสมบัติดังต่อไปนี้

๔๒.๒.๑ เป็นนักศึกษาที่ยังมีสิทธิเรียนในคณะต้นสังกัด และต้องมีผลคะแนนการรับเข้าศึกษาไม่น้อยกว่าคะแนนคนสุดท้ายของนักศึกษาในหลักสูตรที่จะขอย้าย

๔๒.๒.๒ ไม่เคยย้ายคณะเรียนมาก่อน

๔๒.๒.๓ ศึกษาอยู่ในคณะต้นสังกัดไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติและมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๒.๓ นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายคณะเรียน จะต้องยื่นเอกสารต่าง ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการผ่านคณะต้นสังกัด โดยนักศึกษาจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวก่อนเริ่มภาคการศึกษาที่ขอย้ายไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ทั้งนี้คณะที่นักศึกษาประสงค์จะขอย้ายสามารถกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการย้ายคณะโดยออกเป็นประกาศของคณะได้

๔๒.๔ หลักเกณฑ์การเทียบโอนรายวิชาและอื่น ๆ

๔๒.๔.๑ รายวิชาที่จะเทียบโอน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะที่จะรับเข้าศึกษา

๔๒.๔.๒ ต้องรับโอนหน่วยกิตของรายวิชาที่เทียบเท่ากันได้ทั้งหมด

๔๒.๕ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้าย มีสิทธิเรียนในหลักสูตรที่ย้ายเข้าศึกษาไม่เกินสองเท่าของจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น โดยนับจากวันที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๔๒.๖ การคิดระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสำหรับนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้าย ให้คำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากรายวิชาทั้งหมดที่รับโอนมาจากหลักสูตรเดิม รวมกับรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรใหม่ที่ย้ายเข้าศึกษาด้วย

ข้อ ๔๓ การเปลี่ยนหลักสูตรภายในคณะหรือการเปลี่ยนสาขาวิชาเอก ให้เป็นไปตามประกาศของแต่ละคณะ และให้ดำเนินการได้ภายในระยะเวลา ๔ สัปดาห์ก่อนเปิดภาคการศึกษา

หมวด ๑๑

การลา การพ้นสภาพนักศึกษา และการคืนสภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๔ การลา

๔๔.๑ การลาแบ่งเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

๔๔.๑.๑ การลาป่วยหรือลาภิก

๔๔.๑.๒ การลาพักการศึกษา

๔๔.๑.๓ การลาออก

๔๔.๒ การลาป่วยหรือลาภิก นักศึกษาจะลาได้ไม่เกินหนึ่งในสี่ของระยะเวลาเรียนทั้งหมด มิฉะนั้น จะต้องขอลาพักการศึกษา และการลาที่เกี่ยวข้องกับการสอบให้เป็นไปตามข้อ ๓๔ และตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับนักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ให้เป็นไปตามประกาศหรือหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๓ การลาพักการศึกษา

๔๔.๓.๑ นักศึกษาอาจจะได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา ในกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

(๓) เหตุผลและความจำเป็นอื่นที่คณะเห็นสมควร

๔๔.๓.๒ วิธีปฏิบัติในการลาพักการศึกษา ให้นักศึกษาหรือผู้ปกครองในกรณีที่นักศึกษาไม่อาจดำเนินการได้ด้วยตนเอง ยื่นใบลาพร้อมหลักฐานอื่น ๆ ที่คณะผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้คณบดีที่นักศึกษาสังกัดเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ และแจ้งสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการเพื่อปรับสถานะ ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องดำเนินการไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ก่อนวันแรกของการสอบประจำภาคตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นให้อยู่ในดุลยพินิจของคณบดี

๔๔.๓.๓ นักศึกษาจะลาพักการศึกษาได้ครั้งละไม่เกินหนึ่งภาคการศึกษาปกติ เว้นแต่กรณีมีเหตุผลและความจำเป็น อาจให้ลาพักการศึกษาครั้งละหนึ่งปีการศึกษาได้ โดยต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

๔๔.๓.๔ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อต่อทะเบียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๔ การลาออก นักศึกษาต้องยื่นใบลาออกพร้อมหนังสือรับรองของผู้ปกครองและหลักฐานการแสดงว่าไม่มีหนี้สินค้างชำระ โดยผ่านการพิจารณาของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีที่นักศึกษาสังกัดเพื่อให้มหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติ กรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นให้ผู้ปกครองยื่นใบลาออกแทนนักศึกษาก็ได้

๔๔.๕ หลักฐานที่ใช้ประกอบในการลาต่าง ๆ ประกอบด้วย

๔๔.๕.๑ ใบลา ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๕.๒ ใบรับรองแพทย์ (เฉพาะกรณีลาป่วย) ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๕.๓ หนังสือรับรองจากผู้ปกครอง และหนังสือแสดงความเห็นของอาจารย์ที่ปรึกษา กรณีลาป่วยหรือลาภิกเกิน ๑๕ วัน หรือลาพักการศึกษา หรือลาออก

๔๔.๕.๔ หนังสือแสดงความเห็นของอาจารย์ที่ปรึกษา การลาทุกประเภทต้องผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

๔๔.๕.๕ หลักฐานเอกสารประกอบอื่นแล้วแต่กรณี เช่น เอกสารการได้รับอนุมัติให้ไปฝึกปฏิบัติงานที่ต่างประเทศ การเรียกตัวเข้ารับราชการทหาร เป็นต้น

๔๔.๕.๖ หลักฐานเอกสารแสดงการปลดหนี้สินค้างชำระกับมหาวิทยาลัย กรณีลาออกหรือลาพักการศึกษา

๔๔.๖ การอนุมัติลาพักการศึกษาและการลาออกให้ถือตามวันที่อนุมัติให้มีผลในการลา

๔๔.๗ การลาทุกกรณี จะไม่ได้รับสิทธิยกเว้นจากระเบียบ ข้อบังคับอื่นใดของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๕ การพ้นสภาพนักศึกษา นักศึกษาจะพ้นสภาพนักศึกษาตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

๔๕.๑ ตาย

๔๕.๒ ลาออก

๔๕.๓ ตกออก

๔๕.๔ ถูกสั่งให้พ้นสภาพนักศึกษาตามระเบียบหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

๔๕.๕ ขาดคุณสมบัติการเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๔๕.๖ สำเร็จตามหลักสูตร และได้รับอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาจากสภามหาวิทยาลัยโดยให้ถือว่าวันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาเป็นวันพ้นสภาพนักศึกษา เว้นแต่กรณีที่เป็นักศึกษาในหลักสูตรที่จัดการศึกษามากกว่าหนึ่งปริญญา ให้ถือว่าวันพ้นสภาพนักศึกษาในวันที่ยื่นอนุมัติปริญญาสุดท้าย

๔๕.๗ ไม่ลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา โดยมีได้ลาพักการศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

๔๕.๘ ไม่ชำระค่าธรรมเนียมเพื่อขึ้นหรือต่อทะเบียนภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา ยกเว้นในกรณีเหตุสุดวิสัย

๔๕.๙ ศึกษาในมหาวิทยาลัยเกินจำนวนระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดตามข้อ ๑๑.๒

๔๕.๑๐ ต้องโทษโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดลหุโทษ หรือความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท

๔๕.๑๑ โอนไปเป็นนักศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๕.๑๒ เหตุอื่นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ การคืนสภาพนักศึกษา

๔๖.๑ นักศึกษาที่พ้นสภาพนักศึกษาอันเนื่องจากสาเหตุต่อไปนี้ อาจขอคืนสภาพนักศึกษาได้

๔๖.๑.๑ พ้นสภาพตามข้อ ๔๕.๒ ข้อ ๔๕.๗ ข้อ ๔๕.๘ ข้อ ๔๕.๑๐ และข้อ ๔๕.๑๒ หรือ

๔๖.๑.๒ พ้นสภาพเนื่องจากได้รับการประเมินให้ได้ตัวอักษร I และถูกประเมินให้ตกออก โดยยังไม่ได้แก้ผลการประเมินตัวอักษร I

๔๖.๒ หลักเกณฑ์และวิธีการขอคืนสภาพนักศึกษา ให้ออกเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๒

การจัดการศึกษาหลักสูตรที่มีความจำเพาะ

ข้อ ๔๗ การจัดการศึกษาและการวัดผลสำหรับหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต

คณะแพทยศาสตร์ได้จัดการศึกษาแตกต่างจากคณะอื่น ๆ โดยเฉพาะการศึกษาในชั้นคลินิกเนื่องจากการเรียนภาคทฤษฎีควบคู่กับการฝึกปฏิบัติทางคลินิก จึงกำหนดการจัดการศึกษาและการวัดผลสำหรับหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ในส่วนที่แตกต่างจากคณะอื่น ๆ ดังนี้

๔๗.๑ การจัดการศึกษาตลอดปีการศึกษา การกำหนดระยะเวลาและภาคการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๗.๒ การลงทะเบียนเรียน การเพิ่มและถอนรายวิชา การวัดผลและการประเมินผลการศึกษา การสอบแก้ตัว การขึ้นชั้นเรียน การเรียนซ้ำชั้น การตกรอบ การลา การนับชั้นปี การสอบเพื่อปริญญาแพทยศาสตรบัณฑิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๓

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๘ นักศึกษาที่กระทำความผิด หรือฝ่าฝืนระเบียบนี้ ต้องรับโทษตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔๙ และต้องถูกพิจารณาลงโทษทางวินัยตามที่กำหนดไว้ในข้อบังคับว่าด้วยวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัยอีกโสดหนึ่งด้วย

ข้อ ๔๙ โทษทางวิชาการ กรณีนักศึกษากระทำความผิด ทุจริต หรือฝ่าฝืนระเบียบนี้ให้กำหนดโทษ ดังนี้

๔๙.๑ ตัดคะแนนในส่วนที่กระทำความผิด

๔๙.๒ ปรับตกในรายวิชาที่กระทำความผิด

ข้อ ๕๐ การดำเนินการเมื่อมีการกระทำความผิดหรือฝ่าฝืนระเบียบนี้

๕๐.๑ ให้คณะกรรมการข้อเท็จจริงและพยานหลักฐานต่าง ๆ เสนอต่อคณะกรรมการประจำเพื่อพิจารณาโทษและให้คนบติออกคำสั่งลงโทษ โดยต้องให้ออกสำเนาข้อเท็จจริง ทั้งนี้ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากวันสุดท้ายของการส่งผลการเรียนตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

๕๐.๒ กรณีที่มีการพิจารณาโทษทางวิชาการตามข้อ ๔๙.๒ ให้แจ้งผลการพิจารณาโทษ ต่อสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

๕๐.๓ ให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการบันทึกประวัติการลงโทษ และแจ้งให้ผู้ปกครองและคณะที่นักศึกษาผู้นั้นสังกัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อ ๕๑ นักศึกษาที่ถูกสั่งลงโทษตามระเบียบนี้ หรือไม่ได้รับอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาตามข้อ ๓๗ ให้มีสิทธิอุทธรณ์ได้ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๕๑.๑ ให้นักศึกษาผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์ต่ออธิการบดีภายในกำหนด ๓๐ วัน นับแต่วันทราบคำสั่งลงโทษ

๕๑.๒ การอุทธรณ์คำสั่งลงโทษให้ทำเป็นหนังสือลงลายมือชื่อของผู้อุทธรณ์

๕๑.๓ การอุทธรณ์คำสั่งลงโทษให้ผู้อุทธรณ์ได้สำหรับตนเองเท่านั้น จะอุทธรณ์แทนคนอื่นหรือมอบหมายให้คนอื่นอุทธรณ์แทนไม่ได้

๕๑.๔ หลักเกณฑ์และวิธีการอุทธรณ์โทษทางวิชาการ ให้ออกเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ ให้อธิการบดีมีอำนาจวินิจฉัยอุทธรณ์ มีคำสั่งเพิ่มโทษ ลดโทษ หรือยกโทษ ตามควรแก่กรณี
กรณีการอุทธรณ์การไม่ได้รับอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา ให้อธิการบดีเสนอความเห็นต่อ
สภามหาวิทยาลัยเพื่อวินิจฉัย

คำวินิจฉัยของอธิการบดีและสภามหาวิทยาลัยให้ถือเป็นที่สุด และให้แจ้งคำวินิจฉัยเป็นหนังสือให้
ผู้อุทธรณ์ทราบภายใน ๑๕ วัน

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๕๓ ในระหว่างที่ยังไม่ได้ออกประกาศ คำสั่ง หรือหลักเกณฑ์ตามระเบียบนี้ให้นำประกาศ คำสั่ง
หรือหลักเกณฑ์ตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ใช้อยู่ก่อน
วันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับ มาใช้บังคับโดยอนุโลมเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายณรงค์ชัย อัครเศรณี)

นายกสภามหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น

(ฉบับที่ ๑๖๒๐/๒๕๖๕)

เรื่อง การแต่งกายของนักศึกษา

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดการแต่งกายของนักศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑ ตลอดจนส่งเสริมความเท่าเทียมทางเพศ และคุ้มครองมิให้เกิดการเลือกปฏิบัติโดยไม่เป็นธรรมระหว่างเพศตามพระราชบัญญัติความเท่าเทียมระหว่างเพศ พ.ศ. ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๗ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อ ๑๑ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑ และมติคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๕ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๑๖๒๐/๒๕๖๕) เรื่อง การแต่งกายของนักศึกษา”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“คณะ” หมายความว่า ส่วนงานตามมาตรา ๙ (๔) (๕) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ และหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นและมีความหมายเทียบเท่าคณะ

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น

“เครื่องแบบนักศึกษา” หมายความว่า เครื่องแบบนักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามข้อ ๕ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

“ชุดสุภาพ” หมายความว่า เครื่องแต่งกายที่เหมาะสมกับกาลเทศะ ได้แก่ เสื้อมีแขน กางเกงหรือกระโปรงที่ไม่มีลักษณะเป็นการแต่งกายล่อแหลมหรือเปิดเผยเนื้อตัวร่างกายจนเกินไป ในลักษณะที่ไม่เหมาะสมแก่สุภาพชน และสวมรองเท้าลักษณะและสีที่สุภาพ

“เพศสภาพหรือเพศภาวะ” หมายความว่า การแสดงพฤติกรรม การปฏิบัติ หรือแสดงบทบาททางเพศของบุคคล ซึ่งอาจตรงหรือไม่ตรงกับลักษณะเพศโดยกำเนิด

“เพศโดยกำเนิด” หมายความว่า เพศซึ่งถูกระบุไว้เมื่อแรกเกิด โดยใช้ลักษณะเพศทางสรีระหรืออวัยวะเพศมาพื้นฐานในการกำหนด

ข้อ ๔ การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการเข้าเรียน การเข้าสอบ หรือติดต่อคณะหรือหน่วยงานต่าง ๆ เป็นดังนี้

๔.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือแต่งกายด้วยชุดสุภาพ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมกับกิจกรรมและกาลเทศะที่สุภาพชนพึงปฏิบัติ

๔.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ

ข้อ ๕ การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการฝึกปฏิบัติงาน เป็นดังนี้

๕.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือตามที่คณะกำหนดโดยออกเป็นประกาศของคณะตามข้อ ๑๐ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยเครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

๕.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ หรือตามที่คณะกำหนดโดยออกเป็นประกาศของคณะตามข้อ ๑๐ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

ข้อ ๖ การแต่งกายของนักศึกษาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การฝึกงาน และการฝึกประสบการณ์กับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เป็นดังนี้

๖.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดสุภาพ หรือตามรูปแบบการแต่งกายที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนด

๖.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ หรือตามรูปแบบการแต่งกายที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนด

ข้อ ๗ การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับงานพิธีการ เป็นดังนี้

๗.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบพิธีการตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

๗.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ และสวมสูทสากลสีสุภาพทับ เว้นแต่งานพิธีการนั้นได้กำหนดการแต่งกายไว้เป็นการเฉพาะ

ทั้งนี้ กรณีที่งานพิธีการนั้น ๆ ได้กำหนดการแต่งกายไว้เป็นการเฉพาะให้แต่งกายตามที่กำหนดนั้น

ข้อ ๘ การแต่งกายตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ และข้อ ๗ ของนักศึกษาที่มีเพศสภาพหรือเพศภาวะไม่ตรงกับเพศโดยกำเนิด สามารถแต่งกายด้วยเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดสุภาพตามเพศสภาพหรือเพศภาवनั้นได้

ข้อ ๙ ให้อธิการบดีรักษาการตามประกาศนี้ กรณีมีปัญหาในทางปฏิบัติ หรือปัญหาการตีความประกาศนี้
ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัย และคำวินิจฉัยของอธิการบดีถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕



(รองศาสตราจารย์ชาญชัย พานทองวิริยะกุล)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๑๒๖/๒๕๕๑)

เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถ ทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

เพื่อให้มีการทดสอบและประเมินความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศขั้นพื้นฐาน ให้เป็นไปตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สามารถทดสอบวัดความรู้และทักษะได้ตามสภาพจริงและเชื่อถือได้ ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานบังเกิดผลดีต่อทางราชการ โดยมติที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น คราวประชุมที่ ๔/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๕๑ และ โดยมติที่ประชุมคณบดี คราวประชุมที่ ๒๐/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ และมาตรา ๒๓ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๑๒๖/๒๕๕๑) เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยขอนแก่น ทุกคน ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ ๑๒๘๔/๒๕๔๙ และให้ใช้ประกาศ ฉบับนี้แทน

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น
“คณะ”	หมายความว่า	คณะหรือหน่วยงานที่นักศึกษาสังกัด
“หลักสูตรมาตรฐาน”	หมายความว่า	หลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (หลักสูตร พ.ศ. ๒๕๔๘) หรือที่ปรับปรุงใหม่ภายหลัง
“ห้องทดสอบ”	หมายความว่า	ห้องทดสอบความรู้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น

ข้อ ๕ รายละเอียดการสอบ

๕.๑ ภาคทฤษฎี เป็นการสอบวัดความรู้ตามเนื้อหาในหลักสูตรมาตรฐานฯ รวม ๗ ชุดวิชา จำนวน ๑๔๐ ข้อ ใช้เวลาในการสอบไม่เกิน ๑๘๐ นาที

๕.๒ ภาคปฏิบัติ เป็นการสอบวัดทักษะด้านการประยุกต์ใช้งานโปรแกรม คอมพิวเตอร์ การประมวลตารางวิเคราะห์แบบอิเล็กทรอนิกส์ การนำเสนอผลงานฐานข้อมูล ใช้เวลาในการสอบไม่เกิน ๑๘๐ นาที

๕.๓ เมื่อนักศึกษาสอบผ่านเกณฑ์ครบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติแล้วถือว่าผ่าน หลักสูตรมาตรฐานฯ

ข้อ ๖ การสมัครและการจัดสอบ

๖.๑ จัดสอบที่ห้องทดสอบ และหรือสถานที่สอบอื่นๆ ในวันเวลาตามที่สำนักนวัตกรรมการเรียน การสอบกำหนด

๖.๒ นักศึกษาต้องสมัครเข้าสอบ โดยเลือกสอบตามตารางสอบที่กำหนด ทั้งนี้ ในแต่ละครั้ง ต้อง ห่างกันไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และวิเทศสัมพันธ์ หรือผู้ที่ได้รับ มอบหมาย

๖.๓ นักศึกษาที่สมัครสอบแล้วแต่ไม่เข้าสอบถือว่าเสียสิทธิ์ในการสอบครั้งนั้น เว้นแต่มีเหตุ สดวียหรือเหตุผลจำเป็นใหยื่นคำร้องขอเลื่อนสอบต่อสำนักนวัตกรรมการเรียนการสอน

๖.๔ นักศึกษาต้องสมัครสอบและชำระค่าธรรมเนียมการสอบตามข้อ ๗ (ถ้ามี) ก่อนวันสอบ อย่างน้อย ๒ วันทำการ

๖.๕ การสอบประกาศผลการสอบ ภาคทฤษฎีภายใน ๓ วันทำการ และภาคปฏิบัติ ภายใน ๗ วัน ทำการ นับถัดจากวันที่สอบ

ข้อ ๗ ค่าธรรมเนียมการสอบ

๗.๑ สำหรับนักศึกษาที่กำลังศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่กำหนดให้ต้องลงทะเบียนเรียน รายวิชาเกี่ยวกับพื้นฐานคอมพิวเตอร์เป็นวิชาบังคับหรือเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาและมหาวิทยาลัย ได้ออกประกาศให้ใช้ผลการสอบหลักสูตรมาตรฐานฯ เทียบเท่า

๗.๑.๑ ผู้ที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๔๙

๗.๑.๑.๑ การสมัครสอบครั้งแรก ต้องชำระค่าธรรมเนียมการสอบ ภาคทฤษฎี ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติ ๑๐๐ บาท กรณีสอบครั้งแรกไม่ผ่านสามารถสอบครั้งที่ ๒ ได้โดยไม่ต้องจ่ายค่าธรรมเนียม การสอบ

๗.๑.๑.๒ การสมัครสอบตั้งแต่ครั้งที่ ๓ เป็นต้นไป ต้องชำระ ค่าธรรมเนียมการสอบ ภาคทฤษฎีครั้งละ ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติครั้งละ ๑๐๐ บาท

๗.๑.๒ ผู้ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๔๙ ขึ้นไป

๗.๑.๒.๑ ยกเว้นค่าธรรมเนียมการสอบในการสอบทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ๒ ครั้งแรก

๗.๑.๒.๒ ในการสมัครสอบตั้งแต่ครั้งที่ ๓ เป็นต้นไป ต้องชำระ

ค่าธรรมเนียมการสอบภาคทฤษฎีครั้งละ ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติครั้งละ ๑๐๐ บาท

๗.๒ สำหรับนักศึกษาที่กำลังศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่ไม่ได้กำหนดให้ต้องลงทะเบียนเรียน รายวิชาเกี่ยวกับพื้นฐานคอมพิวเตอร์เป็นวิชาบังคับหรือเป็นส่วนหนึ่ง ของการสำเร็จการศึกษา

๗.๒.๑ การสมัครสอบครั้งแรก ต้องชำระค่าธรรมเนียมการสอบภาคทฤษฎี ๑๐๐ บาท และ ภาคปฏิบัติ ๑๐๐ บาท กรณีสอบครั้งแรกไม่ผ่าน สามารถสอบครั้งที่ ๒ ได้ โดยไม่ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมการสอบ

๗.๒.๒ ในการสมัครสอบตั้งแต่ครั้งที่ ๓ เป็นต้นไป ต้องชำระค่าธรรมเนียม การสอบ ภาคทฤษฎีครั้งละ ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติครั้งละ ๑๐๐ บาท

๗.๓ ค่าธรรมเนียมการสอบที่ชำระแล้ว จะไม่สามารถเรียกคืนได้

ข้อ ๘ แนวปฏิบัติระหว่างการสอบ

๘.๑ การแต่งกายชุดนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น

๘.๒ ไม่อนุญาตให้นำอาหาร เครื่องดื่ม เอกสาร เครื่องมือสื่อสาร หรือเครื่องคำนวณใดๆ เข้าห้องสอบ

๘.๓ ไม่อนุญาตให้เข้าห้องสอบหลังจากเริ่มเวลาสอบไปแล้วเกิน ๓๐ นาที ๘.๔ ไม่อนุญาตให้ออกจากห้องสอบก่อน ๓๐ นาทีหลังจากเริ่มสอบ

๘.๕ นักศึกษาที่มีเจตนาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามแนวปฏิบัตินี้ กรรมการคุมสอบสามารถพิจารณา ตักเตือน หรือให้แก้ไข หรือยุติการสอบในครั้งนั้นตามควรแก่กรณี

ข้อ ๙ การทุจริตการสอบ

๙.๑ นักศึกษาที่สอบทุจริต หรือเจตนาทุจริต จะถูกปรับตกในการสอบครั้งนั้น และจะได้รับโทษทางวินัยด้วย

๙.๒ กรณีที่พบว่านักศึกษาสอบทุจริต หรือเจตนาทุจริต ให้กรรมการคุมสอบอย่างน้อย ๒ คน รวบรวม เอกสาร หลักฐาน พยาน หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และทำรายงานเสนอ ผู้อำนวยการ สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอนภายใน ๑ วันทำการหลังจากพบเหตุ

๙.๓ ให้สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอน ตั้งคณะกรรมการสอบและพิจารณาโทษ เพื่อเสนอโทษต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่พบเหตุ

๙.๔ การอุทธรณ์โทษ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเรื่อง แนวปฏิบัติการ ขออุทธรณ์และการพิจารณาอุทธรณ์โทษทางวิชาการระดับปริญญาตรี โดยอนุโลม

ข้อ ๑๐ การขอตรวจสอบคะแนน

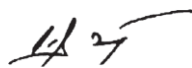
๑๐.๑ นักศึกษาที่มีข้อสงสัยเกี่ยวกับคะแนนที่ประกาศ สามารถยื่นคำร้องขอ ตรวจสอบคะแนนได้ ทั้งนี้ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ประกาศผลคะแนน

๑๐.๒ นักศึกษาที่ยื่นคำร้องขอตรวจสอบคะแนน ต้องจ่ายค่าธรรมเนียม การตรวจสอบคะแนน เป็นเงิน ๕๐ บาท

๑๐.๓ สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอนตรวจสอบการตรวจให้คะแนน และแจ้งผล การตรวจสอบให้นักศึกษาทราบภายใน ๗ วันนับตั้งแต่วันที่นักศึกษายื่นคำร้อง

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ โดยมีอำนาจตีความและวินิจฉัยปัญหา ตามประกาศนี้ การตีความและวินิจฉัยของอธิการบดีให้เป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๑



(รองศาสตราจารย์กุลธิดา ท้วมสุข)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๘๑๖/๒๕๕๒)
เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน
สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๒

.....

เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น บรรลุเป้าหมายของการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตตามเกณฑ์คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยโดยบัณฑิตระดับปริญญาตรีจะต้องมีความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อประโยชน์ในการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องและการประกอบอาชีพของบัณฑิตในสังคมและสภาพแวดล้อมการทำงานที่มีความต้องการผู้ที่มีความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในระดับมาตรฐานสากล

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ และ ๒๓(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย ขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๔๑ และข้อ ๒๙.๖ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยการศึกษาขั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมติที่ประชุมคณบดีในการประชุมครั้งที่ ๒๐/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๘๑๖/๒๕๕๒) เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ให้ประกาศนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ออกประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น กำหนดดังนี้

๓.๑ นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่นตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๒ เป็นต้นไป ต้องสอบผ่าน “การทดสอบความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน ตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (หลักสูตร พ.ศ. ๒๕๔๘)” ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดภายในระยะเวลาที่กำหนดให้ศึกษาตามหลักสูตรนั้นๆ และให้นับการสอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้างต้นเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา

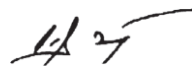
นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขาวิชาทางด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศโดยตรง ซึ่งจะต้องศึกษารายวิชาทางด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศต่างๆ เป็นแกนหลักเพื่อการศึกษาตามหลักสูตรอยู่แล้ว อาจได้รับการยกเว้น ไม่ต้องสอบผ่านเกณฑ์ตามประกาศนี้ได้ ทั้งนี้คณะที่รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องดำเนินการขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะจัดทำเป็นประกาศรายชื่อหลักสูตรที่ได้รับการยกเว้นให้เป็นที่ทราบทั่วกัน

๓.๒ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๒ ให้เป็นไปตาม “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๗๗๑/๒๕๔๘) เรื่อง การพัฒนาศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๔ ให้สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอน เป็นหน่วยงานรับผิดชอบการจัดสอบความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานตามประกาศนี้ รายละเอียดเกี่ยวกับการดำเนินการจัดสอบในแต่ละปีการศึกษา ให้ออกเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ กรณีที่มีปัญหาในการตีความหรือปัญหา การปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัย ข้อวินิจฉัยของอธิการบดีให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๕๒



(รองศาสตราจารย์กุลธิดา ท้วมสุข)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๔๘๖/๒๕๕๕)

เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถ ทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒)

.....

เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่น บรรลุเป้าหมายของการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต ตามเกณฑ์คุณลักษณะที่พึง

ประสงค์ของมหาวิทยาลัย โดยบัณฑิตระดับปริญญาตรีจะต้องมี ความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อประโยชน์ในการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องและการประกอบอาชีพของบัณฑิตในสังคมและสภาพแวดล้อมการทำงานที่มีความต้องการผู้ที่มีความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในระดับมาตรฐานสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ และ ๒๓(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๔๑ จึงกำหนดหลักเกณฑ์การทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๔๘๖/๒๕๕๕) เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ใช้ประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“การทดสอบ” หมายความว่า การทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“เกณฑ์การผ่าน” หมายความว่า เกณฑ์การประเมินผ่านการทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สอบผ่าน” หมายความว่า ผ่านเกณฑ์การประเมินผ่านการทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

ข้อ ๓ ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ ๒๑๒๖/๒๕๕๑ เรื่องการทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

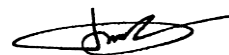
ข้อ ๕ รายละเอียดการสอบ

๕.๑ ภาคทฤษฎี เป็นการสอบวัดความรู้ครอบคลุม ๓ เนื้อหา คือ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและการจัดการไฟล์ และสารสนเทศและการสื่อสาร ใช้เวลาสอบไม่เกิน ๖๐ นาที

๕.๒ ภาคปฏิบัติ เป็นการสอบวัดทักษะทางด้านการประยุกต์การใช้งานโปรแกรม คอมพิวเตอร์ ซึ่งประกอบด้วย การประมวลผล ตารางวิเคราะห์แบบอิเล็กทรอนิกส์ การนำเสนอผลงาน และฐานข้อมูล ใช้เวลาในการสอบไม่เกิน ๑๘๐ นาที

๕.๓ เมื่อนักศึกษาสอบผ่านเกณฑ์ด้วยคะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ครบ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติแล้วถือว่าผ่านหลักสูตรมาตรฐานฯ”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เด่นพงษ์ สุดภักดี)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๒๕/๒๕๖๐)
เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา
ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ตามที่สภามหาวิทยาลัยมีนโยบายพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษของนักศึกษาปริญญาตรี โดยกำหนดให้มีผลสอบวัดระดับภาษาอังกฤษเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา

อาศัยอำนาจตามความมาตรา ๓๗ (๑) และมาตรา ๘๕ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๕.๑.๕ และข้อ ๗ ของประกาศสภามหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒/๒๕๕๗) เรื่อง นโยบายการพัฒนาภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประกอบกับมติคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุม ครั้งที่ ๘/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๖๐ จึงให้ออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๒๕/๒๕๖๐ เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ออกประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ผลสอบภาษาอังกฤษที่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา ประกอบด้วย

๓.๑ ผลสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษของมหาวิทยาลัยขอนแก่น Khon Kaen University English Proficiency Test – KEPT

๓.๒ ผลสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษจากหน่วยงานภายนอก

๓.๒.๑ ผลสอบ TOEFL

๓.๒.๒ ผลสอบ IELTS

๓.๒.๓ ผลสอบ TOEIC

ข้อ ๔ ผลสอบภาษาอังกฤษตามข้อ ๓ ต้องเป็นผลสอบที่ได้ทำการสอบหลังจากที่นักศึกษาสอบผ่านรายวิชาภาษาอังกฤษตามหลักสูตรครบถ้วนแล้ว และผลการสอบดังกล่าวยังไม่หมดอายุ ณ วันที่ยื่นขอสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามประกาศนี้ ในกรณีที่มีปัญหาในการตีความหรือการปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยและคำวินิจฉัยของอธิการบดีถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(รองศาสตราจารย์กิตติชัย ไตรรัตนศิริชัย)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น