



TEKKU
FACULTY OF TECHNOLOGY
KHON KAEN UNIVERSITY

สำหรับวันนัดพบผู้ปกครองนักศึกษาใหม่



ปีการศึกษา

|2568



เอกสาร แนะนำ

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



FACULTY OF TECHNOLOGY
KHON KAEN UNIVERSITY

Contact Us

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



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



te.inbox@kku.ac.th



TechnologyKKU



TechnologyKKU

สารจากคณบดีคณะเทคโนโลยี

เรียน ผู้ปกครองนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ดำเนินการรับนักศึกษาใหม่ระดับปริญญาตรีทั้งหมด 5 หลักสูตร ได้แก่ สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ในปีการศึกษา 2568 รวมจำนวนประมาณ 238 คน

คณะเทคโนโลยี มุ่งมั่นพัฒนาบัณฑิตให้มีศักยภาพสูงทั้ง 5 หลักสูตร ด้วยหลักสูตรที่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ผู้เรียนมีความเข้มแข็งทางวิชาการขั้นแนวหน้าด้วยคณาจารย์ที่มีความรู้ความสามารถ และกิจกรรมสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียน การเรียนรู้วิชาชีพผ่านการฝึกงานและปฏิบัติสหกิจศึกษา ทั้งในและต่างประเทศ โดยดำเนินการผ่านความร่วมมือทั้งจากหน่วยงานภาคเอกชน ภาครัฐ และเครือข่ายศิษย์เก่า คณะฯ มีความพร้อมด้วยห้องเรียนกลุ่ม ห้องเรียนอิเล็กทรอนิกส์ ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์เครื่องมือส่งเสริมการเรียนรู้ที่ทันสมัย สถานที่เพื่อการเรียนรู้ตามอัธยาศัยของนักศึกษา เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ได้อย่างมีความสุข รวมทั้งระบบอาจารย์ที่ปรึกษาที่ทำหน้าที่ให้คำแนะนำ ดูแล นักศึกษาอย่างเป็นระบบ ไปพร้อมกับผู้ปกครองนักศึกษาใหม่

คณะเทคโนโลยี ให้ความสำคัญกับการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีดิจิทัลที่เกิดขึ้นและการเรียนรู้การเป็นพลเมืองโลกในยุคไร้พรมแดน จึงมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความพร้อมทั้งทักษะจำเป็นเพื่อการอยู่ร่วมในสังคมและการทำงาน ทักษะดิจิทัล ทักษะภาษาอังกฤษ ทักษะผู้ประกอบการ มีความรับผิดชอบตนเองและมีน้ำใจต่อผู้อื่น ผ่านกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ 21 ของผู้เรียน ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้มีประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในและต่างประเทศ ผ่านกิจกรรมการแข่งขันทักษะต่างๆ และสร้างสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ นานาชาติในคณะฯ ด้วยพันธกิจของคณะฯ ที่มีได้เพียงผลิตบัณฑิต แต่เรามุ่งมั่นสร้างพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคม

ดิฉันในนามคณบดีคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ขอขอบพระคุณ ผู้ปกครองนักศึกษาใหม่ทุกท่าน ที่ให้ความไว้วางใจและสนับสนุนให้บุตรหลานของท่านได้ศึกษาที่คณะเทคโนโลยี ทางคณะฯ ได้ตระหนักดีถึงความห่วงใยของท่านที่มีต่อบุตรหลาน จึงได้จัดทำเอกสาร(ย่อ) ข้อมูลหลักสูตร เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา ช่องทางการติดต่อ และข้อมูลอื่นๆ ที่จำเป็น ทางคณะฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลเหล่านี้จะช่วยสร้างความเชื่อมั่น ความร่วมมือระหว่างท่านและคณะเทคโนโลยี ในโอกาสต่อไป

ขอขอบคุณค่ะ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อารยา เชาว์เรืองฤทธิ์)

คณบดีคณะเทคโนโลยี

การก่อตั้ง

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
ก่อตั้งขึ้นเมื่อ วันที่ 27 สิงหาคม 2527



วิสัยทัศน์

องค์กรชั้นนำในการผลิตนักเทคโนโลยีและนวัตกรรมจากผลงานวิจัยสู่สังคม

พันธกิจ

1. ผลิตและพัฒนาบุคลากรสู่ความเป็นสากล: สร้างนักเทคโนโลยีที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล พร้อมทั้งสนับสนุน การเรียนรู้ตลอดชีวิตในศาสตร์ด้านการจัดการทรัพยากร และอุตสาหกรรมเกษตรอย่างยั่งยืน
2. วิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ: ผลิตงานวิจัยบูรณาการที่มีคุณภาพสูงใน ระดับสากล เพื่อต่อยอดเป็นนวัตกรรมที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง
3. บริการวิชาการและส่งเสริมการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์: ให้บริการวิชาการแก่ชุมชนและภาคอุตสาหกรรม และ ผลักดันนวัตกรรมไปสู่การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
4. ยกระดับการจัดการทรัพยากรและอุตสาหกรรมเกษตรพื้นถิ่นด้วยสหวิทยาการในบริบทนานาชาติ: พัฒนาและ ยกระดับการจัดการทรัพยากรและอุตสาหกรรมเกษตรในท้องถิ่นให้ก้าวหน้าและยั่งยืน

ค่านิยม (SMART)

S - Social Devotion for Societal Impact
M - Management by Fact for Innovation Advancement
A - Achievement by Teamwork & Agility for Societal Benefit
R - Responsibility for Customer & Research Application
T - Technology and Innovation for Societal Transformation

สมรรถนะหลัก

1. การผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมสู่ตลาดงานและพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคม
2. การวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้ที่ตอบโจทย์อุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมเศรษฐกิจชีวภาพ
3. การวิจัยและพัฒนาเพื่อการบริหารจัดการทรัพยากรน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ

การแบ่งส่วนงานในคณะเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีแบ่งส่วนงานเป็นหน่วยงานวิชาการ และหน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ ดังนี้

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

บุคลากร

ปัจจุบันคณะเทคโนโลยี มีบุคลากรรวมทั้งสิ้น 96 คน แบ่งเป็นอาจารย์ผู้ทำการสอน 48 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 48 คน และคุณวุฒิของคณาจารย์ในแต่ละสาขาวิชา มีดังนี้

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนคณาจารย์และสายสนับสนุน
เทคโนโลยีชีวภาพ	6
เทคโนโลยีการอาหาร	14
เทคโนโลยีธรณี	11
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	12
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	5
รวมทั้งสิ้น	48

หมายเหตุ : สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนจากสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์จากคณะบริหารธุรกิจและการบัญชี คณะเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยบัณฑิตศึกษา และอาจารย์พิเศษ (เชฟ)

นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2567 คณะเทคโนโลยีมีนักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานะปกติ รวมทั้งสิ้น 812 คน ดังแสดงในตาราง

ระดับปริญญาตรี	จำนวนนักศึกษา ปี 2567 (คน)					
	เทคโนโลยีระบบการผลิตฯ	เทคโนโลยีชีวภาพ	เทคโนโลยีการอาหาร	เทคโนโลยีธรณี	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	รวม
ปริญญาตรี	125	152	141	96	33	547
ปริญญาโท		15	13	3		31
ปริญญาเอก		5	1			6
รวม	125	172	155	99	33	584

ข้อมูล ณ วันที่ 19 พฤษภาคม 2568

หลักสูตรที่เปิดสอน

ในปีการศึกษา 2568 คณะเทคโนโลยีได้เปิดทำการสอนเพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี จำนวน 5 หลักสูตร และระดับปริญญาโท จำนวน 3 หลักสูตร และหลักสูตรระดับปริญญาเอกจำนวน 3 หลักสูตร ดังนี้

สาขาวิชา	ระดับปริญญา		
	ตรี (วิทยาศาสตรบัณฑิต)	โท (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)	เอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	✓		
เทคโนโลยีชีวภาพ	✓	✓	✓
เทคโนโลยีการอาหาร	✓	✓ (หลักสูตรเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารจากพืช)	✓ (หลักสูตรเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารจากพืช)
เทคโนโลยีธรณี	✓	✓	✓
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	✓		

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (วิทยาศาสตร์บัณฑิต : วท.บ.)

1) หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิต และการจัดการ อุตสาหกรรม

มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ และการจัดการที่เกี่ยวข้องกับระบบการดำเนินงานของอุตสาหกรรมการผลิต อันประกอบด้วย กระบวนการผลิต การจัดการการตลาด การขาย การเงิน ระบบประเมินคุณภาพและการออกแบบ การควบคุม รวมถึงเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น หุ่นยนต์ หรือการผลิตอัตโนมัติ AR/VR Production Process

◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

● หน่วยงานของรัฐ

เป็นนักวิชาการ หรือนักวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมการผลิตในสถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัยต่างๆ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ศูนย์เพิ่มผลผลิตแห่งประเทศไทย กรมโรงงานอุตสาหกรรม สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

● หน่วยงานเอกชน

ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมการผลิตเกี่ยวกับงานควบคุมการผลิต วางแผนการผลิต งานการตลาด งานการจัดการโลจิสติกส์ เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิเคราะห์ต้นทุน เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ ที่ปรึกษาด้านระบบการผลิตในโรงงาน งานควบคุมคุณภาพ เป็นต้น

◆ เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

1. เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558
2. เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 8 ข้อ 36 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่
3. สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย (ฉบับที่ 816/2552)
4. มีผลสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
5. ต้องเรียนให้ครบหน่วยกิตตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2.00
6. ต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสมรวมไม่ต่ำกว่า 2.00 สำหรับ 4 รายวิชาเฉพาะในกลุ่มวิชาบังคับ ได้แก่
 - 1) TE 011 501 การจัดการเทคโนโลยีและการดำเนินงาน
 - 2) TE 012 501 การศึกษาวิธีการทำงานและการเพิ่มผลผลิตภาพ
 - 3) TE 013 402 กระบวนการทางอุตสาหกรรม
 - 4) TE 013 504 การผลิตแบบลีนและลีนซิกซ์ซิกม่า
7. แผนการเรียนเลือกฝึกงาน นักศึกษาต้องผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง และแผนการเรียนเลือกสหกิจศึกษา นักศึกษาต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 2.00 ในรายวิชา TE 014 785 สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม

8. การให้อนุปริญญาสามารถให้กับผู้ที่ลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตร และมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต โดยมีระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 1.75 แต่ไม่เกิน 2.00 และมีคุณสมบัติเป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ตามข้อกำหนดการให้อนุปริญญา หรือตามระเบียบที่จะมีการปรับปรุงใหม่

2) หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในด้านเทคโนโลยีชีวภาพ และสามารถนำองค์ความรู้โดยเฉพาะการนำเอาสิ่งมีชีวิตหรืออนุพันธ์จากสิ่งมีชีวิตไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์หรือพัฒนากระบวนการที่มีประโยชน์ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะและประสบการณ์การเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ พร้อมสำหรับการทำงาน มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณตามหลักวิชาชีพ มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีความรับผิดชอบและความสามารถในการทำงานเป็นทีม มีทักษะในการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เข้าใจและปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ของโลกและสังคมที่มีความแตกต่างหลากหลายและเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสังคมและตลาดงานปัจจุบัน

◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

● หน่วยงานของรัฐ

นักวิจัยและนักวิทยาศาสตร์ด้านเทคโนโลยีชีวภาพหรือวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ประจำสถาบันวิจัย หน่วยงานราชการ และภาคอุตสาหกรรม นักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ และ/หรืออุตสาหกรรมเกษตร

● หน่วยงานเอกชน

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ วิจัยและพัฒนา เจ้าหน้าที่ฝ่ายการผลิตและฝ่ายควบคุมคุณภาพ ตามสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมเกษตร เช่น โรงงานผลิตเอทานอล เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ น้ำตาล ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม อาหารสัตว์ เยื่อกระดาษ ยาและเวชภัณฑ์ และสารสกัดจากพืช ตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร ผู้ประกอบการทางเทคโนโลยีชีวภาพ และ/หรืออุตสาหกรรมเกษตร

◆ เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

1. เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และ
2. เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 8 ข้อ 36 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่
3. สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
4. มีผลสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
5. สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถพื้นฐานด้านเทคโนโลยีชีวภาพ สำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ตามประกาศของคณะเทคโนโลยี
6. การให้อนุสัญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุสัญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ จะต้องมีความสมบัติ ดังนี้
 - 1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุสัญญา
 - 2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
 - 3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

3. หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีขององค์ประกอบอาหาร รวมถึง วิศวกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการวัตถุดิบและระบบการผลิต การควบคุม และการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างนวัตกรรมอาหารให้มีคุณค่า เป็นประโยชน์และสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงการตลาดของอาหาร

◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

● หน่วยงานของรัฐ

นักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย/ผู้ช่วยวิจัยในสถาบันอุดมศึกษา เจ้าหน้าที่ประสานงาน-ให้ คำปรึกษาและกำกับนโยบายทางด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ทางด้านโภชนาการและด้านความปลอดภัยของอาหาร ในสถาบันวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารของหน่วยงานสังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข รวมถึงกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)

● หน่วยงานเอกชน

บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารจะสามารถเข้าทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในแผนกต่างๆ เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายการจัดซื้อวัตถุดิบ ฝ่ายวางแผนการผลิต การควบคุมการผลิต การวิเคราะห์ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร งานด้านการวิจัยตลาดของอาหาร งานการขาย รวมถึงงานการสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหารของบริษัทหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากนี้ยังสามารถทำงานในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมถึงธุรกิจเครือข่ายร้านอาหาร โรงแรม ครั้วของสายการบินต่างๆ ทั้งหน่วยงานเอกชนในประเทศหรือต่างประเทศ

● การประกอบธุรกิจส่วนตัวหรืออาชีพอิสระ

บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารสามารถประกอบธุรกิจส่วนตัวหรืออาชีพอิสระที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เช่น

- ธุรกิจการจัดจำหน่าย นำเข้า หรือส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร เครื่องมือ-อุปกรณ์การวิเคราะห์ทดสอบอาหาร และเครื่องจักรกลการผลิตอาหาร
- ธุรกิจการผลิตอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร ทั้งในขนาดวิสาหกิจ SMEs หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงโรงงานที่รับจ้างผลิต เป็นต้น
- งานที่ปรึกษาระบบการผลิตอาหาร ระบบการควบคุมคุณภาพ และระบบการประกันคุณภาพ หรือการให้คำปรึกษาที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่การผลิตอาหาร

◆ เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

1. เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558
2. เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 8 ข้อ 36 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่
3. สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
4. มีผลสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
5. การให้อนุสัญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุสัญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จะต้องมีความสมบูรณ์ ดังนี้
 - 1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุสัญญา
 - 2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
 - 3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

4. หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี

มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในด้านเทคโนโลยีธรณีที่เน้นหนักทางธรณีวิทยา วิศวกรรมธรณีวิทยา และอุทกธรณีวิทยา โดยอาศัยเทคโนโลยีและความรู้ด้านอื่นๆ อาทิ ธรณีฟิสิกส์ ธรณีเคมี ธรณีพิบัติภัย ธรณีวิทยาปิโตรเลียม และธรณีวิทยาสิ่งแวดล้อม มีทักษะและประสบการณ์การเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ พร้อมสำหรับการทำงาน การแก้ปัญหาและการพัฒนาความรู้ในสาขาวิชาการ/วิชาชีพเทคโนโลยีธรณี เพื่อผลิตบุคลากรชั้นนำทางเทคโนโลยีธรณีที่สามารถปรับใช้ความรู้เพื่อพัฒนางาน มีขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล

◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

● หน่วยงานของรัฐ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร เป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานได้ทั้งในหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมทรัพยากรธรณี กรมทรัพยากรน้ำบาดาล กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่ กรมเชื้อเพลิงธรรมชาติ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาที่ดิน กรมชลประทาน กรมเจ้าท่า กรมศุลกากร กรมอุทยานแห่งชาติ เป็นต้น

● หน่วยงานเอกชน อาชีพอิสระ รวมถึงธุรกิจส่วนตัว

- งานวิศวกรรมธรณี งานฐานราก การเจาะระเบิดหิน สำรวจแหล่งวัสดุก่อสร้าง
- งานถนนและสะพาน ประเมินเสถียรภาพเชิงลาดของดิน/หิน
- งานเจาะระเบิดอุโมงค์ในชั้นดิน/หิน โพรงกักเก็บของเสีย
- งานด้านเหมืองแร่บนดินและใต้ดิน การสำรวจแหล่งแร่
- งานก่อสร้างเขื่อนและอ่างเก็บน้ำ
- งานสำรวจ พัฒนาและบริหารจัดการแหล่งน้ำบาดาล
- งานคาดคะเนป้องกันธรณีพิบัติภัย
- งานสำรวจแหล่งพลังงานถ่านหิน น้ำมัน และก๊าซธรรมชาติ

◆ เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

1. เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558
2. เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 8 ข้อ 36 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่
3. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ รายวิชาที่นักศึกษาต้องมีระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้
รายวิชา TE 041 101 ธรณีวิทยากายภาพ 4(3-3-8) ต้องมีคะแนนไม่ต่ำกว่า C
รายวิชา TE 042 601 การฝึกภาคสนาม 1 3(2-3-6) ต้องมีคะแนนไม่ต่ำกว่า C
รายวิชา TE 043 602 การฝึกภาคสนาม 2 3(0-9-6) ต้องมีคะแนนไม่ต่ำกว่า C
ในกรณีที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชาข้างต้น ให้ใช้ระดับคะแนนสูงสุดที่ได้ในการคิดเกรดเฉลี่ยสะสม
4. สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
5. มีผลสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
6. การให้อนุปริญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุปริญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี ตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 9 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่ และจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุปริญญา
- 2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
- 3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

5) หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีความรู้พื้นฐานและทักษะใน ศาสตร์การประกอบอาหาร การออกแบบ และสร้างสรรค์อาหารนวัตกรรม โดยเฉพาะอาหารไทย สามารถบูรณาการความรู้และทักษะทาง ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ศิลปะการประกอบอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มีทักษะผู้ประกอบการนวัตกรรมอาหารไทย มีทักษะและประสบการณ์การเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติที่พร้อมสำหรับการทำงานด้านการประกอบอาหารไทย มีทักษะด้านดิจิทัลและการแก้ปัญหา สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่เหมาะสมกับสภาพบริบทต่างวัฒนธรรม มีขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล และมีจิตสาธารณะ

◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

● หน่วยงานของรัฐ

เป็นนักเทคโนโลยีการประกอบอาหาร หรือนักวิจัยทางด้านการประกอบอาหารในสถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัยต่างๆ สถานศึกษา และโรงพยาบาลในฝ่ายผลิต ควบคุมดูแลการประกอบอาหารและโภชนาการ

● หน่วยงานเอกชน

นักเทคโนโลยีการประกอบอาหาร (chef technologist) โดยเฉพาะอาหารไทย ซึ่งสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารพื้นฐาน และศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องสำหรับการทำงานในธุรกิจการประกอบอาหารไทย สถานที่ผลิตและ/หรือให้บริการอาหารขนาดใหญ่ และสถานที่เฉพาะ เช่น คิวสายการบิน เรือสำราญ โรงแรม หน่วยงานต่างๆ ทั้งใน ประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นนักเทคโนโลยีการประกอบอาหารที่สามารถออกแบบอาหาร (food stylist) และสร้างนวัตกรรมของตำรับอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ทักษะการประกอบอาหารไทย และส่วนผสมอาหาร (food ingredient) ได้

◆ เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

- 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 การ

ใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

5) การให้อนุสัญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุสัญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร จะต้องมีความสมบัติ ดังนี้

- (1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุสัญญา
- (2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
- (3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

หลักสูตรระดับปริญญาโท (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : วท.ม.)

มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีความรู้ในระดับที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้น สามารถสื่อสารและนำเสนอแนวคิดในเชิงวิเคราะห์ได้ดี สามารถกำหนดวิธีการศึกษาหาองค์ความรู้ใหม่โดยการทำวิจัยอย่างเป็นระบบในขอบข่ายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง

หลักสูตรระดับปริญญาโท มี 3 หลักสูตร ดังนี้

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

เน้นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมทางเทคโนโลยีชีวภาพ เน้นเทคโนโลยีการหมักเพื่อผลิตพลังงานทดแทนและสารชีวภัณฑ์ทางชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพด้านสิ่งแวดล้อมและอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม การผลิตและการประยุกต์ใช้เอนไซม์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากเซลล์พืช พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพระดับโมเลกุล

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารจากพืช

เน้นการศึกษาค้นคว้าด้านต่าง ๆ ของวัตถุดิบอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการ การพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารขั้นสูง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี

เน้นธรณีวิทยา วิศวกรรมธรณีวิทยา อุทกธรณีวิทยา ธรณีฟิสิกส์ ธรณีเคมี ธรณีพิบัติภัยและธรณีวิทยาสิ่งแวดล้อม เพื่อนำมาประยุกต์ให้เกิดการพัฒนาความรู้ใหม่

หลักสูตรระดับปริญญาเอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต : ปร.ด.)

มุ่งเน้นในการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถระดับสูง สามารถวิเคราะห์องค์ความรู้ที่มีอยู่แล้วเพื่อกำหนดแนวทางในการสืบเสาะแสวงหาองค์ความรู้ใหม่โดยการกำหนดเนื้อหาและแนวทางในการศึกษาวิจัยได้ด้วยตนเอง และสามารถนำผลจากการศึกษาวิจัยมาประยุกต์ใช้เพื่อการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพให้แก่ประเทศชาติโดยรวม

หลักสูตรระดับปริญญาเอก มี 3 หลักสูตร ดังนี้

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

เน้นการศึกษาวิจัยเชิงลึก ออกแบบและพัฒนาองค์ความรู้ ผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมใหม่ทางเทคโนโลยีชีวภาพ เน้นเทคโนโลยีการหมักเพื่อผลิตพลังงานทดแทนและสารชีวภัณฑ์ทางชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพด้านสิ่งแวดล้อมและอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม การผลิตและการประยุกต์ใช้เอนไซม์

ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากเซลล์พืช พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพระดับโมเลกุล

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เน้นการศึกษาวิจัยเชิงลึกเพื่อการสร้างองค์ความรู้ใหม่ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหาร

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี

เป็นการบูรณาการความรู้ทางเทคโนโลยีธรณี ความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน สร้างสรรค์องค์ความรู้ และวางแผนได้อย่างเป็นระบบ เน้นการศึกษาวิจัยเชิงลึก และพัฒนาองค์ความรู้ในบริบทด้านการพัฒนาประเทศเกี่ยวกับการป้องกันและแก้ปัญหาดรณิพิบัติภัย งานวิศวกรรมธรณี และงานอุทกธรณีวิทยา

การให้บริการทางวิชาการของคณะเทคโนโลยี

● สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม

- ฝึกอบรมการเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร ระบบคุณภาพและการประกันคุณภาพ
- การให้บริการและให้คำปรึกษาแก่โรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลางด้านการปรับปรุงและเพิ่มผลผลิต
- ให้บริการวิชาการและคำปรึกษาแก่ชุมชนในด้านต่างๆ

● สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

- การฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีการหมัก เช่น การผลิตเทมเป้ กิมจิ สาโท เป็นต้น
- การฝึกอบรมเรื่องเทคนิคเฉพาะทางด้านพันธุวิศวกรรม
- การให้บริการตรวจสอบคุณภาพน้ำเพื่อการประเมินผลกระทบจากสิ่งแวดล้อม
- การให้คำปรึกษาเพื่อการพัฒนากระบวนการแปรรูปสัตว์สุขภาพ
- การให้บริการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น สาโท สุรากลั่น น้ำผึ้ง เป็นต้น

● สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

- การฝึกอบรมเรื่องการยืดอายุการเก็บและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
- การลดต้นทุนการผลิต
- การออกแบบนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- การฝึกอบรมเรื่องการวางแผนการตลาดในการวิจัยอาหาร
- การฝึกอบรมเรื่องการจัดระบบประกันคุณภาพในกระบวนการผลิตอาหาร
- การให้คำปรึกษาเรื่องการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร
- การให้บริการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
- การให้คำปรึกษาที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสมและการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช
- การให้คำปรึกษาที่เกี่ยวข้องกับการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร เช่น กลยุทธ์ในการส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

● สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี

- การให้คำปรึกษาเรื่องเทคนิคการสำรวจทางธรณีฟิสิกส์
- การให้คำปรึกษาเรื่องแบบจำลองน้ำใต้ดินและการเคลื่อนตัวของมวลสารในน้ำใต้ดิน
- การให้บริการตรวจสอบคุณสมบัติทางธรณีวิทยาและคุณสมบัติเชิงวิศวกรรมของวัสดุธรณีวิทยา
- การให้บริการการศึกษาประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- การให้บริการด้านการสำรวจธรณีวิทยาชั้นหยาบและชั้นละเอียด
- การให้บริการด้านการสำรวจธรณีวิทยาใต้ผิวดินด้วยวิธีทางธรณีฟิสิกส์
- การบริการวิชาการด้านวิเคราะห์คุณภาพน้ำและน้ำบาดาล
- การให้บริการวิชาการตรวจสอบตะกอนวิทยา (ตลิ่งออก)
- การให้คำปรึกษาและบริการวิชาการด้านการวิเคราะห์ธรณีเคมีของดิน หิน แร่ โดยใช้หลักการเอกซเรย์ฟลูออเรสเซนซ์สเปกโทรเมทรี
- การให้คำปรึกษาและบริการวิชาการด้านการวิเคราะห์แร่และหินภายใต้กล้องจุลทรรศน์แบบโพลาไรซ์ชั้นละเอียด

● สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

- การฝึกอบรมด้านการประกอบอาหารไทย ขนมไทย และเครื่องดื่ม
- การให้บริการด้านการประกอบอาหารไทย ขนมหวานไทย เครื่องดื่ม ในงานและกิจกรรมต่างๆ
- การให้บริการด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย และอาหารไทยประยุกต์

คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยี



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อารยา เชาว์เรืองฤทธิ์
คณบดีคณะเทคโนโลยี
E-mail: arayaa@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44372



ศาสตราจารย์ ดร.อลิศรา เรืองแสง
รองคณบดีฝ่ายวิจัยและวิเทศสัมพันธ์
E-mail: alissara@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44683



ผู้ช่วยศาสตราจารย์นุศรา สุระโคตร
รองคณบดีฝ่ายการศึกษา พัฒนานักศึกษา
และศิษย์เก่าสัมพันธ์
E-mail: nussan@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44637



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัมพร แซ่เอี้ยว
รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ
และนวัตกรรมเพื่อสังคม
E-mail: sampor@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44816



รองศาสตราจารย์ ดร.จันทิมา ภูงามเงิน
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายยุทธศาสตร์และประกัน
คุณภาพ
E-mail: chanphu@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44650



อ.ดร.อนาลยา หานนสายอ
ประธานหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยี
ระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม
E-mail: thacha3@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44371



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา เพี้ยล่า
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
E-mail: khamoo@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44679



ดร.พิมพ์นิภา หิรัญย์สร
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
E-mail: juthkh@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44649



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เกียรติศักดิ์ ศรีรัมย์
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี
E-mail: kiason@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ



ผู้อำนวยการกองบริหารงานคณะเทคโนโลยี
E-mail: sompol@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44369

อาจารย์ที่ปริญญานักศึกษาระดับปริญญาตรี สำหรับปีการศึกษา 2568 (นักศึกษารหัส 68)

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์พลฤทธิ จุลมนต์

E-mail: pholritt@kku.ac.th

โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44635



ดร.ธัญญา จันทระประสพชัย

E-mail: thacha3@kku.ac.th

โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44371



ดร.อิพิงษ์ อามาศย์สมบัติ

E-mail: atipar@kku.ac.th

โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44817

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ



รองศาสตราจารย์ ดร.พรเทพ ถนอมแก้ว
E-mail: portha@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44802



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขนิษฐา เพี้ยล่า
E-mail: khamoo@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44679



อ.ดร.ธนวัฒน์ ธนาพรสิน
E-mail: ththan@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร



รองศาสตราจารย์ ดร.จันทิมา ภูงามเงิน
E-mail: chanphu@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44650



ดร.นัฐวงศ์ เพื่องไพบุลย์
E-mail: nattavong@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44651

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤติกา ตระกูลงาม
E-mail: krittr@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44612



ดร.ณัฐวุฒิ หอมทอง
E-mail: nudth@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44636

● หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัมพร ชัยเอี้ยว
E-mail: sampor@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44816



ดร.พงศ์พันธุ์ ศรีธธาพิทย
E-mail: pongphan@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 48107

การติดต่อสอบถามและประสานงาน



สอบถามด้าน :-

- สวัสดิการของนักศึกษา
- ทุนการศึกษา เงินกู้ยืมเพื่อการศึกษา
- ระเบียบวินัยนักศึกษา
- ประวัติความประพฤติของนักศึกษา
- กิจกรรมของนักศึกษา
- อุบัติเหตุ การประกันชีวิต
- การแนะแนวการประกอบอาชีพ

สอบถามด้าน :-

- ประวัติ/ผลการเรียนของนักศึกษา
- เกี่ยวกับหลักสูตรการเรียนการสอน
- กฎระเบียบ/ข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาต่างๆ
- การลงทะเบียน การโอนย้าย การลาพักการศึกษา การลาออก และการสอบของนักศึกษา
- สอบถามเรื่องอื่นๆ เกี่ยวกับบุตรหลาน



นายวรการ ฮุนตระกูล
รับผิดชอบในระดับปริญญาตรี
E-mail: naphoi@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44676



นางพัชรี พงศ์พัสนันท์
รับผิดชอบในระดับบัณฑิตศึกษา
E-mail: patsir@kku.ac.th
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44633

ทุนการศึกษา

คณะเทคโนโลยีมีทุนการศึกษาทั้งประเภทให้กู้ยืมและทุนให้เปล่า ซึ่งขอทราบรายละเอียดได้ที่ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี ทุนประเภทต่าง ๆ มีดังนี้

1. กองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) รับผิดชอบโดยกองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ นักศึกษาผู้มีสิทธิ์กู้ยืมจะต้องมีรายได้ไม่เกิน 360,000.- บาทต่อปี หากผ่านคุณสมบัติเบื้องต้นนี้ก็สามารถกู้ยืมได้ทั้งค่าเล่าเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด รวมทั้งค่าครองชีพรายเดือน รวมประมาณ 54,000.- บาท/ต่อคน/ปี ทั้งนี้สามารถศึกษารายละเอียดได้ที่ Website : <http://studentloan.kku.ac.th>
2. ทุนให้เปล่าจากกองทุนพระราชทานฯ ทุนละ 10,000.- บาท ประมาณ 25-30 ทุน/ปี แบ่งการให้ทุนเป็น 2 ระยะ โดยคณะเทคโนโลยีจะประกาศให้นักศึกษาทราบช่วงเดือนสิงหาคม และเดือนธันวาคม
3. ทุนพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยี จำนวนไม่เกิน 40 ทุนต่อปีการศึกษา โดยวัตถุประสงค์ของการให้ทุนเพื่อจัดสรรให้กับนักศึกษาเรียนดี ขาดแคลนทุนทรัพย์
4. ทุนเอกชน เป็นทุนที่สถานประกอบการ/บริษัทเอกชนมอบให้กับมหาวิทยาลัย คณะและกองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์

การรักษาพยาบาล

เมื่อนักศึกษาเจ็บไข้ได้ป่วย สามารถเข้ารับการตรวจรักษาเบื้องต้นได้ที่ศูนย์บริการสุขภาพในเวลาราชการ และหากมีกรณีฉุกเฉินหรือนอกเวลาราชการเข้ารับการตรวจรักษาได้ที่โรงพยาบาลศรีนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ได้ตลอดเวลา โดยแสดงบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัยขอนแก่น จำกัดวงเงินค่ารักษาไม่เกิน 5,000 บาท/ปี

หากนักศึกษาใช้บัตรทอง ซึ่งไม่จำกัดวงเงินค่ารักษา มีหลักเกณฑ์ดังนี้

1. บุตรบุคคลทั่วไปสามารถสมัครรับบัตรทองได้เลยในวันขึ้นทะเบียนนักศึกษา
2. บุตรข้าราชการ สามารถใช้สิทธิ์สวัสดิการรักษายาบาลของบิดา/มารดาได้ตามระเบียบของกระทรวงการคลังจนมีอายุครบ 20 ปีบริบูรณ์ อายุหลังจากนั้นให้สมัครรับบัตรทองเพื่อใช้สิทธิ์รักษายาบาลต่อไป
3. บุตรรัฐวิสาหกิจ สามารถสมัครรับบัตรทองเมื่ออายุครบ 21 ปีบริบูรณ์

ค่าใช้จ่ายสำหรับนักศึกษา

มีค่าใช้จ่ายด้านการเรียนและการดำรงชีพโดยประมาณดังนี้

รายการ	เทอมต้น	เทอมปลาย	ภาคพิเศษ (อาจมีบางกรณี ที่ นศ. จำเป็นต้องเรียน)	รวมทั้งหลักสูตร 4 ปี (เฉพาะเทอมต้น+ปลาย)
1) ค่าธรรมเนียมการศึกษาซึ่งเป็นแบบเหมาจ่าย				
-สำหรับหลักสูตรเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม, ชีวภาพ, การอาหาร และธรณี	15,000	15,000	7,500	120,000
-สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	50,000	50,000	25,000	400,000
2) ค่าหอพักของมหาวิทยาลัยขอนแก่น				
- หอพักที่ 5, 7, 8, 18, 20	2,200	2,200	1,100	17,600
- หอพักที่ 26	2,600	2,600	1,300	20,800
- หอพักที่ 1, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 19, 21, 22, 23, 27	3,300	3,300	1,650	26,400
- หอพักที่ 24, 25	3,800	3,800	1,900	30,400
	ห้องพัสดุ	3,800	3,800	30,400
	ห้องแอร์	6,300	3,150	50,400
- หอพักที่ 14, 17	3,300	3,300	1,650	26,400
	ห้องพัสดุ	3,300	3,300	26,400
	ห้องแอร์	5,800	2,900	46,400
- หอพักที่ 2 (นานาชาติ)	6,750	6,750	2,700	54,000
	ห้องพัสดุ	6,750	6,750	54,000
	ห้องแอร์	10,000	4,000	80,000
3) ค่าใช้จ่ายส่วนตัว	ขึ้นกับการตกลงระหว่างนักศึกษากับผู้ปกครอง			

การติดต่อกับคณะเทคโนโลยี

- ติดต่อทางไปรษณีย์ได้ที่

123 คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

หมู่ที่ 16 ต.ในเมือง อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น 40002

- ติดต่อทางโทรศัพท์ ได้ตามเบอร์ที่ให้ไว้ได้ภาพของแต่ละส่วนงานและแต่ละบุคคล

- ติดต่อทาง Facebook ได้ที่ <https://www.facebook.com/TechnologyKKU>

- ติดต่อทาง E-mail ได้ที่ te.inbox@kku.ac.th

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



สถานที่ตั้งคณะเทคโนโลยี

● แผนที่ตั้งคณะเทคโนโลยี



● Google Map : ได้ที่ Link หรือ QR Code



<https://kku.world/so7la>