

สำหรับวันนัดพบผู้ปกครองนักศึกษาใหม่



**TEKKU**  
FACULTY OF TECHNOLOGY  
KHON KAEN UNIVERSITY



ปีการศึกษา

**2569**



# เอกสาร แนะนำ

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



**FACULTY OF TECHNOLOGY**  
KHON KAEN UNIVERSITY

ช่องทางการติดต่อ

**คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น**



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



[te.inbox@kku.ac.th](mailto:te.inbox@kku.ac.th)



TechnologyKKU



TechnologyKKU

# สารจากคณบดีคณะเทคโนโลยี

เรียน ผู้ปกครองนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2569

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ดำเนินการรับนักศึกษาใหม่ระดับปริญญาตรีทั้งหมด 5 หลักสูตร ได้แก่ สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ในปีการศึกษา 2569 รวมจำนวนประมาณ 297 คน

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

คณะเทคโนโลยี ให้ความสำคัญกับการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีดิจิทัลที่เกิดขึ้นและการเรียนรู้การเป็นพลเมืองโลกในยุคไร้พรมแดน จึงมุ่งมั่นให้ผู้เรียนมีความพร้อมทั้งทักษะจำเป็นเพื่อการอยู่ร่วมในสังคมและการทำงาน ทักษะดิจิทัล ทักษะภาษาอังกฤษ ทักษะผู้ประกอบการ มีความรับผิดชอบตนเองและมีน้ำใจต่อผู้อื่น ผ่านกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ 21 ของผู้เรียน ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้มีประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในและต่างประเทศ ผ่านกิจกรรมการแข่งขันทักษะต่างๆ และสร้างสภาพแวดล้อมการเรียนรู้นานาชาติในคณะฯ ด้วยพันธกิจของคณะฯ ที่มีได้เพียงผลิตบัณฑิต แต่เรามุ่งมั่นสร้างพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคม

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

ขอบคุณค่ะ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อารยา เชาวเรืองฤทธิ์)

คณบดีคณะเทคโนโลยี

# การก่อตั้ง

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น  
ก่อตั้งขึ้นเมื่อ วันที่ 27 สิงหาคม 2527



## วิสัยทัศน์

องค์กรชั้นนำในการสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อสังคมและเชิงพาณิชย์

## พันธกิจ

1. การผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพระดับสากล
2. การวิจัยและสร้างนวัตกรรมที่มีผลกระทบสูง
3. การบริการวิชาการที่สร้างคุณค่า
4. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

## 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

## ยุทธศาสตร์หลัก

1. การพัฒนานวัตกรรมและหลักสูตรแห่งอนาคตสู่สากล
2. การขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน
3. การสร้างสรรค์คุณค่าสู่สังคมและยกระดับความเป็นนานาชาติ
4. การสร้างองค์กรแห่งความเลิศด้วยนวัตกรรมและธรรมาภิบาล

## การแบ่งส่วนงานในคณะเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีแบ่งส่วนงานเป็นหน่วยงานวิชาการ และหน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ ดังนี้

หน่วยงานวิชาการ	หน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ
<ul style="list-style-type: none"><li>● สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ</li><li>● สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี</li><li>● สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร</li><li>● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม</li><li>● หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● กองบริหารงาน คณะเทคโนโลยี</li></ul>

## บุคลากร

ปัจจุบันคณะเทคโนโลยี มีบุคลากรรวมทั้งสิ้น 94 คน แบ่งเป็นอาจารย์ผู้ทำการสอน 47 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 47 คน และคุณวุฒิของคณาจารย์ในแต่ละสาขาวิชา มีดังนี้

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนคณาจารย์และสายสนับสนุน
เทคโนโลยีชีวภาพ	6
เทคโนโลยีการอาหาร	15
เทคโนโลยีธรณี	12
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	12
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	2
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>94</b>

หมายเหตุ : สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนจากสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์จากคณะบริหารธุรกิจและการบัญชี คณะเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยบัณฑิตศึกษา และอาจารย์พิเศษ (เซฟ)

## นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2568 คณะเทคโนโลยีมีนักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานะปกติ รวมทั้งสิ้น 619 คน ดังแสดงในตาราง

ระดับปริญญาตรี	จำนวนนักศึกษา ปี 2568 (คน)					
	เทคโนโลยีการผลิต	เทคโนโลยีชีวภาพ	เทคโนโลยีการอาหาร	เทคโนโลยีธรณี	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	รวม
ปริญญาตรี	131	139	140	100	52	562
ปริญญาโท		16	21	7		44
ปริญญาเอก		10	3			13
<b>รวม</b>	<b>131</b>	<b>165</b>	<b>164</b>	<b>107</b>	<b>52</b>	<b>619</b>

ข้อมูล ณ วันที่ 11 มิถุนายน 2569

## 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 และการจัดการอุตสาหกรรม

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 สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี 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 การผลิตแบบสลับและลีนชิคส์ซิกม่า

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 และสามารถนำองค์ความรู้ โดยเฉพาะการนำเอาสิ่งมีชีวิตหรืออนุพันธ์จากสิ่งมีชีวิตไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์หรือพัฒนากระบวนการที่มีประโยชน์ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 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/หรือ อุตสาหกรรมเกษตร

### ◆ 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 ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัย กำหนด
5. สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถพื้นฐานด้านเทคโนโลยีชีวภาพ สำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ตามประกาศของคณะเทคโนโลยี
6. การให้อนุสัญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุสัญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ จะต้องมีความสมบูรณ์ ดังนี้
  - 1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุสัญญา
  - 2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
  - 3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

## 3. หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีขององค์ประกอบอาหาร รวมถึงวิศวกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการวัตถุดิบและระบบการผลิต การควบคุมและการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างนวัตกรรมอาหารให้มีคุณค่า เป็นประโยชน์และสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงการตลาดของอาหาร

### ◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

#### ● หน่วยงานของรัฐ

นักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย/ผู้ช่วยวิจัยในสถาบันอุดมศึกษา เจ้าหน้าที่ประสานงาน-ให้คำปรึกษาและกำกับนโยบายทางด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ทางด้านโภชนาการและด้านความปลอดภัยของอาหารในสถาบันวิจัยที่เกี่ยวกับอาหารของหน่วยงานสังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข รวมถึงกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)

## ● หน่วยงานเอกชน

บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารจะสามารถเข้าทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในแผนกต่างๆ เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายการจัดซื้อวัตถุดิบ ฝ่ายวางแผนการผลิต การควบคุมการผลิต การวิเคราะห์ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร งานด้านการวิจัยตลาดของอาหาร งานการขาย รวมถึงงานการสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร ของบริษัทหรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากนี้ยังสามารถทำงานในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมถึง ธุรกิจเครือข่ายร้านอาหาร โรงแรม คริวของสายการบินต่างๆ 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 จะต้องมีคุณสมบัติ 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 กรมอุตุนิยมวิทยา 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 ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัย กำหนด

6. การให้อนุปริญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุปริญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต 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 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อย่างเหมาะสมกับสภาพบริบทต่างวัฒนธรรม มีขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล และมีจิต สำนึก

### ◆ ลักษณะงานหลังสำเร็จการศึกษา

#### ● หน่วยงานของรัฐ

เป็นนักเทคโนโลยีการประกอบอาหาร หรือนักวิจัยทางด้านการประกอบอาหารใน สถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัยต่างๆ สถานศึกษา และโรงพยาบาลในฝ่ายผลิต ควบคุมดูแลการประกอบ อาหารและโภชนาการ

#### ● หน่วยงานเอกชน

นักเทคโนโลยีการประกอบอาหาร (chef technologist) โดยเฉพาะอาหารไทย ซึ่งสามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารพื้นฐาน และศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง สำหรับการทำงานในธุรกิจการประกอบอาหารไทย สถานที่ผลิตและ/หรือให้บริการอาหารขนาดใหญ่ และ สถานที่เฉพาะ เช่น คริวสายการบิน เรือสำราญ โรงแรม หน่วยงานต่างๆ ทั้งใน ประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นนักเทคโนโลยีการประกอบอาหารที่สามารถออกแบบอาหาร (food stylist) และสร้าง นวัตกรรมของตำรับอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ทักษะการประกอบอาหารไทย และส่วนผสมอาหาร (food ingredient) ได้

### ◆ เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

1) เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

2) เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวด ที่ 8 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่

3) สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

4) นักศึกษาต้องได้รับการทดสอบหรือได้รับการประเมินสมรรถนะทางภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษา ในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2256/2560) เรื่องการใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

5) การให้อนุปริญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุปริญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร จะต้องมีความสมบัติ ดังนี้

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

## หลักสูตรระดับปริญญาโท (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : วท.ม.)

มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีความรู้ในระดับที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้น สามารถสื่อสารและนำเสนอแนวคิดในเชิงวิเคราะห์ได้ดี สามารถกำหนดวิธีการศึกษาหาองค์ความรู้ใหม่โดยการทำวิจัยอย่างเป็นระบบในขอบข่ายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง

### หลักสูตรระดับปริญญาโท มี 3 หลักสูตร ดังนี้

#### ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

เน้นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมทางเทคโนโลยีชีวภาพ เน้นเทคโนโลยีการหมักเพื่อผลิตพลังงานทดแทนและสารชีวภัณฑ์ทางชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพด้านสิ่งแวดล้อมและอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม การผลิตและการประยุกต์ใช้เอนไซม์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากเซลล์พืช พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพระดับโมเลกุล

#### ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารจากพืช

เน้นการศึกษาค้นสมบัติด้านต่าง ๆ ของวัตถุดิบอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการ การพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารขั้นสูง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่

#### ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี

เน้นธรณีวิทยา วิศวกรรมธรณีวิทยา อุทกธรณีวิทยา ธรณีฟิสิกส์ ธรณีเคมี ธรณีพิบัติภัยและธรณีวิทยาสิ่งแวดล้อม เพื่อนำมาประยุกต์ให้เกิดการพัฒนาความรู้ใหม่

## หลักสูตรระดับปริญญาเอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต : ประ.ด.)

มุ่งเน้นในการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถระดับสูง สามารถวิเคราะห์องค์ความรู้ที่มีอยู่แล้วเพื่อกำหนดแนวทางในการสืบเสาะแสวงหาองค์ความรู้ใหม่โดยการกำหนดเนื้อหาและแนวทางในการศึกษาวิจัยได้ด้วยตนเอง และสามารถนำผลจากการศึกษาวิจัยมาประยุกต์ใช้เพื่อการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพให้แก่ประเทศชาติโดยรวม

### หลักสูตรระดับปริญญาเอก มี 3 หลักสูตร ดังนี้

#### ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

เน้นการศึกษาวิจัยเชิงลึก ออกแบบและพัฒนาองค์ความรู้ ผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมใหม่ทางเทคโนโลยีชีวภาพ เน้นเทคโนโลยีการหมักเพื่อผลิตพลังงานทดแทนและสารชีวภัณฑ์ทางชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพด้านสิ่งแวดล้อมและอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม การผลิตและการประยุกต์ใช้เอนไซม์

ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ การผลิตสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากเซลล์พืช พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพระดับโมเลกุล

● **หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร**

เน้นการศึกษาวิจัยเชิงลึกเพื่อการสร้างองค์ความรู้ใหม่ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชที่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหาร

● **หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี**

เป็นการบูรณาการความรู้ทางเทคโนโลยีธรณี ความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน สืบเคราะห์องค์ความรู้ และวางแผนได้อย่างเป็นระบบ เน้นการศึกษาวิจัยเชิงลึก และพัฒนาองค์ความรู้ในบริบทด้านการพัฒนาประเทศเกี่ยวกับการป้องกันและแก้ปัญหาดรณีพิบัติภัย งานวิศวกรรมธรณี และงานอุทกธรณีวิทยา

## การให้บริการทางวิชาการของคณะเทคโนโลยี

### ● สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม

- ฝึกอบรมการเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร ระบบคุณภาพและการประกันคุณภาพ
- การให้บริการและให้คำปรึกษาแก่โรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลางด้านการปรับปรุงและเพิ่มผลผลิต
- ให้บริการวิชาการและคำปรึกษาแก่ชุมชนในด้านต่างๆ

### ● สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

- การฝึกอบรมเรื่องเทคโนโลยีการหมัก เช่น การผลิตเทมเป้ กิมจิ สาโท เป็นต้น
- การฝึกอบรมเรื่องเทคนิคเฉพาะทางด้านพันธุวิศวกรรม
- การให้บริการตรวจสอบคุณภาพน้ำเพื่อการประเมินผลกระทบจากสิ่งแวดล้อม
- การให้คำปรึกษาเพื่อการพัฒนากระบวนการแปรรูปวัสดุชีวภาพ
- 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 (ตลิ่งงอก)
- 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



ศาสตราจารย์ ดร.อลิศรา เรืองแสง  
รองคณบดีฝ่ายวิจัย นวัตกรรมและการต่างประเทศ  
E-mail: alissara@kku.ac.th



รองศาสตราจารย์ ดร.จันทิมา ภูงามเงิน  
รองคณบดีฝ่ายยุทธศาสตร์และสื่อสารองค์กร  
E-mail: chanphu@kku.ac.th



รองศาสตราจารย์ ดร.วิมลทิพย์ สิงห์เถื่อน  
รองคณบดีฝ่ายการศึกษา ดิจิทัลและกิจการนักศึกษา  
Email: vimosi@kku.ac.th



ผศ.ดร.จิระโรจน์ สมจันทร์  
 ประธานหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยี  
 ระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม  
 E-mail: jirasom@kku.ac.th



รองศาสตราจารย์ ดร.ปรียกมล กลั่นฤทธิ์  
 หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ  
 E-mail: kpreek@kku.ac.th



ดร.พิมพ์นิภา หิรัณย์สร  
 หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร  
 E-mail: juthkh@kku.ac.th



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เกียรติศักดิ์ ศรีภิรมย์  
 หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี  
 E-mail: kiason@kku.ac.th



ผู้อำนวยการกองบริหารงานคณะเทคโนโลยี  
 E-mail: sompol@kku.ac.th

## อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาระดับปริญญาตรี สำหรับปีการศึกษา 2569 (นักศึกษารหัส 69)

### ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิระโรจน์ สมจันทร์  
E-mail: jirasom@kku.ac.th



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาทิตย์ อภิโชติธนกุล  
E-mail: arthap@kku.ac.th



ดร.อนาลยา หนานสายอ  
E-mail: rusamee@kku.ac.th

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ



รองศาสตราจารย์ ดร.อภิสิทธิ์ สลักคำ  
E-mail: apilsa@kku.ac.th



ดร.ศิริพร ลุนพรม  
E-mail: sirilun@kku.ac.th



อ.ดร.ปกรณ์สวิส สระทองเดชวิสิฐ  
E-mail: pakorns@kku.ac.th

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปนัดดา นนทนา  
E-mail: panano@kku.ac.th



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กัญติยา เพชรสง  
E-mail: kantpe@kku.ac.th

● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุศรา สุระโคตร  
E-mail: krittr@kku.ac.th



รองศาสตราจารย์.ดร.วิมลทิพย์ สิงห์เถื่อน  
E-mail: vimosi@kku.ac.th



ดร.พิทักษ์สิทธิ์ ดิษบรรจง  
E-mail: pitadi@kku.ac.th

● หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร



ดร.ภคินันท์ เจริญศรี  
E-mail: pakach@kku.ac.th



ดร.ขวัญฤดี วชิรัตน์พงษ์เมธี  
E-mail: kwanwac@kku.ac.th

## การติดต่อสอบถามและประสานงาน



นายทรงกรด พิมพ์พันธ์กุล  
หัวหน้างานสนับสนุนวิชาการ  
Email: psongk@kku.ac.th

### สอบถามด้าน :-

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

### สอบถามด้าน :-

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



นางสาวผการัตน์ พีรภมล  
รับผิดชอบในระดับปริญญาตรี  
E-mail: phphee@kku.ac.th  
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44676



นายวรการ สุนตระกุล  
รับผิดชอบในระดับบัณฑิตศึกษา  
E-mail: worahu@kku.ac.th  
โทรศัพท์ : 043-009-700 ต่อ 44619

## 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. บุตรบุคคลทั่วไปสามารถสมัครขอรับบัตรทองได้เลยในวันขึ้นทะเบียนนักศึกษา
2. บุตรข้าราชการ สามารถใช้สิทธิ์สวัสดิการรักษายาพยาบาลของบิดา/มารดาได้ตามระเบียบของกระทรวงการคลังจนมีอายุครบ 20 ปีบริบูรณ์ อายุหลังจากนั้นให้สมัครขอรับบัตรทองเพื่อใช้สิทธิ์รักษาพยาบาลต่อไป
3. บุตรรัฐวิสาหกิจ สามารถขอรับบัตรทองเมื่ออายุครบ 21 ปีบริบูรณ์

## ค่าใช้จ่ายสำหรับนักศึกษา

มีค่าใช้จ่ายด้านการเรียนและการดำรงชีพโดยประมาณดังนี้

รายการ	เทอมต้น	เทอมปลาย	ภาคพิเศษ (อาจมีบางกรณีที่ไม่จำเป็นต้องเรียน)	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			
	ห้องแอร์	6,300	3,150	50,400
- หอพักที่ 14, 17	3,300	3,300	1,650	26,400
	ห้องพัสดุ			
	ห้องแอร์	5,800	2,900	46,400
- หอพักที่ 2 (นานาชาติ)	6,750	6,750	2,700	54,000
	ห้องพัสดุ			
	ห้องแอร์	10,000	4,000	80,000
3) ค่าใช้จ่ายส่วนตัว	ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจระหว่างนักศึกษากับผู้ปกครอง			

## 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](mailto:te.inbox@kku.ac.th)
- ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <https://te.kku.ac.th>



