



๒๘ กรกฎาคม วันเฉลิมพระชนมพรรษา
พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ
พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว

พระชนมพรรษา ๗๐ พรรษา

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ
ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหาร คณาจารย์ พนักงาน เจ้าหน้าที่ และนักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง

ม.ร. ลงนามความร่วมมือ กับ สกธ.ประจำจังหวัดนครพนม พัฒนาขีดความสามารถทางการศึกษา



มหาวิทยาลัยรามคำแหง ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดนครพนม ลงนามความร่วมมือโครงการพัฒนาขีดความสามารถทางการศึกษา จังหวัดนครพนม โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์วุฒิศักดิ์ ลาภเจริญทรัพย์ ประธานกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย กรรมการสภามหาวิทยาลัยรามคำแหง และรักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยรามคำแหง ลงนามบันทึกข้อตกลงความเข้าใจทางวิชาการกับว่าที่ร้อยโทจันทน์ นนทะมาศ ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดนครพนม เพื่อร่วมมือกันพัฒนาขีดความสามารถทางการศึกษา ในกระบวนการจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จนถึงระดับอุดมศึกษา เตรียมความพร้อมสำหรับการผลิตและพัฒนากำลังคน ที่สอดคล้องกับนโยบายทางการศึกษาในการพัฒนาประเทศ

(อ่านต่อหน้า 8)

ม.ร. จัดกิจกรรม RU for All “ศึกษาศาสตร์สู่ชุมชนเพื่อการเรียนรู้ที่ยั่งยืน”



ผู้ช่วยศาสตราจารย์วุฒิศักดิ์ ลาภเจริญทรัพย์ ประธานกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย กรรมการสภามหาวิทยาลัยรามคำแหง และรักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยรามคำแหง เป็นประธานเปิดโครงการศูนย์การเรียนรู้ “RU for All” ศึกษาศาสตร์สู่ชุมชน เพื่อการเรียนรู้ที่ยั่งยืน มี รองศาสตราจารย์นพคุณ คุณาชีวะ รองอธิการบดีฝ่ายนโยบายและแผน ที่ปรึกษาโครงการ รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐ วัฒนพานิช คณบดีคณะศึกษาศาสตร์ พร้อมด้วย คณะผู้บริหาร บุคลากร และประชาชนทั่วไป เข้าร่วมงาน เมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2568 ณ ลานหน้าอาคารสำนักกีฬามหาวิทยาลัยรามคำแหง

(อ่านต่อหน้า 8)

ม.รามฯ ชวนนักศึกษาส่งผลงานประกวดคลิปสั้น “RU Style ชีวิตแบบเด็กราม” บัดนี้ – 31 ส.ค.2568

มหาวิทยาลัยรามคำแหง เชิญชวนนักศึกษาระดับปริญญาตรี และระบบ Pre-degree ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ส่งผลงานประกวดคลิปสั้นในรั้วรามฯ หัวข้อ “RU Style ชีวิตแบบเด็กราม” ถ่ายทอดการใช้ชีวิต และบรรยากาศการเรียนรู้นักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง ผ่านความคิดสร้างสรรค์ ชิงเงินรางวัลมูลค่ารวม 31,000 บาท เปิดรับผลงานบัดนี้ – 31 สิงหาคม 2568



หลักเกณฑ์และกติกาประกวด เป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง ระดับปริญญาตรี และระบบ Pre-degree ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค จัดทำคลิปวิดีโอสั้นอย่างสร้างสรรค์ ในเชิงบวก สื่อถึงเอกลักษณ์เฉพาะของมหาวิทยาลัยรามคำแหงว่า “นี่แหละ... คือสไตล์เด็กราม”

(อ่านต่อหน้า 3)

คณะพยาบาลศาสตร์ หรือผู้บริหารสถาบันพี่เลี้ยง เตรียมพร้อมเปิดเรียนให้นักศึกษา



ผู้ช่วยศาสตราจารย์วุฒิศักดิ์ ลาภเจริญทรัพย์ ประธานกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย กรรมการสภามหาวิทยาลัยรามคำแหง และรักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยรามคำแหง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทินกร บัวชู คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ พร้อมด้วยคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัย และอาจารย์คณะพยาบาลศาสตร์ เข้าพบรองศาสตราจารย์ ดร.พูลสุข เจนพานิชย์ วิสุทธิพันธ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนพยาบาลรามาธิบดี คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งเป็นสถาบันพี่เลี้ยงคณะพยาบาลศาสตร์

(อ่านต่อหน้า 8)

ม.ร. ลงทะเบียนสอบซ่อมภาค 2-S/67 (ค่าซ้ำมีค่าปรับ) >> 25 ก.ค. 68 internet/application

ในฉบับ หน้า 2 - 3

ประกาศเปลี่ยนแปลงการเรียน - การสอน ภาค 1 / 2568

ปีที่ 55 อุดตา หิ อุดตโน นาโถ ฉบับที่ 16

ข่าวรามคำแหง

สื่อกลางระหว่างมหาวิทยาลัยกับนักศึกษา

วันที่ 21 - 27 กรกฎาคม 2568

www.ru.ac.th

ประกาศเปลี่ยนแปลงกระบวนวิชาที่เปิดสอน (ครั้งที่ 1) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะบริหารธุรกิจ คณะมนุษยศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ และ คณะรัฐศาสตร์ ขอเปลี่ยนแปลง วัน เวลา และห้องเรียน ของบางกระบวนวิชาที่เปิดสอนในภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงให้เปลี่ยนแปลง วัน เวลา และห้องเรียน ของบางกระบวนวิชาที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ชื่อกระบวนวิชา	วันเวลาและห้องเรียนเดิม	วันเวลาและห้องเรียนใหม่
BAP3105	TH 1330-1520 SBB 304	TH 0930-1120 SBB 306
CDM3307 LAB.	TU 0930-1120 TCB 606	TU 0930-1120 SKB 1001
CDM3404	TU 1330-1520 SBB 201	M 0730-0920 VPB 402
COS1101 LEC.	TU 1330-1520 SCL 211/2	TU 0930-1120 SCL 204
COS1101 LAB.	TU 1530-1720 SCL 211/2	TU 1330-1520 SCL 211/2
COS2208 LEC.	W 0930-1120 SCL 211/2	W 0930-1120 SCL 201
COS2208 LAB.	W 1130-1320 SCL 211/2	W 1130-1320 SCL 201
COS3605 LEC.	W 1330-1520 SCL 201	W 0930-1120 SCL 211/2
COS3605 LAB.	W 1530-1720 SCL 201	W 1130-1320 SCL 211/2
COS4106	TU 1130-1320 SCL 206	W 0930-1120 SCL 206
COS4312 LEC.	TH 1530-1720 SCL 211	F 1330-1520 SCL 211
COS4903 LEC.	W 1330-1520 SCL 201	W 0930-1120 SCL 211/2
COS4903 LAB.	W 1530-1720 SCL 201	W 1130-1320 SCL 211/2
DBC3105	TH 1330-1520 SBB 304	TH 0930-1120 SBB 306
GER3101	TH 1530-1720 HUB 1303	TH 0930-1120 SBB 301
INT3101 LEC.	TH 0930-1120 SCL 211/2	TH 1330-1520 SCL 201
INT3101 LAB.	TH 1130-1320 SCL 211/2	TH 1530-1720 SCL 201
INT3106	TU 0830-1020 SCL 206	W 1130-1320 SCL 211
INT4104	TU 1130-1320 SCL 206	W 0930-1120 SCL 206
MCS2161	TU 1330-1520 SBB 201	M 0730-0920 VPB 402
MKT2205	TU 1530-1720 SBB 401	TH 0730-0920 SBB 401
MKT3202	TU 1330-1520 SKB 502	TH 1130-1320 SKB 501
MKT3206	M 1330-1520 SWB 702	M 1130-1320 SBB 307
MKT4207	TH 1330-1520 VKB 502	W 1330-1520 SWB 705
MKT4208	M 0930-1120 SWB 703	W 0730-0920 SBB 502
MMR2011	F 0930-1120 SBB 310	M 0930-1120 BPB 305
OLC2401	W 1130-1320 SWB 604	TH 0930-1120 VPB 502
OLC4301	F 1530-1720 HUB 1305	F 0930-1120 SBB 305
OLC4401	W 0930-1120 BPB 301	TH 1330-1520 BPB 301
PHI3103	TH 0730-0920 HUB 1507	TH 1330-1520 HUB 1519
POL2128	W 1130-1320 SBB 307	TU 1130-1320 SB 511
POL3180	TU 1530-1720 SB 510	M 1330-1520 SB 513
POL3182	M 1530-1720 SB 513	TH 1130-1320 SB 507
POL3246	M 1130-1320 SB 507	M 0730-0920 SB 507
POL4110	M 1130-1320 SWB 603	M 1130-1320 SB 507
POL4182	W 0730-0920 SB 512	W 1130-1320 SBB 307
POL4192	TH 1330-1520 SBB 301	TH 1330-1520 SB 513
POL4193	TU 1130-1320 SB 511	TU 0730-0920 SB 507
POL4211	M 0930-1120 SB 509	W 0930-1120 SB 508
RUS1012	TU 1130-1320 SWB 701	TU 1330-1520 SWB 705
SBM4103	W 0730-0920 SB 507	W 1330-1520 VPB 302
SPN2111	M 1130-1320 SBB 304	F 0930-1120 HUB 1304
SPN2121	TH 1530-1720 HUB 1304	TH 1330-1520 SWB 705
SPN3141	M 1530-1720 HUB 1305	M 1330-1520 SWB 705
SPN3901	TH 0730-0920 HUB 1305	TU 1330-1520 SWB 502

วันและเวลาสอบไล่ให้เป็นไปตามที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30

ประกาศเปลี่ยนแปลงการจัดสอบ (ครั้งที่ 1) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะมนุษยศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์ ได้ขอเปลี่ยนแปลง วัน เวลาสอบ ของกระบวนวิชาที่เปิดสอน ในภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงให้เปลี่ยนแปลงวัน เวลาสอบ ของกระบวนวิชาที่ได้ประกาศไว้เดิม ใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

กระบวนวิชา	วันเวลาสอบเดิม	วันเวลาสอบใหม่
COS3103	F 24 OCT 2025 B	คณะจัดสอบเอง
JPN2111	W 22 OCT 2025 A	คณะจัดสอบเอง
JPN2112	TU 28 OCT 2025 A	คณะจัดสอบเอง
JPN3121	W 29 OCT 2025 A	คณะจัดสอบเอง
JPN4303	TU 28 OCT 2025 A	คณะจัดสอบเอง
JPN4304	TU 21 OCT 2025 A	คณะจัดสอบเอง

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2568 เป็นต้นไป

ประกาศเปิดสอนกระบวนวิชาเพิ่มเติม (ครั้งที่ 1) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะสื่อสารมวลชน และคณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ขอเปิดสอน กระบวนวิชาจากที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงให้เปิดสอนกระบวนวิชาดังกล่าวเพิ่มเติม เป็นกรณีพิเศษ ดังนี้

รายชื่อวิชา	วัน เวลา และห้องเรียน
RAM1143	M 11.10-13.40 KTB201
RAM1215	TH 11.010-13.40 KTB201
RAM1312	TH 13.50-16.20 KTB501

สำหรับวันเวลาสอบไล่ ในภาค 1 ปีการศึกษา 2568
ให้คณะดำเนินการจัดสอบเอง

การงดสอนกระบวนวิชา (ครั้งที่ 1) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะบริหารธุรกิจ คณะมนุษยศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะรัฐศาสตร์ และคณะสื่อสารมวลชน ของดสอนกระบวนวิชา CDM2202, CDM4215, COS2106, GER3401, GER4503, MCS3170, MKT4329, POL4213, RUS2905, RUS3412 และ RUS4102 ที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ฉะนั้น ถ้านักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนในกระบวนวิชาดังกล่าว สามารถ สับเปลี่ยนเป็นกระบวนวิชาอื่นได้ ก่อนการสอบของกระบวนวิชาที่จะสับเปลี่ยนนั้น หรือไปติดต่อขอเงินค่าหน่วยกิตคืนได้ ภายในวันสุดท้ายของการสอบไล่ ที่ฝ่ายลงทะเบียนเรียนและจัดสอบ สำนักบริการทางวิชาการและทดสอบประเมินผล (สวป.ชั้น 6) หากนักศึกษาผู้ใดไม่สามารถไปดำเนินการด้วยตนเองได้ ให้มอบ ฉันทะให้ผู้ดำเนินการแทน พร้อมทั้งนำใบเสร็จรับเงินไปด้วย

ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงให้งดสอนกระบวนวิชาดังกล่าว
ในภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ประกาศเปลี่ยนแปลงกระบวนวิชาที่เปิดสอน (ครั้งที่ 2) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะบริหารธุรกิจ คณะมนุษยศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะรัฐศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ และคณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ขอเปลี่ยนแปลง วัน เวลา และห้องเรียน ของบางกระบวนวิชาที่เปิดสอน ในภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงให้เปลี่ยนแปลง วัน เวลา และห้องเรียน ของบางกระบวนวิชาที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ชื่อกระบวนวิชา	วันเวลาและห้องเรียนเดิม	วันเวลาและห้องเรียนใหม่
ACC2202	TH 1330-1520 SBB 501	M 1330-1520 SBB 501
ACC3211	M 0930-1120 SBB 502	W 1330-1520 KLB 201
ACC3220	S 1530-1720 VKB 301	TH 0730-0920 VKB 501
ACC4252	S 1130-1320 VKB 301	TH 0930-1120 VKB 501
ACC4344	TH 0730-0920 SWB 703	F 0930-1120 SBB 502
ACC4348	TH 0930-1120 SWB 703	F 1130-1320 SBB 502
ATF3403 LEC.	TU 0930-1230 KMB 315	M 0930-1230 KMB 315
ATM2301 LEC.	W 0730-0920 KMB 315	TU 0730-0920 KMB 315
ATM2301 LAB.	W 0930-1230 KMB 315	TU 0930-1230 KMB 315
ATS1003 LEC.	TU 1330-1630 KMB 315	M 1330-1630 KMB 315
BID4901	TU 0930-1030 SCL 512	W 0930-1030 SCL 512
BIO2701	TU 1130-1320 SCL 512	TU 0930-1120 SCL 507
BIO4802	M 0730-0920 SCL 405	F 0930-1120 SCL 405
BIO4804	W 1130-1320 SCO 320	F 0930-1120 SCO 320
CAE2205	TH 1130-1320 NCB 504	TH 1130-1320 SCB 101
CAE2302	TU 1130-1320 NCB 504	TH 0930-1120 SCB 101
CAE3214	TU 0930-1120 NCB 503	M 0930-1120 NCB 601
CAE3429	TU 1130-1320 NCB 502	M 0930-1120 SCB 403
CAE3437	F 1130-1320 NCB 504	F 1130-1320 SCB 101
CCE4106	TU 1730-1920 DS 1/5	TU 0930-1120 DS1 F6
CEC3114	W 0730-0920 SCB 403	W 0730-0920 NCB 101
CEC4312	W 0730-0920 SCB 403	W 0730-0920 NCB 101
CEE2201	M 1330-1520 NCB 501	M 1330-1520 NCB 101
CEE2203	W 0930-1120 SCB 507	TH 1530-1720 NCB 601
CEE2303	W 0930-1120 SCB 507	TH 1530-1720 NCB 601
CEE2305	TU 1330-1520 SCB 502	TH 1330-1520 NCB 601
CEE3206	TU 1330-1520 SCB 502	TH 1330-1520 NCB 601
CEE4302	M 1330-1520 NCB 501	M 1330-1520 NCB 101
CEE4402	TU 0730-0920 NCB 501	F 1130-1320 NCB 601
CEN2103	W 1130-1320 SCB 101	W 0930-1120 EOB 502
CEN3301	W 1130-1320 SCB 101	W 0930-1120 EOB 502
CEN3310 LEC.	M 0730-0920 NCB 501	M 0730-0920 VKB 502
CEN3310 LAB.	M 0930-1230 NCB 501	M 0930-1230 VKB 502
CEN4101 LEC.	M 0730-0920 NCB 501	M 0730-0920 VKB 502

CEN4101 LAB.	M 0930-1230 NCB 501	M 0930-1230 VKB 502
CHI3401	TU 1330-1520 SWB 502	TH 1330-1520 VKB 502
CHI4303	TU 0930-1120 SWB 506	W 1330-1520 BPB 305
CSC3203	TH 0730-0920 SCB 503	M 0930-1120 EOB 502
CSC3216	W 0930-1120 NCB 500	M 1330-1520 NCB 601
CSO2213	TU 1130-1320 NCB 501	TU 0730-0920 EOB 502
CSO3102	TU 0730-0920 NCB 502	TU 0730-0920 SCB 102
CSO3103	W 1330-1520 SCB 507	W 1130-1320 EOB 502
CSO3203	TH 1330-1520 SCB 507	W 0930-1120 SCB 507
CTH3106	W 1330-1520 NCB 501	W 1530-1720 NCB 101
CTH3112	TU 1330-1520 NCB 502	TU 1330-1520 SCB 504
CTH4116	TU 1130-1320 NCB 503	TU 1130-1320 SCB 506
ECO2102	TU 1130-1320 ECB2 401	TU 0930-1120 ECB2 401
ECO2122	TU 1130-1320 ECB2 401	TU 0930-1120 ECB2 401
ECO2124	TU 0930-1120 ECB2 305	TU 0930-1120 ECB2 402
ECO3607	W 0930-1120 ECB2 305	M 0930-1120 ECB2 402
ECO4425	W 0930-1120 ECB2 305	M 0930-1120 ECB2 402
ECO4523	TU 1130-1320 ECB2 305	TU 1130-1320 ECB2 402
EDU4702	M 1730-1920 SWB 502	M 1730-1920 SCB 306
FIN4319	TU 1530-1720 SWB 502	TH 1530-1720 SWB 502
FIN4324	TH 0930-1120 SKB 501	TU 1330-1520 SKB 504
GEO3004	W 1330-1520 NCB 201/1	W 0930-1120 NCB 201/1
GER2102	W 1130-1320 SBB 310	TU 1530-1720 SWB 502
GER3303	W 0730-0920 SBB 302	W 0730-0920 SWB 503
HED3202	TU 0930-1120 SCB 506	TH 0930-1120 SCB 306
HIS3020	TH 0930-1120 SWB 604	W 1330-1520 HUB 2409
HIS3105	W 0930-1120 HUB 2409	TH 1130-1320 BPB 302
HIS3300	TU 1130-1320 SKB 416	TU 1130-1320 SWB 701
HIT2201	TU 0730-0920 HUB 2411	M 0930-1120 HUB 2411
HRD2142	W 0730-0920 TCB 605	M 0930-1120 TCB 603
INB3118	M 0930-1120 TCB 603	TU 1130-1320 TCB 506
INB4109	TU 1130-1320 TCB 506	W 1330-1520 TCB 605
INB4110	M 0930-1120 TCB 603	TU 1130-1320 TCB 506
INB4111	M 1330-1520 SKB 503	TU 1330-1520 SKB 502
INB4115	TH 0930-1120 SB 508	W 1130-1320 SBB 310
MGT3101	W 1530-1720 KLB 401	TU 0730-0920 SBB 303
MGT3308	TH 1330-1520 SBB 310	TU 1530-1720 SWB 507
MGT4206	M 1130-1320 SBB 502	TH 0730-0920 KLB 201
MIC3301 LEC.	F 1330-1520 SCL 515	F 1130-1320 SCO 320
MIC3301 LAB.	F 1530-1830 SCO 314	F 1330-1630 SCL 508
MMR3202	F 1330-1520 SBB 310	TH 1330-1520 SBB 310
PHI3308	TH 0930-1120 HUB 1507	W 1530-1720 HUB 1507
POL4286	TU 0730-0920 SB 510	TU 0930-1120 SWB 310
POL4335	TH 0930-1120 SB 512	TU 1330-1520 SWB 703
RHE4102	TU 0930-1120 SCB 506	TH 0930-1120 SCB 306
THA1002	TU 1330-1520 SWB 703	TH 1330-1520 SBB 304

วันและเวลาสอบไล่ให้เป็นไปตามที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30

การเปิดสอนชั่วโมงปฏิบัติการ (LAB.) เพิ่มเติม (ครั้งที่ 1) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะวิทยาศาสตร์ ขอเปิดสอนชั่วโมงปฏิบัติการ (LAB.) เพิ่มเติมของกระบวนวิชา COS2210 จากที่ได้ประกาศเปิดสอน ใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงให้เปิดสอนชั่วโมงปฏิบัติการ (LAB.) เพิ่มเติมของกระบวนวิชาดังกล่าว ในภาค 1 ปีการศึกษา 2568

COS2210 PYTHON PROGRAMMING

LAB. W 1530-1720 SCL201

สำหรับนักศึกษา รหัส 59...เป็นต้นไปลงทะเบียนเรียน

วันและเวลาสอบไล่ให้เป็นไปตามที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30

การงดสอนชั่วโมงภาคทฤษฎี (LEC.) และภาคปฏิบัติการ (LAB.) (ครั้งที่ 1) ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ด้วย คณะวิทยาศาสตร์ ได้ของดสอนชั่วโมงภาคทฤษฎี (LEC.) และภาคปฏิบัติการ (LAB.) กระบวนวิชา CO54901 จากที่ได้ประกาศเปิดสอนไว้เดิม ใน ม.ร. 30 ภาค 1 ปีการศึกษา 2568

ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงให้งดสอนชั่วโมงภาคทฤษฎี (LEC.) และภาคปฏิบัติการ (LAB.) ของกระบวนวิชาดังกล่าว ในภาค 1 ปีการศึกษา 2568

COS4901 (CS493,CT494) SPECIAL TOPIC I

LEC. F 1530-1720 SCL211

LAB. F 1730-1920 SCL211

นักศึกษาต้องเหลือไม่เกิน 12 หน่วยกิต

วันและเวลาสอบไล่ให้เป็นไปตามที่ได้ประกาศไว้เดิมใน ม.ร. 30

ม.รามฯ ชวนนักศึกษาส่งผลงานประกวดคลิปสั้นฯ

(ต่อจากหน้า 1)

โดยเลือก 1 ประเด็น จากเรื่องการเรียนรู้ การทำกิจกรรม หรือมิตรภาพ

นักศึกษาต้องเป็นผู้ถ่ายทำ ตัดต่อคลิปวิดีโอด้วยตนเอง และส่งผลงานได้คนละ 1 ผลงานเท่านั้น ถ่ายด้วยกล้องดิจิทัลหรือโทรศัพท์มือถือที่มีความละเอียดของไฟล์งานไม่ต่ำกว่า 720p (720 x 1280) ขึ้นไป เป็นภาพแนวตั้ง ความยาวรวมไม่เกิน 1.30 นาที คลิปวิดีโอที่ส่งเข้าประกวดจะต้องไม่มีลายน้ำ ตัวอักษร กราฟิก หรือสัญลักษณ์ใด ๆ ที่แสดงความเป็นเจ้าของอยู่บนวิดีโอ

รางวัลการประกวด รางวัลชนะเลิศ เงินรางวัล 10,000 บาท
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 เงินรางวัล 7,000 บาท รางวัลรองชนะเลิศ

อันดับ 2 เงินรางวัล 4,000 บาท และรางวัลชมเชย (10 รางวัล)
เงินรางวัล รางวัลละ 1,000 บาท ทุกรางวัลได้รับเกียรติบัตร

ผู้สนใจสมัครและส่งคลิปวิดีโอเข้าประกวด ตั้งแต่วันที่ - 31 สิงหาคม 2568 ทางระบบออนไลน์ ที่ <https://forms.gle/f5vgabMQcEsBEJ826> หรือสแกน QR Code เท่านั้น

สอบถามรายละเอียดได้ที่ งานประชาสัมพันธ์ อาคารสุขโขทัย ชั้น 2 มหาวิทยาลัยรามคำแหง โทร. 02 - 310 - 8045-7, Facebook: PR Ramkhamhaeng University, LINE OA @rutoday

ส่งผลงานได้ที่



เรื่องราวเกี่ยวกับสวิสเซอร์แลนด์

สวิสชีส

ต่อจากฉบับที่แล้ว

ศาสตราจารย์ ดร.ประภาวดี กุศลรอด

สาขาวิชาภาษาเยอรมัน ภาควิชาภาษาตะวันตก คณะมนุษยศาสตร์

ชีสแข็ง Jersey Blue

Willi Schmid ผู้ผลิตชีสชาวสวิสได้สร้างอนุสาวรีย์ให้กับตัวเองด้วย Jersey Blue แม้ว่าเขาจะไม่ได้คิดค้นบลูชีสขึ้นมาใหม่ แต่เขาเป็นคนแรกที่ทำชีสนี้จากนมวัวเจอร์ซีซึ่งอุดมไปด้วยไขมันและสารอาหารเป็นพิเศษ วัวเจอร์ซีมาจากหมู่เกาะเจอร์ซีในช่องแคบอังกฤษ ซึ่งเป็นกลุ่มเกาะที่อังกฤษครอบครอง โดยแท้จริงแล้วไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของสหราชอาณาจักร และเป็นหนึ่งในสายพันธุ์โคที่เก่าแก่ที่สุดในโลก รสชาติชีสที่เยี่ยมยอดและกลิ่นควันเล็กน้อย รวมถึงเนื้อครีมที่นุ่มนวลของ Jersey Blue ทำให้แฟน ๆ บลูชีสทั่วโลกชื่นชอบ และได้รับรางวัลมากมาย บลูชีสนมดิบมีสีเหลืองมาจากปริมาณเบต้าแคโรทีนสูงของนมจากวัวเจอร์ซี



Jersey Blue

ชีสแข็ง Sbrinz

Sbrinz AOP เป็นชีสชนิดแข็งพิเศษรสเผ็ดจากสวิสเซอร์แลนด์ตอนกลางที่เก่าแก่นับศตวรรษ ในช่วงต้นศตวรรษที่ 16 “Formaggio di Sbrinzo” ถูกนำมาจากบ้านเกิดเหนือแม่น้ำ Brünig, Grimsel และ Gries ไปยังอิตาลี เพื่อให้ Pope Clement VIII มีความสุขในการรับประทานชีสชนิดนี้ ตั้งแต่ปีค.ศ.2002 เป็นต้นมา ชีส Sbrinz ได้รับรางวัลการกำหนด AOP ซึ่งรับประกันว่าจะจำหน่ายเฉพาะ Sbrinz ที่ตรงตามข้อกำหนดด้านคุณภาพที่เข้มงวดของข้อกำหนดเฉพาะเท่านั้น Sbrinz AOP ผลิตจากนํ้านมดิบชั้นหนึ่งในโรงรีดชีสที่คัดสรรเพียง 26 แห่ง มีอายุอย่างน้อย 18 เดือน โดยจะมีกลิ่นหอมและรสเข้มข้นมากขึ้นเมื่อมีการเก็บนานมากขึ้น ขึ้นอยู่กับเวลาในการเก็บ ยิ่งนานยิ่งดี เมื่อชีสเก็บได้ 18 เดือนสามารถรับประทานได้ในรูปแบบของม้วนแผ่นเวเฟอร์หั่นบาง ๆ นับตั้งแต่ 24 เดือนเป็นต้นไป ชีสทุกแผ่นจะเสริมคุณค่าให้กับแผ่นชีสทุกแผ่นเมื่อแบ่งออกเป็นสี่เหลี่ยมที่เรียกว่า Möckli (เม็กลี) (ซิน) และสุดท้ายแต่ไม่ท้ายสุด เนื่องจากชีสขูดจะทำให้ทุกจานได้รับรสชาติที่ต้องการ



Brünig

Grimsel

Gries

ชีสแข็งหั่นบาง ๆ Appenzeller

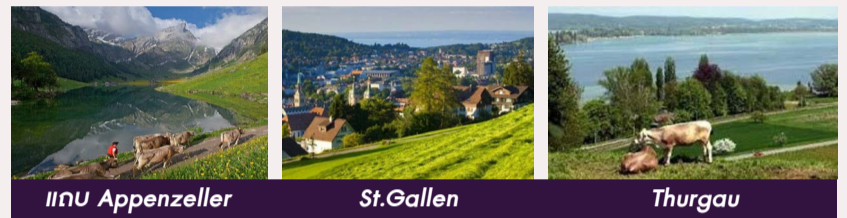
Appenzeller เป็นหนึ่งในชีสสวิสงานพิเศษที่ยอดเยี่ยมดังที่กล่าวมาแล้วเป็น “ชีสที่เข้มข้นที่สุดในสวิสเซอร์แลนด์” ได้รับการประดิษฐ์ขึ้นด้วยมือตามประเพณีโบราณมานานกว่า 700 ปี และตั้งชื่อตามภูมิภาคอัทเพนเซลเลอร์ซึ่งแถบนี้มีภูมิทัศน์ที่เป็นเนินระหว่างทะเลสาบ Konstanz และเทือกเขา Säntis พร้อมด้วยหญ้าสมุนไพรที่เหมาะสมที่สุดสำหรับนํ้านมดิบที่ใช้ในการผลิตชีส Appenzeller พื้นที่การผลิตมีจำกัดมากและจำกัดอยู่เพียงรัฐ Appenzell Inner- (อัทเพนเซิล อินเนอร์) และ Ausserrhoden (อัทเซอร์ไรเดน) รวมถึง St. Gallen (ซังกาลเลน) และ Thurgau (ทวร์เกา) ที่ผลิตชีสแข็งทั้งในโรงรีดนมของหมู่บ้าน 42 แห่งตามสูตรดั้งเดิม คุณสมบัติพิเศษของ Appenzeller คือการบำบัดด้วยน้ำเกลือสมุนไพร ซึ่งชีสจะถูกถูกระหว่างการทำให้ชีสสุกหรือใช้รับประทานได้ ความเป็นคลาสสิกของชีสสวิสแถบตะวันออกมีการผลิตใน 2 เวอร์ชัน: ชีสที่มีไขมันเต็มและไขมันสี่ส่วน ชีสไขมันเต็มต้องมีปริมาณไขมันขั้นต่ำ 50 เปอร์เซ็นต์ ชีสไขมันเต็มส่วนต้องมีปริมาณไขมันขั้นต่ำ 25 เปอร์เซ็นต์ เวลาที่ชีสสามารถรับประทานได้คือ 4 - 6 เดือน สำหรับชีสไขมันเต็ม



Säntis

Konstanz

ใช้เวลา 6 - 7 เดือนสำหรับชีสไขมัน 4 ส่วน มีให้เลือกกระดืบแบบคลาสสิก (เผ็ดน้อย) และเอ็กซ์ตร้า (เผ็ดมาก) เมื่อพุดถึงชีสไขมัน 4 ส่วน จะมีความแตกต่างระหว่างเนยแข็งชนิดอ่อนและเนยแข็ง ขึ้นอยู่กับเวลาในการทำให้สุก โดยชีสไขมันสี่ส่วนมีความเข้มข้นกว่าชีสไขมันเต็ม



IINU Appenzeller

St. Gallen

Thurgau

ชีสแข็ง Formagella

ฟอร์มาเจลลาชีสแข็งมีขนาดกลางและมาจากภาษาถิ่นอิตาลีเลียนแถบ Tessin สามารถเปรียบเทียบได้กับ “Mutschli” (มัทชลี) ที่มีความหมายว่านุ่มมาก เนื่องจากเรียกว่าชีสอัลไพน์ (Alpkäse: ชีสเทือกเขาแอลป์) เป็นชีสแข็งขนาดเล็กที่ทำจากนมวัว และในท้องถิ่นนี้มีคำพูดที่เกี่ยวกับคนตาเหล่กล่าวว่า “เขามีตาข้างเดียวที่จ้องไปที่กระดานของล้อชีส Formagella” สำนวนนี้หมายถึงแผ่นพื้นของเพดานห้องครัวที่เคยเก็บชีส Formagella ไว้ให้แห้งเพื่อป้องกันหนู



IINU Tessin ในอิตาลี

Formagella

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับชีส

Fondue

ฟองดูชีสเป็นอาหารที่มีชื่อของสวิสเซอร์แลนด์ เช่นเดียวกับ Schnitzel (ซนิตเซล) ของออสเตรีย และ Schweinebraten (ชวายน่องบราเท่น) หรือหมูทอดของเยอรมนี ความจริงที่ว่าชาวสวิสคลั่งไคล้ฟองดูชีสนั้นไม่ใช่ข้อคิดอย่างแน่นอน ไม่มีประเทศใดในโลกที่รับประทานอาหารจานนี้มากไปกว่าที่นี่ อาจกล่าวได้ว่าฟองดูชีสถูกคิดค้นโดยคนริตนมในเทือกเขาแอลป์ของสวิสเซอร์แลนด์ มันเป็นผลมาจากแคมเปญโฆษณาที่ออกแบบมาอย่างชาญฉลาดในทศวรรษ 1950 โดย Swiss Cheese Union ซึ่งเป็นองค์กรการตลาดและการค้าสำหรับชีส Emmentaler, Gruyère และ Sbrinz เป็นผู้กำหนดสโลแกน “Fondue isch guet und git e gueti Luune” “ฟองดูเป็นสิ่งที่ดีและทำให้คุณอารมณ์ดี” หรือ “Figugegl” ตามที่เรียกกันในเวลาต่อมา ด้วยการตลาดที่มีประสิทธิภาพ การรับประทานฟองดูร่วมกันจึงกลายเป็นสิ่งที่ดีเลิศของเอกลักษณ์ประจำชาติ ในทศวรรษที่ 1960 สหภาพชีสได้สนับสนุนส่วนผสมสำหรับฟองดูในกองทัพสวิส ทำให้อาหารจานนี้กลายเป็นเมนูคิดถึงบ้านที่เป็นเลิศสำหรับคนทุกรุ่นทั้งหมด หลายปีที่ผ่านมา การทำฟองดูในครอบครัวชาวสวิสถือเป็นเรื่องของผู้ชายล้วน ๆ



Fondue



Schnitzel

Schweinebraten

Raclette (ราเค็ทเทอ หรือ แร็กเก็ต)

“Bratchäs” (บราทเคส) หรือแร็กเก็ต แพร์หลายในสวิสเซอร์แลนด์มาตั้งแต่ปี ค.ศ.1291 ชื่อของแร็กเก็ตมาจากคำภาษาถิ่นของภาษาฝรั่งเศสว่าแลส์ “racler” ซึ่งหมายถึง “ขูด” และหมายถึงวิธีที่ยังคงเตรียมแร็กเก็ตแบบดั้งเดิมในปัจจุบัน แทนที่จะละลายชีสเป็นชั้นในกระทะ ล้อชีสครึ่งหนึ่งจะถูกให้ความร้อนบนพื้นผิวที่ตัดและขูดชั้นบนสุดออก ในปี ค.ศ. 1864 ชีสนมวัวที่เข้มข้นอย่างเป็นทางการว่า Raclette

(อ่านต่อหน้า 5)

เรื่องเล่าเกี่ยวกับสวิตเซอร์แลนด์ : สวิสชีส

(ต่อจากหน้า 4)

ในรัฐวาเลียส (Kanton Valais) ในปี ค.ศ.2007 Valais raclette ได้รับการคุ้มครองโดยการกำหนดแหล่งกำเนิดของ AOP อย่างไรก็ตาม ชีสที่ละลายอย่างเอร็ดอร่อยนั้นผลิตขึ้นในพื้นที่อื่น ๆ ของสวิตเซอร์แลนด์ด้วยเช่นกัน ซึ่งอยู่ไกลจากเขตแดนของแคว้น Walli โดยทั่วไปแล้ว “Gschwelkti” (มันฝรั่งลอกเปลือกหรือ Pellkartoffeln: เพลล์คาร์ทอฟเฟลน์) หัวหอมดอง Essigzwiebeln (เอสสิกซวีเบลน์) และแตงกวาดอง Essiggurken (เอสสิกกัวร์เค่น) เสิร์ฟพร้อมกับแร่เกลือ เครื่องเทศทุกชนิดจะถูกเพิ่มเข้าไป ขึ้นอยู่กับรสนิยมของคุณ ตั้งแต่ Paprika (พริกไทย) ไปจนถึงลูกจันทน์เทศ (Muskat: มุสคาท) และพริกไทย แต่สำหรับผู้พิถีพิถันจะพึงพาพื้นที่ของชีสเพียงอย่างเดียวเท่านั้น



ชีสสไลซ์ TÊTE DE MOINE (เตต์ เดอ มอยน์)

Tête de Moine เป็นภาษาฝรั่งเศสตั้งได้กล่าวข้างต้นแล้วว่าหมายถึงศีรษะของนักบวช จะไม่ถูกตัดเป็นชิ้น แต่จะขูดให้ละเอียดมาก ตั้งแต่ต้นทศวรรษ 1980 เป็นต้นมา ได้มีการจดสิทธิบัตรเครื่องมือที่เรียกว่า Girolle ซึ่งสามารถนำไปใช้ทำดอกกุหลาบ Tête de Moine ทั่วไปได้ ชีสกึ่งแข็งที่ทำจากนมวัวที่ไม่ผ่านการบำบัดนั้นผลิตใน Bernese Jura และรัฐ Jura และกล่าวกันว่าถูกค้นพบและปรุงแต่งขึ้นในศตวรรษที่ 12 โดยพระภิกษุจากอาราม Bellaley ในเวลานั้น ชีสอันมีค่าถูกใช้เป็นวิธีการชำระเงิน



ชีสแดง VACHERIN MONT D'OR – ROTSCHMIERKÄSE (วาเชริน มงต์ ออร์)

ชีสชนิดพิเศษจาก Vallée de Joux ใน Vaud Jura ได้รับการรังสรรค์ขึ้นด้วยมือด้วยความรักมานานกว่า 100 ปี เดิมทีผลิตเฉพาะในช่วงฤดูหนาวเท่านั้น เนื่องจากขาดแคลนนมสำหรับล้อ Gruyère ขนาดใหญ่ในฤดูหนาว ชีสนี้จึงกลายเป็นประเพณีทำสับทอดในเวลาต่อมา ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ช่วงการผลิตเริ่มตั้งแต่ปลายเดือนกันยายนถึงเมษายน Vacherin Mont-d'Or AOP ผลิตจากนมวัวที่ให้ความร้อนและบ่มในห้องใต้ดินแบบดั้งเดิม คุณภาพครีมที่ละลายอย่างละเอียดอ่อนของ Vacherin Mont d'Or จะปรากฏออกมาได้ดีที่สุดเมื่อเสิร์ฟพร้อมซอที่อุณหภูมิห้อง บ้างก็ชอบอุ่นชีสนี้ในเตาอบ ทานคู่กับมันฝรั่งหรือขนมปังกรอบ



ชีสหั่นบาง ๆ VACHERIN FRIBOURGEOIS

Vacherin Fribourgeois AOP เป็นชีสกึ่งแข็งที่ทำจากนมวัวที่ผลิตเฉพาะในมณฑลฟรายบูร์กของสวิตเซอร์แลนด์ ดังที่เกริ่นไว้แล้ว ชีสได้ชื่อมาจากคำภาษาละติน “Vaccarinus” ซึ่งแปลว่า “คนเลี้ยงวัวตัวน้อย” Vacherin หมายถึงชีสชิ้นเล็ก ๆ ที่คนเลี้ยงโคเคยทำไว้รับประทานเอง เนื่องจากมีลักษณะเฉพาะรสชาติอ่อนโยนแต่เผ็ดร้อน คล้ายแป้งที่ละลายอย่างละเอียดอ่อน Vacherin Fribourgeois จึงมักใช้สำหรับพองดูชีส



ชีสแข็งหั่นบาง ๆ Kaltbach

ชื่อ Kaltbach (คัลท์บาค) ย่อมาจากชีสชนิดพิเศษจากประเทศสวิตเซอร์แลนด์ที่ได้รับการผลิตและขัดเกล่าในถ้ำหินทรายธรรมชาติในเมืองเล็ก Santenberg (ซันเท่นแบร์ก) ของ Luzern (ลูเซิร์น) สภาภูมิอากาศพิเศษที่เกิดขึ้นในถ้ำทำให้ชีสมีรสชาติในลักษณะที่ไม่เหมือนใครในโลก นีคือวิธีที่ชีสได้รับกลิ่นถ้ำที่ไม่ผิดเพี้ยนและได้เปลือกสีเข้มที่มีลักษณะเฉพาะ ล้อชีสที่สุกในถ้ำหินทราย Kaltbach ได้รับการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์ที่เข้มงวด



สร้างสรรคชีส

สวิตเซอร์แลนด์ผลิตชีสขึ้นเยี่ยมมากมายมาโดยตลอด บางส่วนของเหล่านี้เป็นผลิตภัณฑ์โปรดที่ได้รับความนิยมมายาวนานทั่วโลก เช่น Gruyère, Emmental และ Raclette แม้ว่าชีสที่กล่าวถึงก็เหมือนกับชีสอื่น ๆ ที่ผลิตในสมาพันธรัฐสวิสมาโดยตลอด แต่ก็มีชีสยอดนิยมที่ดำเนินมายาวนาน ซึ่งพัฒนาขึ้นโดยผู้ผลิตชีสที่เชี่ยวชาญในช่วงไม่กี่ทศวรรษที่ผ่านมาเท่านั้น หนึ่งในชีสเหล่านี้คือ

Belper Knolle (เบลเพอร์ คโนลเล่) ชีสนมดิบจาก Belp ในรัฐ Bern ซึ่งได้รับการพัฒนาขึ้นในปี ค.ศ.1989 โดย Peter Glauser (เพเทอ กลาเซอร์) ผู้ผลิตชีสระดับปรมาจารย์ในเวลานั้น Glauser ได้ทำครีมชีสนมวัว โดยใส่กระเทียมสวิสอ่อน ๆ ลงไป ปั้นเป็นก้อนกลมแล้วเคลือบด้วยพริกไทยดำ เมื่อเวลาผ่านไปเรายังสามารถเก็บชีสนี้ได้เพื่อให้แข็งตัวโดยไม่แตกสลาย โดยที่ Belper Knolle สูญเสียปริมาตรครึ่งหนึ่งและมีรสชาติเหมือนแห้วเมื่อหั่นหรือขูดอย่างประณีต อาจจะใช้เวลาประมาณ 13 ถึง 15 สัปดาห์ในการแข็งตัว และจะอยู่ได้นานหลายเดือน Belper Knolle เวอร์ชันฮาร์ดชีสเป็นที่ต้องการมากกว่าครีมชีสมาก เนื่องจากมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ปัจจุบันนี้ไม่เพียงแต่เป็นที่รู้จักในหมู่นักชิมชีสเท่านั้น แต่ยังรวมถึงเป็นสิ่งคู่กับอาหารชั้นสูงด้วย



ชีสแข็ง Berner Hobelkäse (เบอร์เนอ โฮเบลเคเซ่)

Berner Hobelkäse เป็นชีสอัลไพน์จากภูมิภาค Bern ที่บ่มเป็นเวลานานอย่างน้อยสองปี - เป็นชีสนมดิบที่มีไขมันเต็มไม่มีรู Berner Hobelkäse มีความเกี่ยวข้องกับชีสที่เอกลีลาเขาแอลป์สายพันธุ์อื่น ๆ เช่น L'Etivaz หรือ Gruyère d'Alpage Alpkäse ซึ่งเป็นชีสชนิดแข็ง ในขณะที่ Berner Hobelkäse เป็นชีสชนิดแข็งพิเศษ Berner Hobelkäse ผลิตด้วยมือโดยใช้ไฟฟืนในกาต้มน้ำทองแดงโดยเฉพาะ Berner Hobelkäse ได้ชื่อมาจากวิธีการเสิร์ฟ โดยเสิร์ฟเป็นชีสหั่นบาง ๆ เท่านั้น เพราะมันแข็งและเปราะเกินกว่าจะหั่นได้ โดยปกติแล้วจะขูดเป็นชิ้นบาง ๆ ด้วยเครื่องตัดชีส แล้วจึงรับประทานเป็นแผ่น แน่ใจว่าคุณสามารถเสิร์ฟเป็นชิ้นได้เช่นกัน คล้ายกับ Parmesan หรือ Sbrinz ซึ่งน่าจะเป็นชีสสวิสที่ใกล้เคียงที่สุดกับHobelkäse



ซอฟท์ชีส Boulait-Weichkäse (บูไลท์)

Boulait เป็นซอฟท์ชีสนมดิบที่มีกลิ่นหอมมาก ชื่อนี้ได้มาจากภาษาฝรั่งเศส แปลว่าลูกบอล ซึ่งเข้ากันได้อย่างลงตัวกับขนมปังและผลไม้สด ผลิตใน Berner Jura ซึ่งบ่มในห้องใต้ดินหินธรรมชาติเป็นเวลาอย่างน้อยสามเดือน ชวนให้นึกถึง Vacherin Fribourgeois ที่มีกลิ่นผลไม้แต่ยังมีกลิ่นหอมสดชื่น



ชีสแข็ง L'ETIVAZ -

L'Etivaz AOP เป็นชีสแข็งรสเผ็ดที่หาได้ยากจาก Vaud Alps (Waadtländer Alpen: วาดท์เลนเดออัลเพ่น) ผลิตในปริมาณเล็กน้อยโดยโรงรีดนมแถบเทือกเขาแอลป์มากกว่าหนึ่งร้อยแห่งระหว่างวันที่ 10 พฤษภาคมถึง 10 ตุลาคม น่านมดิบที่ใช้ในการผลิต L'Etivaz AOP มาจากวัวมากกว่า 3,000 ตัว ที่กินหญ้าบนทุ่งหญ้าเทือกเขาแอลป์ประมาณ 130 แห่งที่ระดับความสูง 1,000 ถึง 2,000 เมตร นมถูกให้ความร้อนในกาต้มน้ำทองแดงแบบดั้งเดิมบนไฟฟืนชีสมีอายุระหว่าง 135 วันถึง 24 เดือนบนแผ่นไม้สปรุซในห้องใต้ดินที่กัลสูกซึ่งให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว หลังจากสุก 6 เดือน จะมีการคัดเลือกล้อประมาณ 1,000 ล้อ ซึ่งนำไปตากแห้งในโรงเก็บอีก 3 ปีแล้วทำเป็นชีสสไลซ์



สรุป

สวิสชีสมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และมีรูพรุนที่เป็นเอกลักษณ์ สะท้อนให้เห็นภาพชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนและประเพณีอันยาวนานของการทำชีสสวิสชีสหลากหลายชนิดมีต้นกำเนิดมาจากภูมิประเทศที่สวยงามของประเทศสวิตเซอร์แลนด์ นอกจากนี้ยังมีความสำคัญทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจของสวิตเซอร์แลนด์อีกด้วยและได้ก้าวข้ามพรมแดนจนกลายเป็นอาหารยอดนิยมระดับโลก

หมายเหตุ สนใจหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาตะวันตก (หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2565) สนใจเรียนภาษาเยอรมันระดับปริญญาตรีและปริญญาโท หรือต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับประเทศเยอรมนี ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตร ติดต่อได้ที่ สาขาวิชาภาษาเยอรมัน ภาควิชาภาษาตะวันตก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง



แหล่งอ้างอิง

Tina. (04.04. 2025). Schweizer Käse: Wer hat's erfunden? <https://www.foodboom.de/kuechenwissen/schweizer-kaese-tradition>
Anonym. (28.05.2025). Die beliebtesten Käsesorten der Schweiz. <https://www.falstaff.com/de/news/die-beliebtesten-kaesesorten-der-schweiz>

ช่องทางการรับข่าวสารของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยรามคำแหง มีสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ที่ทันสมัยสอดคล้องกับเทคโนโลยีและความนิยมในการเปิดรับข่าวสารของนักศึกษา โดยให้บริการข้อมูลสารสนเทศ ข่าวสารต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยผ่านช่องทางต่าง ๆ ดังนี้

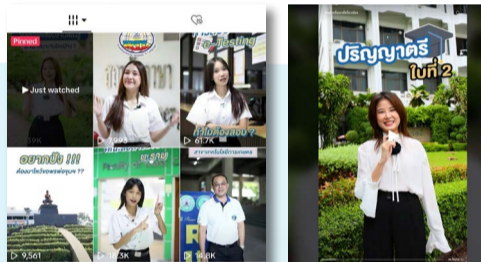


Scan QR Code



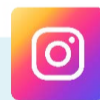
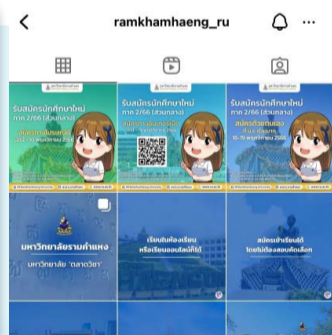
1) Facebook : PR Ramkhamhaeng University สแกนคิวอาร์โค้ดหรือค้นหาชื่อเพจ ทางแอปพลิเคชันเฟซบุ๊ก และกดไลค์ แฟนเพจ เพื่อติดตามข่าวสารของมหาวิทยาลัย สอบถามข้อมูล หรือข้อสงสัยต่าง ๆ ผ่านทางInbox Messenger Facebook

2) Line Official Account @rutoday เผยแพร่ข่าวสารการเรียนการสอน การลงทะเบียน การสอบ และกิจกรรมต่าง ๆ ของ ม.ร.อย่างต่อเนื่อง โดยสามารถเป็นสมาชิกด้วยการ search ID @rutoday หรือสแกน QR Code ของ Line@



3) tiktok ช่องทางการสร้างการรับรู้ คณะ สำนัก และกิจกรรมต่าง ๆ ของ ม.ร. รูปแบบคลิปวิดีโอสั้นโดยเป็นแพลตฟอร์มที่ตรงกับความสนใจตามเทรนด์ ของกลุ่มเป้าหมาย ผ่านทาง ru_ram

4) ข่าวรามคำแหงออนไลน์ นักศึกษาสามารถติดตามอ่านข่าวสารที่เป็นประโยชน์กับนักศึกษา โดยเผยแพร่ผ่านทาง Facebook : PR Ramkhamhaeng University เว็บไซต์ ม.ร. www.ru.ac.th และ RUAPPS



5) instagram การเผยแพร่กิจกรรมสำคัญ เช่น การรับสมัคร การสอบ กิจกรรมที่เชิญชวนนักศึกษาได้มีส่วนร่วม โดยนำเสนอผ่านรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ ช่วยให้การนำเสนอข่าว น่าสนใจมากขึ้นผ่านช่องทาง ramkhamhaeng_ru



6) X(twitter) แพลตฟอร์มที่นักศึกษาสามารถรับข่าวสารที่สั้น กระชับ ผ่านคีย์เวิร์ดสั้น ๆ และรีโพสต์ หรือตอบกลับในรูปแบบการสื่อสาร 2 ทาง ผ่านทาง PR Ramkhamhaeng



7) RU NEWS SMS มหาวิทยาลัยจะส่งข้อมูลข่าวสารที่สำคัญและเป็นประโยชน์แก่นักศึกษา ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคในทุกเครือข่ายเป็นรายบุคคล เช่น กำหนดการลงทะเบียน การสอบ การบอกเลิก-บอกเพิ่มกระบวนวิชา กิจกรรมต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย เป็นต้น ซึ่งนักศึกษาสามารถอัปเดตหมายเลขโทรศัพท์ตนเองในระบบ e-service ที่ e-service.ru.ac.th หากมีการเปลี่ยนแปลงหมายเลขโทรศัพท์ เพื่อการรับข้อมูลสำคัญอย่างต่อเนื่อง

กิจกรรมสาขา

ถวายเทียนพรรษา



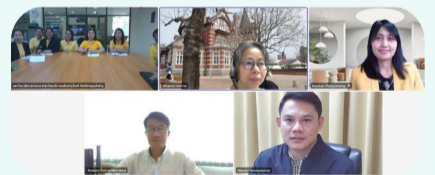
รองอธิการบดีฝ่ายวิทยบริการจังหวัดศรีสะเกษ มอบหมายให้ **นางสาวสิริกัญญา โพธิวัฒน์** หัวหน้าสาขาวิทยบริการฯ จังหวัดศรีสะเกษ นำบุคลากร นักศึกษา จัดกิจกรรมถวายเทียนพรรษาพร้อมถวายเครื่องไทยธรรม เพื่อร่วมรักษาพระพุทธศาสนาและร่วมสืบสานวัฒนธรรมประเพณีวันเข้าพรรษา เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2568 ณ วัดมหาพุทธาราม (วัดพระโต) พระอารามหลวง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

คณะสาธารณสุขฯ ต้อนรับนักศึกษาใหม่



คณะสาธารณสุขศาสตร์ จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา โครงการศึกษาภาคพิเศษ หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารสาธารณสุข โดยมี **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาโรจน์ นาคจุ** คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์ กล่าวต้อนรับและให้โอวาท มี **ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุนารี ทะนะเป็ก** รองคณบดีฝ่ายบริหาร และ **รองศาสตราจารย์ ดร.สุรเดช สาร์ณัจจิตต์** อาจารย์ประจำหลักสูตร พร้อมกับนักศึกษารุ่นพี่ (ส.ม.6) จำนวน 40 คน และมีนักศึกษาจำนวน 37 คน เข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2568 ณ สาขาวิทยบริการฯ จังหวัดตรัง

สาขาหนองบัวลำภู ตรวจสอบประกันคุณภาพการศึกษาภายใน



สาขาวิทยบริการฯ จังหวัดหนองบัวลำภู รับการตรวจประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2567 เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2568 โดยคณะผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยรามคำแหง ประกอบด้วย **รองศาสตราจารย์มงคล วรรณประภา** ประธานกรรมการ **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กนกวรรณ ทองดำสิง** กรรมการ **นางสาวจิระพร บุญถื่อ** กรรมการและเลขานุการ และ **นางสาววิตรี เกาะโพธิ์** ผู้ปฏิบัติงาน โดยมี **อาจารย์อติปวิวัฒน์ อมรปัญญาพันธ์** รองอธิการบดีฝ่ายศิลปวัฒนธรรม **นางสาววัลเพ็ญ ปลัดทอง** หัวหน้าสำนักงานสาขาวิทยบริการจังหวัดหนองบัวลำภู กล่าวต้อนรับและเปิดการตรวจประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2567 ทั้งนี้ สำนักประกันฯ ได้ดำเนินการตรวจเอกสาร สัมภาษณ์ ผู้รับผิดชอบรายองค์ประกอบผ่าน ระบบ Microsoft Teams และได้สรุปผลการตรวจประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2567 สาขาวิทยบริการฯ จังหวัดหนองบัวลำภู โดยผลการประเมิน 4.85 การดำเนินงานระดับ “ดีมาก”

ตอบ ขณูหานักศึกษา



การแจ้งเทียบโอนจาก Pre-degree

ถาม: ปัจจุบันเป็นนักศึกษาปริศนิกที่กำลังจบ ม.6 เมื่อจบแล้วต้องไปสมัครเรียนใหม่ที่รามฯ หรือไม่ และหน่วยกิตที่สะสมได้มีบางวิชาได้เกรด C+ ซึ่งไม่สามารถรีเกรดได้ ถ้าจะลงวิชาใหม่โดยไม่เทียบโอนวิชานี้ได้หรือไม่ แล้วตอนเทียบโอนต้องเสียค่าหน่วยกิตอย่างไร

ตอบ: 1. นักศึกษา Pre-degree ที่สะสมหน่วยกิตไว้ เมื่อได้รับวุฒิปริญญา ม.6 หรือเทียบเท่าแล้ว ให้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ระบบปกติตามวันเวลาที่มหาวิทยาลัยฯ เปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ของแต่ละปีการศึกษาด้วยตนเอง หรือสมัครผ่านทางอินเทอร์เน็ตและแจ้งขอใช้สิทธิ์เทียบโอนหน่วยกิตในกระบวนวิชาที่สะสมหน่วยกิตได้จากรหัส Pre-degree

2. หากไม่ต้องการเทียบโอนวิชาใดนั้น สามารถแจ้งกับทางคณะได้ในขั้นตอนการเทียบโอนหน่วยกิต

3. มหาวิทยาลัยฯ จะคิดค่าเทียบโอนหน่วยกิตเฉพาะวิชาที่ขอใช้สิทธิ์เทียบโอนและตรงกับโครงสร้างหลักสูตรปัจจุบัน กรณีนักศึกษาเก่า ม.รามฯ อัตราค่าเทียบโอนหน่วยกิตละ 50 บาท สมัครด้วยตนเองที่มหาวิทยาลัยฯ สามารถชำระค่าเทียบโอนพร้อมค่าสมัครแรกเข้า หรือติดต่อชำระค่าเทียบโอนภายหลังการสมัครได้ โดยแจ้งขอใช้สิทธิ์เทียบโอนหน่วยกิตไว้ก่อน จำนวน 100 บาท ค่าเทียบโอนส่วนที่เหลือชำระภายหลังการสมัครได้ภายใน 1 ปี นับจากวันสมัคร โดยติดต่อที่ฝ่ายทะเบียนคณะที่สังกัด

กองบรรณาธิการ

สาขาอำนาจเจริญ ถวายราชสักการะ



นายวาสนา ทองแสง หัวหน้าสาขาวิทยบริการฯ จังหวัดอำนาจเจริญ นำบุคลากรสาขาฯ เข้าร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะเบื้องหน้าพระบรมสาทิสลักษณ์ สมเด็จพระนารายณ์มหาราช เพื่อสดุดีเทิดพระเกียรติในวันคล้ายวันสวรรคต รวมถึงแสดงความจงรักภักดี เทิดทูนต่อสถาบันพระมหากษัตริย์ และน้อมรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณอันยิ่งใหญ่ของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชที่ทรงมีต่อพสกนิกรชาวไทย โดยมี **นายณรงค์ เทพเสนา** ผู้ว่าราชการจังหวัดอำนาจเจริญ เป็นประธานในพิธี เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2568 ณ หอประชุมจังหวัดอำนาจเจริญ สวนเฉลิมพระเกียรติฯ 80 พรรษา อำเภอเมืองอำนาจเจริญ จังหวัดอำนาจเจริญ

สาขาลพบุรี จัดกิจกรรมจิตอาสา



อาจารย์อรุณพล ตะระ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยบริการจังหวัดลพบุรี เป็นประธานเปิดโครงการพี่สอนน้องและบูรณาการพัฒนานักศึกษา กิจกรรมจิตอาสาพำน้องทำความดี ครั้งที่ 6 โดยมีนักศึกษาปริญญาตรี ร่วมกับบุคลากรสาขาวิทยบริการฯ จ.ลพบุรี จัดโครงการให้กับนักเรียนโรงเรียนลพบุรีปัญญานุกูล จำนวน 398 คน เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 ณ โรงเรียนลพบุรีปัญญานุกูล มีนักศึกษาหลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต (ภาคพิเศษ) รุ่นที่ 14, 15 และ นักศึกษาโครงการทวีปัญญาโททางรัฐประศาสนศาสตร์และบริหารธุรกิจ รุ่นที่ 7 บริจาคเงินและอุปกรณ์การเรียน เครื่องอุปโภคบริโภค พร้อมทั้งร่วมสนุกกับน้อง ๆ อีกด้วย

ม.ร. จัดกิจกรรม RU for All “ศึกษาศาสตร์สู่ชุมชนเพื่อการเรียนรู้ที่ยั่งยืน”

(ต่อจากหน้า 1)



ภายในงานมีกิจกรรม “Health Hub: ฮีลใจไทยแข็งแรง” ให้ความรู้เกี่ยวกับการออกกำลังกาย ส่งเสริมสุขภาพกาย สุขภาพจิต และกิจกรรมมายมิต โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนเทียร อยู่เย็น รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารสำนักกีฬา นายพรชัย วิเศษบรรเทานักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ และนางสาววรรณภา ศรีเฟือก ผู้ฝึกสอนปฏิบัติการ เป็นวิทยากร โอกาสนี้ รองศาสตราจารย์นพคุณ คุณาชีวะ รองอธิการบดีฝ่ายนโยบายและแผน ที่ปรึกษาโครงการ ได้มอบอุปกรณ์กีฬา ให้กับ อาจารย์อัปสรฤดี จันทร์ทรัพย์ ตัวแทนของชุมชนเทพลีลา เพื่อใช้ในการทำกิจกรรมการออกกำลังกายของชุมชนด้วย

สำหรับการจัดโครงการ “RU for All ศึกษาศาสตร์สู่ชุมชนเพื่อการเรียนรู้ที่ยั่งยืน” เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง “ศูนย์การเรียนรู้ “RU for All” ศึกษาศาสตร์สู่ชุมชนเพื่อการเรียนรู้ที่ยั่งยืน (“RU for All” Learning Center: Bridging Communities through Lifelong Learning)” ที่ได้รับจัดสรรงบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ผนวกกับความตั้งใจของคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ที่ต้องการขยายองค์ความรู้ทางสุขภาพ และการพัฒนาคุณภาพชีวิต ไปสู่ประชาชนและชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนทุกกลุ่มวัยตระหนักถึงความสำคัญของสุขภาพที่สมบูรณ์ทั้งกาย ใจ ปัญญา และสังคม รวมถึงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างยั่งยืน

ทั้งนี้เพื่อสร้างศูนย์การเรียนรู้ “RU for All” ศึกษาศาสตร์สู่ชุมชนเพื่อการเรียนรู้ที่ยั่งยืน ตามความต้องการและความจำเป็นของผู้ใช้ประโยชน์ ถ่ายทอดองค์ความรู้จากศูนย์การเรียนรู้ไปสู่ประชาชนในชุมชน และประเมินผลลัพธ์และผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยกิจกรรมในโครงการเกิดจากการสำรวจและประเมินความต้องการ ที่ใช้ในการสร้างกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ ประกอบด้วย 4 หลักสูตร ดังนี้ 1) Health Hub ฮีลใจ ไทยแข็งแรง 2) Talk pro พัฒนาภาษาสร้างโอกาส 3) Cooking to cash สูตรเด็ดเมนูทำเงิน และ 4) R&D for Expert teachers เส้นทางสู่ครูเชี่ยวชาญด้วยงานวิจัยและพัฒนา

กิจกรรมในทุกหลักสูตรยังได้นำพันธกิจด้านบริการวิชาการแก่สังคมและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยรามคำแหง ที่มุ่งเป็นตลาดวิชาเพื่อประชาชนทุกกลุ่มวัย และยังเป็นการสนับสนุนแนวทางการเรียนรู้ ตลอดชีวิตตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ในการก่อตั้งศูนย์การเรียนรู้ “RU for All” ให้เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ที่แท้จริงสำหรับชุมชน เป็นพื้นที่แห่งการแลกเปลี่ยนข้อมูลทางสุขภาพ และสร้างแรงบันดาลใจในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวอย่างต่อเนื่อง

ม.ร. ลงนามความร่วมมือกับ สกร.จังหวัดนครพนมฯ (ต่อจากหน้า 1)



ภายในงาน มีอาจารย์ ดร.วีรพันธ์ แซ่ด่าน รองอธิการบดีฝ่ายวิทยบริการจังหวัดนครพนม และนางสาวจรรยารัตน์ บุตรพรม รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดนครพนม รองศาสตราจารย์นพคุณ คุณาชีวะ รองอธิการบดีฝ่ายนโยบายและแผน รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐ วัฒนพานิช คณบดีคณะศึกษาศาสตร์ และรองศาสตราจารย์ ดร.กฤษดา ตั้งชัยศักดิ์ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย พร้อมด้วยคณะผู้บริหารและประชาชนชาวจังหวัดนครพนม ร่วมเป็นสักขีพยาน เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2568 ณ สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครพนม

ม.ร.เปิดลงทะเบียน e-Testing ภาค1/2568

สถาบันบริการวิชาการทางอิเล็กทรอนิกส์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง จัดการสอบ e-Testing ประจำปีภาค 1 ปีการศึกษา 2568 โดยเปิดลงทะเบียนระหว่างวันที่ 13-17 สิงหาคม 2568 ในระบบ e-Service <http://e-service.ru.ac.th> (ระบบเปิดเวลา 10.00 น. ของวันที่ 13 สิงหาคม 2568 และปิดระบบวันที่ 17 สิงหาคม 2568 เวลา 21.30 น.) จัดการสอบระหว่างวันที่ 28 สิงหาคม - 10 ตุลาคม 2568 สามารถเลือกวันเวลาสอบได้ 3 ช่วง คือ คาบ 1 เวลา 09.00-11.30 น. คาบ 2 เวลา 12.00-14.30 น. คาบ 3 เวลา 15.00-17.30 น. (เฉพาะวันเสาร์ อาทิตย์ เปิดสอบ คาบ 4 เวลา 18.00-20.30 น.) ค่าลงทะเบียนสอบวิชาละ 200 บาท จัดสอบทั้งสิ้น 143 วิชา

เปิดสอบ 28 สิงหาคม - 10 ตุลาคม 2568

AGRI1003	CDM2402	ECO1003	HIS1002	LAW1104	MKT2101	POL3301	RAM1132	RUS1012	SPN1011
ANT2013*	CDM2403	ECO1101	HIS1003	LIS1001	MTH1003	POL3302	RAM1141	RUS2011	SPN1012
ANT3051	CDM3106	ECO1102	HIS1201	LIS1003	MTH1101	POL4100	RAM1201	RUS2012	STA1003
ANT3053*	CDM3209	ECO1121	HRD2103	LIS2190	MTH1102	PSY1001	RAM1202	SCI1002	STA2003
ANT3057	CDM3404	ECO1122	HRD2104	MCS1151	MTH1103	RAM1000	RAM1203	SCI1003	STA2016
ARA1002	CDM5407	ENG1001	HRD2140	MCS1160	PHI1002	RAM1101	RAM1204	SOC1003	THA2104
ARA2001	CHI1001*	ENG1002	HRD3257	MCS2150	PHI1003	RAM1103	RAM1211	SOC1013	THA2108
ART1003	CHI1002*	ENG2001	INT1004	MCS2161	PHI2002	RAM1111	RAM1212	SOC2001	THA3102
BIO1001	CMS1101	ENG2002	INT1005	MCS2162	PHI2003	RAM1112	RAM1213	SOC2043	
BIO1105	CMS1103	ENG2601	JPN1011	MCS2390	POL1100	RAM1114	RAM1214	SOC2062	
BUS2101	CMS2203	FOL3302	KOR1001	MCS 3151	POL2106	RAM1115	RAM1301	SOC2066	
CDM2103	CMS4711	FRE1011	KOR1002	MCS3250	POL2107	RAM1116	RAM1302	SOC3066	
CDM2105	CMS4806	GER1011	KOR2001	MCS4151	POL2300	RAM1117	RAM1303	SOC4077	
CDM2203	COS1102	GER1012	KOR2002	MCS4170	POL2301	RAM1122	RAM1311	SOC4083*	
CDM2304	DBC2101	HIS1001	LAW1004	MGT3204	POL3300	RAM1131	RUS1011	SOC4095*	

- *ANT2013, ANT3053, SOC4083, SOC4095, CHI1001, CHI1002 เป็นข้อสอบปรนัยผสมอัตนัย เปิดสอบเฉพาะวันที่ 28 ส.ค. - 28 ก.ย. 2568
- 1. ข้อสอบอัตนัยใช้เป็นพิมพ์ในการสอบ /เฉพาะ CHI1001-1002 ใช้ปากกาในการเขียน
- 2. จะไม่ทราบผลสอบในวันที่สอบเสร็จ (สอบถามกรรมการสอบเพื่อขอทราบกำหนดการประกาศผลสอบ)
- 3. ประกาศผลสอบภายหลังที่หน้าเฟซบุ๊ก e-Testing สว. มหาวิทยาลัยรามคำแหง

มีจัดสอบกระบวนวิชาเพิ่มเติม 2 วิชาคือ CHI1001, CHI1002 (ใช้ปากกาในการเขียนข้อสอบ) สอบที่มหาวิทยาลัยรามคำแหง (หัวหมาก) อาคารสุขโขทัย ชั้น 8 นักศึกษาที่ประสงค์ลงทะเบียนสอบ e-Testing ต้องเป็นนักศึกษาปริญญาตรี และ Pre-Degree ภาคปกติ และจะลงทะเบียนเฉพาะวิชาที่ลงทะเบียนในภาค 1 ปีการศึกษา 2568 เท่านั้น (รหัสวิชาต้องตรงกันกับที่เปิด e-Testing) ค่าลงทะเบียนสอบวิชาละ 200 บาท

เจ้าของ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	คณะผู้จัดทำข่าวรามาแหงออนไลน์	
บรรณาธิการ	รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐ วัฒนพานิช	ผู้ประสานงานข้อมูลสารสนเทศ	นายอัครเดช สุขบัติ น.ส.ศรัญญา มินสาคร
บรรณาธิการผู้ช่วย	นางปญญิสสา อรพินท์ น.ส.พรธรรวรา เพิ่มพูล	ช่างภาพ	น.ส.ศิริภรณ์ นามพงษ์ น.ส.ปัทมาภรณ์ ภูมรารสสุคนธ์
กองบรรณาธิการ	รองศาสตราจารย์ ดร.กฤษดา ตั้งชัยศักดิ์	ฝ่ายศิลป์และออกแบบจัดหน้า	นายภาณุพงศ์ พิงไธสง นายสุภะชัย อวนศรี นายเอกราช พานิช
	อาจารย์ ดร.ก่องพงศ์ นามวัฒน์		นายสันธิติ เทศสีแดง นายสุขุมพล ศรพรหม