
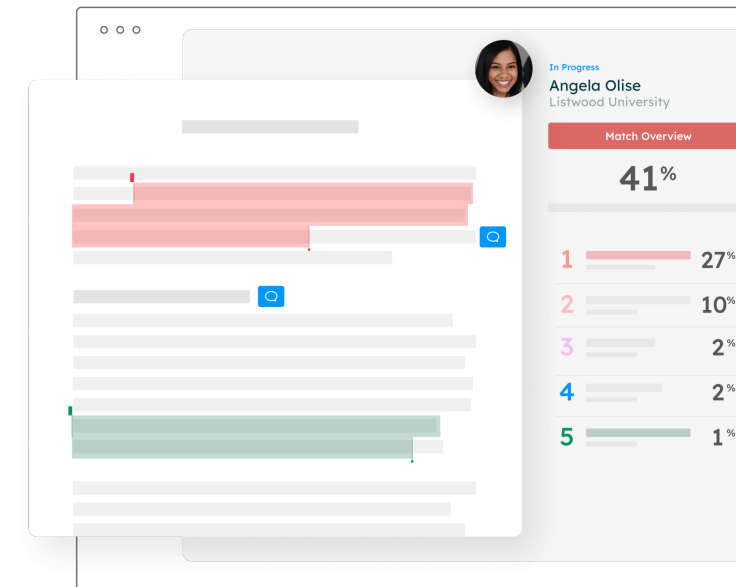
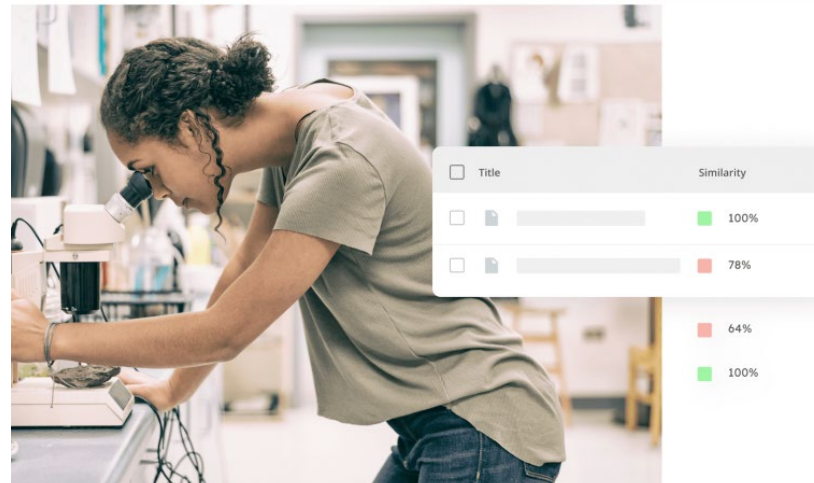


การตรวจสอบและป้องกันการคัดลอกวิทยานิพนธ์ด้วยโปรแกรม



 originality™

Amplify your
academic integrity
standard



การตรวจสอบการคัดลอกผลงานด้วยโปรแกรม turnitin™

Turnitin เป็น Anti-Plagiarism Software เป็นโปรแกรมที่ใช้ตรวจสอบการคัดลอกผลงานทางวิชาการ (Plagiarism Checker) ตรวจสอบการโจรกรรมวรรณกรรม หรือผลงานวิจัย โดยการเปรียบเทียบความเหมือนกันของคำข้อความ ประโยคของผลงานที่ต้องการตรวจสอบกับผลงานอื่นที่เคยทำไว้แล้ว เช่น วิทยานิพนธ์ บทความทางวิชาการ โดยสามารถตรวจสอบข้อความซ้ำ และทำการเปรียบเทียบกับเอกสารจากแหล่งข้อมูลที่รองรับในระบบทั้งจากอินเทอร์เน็ต วารสารและฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ คลังข้อมูลของสถาบันต่างๆ โดยสามารถตรวจได้มากกว่า 50 ภาษาทั่วโลก

แบบไหนเรียกว่า ลักลอกผลงาน

การลักลอกผลงานแบ่งได้หลายประเภท หากแบ่งตามวิธีการจะแบ่งได้ดังนี้

1

ลักลอกคำต่อคำ วลีต่อวลี (Plagiarism Outright)

คือการทำซ้ำงานของผู้อื่นโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงถ้อยคำหรือเนื้อหา หากจำเป็นต้องคัดลอกให้ใส่ในเครื่องหมาย "... " และอ้างอิงแหล่งที่มา การคัดลอกตามสมควรถือเป็นการใช้งานที่เป็นธรรม (Fair Use) เช่น ไม่เกินร้อยละ 10 ของผลงาน หากจำเป็นต้องคัดลอกจำนวนมาก ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าของผลงาน

2

ลักลอกแบบถอดความ (Paraphrase)

คือการสรุปเนื้อหา การแปล การปะติดปะต่อผลงานของผู้อื่นให้ต่างจากต้นฉบับ ทำให้ผู้อื่นเข้าใจว่าเป็นงานของตน ดังนั้น การถอดความจะต้องแสดงที่มาของผลงานต้นฉบับ เช่น ทำหมายเหตุหรือเชิงอรรถที่แสดงให้เห็นว่าเนื้อหาส่วนนั้นถอดความมาจากงานใด หากใช้มากเกินไปสมควรต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าของผลงาน

3

ลักลอกความคิดผู้อื่น เสมือนเป็นของตนเอง

คือการนำความคิดของผู้อื่นมาแสดงให้ดูเหมือนว่าเป็นแนวคิดของตน ทำให้เห็นว่าเป็นผู้คิดค้นเรื่องนั้น วิธีการหลีกเลี่ยง คือเมื่อนำความคิดของผู้อื่นมาใช้ ต้องระบุที่มาของความคิด โดยทำหมายเหตุหรือเชิงอรรถแสดงให้เห็นที่มาอย่างชัดเจน

4

ลักลอกงานเก่าของตนเอง (Self Plagiarism)

คือการนำผลงานเก่าของตนที่เผยแพร่หรือถูกใช้งานไปแล้ว มาแสดงลงว่าเป็นงานที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ การนำงานเก่ามาพัฒนาเป็นงานใหม่สามารถทำได้ แต่ต้องมีการสร้างสรรค์ใหม่เป็นส่วนใหญ่ หรือส่วนที่เพิ่มเติมต้องเป็นสาระสำคัญใหม่ที่โดดเด่น และต้องระบุแหล่งที่มาของงานเดิม



<https://stang.sc.mahidol.ac.th/lib-Infographic/info.php>



ประกาศ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

เรื่อง การป้องกันการคัดลอกผลงานผู้อื่นในวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์

พ.ศ. ๒๕๕๖

.....

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มีนโยบายให้วิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับได้ โดยนักศึกษาผู้วิจัยต้องมีจริยธรรมในการวิจัย ไม่คัดลอกผลงานของผู้อื่นโดยไม่มีการอ้างอิง หรือนำผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตนเองด้วยวิธีการที่ไม่ถูกต้อง ดังนั้น บัณฑิตวิทยาลัย จึงขอกำหนดวัตถุประสงค์และการดำเนินงานดังนี้

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้นักศึกษา สามารถทำวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ด้วยความคิดของตนเอง ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา
- ๑.๒ เพื่อปลูกจิตสำนึกให้นักศึกษามีจริยธรรมในการวิจัย

๒. เป้าหมาย

วิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดลไม่มีการคัดลอก หรือนำผลงานของผู้อื่นมาใช้อย่างไม่ถูกต้อง

๓.๔ ในขั้นตอนการขอสอบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ นักศึกษาต้องส่ง Turnitin Originality Report ให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์หลัก พร้อมต้นฉบับวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ก่อนกำหนดวันสอบอย่างน้อย ๑๕ วัน

๓.๕ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์หลักต้องรายงานผลการพิจารณา Turnitin Originality Report ต่อคณะกรรมการการสอบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ในวันสอบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ด้วย โดยผลการพิจารณา Turnitin Originality Report จะไม่มีผลกระทบต่อการตัดสินผลการสอบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์

๓.๖ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์หลักรายงานผลการพิจารณา Turnitin Originality Report ในแบบฟอร์มบต.50 Turnitin Originality Report และให้นักศึกษานำแบบฟอร์มบต.50 Turnitin Originality Report นี้ส่งบัณฑิตวิทยาลัยพร้อมการส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ฉบับสมบูรณ์

Turnitin Originality Report ที่นักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์หลัก ต้องพิจารณาและรายงานผลตามแบบฟอร์มบต.50 นี้ ต้องเป็น Turnitin Originality Report ฉบับที่ตรวจสอบจากรูปเล่มวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ฉบับสมบูรณ์ที่พร้อมส่งบัณฑิตวิทยาลัย

ทั้งนี้กำหนดให้นักศึกษาส่งแบบฟอร์มบต.50 Turnitin Originality Report พร้อมการส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ สำหรับนักศึกษาที่สอบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ตั้งแต่วันที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ก.พ. ๒๕๕๖

(ศาสตราจารย์นายแพทย์บรรจง มไหสวริยะ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

แบบฟอร์ม บท.50 Turnitin Originality Report
(ส่งพร้อมการส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ / สารนิพนธ์)

ชื่อนักศึกษา นาย/นาง/นางสาว/ยศ.....

เลขประจำตัว

หลักสูตร ป.โท ป.เอก สาขาวิชา

คณะ/สถาบัน/วิทยาลัย

วิทยานิพนธ์ สารนิพนธ์ เรื่อง

ได้แนบเอกสาร Turnitin Originality Report ที่ตรวจสอบจากรูปเล่มวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ฉบับสมบูรณ์ที่ส่ง
บัณฑิตวิทยาลัย (เฉพาะหน้าแรกที่ปรากฏชื่อนักศึกษาและข้อมูล Similarity Index)

ลงนาม

(นาย/นาง/นางสาว.....)

วันที่

ความคิดเห็นต่อ Similarity Index

.....
.....
.....
.....
.....

ลงนาม

(อ./ผศ./รศ./ศ.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์หลัก

วันที่

https://graduate.mahidol.ac.th/thai/current-students/

มหาวิทยาลัยมหิดล
บัณฑิตวิทยาลัย

ผู้สนใจเข้าศึกษา นักศึกษาปัจจุบัน อาจารย์ / เจ้าหน้าที่ ศิษย์เก่า ติดต่อเรา

คู่มือนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตร ทุน/รางวัล ข่าวประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับเรา


Student Service System Soft Skills พิมพ์สิ่งที่ต้องการค้นหา... EN

ระบบสารสนเทศ ข้อมูลการลงทะเบียน ข้อมูลการศึกษาและการพัฒนานักศึกษา **ข้อมูลการสอบวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์** ข้อมูลการสำเร็จการศึกษา บริการอื่นๆ

ข้อมูลการสอบวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์

กำหนดสอบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์

สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ / สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และ สาขาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์



[ดูเพิ่มเติม →](#)

- [การส่งวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์เพื่อขอสำเร็จการศึกษา →](#)
- [การส่งวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ไปยังห้องสมุดต่างๆ →](#)
- [การแปลงไฟล์เอกสารเป็น PDF →](#)
- [การป้องกันการคัดลอกผลงานผู้อื่นในวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ →](#)
- [ตัวอย่างการจัดพิมพ์รูปแบบวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ →](#)



[ข้อกำหนดวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์](#)

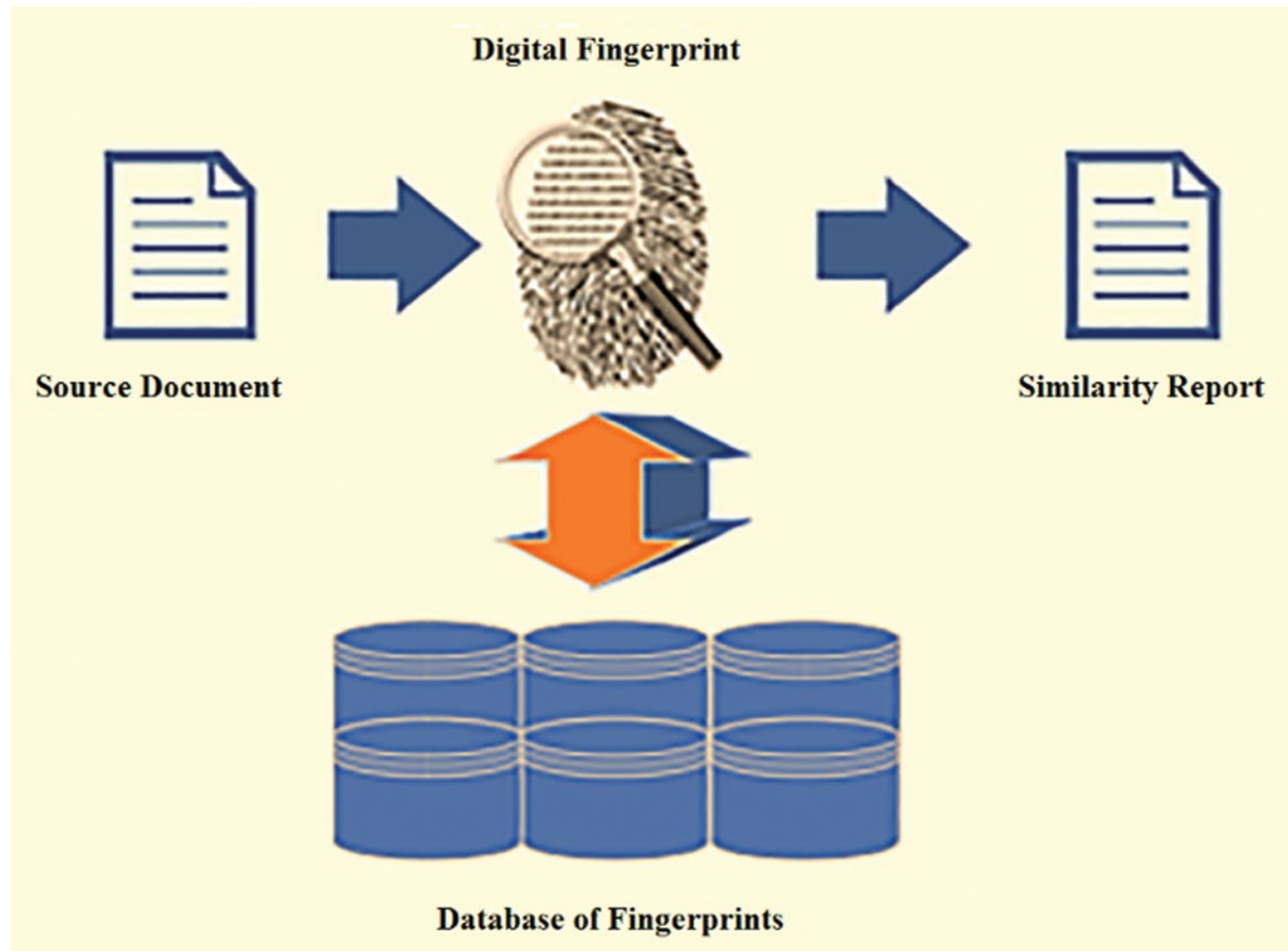


[การรับบริการตรวจทศด้อยวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์](#)



[แบบฟอร์มเกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์](#)

ลักษณะการทำงานของโปรแกรม Turnitin



Kolhar, M., & Alameen, A. (2021). University Learning and Anti-Plagiarism Back-end Services. *Computers, Materials & Continua*, 66(2), 1215–1226.

<https://doi.org/10.32604/cmc.2020.012658>

Log in to Turnitin

Email address

Password

Log in

Or



Sign in with Google



Log in with Clever

Forgotten your password? [Click here.](#)
Need more help? [Click here.](#)

New user? [Click here.](#)

[Privacy Policy](#)

We take your privacy very seriously. We do not share your details for marketing purposes with any external companies. Your information may only be shared with our third party partners so that we may offer our service.

Log in to TurnitinUK

Login failed! Please check your email address and password, and then try again.

Email address

Password

Log in

Or



Sign in with Google



Log in with Clever

Forgotten your password? [Click here.](#)
Need more help? [Click here.](#)

New user? [Click here.](#)

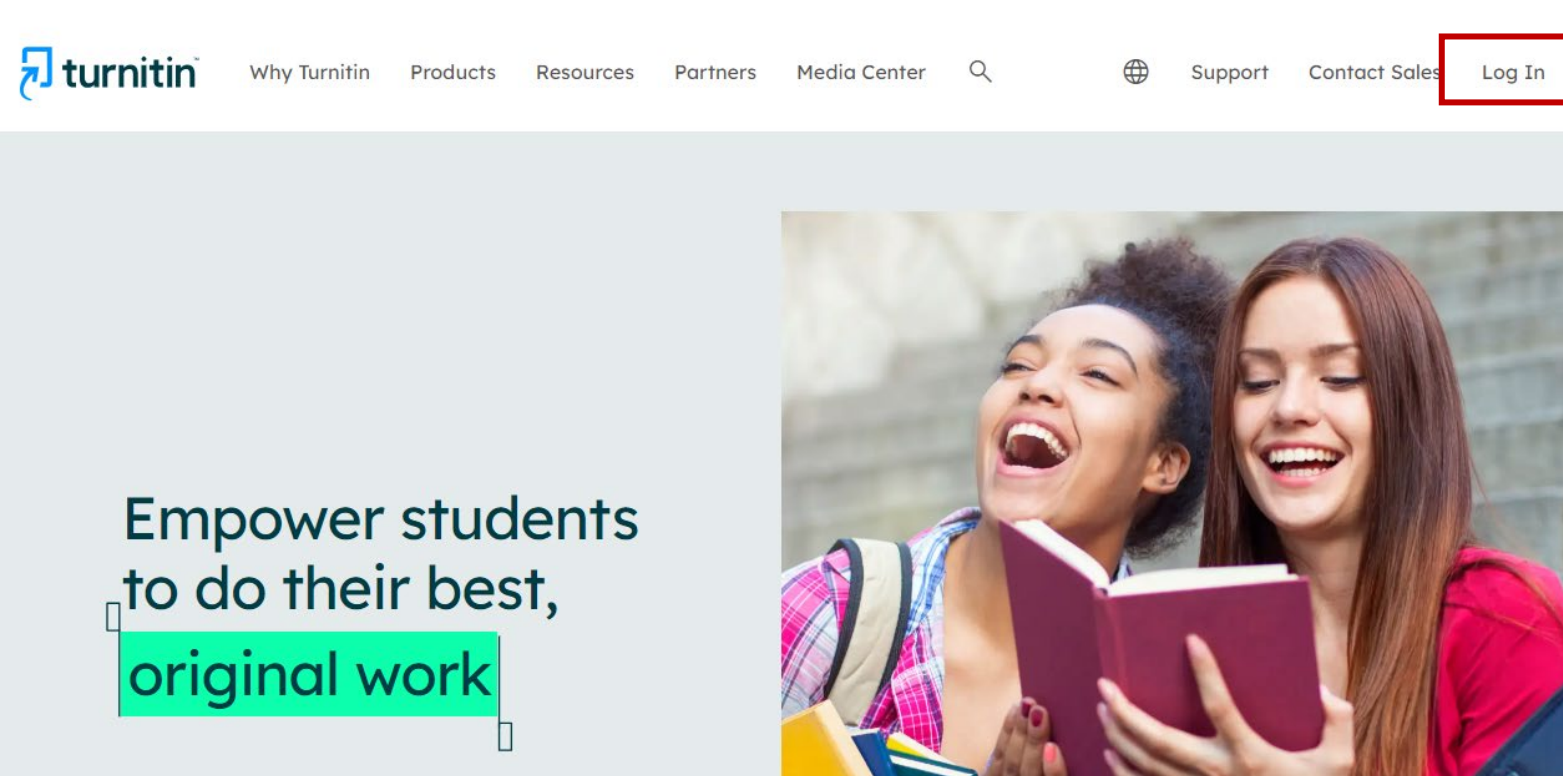
[Privacy Policy](#)

We take your privacy very seriously. We do not share your details for marketing purposes with any external companies. Your information may only be shared with our third party partners so that we may offer our service.

เริ่มต้นการใช้งานโปรแกรม Turnitin (1)

1. <https://turnitin.com/>

2. เลือกคำสั่ง Log In จากนั้นคลิก New user? Click here.



turnitin Why Turnitin Products Resources Partners Media Center Support Contact Sales **Log In**

Empower students to do their best, original work

Two female students are smiling and looking at a book together.



Log in to Turnitin

Email address

Password

Log in

Or

Sign in with Google

Log in with Clever

Forgotten your password? [Click here.](#)

Need more help? [Click here.](#)

New user? [Click here.](#)

[Privacy Policy](#)

We take your privacy very seriously. We do not share your information for any other purposes with any external companies or our third party partners so that we can

3. เลือก Student

Student

Teaching Assistant

Instructor

เริ่มต้นการใช้งานโปรแกรม Turnitin (2)

4. ระบุ Class ID และ Class enrollment key

Create a New Student Profile

Class ID Information

All students must be enrolled in an active class. To enroll in a class, please enter the class ID number and class enrollment key that you were given by your instructor.

Please note that the key and pincode are case-sensitive. If you do not have this information, or the information you are entering appears to be incorrect, please contact your instructor.

Class ID

46965158

Class enrollment key

Turnitin

5. ระบุ ชื่อ-นามสกุล Email

User Information

Your first name

Your last name

Display names as

- First name (Space) Last name (example: John Smith)
- Last name (Space) First name (example: Smith John)
- Last name(No space)First name (example: SmithJohn)

Email address

Confirm email address

6. เลือกคำถาม ระบุคำตอบ จากนั้นเลือกคำสั่ง
I Agree – Create Profile

Next, please enter a secret question and answer combination. You will be asked for this combination if you ever forget your password and need to reset it.

Secret question

Please select a secret question.

Question answer

User Agreement


Please read our user agreement below. Select "I agree" to complete your user profile.

Turnitin End-User License Agreement

*Users who are not in the European Union refer to [Section A only](#).

**Users in the European Union refer to [Section B](#).

I'm not a robot


reCAPTCHA
Privacy - Terms

I Agree -- Create Profile

I Disagree -- Cancel Profile

เริ่มต้นการใช้งานโปรแกรม Turnitin (3)

Class ID	Class name	Status	Start Date	End Date	Class Summary	Learning Analytics	Edit	Copy	Delete
46565007	2025-1 MUSC Thesis Check + Section	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565014	hand on (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565020	SCAN (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565026	SCBC (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565029	SCBI (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565031	SCBT (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565034	SCCH (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565037	SCFS (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565040	SCIN (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565042	SCMA (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565045	SCME (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565050	SCMI (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565053	SCMM (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565071	SCPA (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565075	SCPL (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565076	SCPM (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565080	SCPS (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565082	SCPY (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565084	SCSIM (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46565093	SCTX (Kanokporn Ngamsawangrungr...)	Active	05-Dec-2024	30-Jun-2025					
46965158	Stang Library Training	Active	09-Jan-2025	16-Jan-2026					

7. ปราบกฏ Class ID และ Class name

เริ่มต้นการใช้งานโปรแกรม Turnitin (4)

Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > MASTER CLASS: HAND ON > CLASS HOME

8. แสดงข้อมูล Assignment Title / Dates

Class Homepage

This is your Class Homepage. To access more information about the assignment, click the "Open" button.

Master Class: hand on						
Assignment Title	Assignment Type	Dates				
Plagiarism Check-5	PAPER	Start	December 6, 2024	9:16 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:16 AM		
		Post	June 30, 2025	9:16 AM		
Plagiarism Check-4	PAPER	Start	December 6, 2024	9:15 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:15 AM		
		Post	June 30, 2025	9:15 AM		
Plagiarism Check-3	PAPER	Start	December 6, 2024	9:14 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:14 AM		
		Post	June 30, 2025	9:14 AM		
Plagiarism Check-2	PAPER	Start	December 6, 2024	9:12 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:12 AM		
		Post	June 30, 2025	9:12 AM		
Plagiarism Check-1	PAPER	Start	December 6, 2024	9:10 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:10 AM		
		Post	June 30, 2025	9:10 AM		

ขั้นตอนการ Submit File (1)

Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > MASTER CLASS: HAND ON > CLASS HOME

1. เข้าไปที่ Class Name

Class Homepage

This is your Class Homepage. To access more information about the assignment, click the "Open" button.

Master Class: hand on						
Assignment Title	Assignment Type	Dates				
Plagiarism Check-5	PAPER	Start	December 6, 2024	9:16 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:16 AM		
		Post	June 30, 2025	9:16 AM		
Plagiarism Check-4	PAPER	Start	December 6, 2024	9:15 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:15 AM		
		Post	June 30, 2025	9:15 AM		
Plagiarism Check-3	PAPER	Start	December 6, 2024	9:14 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:14 AM		
		Post	June 30, 2025	9:14 AM		
Plagiarism Check-2	PAPER	Start	December 6, 2024	9:12 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:12 AM		
		Post	June 30, 2025	9:12 AM		
Plagiarism Check-1	PAPER	Start	December 6, 2024	9:10 AM	Open	
		Due	June 30, 2025	9:10 AM		
		Post	June 30, 2025	9:10 AM		

2. เลือก Open

ขั้นตอนการ Submit File (2)

Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1 MUSC THESIS CHECK: HAND ON > PLAGIARISM CHECK-1

About this page

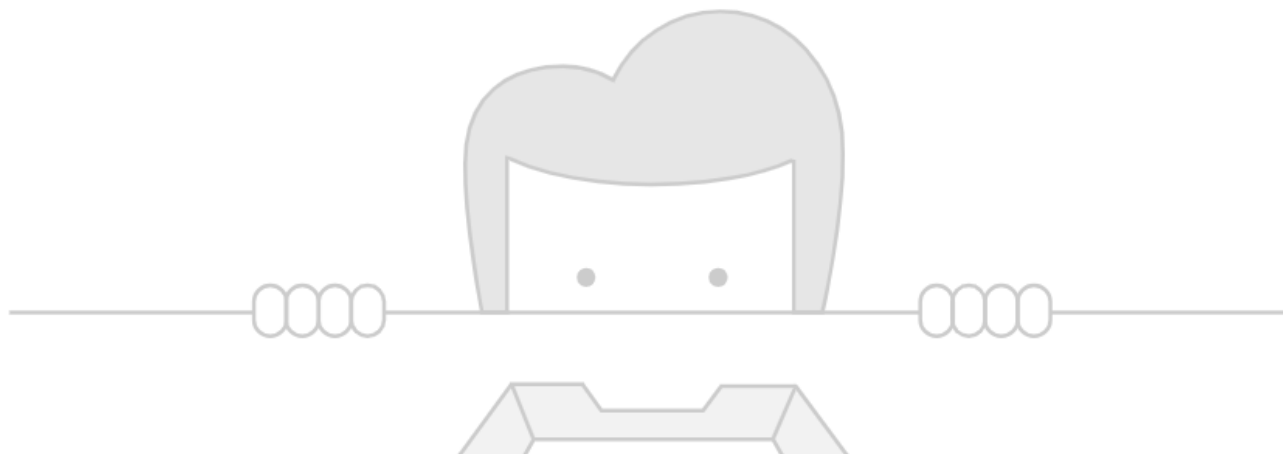
This is your assignment dashboard. You can upload submissions for your assignment from here. When a submission has been processed you will be able to download a digital receipt, view any grades and similarity reports that have been made available by your instructor.

> Plagiarism Check-1 ?

แสดงรายชื่อ Assignment Title

Upload Submission

3. เลือก Upload Submission



ขั้นตอนการ Submit File (3)

Class Portfolio My Grades Discussion Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-11

About this page

This is your assignment dashboard. You can view your submission receipt, view any grades and sign out.

> Plagiarism Check

to download a digital

Submit File

Upload Review Complete

Upload Submission Text Input Cloud Submission

Drag and drop or select a file from your device.

Submission Title

Submission File No file chosen

Upload and Review

ขั้นตอนการ Submit File (4)

Class Portfolio My Grades Discussion Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1

About this page
This is your assignment dashboard. You can view your assignment receipt, view any grades and sign up for a digital receipt to download a digital receipt.

> Plagiarism Check

Submit File

Step 1: Upload ด้วยคำสั่ง Upload Submission

Upload Review Complete

Upload Submission Text Input Cloud Submission

Drag and drop or select a file from your device.

Submission Title Untitled ระบุชื่อ Submission title

Submission File ? Choose File No file chosen

เลือกคำสั่ง Choose File พร้อมเลือก File งาน

เลือกคำสั่ง Upload and Review Upload and Review

ขั้นตอนการ Submit File (5)

Class Portfolio My Grades Discussion Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1

About this page
This is your assignment dashboard. You can view your submission receipt, view any grades and submit your work.

> Plagiarism Check

to download a digital

Submit File

Step 1: Upload ด้วยคำสั่ง Text Input

Upload Review Complete

Upload Submission **Text Input** Cloud Submission

Enter or paste the text of your submission into the box below.

Submission Title Untitled **ระบุชื่อ Submission title**

Submission Text Enter or paste the text of your submission into the box below.
ระบุข้อความที่ต้องการจะตรวจสอบ

เลือกคำสั่ง Upload and Review Upload and Review

ขั้นตอนการ Submit File (6)

Class Portfolio My Grades Discussion Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-11

About this page

This is your assignment dashboard. You can view your assignment receipt, view any grades and submit your work.

> Plagiarism Check

to download a digital

Submit File

Step 1: Upload ด้วยคำสั่ง Cloud Submission

Upload Submission Text Input Cloud Submission

Enter or paste the text of your submission

Submission Title Untitled

Submission Text Enter or paste the text of your submission into the box below.

Upload and Review

เลือก Cloud Submission










ขั้นตอนการ Submit File (7)

Now viewing: Home

Select a file

Search:

Grid view: Sort:

Name	Owner	Last modified
 SCBI_Turnitin_12092023.pptx	me	Sep 8, 2023
 Turnitin_13092023.pdf	me	Sep 8, 2023
 Turnitin_13092023.pptx	me	Sep 8, 2023
 Test_AI.docx	me	Sep 7, 2023
 IOP_RSC_Exportdata_20230831094107_2020.xls.xlsx	me	Sep 4, 2023
 Stang Library Training "Generative AI Series: Research Assistant by SCISPACE" (2023-08-... 	Cherdchan Ratchaburana	Aug 30, 2023
 Test_0AI.docx	me	Aug 29, 2023
 Test.docx	me	Aug 29, 2023

เลือกไฟล์ที่ต้องการ Submission

เลือกคำสั่ง Select

ขั้นตอนการ Submit File (8)

Class Portfolio My Grades Discussion Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1

About this page

This is your assignment dashboard. You can view your assignment receipt, view any grades and similar assignments.

> Plagiarism Check

to download a digital

Submit File

Step 2: Review

Upload Review Complete

Title
Test

File Size
17.18 KiB

Word Count
1,237

Vibrio Infections from Raw Shrimp

This study aimed at evaluating the contamination of *Vibrio parahaemolyticus* in 50 raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). *Vibrio* is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. *Vibrio* infections stemming from the consumption of raw or inadequately cooked shrimp, collectively referred to as vibriosis, represent a noteworthy public health concern. This section elucidates the salient facets of *Vibrio* infections originating from raw shrimp, encompassing clinical manifestations, associated *Vibrio* species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur in warm climates when water temperatures are warmer.

Vibrio bacteria are halophilic micro-organisms naturally found in coastal and estuarine environments even in the absence of any pollution.

Page 1 of 4

Preview Submission Cancel Submission Submit to Turnitin

เลือกคำสั่ง Preview Submission
: เพื่อทำการตรวจสอบไฟล์เอกสารปัจจุบัน

เลือกคำสั่ง:
Submit to Turnitin

ขั้นตอนการ Submit File (9)

Class Portfolio My Grades Discussion Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1

About this page

This is your assignment dashboard. You can view your submission receipt, view any grades and sign out.

> Plagiarism Check

to download a digital

Submit File

Step 3: Complete

Upload Review Complete

Submission Complete!

ขั้นตอนการตรวจสอบผล Similarity (1)



Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1 MUSC THESIS CHECK: HAND ON > PLAGIARISM CHECK-1

About this page

This is your assignment dashboard. You can upload submissions for your assignment from here. When a submission has been processed you will be able to download a digital receipt, view any grades and similarity reports that have been made available by your instructor.

> Plagiarism Check-1 

Paper Title	Uploaded	Grade	Similarity	
Test.docx	03 Jan 2025 12:41	--	 48%	  

ค่า Percentage จะยังไม่ปรากฏ
ให้ผู้ใช้งานทำการ Refresh หน้าจอ
หรือ "ปุ่ม F5" สำหรับ Windows หรือ
Command + R สำหรับ MacBook

ขั้นตอนการตรวจสอบผล Similarity (2)



Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1 MUSC THESIS CHECK: HAND ON > PLAGIARISM CHECK-1

About this page

This is your assignment dashboard. You can upload submission receipt, view any grades and similarity reports that have been

TITLE	SIMILARITY
Submission	0% 
Submission	6% 
Submission	43% 
Submission	58% 
Submission	80% 

Blue: No matching text

Green: One word to 24% matching text

Yellow: 25-49% matching text

Orange: 50-74% matching text

Red: 75-100% matching text.

> Plagiarism Check-1 

Paper Title

Uploaded

Grade

Similarity

Test.docx

03 Jan 2025 12:41

--

 48%



1. คลิกเลือก percentage

ขั้นตอนการตรวจสอบผล Similarity (3)

Vibrio Infections from Raw Shrimp

⁷ This study aimed at evaluating the contamination of *Vibrio parahaemolyticus* in 50 raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). *Vibrio* is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. *Vibrio* infections stemming from the consumption of raw or inadequately cooked shrimp, collectively referred to as vibriosis, represent a noteworthy public health concern. This section elucidates the salient facets of *Vibrio* infections originating from raw shrimp, encompassing clinical manifestations, associated *Vibrio* species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

⁸ Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

⁵ *Vibrio* bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species *Vibrio cholerae* can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms



ขั้นตอนการตรวจสอบผล Similarity (4)

Vibrio Infections from Raw Shrimp

⁷ This study aimed at evaluating the contamination of *Vibrio parahaemolyticus* in raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). *Vibrio* is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. *Vibrio* infections stemming from the consumption of raw or inadequately cooked shrimp, collectively referred to as vibriosis, represent a noteworthy public health concern. This section elucidates the salient facets of *Vibrio* infections originating from raw shrimp, encompassing clinical manifestations, associated *Vibrio* species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

¹ Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious illness. It is estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. *Vibrio* can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

⁵ *Vibrio* bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species *Vibrio cholerae* can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

1. Match Overview

2. All sources

3. Filters & Settings

4. Download

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms

Vibrio Infections from Raw Shrimp

7 This study aimed at evaluating the contamination of Vibrio parvulus in raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). Vibrio is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. Vibrio infections stemming from the consumption of raw or inadequately cooked shrimp, collectively referred to as vibriosis, represent a noteworthy public health concern. This section elucidates the salient facets of Vibrio infections originating from raw shrimp, encompassing clinical manifestations, associated Vibrio species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

1 Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

5 Vibrio bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species Vibrio cholerae can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms of vibriosis encompass diarrhea, abdominal cramps, nausea, vomiting, fever, and sensations of coldness or chills. In severe cases, especially when caused by Vibrio vulnificus or Vibrio parahaemolyticus, the infection can lead to bloodstream infections (septicemia) and potentially fatal outcomes. Individuals with compromised immune systems are particularly susceptible to severe forms of vibriosis. Immunocompromised individuals are particularly prone to grave outcomes, underscoring the criticality of immune competence in attenuating disease progression.

1. Match Overview

-
-
-
- 48
-
-
-
-

Match Overview ✕

48%

1	www.makefoodsafeco.com <small>Internet Source</small>	14%	>
2	pdffox.com <small>Internet Source</small>	9%	>
3	vital.seals.ac.za:8080 <small>Internet Source</small>	8%	>
4	www.researchgate.net <small>Internet Source</small>	5%	>
5	M.R. Kriem, B. Banni, H... <small>Publication</small>	5%	>
6	Kriem, M.R., B. Banni, H... <small>Publication</small>	3%	>
7	tci-thaijo.org <small>Internet Source</small>	2%	>
8	Submitted to Adtalem ... <small>Student Paper</small>	1%	>
9	Thanawat Sriphajit, Ti... <small>Publication</small>	1%	>

Vibrio Infections from Raw Shrimp

< www.makefoodsafesafe.com
Internet Source

2. All sources

is heart went from 40 percent function down to 25 percent. The bacteria ate up his lower leg and right foot to the point that they might have to be amputated. All from touching shrimp. Vibrio **Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven**

Vibrio species, modes of contamination, and susceptibility determinants. Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

Vibrio bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species Vibrio cholerae can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms of vibriosis encompass diarrhea, abdominal cramps, nausea, vomiting, fever, and sensations of coldness or chills. In severe cases, especially when caused by Vibrio vulnificus or Vibrio parahaemolyticus, the infection can lead to bloodstream infections (septicemia) and potentially fatal outcomes. Individuals with compromised immune systems are particularly susceptible to severe forms of vibriosis. Immunocompromised individuals are particularly prone to grave outcomes, underscoring the criticality of immune competence in attenuating disease progression.

Implicated Vibrio Species

Several Vibrio species have been identified as causative agents of vibriosis in humans, with Vibrio parahaemolyticus and Vibrio vulnificus being the primary culprits. Vibrio parahaemolyticus is known for causing gastroenteritis, while Vibrio vulnificus can lead

All Sources		X
Match 1 of 2		
•	www.makefoodsafesafe.com Internet Source	14%
•	pdffox.com Internet Source	9%
•	studentsrepo.um.edu... Internet Source - 3 urls	9%
•	Kriem, M.R., B. Banni, H... Publication	9%
•	M.R. Kriem, B. Banni, H... Publication	9%
•	vital.seals.ac.za Internet Source - 2 urls	8%
•	vital.seals.ac.za:8080 Internet Source - 8 urls	8%
•	www.grafiat.com Internet Source - 4 urls	8%
•	corycommons.ru.ac.za Internet Source - 2 urls	8%
•	commons.mandela.ac... Internet Source - 3 urls	8%
•	www.researchgate.net Internet Source - 4 urls	6%
•	www.foxnews.com Internet Source - 2 urls	4%
•	noticias.foxnews.com Internet Source - 2 urls	4%



Vibrio Infections from Raw Shrimp

This study aimed at evaluating the contamination of *Vibrio parahaemolyticus* in 50 raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). *Vibrio* is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. *Vibrio* infections from raw or inadequately cooked shrimp, collectively represent a noteworthy public health concern. This section evaluates *Vibrio* infections originating from raw shrimp, encompassing *Vibrio* species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

Vibrio bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species *Vibrio cholerae* can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms of vibriosis encompass diarrhea, abdominal cramps, nausea, vomiting, fever, and sensations of coldness or chills. In severe cases, especially when caused by *Vibrio vulnificus* or *Vibrio parahaemolyticus*, the infection can lead to bloodstream infections (septicemia) and potentially fatal outcomes. Individuals with compromised immune systems are particularly susceptible to severe forms of vibriosis. Immunocompromised individuals are particularly prone to grave outcomes, underscoring the criticality of immune competence in attenuating disease progression.

Implicated *Vibrio* Species

Several *Vibrio* species have been identified as causative agents of vibriosis in humans, with *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* being the primary culprits. *Vibrio parahaemolyticus* is known for causing gastroenteritis, while *Vibrio vulnificus* can lead to more severe wound infections and septicemia, especially in individuals with underlying

3. Filters & Settings

-
-
-
-
- 48
-
-
-
-

Filters and Settings
✕

Filters

Exclude Quotes

Exclude Bibliography

Exclude sources that are less than:

words

%

Don't exclude by size

Optional Settings

Multi-Color Highlighting

Apply Changes

Vibrio Infections from Raw Shrimp

⁷ This study aimed at evaluating the contamination of *Vibrio parahaemolyticus* in 50 raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). *Vibrio* is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. *Vibrio* infections stemming from the consumption of raw or inadequately cooked shrimp, collectively referred to as vibriosis, represent a noteworthy public health concern. This section elucidates the salient facets of *Vibrio* infections originating from raw shrimp, encompassing clinical manifestation, *Vibrio* species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

¹ Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that is estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

⁵ *Vibrio* bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species *Vibrio cholerae* can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms of vibriosis encompass diarrhea, abdominal cramps, nausea, vomiting, fever, and sensations

4. Download

Download

- ↓ Current View
- ↓ Digital Receipt
- ↓ Originally Submitted File

ขั้นตอนการตรวจสอบผล Download Similarity report (1)

Test.docx
by Name Surname

Submission date: 03-Jan-2025 12:41PM (UTC+0700)

Submission ID: 2559470749

File name: Test_for_Test.docx (17.18K)

Word count: 1237

Character count: 7530

Vibrio Infections from Raw Shrimp

This study aimed at evaluating the contamination of *Vibrio parahaemolyticus* in 50 raw seafood samples (Shrimps, fish, squids, oysters and mussels). *Vibrio* is typically present in seawater, fish, and shellfish, and is known to cause severe sepsis, particularly in patients with liver diseases such as cirrhosis. *Vibrio* infections stemming from the consumption of raw or inadequately cooked shrimp, collectively referred to as vibriosis, represent a noteworthy public health concern. This section elucidates the salient facets of *Vibrio* infections originating from raw shrimp, encompassing clinical manifestations, associated *Vibrio* species, modes of contamination, and susceptibility determinants.

Vibriosis is a relatively unknown, but can be a very serious, disease that causes an estimated 80,000 illnesses and 100 deaths in the U.S. every year. The bacteria can cause a skin infection or get into the bloodstream and cause more serious problems – one in seven people who contract an infection die, according to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC). People with vibriosis become infected by consuming raw or undercooked seafood or exposing a wound to seawater. Most infections occur from May through October when water temperatures are warmer.

Vibrio bacteria are halophilic micro-organisms naturally present in marine and estuarine environments even in the absence of any pollution from human origin. Several species of this genus are frequently isolated from coastal waters, marine sediments and fishing products, the species *Vibrio cholerae* can also be recovered from freshwater reaches of estuaries, where it can be introduced by faecal contamination.

Symptoms and Clinical Presentation

Vibrio infections can manifest with a range of symptoms, varying in severity from mild gastrointestinal discomfort to life-threatening complications. The prevailing symptoms of vibriosis encompass diarrhea, abdominal cramps, nausea, vomiting, fever, and sensations of coldness or chills. In severe cases, especially when caused by *Vibrio vulnificus* or *Vibrio parahaemolyticus*, the infection can lead to bloodstream infections (septicemia) and potentially fatal outcomes. Individuals with compromised immune systems are particularly susceptible to severe forms of vibriosis. Immunocompromised individuals are particularly prone to grave outcomes, underscoring the criticality of immune competence in attenuating disease progression.

Implicated *Vibrio* Species

Several *Vibrio* species have been identified as causative agents of vibriosis in humans, with *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* being the primary culprits. *Vibrio parahaemolyticus* is known for causing gastroenteritis, while *Vibrio vulnificus* can lead to more severe wound infections and septicemia, especially in individuals with underlying health conditions. *Vibrio cholerae*, while not as frequently linked to seafood-related infections, remains a significant *Vibrio* species owing to its capacity to induce cholera.

ขั้นตอนการตรวจสอบผล Download Similarity report (2)

Test.docx

ORIGINALITY REPORT

48% SIMILARITY INDEX
40% INTERNET SOURCES
23% PUBLICATIONS
9% STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.makefoodsafes.com Internet Source	14%
2	pdffox.com Internet Source	9%
3	vital.seals.ac.za:8080 Internet Source	8%
4	www.researchgate.net Internet Source	5%
5	M.R. Kriem, B. Banni, H. El Bouchtaoui, A. Hamama, A. El Marrakchi, N. Chaouqy, A. Robert-Pillot, M.L. Quilici. "Prevalence of spp. in raw shrimps () and performance of a chromogenic medium for the isolation of strains ", Letters in Applied Microbiology, 2015 Publication	5%
6	Kriem, M.R., B. Banni, H. El Bouchtaoui, A. Hamama, A. El Marrakchi, N. Chaouqy, A. Robert-Pillot, and M.L. Quilici. "Prevalence of Vibrio spp. in raw shrimps (Parapenaeus	3%

longirostris) and performance of a chromogenic medium for the isolation of Vibrio strains", Letters in Applied Microbiology, 2015.

Publication

7	tci-thaijo.org Internet Source	2%
8	Submitted to Adtalem Global Education Student Paper	1%
9	Thanawat Sriphaijit, Timothy W. Flegel, Saengchan Senapin. "Characterization of a shrimp serine protease homolog, a binding protein of yellow head virus", Developmental & Comparative Immunology, 2007 Publication	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

ขั้นตอนการ Resubmit (1)



Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1 MUSC THESIS CHECK: HAND ON > PLAGIARISM CHECK-1

About this page

This is your assignment dashboard. You can upload submissions for your assignment from here. When a submission has been processed you will be able to download a digital receipt, view any grades and similarity reports that have been made available by your instructor.

> Plagiarism Check-1 

Resubmit paper

Paper Title	Uploaded	Grade	Similarity	
Test.docx	03 Jan 2025 12:41	--	 48%	  

ในแต่ละ Assignment สามารถทำการ Resubmit ได้ 3 ครั้ง หลังจากครั้งที่ 3 เป็นต้นไปจะรอผล Similarity Report 24 ชั่วโมง

ขั้นตอนการ Resubmit (2)



Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1 MUSC THESIS CHECK: HAND ON > PLAGIARISM CHECK-1

About this page

This is your assignment dashboard. You can view your submission receipt, view any grades and similarity reports.

Confirm Resubmission

Resubmissions are allowed for this assignment until the due date passes. All marks and comments associated with this submission will be deleted if it is resubmitted.

Cancel

Confirm

> Plagiarism Check-1 ?

Paper Title

Uploaded

Grade

Similarity

Test.docx

03 Jan 2025 1

เลือกคำสั่ง Confirm

48%



ขั้นตอนการ Resubmit (3)

Class Portfolio

My Grades

Discussion

Calendar

NOW VIEWING: HOME > 2025-1

About this pa

This is your assignment dashb
receipt, view any grades and si

> Plagiarism Check

Paper Title

Test.docx

Submit File



Upload

Review

Complete



 Upload Submission

 Text Input

Cloud Submission 

Drag and drop or select a file from your device.

Submission Title

Untitled

Submission File 

Choose File

No file chosen

Upload and Review

ขั้นตอนการขอ Account Turnitin (1)

1. <https://stang.sc.mahidol.ac.th/>

2. เลือกคำสั่ง Turnitin Account Request Form



3. ระบุ Internet Account

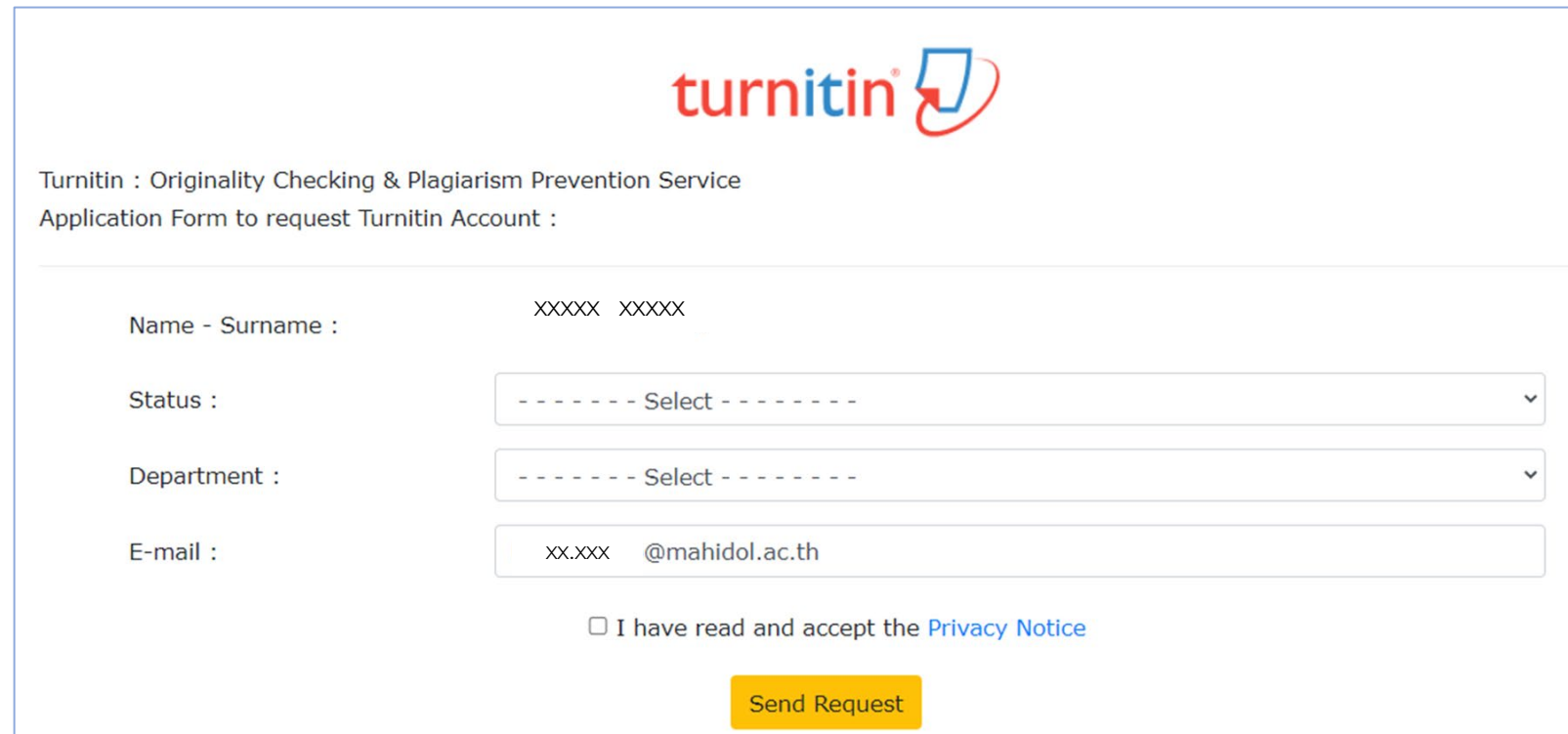
A screenshot of a web form for signing in to Mahidol University accounts. The form is white with a blue border and features the Mahidol University logo and name at the top. Below the logo, it says "Sign in with your Mahidol University Accounts." There are two input fields: "Username" and "Password". A blue "Sign in" button is positioned below the fields. At the bottom left, there is a link for "Forgot password?".

ขั้นตอนการขอ Account Turnitin (2)

4. ระบุ Status, Department และ Email ของมหาวิทยาลัย (.mahidol.ac.th / .mahidol.edu)

5. เลือก  I have read and accept the Privacy Notice

6. เลือกคำสั่ง Send Request



The screenshot shows the Turnitin account request form. At the top right is the Turnitin logo. Below it, the text reads "Turnitin : Originality Checking & Plagiarism Prevention Service" and "Application Form to request Turnitin Account :". The form contains the following fields:

- Name - Surname : xxxxx xxxxx
- Status : ----- Select -----
- Department : ----- Select -----
- E-mail : xx.xxx @mahidol.ac.th

Below the fields is a checkbox labeled "I have read and accept the Privacy Notice". At the bottom right is a yellow button labeled "Send Request".

ขั้นตอนการตั้งค่า Account Turnitin (1)

1. ตรวจสอบ Email คลิกเลือกคำสั่ง
Set up account



Welcome to Turnitin

Hi kanchit Boonruang,

You've been added to the Turnitin class, 2022-1 MUSC Thesis Check. You were added by instructor, Kanokporn Ngamsawangrungrat.

Ready to get started?

You're just a few steps away from submitting your papers to Turnitin.

[Set up account](#)

Psst... Once you've set up your account, check out our student quick start guide.



2. ระบุ Email Address และ
นามสกุล / ชื่อ



Account Setup

To set up your account, please enter your email address and last name or family name.

Email Address

Last Name or Family Name

You can find this information in your Turnitin welcome email.

If you no longer have access to this email, ask your Turnitin Instructor to look up your email address. If you are an Instructor, please refer to your Turnitin administrator for this information.

[Next](#)

[Privacy Pledge](#) | [Privacy Policy](#) | [Terms of Service](#) | [EU Data Protection Compliance](#) | [Copyright Protection](#) | [Legal FAQs](#)

Copyright © 1998 – 2022 [Turnitin, LLC](#). All rights reserved.

3. Turnitin จะส่ง Email เพื่อยืนยัน
สิทธิการใช้งาน



Account Setup

To validate your account, we've sent an email to **XX.XXX** [x@mahidol.edu](#)

You have 24 hours to click the link in your email to continue with your account setup.

[Privacy Pledge](#) | [Privacy Policy](#) | [Terms of Service](#) | [EU Data Protection Compliance](#) | [Copyright Protection](#) | [Legal FAQs](#)

Copyright © 1998 – 2022 [Turnitin, LLC](#). All rights reserved.

ขั้นตอนการตั้งค่า Account Turnitin (2)

4. เลือกคำสั่ง Create Password



Create your password

Hi kanchit Boonruang,

Your account is almost set up. Click below to create your password.

Create password

The link in this email will expire after 24 hours. Click [here](#) to request a new link.



5. ตั้ง Password และ Confirm Password จากนั้น คลิกเลือก Create Password



Create Your Password

To finish setting up your account, please enter a password.

Your password must be at least 8 characters long.

Password

Confirm Password

Create Password

[Cancel](#)

[Privacy Pledge](#) | [Privacy Policy](#) | [Terms of Service](#) | [EU Data Protection Compliance](#) | [Copyright Protection](#) | [Legal FAQs](#)

Copyright © 1998 – 2022 Turnitin, LLC. All rights reserved.

6. ระบุ Email address และ Password จากนั้นเลือกคำสั่ง Login



Log in to Turnitin

Email address

xxxx.xxx@student.mahidol.ac.th

Password

Log in

Or



Sign in with Google



Log in with Clever

Forgot your password? [Click here.](#)

Need more help? [Click here.](#)

New user? [Click here.](#)

ขั้นตอนการตั้งค่า Account Turnitin (3)

7. เลือกคำถาม พร้อมระบุคำตอบ จากนั้นเลือกคำสั่ง Next

Welcome to Turnitin!

You have been added as an instructor to the account **Faculty of Science, Mahidol University**.

Before you can get started, we want to confirm your user information and give you the chance to set up your secret question and answer. Please feel free to change any other information as needed.

When you are done, click "next" to continue.

your email *

Secret question *
Question answer *
your first name *
your last name *

8. เลือกคำสั่ง I Agree -- Continue

User Agreement

Our user agreement has been updated. Please read our user agreement below and agree or disagree to its terms and conditions:

Turnitin End-User License Agreement

***Users who are not in the European Union refer to Section A only.**

****Users in the European Union refer to Section B.**

Protecting your personal data and privacy is our top priority. We are fully committed to transparency, accountability and using technology responsibly, no matter what changes emerge from our rapidly evolving digital world. We implement appropriate technical and organizational

[I Disagree -- Logout](#)

กรณีลืม Password (1)



Why Turnitin

Products

Resources

Partners

Media Center



Support

Contact Sales

Log In

1. <https://www.turnitin.com/>

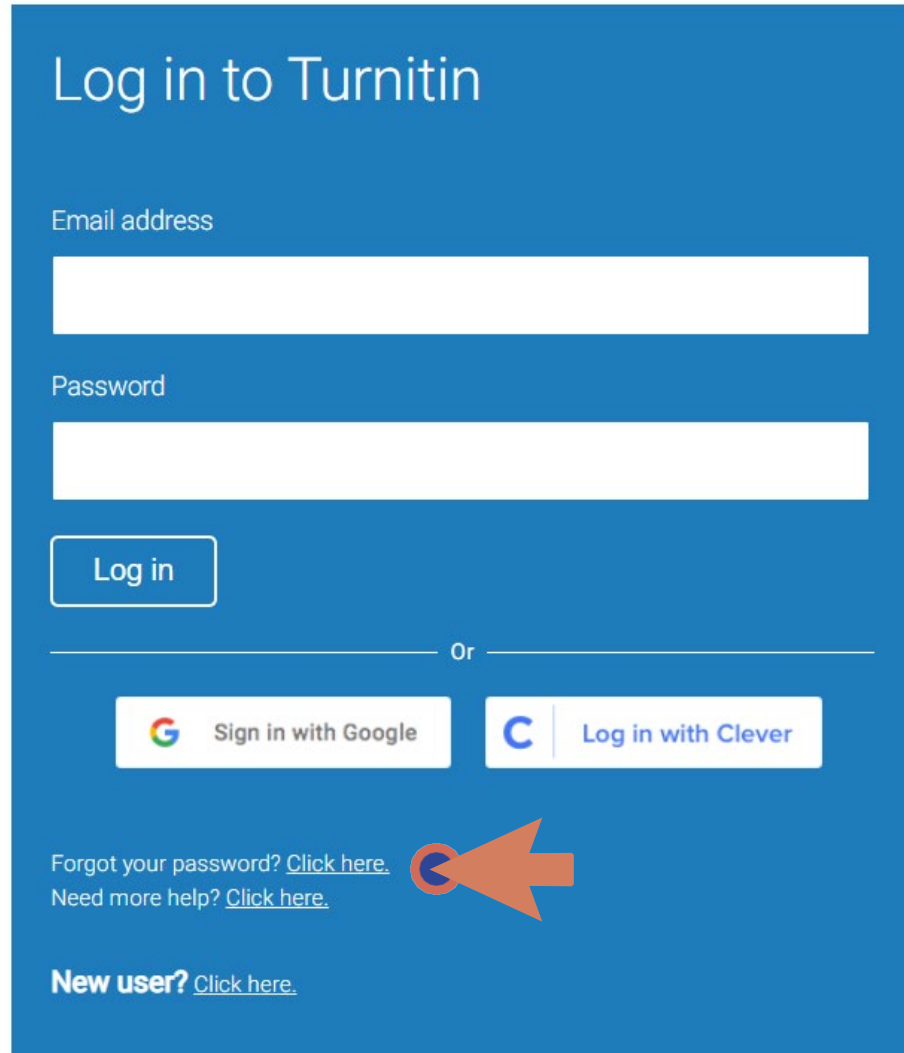
2. เลือกคำสั่ง Login

Empower students
to do their best,
original work



กรณีลืม Password (2)

3. เลือกคำสั่ง Forgot your password? [Click here.](#)




Log in to Turnitin


Email address

Password

Log in

Or

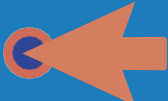
 Sign in with Google

 Log in with Clever

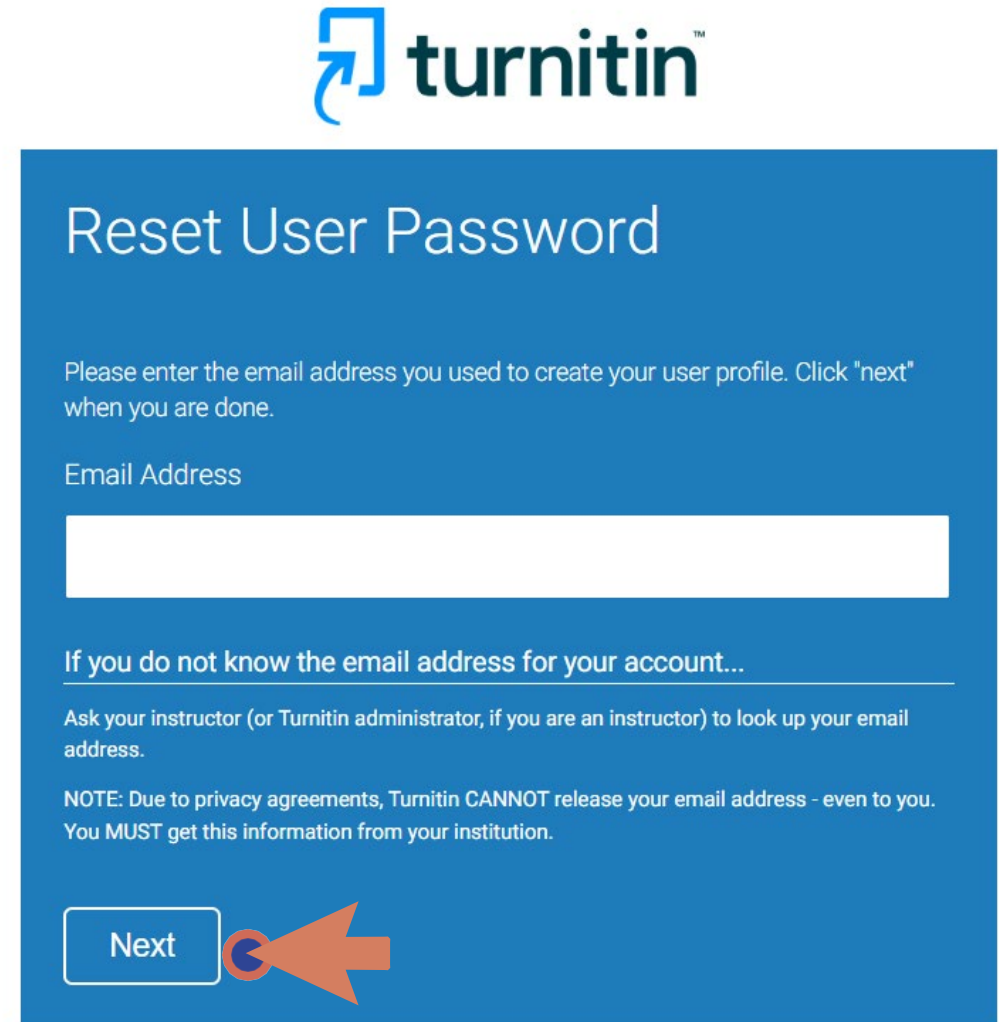
Forgot your password? [Click here.](#)


Need more help? [Click here.](#)

New user? [Click here.](#)



4. ระบุ Email จากนั้นเลือกคำสั่ง Next





Reset User Password

Please enter the email address you used to create your user profile. Click "next" when you are done.

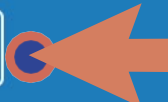
Email Address

If you do not know the email address for your account...

Ask your instructor (or Turnitin administrator, if you are an instructor) to look up your email address.

NOTE: Due to privacy agreements, Turnitin CANNOT release your email address - even to you. You MUST get this information from your institution.

Next



กรณีลืม Password (3)

5. Turnitin จะส่ง Link เข้า email จากนั้นให้ทำการคลิก Link เพื่อเปลี่ยน Password



Reset User Password

If the email you provided exists in our system you will soon receive an email containing a password reset link. Please check your inbox and spam folder.

You have 24 hours to change your password using the emailed link.

Copyright © 1998 – 2024 [Turnitin, LLC](#). All rights reserved. ([Privacy Policy](#))

Reset your Turnitin password



Turnitin No Reply <noreply@turnitin.com>

Today, 12:36 PM

Mr.Kanchit Boonruang

Reply all | v

Dear Kanchit Boonruang,

To reset your Turnitin password, please click [here](#) and follow the instructions provided.

If you have trouble clicking on the link provided, you may copy and paste the following URL into your browser:

https://www.turnitin.com/login_reset.asp?lang=none&id=9b535a72e868795a170b80d155cf3692

This link will expire in 24 hours. If you receive a message stating that the link has expired, please click [here](#) to request a new 'password reset' link.

You may also copy and paste the following URL into your browser to request a new 'password reset' link:

https://www.turnitin.com/password_reset1.asp?lang=none

Thank you for using Turnitin,

The Turnitin Team

กรณีลืม Password (4)



Reset User Password

Please enter your new password. Your password must:

have a minimum of 12 characters

include at least one number

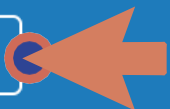
include upper and lower case letters

include at least one special character (~!@#\$\$%^&*()-_+=[\]{};\:;'"<>,.?/)

Password

Confirm Password

Next



6. เปลี่ยน Password ประกอบด้วยจำนวน และอักขระดังนี้

Reset User Password

Please enter your new password. Your password must:

have a minimum of **12 characters**

include at least one number

include upper and lower case letters

include at least one special character (~!@#\$\$%^&*()-_+=[\]{};\:;'"<>,.?/)

เปลี่ยนข้อความ-คำตอบ / Password (1)



Kanchit Boonruang | User Info | Messages (3 new) | Student ▾ | English ▾ | ? Help | Logout

1. คลิกที่ชื่อผู้ใช้งาน หรือคลิกที่คำสั่ง User Info

All Classes

Enroll in a Class

What is Plagiarism?

Citation Help

NOW VIEWING: HOME

About this page

This is your student homepage. The homepage shows the classes you are enrolled in. To enroll in a new class, click the enroll in a class button. Click a class name to open your class homepage for the class. From your homepage, you can submit a paper. For more information on how to submit, please see our [help page](#).


Mahidol University: Faculty of Science, Mahidol University

Class ID	Class name	Instructor	Status	Start Date	End Date	Drop class
39654397	2023-2 MUSC Thesis Check (hand on)	Kanokporn Ngamsawangrungrat	Active	16-Jul-2023	16-Jan-2024	
39654418	2023-2 MUSC Thesis Check (SCBI)	Kanokporn Ngamsawangrungrat	Active	16-Jul-2023	16-Jan-2024	
41187794	SCPL391	Kanchit Boonruang	Active	22-Oct-2023	03-Nov-2023	
32573059	StangTraining	Kanchit Boonruang	Expired	23-Nov-2021	30-Nov-2021	
34694840	Stang Library Training (Class for Test)	Kanokporn Ngamsawangrungrat	Expired	18-May-2022	26-May-2022	
35310589	MUSC	Kanchit Boonruang	Expired	26-Jul-2022	28-Jan-2023	
35628643	2022-2 MUSC Thesis Check (SCPL)	Kanokporn Ngamsawangrungrat	Expired	16-Aug-2022	18-Feb-2023	
36015409	SCBI483	Kanchit Boonruang	Expired	07-Sep-2022	14-Mar-2023	

เปลี่ยนข้อความ-คำตอบ/Password (2)

1. สามารถเปลี่ยน Password ใหม่ได้
 - เลือกคำสั่ง Change your password
2. สามารถเปลี่ยน ข้อความ คำตอบใหม่ได้
 - เลือกคำถามใหม่
 - ระบุคำตอบ
3. สามารถเปลี่ยนค่าเริ่มต้น Submission
 - Cut & Paste upload
 - Single file upload
4. เลือกคำสั่ง Submit เมื่อสิ้นสุดการตั้งค่า

User Information/Account Settings

User Information 

User name
kanchit.boonruang@mahidol.ac.th

[Change your email](#)

[Change your password](#)

Secret question
What was your first phone number?

Question answer

Last name
Boonruang


First name
Kanchit

Display names as

First name (Space) Last name (example: John Smith)

Last name (Space) First name (example: Smith John)

Last name(No space)First name (example: SmithJohn)

Account Settings 

Default user type
Instructor

Default submission type
Single file upload

Items per page
25

File download format
Let me choose each time

Show page info
Yes

Send me email updates
Yes

Use class homepage link
No

Link URL

Link name

เปลี่ยนข้อความ-คำตอบ/Password (3)

Reset your Turnitin password



Turnitin No Reply <noreply@turnitin.com>

Today, 1:53 PM

Mr.Kanchit Boonruang ✉

Dear Kanchit Boonruang,

To reset your Turnitin password, please click [here](#) and follow the instructions provided.

If you have trouble clicking on the link provided, you may copy and paste the following URL into your browser:

https://www.turnitin.com/login_reset.asp?lang=none&id=69dd49d067f2ba6bc42c5844732ccb710cb6b8c9

This link will expire in 1 hour. If you receive a message stating that the link has expired, please click [here](#) to request a new 'password reset' link.

You may also copy and paste the following URL into your browser to request a new 'password reset' link:

https://www.turnitin.com/password_reset1.asp?lang=none

Thank you for using Turnitin,

The Turnitin Team

📧 Reply all | ▼

[!!Mass Mail]Reset your Turnitin email



Turnitin No Reply <noreply@turnitin.com>

Today, 1:53 PM

Mr.Kanchit Boonruang ✉

Dear Kanchit Boonruang,

To reset your Turnitin email, please click [here](#) and follow the instructions provided.

If you have trouble clicking on the link provided, you may copy and paste the following URL into your browser:

https://www.turnitin.com/email_reset.asp?lang=none&id=1f657e59fde024c6602697a411dc061122fef5e4

This link will expire in 1 hour. If you receive a message stating that the link has expired, please go back to the User Information page and retry.

Thank you for using Turnitin,

The Turnitin Team

📧 Reply all | ▼

ข้อควรระวังในการเริ่มใช้ Turnitin

1. ไม่ควรเผยแพร่ข้อมูลวิจัยบางส่วน/ทั้งหมด ก่อนการนำตรวจ Turnitin
2. ไม่ใช้ Account ผู้อื่น เพื่อตรวจผลงานวิจัยของตน
3. ไม่ควร Submit file ไปยัง Class ภายนอกมหาวิทยาลัย

โปรดระวัง!!!

Turnitin Plagiarism Checker

5.0 ★★★★★

1 คะแนน

1 ขายแล้ว

รายงานสินค้า

฿69 - ฿189

การจัดส่ง

ฟรีค่าจัดส่ง

ค่าจัดส่ง

฿0

New Account

1 Month

3 Months

6 Months

1 Year

จำนวน

- 1 +

มีสินค้าทั้งหมด 7999 ชิ้น



฿99 - 495

ขายแล้ว 10 ชิ้น

Turn.it.in | Student Account | No Repository | Auto-Renewal

Seller Own Fleet ค่าจัดส่ง ฿0

Turnitin Student Account Premium No Repository

5.0 ★★★★★

2 Ratings

2 ขายแล้ว

รายงานสินค้า

฿395 - ฿995

฿79 - ฿199

80% ส่วนลด

การจัดส่ง

ฟรีค่าจัดส่ง

ค่าจัดส่ง

฿0

TYPE

New Account

Renew Account

DURATION

1 Month

3 Month

6 Month

1 Year

LIFETIME

จำนวน

- 1 +

มีสินค้าทั้งหมด 13911 ชิ้น



฿50 - 120

ขายแล้ว 1 ชิ้น

AI-CHECK Ai plagiarism checker Services [No Repository]

Seller Own Fleet ค่าจัดส่ง ฿0