



INFLUENCING A BETTER FUTURE

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรมาตรฐานนานาชาติ สามารถ
ทำงานได้ทุกประเทศทั่วโลก

หลักสูตรของเราได้รับการรับรองมาตรฐานนานาชาติ (IFT) เมื่อหาครบถ้วนทุก
มาตรฐาน ศิษย์เก่าของเราเรียนจบแล้วได้งานทำในบริษัทอาหารใหญ่ๆ ทั้งในประเทศ
และต่างประเทศ

มีห้องปฏิบัติการเฉพาะทาง
และเครื่องมือวิเคราะห์ที่ทันสมัยที่สุด

ห้องปฏิบัติการเฉพาะทางด้านเคมีอาหาร และการแปรรูป ห้องแล็บเฉพาะ
ทางด้านโภชนาการ พร้อมเครื่องมือวิเคราะห์ที่ทันสมัยที่สุด

มีโอกาสได้ไปแลกเปลี่ยนต่างประเทศ

โครงการ STUDENT MOBILITY แลกเปลี่ยนยังประเทศญี่ปุ่น เวียดนาม
มาเลเซีย โครงการส่งนักศึกษาไปฝึกงานกับบริษัท Yoshinoya Holding
ประเทศญี่ปุ่น

หลักสูตรได้รับการรับรอง
มาตรฐานนานาชาติ (IFT)
ผู้เชี่ยวชาญในการใช้
เทคโนโลยีใหม่สร้าง
“อาหารแห่งอนาคต”





รับทั้ง TCAS และ IPASS

Food Science and Technology (International Program)
หลักสูตร 2 ปริญญา Dual Degree

Deakin University (Australia)

สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร

เทคโนโลยีชีวภาพจะสร้างรากฐานใหม่
ของโลกในอนาคต

หลักสูตรผสมผสานความรู้ทางเทคโนโลยีชีวภาพ กับการวิจัยที่เป็นเทรนด์เปลี่ยนโลกทั้งผลิตภัณฑ์ Biotech การสกัดและอาหารเสริมต่างๆ Bioplastic หรือพลาสติกชีวภาพ รวมถึงเทคโนโลยีชีวภาพทางการแพทย์

โอกาสฝึกงานและสหกิจศึกษากับ
ภาครัฐและบริษัทเอกชนที่มีชื่อเสียง

ได้ไปฝึกงาน สหกิจศึกษา เรียนรู้ในการทำงานจริงโดยตรงกับบริษัท อุตสาหกรรมที่มีชื่อเสียงและห้องปฏิบัติการวิจัยทางเทคโนโลยีชีวภาพขนาดใหญ่ของภาครัฐ

ประสบการณ์ด้านการวิจัย และ
สัมมนากับอาจารย์ที่เชี่ยวชาญที่สุด

ได้ฝึกทำหัวข้อวิจัยและสัมมนา ลงมือทำการทดลองในห้องแล็บ ที่มีความพร้อมมากที่สุด อย่างน้อยคนละ 1 งานวิจัย

ผู้เชี่ยวชาญใน
อุตสาหกรรมอาหารหมัก
อาหาร เครื่องดื่ม
แอลกอฮอล์ และการ
ผลิตสารชีวภาพ



สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

“วิศวกรอาหาร” เชี่ยวชาญระบบอัตโนมัติ ในการแปรรูปอาหาร

หลักสูตรพหุสาขาศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และ วิศวกรรมศาสตร์ เพื่อ
สร้างบัณฑิตที่เข้าใจเรื่องอาหาร ออกแบบเครื่องมือแปรรูปอาหาร

ด้วยเทคโนโลยีและ
วิศวกรรม สุนวัตกรรม
กระบวนการผลิต
อาหารที่ปลอดภัยและ
มีมูลค่าสูง

โรงงานต้นแบบ Pilot Plant และเครื่องมือ ระดับ Scale-up ใหญ่ที่สุด พร้อมที่สุด

เรามีครุภัณฑ์ระดับขยายขนาดกำลังการผลิต และโรงงานต้นแบบ ให้นักศึกษาได้
ลงมือผลิตจริง พร้อมมากที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศ

สหกิจศึกษาเต็มรูปแบบ ไซโจทกย์ วิจัยให้ผู้ประกอบการ

ได้ไปสหกิจศึกษาในสถานประกอบการที่มีชื่อเสียง อันดับ
ต้นๆ ของประเทศ พร้อมรับประสบการณ์การวิจัยร่วมกับ
ผู้ประกอบการจากระบบงานจริงนานถึงกว่า 4 เดือน



สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ได้คิดค้น “สินค้าใหม่ๆ” และได้วางขายใน
ตลาดสินค้าจริง

ก่อนเรียนจบ ทุกคนจะมี “ผลิตภัณฑ์อาหาร” ที่ได้คิดค้น วิจัย ผลิตจริง ทดสอบ
ผู้บริโภค และได้ออกขายจริง อย่างน้อยคนละ 1 ผลิตภัณฑ์

เราประกวดรางวัล “นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร”
ระดับประเทศทุกปี

เด็กพีดี อภ.มช. ประสบความสำเร็จในการประกวดผลงานนวัตกรรมอาหาร
ระดับประเทศ เกือบทุกปี ได้รางวัลไปดูงานเมืองนอกมาแล้ว

จากสูตรลับของ
ผลิตภัณฑ์ในห้อง
แลป สู่สินค้าบน
ชั้นวางในร้าน
สะดวกซื้อ



เป็นเจ้าของแบรนด์ตั้งแต่
ยังเรียนไม่จบ

เรามี “แบรนด์ผลิตภัณฑ์อาหาร” ของรุ่นพี่ที่
สามารถผลิตขายในท้องตลาดได้ สร้างรายได้
ควบคู่ไปกับการเรียนมาแล้ว

สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ

“เก่งทั้งทฤษฎีและศิลป์” เลือกสายงานได้หลายทางกว่า
รายได้มากกว่า

สามารถเป็นได้ทั้งนักพัฒนาบรรจุภัณฑ์, นักจัดการบรรจุภัณฑ์, นักวิเคราะห์วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์, นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ขายปลีกและบรรจุภัณฑ์สำหรับขนส่ง รวมถึงงานออกแบบกราฟิกดีไซน์

การันตีรางวัล Packaging Award
ระดับโลก

เด็ก แพคเกจ อภ.มช. ครัวร์างวัลด้าน
นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ เกือบทุกปีทั้งระดับ
ประเทศและระดับนานาชาติ

คณาจารย์มีผลงานวิจัยโดดเด่น
เด่น ได้รางวัลยอดเยี่ยมทุกปี

เรามีคณาจารย์ที่ได้รับรางวัลนักวิจัยโดดเด่น จากเวทีระดับประเทศ
และนานาชาติ พร้อมรางวัลนวัตกรรมและสิทธิบัตรมากมายทุกปี

เมื่อทั้งโลกเปลี่ยนมาซื้อ
สินค้าอุปโภคบริโภคผ่าน
ออนไลน์ สายงาน
Packaging
งานปัง เงินดีที่สุดใน



สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล



หลักสูตรทันสมัยตอบโจทย์เด็กยุคใหม่

เลือกจะไปสหกิจศึกษา ทำงานกับบริษัทชั้นนำทางด้านการส่งออกและแปรรูปอาหารทะเล หรือเลือกทำวิจัย หรือธุรกิจจำลองเพื่อเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ตามความถนัด

เป็นหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่

มีโอกาสได้ออก Field Trip ศึกษางานนอกสถานที่ ได้รับการส่งเสริมให้เข้าร่วมฝึกอบรม Up Skill ทางวิชาชีพ และ Soft Skill อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

★ หลักสูตรเดียวในประเทศไทย
เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรม
แปรรูปอาหารทะเลในระดับสากล

จบมาแล้วได้งานทำ 1000 %

เพราะเราคือหนึ่งเดียวในประเทศ ที่เปิดสอนสาขานี้ และมีความร่วมมือในการผลิตบัณฑิตร่วมกับบริษัทแปรรูป และส่งออกอาหารทะเล อันดับต้นๆ ของประเทศ





สแกนแบบประเมินรับของที่ระลึกจากพี่ๆ นะคะ

