

AGRO-GMU

Agro-Industry, Chiang Mai University

SINCE 1992



CONTENTS



PAGE

อก.มช.ที่นี้มีอะไร	3
อก.มช.มีอะไรให้เรียน	
• Food Science and Technology	6
• Biotechnology	7
• Food Engineering	8
• Product Development Technology	9
• Packaging Technology	10
• Marine Product Technology	11
• Agro-Industrial Innovation and Entrepreneurship	12
• Food Science and Technology (International Program)	13
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
• Classroom	15
• Laboratory	16
• Pilot Plant	17
• Library	18
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	19
ช่องทางการติดต่อ	20

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เรียกสั้นๆ ง่ายๆ ว่า “อก.มช.”
จัดตั้งเป็นคณะอันดับที่ 13 ของ มช.
ก่อตั้งเมื่อ พ.ศ.2535

...

บนทำเลที่ตั้งท่ามกลางธรรมชาติ
พร้อมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
และพื้นที่สร้างสรรค์ที่ทันสมัย

...

ใช้ชีวิตนักศึกษาอย่างมีความสุข
ได้ที่นี้ “อก.มช.”



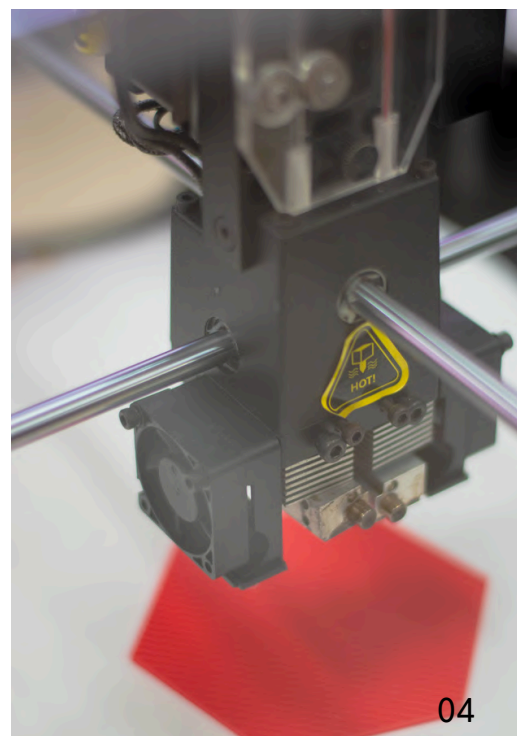
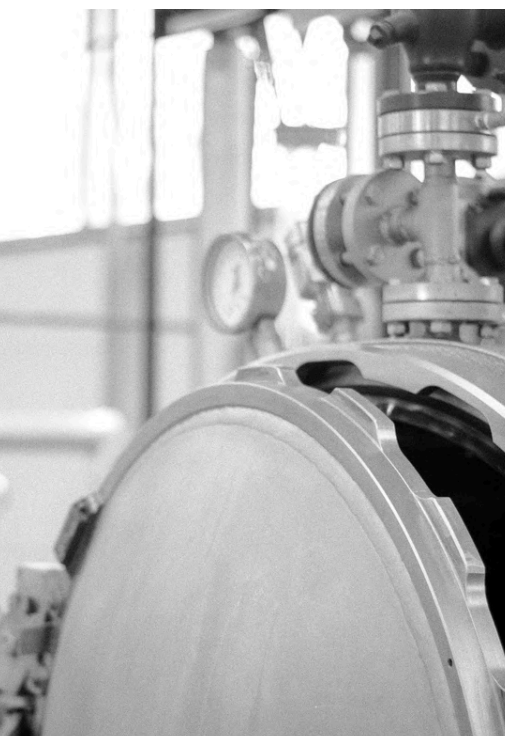
อก.มช.

ที่นี่มีอะไร?

The best Food Start up @Agro CMU



“คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.”
ตั้งอยู่ในพื้นที่จัดการศึกษาแม่เหียะ ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่
ซึ่งเป็นพื้นที่ BCG Model ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่





อก.มช. มีอะไรให้เรียน

...

อก.มช.
เรียนอะไร?

หลักสูตรได้รับการรับรอง มาตรฐานนานาชาติ (IFT)

หลักสูตรมาตรฐานนานาชาติ ทำงานใน
บริษัทชั้นนำได้ทั้งในประเทศและต่าง
ประเทศ

ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์
ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อผลิต
อาหารคุณภาพดี มีความปลอดภัย
คงคุณค่าทางโภชนาการ และตอบโจทย์
ความต้องการของผู้บริโภค

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

- การแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม
- ข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- การเปลี่ยนแปลงทางด้านกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์
- การประเมินความปลอดภัย โภชนาการของอาหาร



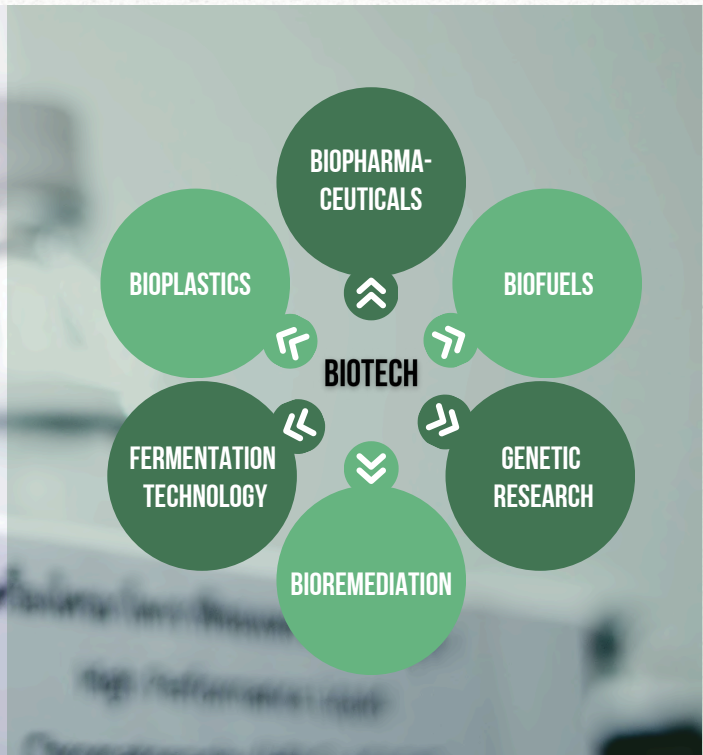
ห้องปฏิบัติการเฉพาะทางที่ทันสมัย
 อาทิ แลปเคมีอาหาร แลปโภชนาการ
อาหาร แลปยังครบครันด้วยเครื่องมือ
และอุปกรณ์ชั้นเยี่ยม



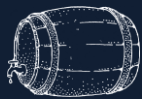
โอกาสการเรียนรู้ประสบการณ์ใน
ต่างแดน ผ่านโครงการ Student
Mobility, การฝึกงาน หรือทุนเรียน
ต่อในหลากหลายประเทศ เช่น ญี่ปุ่น
ไต้หวัน เวียดนาม มาเลเซีย เป็นต้น



ทำงานได้หลากหลาย อาทิ ผู้ตรวจ
ประเมินระบบคุณภาพและความ
ปลอดภัย เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต นักโภชนศาสตร์
อาจารย์ นักวิจัย ผู้ประกอบการ ฯลฯ



ประสบการณ์ด้านการวิจัย และสัมมนากับอาจารย์ที่เชี่ยวชาญที่สุด พร้อมปฏิบัติจริงในห้องแลปที่ทันสมัยได้มาตรฐาน



ผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม หมักประเภทต่างๆ และสารชีวภาพ



สามารถเข้าทำงานในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องที่หลากหลาย เช่น อาหารหมักและเครื่องดื่ม, แป้ง, สารชีวภาพ ฯลฯ



ปลดล็อกศักยภาพสู่นาคตที่ยั่งยืน ด้วย **Biotechnology**

เรียนรู้เทคโนโลยีล้ำสมัยที่ผสานวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์โซลูชันช่วยโลก

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

พันธุศาสตร์ ชีวเคมี จุลชีววิทยา ในอุตสาหกรรมเกษตร การบำบัดและการใช้ประโยชน์ จากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร

เพราะเทคโนโลยีชีวภาพ คือรากฐานแห่งอนาคต



โรงงานต้นแบบ Pilot Plant ขนาดใหญ่ พร้อมด้วยเครื่องมือระดับ Scale-up ที่ทันสมัย เชื่อถือการปฏิบัติจริงได้มากกว่า



สหกิจศึกษาเต็มรูปแบบกว่า 4 เดือน เพื่อสร้างประสบการณ์จากระบบงานจริง ในสถานประกอบการชั้นนำของประเทศ



จบแล้วทำงานได้หลายแขนง อาทิ นักวิจัย, Sale engineer, Supervisor (เช่น ด้านวางแผนและควบคุมการผลิต, การควบคุมและประกันคุณภาพ), ผู้ประกอบการ ฯลฯ



ปฏิวัติวงการอาหารด้วยวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

ผสานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยี และวิศวกรรม ใช้กระบวนการผลิตที่ทันสมัย เพื่อแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรสู่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย

ออกแบบ ควบคุม และพัฒนากระบวนการแปรรูปอาหาร ผสานกับเทคนิคการเพิ่มผลผลิตและลดความสูญเสีย

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

- การออกแบบโรงงาน เครื่องมือ
- ความรู้ด้านวิศวกรรมกระบวนการอาหารและการประยุกต์
- การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
- องค์กรและการจัดการงานอุตสาหกรรม





ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ที่ตอบ โจทย์ทุกการเปลี่ยนแปลงของโลก

นำความรู้และเทคโนโลยีมาสร้างสรรค์
ออกแบบนวัตกรรมอาหาร ตั้งแต่การ
สร้างแนวคิด จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่
ขายจริงในท้องตลาด

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

- วิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- การออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร
- วิเคราะห์ ควบคุมคุณภาพ
- เทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปอาหาร



โอกาสในสร้างรายได้จาก
ผลิตภัณฑ์ของตัวเอง ต่อยอด
ประสบการณ์สู่การสร้าง
แบรนด์และเป็นเจ้าของธุรกิจ



การันตีด้วยรางวัลทางด้าน
นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร
ระดับประเทศทุกปี มีโอกาส
ได้ศึกษาดูงานในต่างประเทศ



ประเภทงานที่หลากหลาย
เช่น ธุรกิจส่วนตัว, เจ้าหน้าที่
ควบคุมคุณภาพ, เจ้าหน้าที่
ควบคุมการผลิต, นักวิจัยและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ ฯลฯ

เรียนรู้เทคนิคและนวัตกรรมที่ทันสมัย
ครอบคลุมทุกมิติการบรรจุ ตั้งแต่วัสดุ
ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จนถึงการ
ออกแบบบรรจุภัณฑ์สุดล้ำ

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

- นวัตกรรมวัสดุศาสตร์ที่ทันสมัย
- กฎหมายและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์
- การผลิตและทดสอบบรรจุภัณฑ์
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขาย
- วัสดุบรรจุภัณฑ์



โลกของนวัตกรรมการบรรจุแบบครบวงจร



โอกาสความก้าวหน้าในอาชีพสูง ด้วย
ความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นใน
ทุกอุตสาหกรรมทั้งในและต่างประเทศ



ตอกย้ำความสำเร็จด้วยรางวัลด้าน
Packaging มากมายในทุกปี ทั้ง
ระดับชาติและนานาชาติ จากผลงาน
การสร้างสรรคของนักศึกษาและ
คณาจารย์



ต่อยอดการทำงานได้หลากหลาย เช่น
นักออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์,
นักวิจัย, ที่ปรึกษา, ผู้ตรวจประเมิน,
ธุรกิจส่วนตัว, อาจารย์, ฯลฯ



หลักสูตรสหกิจศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะจากประสบการณ์ทำงานจริงในสถานประกอบการด้านอาหารทะเล



ประสบการณ์ที่มากกว่ากับการเรียนที่ Main campus จังหวัดเชียงใหม่ 2.5 ปี และที่วิทยาเขตจังหวัดสมุทรสาคร อีก 1.5 ปี



จบแล้วทำงานได้หลายสายงาน เช่น ฝ่ายผลิต, ฝ่ายควบคุมคุณภาพ, นักพัฒนาผลิตภัณฑ์, ที่ปรึกษา, นักวิจัย, ผู้แทนขาย, เจ้าของธุรกิจ ฯลฯ

นวัตกรรมจากทรัพยากรทางทะเล
สู่การสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ที่ทรงคุณค่า
ที่ไม่เพียงตอบโจทย์อนาคต แต่ยังรักษา
สมดุลสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน

หลักสูตรเดียวในประเทศ ที่เชี่ยวชาญ
ด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล
ในระดับสากล

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

การคัดเลือกวัตถุดิบ, การแปรรูปอาหาร
ทะเล, เคมีผลิตภัณฑ์ทางทะเล,
การพัฒนาผลิตภัณฑ์, โภชนาการ,
การควบคุมคุณภาพ

สร้างสรรค์อนาคตด้วย
ทรัพยากรทางทะเลและ
พลังแห่งนวัตกรรม





บูรณาการองค์ความรู้ใน 3 ศาสตร์ (วิทยาศาสตร์, การเป็นผู้ประกอบการ และการบริหารจัดการธุรกิจ) เพื่อสร้างความสำเร็จที่ยิ่งใหญ่ในธุรกิจ



Work-based & Practice-based ออกภาคสนาม และร่วมงานจริงกับบริษัทขนาดใหญ่ ทดลองเปิดบริษัทของตัวเองขณะเรียน



สายงานที่เกี่ยวข้องมากมาย อาทิ ผู้ประกอบการธุรกิจนวัตกรรม อุตสาหกรรมเกษตร, นวัตกรรม, นักวิจัย นักวิเคราะห์และวางแผน, ที่ปรึกษาด้าน นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตร ฯลฯ



ปั้นธุรกิจสุดปัง.. ด้วยพลังแห่งผู้ประกอบการเจนใหม่

เมื่ออุตสาหกรรมอาหารไทย เติบโตไกลในระดับโลก ทางเลือกในการเป็นเจ้าของธุรกิจให้อุตสาหกรรมนี้ จึงไม่ใช่แค่ความฝัน แต่เป็นจริงได้

เก่งเรื่องแผนธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารกว่าใคร เพราะเราสร้างนวัตกรรมอาหารเองได้ในทุกขั้นตอน

ต้องเรียนอะไรบ้าง?

- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร
- ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ
- ทักษะของการบริหารจัดการองค์กรธุรกิจ



Unlock the future of food innovation

Dive into cutting-edge research, explore sustainable solutions, and master the art of creating safe, nutritious, and delicious food.

With hands-on experience, world-class facilities, and global opportunities, you'll be equipped to lead the next generation of food scientists in shaping a healthier, tastier tomorrow.

What do you need to learn?

Students will learn various aspects of food, including its chemistry, microbiology, physical property, and nutritional aspects.



Builds deep understanding of the sciences of food and integrates across multiple disciplines to help students generate new technology and innovation.



Offers a 4-year PlusOne Program (optional) in **Nutrition Science** with **Deakin University, Australia**, to increase students' competitive edge.



Gain career opportunities in the health and wellness industry at an international level.





เตรียมพร้อมด้วย
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ที่จะทำให้การใช้ชีวิตนักศึกษา
สนุกยิ่งขึ้น
และสูงได้มากกว่า



AGRO CLASSROOM



- Interactive classroom
- Modern Design สวยเก๋ ทันสมัย
- มีแอร์และเครื่องกรองอากาศทุกห้อง





AGRO LABORATORY



**ห้องปฏิบัติการที่ครบครัน ทันสมัย
ได้มาตรฐาน ครอบคลุมปฏิบัติการ
ด้านอุตสาหกรรมเกษตรทุกแขนง**

- Biotechnology Lab
- Food Processing Lab
- Packaging Lab
- Nutrition Innovation Center
- Sensory Evaluation Unit





AGRO PILOT PLANT

โรงงานต้นแบบขนาดใหญ่ พร้อมด้วยเครื่องมืออุปกรณ์ขนาด Scale Up ที่ทันสมัย
ให้ก้าวทันได้ทุกเทคโนโลยี และหลากหลายที่สุด





AGRO LIBRARY

- มีพื้นที่สำหรับนั่งทำงาน อ่านหนังสือ และคอมพิวเตอร์ให้บริการ
- พร้อมด้วยศูนย์ให้บริการสารสนเทศและแหล่งการเรียนรู้ (ITSC CORNER)

เปิดบริการ จันทร์-ศุกร์ (8.30-16.30 น.)
ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์ ปิดบริการ



ค่าธรรมเนียม

การศึกษา

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (International Program)

Single-Degree Program at CMU:

40,000 THB per semester (Thai students)

60,000 THB per semester (Foreign students)

PlusOne Program at CMU:

Single-degree rate (60,000 THB per semester)
for 6 semesters

Deakin University rate for 2-3 semesters
(current rate available at deakin.edu.au)

สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

สาขาวิชานวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตร และการเป็นผู้ประกอบการ

เทอมละ 26,000 บาท

สาขาวิชาอื่นๆ

เทอมละ 20,000 บาท



Agro-Industry

CHIANG MAI UNIVERSITY



คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



www.agro.cmu.ac.th



[agrocmu1](https://www.facebook.com/agrocmu1)



[@agrocmu](https://line.me/tv/@agrocmu)



[agrocmu](https://www.tiktok.com/@agrocmu)



[agrocmu](https://www.instagram.com/agrocmu)



[agrocmu1](https://twitter.com/agrocmu1)



[pr-agro cmu](https://www.youtube.com/pr-agro-cmu)



0 5394 8208

creating
your world

INFLUENCING a better future

Agro-Industry, Chiang Mai

*“As long as humanity
needs to eat...
we envision the future.”*

www.agro.cmu.ac.th

AGRO
CMU | AGRO-INDUSTRY
CHIANG MAI UNIVERSITY