

คณะ อุตสาหกรรมเกษตร

AGRO
CMU | AGRO-INDUSTRY
CHIANG MAI UNIVERSITY

“The Best Food Start Up @ AGRO CMU”

ใครที่มีไอเดียเจ๋ง ๆ อยากเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุดล้ำ เข้าใจทั้งวิทยาศาสตร์ และธุรกิจในเวลาเดียวกัน ที่นี่ไม่ได้แค่สอนเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เท่านั้น แต่ยังเปิดโลกของนวัตกรรมที่เปลี่ยนสิ่งรอบตัวให้กลายเป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ ทันสมัย ได้ลงมือทำจริง สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตลาดต้องการ

ช่องทางติดต่อคณะ

Website : <https://www.agro.cmu.ac.th>

Facebook : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Faculty of Agro-Industry, CMU

TikTok : @agrocmu

YouTube : PR-AGRO CMU

YouTube : AgroCMUOfficial

X : agrocmu1

Instagram : agrocmu



มีหลักสูตรอะไรบ้าง?

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (หลักสูตร 4 ปี)

อยากเป็นผู้เชี่ยวชาญในการใช้เทคโนโลยีใหม่สร้าง “อาหารแห่งอนาคต” ตอบโจทย์ Food Trend อาหารมาแรง ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการเฉพาะทางด้านเคมีอาหาร และการแปรรูปห้อง Lab เฉพาะทางด้านโภชนาการ พร้อมเครื่องมือวิเคราะห์ที่ทันสมัยที่สุด

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ทำงานอะไรได้บ้าง?

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 20,000 บาท ต่อเทอม

ผู้ตรวจประเมินระบบคุณภาพและความปลอดภัย, ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและสุขภาพ, เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์, ที่ปรึกษาทางด้านธุรกิจอาหาร, เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ, เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต, นักโภชนาการ ฯลฯ

สนใจเป็นผู้ผลิต “สินค้าใหม่ ๆ” และได้วางขายในตลาดสินค้าจริงก่อนเรียนจบ ทุกคนจะมี “ผลิตภัณฑ์อาหาร” ที่ได้คิดค้น วิจัย ผลิตจริง ทดสอบผู้บริโภค และวางขายจริง อย่างน้อยคนละ 1 ผลิตภัณฑ์ จากสูตรลับของผลิตภัณฑ์ในห้อง Lab ลู่อินค้าบนชั้นวางในร้านสะดวกซื้อ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ทำงานอะไรได้บ้าง?

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 20,000 บาท ต่อเทอม

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ, ควบคุมการผลิต, นักวิจัยคิดค้นพัฒนาสูตรอาหาร ฯลฯ

อยากเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลในระดับสากล เราเป็นหนึ่งเดียวในประเทศไทยที่เปิดสอนสาขานี้ และมีความร่วมมือในการผลิตบัณฑิตร่วมกับบริษัทแปรรูปและส่งออกอาหารทะเลอันดับต้น ๆ ของประเทศ

สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล

ทำงานอะไรได้บ้าง?

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 26,000 บาท ต่อเทอม

เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารทะเล, พนักงานฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพ, นักพัฒนาผลิตภัณฑ์, เจ้าหน้าที่ปรับปรุงกระบวนการผลิต, ที่ปรึกษาด้านอุตสาหกรรมอาหารและอาหารทะเล ฯลฯ



สนใจสายงาน Packaging เมื่อทั้งโลกเปลี่ยนมาซื้อสินค้าอุปโภคบริโภคผ่านออนไลน์ งานสายนี้งานปังเงินดีที่สุดใน “เก่งทั้งวิทย์และศิลป์” เลือกสายงานได้หลายทาง สามารถเป็นได้ทั้งนักพัฒนาบรรจุภัณฑ์, นักจัดการบรรจุภัณฑ์, นักวิเคราะห์วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์, นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ چاپลิทและบรรจุภัณฑ์สำหรับขนส่ง รวมถึงงานออกแบบกราฟิกดีไซน์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ

ทำงานอะไรได้บ้าง?

นักส่งเสริมการตลาด, นักออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์, ที่ปรึกษาด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 20,000 บาท ต่อเทอม



สนใจอุตสาหกรรมกรรมหมักอาหาร เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และการผลิตสารชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพจะสร้างรากฐานใหม่ของโลกในอนาคตเป็นเทรนด์เปลี่ยนโลกทั้งผลิตภัณฑ์ Biotech การสกัดและอาหารเสริมต่าง ๆ Bioplastic หรือพลาสติกชีวภาพรวมถึงเทคโนโลยีชีวภาพทางการแพทย์

สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร

ทำงานอะไรได้บ้าง?

ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางในอุตสาหกรรม, เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิต, ฝ่ายควบคุมคุณภาพการจัดหาวัตถุดิบ, ผู้นำเข้าส่งออกสารเสริมชีวภาพ ฯลฯ

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 20,000 บาท ต่อเทอม



สนใจเป็น “วิศวกรอาหาร” เชี่ยวชาญระบบอัตโนมัติและเพิ่มผลผลิตภาพการผลิตในการแปรรูปอาหาร หลักสูตรผสมผสานศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และ วิศวกรรมศาสตร์ เพื่อสร้างบัณฑิตที่เข้าใจเรื่องอาหาร ออกแบบเครื่องมือแปรรูปอาหาร

สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

ทำงานอะไรได้บ้าง?

Sales Engineer, Supervisor ฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต, ฝ่ายประเมินคุณภาพ, ฝ่ายเพิ่มผลผลิตภาพการผลิตและลดความสูญเสีย ฯลฯ

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 20,000 บาท ต่อเทอม





สนใจอยากเป็นเจ้าของธุรกิจตัวจริงในอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรที่ออกแบบมาเพื่อ Gen Z และ Alpha ไม่นั่งเรียนในชั้นเรียน เน้น Work-based Practice-based ร่วมงานจริงกับบริษัทขนาดใหญ่ ทดลองเปิดบริษัทของตัวเองขณะเรียน “เก่งเรื่องแผนธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร เพราะเราสร้างนวัตกรรมอาหารเองได้ทุกขั้นตอน”

หลักสูตร
ใหม่

สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรมเกษตร และการเป็นผู้ประกอบการ

ทำงานอะไรได้บ้าง?

นักสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารแห่งอนาคต (future foods), เจ้าของธุรกิจนวัตกรรมอาหาร, นักออกแบบนวัตกรรมอาหาร ความงาม และสุขภาพ, ผู้จัดการฝ่ายนวัตกรรมองค์กร ธุรกิจอาหาร, ที่ปรึกษาเพื่อการพัฒนานวัตกรรมและการจัดการ

ค่าธรรมเนียมค่าการศึกษา

ภาคการศึกษาปกติ 26,000 บาท ต่อเทอม



To student who is interested in the Food Science and Technology, you can have an opportunity to connect with FOOD INDUSTRY Builds deep understanding of the sciences of FOOD.

Bachelor of Science, Food Science and Technology Program (International Program) (4 years)

Careers

Food and food import-export business workers, Food scientists, College professors and scholars, Researchers and developers, Food company consultants and specialists, Manufacturing or quality control personnel in factories, Public health nutritionists

Tuition Fees

Single-Degree Program at CMU:

- Thai Nationality
40,000 THB per semester
- Other nationalities
60,000 THB per semester

PlusOne Program at CMU, and Deakin University, Australia:

- Single-degree rate
(60,000 THB/semester)
for 6 semesters at Faculty of
Agro-Industry, Chiang Mai University
- Get another degree from Deakin
University, Australia by enrolling in the
Deakin University, Australia in the last
year (2 semesters); current tuition fee
rate available at deakin.edu.au

วุฒิการศึกษา ที่ใช้สมัครเรียน

- เป็นผู้กำลังศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายวิทย์-คณิต
หรือเทียบเท่า
- นักเรียน Grade 12 (ในระบบอเมริกัน, US)
หรือ Year 13 (ในระบบอังกฤษ, UK)

สามารถดูรายละเอียดและคุณสมบัติการรับสมัคร
เพิ่มเติมได้ที่ <https://admission.reg.cmu.ac.th>

ทำไมพี่ถึงมาเรียน
อุตสาหกรรมเกษตร
มช.



คุณเฉลิมพล ใหม่คำ

ผู้จัดการโรงงาน บมจ.ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) โรงงานแปรรูปไก่ ลำปาง

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำในภูมิภาค
ที่มีชื่อเสียงที่ดึงดูดใจมาในฐานะสถาบันการศึกษา และประวัติ
ความเป็นมา ขนบธรรมเนียมที่มีเอกลักษณ์ รวมถึงมีรุ่นพี่ศิษย์เก่า
ที่มีบทบาทในสังคม มีหน้าที่การงานที่ดี และสร้างการพัฒนา
อย่างต่อเนื่อง กระจายอยู่ในท้องถิ่น ทำให้อยากเข้าร่วม
ในสถาบันนี้ มช. ให้องค์ความรู้ในวิชาชีพพื้นฐานสำหรับ
การประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นใบเบิกทางที่ดีสำหรับการต่อยอด
ในภาคธุรกิจ ให้ใคร่หรือช่วยสังคมพี่น้องที่ช่วยเหลือกัน รวมถึง
ให้คำนิยมที่ต้องมีส่วนร่วมรับผิดชอบในสังคม

