

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ยินดีต้อนรับ

อาคาร 1
ปฏิบัติการจุลชีววิทยาจุลชีววิทยา

อาคาร 2
ห้องปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์

**โรงงานต้นแบบ
(PILOT PLANT)**

อาคาร 3
ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
ห้องปฏิบัติการเคมีกายภาพ
ห้องปฏิบัติการแปรรูป

อาคาร 4
ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
ห้องปฏิบัติการเคมีกายภาพ
ห้องปฏิบัติการแปรรูปและประสาทสัมผัส

อาคารสำนักงานคณะ

**วิทยาลัยการศึกษาและการ
จัดการทางทะเล (สมุทรสาคร)**





THAILAND
QUALITY
AWARD
2023

อก.มช.ได้รับรางวัล
การบริหาร
สู่ความเป็นเลิศ
ประจำปี 2566

รางวัลอันทรงเกียรติที่แสดงถึงการบริหารองค์กรที่เป็นเลิศ
โดยสำนักงานรางวัลคุณภาพแห่งชาติ สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ กระทรวงอุตสาหกรรม



เรียนบุตรสาหรณมเกษตรทำอะไร ?

นวัตกรรมอาหารสร้างรายได้ในร้านสะดวกซื้อ



Super Slurp
Gut Harmony Flour



SOY CHICK
Plant-Based Snacks



Mak Mak Chips
Prebiotic Snacks



KAIZO
Plant-Based Sauces

Tomorrow Food Innovation

Friday 16th June 2023 BITEC , Bangkok

Organized by



Co-Organized by



Support



ชนะเลิศอันดับ 1 ระดับประเทศ
การประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร



หลักสูตรที่เปิดสอน คณะอุตสาหกรรมเกษตร

หลักสูตร	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก
1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
2 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (นานาชาติ)	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (นานาชาติ)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (นานาชาติ)	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (นานาชาติ)
3 เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	วท.บ. เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	-	-
4 วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	วท.บ. วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	-	-
5 เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	วท.บ. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์		
6 เทคโนโลยีการบรรจุ	วท.บ.เทคโนโลยีการบรรจุ	วท.ม.เทคโนโลยีการบรรจุ	-
7 เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล	วท.บ. เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล	-	-
8 นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตรและการเป็นผู้ประกอบการ	วท.บ. นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตรและการเป็นผู้ประกอบการ	-	-
9 นวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ (สมุทรศาสตร์)	-	วท.ม. นวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ	ปร.ด. นวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ
รวม	ปริญญาตรี 8 หลักสูตร	ปริญญาโท 4 หลักสูตร	ปริญญาเอก 3 หลักสูตร



ได้รับการรับรองหลักสูตรมาตรฐานระดับนานาชาติ
จาก **Institute of Food Technologist (IFT)**
ประเทศสหรัฐอเมริกา ในช่วงปี 2020-2025

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

FST

- มีห้องปฏิบัติการเฉพาะทาง และเครื่องมือวิเคราะห์ที่ทันสมัยที่สุด

ห้องปฏิบัติการเฉพาะทางด้านเคมีอาหาร และการแปรรูป
ห้องแล็บเฉพาะทางด้านโภชนาการ พร้อมเครื่องมือวิเคราะห์ที่ทันสมัยที่สุด

- หลักสูตรมาตรฐานนานาชาติทำงานอุตสาหกรรมอาหารได้ทุกประเทศทั่วโลก

หลักสูตรของเราได้รับการรับรองมาตรฐานนานาชาติ (IFT) เนื้อหาครบถ้วนทุกมาตรฐานศิษย์เก่าของเราเรียนจบแล้วได้งานทำในบริษัทชั้นนำ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

หลักสูตรได้รับการรับรอง
มาตรฐานนานาชาติ (IFT)
ผู้เชี่ยวชาญในการใช้
เทคโนโลยีใหม่สร้าง
"อาหารแห่งอนาคต"

สายงานอาชีพ

- ผู้ตรวจประเมินระบบคุณภาพ
- ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและสุขภาพ
- เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ที่ปรึกษาทางด้านธุรกิจอาหาร
- เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต
- นักโภชนาการ

Food Science
and
Technology

- มีโอกาสได้ไปแลกเปลี่ยนและเรียนต่อต่างประเทศ

โครงการ STUDENT MOBILITY แลกเปลี่ยนยังประเทศญี่ปุ่น เวียดนาม มาเลเซีย โครงการส่งนักศึกษาไปฝึกงานกับบริษัทในประเทศญี่ปุ่น เรียนต่อประเทศญี่ปุ่น ได้ทุกวัน ฯลฯ

Food Science and Technology

(International Program)

FST

- Builds deep understanding of the sciences of *FOOD*
- Connects students to food companies and other sectors in the *FOOD INDUSTRY*
- PlusOne Program with Deakin University, Australia

CAREER FIELDS

- Food Scientists
- Food Safety and Quality Auditor
- Food Entrepreneurs
- Nutritionists
- Food Research and Development

Offers a 4-year
PlusOne Program
Food Science
& Nutrition Science

Food Science
and
Technology



สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร



- **เทคโนโลยีชีวภาพจะสร้างรากฐานใหม่
ของโลกในอนาคต**

หลักสูตรผสมผสานความรู้ทางเทคโนโลยีชีวภาพ
กับการวิจัยที่เป็นเทรนด์เปลี่ยนโลกทั้งผลิตภัณฑ์ Biotech
การสกัดและอาหารเสริมต่าง ๆ Bioplastic
หรือพลาสติกชีวภาพรวมถึงเทคโนโลยีชีวภาพทางการแพทย์

- **ประสบการณ์ด้านการวิจัย และสัมมนาที่อาจารย์
ที่เชี่ยวชาญที่สุด**

ได้ฝึกทำห้วข้อวิจัยและสัมมนาลงมือทำการทดลองใน
ห้องแล็บที่มีความพร้อมมากที่สุด อย่างน้อยคนละ
1 งานวิจัย

- **โอกาสฝึกงานและสภัก
ศึกษาที่ภาครัฐและบริษัท
เอกชนที่มีชื่อเสียง**

หลักสูตรผสมผสานความรู้ทาง
เทคโนโลยีชีวภาพกับการวิจัย
ที่เป็นเทรนด์เปลี่ยนโลกทั้ง
ผลิตภัณฑ์ Biotech
การสกัดและอาหารเสริมต่าง ๆ
Bioplastic หรือพลาสติก
ชีวภาพรวมถึงเทคโนโลยี
ชีวภาพทางการแพทย์

ผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรม
การหมักอาหาร
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
และการผลิตสารชีวภาพ

สายงานอาชีพ

- ผู้เชี่ยวชาญอุตสาหกรรมการหมักอาหาร
แอลกอฮอล์ อุตสาหกรรมผลิตแป้ง
- ผู้นำเข้า - ส่งออก สารเสริมชีวภาพ
- เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ชีวภาพ
- นักวิจัยและพัฒนาทางเทคโนโลยีชีวภาพ
- นักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา

Agro-
Industrial
Biotechnology



สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

FE

- **"วิศวกรอาหาร"** เชี่ยวชาญระบบอัตโนมัติและเพิ่มผลผลิตการผลิตในการแปรรูปอาหาร
หลักสูตรพหุศาสตรบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และ วิศวกรรมศาสตร์ เพื่อสร้างบัณฑิตที่เข้าใจเรื่องอาหาร ออกแบบเครื่องมือแปรรูปอาหาร

- สกทึงศึกษาเต็มรูปแบบไขโจทย์วิจัยให้ผู้ประกอบการ
ได้ไปสกทึงศึกษาในสถานประกอบการที่มีชื่อเสียง อันดับต้น ๆ
ของประเทศ พร้อมรับประสบการณ์การวิจัยร่วมกับ
ผู้ประกอบการ จากระบบงานจริงนานถึงกว่า 4 เดือน

- **โรงงานต้นแบบ Pilot Plant
และเครื่องมือระดับ Scale-up ใหญ่ที่สุด
พร้อมที่สุด**
หลักสูตรพหุศาสตรบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์
การอาหาร และ วิศวกรรมศาสตร์ เพื่อสร้าง
บัณฑิตที่เข้าใจเรื่องอาหาร และเครื่องมือ
แปรรูปอาหาร

สายงานอาชีพ

- ผู้เชี่ยวชาญการวางแผนและควบคุมการผลิต
- ผู้เชี่ยวชาญการเพิ่มผลผลิตการผลิตและลดการสูญเสีย
- วิศวกรฝ่ายขาย Sales Engineering
- ที่ปรึกษาด้านการออกแบบและวางแผนโรงงาน
- ผู้ประกอบการ ธุรกิจส่วนตัว ด้านอุตสาหกรรมอาหาร

ด้วยเทคโนโลยีและ
วิศวกรรม สุนวัตกรรม
กระบวนการผลิตอาหาร
ที่ปลอดภัย
และมีมูลค่าสูง

Food Process
Engineering



สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนารผลิตภัณฑ์

PDT

● ได้คิดค้น "สินค้าใหม่ ๆ" และได้วางขายในตลาดสินค้าจริง

ก่อนเรียนจบ ทุกคนจะมี "ผลิตภัณฑ์อาหาร" ที่ได้คิดค้น วิจัย ผลิตจริง ทดสอบผู้บริโภคและวางขายจริง อย่างน้อยคนละ 1 ผลิตภัณฑ์

สายงานอาชีพ

- นักวิจัยคิดค้นพัฒนาสูตรอาหารและผลิตภัณฑ์ใหม่
- ตัวแทนขายส่วนผสมอาหาร Sale food Ingredients
- ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- ผู้ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
- ผู้ควบคุมการผลิต ประเมินคุณภาพ

● เราควาดรางวัล

"นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร"

ระดับประเทศทุกปี เกือบทุกเวที

เด็กพีดี อภ.มช.ประสบความสำเร็จในการประกวดผลงานนวัตกรรมอาหารระดับประเทศเกือบทุกปีได้รางวัลไปศึกษาดูงานทวีปยุโรป

● เป็นเจ้าของแบรนด์ตั้งแต่ยังเรียนไม่จบ

เด็กพีดีมี "แบรนด์ผลิตภัณฑ์อาหาร" ที่ผลิตขายในท้องตลาดได้สร้างรายได้ควบคู่ไปกับการเรียน และนำไปต่อยอดเป็นผู้ประกอบการหลังเรียนจบ

จากสูตรลับของ
ผลิตภัณฑ์
ในห้องแล็บ
สู่สินค้าบนชั้นวาง
ในร้านสะดวกซื้อ

Product
Development
Technology



สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ

PKT

- "เก่งทั้งวิทย์และศิลป์" เลือกสายงานได้หลายทางกว่า
รายได้มากกว่า
สามารถเป็นได้ทั้งนักพัฒนาบรรจุภัณฑ์, นักจัดการบรรจุภัณฑ์,
นักวิเคราะห์วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์, นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ขายปลีก
และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนส่ง รวมถึงงานออกแบบกราฟิกดีไซน์

- การันตีรางวัล Packaging
Award ระดับโลก
เด็ก แพคเทจ อค.มช.
คว้ารางวัลด้านนวัตกรรม
บรรจุภัณฑ์เกือบทุกปี
ทั้งระดับประเทศและ
ระดับนานาชาติ

สายงานอาชีพ

- นักวิจัยและพัฒนาวัสดุบรรจุภัณฑ์
- นักออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์
- นักออกแบบกราฟิกเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ผู้ควบคุมการผลิตและทดสอบบรรจุภัณฑ์
- ผู้ประกอบการธุรกิจด้านบรรจุภัณฑ์

เมื่อถึงโลกเปลี่ยนมา
ซื้อสินค้าอุปโภคบริโภค
ผ่านออนไลน์
สายงาน Packaging
งานปัง เงินดีที่สุดใน

Packaging
Technology



- คณาจารย์
มีผลงาน
วิจัยโดดเด่น
ได้รางวัล
ยอดเยี่ยมทุกปี
เรามีคณาจารย์
ที่ได้รับรางวัล
นักวิจัยโดดเด่น
จากเวทีระดับ
ประเทศและ
นานาชาติพร้อม
รางวัลนวัตกรรม
และสิทธิบัตร
มากมายทุกปี

สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล

MPT

- **หลักสูตรทันสมัยตอบโจทย์เด็กยุคใหม่**
เลือกลงไปสภักศึกษา ทำงานกับบริษัทชั้นนำ
ทางด้านการส่งออกและแปรรูปอาหารทะเล
หรือเลือกทำวิจัยหรือธุรกิจจำลองเพื่อเป็น
ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ตามความถนัด

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

หลักสูตรเดียวใน
ประเทศไทย เชี่ยวชาญด้าน
อุตสาหกรรม
แปรรูปอาหารทะเล
ในระดับสากล

Marine Product
Technology

- **จบมาแล้วได้งานทำ 100 %**
เพราะเราคือหนึ่งเดียวในประเทศไทย ที่เปิดสอนสาขานี้
และมีความร่วมมือในการผลิตบัณฑิตร่วมกับบริษัทแปรรูป
และส่งออกอาหารทะเล อันดับต้น ๆ ของประเทศ

สายงานอาชีพ

- ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางอุตสาหกรรมอาหารทะเล
- ผู้ควบคุมการผลิต ประเมินคุณภาพ และการจัดหาวัตถุดิบ
ในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล
- นักการตลาดด้านธุรกิจอาหารทะเล
- ที่ปรึกษาด้านธุรกิจอาหารทะเล
- ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทะเล

สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรมเกษตรและการเป็นผู้ประกอบการ

- "บูรณาการทั้งวิทย์และศิลป์ สู่การเป็นเจ้าของธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ"
ได้เรียนรู้ทั้งวิทยาศาสตร์การอาหาร และการบริหารจัดการเพื่อการเป็นเจ้าของธุรกิจตัวจริงในอุตสาหกรรมอาหาร

- "เมื่ออุตสาหกรรมอาหารไทยเติบโตไกลระดับโลก"
ทางเลือกในการเป็นเจ้าของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมนี้จึงไม่ใช่แค่ความฝัน แต่เป็นจริงได้

Work-based
Practice-based
ออกภาคสนาม
และร่วมงานจริงกับ
บริษัทขนาดใหญ่
ทดลองเปิดบริษัท
ของตัวเองขณะเรียน

Agro-Industrial
Innovation and
Entrepreneurship

- "เก่งเรื่องแผนธุรกิจผลิตภัณฑอาหารกว่า เพราะเราสร้างนวัตกรรมอาหารเองได้ทุกขั้นตอน"
มีความพร้อมทางห้องปฏิบัติการเครื่องมือแปรรูปเครื่องมือตรวจวิเคราะห์ที่ทันสมัยและพร้อมนำเสนอไอเดียธุรกิจให้กับนักลงทุนได้ ซึ่งนั่นก็ไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป

สายงานอาชีพ

- นักสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารแห่งอนาคต Future foods
- เจ้าของธุรกิจนวัตกรรมอาหาร
- นักออกแบบนวัตกรรมอาหาร ความงาม และสุขภาพ
- ผู้จัดการฝ่ายนวัตกรรมองค์กรธุรกิจอาหาร
- ที่ปรึกษาเพื่อการพัฒนานวัตกรรมและการจัดการ

TCAS / IPAS 2568		FST วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	BIOT เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร	FE วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	PDT เทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์	PKT เทคโนโลยีการบรรจุ	MPT เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล	AIE นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตรและการเป็นผู้ประกอบการ	FST INTER FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (INTERNATIONAL PROGRAM)
TCAS	รอบ 1.1 โครงการสร้างนักนวัตกรรมทางอุตสาหกรรมเกษตร	25	15	15	15	15	5	-	-
	รอบ 1.1 โครงการรับนักเรียนผู้มีผลการเรียนดีเด่น	25	15	15	15	15	5	-	5
	รอบ 1.1 โครงการผู้มีความสามารถทางภาษาอังกฤษ	5	5	5	5	5	5	-	-
	รอบ 1.1 โครงการเด็กดีมีที่เรียน	10	10	10	10	10	5	-	-
	รอบ 1.1 โครงการสร้างนักเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเลสู่บ้านเกิด	-	-	-	-	-	20	-	-
	รอบ 1.1 โครงการนักกีฬา	-	1	-	-	-	-	-	-
	รอบ 2 โควตาภาคเหนือ • ใช้คะแนน A-Level ชุดที่ 1 (สายวิทย์ฯ) คำนำนัก 100 %	45	45	45	35	35	30	30	
	รอบ 2 โควตานอกเขต 17 จังหวัดภาคเหนือ • ใช้คะแนน A-Level ชุดที่ 1 (สายวิทย์ฯ) คำนำนัก 100 %	15	15	15	15	15	15	15	
	รอบ 2 โครงการชาวไทยภูเขา • ใช้คะแนน A-Level ชุดที่ 1 (สายวิทย์ฯ) คำนำนัก 100 %	-	-	1	-	1	-	-	
	รอบ 3 รับตรงร่วมกัน • ใช้คะแนน A-Level ชุดที่ 1 (สายวิทย์ฯ) คำนำนัก 100 %	4	4	4	4	4	4	4	
IPAS	รอบ 4 รับตรงอิสระ 1. ใช้คะแนน A-Level ชุดที่ 1 (สายวิทย์ฯ) คำนำนัก 100 % 2. ใช้คะแนน TGAT + TPAT3 คำนำนัก 100 %	-	2	2	2	2	2	2	
	International Program Admission System Round 1	-	-	-	-	-	-	-	15
	International Program Admission System Round 2	-	-	-	-	-	-	-	15
	International Program Admission System Round 3	-	-	-	-	-	-	-	5
รวม		129	112	112	101	102	91	51	35

โครงการที่เปิดรับ รอบ QUOTA

รับสมัคร 18-27 ก.พ. 68

โครงการ	คุณสมบัติ	คะแนนที่ใช้คัดเลือก
โครงการรับนักเรียน โควตาภาคเหนือฯ FST 45 BIOT 45 FE 45 PDT 35 PKT 35 MPT 30 AIE 30	✓ กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (สายวิทย์-คณิต) ✓ มีคุณสมบัติตามประกาศการรับนักเรียนโควตาภาคเหนือฯ	✓ คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1 (รหัสวิชา 61) ✓ ฟิสิกส์ (รหัสวิชา 64) ✓ เคมี (รหัสวิชา 65) ✓ ชีววิทยา (รหัสวิชา 66) ✓ สังคมศึกษา (รหัสวิชา 70) ✓ ภาษาไทย (รหัสวิชา 81) ✓ ภาษาอังกฤษ (รหัสวิชา 82) *ผลรวมค่าน้ำหนักร้อยละ 100
โครงการรับนักเรียน ชาวไทยภูเขาฯ FE 1 PKT 1	✓ กำลังศึกษา/สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (สายวิทย์-คณิต) ✓ มีคุณสมบัติตามประกาศโครงการจัดส่งนักศึกษาชาวไทยภูเขาฯ	✓ คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1 (รหัสวิชา 61) ✓ ฟิสิกส์ (รหัสวิชา 64) ✓ เคมี (รหัสวิชา 65) ✓ ชีววิทยา (รหัสวิชา 66) ✓ สังคมศึกษา (รหัสวิชา 70) ✓ ภาษาไทย (รหัสวิชา 81) ✓ ภาษาอังกฤษ (รหัสวิชา 82) *เกณฑ์ขั้นต่ำ Adj. T-SCORE แต่ละวิชาไม่น้อยกว่า 38 *ผลรวมค่าน้ำหนักร้อยละ 100

โครงการที่เปิดรับ รอบ QUOTA

รับสมัคร 18-27 ก.พ. 68

โครงการ	คุณสมบัติ	คะแนนที่ใช้คัดเลือก
โครงการพิเศษอื่นๆ (โควตานอกเขต 17 จังหวัดภาคเหนือ) FST 45 BIOT 45 FE 45 PDT 35 PKT 35 MPT 30 AIE 30	✓ กำลังศึกษา/สำเร็จการศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (สายวิทย์-คณิต) ✓ เป็นนักเรียนของโรงเรียนมัธยม ศึกษา <u>นอกพื้นที่เขตพัฒนาภาคเหนือ 17 จังหวัด</u> (นอกเขต เชียงใหม่ ลำปาง แพร่ เชียงราย น่าน ลำพูน พะเยา แม่ฮ่องสอน พิษณุโลก นครสวรรค์ อุตรดิตถ์ เพชรบูรณ์ ตาก กำแพงเพชร สุโขทัย พิจิตร และอุทัยธานี)	✓ คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1 (รหัสวิชา 61) ✓ ฟิสิกส์ (รหัสวิชา 64) ✓ เคมี (รหัสวิชา 65) ✓ ชีววิทยา (รหัสวิชา 66) ✓ สังคมศึกษา (รหัสวิชา 70) ✓ ภาษาไทย (รหัสวิชา 81) ✓ ภาษาอังกฤษ (รหัสวิชา 82) *เกณฑ์ขั้นต่ำ Adj. T-SCORE แต่ละวิชาไม่น้อยกว่า 38 *ผลรวมค่าน้ำหนักร้อยละ 100

โครงการที่เปิดรับ รอบ ADMISSION

โครงการ	คุณสมบัติ	คะแนนที่ใช้คัดเลือก
โครงการรับตรง ร่วมกัน FST 4 BIOT 4 FE 4 PDT 4 PKT 4 MPT 4 AIE 4	✓ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายสามัญ ✓ มีหน่วยกิตกลุ่มสาระฯ ม.4-6 (6 เทอม) - คณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และ - วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต	✓ คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1 (รหัสวิชา 61) ✓ ฟิสิกส์ (รหัสวิชา 64) ✓ เคมี (รหัสวิชา 65) ✓ ชีววิทยา (รหัสวิชา 66) ✓ สังคมศึกษา (รหัสวิชา 70) ✓ ภาษาไทย (รหัสวิชา 81) ✓ ภาษาอังกฤษ (รหัสวิชา 82) *เกณฑ์ขั้นต่ำ Adj. T-SCORE แต่ละวิชาไม่น้อยกว่า 38 *ผลรวมค่าน้ำหนักร้อยละ 100



30,000

17,000

เงินเดือนเริ่มต้น

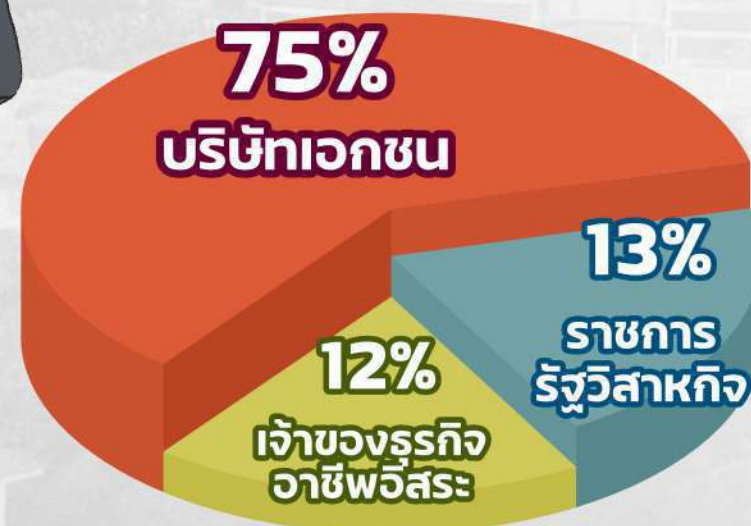


73%

เรียนจบแล้ว
ได้งานทันที



ภาวะการมีงานทำ ประจำปี 2567



ประเภทงานที่ทำ

นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้รับทุน ไม่ต่ำกว่า 100 ทุนต่อปีการศึกษา

ทุนขาดแคลนทุนทรัพย์

ไม่ต่ำกว่า 90 ทุน มูลค่ารวมกว่า 3,000,000 บาท (ประเภทต่อเนื่องจนสำเร็จการศึกษาและเฉพาะปีการศึกษา)
ทั้งในส่วนของมหาวิทยาลัย คณะ สาขาวิชา ศิษย์เก่า หน่วยงานภายนอก

ทุนนักกิจกรรมดีเด่น

มูลค่าทุนละ 10,000 บาท

ทุนเรียนดีของคณะ

มูลค่าทุนละ 10,000 บาท

ทุนนักกีฬาดีเด่น

มูลค่าทุนละ 10,000 บาท

ทุนทำงาน

มูลค่าทุนละ 5,000 บาท

นอกจากนี้ ยังมีทุนจากบริษัทต่าง ๆ เช่น

มูลนิธิอานันทมหิดล

บริษัท เครือเจริญโภคภัณฑ์ จำกัด มหาชน (CP)

บริษัท การไทยการไฟฟ้า จำกัด





PIRATE
FOOD
HUNTER



FOLLOW US



@AGROCMU1



@AGROCMU1



@AGROCMU



@AGROCMU



@AGROCMUOFFICIAL1110

