



AGRI CWIE

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ

เทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

🌟 ผลงาน/โครงการ/ผลสำเร็จ ของหลักสูตร

1

โครงการพัฒนาระดับสินค้าในโครงการนวัตกรรมสร้างรอยยิ้ม (ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ และ ข้าวไรซ์เบอร์รี่) ร่วมกับ บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) วิทยาลัยชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาสินคลึง ต.วังน้ำลัด อ.ไพศาลี จ.นครสวรรค์

2

กิจกรรมเสริมวิชาชีพนักศึกษาสายครู ชั้นปีที่ 1 คณะครุศาสตร์ CMRU Model

3

โครงการ "เทคโนโลยีเกษตรก้าวหน้า พัฒนาสะลวงแลนด์ สู่อุตสาหกรรมสมุนไพร ก้าวสู่วิถีชีวิตดีที่ยั่งยืน" กิจกรรม ร่วมสร้างโอกาสทางการตลาดและแหล่งเรียนรู้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรสุขภาพเพื่อชุมชน ผลิตภัณฑ์ ลูกประคบแห้งสมุนไพรเมือง และน้ำมันว่านกระดุกไต่ดำ แก่สมาชิกวิทยาลัยชุมชนเศรษฐกิจท่องเที่ยวเกษตรอินทรีย์ ต.สะลวง อ.แม่ริม

4

ความร่วมมือระหว่างคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ร่วมกับกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ (TICA) ประเทศไทย และ The Queen's Project Office (QPO) หน่วยงานคู่ร่วมมือฝ่ายราชอาณาจักรกัวฏาน ในการพัฒนาชุมชน ต้นแบบอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานการประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับชุมชน OGOP ของราชอาณาจักรกัวฏาน (OGOP Model)

5

โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (u2t)

☀ ผลงาน/โครงการ/ผลสำเร็จ ของหลักสูตร

6

โครงการจัดการคุณภาพวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาวะในสถานศึกษา "Green Food for Good Life"
ระบบอาหารชุมชนในสถานศึกษาเพื่อสุขภาวะที่ดี

7

โครงการสวนเกษตรครูน้อยตามรอยพ่อ ของนักศึกษาหอพัก คณะครุศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

8

โครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมทางด้านการเกษตร กิจกรรมอบรมภูมิปัญญาดั้งเดิมสู่
นวัตกรรมเพื่อสุขภาพ (ข้าวหอม)

9

โครงการถ่ายทอดนวัตกรรมเกษตรและอาหารโดยสู่ชุมชน การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร
ร่วมกับ ธนาकारออมสิน สาขา แม่ริม ภายใต้โครงการออมสินสร้างงานสร้างอาชีพเพื่อต่อยอด
ธุรกิจ

10

โครงการพัฒนาชุมชนต้นแบบ “ตำบลท่าผาและตำบลแม่อาว” เมืองนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์สู่วิถี
ชีวิตใหม่

☀ จำนวนนักศึกษาในหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร



ปี 2562
8 คน

ปี 2563
6 คน

ปี 2564
8 คน

ปี 2565
20 คน

☀ ทักษะ/สมรรถนะ ของนักศึกษา ก่อนไปปฏิบัติงาน

Step 1

หลักการ แนวคิด

ระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับสหกิจศึกษา

Step 2

การเตรียมตัวสู่ตลาดแรงงาน

ทักษะการเขียนจดหมายสมัครงาน

และเทคนิคการสัมภาษณ์งาน

Step 3

การสมัครงานและการเลือกสถานประกอบการ

การพัฒนาบุคลิกภาพ

Step 4

วัฒนธรรมองค์กร

การทำงานเป็นทีมและการพัฒนาองค์กร

Step 5

ความปลอดภัยในโรงงาน

และการบริหารงานคุณภาพ, ISO 9001

Step 6

การพัฒนาทักษะเทคโนโลยีสารสนเทศ

เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ



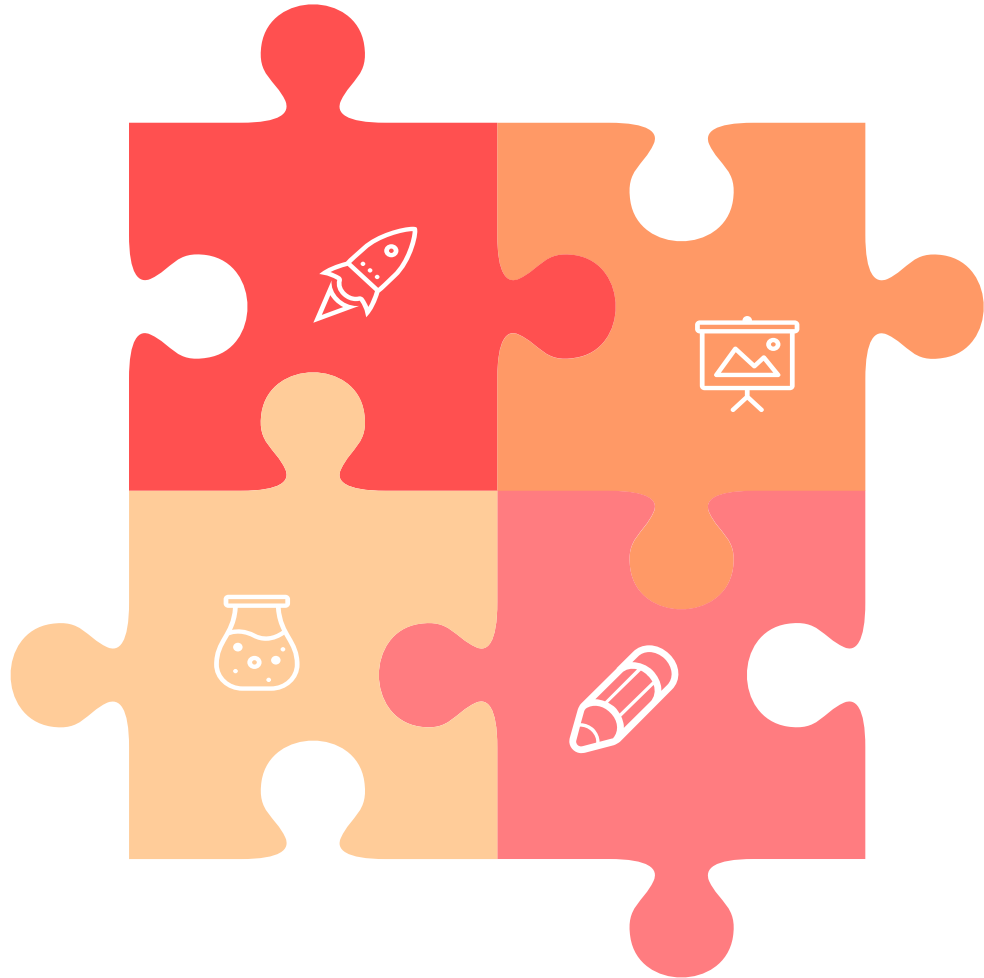
☀️ ช่วงเวลาที่พร้อมส่งนักศึกษาออกไปปฏิบัติงาน



ปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2 ของ
หลักสูตร

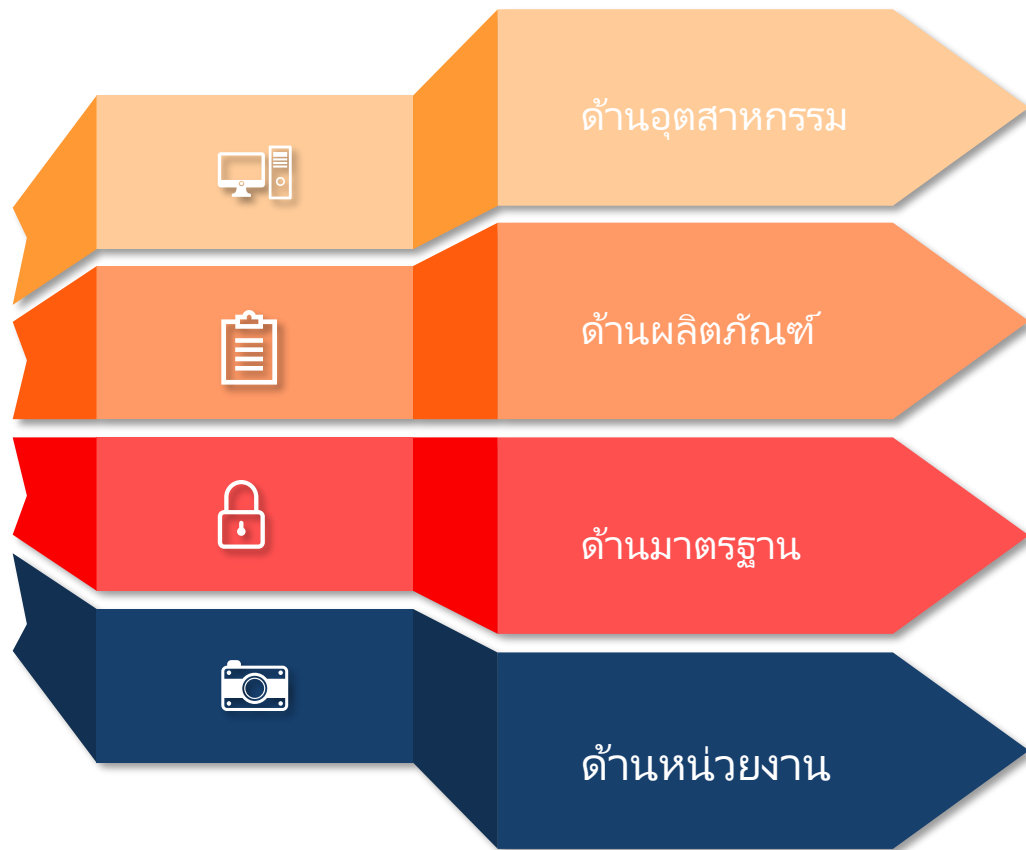
☀ การนิเทศงานของอาจารย์

ศูนย์สหกิจศึกษาจะจัดให้มีการนิเทศงานโดยคณาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษาประจำสาขาวิชา ที่นักศึกษาไปปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ อย่างน้อย 1 ครั้ง คือ โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้



- 01 สร้างขวัญและกำลังใจแก่นักศึกษาที่กำลังปฏิบัติงานโดยลำพัง ณ สถานประกอบการ
- 02 ดูแลและติดตามผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์
- 03 รับทราบและแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นเกี่ยวกับแนวความคิดการมาปฏิบัติงานของนักศึกษา ประเมินผลการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย
- 04 ประเมินผลการปฏิบัติงานและการจัดทำโครงการงานของนักศึกษา

☀️ กลุ่มอุตสาหกรรมที่สนใจ/สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง



ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารหรือ
อุตสาหกรรมอาหาร

ผู้รับจ้างพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

กลุ่มจัดทำระบบมาตรฐานคุณภาพและความ
ปลอดภัยทางอาหาร

หน่วยงานห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ทั้ง
ภาครัฐบาลและเอกชน

Thank

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

<https://www.eeco.or.th/th/food-for-the-future>