



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (25501941102903)</b>	
01-002-219 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	4.23
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	5.00
01-006-101 : นันทนาการ	4.40
02-002-101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.57
07-511-101 : การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	5.00
07-612-105 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.79
07-612-108 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์	4.88
07-612-208 : คอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.59
07-612-317 : กฎหมายเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.78
07-612-418 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	5.00
07-613-321 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก	4.59
07-613-325 : ศิลปะการจัดพาน	4.90
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	5.00
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.63
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.67
GE2500101 : พลศึกษา	4.82
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.80
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.88
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.81
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.91
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.88
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.89
HE2042101 : หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.90
HE2042102 : ปฏิบัติการหลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.91
HE2042105 : ศิลปะประดิษฐ์	4.90
HE2042106 : ปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์	4.89
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.42
HE2042208 : การร้อยมาลัย	4.83
HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.86
HE2042214 : พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ	4.39
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.52
HE2043308 : การประยุกต์ศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.58
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.79
HE2045202 : กิจกรรมสร้างสรรค์สำหรับผู้สูงอายุ	4.67
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) (T20182111102898)</b>	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.67
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.19



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) (T20182111102898)</b>	
GE2810105 : กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	4.92
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.87
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.69
HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.95
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.99
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.95
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.98
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	4.98
HE2044306 : การประยุกต์งานดอกไม้	4.98
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย (25501941102857)</b>	
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.74
07-112-301 : ธุรกิจสินค้าเครื่องแต่งกาย	4.67
07-112-302 : การตัดเย็บเสื้อผ้าอุตสาหกรรม	4.53
07-112-303 : ผ้าทอพื้นเมือง	4.68
07-112-313 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.74
07-112-314 : การสร้างสรรคงานแฟชั่น 1	4.41
07-113-214 : การออกแบบและการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	4.87
07-113-215 : เคหะสิ่งทอ	4.71
07-113-301 : คอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.69
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.53
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.35
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.75
GE2500102 : ลีลาศ	4.93
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.89
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.72
HE2012101 : วิทยนาการการแต่งกายและแฟชั่น	4.77
HE2012102 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.85
HE2012103 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.91
HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	4.94
HE2012208 : การออกแบบและทำแบบตัด 2	4.98
HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2	4.98
HE2012210 : โครงสร้างผ้า	4.96
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.96
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.83
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (25501941102868)</b>	
01-001-103 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	5.00



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (25501941102868)</b>	
01-002-219 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3.79
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.61
01-003-109 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.95
02-001-103 : สถิติเบื้องต้น	5.00
07-312-211 : โภชนบำบัด 2	4.83
07-312-309 : โภชนาการบุคคล	4.71
07-312-312 : อาหารว่าง	4.83
07-312-315 : แบบแผนการวิจัยแบบทดลอง	4.80
07-313-208 : อาหารจานด่วน	4.79
07-313-209 : อาหารประจำภาค	4.81
07-313-313 : ธุรกิจเบเกอรี่	4.79
07-313-317 : ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	4.90
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.55
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.57
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.75
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.89
GE2500102 : ลีลาศ	4.83
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.74
GE2801101 : ทักษะสร้างสรรค์และการสื่อสาร	4.73
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.81
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.88
HE2022101 : วัตถุประสงค์อาหารและการเตรียม	4.90
HE2022102 : อาหารไทยและขนมไทย	4.81
HE2022206 : หลักโภชนาการ	4.86
HE2022207 : ขนมไทย	4.72
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.80
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.89
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	5.00
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.79
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (T20182120103260)</b>	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.62
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.84
GE2500105 : นันทนาการ	4.87
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.80
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.87
HE2022101 : วัตถุประสงค์อาหารและการเตรียม	4.95
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.88



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (T20182120103260)</b>	
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.84
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.89
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.94
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.75
HE2022419 : โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.94
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.86
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.96
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.85
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (25501941102881)</b>	
01-002-205 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.87
01-002-219 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	5.00
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.83
02-002-101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	5.00
07-512-301 : อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน	4.86
07-512-302 : การปฏิบัติการเครื่องดื่ม	4.76
07-512-303 : ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.94
07-513-201 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.66
07-613-223 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.83
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	5.00
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.97
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.51
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.58
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.47
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.64
GE2500101 : พลศึกษา	4.87
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	5.00
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.94
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.47
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.95
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.70
HE2032101 : อุตสาหกรรมบริการ	4.91
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.94
HE2032203 : อาหารและขนมไทย	4.40
HE2032204 : การตลาดบริการ	4.39
HE2032205 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.73
HE2032206 : อาหารตะวันออก	4.78
HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.98



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (25501941102881)</b>	
HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.99
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.91
HE2042101 : หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.98
HE2042102 : ปฏิบัติการหลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.96
HE2042105 : ศิลปประดิษฐ์	4.98
HE2042106 : ปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์	4.98
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (25491941102799)</b>	
EG101 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา	4.88
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.83
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.92
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.95
HE4011103 : การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์	4.94
HE4011104 : การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์	4.94
<b>หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น (25501941102925)</b>	
07-112-315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	5.00
07-212-203 : วัสดุคัพในอุตสาหกรรมแฟชั่น	5.00
07-212-304 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น	5.00
07-212-306 : การจัดการสินค้าแฟชั่น	5.00
07-212-309 : การคำนวณเพื่อวางแผนการจัดการสินค้าแฟชั่น	5.00
07-212-313 : การทำแบบตัดและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง	5.00
07-213-204 : การสื่อสารเพื่อการจัดการสินค้าแฟชั่น	5.00
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (25551941101244)</b>	
01-002-219 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	5.00
01-003-109 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	5.00
02-001-103 : สถิติเบื้องต้น	4.83
02-311-102 : คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์	3.95
07-312-312 : อาหารว่าง	4.43
07-412-305 : เคมีอาหาร	4.86
07-412-308 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	4.89
07-412-310 : จุลชีววิทยาทางอาหาร	4.94
07-412-312 : แผนแบบการทดลอง	4.94
07-412-316 : การวิเคราะห์อาหาร	4.81
07-413-316 : เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	4.87
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.88
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.91
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.78
GE2500101 : พลศึกษา	4.98



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (25551941101244)</b>	
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.91
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.92
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.96
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.94
ST2041101 : หลักเคมี	4.94
ST2041102 : ปฏิบัติการหลักเคมี	4.98
ST2042205 : ชีวเคมีพื้นฐาน	4.94
ST2042206 : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	4.91
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.96
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.99
ST2062201 : จุลชีววิทยาทั่วไป	4.82
ST2062202 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	4.84