



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
07-612-311 : การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่องานอาชีพ	4.53
07-612-313 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.81
07-612-417 : สัมมนาทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.64
07-612-418 : โครงการงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.82
07-613-220 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.69
07-613-322 : การประยุกต์งานดอกไม้	4.43
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.38
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.28
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.68
GE2500102 : ลีลาศ	4.12
GE2500105 : นันทนาการ	4.93
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	3.96
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.00
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.60
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.51
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.97
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.37
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.74
HE2042104 : ปฏิบัติการจัดดอกไม้	4.76
HE2042209 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์	4.68
HE2042210 : หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.71
HE2042212 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.64
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.35
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.38
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.21
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.16
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.63
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.56
HE2043204 : การออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุพื้นบ้าน	4.47
HE2043311 : การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	4.48
HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.52
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.73
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	4.74
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.71
HE2045202 : กิจกรรมสร้างสรรค์สำหรับผู้สูงอายุ	4.82
HE2045305 : การออกแบบหัตถกรรมสำหรับผู้สูงอายุ	4.56



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
HE2045307 : การดูแลผู้สูงอายุ	4.52



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
01-002-102 : ภาษาอังกฤษ 2	5.00
01-002-206 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	5.00
01-002-218 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.56
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.67
01-004-103 : จิตวิทยาทั่วไป	5.00
07-312-211 : โภชนบำบัด 2	4.53
07-312-310 : สุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร	5.00
07-312-413 : การจัดการอาหารในสถาบัน	4.72
07-312-414 : สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	4.80
07-312-415 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.91
07-312-416 : โภชนาการชุมชน	4.73
07-413-306 : องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	5.00
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.16
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.86
GE2200103 : การอ่านภาษาอังกฤษ	4.33
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.79
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.20
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.51
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.84
GE2500105 : นันทนาการ	4.60
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	5.00
HE2022102 : อาหารไทยและขนมไทย	4.33
HE2022103 : อาหารไทย	4.69
HE2022104 : สุขภาพอาหาร	4.71
HE2022105 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.68
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.65
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.42
HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	4.69
HE2022213 : เบเกอรี่	4.32
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.41
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.69
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.61
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.71
HE2023202 : อาหารว่าง	4.73
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.68
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.72
HE2023205 : อาหารจีน	4.64



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.72
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.58
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.57
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.67
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.79
HE2023315 : ชีวเคมีทางโภชนาการ	4.89
HE2023316 : โภชนาการชุมชน	4.71
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.52
HE2033308 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	4.50
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.48
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	5.00
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.54



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
07-112-418 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.52
07-112-421 : สัมมนาทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.27
07-113-306 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อแบบเทลเลอร์	4.26
07-113-427 : การตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี	4.15
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.52
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.48
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.13
GE2500101 : พลศึกษา	4.30
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.36
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.81
HE2012105 : การออกแบบและทำแบบตัด 1	4.34
HE2012106 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 1	4.41
HE2012207 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 1	4.83
HE2012210 : โครงสร้างผ้า	4.68
HE2012211 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น	4.76
HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น	4.89
HE2012315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	4.78
HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม	4.65
HE2013103 : หลักศิลปะเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.35
HE2013210 : ภาษาอังกฤษเพื่อแฟชั่น	4.70
HE2013211 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกายจากวัสดุสิ่งทอ	4.86
HE2013313 : การจัดแสดงสินค้าแฟชั่น	4.66
HE2013316 : ภูมิปัญญาผ้าไทย	4.75
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.56
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.56



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
01-002-218 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.67
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.00
01-003-109 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.50
07-312-101 : โภชนาการมนุษย์	5.00
07-512-304 : การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	4.52
07-512-307 : สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ	4.01
07-512-311 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.82
07-512-415 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.70
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.44
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.11
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.38
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	5.00
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.26
GE2500102 : สีสาค	4.74
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.87
GE2500105 : นันทนาการ	4.40
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.48
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.43
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.58
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.25
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.38
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.73
HE2023202 : อาหารว่าง	5.00
HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.23
HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.43
HE2032209 : โภชนาการมนุษย์	4.55
HE2032210 : อาหารตะวันตก	4.58
HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3.82
HE2033302 : อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	3.94
HE2033308 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	4.57
HE2033312 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.27
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	3.88



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง)	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.66
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	3.80
GE2500105 : นันทนาการ	4.67
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.74
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.52
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.75
HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.91
HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.46
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.54
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.41
HE2044307 : นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์	4.90
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.67



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.13
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.39
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.43
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.54
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.86
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.64
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.43
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.63
HE2023202 : อาหารว่าง	4.49
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.61
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.71
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.79
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.71
HE2033308 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	4.69
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	4.81



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	
07-212-313 : การทำแบบตัดและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง	5.00
07-212-411 : สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.88
07-212-415 : การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจแฟชั่น	4.88
07-212-417 : โครงการงานพิเศษทางเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.82



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
01-002-102 : ภาษาอังกฤษ 2	5.00
02-412-105 : เคมีวิเคราะห์	5.00
02-412-106 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	4.97
02-412-113 : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.66
02-412-114 : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.70
07-412-410 : การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	4.73
07-412-411 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.71
07-412-412 : โครงการงานพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.90
07-413-303 : เทคโนโลยีการหมัก	4.75
07-413-312 : เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	4.78
07-612-311 : การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่องานอาชีพ	5.00
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.40
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.85
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.67
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.72
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.65
GE2500105 : นันทนาการ	4.63
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.82
GE2810102 : การพัฒนาดตนเองเพื่ออาชีพ	4.85
HE2052201 : วิศวกรรมอาหาร	4.91
HE2052202 : จุลชีววิทยาทางอาหาร	4.91
HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	4.95
HE2052308 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	4.64
HE2052309 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	4.69
HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	4.61
HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.62
HE2052312 : การวิเคราะห์อาหาร	4.44
HE2052313 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	4.58
HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	4.80
HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	4.56
ST2042101 : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.71
ST2042102 : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.60
ST2042207 : เคมีวิเคราะห์	4.89
ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	4.95
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	4.75
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.80



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.57
HE4015105 : เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	4.56
HE4016107 : นวัตกรรมธุรกิจอาหาร	4.61
HE4017101 : กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.49
HE4017104 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม	4.92
HE4017105 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.65