



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (25501941102903)	
01-002-219 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	4.68
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.48
07-011-301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.73
07-313-316 : อาหารจีน	4.81
07-612-212 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.81
07-612-311 : การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่องานอาชีพ	4.67
07-612-313 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.63
07-612-314 : ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.66
07-612-316 : พานิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.53
07-612-417 : สัมมนาทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.72
07-612-418 : โครงการงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.79
07-613-215 : ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า	4.80
07-613-217 : การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	4.38
07-613-324 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.48
07-613-326 : ดอกไม้สร้างสรรค์	4.82
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.30
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.82
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.92
GE2500102 : ลีลาศ	4.96
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.90
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.71
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	5.00
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.86
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.84
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.99
HE2042104 : ปฏิบัติการจัดดอกไม้	4.99
HE2042209 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์	4.72
HE2042210 : หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.77
HE2042212 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.80
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.66
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.65
HE2043201 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก	4.79
HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.60
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.78
HE2045201 : จิตวิทยาผู้สูงอายุ	4.83
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) (T20182111102898)	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.88



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) (T20182111102898)	
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.74
GE2500105 : นันทนาการ	4.82
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.96
GE2700102 : สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	5.00
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.97
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.86
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.79
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.87
HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.95
HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.66
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.75
HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์	4.88
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.98
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย (25501941102857)	
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.54
07-011-301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.45
07-112-102 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อ 1	4.52
07-112-104 : การออกแบบแบบตัด 1	4.59
07-112-304 : ภาษาอังกฤษเพื่องานแฟชั่น	4.45
07-112-311 : การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	4.74
07-112-315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	4.47
07-112-418 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.55
07-112-421 : สัมมนาทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.59
07-113-317 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย	4.40
07-113-321 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2	4.75
07-113-427 : การตัดเย็บชุดวิวาห์และชุดราตรี	4.60
07-611-104 : หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.70
07-612-311 : การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่องานอาชีพ	5.00
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.93
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.92
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.60
GE2500101 : พลศึกษา	4.87
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.87
HE2012105 : การออกแบบและทำแบบตัด 1	4.89



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย (25501941102857)	
HE2012106 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 1	4.91
HE2012207 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 1	4.99
HE2012211 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น	4.96
HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น	4.96
HE2013103 : หลักศิลปะเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.93
HE2013205 : การแสดงแบบแฟชั่น	4.95
HE2013209 : การสร้างสรรค์งานบาติก	4.95
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.93
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.90
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (25501941102868)	
01-002-205 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	5.00
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.97
01-003-109 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.88
07-011-301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.74
07-312-205 : การทดลองอาหาร	4.90
07-312-211 : โภชนบำบัด 2	5.00
07-312-310 : สุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร	4.95
07-312-314 : การบริหารงานครัวและห้องอาหาร	4.72
07-312-413 : การจัดการอาหารในสถาบัน	4.62
07-312-414 : สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	4.85
07-312-415 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.93
07-312-416 : โภชนาการชุมชน	4.95
07-313-209 : อาหารประจำภาค	4.85
07-313-313 : ธุรกิจเบเกอรี่	4.91
07-313-316 : อาหารจีน	4.86
07-313-317 : ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	4.88
07-413-306 : องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	4.90
GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน	4.47
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	5.00
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.68
GE2500102 : ลีลาศ	5.00
GE2500105 : นันทนาการ	4.80
HE2022102 : อาหารไทยและขนมไทย	4.71
HE2022103 : อาหารไทย	4.83
HE2022104 : สุขภาพอาหาร	4.89
HE2022105 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.89
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.81



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (25501941102868)	
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.79
HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	4.87
HE2022213 : เบเกอรี่	4.74
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.82
HE2023202 : อาหารว่าง	4.94
HE2023205 : อาหารจีน	4.66
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.82
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.72
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) (T20182120103260)	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.72
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.70
HE2022102 : อาหารไทยและขนมไทย	4.89
HE2022103 : อาหารไทย	4.95
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.90
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.94
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.92
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.91
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.92
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.94
HE2023312 : ของหวานสากล	4.94
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.96
HE2023314 : ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	4.88
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (25501941102881)	
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.43
07-011-301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.67
07-313-206 : เด็กและการแต่งหน้าเด็ก	4.92
07-512-305 : การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการแบบสมัยใหม่	4.43
07-512-307 : สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ	4.43
07-512-308 : การปฏิบัติการห้องอาหาร	4.52
07-512-311 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.86
07-512-415 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.94
07-513-203 : ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.68
07-513-204 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	4.90
07-612-315 : พฤติกรรมผู้บริโภค	4.75
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.62
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.80
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.44



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (25501941102881)	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.72
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	5.00
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.64
GE2500102 : ลีลาศ	4.93
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.78
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.98
GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21	4.51
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.80
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.84
HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.72
HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.76
HE2032209 : โภชนาการมนุษย์	4.61
HE2032210 : อาหารตะวันตก	4.58
HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	4.99
HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.99
HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.99
HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	5.00
HE2033305 : การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	3.59
HE2033312 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.73
HE2033313 : บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.45
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.90
HE2042103 : การจัดดอกไม้	5.00
HE2042104 : ปฏิบัติการจัดดอกไม้	5.00
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (25491941102799)	
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.91
HE4015102 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	4.92
HE4015104 : วิทยาศาสตร์การเตรียมและการประกอบอาหาร	4.92
HE4015107 : การจัดการความปลอดภัยอาหาร	4.92
HE4016101 : การจัดการธุรกิจการให้บริการอาหาร	4.90
HE4016107 : นวัตกรรมธุรกิจอาหาร	4.96
HE4017102 : การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน	4.94
HE4017103 : การประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.96
HE4017105 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.95
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น (25501941102925)	
01-002-206 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	5.00
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.92
02-002-101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	5.00



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น (25501941102925)	
07-011-301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.94
07-113-317 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย	4.96
07-212-307 : การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่น	4.95
07-212-308 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าแฟชั่น	4.95
07-212-314 : การควบคุมคุณภาพในงานผลิตภัณฑ์เสื้อผ้า	4.95
07-212-411 : สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.86
07-212-415 : การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจแฟชั่น	4.94
07-212-417 : โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.90
07-213-302 : คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดการสินค้าแฟชั่น	4.95
07-313-313 : ธุรกิจเบเกอรี่	5.00
07-612-311 : การพัฒนาบุคลากรภาพเพื่องานอาชีพ	5.00
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (25551941101244)	
07-011-301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.80
07-412-311 : หลักวิศวกรรมอาหาร	4.91
07-412-313 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	4.96
07-412-314 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	4.87
07-412-315 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.82
07-412-317 : การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	4.95
07-412-318 : เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	4.82
07-412-410 : การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	4.77
07-412-411 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.78
07-412-412 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.84
07-413-310 : เทคโนโลยีขนมอบ	4.82
07-413-312 : เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	4.77
07-413-317 : เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์	4.89
07-413-403 : การประกันคุณภาพอาหาร	4.96
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.39
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.81
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.84
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.90
GE2500105 : นันทนาการ	5.00
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.99
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.84
HE2052201 : วิศวกรรมอาหาร	4.86
HE2052202 : จุลชีววิทยาทางอาหาร	4.89
HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	4.88
ST2042101 : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.93



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (25551941101244)	
ST2042102 : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.96
ST2042207 : เคมีวิเคราะห์	4.76
ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	4.75
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	4.97
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.93