



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.58
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.92
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.69
GE2500101 : พลศึกษา	4.76
GE2500102 : ลีลาศ	5.00
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.76
GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21	5.00
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.82
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.81
HE2022103 : อาหารไทย	4.78
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.77
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.85
HE2042101 : หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.82
HE2042102 : ปฏิบัติการหลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.84
HE2042105 : ศิลปประดิษฐ์	4.72
HE2042106 : ปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์	4.72
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.96
HE2042208 : การร้อยมาลัย	4.78
HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.96
HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.72
HE2042214 : พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ	4.88
HE2042319 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.84
HE2042322 : พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.09
HE2043310 : การสร้างสรรค์งานประดิษฐ์	4.83
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.80
HE2044305 : ธุรกิจงานดอกไม้	4.48
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานเบตอง	4.90
HE2045201 : จิตวิทยาผู้สูงอายุ	4.97
HE2045203 : ศิลปะสำหรับผู้สูงอายุ	4.82



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
01-003-103 : ระเบียบวิธีวิจัย	5.00
07-312-209 : อาหารเอเชีย	5.00
07-312-211 : โภชนบำบัด 2	5.00
07-511-101 : การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	5.00
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.80
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.65
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.86
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.80
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.51
GE2500102 : ลีลาศ	4.88
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.48
GE2801101 : ทักษะสร้างสรรค์และการสื่อสาร	4.70
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.84
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.93
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.93
HE2022206 : หลักโภชนาการ	4.88
HE2022207 : ขนมไทย	4.78
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.87
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.90
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.89
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.81
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.77
HE2023202 : อาหารว่าง	4.82
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.35
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.88
HE2023205 : อาหารจีน	4.92
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.94
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.91
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.89
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.91
HE2023312 : ของหวานสากล	4.97
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.78
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.81



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
07-112-201 : การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	5.00
07-112-205 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อ 2	5.00
07-112-206 : การออกแบบแบบตัด 2	4.67
07-112-209 : การย้อมสีสิ่งทอ	5.00
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.77
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.88
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.87
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.58
GE2500102 : ลีลาศ	4.85
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.96
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.86
HE2012101 : วิวัฒนาการการแต่งกายและแฟชั่น	4.82
HE2012102 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.80
HE2012103 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.86
HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	4.88
HE2012208 : การออกแบบและทำแบบตัด 2	4.94
HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2	4.97
HE2012313 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม	4.88
HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.92
HE2012316 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2	4.95
HE2012317 : เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับการออกแบบเสื้อผ้า	4.30
HE2013204 : การย้อมสีสิ่งทอ	4.93
HE2013312 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อสตรีแบบเทลเลอร์	4.87
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.75



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.81
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.81
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.66
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.87
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.76
GE2500101 : พลศึกษา	4.84
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.73
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.83
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.87
HE2032101 : อุตสาหกรรมบริการ	4.90
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.90
HE2032203 : อาหารและขนมไทย	4.72
HE2032204 : การตลาดบริการ	4.91
HE2032205 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.72
HE2032206 : อาหารตะวันออก	4.90
HE2032311 : การสุขภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.70
HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	4.67
HE2032313 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่	4.84
HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.79
HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องต้ม	4.70
HE2033301 : การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร	4.75
HE2033303 : เเบเกอร์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.74
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.83



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง)	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.70
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.19
GE2810105 : กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	4.71
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.77
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.84
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.74
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.57
HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.67
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.42
HE2042216 : ปฏิบัติการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.48
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.86
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.83
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	4.72
HE2044306 : การประยุกต์งานดอกไม้	4.83



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.62
GE2500105 : นันทนาการ	4.88
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.89
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.85
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.84
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.80
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.78
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.94
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.75
HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.91
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.85
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.90
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.81
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.94



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	5.00
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.91
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.82
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.95
GE2500101 : พลศึกษา	4.80
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.90
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.97
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.87
HE2052304 : การแปรรูปอาหาร	4.90
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.91
HE2052306 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.86
HE2052307 : การออกแบบการตลาด	4.94
HE2053305 : เทคโนโลยีการหมัก	4.90
HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นมมอบ	4.93
HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	4.98
HE2053312 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	4.90
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.78
ST2041101 : หลักเคมี	4.82
ST2041102 : ปฏิบัติการหลักเคมี	4.87
ST2042205 : ชีวเคมีพื้นฐาน	4.92
ST2042206 : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	4.90
ST2042207 : เคมีวิเคราะห์	5.00
ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	5.00
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.95
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.97
ST2062201 : จุลชีววิทยาทั่วไป	4.96
ST2062202 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	4.97



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
EG101 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา	4.89
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.93
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.95
HE4011103 : การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์	4.94
HE4011104 : การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์	4.95