



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|--|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 4.44 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 4.55 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 3.45 |
| GE2500101 : พลศึกษา | 4.18 |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 3.55 |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 4.24 |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | 4.44 |
| GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | 3.52 |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 4.57 |
| HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 4.21 |
| HE2022210 : อาหารยุโรป | 4.70 |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | 4.58 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 4.27 |
| HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.38 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 4.68 |
| HE2042101 : หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.37 |
| HE2042102 : ปฏิบัติการหลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.47 |
| HE2042105 : ศิลปะประดิษฐ์ | 4.39 |
| HE2042106 : ปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์ | 4.49 |
| HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน | 4.18 |
| HE2042209 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์ | 4.69 |
| HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 4.00 |
| HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์ | 4.37 |
| HE2042214 : พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ | 4.20 |
| HE2042319 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 4.26 |
| HE2042322 : พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ | 3.36 |
| HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 4.73 |
| HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย | 4.50 |
| HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้ | 4.54 |
| HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน | 4.81 |
| HE2044412 : ธุรกิจการรับจัดงาน | 4.68 |
| HE2045409 : งานประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ | 4.59 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 4.31 |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 3.75 |
| GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1 | 3.65 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|--|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2500102 : ลีลาศ | 4.44 |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 4.12 |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | 4.51 |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 4.45 |
| HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 4.62 |
| HE2042103 : การจัดดอกไม้ | 4.63 |
| HE2042104 : ปฏิบัติการจัดดอกไม้ | 4.67 |
| HE2042208 : การร้อยมาลัย | 4.27 |
| HE2042210 : หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.30 |
| HE2042212 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง | 4.51 |
| HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.23 |
| HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.31 |
| HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.14 |
| HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.07 |
| HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ | 3.83 |
| HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค | 3.94 |
| HE2042322 : พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ | 3.19 |
| HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ | 3.92 |
| HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย | 4.56 |
| HE2044305 : ธุรกิจงานดอกไม้ | 3.45 |
| HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน | 4.53 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 3.89 |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 4.30 |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 4.59 |
| GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน | 4.50 |
| GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1 | 3.73 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 4.58 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 3.71 |
| GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | 4.20 |
| GE2500102 : ลีลาศ | 4.04 |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 3.76 |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | 4.23 |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 4.33 |
| HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 4.11 |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 4.22 |
| HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | 4.44 |
| HE2022206 : หลักโภชนาการ | 4.42 |
| HE2022207 : ขนมไทย | 4.02 |
| HE2022208 : อาหารนานาชาติ | 4.32 |
| HE2022209 : อาหารเอเชีย | 4.26 |
| HE2022315 : โภชนบำบัด 2 | 3.91 |
| HE2022316 : โภชนาการบุคคล | 4.01 |
| HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | 4.05 |
| HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 4.60 |
| HE2023202 : อาหารว่าง | 4.10 |
| HE2023203 : อาหารประจำภาค | 3.91 |
| HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม | 4.62 |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | 4.06 |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ | 4.33 |
| HE2023310 : อาหารสุขภาพ | 4.57 |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | 4.00 |
| HE2023312 : ของหวานสากล | 3.29 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 4.26 |
| HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 4.25 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 4.63 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 4.32 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 3.94 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 4.00 |
| GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | 3.96 |
| GE2500105 : นันทนาการ | 3.86 |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | 4.03 |
| HE2022102 : อาหารไทยและขนมไทย | 4.13 |
| HE2022103 : อาหารไทย | 4.37 |
| HE2022104 : สุขากิจบาลอาหาร | 4.41 |
| HE2022105 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 4.24 |
| HE2022210 : อาหารยุโรป | 4.42 |
| HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | 4.18 |
| HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร | 4.23 |
| HE2022213 : เบเกอรี่ | 4.40 |
| HE2022214 : โภชนบำบัด 1 | 4.11 |
| HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 4.12 |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | 4.11 |
| HE2023202 : อาหารว่าง | 4.33 |
| HE2023203 : อาหารประจำภาค | 4.57 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | 4.52 |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ | 4.05 |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | 4.27 |
| HE2023312 : ของหวานสากล | 3.93 |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 4.00 |
| HE2023316 : โภชนาการชุมชน | 4.04 |
| HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ | 3.93 |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | 4.18 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 4.26 |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 4.10 |
| GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1 | 4.15 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 4.97 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 3.10 |
| GE2300106 : ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง | 5.00 |
| GE2500102 : ลีลาศ | 4.25 |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | 4.50 |
| GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | 4.10 |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 3.99 |
| HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 4.37 |
| HE2012101 : วิศวกรรมกรรมการแต่งกายและแฟชั่น | 4.51 |
| HE2012102 : พื้นฐานการตัดเย็บ | 4.36 |
| HE2012103 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น | 4.47 |
| HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น | 4.21 |
| HE2012208 : การออกแบบและทำแบบตัด 2 | 4.33 |
| HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2 | 3.94 |
| HE2012210 : โครงสร้างผ้า | 4.00 |
| HE2012313 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม | 3.75 |
| HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น | 3.88 |
| HE2012316 : การสร้างสร้งงานแฟชั่น 2 | 4.18 |
| HE2012317 : เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับการออกแบบเสื้อผ้า | 4.51 |
| HE2012419 : โครงการงานพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | 4.39 |
| HE2013211 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกายจากวัสดุสิ่งทอ | 4.12 |
| HE2013314 : การตัดเย็บชุดวิวาห์ | 4.31 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 3.77 |
| HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.32 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 4.56 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 4.47 |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 5.00 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 4.50 |
| GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | 4.49 |
| GE2500101 : พลศึกษา | 4.40 |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 4.28 |
| GE2810102 : การพัฒนานตนเองเพื่ออาชีพ | 4.65 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| HE2012105 : การออกแบบและทำแบบตัด 1 | 4.68 |
| HE2012106 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 1 | 4.57 |
| HE2012207 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 1 | 4.54 |
| HE2012211 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น | 4.15 |
| HE2012315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า | 4.27 |
| HE2013103 : หลักศิลปะเพื่อการออกแบบแฟชั่น | 4.66 |
| HE2013204 : การย้อมสีสิ่งทอ | 4.19 |
| HE2013210 : ภาษาอังกฤษเพื่อแฟชั่น | 3.32 |
| HE2013211 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกายจากวัสดุสิ่งทอ | 4.22 |
| HE2013313 : การจัดแสดงสินค้าแฟชั่น | 4.37 |
| HE2013317 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าแฟชั่น | 3.94 |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 4.34 |
| HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 4.68 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|--|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 4.40 |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 4.57 |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 3.94 |
| GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1 | 3.73 |
| GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย | 5.00 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 3.71 |
| GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | 5.00 |
| GE2500101 : พลศึกษา | 3.93 |
| GE2500102 : ลีลาศ | 4.49 |
| GE2500105 : นันทนาการ | 4.51 |
| GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 4.42 |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 3.84 |
| GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21 | 4.64 |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | 4.28 |
| GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | 4.37 |
| HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 4.58 |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | 3.87 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 4.55 |
| HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร | 4.42 |
| HE2032203 : อาหารและขนมไทย | 3.39 |
| HE2032205 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ | 4.00 |
| HE2032206 : อาหารตะวันออก | 4.26 |
| HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.27 |
| HE2032313 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ | 4.51 |
| HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องต้ม | 4.30 |
| HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.30 |
| HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.39 |
| HE2032419 : การปฏิบัติการห้องอาหาร | 4.45 |
| HE2033301 : การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร | 4.17 |
| HE2033303 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.16 |
| HE2033304 : อาหารฮาลาล | 4.23 |
| HE2033313 : บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.32 |
| HE2033317 : เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.42 |
| HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | 4.42 |
| HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.24 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 5.00 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|--|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 3.81 |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 3.89 |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 4.01 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 3.95 |
| GE2500102 : ลีลาศ | 4.10 |
| GE2500105 : นันทนาการ | 4.93 |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 3.45 |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | 4.81 |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 4.65 |
| HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม | 4.05 |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 4.27 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 3.93 |
| HE2032101 : อุตสาหกรรมบริการ | 4.27 |
| HE2032204 : การตลาดบริการ | 4.35 |
| HE2032206 : อาหารตะวันออก | 4.47 |
| HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น | 4.30 |
| HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม | 4.37 |
| HE2032209 : โภชนาการมนุษย์ | 4.03 |
| HE2032210 : อาหารตะวันตก | 4.58 |
| HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง | 4.58 |
| HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.34 |
| HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องดื่ม | 4.41 |
| HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.04 |
| HE2033302 : อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร | 4.19 |
| HE2033308 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร | 4.60 |
| HE2033309 : การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ | 4.60 |
| HE2033312 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | 4.55 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 4.01 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 4.32 |
| GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 4.17 |
| GE2810105 : กิจกรรมเพื่อสุขภาพ | 4.59 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 4.21 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 4.57 |
| HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน | 4.39 |
| HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 4.33 |
| HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.32 |
| HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 4.37 |
| HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ | 4.40 |
| HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 3.00 |
| HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ | 4.66 |
| HE2044306 : การประยุกต์งานดอกไม้ | 4.53 |
| HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์ | 4.59 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 4.11 |
| GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | 4.35 |
| GE2500105 : นันทนาการ | 4.28 |
| HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.51 |
| HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.40 |
| HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.43 |
| HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ | 4.55 |
| HE2042322 : พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ | 3.99 |
| HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | 4.55 |
| HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย | 4.53 |
| HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้ | 4.48 |
| HE2044412 : ธุรกิจการรับจัดงาน | 4.28 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 4.40 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 5.00 |
| GE2500105 : นันทนาการ | 3.98 |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 4.68 |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | 4.27 |
| HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | 4.61 |
| HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | 4.49 |
| HE2022214 : โภชนบำบัด 1 | 4.20 |
| HE2022315 : โภชนบำบัด 2 | 4.47 |
| HE2022316 : โภชนาการบุคคล | 4.46 |
| HE2023202 : อาหารว่าง | 4.46 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | 4.37 |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | 3.34 |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ | 4.37 |
| HE2023312 : ของหวานสากล | 3.87 |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | 4.36 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 4.32 |
| HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ | 4.50 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 4.19 |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | 4.11 |
| HE2022208 : อาหารนานาชาติ | 4.56 |
| HE2022209 : อาหารเอเชีย | 4.71 |
| HE2022210 : อาหารยุโรป | 4.62 |
| HE2022315 : โภชนบำบัด 2 | 4.67 |
| HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 4.68 |
| HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | 4.58 |
| HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | 4.66 |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | 4.00 |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | 4.81 |
| HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม | 4.60 |
| HE2023310 : อาหารสุขภาพ | 4.68 |
| HE2023316 : โภชนาการชุมชน | 5.00 |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | 4.71 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|--|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | 4.80 |
| GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1 | 4.30 |
| GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | 4.18 |
| GE2500101 : พลศึกษา | 4.10 |
| GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | 4.77 |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 4.38 |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | 4.57 |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | 5.00 |
| HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ | 4.52 |
| HE2052304 : การแปรรูปอาหาร | 4.50 |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | 4.30 |
| HE2052306 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1 | 4.34 |
| HE2052307 : การออกแบบการตลาด | 4.25 |
| HE2052414 : การจัดการโรงงานอาหาร | 4.50 |
| HE2052415 : การประกันคุณภาพอาหาร | 4.50 |
| HE2052416 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | 4.53 |
| HE2052417 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | 4.58 |
| HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ | 4.32 |
| HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน | 4.37 |
| HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม | 4.45 |
| HE2053312 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | 4.54 |
| ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น | 4.33 |
| ST2041101 : หลักเคมี | 4.42 |
| ST2041102 : ปฏิบัติการหลักเคมี | 4.42 |
| ST2042205 : ชีวเคมีพื้นฐาน | 4.05 |
| ST2042206 : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน | 4.33 |
| ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป | 4.54 |
| ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป | 4.46 |
| ST2062201 : จุลชีววิทยาทั่วไป | 4.85 |
| ST2062202 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป | 4.65 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 4.37 |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | 4.25 |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | 4.39 |
| GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป | 4.45 |
| GE2500105 : นันทนาการ | 4.37 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | 4.51 |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | 4.54 |
| HE2052201 : วิศวกรรมอาหาร | 4.16 |
| HE2052202 : จุลชีววิทยาทางอาหาร | 4.49 |
| HE2052308 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร | 4.64 |
| HE2052309 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร | 4.81 |
| HE2052312 : การวิเคราะห์อาหาร | 4.60 |
| HE2052313 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 | 4.59 |
| HE2053305 : เทคโนโลยีการหมัก | 4.66 |
| HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ | 4.83 |
| ST2042101 : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน | 4.42 |
| ST2042102 : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน | 4.28 |
| ST2042207 : เคมีวิเคราะห์ | 4.18 |
| ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ | 4.43 |
| ST2051101 : หลักฟิสิกส์ | 4.42 |
| ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์ | 4.40 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|---|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ | 4.68 |
| HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ | 4.72 |
| HE4011103 : การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์ | 4.64 |
| HE4011104 : การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์ | 4.73 |
| LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 | 4.70 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย | 4.72 |
| HE4015102 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ | 4.81 |
| HE4017101 : กลยุทธ์และการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ | 4.84 |
| HE4017104 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม | 4.83 |
| HE4017105 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์ | 4.67 |



| หลักสูตร/รายวิชา | ผลการประเมิน |
|--|--------------|
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | |
| หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 | |
| HE6011101 : ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | 4.64 |
| HE6011102 : การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | 4.70 |
| HE6011103 : สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | 4.78 |
| LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 | 4.68 |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 | |
| HE6012105 : ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | 4.78 |
| HE6013102 : นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | 4.77 |