



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.97
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.12
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.24
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.13
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.31
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.62
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.75
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.50
HE2042209 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์	4.52
HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.50
HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.55
HE2042214 : พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ	4.46
HE2042319 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.33
HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.21
HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.76
HE2043201 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก	4.75
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.55
HE2044305 : ธุรกิจงานดอกไม้	4.32
HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์	4.71
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.70
HE2044311 : ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.42
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.15
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.60
HE2042208 : การร้อยมาลัย	4.64
HE2042210 : หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.49
HE2042212 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.23
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.50
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.54
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.49
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.45
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.27
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.23
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.39
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.52
HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน	4.46



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์	4.77
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.33
HE2044412 : ธุรกิจการรับจัดงาน	4.79



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.30
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.82
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.66
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.22
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.24
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.77
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.13
GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	4.32
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.26
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.52
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.48
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.35
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.51
HE2022206 : หลักโภชนาการ	4.23
HE2022207 : ขนมไทย	4.16
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.19
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.21
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	5.00
HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	4.49
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.47
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.57
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.26
HE2022419 : โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.58
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	5.00
HE2023202 : อาหารว่าง	4.55
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.86
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.49
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.59
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.69
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.34
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.13
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.60
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.46
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.54
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.66
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.90



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
HE2052305 : เคมีอาหาร	5.00
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.88
GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน	4.54
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	3.29
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.46
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.16
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.26
GE2700102 : สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	4.45
GE2810102 : การพัฒนานาตเพื่ออาชีพ	4.53
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	3.83
HE2022102 : อาหารไทย	4.59
HE2022103 : สุขากิจาอาหาร	4.54
HE2022104 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.51
HE2022210 : โภชนบำบัด	4.73
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.46
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.16
HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	4.50
HE2022213 : เบเกอรี่	4.42
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.55
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	5.00
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.40
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.80
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.54
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.92
HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	4.83
HE2023205 : อาหารจีน	3.92
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.35
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.04
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.50
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.48
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.35
HE2023312 : ของหวานสากล	4.29
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.73
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.27
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.28



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
HE2052308 : เคมีอาหาร	4.45



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน	4.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.28
GE2500105 : นันทนาการ	4.31
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.45
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.26
HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	4.03
HE2012208 : การออกแบบและทำแบบตัด 2	4.47
HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2	4.19
HE2012210 : โครงสร้างผ้า	4.33
HE2012313 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม	4.00
HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.15
HE2012316 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2	4.79
HE2012317 : เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับการออกแบบเสื้อผ้า	4.80
HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม	4.57
HE2012419 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.41
HE2013205 : การแสดงแบบแฟชั่น	4.71
HE2013317 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าแฟชั่น	4.47
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.36
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	3.88
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.05
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.46
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.77
HE2012207 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 1	4.24
HE2012211 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น	4.11
HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น	3.97
HE2012315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	4.43
HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม	4.00
HE2013205 : การแสดงแบบแฟชั่น	4.64
HE2013209 : การสร้างสรรค์งานบาติก	4.55
HE2013313 : การจัดแสดงสินค้าแฟชั่น	4.67



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.20
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	5.00
GE2100105 : การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ	3.65
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.18
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.66
GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน	3.58
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.05
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	3.58
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.97
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.98
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.52
GE2500101 : พลศึกษา	4.32
GE2500105 : นันทนาการ	4.75
GE2600101 : คณิตศาสตร์พื้นฐาน	4.19
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.97
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.50
GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21	4.77
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.16
GE2810108 : เราชรัก มทร.พระนคร	4.06
GE2820101 : ปกิณกคณิตศาสตร์	3.58
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.01
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.44
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.63
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	5.00
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.89
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.11
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.31
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.61
HE2032101 : อุตสาหกรรมบริการ	4.62
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.69
HE2032203 : อาหารและขนมไทย	4.00
HE2032204 : การตลาดบริการ	4.57
HE2032205 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.33
HE2032206 : อาหารตะวันออก	4.21
HE2032210 : อาหารตะวันตก	4.38
HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.25



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	4.49
HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องต้ม	4.50
HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.58
HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.57
HE2032419 : การปฏิบัติการห้องอาหาร	4.63
HE2033301 : การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร	4.57
HE2033303 : เเบเกอร์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.41
HE2033309 : การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ	4.82
HE2033313 : บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.51
HE2033316 : การตลาดดิจิทัล	4.65
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.47
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.49
IE2033102 : การฝึกพื้นฐานทางวิศวกรรม	3.58
IE2034101 : วิศวกรรมเครื่องมือ	3.74
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.54
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.09
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	3.58
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	5.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	5.00
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.92
GE2500105 : นันทนาการ	4.36
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.13
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.32
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.30
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.55
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2032103 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	3.78
HE2032204 : การตลาดบริการ	4.50
HE2032206 : กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ	4.52
HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.40
HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3.90
HE2032208 : อาหารตะวันตก	4.09
HE2032209 : โภชนาการมนุษย์	4.10
HE2032210 : อาหารตะวันตก	4.38
HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	4.32



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
HE2032313 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่	4.42
HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.34
HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.40
HE2033302 : อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	4.12
HE2033305 : การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.71
HE2033312 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.33
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.34
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.29



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง)	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.80
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.45
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.49
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.50
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.47
HE2044306 : การประยุกต์งานดอกไม้	3.98
HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน	4.84
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.13
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.52
HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.33
HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.60
HE2044307 : นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์	4.57
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.30



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	5.00
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.31
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.46
HE2023202 : อาหารว่าง	4.75
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.79
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.64
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.65
HE2023312 : ของหวานสากล	4.72
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.91
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.64
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.00
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.47
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.62
HE2022419 : โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.74
HE2023202 : อาหารว่าง	4.70
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.69
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.56
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.65
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.69



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.46
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.85
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.82
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.47
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.56
HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	4.39
HE2052304 : การแปรรูปอาหาร	4.54
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.59
HE2052306 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.50
HE2052307 : การออกแบบการตลาด	4.54
HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	4.57
HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.51
HE2052414 : การจัดการโรงงานอาหาร	4.70
HE2052415 : การประกันคุณภาพอาหาร	4.67
HE2052416 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.66
HE2052417 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.68
HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	4.72
HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	4.66
ST2042205 : ชีวเคมีพื้นฐาน	4.72
ST2042206 : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	4.72
ST2062201 : จุลชีววิทยาทั่วไป	4.75
ST2062202 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	4.61
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.64
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.45
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.73
HE2052201 : วิศวกรรมอาหาร	4.51
HE2052202 : จุลชีววิทยาทางอาหาร	4.73
HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	4.80
HE2052308 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	4.51
HE2052309 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	4.79
HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	4.65
HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.49
HE2052312 : การวิเคราะห์อาหาร	4.65
HE2052313 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	4.68
HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	4.64



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
ST2042207 : เคมีวิเคราะห์	4.74
ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	4.81



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.49
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.03
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.49
HE2012101 : วิวัฒนาการการแต่งกายและแฟชั่น	4.43
HE2012102 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.35
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.60
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.35
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	3.77
GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	4.25
GE2500105 : นันทนาการ	4.59
HE2012104 : หลักศิลปะทางแฟชั่น	4.52
HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ	4.34
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3.89
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.43



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.03
GE2500101 : พลศึกษา	4.50
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.58
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.86
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.66
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.55
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.68
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2042205 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.59
HE2042206 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.63
HE2042209 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2042311 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.56
HE2042312 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.57
HE2042314 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.56
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.43
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.13
GE2500104 : กีฬาประเภทบุคคล	4.57
GE2500105 : นันทนาการ	4.44
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.20
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.53
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.47
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.39
HE2022102 : อาหารไทย	4.67
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.44
HE2042208 : ครอบครัวยุคใหม่	4.61



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.33
GE2500101 : พลศึกษา	3.79
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.27
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.36
ST2041108 : เคมี 1	4.24
ST2041109 : ปฏิบัติการเคมี 1	4.31
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.23
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.29
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.25
GE2300113 : วิทยุใสใจสะอาด	4.22
GE2500105 : นันทนาการ	4.39
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.36
HE2052101 : เคมีอินทรีย์อาหาร	4.28
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	4.34
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.30



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.62
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.56
HE4011103 : ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.65
HE4014120 : คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน	4.73
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.71
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
HE4011104 : สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.63
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.67
HE4014101 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	4.66
HE4014118 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.65
HE4014121 : การสร้างสรรค์และนำเสนองานคหกรรมศาสตร์	4.65



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565	
HE6011101 : ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	4.63
HE6011102 : การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	4.72
HE6011103 : สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	4.73
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.77
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565	
HE6012105 : ประเด็นคิดสรรทางคหกรรมศาสตร์	4.45
HE6013105 : คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	4.43