



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	5.00
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.17
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.02
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.51
HE2023202 : อาหารว่าง	4.34
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.76
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.60
HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.64
HE2042319 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.36
HE2042424 : โครงการงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.70
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.80
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.47
HE2044412 : ธุรกิจการรับจัดงาน	4.68
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.00
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.00
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.46
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.45
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.43
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.31
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.43
HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน	4.08
HE2044412 : ธุรกิจการรับจัดงาน	4.10



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
BA2034301 : การสร้างธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	5.00
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.36
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.33
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.52
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.00
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.95
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.45
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.23
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.46
GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	4.09
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	3.95
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.26
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.60
HE2001306 : สัมมนาหกรรมศาสตร์	4.50
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.47
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.55
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.69
HE2022205 : หลักโภชนาการ	4.52
HE2022206 : ขนมไทย	4.57
HE2022207 : อาหารยุโรป	4.45
HE2022208 : อาหารเอเชีย	4.55
HE2022211 : การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	4.43
HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	5.00
HE2022312 : โภชนาการบุคคล	4.62
HE2022315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	4.16
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.55
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.66
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.53
HE2022419 : โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.75
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.77
HE2023202 : อาหารว่าง	4.55
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.74
HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	4.71
HE2023205 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.79
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.63
HE2023209 : เบเกอรี่เพื่อธุรกิจ	4.62



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2023212 : ของหวานสากล	4.25
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.55
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.39
HE2023312 : ของหวานสากล	4.36
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.32
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.20
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.29
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.60
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.74
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	5.00
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3.94
GE2200111 : ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	4.09
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.13
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.33
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.13
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.25
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.64
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.28
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	5.00
HE2022102 : อาหารไทย	4.69
HE2022103 : สุขาภิบาลอาหาร	4.66
HE2022104 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.69
HE2022105 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.04
HE2022207 : อาหารยุโรป	4.53
HE2022208 : อาหารเอเชีย	4.59
HE2022209 : เบเกอรี่	4.56
HE2022210 : โภชนบำบัด	4.58
HE2022211 : การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	4.42
HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	4.67
HE2022314 : การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	4.58
HE2022315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	4.66
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.90
HE2022316 : การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ	3.83
HE2022317 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.70



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.30
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.59
HE2023202 : อาหารว่าง	4.62
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.58
HE2023205 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.77
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.46
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.50
HE2023212 : ของหวานสากล	4.58
HE2023213 : ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร	4.19
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.42
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.15
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.65
HE2023312 : ของหวานสากล	4.57
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.60
HE2023314 : ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	4.73
HE2024403 : การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ	4.61
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.51
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.25



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.10
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.34
HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	4.52
HE2012313 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม	4.14
HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.59
HE2012316 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2	4.67
HE2012317 : เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับการออกแบบเสื้อผ้า	4.20
HE2012419 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.54
HE2013211 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกายจากวัสดุสิ่งทอ	4.54
HE2013314 : การตัดเย็บชุดวิวาห์	4.27
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.01
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.65
HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น	4.05
HE2012315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	4.68
HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม	4.65
HE2013313 : การจัดแสดงสินค้าแฟชั่น	4.78
HE2013315 : การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	4.31
HE2013316 : ภูมิปัญญาผ้าไทย	4.47



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.43
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.48
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.22
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.15
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3.96
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.81
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.44
GE2500101 : พลศึกษา	4.29
GE2500105 : นันทนาการ	4.19
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.43
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.25
GE2810108 : เรารัก มทร.พระนคร	4.48
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.18
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.62
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.46
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.69
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.13
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.60
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.70
HE2032204 : การผลิตอาหารไทย	4.16
HE2032205 : อาหารตะวันออก	4.58
HE2032206 : อาหารตะวันออก	3.00
HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.78
HE2032310 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.15
HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.39
HE2032311 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.50
HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	4.19
HE2032312 : ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	4.17
HE2032313 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่	4.71
HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.82
HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องดื่ม	4.01
HE2032417 : โครงการงานพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.53
HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.76
HE2032419 : การปฏิบัติการห้องอาหาร	4.70
HE2033302 : การบัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.87
HE2033303 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.28



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2033303 : เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.83
HE2033305 : การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ	4.09
HE2033308 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.78
HE2033309 : การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ	4.58
HE2033312 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.42
HE2033316 : การตลาดดิจิทัล	4.63
HE2033317 : เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.58
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.37
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.39
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.76
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.23
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.27
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	5.00
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.00
GE2500105 : นันทนาการ	4.44
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.94
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.61
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.79
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.49
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.71
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.05
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.18
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.33
HE2032103 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.20
HE2032206 : กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ	4.28
HE2032207 : โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ	4.39
HE2032208 : อาหารตะวันตก	4.48
HE2032209 : การผลิตขนมไทย	3.92
HE2032311 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	5.00
HE2032313 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.64
HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.04
HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3.95
HE2032415 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.64
HE2032417 : การจัดการธุรกิจห้องอาหาร	4.46
HE2033302 : อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	4.30



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2033303 : เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.50
HE2033305 : การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.40
HE2033307 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.72
HE2033313 : บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.44
HE2033317 : เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.35
HE2034403 : การนำเสนอทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.77
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.47
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.59
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	3.94





หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.76
HE2052304 : การแปรรูปอาหาร	4.64
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.74
HE2052306 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.64
HE2052307 : การออกแบบการทดลอง	4.74
HE2052414 : การจัดการโรงงานอาหาร	4.63
HE2052415 : การประกันคุณภาพอาหาร	4.75
HE2052416 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.77
HE2052417 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.72
HE2053305 : เทคโนโลยีการหมัก	4.72
HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	4.93
HE2053312 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	4.72
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2052308 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	4.49
HE2052309 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	4.63
HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	4.58
HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.62
HE2052312 : การวิเคราะห์อาหาร	4.54
HE2052313 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	4.53
HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	4.58



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.33
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.22
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.18
GE2500101 : พลศึกษา	3.39
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.15
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.35
HE2012101 : วิทยาการการแต่งกายและแฟชั่น	4.50
HE2012102 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.49
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.33
HE2012106 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	3.67
HE2012207 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูป	4.36
HE2012208 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น	3.38
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.19
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.27
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200111 : ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	3.37
GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	4.16
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.24
GE2500105 : นันทนาการ	4.00
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.29
GE2820103 : วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4.46
HE2012104 : หลักศิลปะทางแฟชั่น	4.55
HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ	4.67
HE2012209 : โครงสร้างผ้า	3.81
HE2012210 : ธุรกิจสินค้าแฟชั่น	3.78
HE2012211 : การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ	3.87
HE2014204 : การถ่ายภาพเพื่อธุรกิจแฟชั่น	4.20
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3.99
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3.94



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3.95
GE2500101 : พลศึกษา	3.72
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.81
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.32
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.54
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.59
HE2060101 : ครูมืออาชีพ	4.67
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.41
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.00
GE2500105 : นันทนาการ	4.54
GE2700103 : ชีวิตกับเทคโนโลยี	4.25
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.58
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.15
HE2060102 : จิตวิทยาผู้สอน	4.55



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.28
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.47
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.23
GE2500101 : พลศึกษา	3.49
GE2500105 : นันทนาการ	4.48
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.99
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.33
GE2810108 : เรารัก มทร.พระนคร	4.39
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.59
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.35
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.51
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.47
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	3.93
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.44
HE2042205 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.57
HE2042206 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.45
HE2042207 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.63
HE2042208 : ครอบครัวยุคใหม่	4.72
HE2042209 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.72
HE2042315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจ	4.61
HE2042416 : โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	4.67
HE2043203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.56
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.21
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.73
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.25
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.43
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.26
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	5.00
GE2500105 : นันทนาการ	3.93
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.44
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.38
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.20
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3.98
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.56
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.00



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.72
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.37
HE2042204 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.36
HE2042207 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.51
HE2042210 : ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	4.25
HE2042311 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.44
HE2042312 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.30
HE2042315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจ	4.58
HE2043201 : งานมาลัย	4.48
HE2043204 : ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย	4.23
HE2043306 : ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย	4.56
HE2043309 : ศิลปะการจัดพาน	4.70
HE2046403 : การนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์	4.50



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.18
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.47
GE2500101 : พลศึกษา	3.91
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.42
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.47
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.20
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.08
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.08
HE2052202 : ชีวเคมีอาหาร	3.56
HE2052203 : จุลชีววิทยาอาหาร 1	4.75
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.31
ST2041108 : เคมี 1	4.43
ST2041109 : ปฏิบัติการเคมี 1	4.50
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.41
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.37
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อนำเสนอ	4.39
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.07
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.41
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.66
GE2500105 : นันทนาการ	4.64
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.70
HE2052101 : เคมีอินทรีย์อาหาร	3.94
HE2052204 : เคมีวิเคราะห์อาหาร 1	4.41
HE2052205 : วิศวกรรมอาหาร	4.23
HE2052206 : จุลชีววิทยาอาหาร 2	4.73
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	3.94
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.13



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.56
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.69
HE4011103 : ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.68
HE4012201 : วิทยานิพนธ์	4.55
HE4014121 : การสร้างสรรค์และนำเสนองานคหกรรมศาสตร์	4.62
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.86
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE4011104 : สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.79
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.86
HE4014101 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	4.71
HE4014118 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.90
HE4014120 : คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน	4.80



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
<b>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์</b>	
<b>ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE6011101 : ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	4.85
HE6011102 : การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	4.85
HE6011103 : สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	4.48
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.73
<b>ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566</b>	
HE6012105 : ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์	4.92
HE6013102 : นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	4.91