



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
20000-1101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3.31
20000-1201 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3.62
20000-1602 : เพศวิถีศึกษา	4.39
20000-2001 : กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	4.27
20001-1001 : สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม	4.36
20001-1002 : การพัฒนาอย่างยั่งยืน	4.20
20001-1003 : ธุรกิจเบื้องต้น	4.36
21500-1002 : บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร	4.60
21500-1003 : การประกอบอาหาร	4.48
21500-1004 : การจัดการงานครัวและอุปกรณ์	4.54
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
20000-1104 : การใช้ภาษาไทยในยุคดิจิทัล	4.03
20000-1203 : การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ	3.99
20000-1301 : วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	4.39
20000-1601 : ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อพัฒนาสุขภาวะ	4.41
20000-2002 : กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	4.39
20001-1005 : การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ	4.42
20406-2001 : การจัดดอกไม้	4.57
21504-2001 : อาหารไทยเบื้องต้น	4.61
21504-2008 : การสุขาภิบาลอาหาร	4.59
21504-2010 : การถนอมอาหารเบื้องต้น	4.64



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
20000-1101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3.78
20000-1201 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3.47
20000-1203 : การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ภาษาอังกฤษ	3.71
20000-1301 : วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	2.98
20000-1602 : เพศวิถีศึกษา	4.73
20000-1605 : ทักษะสุขภาพ	3.91
20000-2001 : กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	4.58
20000-2003 : กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	3.58
20001-1001 : สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม	4.52
20001-1002 : การพัฒนาอย่างยั่งยืน	4.38
20001-1002 : พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	4.00
20001-1003 : ธุรกิจเบื้องต้น	4.64
20001-1003 : ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	3.88
20400-1007 : หลักการทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.33
20400-1008 : หลักการประกอบอาหาร	4.88
20406-2001 : งานดอกไม้สด	4.10
20406-2006 : พื้นฐานงานประดิษฐ์	4.82
20406-2010 : บรรจุภัณฑ์งานคหกรรม	3.95
20406-2103 : ดอกไม้ประดิษฐ์	3.86
20406-2107 : งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม	4.03
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
20000-1104 : การใช้ภาษาไทยในยุคดิจิทัล	4.39
20000-1203 : การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ	3.25
20000-1204 : การเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3.43
20000-1301 : วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	4.72
20000-1303 : วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	3.43
20000-1401 : คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	3.79
20000-1601 : ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อพัฒนาสุขภาพ	4.68
20000-2002 : กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	4.92
20000-2004 : กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	3.52
20001-1004 : กฎหมายแรงงาน	3.57
20001-1005 : การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ	4.88
20404-2002 : อาหารไทยเบื้องต้น	4.12
20404-2003 : ขนมไทยเบื้องต้น	4.10
20406-2001 : การจัดดอกไม้	4.92
20406-2002 : งานใบตอง	3.60

หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
20406-2010 : เย็บ ปัก ถัก	4.72
20406-2025 : งานแม่บ้าน	4.86
20406-2109 : การเขียนลวดลายด้วยสี	3.57
21504-2001 : อาหารไทยเบื้องต้น	4.84



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.62
HE2023202 : อาหารว่าง	4.39
HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.41
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.23
HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.00
HE2042424 : โครงการงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.64



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.29
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.16
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.97
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	5.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	5.00
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.29
GE2500101 : พลศึกษา	5.00
GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	4.46
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.58
GE2810102 : การพัฒนาดนเพื่ออาชีพ	4.62
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	5.00
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.46
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.48
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.44
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.60
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.52
HE2022205 : หลักโภชนาการ	4.44
HE2022206 : ขนมไทย	4.50
HE2022207 : อาหารยุโรป	4.57
HE2022208 : อาหารเอเชีย	4.78
HE2022211 : การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	4.72
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	5.00
HE2022312 : โภชนาการบุคคล	4.71
HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	4.51
HE2022314 : การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	4.54
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	5.00
HE2022316 : การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ	4.39
HE2022317 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.78
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.32
HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.68
HE2023201 : อาหารไทยโบราณ	4.44
HE2023202 : อาหารว่าง	4.62
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.54
HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	4.96
HE2023205 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.77
HE2023206 : การตกแต่งเค้ก	4.54



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
HE2023209 : เบเกอรี่เพื่อธุรกิจ	4.78
HE2023211 : อาหารแนวใหม่	4.44
HE2023213 : ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร	4.32
HE2023316 : อาหารแปรรูป	4.55
HE2024403 : การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ	4.83
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.24
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.38
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.42
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.62
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.14
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.22
GE2200111 : ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	4.24
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.76
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.20
GE2500105 : นันทนาการ	2.83
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.59
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.31
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.46
HE2022102 : อาหารไทย	4.61
HE2022103 : สุขากิจาอาหาร	4.57
HE2022104 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.68
HE2022207 : อาหารยุโรป	4.42
HE2022208 : อาหารเอเชีย	4.71
HE2022209 : เบเกอรี่	4.42
HE2022210 : โภชนบำบัด	4.72
HE2022211 : การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	4.51
HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	4.64
HE2022314 : การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	4.49
HE2022315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	4.60
HE2022317 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.86
HE2023201 : อาหารไทยโบราณ	4.82
HE2023202 : อาหารว่าง	4.78
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.44
HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	4.66



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
HE2023205 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.67
HE2023209 : เบเกอรี่เพื่อธุรกิจ	4.72
HE2023211 : อาหารแนวใหม่	4.40
HE2023212 : ของหวานสากล	4.67
HE2023314 : ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	4.61
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.38
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.34
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.34



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.85
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.74
HE2012419 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.77
HE2013314 : การตัดเย็บชุดวิวาห์	4.86
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.73



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3.57
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	5.00
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.40
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	5.00
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.19
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.20
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	4.19
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	5.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.26
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.18
GE2500101 : พลศึกษา	4.29
GE2500105 : นันทนาการ	4.53
GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	4.26
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.61
GE2810108 : เรารัก มทร.พระนคร	4.14
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.60
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.37
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.51
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.67
HE2032204 : การผลิตอาหารไทย	3.69
HE2032205 : อาหารตะวันออก	4.65
HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5.00
HE2032210 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.47
HE2032211 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.48
HE2032212 : ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	4.29
HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.70
HE2032317 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.27
HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.64
HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.65
HE2032419 : การปฏิบัติการห้องอาหาร	4.48
HE2033203 : เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.59
HE2033208 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.76
HE2033210 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.55
HE2033217 : เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร	3.91
HE2033219 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.51
HE2034403 : การนำเสนอทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.37



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.43
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.45
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	4.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.50
GE2500105 : นันทนาการ	4.38
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.18
GE2810108 : เรายักษ์ มทร.พระนคร	4.57
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	3.69
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.50
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.61
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.65
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.63
HE2032103 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.20
HE2032206 : กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ	4.48
HE2032207 : โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ	4.18
HE2032208 : อาหารตะวันตก	4.62
HE2032209 : การผลิตขนมไทย	3.83
HE2032213 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.53
HE2032214 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.54
HE2032216 : การจัดการธุรกิจห้องอาหาร	5.00
HE2033207 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.85
HE2033208 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.67
HE2033211 : การจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร	4.56
HE2033212 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.16
HE2033218 : การสร้างสรรค์อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.68
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.12



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.63
HE2052414 : การจัดการโรงงานอาหาร	4.72
HE2052415 : การประกันคุณภาพอาหาร	4.70
HE2052416 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.56
HE2052417 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.63
HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	4.72
HE2053313 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	4.71



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.01
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	2.73
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.09
GE2500101 : พลศึกษา	3.13
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.44
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.38
HE2012101 : วิวัฒนาการการแต่งกายและแฟชั่น	4.19
HE2012102 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.38
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.27
HE2012106 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	4.32
HE2012207 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูป	4.55
HE2012208 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น	4.59
HE2012212 : การสร้างตราสินค้าแฟชั่น	2.84
HE2012213 : การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แฟชั่น	4.42
HE2013202 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	4.63
HE2013213 : การตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.60
HE2014203 : การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเพื่อการออกแบบ	3.15
HE2014210 : การวางแผนตัดและปรับขนาดเสื้อผ้าด้วยคอมพิวเตอร์	4.22
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.59
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.04
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.20
GE2200111 : ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	3.96
GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	4.29
GE2300110 : การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข	4.23
GE2500105 : นันทนาการ	4.02
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.54
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.56
HE2012104 : หลักศิลปะทางแฟชั่น	4.19
HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ	3.95
HE2012106 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	3.42
HE2012209 : โครงสร้างผ้า	4.60
HE2012210 : ธุรกิจสินค้าแฟชั่น	4.49
HE2012211 : การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ	4.50
HE2012314 : แฟชั่นยุคดิจิทัล	3.73
HE2012315 : การเตรียมหัวข้อโครงงานพิเศษทางด้านออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	3.93



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
HE2013205 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย	4.25
HE2013215 : การตัดเย็บเสื้อผ้าเพื่อการค้า	4.08
HE2014201 : การจัดการสินค้าแฟชั่น	4.25
HE2014204 : การถ่ายภาพเพื่อธุรกิจแฟชั่น	3.98
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.21
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.25



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.28
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.43
GE2500101 : พลศึกษา	4.37
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.33
GE2810102 : การพัฒนาดนเพื่ออาชีพ	4.64
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.30
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.48
HE2022102 : อาหารไทย	4.64
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.49
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.74
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.81
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.52
HE2043201 : งานมัลลย์	4.75
HE2060101 : ครูมืออาชีพ	4.69
HE2060204 : การจัดการเรียนรู้ทางคหกรรมศาสตร์	3.29
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.38
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.30
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	4.01
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.33
GE2500105 : นันทนาการ	4.59
GE2700103 : ชีวิตกับเทคโนโลยี	4.48
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.56
HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ	4.37
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.54
HE2022209 : เบเกอรี่	4.35
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.49
HE2042208 : ครอบครัวยุคใหม่	4.57
HE2044202 : การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	4.55
HE2060102 : จิตวิทยาผู้สอน	4.01
HE2060205 : นวัตกรรมและสื่อเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้	4.40



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.36
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.87
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.15
GE2500101 : พลศึกษา	4.30
GE2500105 : นันทนาการ	4.50
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.30
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.34
GE2810108 : เรารัก มทร.พระนคร	4.48
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.51
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.58
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.61
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.51
HE2042103 : การจัดดอกไม้	5.00
HE2042104 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.52
HE2042105 : ครอบครัวกับวิถีใหม่	4.72
HE2042106 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.36
HE2042107 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.58
HE2042208 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.52
HE2042209 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.33
HE2042210 : ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	4.52
HE2042211 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.43
HE2042212 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.28
HE2042315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจ	5.00
HE2042316 : โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	4.54
HE2043101 : งานมัลล	4.82
HE2043203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.47
HE2043206 : ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย	4.56
HE2043209 : ศิลปะการจัดพาน	4.68
HE2043310 : งานเครื่องแขวน	4.62
HE2046303 : การนำเสนองานทางคหกรรมศาสตร์	4.66
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.18
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.30
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.89
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.26



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.14
GE2500105 : นันทนาการ	4.51
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.53
GE2810102 : การพัฒนาคนเพื่ออาชีพ	4.36
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.43
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.75
HE2022209 : เบเกอรี่	4.69
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.54
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.49
HE2042104 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.58
HE2042107 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.04
HE2042209 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.92
HE2042210 : ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	4.08
HE2042211 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.43
HE2042312 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.44
HE2042313 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.18
HE2042314 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.30
HE2042315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจ	4.60
HE2043101 : งานมัลติ	4.34
HE2043204 : ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย	4.30
HE2043205 : ธุรกิจงานดอกไม้	4.31
HE2043208 : นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์	4.35
HE2043209 : ศิลปะการจัดพาน	4.43



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.39
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.60
GE2500101 : พลศึกษา	4.95
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.16
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.49
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.17
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.53
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.70
HE2052202 : ชีวเคมีอาหาร	4.50
HE2052203 : จุลชีววิทยาอาหาร 1	4.51
HE2052207 : การแปรรูปอาหาร	4.53
HE2052208 : การออกแบบการทดลอง	4.38
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.00
HE2052210 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.35
HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	4.32
HE2053313 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	4.56
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.77
ST2041108 : เคมี 1	4.58
ST2041109 : ปฏิบัติการเคมี 1	4.67
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.68
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.70
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.51
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.59
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.08
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.94
GE2500105 : นันทนาการ	4.95
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.91
HE2052101 : เคมีอินทรีย์อาหาร	4.70
HE2052203 : จุลชีววิทยาอาหาร 1	5.00
HE2052204 : เคมีวิเคราะห์อาหาร 1	4.28
HE2052205 : วิศวกรรมอาหาร	4.59
HE2052206 : จุลชีววิทยาอาหาร 2	4.68
HE2052311 : มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	4.74
HE2052312 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	4.82
HE2052313 : การวัดคุณภาพอาหารทางกายภาพ	4.61



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
HE2052314 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.72
HE2052315 : เคมีวิเคราะห์อาหาร 2	4.85
HE2052316 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	4.59
HE2053306 : เทคโนโลยีขนมเพื่อเศรษฐกิจใหม่	4.67
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	4.66
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.65



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.51
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.87
HE4011103 : ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.68
HE4014121 : การสร้างสรรค์และนำเสนองานคหกรรมศาสตร์	4.76
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.77
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
HE4011104 : สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.62
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.87
HE4014101 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	4.80
HE4014118 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.81
HE4014120 : คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน	4.85



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567	
HE6011101 : ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	4.90
HE6011102 : การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	4.81
HE6011103 : สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	4.85
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.95
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567	
HE6013102 : นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	4.88
HE6013104 : วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์	4.86