



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
BA2031101 : หลักการจัดการ	3.90
BA2102101 : การเป็นผู้ประกอบการ	4.25
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	3.50
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.39
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.69
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.78
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.13
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.00
GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	4.35
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.15
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.30
GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	4.56
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.42
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.66
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.75
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.62
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.70
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.64
HE2022205 : หลักโภชนาการ	4.53
HE2022206 : ขนมไทย	4.52
HE2022207 : อาหารยุโรป	4.63
HE2022208 : อาหารเอเชีย	4.75
HE2022211 : การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	4.69
HE2022312 : โภชนาการบุคคล	4.66
HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	4.68
HE2022315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	4.64
HE2022316 : การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ	4.61
HE2022317 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.73
HE2023201 : อาหารไทยโบราณ	4.72
HE2023202 : อาหารว่าง	4.63
HE2023205 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.70
HE2023206 : การตกแต่งเค้ก	4.67
HE2023209 : เบเกอรี่เพื่อธุรกิจ	4.74
HE2023211 : อาหารแนวใหม่	4.52
HE2023213 : ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร	4.27
HE2024403 : การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ	4.68



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.27
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.50
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.36
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.18
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.30
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3.81
GE2200111 : ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	4.36
GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	5.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.00
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.21
GE2500105 : นันทนาการ	4.00
GE2600101 : คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3.90
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	5.00
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.60
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.43
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.45
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.00
HE2022102 : อาหารไทย	4.63
HE2022103 : สุขากิจบาลอาหาร	4.59
HE2022104 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.62
HE2022207 : อาหารยุโรป	4.53
HE2022208 : อาหารเอเชีย	4.63
HE2022209 : เบเกอรี่	4.43
HE2022210 : โภชนบำบัด	4.59
HE2022211 : การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	4.29
HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	4.50
HE2022314 : การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	4.31
HE2022315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	4.57
HE2022317 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.92
HE2023201 : อาหารไทยโบราณ	4.69
HE2023202 : อาหารว่าง	4.30
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.77
HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	4.59
HE2023205 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.69
HE2023211 : อาหารแนวใหม่	4.48



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
HE2023212 : ของหวานสากล	4.65
HE2023314 : ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	4.30
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3.89
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.49
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.33



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	5.00
HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2	5.00
HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น	5.00
HE2012316 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2	5.00
HE2012419 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.50
HE2013208 : วัสดุคืบในอุตสาหกรรมแฟชั่น	5.00
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	5.00



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3.00
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.21
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.48
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3.88
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	5.00
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.12
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.32
GE2500101 : พลศึกษา	4.16
GE2500103 : กีฬาประเภททีม	4.78
GE2500105 : นันทนาการ	4.63
GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	4.33
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.42
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.48
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	3.87
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.75
HE2023206 : การตกแต่งเค้ก	4.48
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.90
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.54
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.69
HE2032103 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.93
HE2032204 : การผลิตอาหารไทย	4.48
HE2032205 : อาหารตะวันออก	4.61
HE2032207 : โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ	4.08
HE2032210 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.37
HE2032211 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.68
HE2032212 : ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	4.64
HE2032215 : ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจร้านอาหาร	4.76
HE2032216 : การจัดการธุรกิจห้องอาหาร	4.71
HE2032317 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.61
HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.83
HE2033203 : เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.82
HE2033209 : การจัดนิทรรศการและงานอีเว้นท์สำหรับธุรกิจอาหาร	4.83
HE2033210 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.64
HE2033217 : เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร	4.65
HE2034403 : การนำเสนอทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.61
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.66



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.30
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.40
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.19
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	4.21
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.32
GE2500105 : นันทนาการ	4.38
GE2600104 : การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ	4.37
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.28
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.32
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.38
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.52
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.22
HE2032206 : กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ	4.43
HE2032208 : อาหารตะวันตก	4.41
HE2032209 : การผลิตขนมไทย	3.62
HE2032211 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.92
HE2032212 : ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	5.00
HE2032213 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.48
HE2032214 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.44
HE2032215 : ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจร้านอาหาร	4.54
HE2032317 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.33
HE2033210 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.59
HE2033211 : การจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร	4.51
HE2033212 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.67
HE2033218 : การสร้างสรรค์อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.52
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3.94



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	2.20
GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	4.14
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.17
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3.89
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	3.45
GE2500101 : พลศึกษา	3.38
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.65
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.82
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.30
HE2012101 : วิวัฒนาการการแต่งกายและแฟชั่น	4.14
HE2012102 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3.70
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.55
HE2012208 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น	3.95
HE2012209 : โครงสร้างผ้า	4.21
HE2012211 : การสร้างสรรค์แบบตัดและตัดเย็บ	3.79
HE2012212 : การสร้างตราสินค้าแฟชั่น	2.80
HE2012213 : การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แฟชั่น	4.51
HE2012316 : โครงการงานพิเศษทางด้านออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	4.85
HE2012417 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางด้านออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	4.77
HE2013202 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	3.74
HE2013208 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น	2.67
HE2013213 : การตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.45
HE2014202 : วัสดุพิเศษเพื่องานแฟชั่น	3.87
HE2014315 : การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจแฟชั่น	4.60
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3.13
HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	3.90
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.52
HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.29
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.54
GE2200111 : ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	4.37
GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	3.88
GE2300110 : การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข	3.78
GE2500105 : นันทนาการ	4.02
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.34
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.37



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
HE2012104 : หลักศิลปะทางแฟชั่น	4.21
HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ	4.21
HE2012106 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	4.07
HE2012207 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูป	3.68
HE2012210 : ธุรกิจสินค้าแฟชั่น	3.37
HE2012213 : การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แฟชั่น	4.14
HE2012314 : แฟชั่นยุคดิจิทัล	3.91
HE2012315 : การเตรียมหัวข้อโครงการพิเศษทางด้านออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	4.42
HE2013201 : การย้อมสีสิ่งทอ	4.25
HE2013205 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกาย	4.57
HE2013214 : การตัดเย็บชุดวิวาห์	4.57
HE2014203 : การวิเคราะห์แนวโน้มแฟชั่นเพื่อการออกแบบ	3.62
HE2014205 : การจัดแสดงแบบแฟชั่น	4.66
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.54
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3.37



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.26
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.46
GE2500101 : พลศึกษา	4.60
GE2500105 : นันทนาการ	4.75
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.47
GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21	4.30
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.52
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.60
HE2022102 : อาหารไทย	4.69
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.73
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.72
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.80
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.67
HE2042205 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.51
HE2042206 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.55
HE2042208 : ครอบครัวยุคใหม่	4.85
HE2043201 : งานมาลัย	4.78
HE2043203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.53
HE2060101 : ครู่มืออาชีพ	4.69
HE2060204 : การจัดการเรียนรู้ทางคหกรรมศาสตร์	4.16
HE2060206 : การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ทางคหกรรมศาสตร์	4.68
HE2060207 : การประกันคุณภาพการศึกษาสำหรับครู	4.37
HE2060309 : เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพครู	4.79
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.45
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.90
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	4.19
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.61
GE2500105 : นันทนาการ	4.39
GE2700103 : ชีวิตกับเทคโนโลยี	4.55
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.69
HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.92
HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ	4.05
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.73
HE2022206 : ขนมไทย	4.71
HE2022209 : เบเกอรี่	4.54



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.25
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.73
HE2042208 : ครอบครัวยุคใหม่	4.84
HE2043204 : ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมไทย	4.71
HE2043306 : ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย	4.69
HE2060102 : จิตวิทยาผู้สอน	4.80
HE2060203 : การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	4.74
HE2060205 : นวัตกรรมและสื่อเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้	4.30
HE2060206 : การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ทางคหกรรมศาสตร์	4.87
HE2060308 : การวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้	4.74
HE2060309 : เตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพครู	4.90



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.55
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.52
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.97
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.27
GE2500101 : พลศึกษา	4.56
GE2500105 : นันทนาการ	5.00
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.58
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.54
GE2810108 : เราชัก มทร.พระนคร	4.60
HE2001306 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2022206 : ขนมไทย	4.91
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3.98
HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	4.65
HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์	4.62
HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	4.57
HE2042105 : ครอบครัวยุคใหม่	5.00
HE2042106 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.69
HE2042107 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.68
HE2042208 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.45
HE2042209 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.62
HE2042210 : ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบ	4.65
HE2042211 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.21
HE2042212 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.22
HE2042314 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.57
HE2042315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.63
HE2042316 : โครงการพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	4.68
HE2043203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.74
HE2043206 : ประยุกต์งานดอกไม้แบบไทย	4.36
HE2043207 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.81
HE2043310 : งานเครื่องแขวน	4.42
HE2046303 : การนำเสนอผลงานทางคหกรรมศาสตร์	4.83
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.28
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.23
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.04



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	5.00
GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	3.92
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.34
GE2500105 : นันทนาการ	4.34
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.19
GE2810102 : การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	4.56
HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ	4.50
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.36
HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	4.49
HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	4.24
HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	5.00
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.60
HE2042104 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.42
HE2042105 : ครอบครัวกับวิถีใหม่	4.66
HE2042209 : การจัดดอกไม้แบบไทย	5.00
HE2042212 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.58
HE2042313 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.54
HE2042314 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.46
HE2042315 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.50
HE2043205 : ธุรกิจงานดอกไม้	4.67
HE2043207 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.24
HE2043209 : ศิลปะการจัดพาน	4.58



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.04
GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	4.36
GE2500101 : พลศึกษา	4.46
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.24
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.60
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.62
HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.60
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.41
HE2052204 : เคมีวิเคราะห์อาหาร 1	4.10
HE2052206 : จุลชีววิทยาอาหาร 2	4.65
HE2052207 : การแปรรูปอาหาร	4.24
HE2052208 : การออกแบบการตลาด	4.55
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.09
HE2052210 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.63
HE2052317 : การจัดการโรงงานอาหารและโลจิสติกส์	4.82
HE2052318 : การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	4.82
HE2052319 : สัมมนาทางเทคโนโลยีอาหาร	4.76
HE2052320 : โครงการงานพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4.74
HE2052321 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีอาหาร	4.75
HE2053305 : เทคโนโลยีการหมักอาหาร	4.79
HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	4.61
HE2053312 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	4.79
HE2053314 : เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	4.62
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.02
ST2041108 : เคมี 1	4.38
ST2041109 : ปฏิบัติการเคมี 1	4.43
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.35
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.43
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.72
GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	4.85
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.29
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.68
GE2500105 : นันทนาการ	4.69
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.68
HE2052101 : เคมีอินทรีย์อาหาร	4.51



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
HE2052202 : ชีวเคมีอาหาร	4.81
HE2052203 : จุลชีววิทยาอาหาร 1	4.76
HE2052205 : วิศวกรรมอาหาร	4.85
HE2052209 : เคมีอาหาร	4.83
HE2052210 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.85
HE2052311 : มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	4.74
HE2052312 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	4.69
HE2052313 : การวัดคุณภาพอาหารทางกายภาพ	4.68
HE2052314 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.67
HE2052315 : เคมีวิเคราะห์อาหาร 2	4.57
HE2052316 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	4.74
HE2053305 : เทคโนโลยีการหมักอาหาร	4.71
HE2053313 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	4.70
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	4.63
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.60



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.85
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.84
HE4011103 : ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.86
HE4014101 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	4.88
HE4014118 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.96
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.65
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
HE4011104 : สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทาง	4.65
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.87
HE4012101 : วิทยานิพนธ์	4.74
HE4014120 : คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน	4.90
HE4014121 : การสร้างสรรค์และนำเสนองานคหกรรมศาสตร์	4.85



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
HE6011101 : สถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	4.76
HE6011102 : การวิจัยแบบผสมผสานทางคหกรรมศาสตร์	4.90
HE6011103 : สัมมนาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1	4.00
HE6011103 : สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	4.89
LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1	4.87
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
HE6012106 : ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์	4.91
HE6012108 : วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์	4.90



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
ประเภทวิชาคหกรรม	
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
20000-1105 : การใช้ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	3.36
20000-1205 : ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ท	3.58
20000-1212 : ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรม	3.89
20000-1401 : คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	4.48
20000-1406 : สถิติการทดลอง	4.27
20000-2003 : กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา	3.97
20000-2005 : กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	3.85
20400-1006 : การตัดเย็บเพื่องานคหกรรม	4.92
20400-1009 : ศิลปะและการออกแบบ	3.52
20404-2007 : เบเกอรี่เบื้องต้น	4.06
20406-2003 : งานแกะสลัก	4.10
20406-2007 : งานดอกไม้สด	4.62
20406-2009 : เศรษฐศาสตร์และธุรกิจคหกรรม	4.24
20406-2009 : งานแกะสลัก	5.00
20406-2023 : ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภค	4.00
20406-2106 : การประดิษฐ์ของใช้ของตกแต่งบ้าน	4.20
20406-2309 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.27
20406-8501 : โครงงาน	3.94
21504-2003 : อาหารว่าง	5.00
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
20000-1208 : ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน	3.85
20000-1215 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม	4.72
20000-1222 : ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	4.69
20000-1406 : สถิติการทดลอง	4.58
20000-2006 : กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	3.64
20000-2010 : กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1	3.86
20406-2002 : การจัดดอกไม้แบบสร้างสรรค์	4.92
20406-2007 : สัมมนาวิชาชีพคหกรรม	3.73
20406-2011 : งานมาลัย	4.86
20406-2016 : การเขียนลวดลายด้วยสี	3.06
20406-2026 : การอนุบาลและดูแลเด็ก	3.70
20406-2102 : งานบายศรี	3.96
20406-2105 : การประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก	3.73
21504-2013 : เบเกอรี่เบื้องต้น	4.70



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร	
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568	
20000-1101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.40
20000-1105 : การใช้ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	3.53
20000-1201 : ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	4.82
20000-1205 : ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	3.99
20000-1401 : คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	4.44
20000-1602 : เพศวิถีศึกษา	4.86
20000-2001 : กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	4.94
20000-2003 : กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา	4.31
20001-1001 : สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม	5.00
20001-1002 : การพัฒนาอย่างยั่งยืน	4.91
20001-1003 : ธุรกิจเบื้องต้น	4.97
20406-2009 : งานแกะสลัก	4.41
21500-1002 : บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร	4.95
21500-1003 : การประกอบอาหาร	4.93
21500-1004 : การจัดการงานครัวและอุปกรณ์	4.95
21504-2002 : ขนมไทยเบื้องต้น	4.42
21504-2003 : อาหารว่าง	4.33
21504-2011 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.32
21504-2012 : ศิลปะและการจัดตกแต่งอาหาร	4.36
21504-2024 : การบรรจุภัณฑ์อาหาร	4.33
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
20000-1104 : การใช้ภาษาไทยในยุคดิจิทัล	3.93
20000-1203 : การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ	4.40
20000-1215 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม	4.27
20000-1222 : ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	4.59
20000-1301 : วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	4.51
20000-1406 : สถิติการทดลอง	4.37
20000-1601 : ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อพัฒนาสุขภาพ	4.90
20000-2002 : กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	4.76
20000-2010 : กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1	4.31
20001-1005 : การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ	4.82
20406-2001 : การจัดดอกไม้	4.93
21500-1001 : โภชนาการ	4.66
21504-2001 : อาหารไทยเบื้องต้น	4.91
21504-2008 : การสุขาภิบาลอาหาร	4.99
21504-2010 : การถนอมอาหารเบื้องต้น	4.96



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร	
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568	
21504-2013 : เบเกอรี่เบื้องต้น	4.65
21504-2014 : อาหารนานาชาติ	4.50
21504-2017 : ขนมไทยเพื่อการค้า	4.34
21504-2019 : เด็กและการแต่งหน้าเด็ก	4.32
21504-2023 : อาหารมังสวิรัต	4.22