|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **คณะ/หลักสูตร** | **ด้านหลักสูตร** | **ด้านระบบอาจารย ที่ปรึกษาทางวิชาการ** |
| การจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | มีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน | มีปฏิทินการศึกษาและโปรแกรมการศึกษาแต่ละภาค  การศึกษาอย่างชัดเจน | หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน | กระบวนการจัดการเรียนการสอน เน้นการพัฒนานักศึกษาและทักษะการเรียนรู ในศตวรรษที่ 21เช่น ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ทักษะทางภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ทักษะการทํางาน แบบมีส่วนร่วม ความสามารถในการใช้ เทคโนโลยี ความสามารถในการดูแลสุขภาพ | มีกิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษาที่หลากหลายทั้งในและนอกชั้นเรียน | ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านหลักสูตร | ช่องทาง/ความสะดวกในการติดต่อกับอาจารย ที่ปรึกษาทางวิชาการ | นักศึกษาได้รับคําแนะนําการลงทะเบียนเรียน การกําหนดแผนการเรียนตามหลักสูตรโดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ | การให้เวลาในการให้คําปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ | อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้ความสนใจ ติดตามผลการเรียน ของนักศึกษา เพื่อช่วยให้นักศึกษาเรียนจบตามเวลาของหลักสูตร | ค่าเฉลี่ยผลประเมินด้านระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ |
| **คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร**  | **4.14** | **4.16** | **4.19** | **4.12** | **4.11** | **4.07** | **4.13** | **4.13** | **4.11** | **4.14** | **4.20** | **4.15** |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์  | 4.22 | 4.12 | 4.34 | 4.18 | 4.16 | 4.26 | 4.21 | 4.00 | 4.14 | 4.06 | 4.14 | 4.09 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) | 3.71 | 4.14 | 3.86 | 4.00 | 3.71 | 3.57 | 3.83 | 3.86 | 3.43 | 4.00 | 4.29 | 3.89 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | 4.30 | 4.30 | 4.30 | 4.30 | 4.50 | 4.30 | 4.33 | 4.50 | 4.60 | 4.40 | 4.40 | 4.48 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | 4.12 | 3.99 | 4.09 | 3.99 | 3.99 | 3.92 | 4.02 | 4.03 | 4.04 | 4.00 | 4.01 | 4.02 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) | 4.51 | 4.49 | 4.51 | 4.38 | 4.38 | 4.32 | 4.43 | 4.46 | 4.49 | 4.51 | 4.49 | 4.49 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 3.87 | 3.87 | 3.97 | 3.82 | 3.79 | 3.82 | 3.86 | 3.76 | 3.84 | 3.76 | 3.87 | 3.81 |
| หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร | 4.27 | 4.23 | 4.27 | 4.18 | 4.23 | 4.32 | 4.25 | 4.32 | 4.23 | 4.23 | 4.23 | 4.25 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **คณะ/หลักสูตร** | **ด านสภาพแวดล อมการเรียนรู**  | **ด านการเรียนรู ตลอดหลักสูตรได พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา** | ค่าเฉลี่ยผลประเมินภาพรวม |
| อาคารเรียน ห้องเรียน และห้องปฏิบัติการ มีความพร้อมต่อการจัดการศึกษา | ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์ เทคโนโลยีสารสนเทศ ห้องสมุด ตํารา/หนังสือ แหล่งเรียนรู้ ระบบการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ ฐานข้อมูลมีความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา | เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับยุคสมัย | การจัดพื้นที่/สถานที่สําหรับนักศึกษาและอาจารย์ ได้พบปะ สังสรรค์แลกเปลี่ยนสนทนา หรือทํางานร่วมกัน | มีบริการคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง | ค่าเฉลี่ยผลประเมิน | ด้านคุณธรรม จริยธรรม | ด้านความรู้  | ด้านทักษะทางปัญญา | ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ | ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ | ค่าเฉลี่ยผลประเมิน |
| **คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร**  | **3.97** | **3.94** | **3.97** | **3.95** | **3.97** | **3.96** | **4.16** | **4.16** | **4.11** | **4.09** | **4.14** | **4.09** | **4.13** | **4.09** |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์  | 4.14 | 4.22 | 4.12 | 4.08 | 4.20 | 4.15 | 4.24 | 4.26 | 4.26 | 4.18 | 4.22 | 4.16 | 4.22 | 4.18 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) | 3.71 | 3.71 | 4.14 | 3.71 | 4.00 | 3.86 | 4.00 | 4.00 | 3.86 | 3.57 | 4.00 | 3.71 | 3.86 | 3.86 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | 4.10 | 3.70 | 3.60 | 3.90 | 3.60 | 3.78 | 4.30 | 4.30 | 4.20 | 4.30 | 4.30 | 4.20 | 4.27 | 4.21 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | 3.84 | 3.92 | 4.00 | 3.92 | 4.03 | 3.94 | 4.12 | 4.15 | 4.12 | 4.15 | 4.12 | 4.08 | 4.12 | 4.03 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) | 4.14 | 4.14 | 4.14 | 4.16 | 4.19 | 4.15 | 4.30 | 4.30 | 4.30 | 4.32 | 4.30 | 4.30 | 4.30 | 4.34 |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร | 3.68 | 3.74 | 3.66 | 3.66 | 3.63 | 3.67 | 3.92 | 3.87 | 3.82 | 3.87 | 3.84 | 3.89 | 3.87 | 3.81 |
| หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | 4.18 | 4.18 | 4.14 | 4.23 | 4.14 | 4.17 | 4.23 | 4.27 | 4.23 | 4.23 | 4.23 | 4.27 | 4.24 | 4.23 |