



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.59
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.16
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.46
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.18
GE2500101 : พลศึกษา	4.28
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.54
GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21	3.99
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.42
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.53
HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.25
HE2023202 : อาหารว่าง	4.66
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.31
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.00
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.43
HE2042101 : หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2042102 : ปฏิบัติการหลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.65
HE2042105 : ศิลปประดิษฐ์	4.52
HE2042106 : ปฏิบัติการศิลปประดิษฐ์	4.64
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.53
HE2042208 : การร้อยมาลัย	4.49
HE2042210 : หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.36
HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์	4.60
HE2042214 : พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ	4.45
HE2042319 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.73
HE2042322 : พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	4.26
HE2042424 : โครงการงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2043205 : ผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์จากผ้า	4.40
HE2043412 : เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	4.14
HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย	4.72
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.39
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	4.49
HE2044306 : การประยุกต์งานดอกไม้	4.84
HE2044311 : ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.00
HE2045203 : ศิลปะสำหรับผู้สูงอายุ	4.67
HE2045409 : งานประดิษฐ์สำหรับผู้สูงอายุ	4.55



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
07612418 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.92
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.15
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.15
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.13
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.13
GE2500102 : ลีลาศ	4.04
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.23
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.40
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.20
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.97
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.98
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.88
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.40
HE2042103 : การจัดดอกไม้	4.42
HE2042104 : ปฏิบัติการจัดดอกไม้	4.46
HE2042209 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์	4.14
HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์	3.81
HE2042212 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	4.45
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3.87
HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3.88
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.26
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.46
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.68
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.27
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.34
HE2043309 : ศิลปะงานผ้าเพื่อการตกแต่ง	4.50
HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.44
HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง	4.13
HE2045305 : การออกแบบหัตถกรรมสำหรับผู้สูงอายุ	4.31
HE2045307 : การดูแลผู้สูงอายุ	4.37
ภาคการศึกษาฤดูร้อน ปีการศึกษา 2563	
HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.73



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.53
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.18
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.74
GE2200104 : การฟังภาษาอังกฤษ	3.81
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.31
GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน	4.06
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.09
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.68
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.59
GE2300106 : ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	4.07
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	3.89
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.32
GE2400103 : ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.89
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	3.89
GE2500105 : นันทนาการ	4.22
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.32
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.50
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.18
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.66
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.50
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.11
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.66
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.71
HE2022206 : หลักโภชนาการ	4.16
HE2022207 : ขนมไทย	4.17
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.23
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.67
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.69
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.15
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.59
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.54
HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.75
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.46
HE2023202 : อาหารว่าง	4.37
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.22
HE2023205 : อาหารจีน	4.65



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.58
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.52
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.23
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.72
HE2023311 : อาหารครัวเย็น	4.58
HE2023312 : ของหวานสากล	4.56
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.71
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.74
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.40
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.21
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.09
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	3.98
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.57
GE2300104 : การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม	4.97
GE2300106 : ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3.72
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	4.28
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	3.99
GE2500102 : ลีลาศ	4.54
GE2500105 : นันทนาการ	4.87
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.30
HE2022102 : อาหารไทยและขนมไทย	3.92
HE2022103 : อาหารไทย	4.47
HE2022104 : สุขภาพอาหาร	4.59
HE2022105 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4.41
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.50
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.13
HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	4.47
HE2022213 : เบเกอรี่	4.40
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	3.55
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.29
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.33
HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ	4.47
HE2023202 : อาหารว่าง	4.49
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.03



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.64
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.46
HE2023312 : ของหวานสากล	4.36
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.44
HE2024401 : สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	4.26
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.24
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.22
ภาคการศึกษาฤดูร้อน ปีการศึกษา 2563	
HE2022206 : หลักโภชนาการ	4.94



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.46
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.95
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.25
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.52
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	3.81
GE2400103 : ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.59
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.26
GE2500105 : นันทนาการ	4.36
GE2810105 : กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	4.24
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.58
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	4.23
HE2012101 : วิศวกรรมเครื่องแต่งกายและแฟชั่น	4.54
HE2012102 : พื้นฐานการตัดเย็บ	4.44
HE2012103 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.68
HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น	3.62
HE2012208 : การออกแบบและทำแบบตัด 2	4.16
HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2	4.37
HE2012210 : โครงสร้างผ้า	4.07
HE2012313 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม	4.54
HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น	4.72
HE2012316 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2	4.83
HE2012317 : เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับการออกแบบเสื้อผ้า	4.78
HE2012419 : โครงการพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.75
HE2013211 : การออกแบบเครื่องประกอบการแต่งกายจากวัสดุสิ่งทอ	3.65
HE2013314 : การตัดเย็บชุดวิวาห์	4.81
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.03
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.60
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.37
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.48
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.30
GE2500101 : พลศึกษา	4.49
GE2500102 : ลีลาศ	4.50
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.15
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.23



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
HE2012105 : การออกแบบและทำแบบตัด 1	4.36
HE2012106 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 1	4.26
HE2012207 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 1	3.92
HE2012211 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น	4.16
HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น	4.23
HE2012315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า	3.73
HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม	4.41
HE2013103 : หลักศิลปะเพื่อการออกแบบแฟชั่น	4.29
HE2013205 : การแสดงแบบแฟชั่น	4.47
HE2013209 : การสร้างสรรค์งานบาติก	4.11
HE2013312 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อสตรีแบบเทเลอร์	4.25
HE2013313 : การจัดแสดงสินค้าแฟชั่น	4.34
HE2014401 : สหกิจศึกษาทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย	4.27
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.09
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.36



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	3.91
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	4.59
GE2200104 : การฟังภาษาอังกฤษ	3.68
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.74
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.16
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.30
GE2300106 : ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	4.34
GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	3.66
GE2300108 : อาเซียนศึกษา	3.95
GE2400103 : ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.10
GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ	4.00
GE2500101 : พลศึกษา	4.16
GE2500105 : นันทนาการ	3.87
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.00
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4.46
GE2700102 : สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	4.19
GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21	4.29
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.31
GE2820103 : วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4.49
HE2023208 : การตกแต่งเค้ก	4.46
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.38
HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร	4.63
HE2032203 : อาหารและขนมไทย	3.67
HE2032204 : การตลาดบริการ	4.46
HE2032205 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	4.66
HE2032206 : อาหารตะวันออก	4.56
HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.48
HE2032313 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่	4.41
HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องต้ม	3.62
HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.40
HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.35
HE2032419 : การปฏิบัติการห้องอาหาร	4.45
HE2033301 : การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร	4.64
HE2033303 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.70
HE2033313 : บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.23
HE2033317 : เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.39



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.53
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	2.60
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.19
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	5.00
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.76
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.18
GE2500102 : ลีลาศ	3.93
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	3.90
GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	5.00
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.46
GE2820103 : วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4.68
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.16
HE2011101 : หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3.80
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.16
HE2032101 : อุตสาหกรรมบริการ	4.53
HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	4.59
HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.33
HE2032209 : โภชนาการมนุษย์	4.30
HE2032210 : อาหารตะวันตก	4.52
HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	4.50
HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	4.42
HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3.16
HE2033302 : อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	3.92
HE2033308 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	4.52
HE2034402 : สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	1.50
HE2041101 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	4.23
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	3.64
ภาคการศึกษาฤดูร้อน ปีการศึกษา 2563	
HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	5.00
HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	4.00



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง)	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3.82
GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3.51
GE2810105 : กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	4.37
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.27
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.63
HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	4.32
HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.33
HE2042216 : ปฏิบัติการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	4.33
HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	4.51
HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์	4.44
HE2044204 : การแกะสลักเชิงธุรกิจ	4.57
HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์	4.33
HE2044310 : ผลิตภัณ์งานใบตอง	4.25
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	3.37
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	4.46
GE2500105 : นันทนาการ	4.46
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.32
HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.36
HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์	4.31
HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	4.61
HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	3.97
HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	4.38
HE2044201 : เครื่องหอมและของชำร่วย	4.76
HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้	4.63
HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน	4.35
HE2044310 : ผลิตภัณ์งานใบตอง	4.70



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.19
GE2500105 : นันทนาการ	4.75
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.44
GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก	4.56
HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	4.67
HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	4.50
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.62
HE2022316 : โภชนาการบุคคล	4.63
HE2023202 : อาหารว่าง	4.51
HE2023203 : อาหารประจำภาค	4.50
HE2023204 : อาหารจานด่วน	4.81
HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	4.70
HE2023310 : อาหารสุขภาพ	4.74
HE2023312 : ของหวานสากล	4.49
HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	4.62
HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	4.51
HE2041102 : วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	4.46
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.12
GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย	4.24
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.44
HE2022208 : อาหารนานาชาติ	4.53
HE2022209 : อาหารเอเชีย	4.53
HE2022210 : อาหารยุโรป	4.65
HE2022214 : โภชนบำบัด 1	4.97
HE2022315 : โภชนบำบัด 2	4.44
HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4.42
HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	4.62
HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	4.70
HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม	4.40
HE2033308 : การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	4.13
HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์	4.63



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
07412312 : แผนแบบการทดลอง	4.69
07412412 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.70
GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ	4.23
GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1	4.37
GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	3.70
GE2500101 : พลศึกษา	4.38
GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	4.60
HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	4.47
HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	4.67
HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	4.35
HE2052304 : การแปรรูปอาหาร	4.52
HE2052305 : เคมีอาหาร	4.57
HE2052306 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1	4.58
HE2052307 : การออกแบบการทดลอง	4.37
HE2052414 : การจัดการโรงงานอาหาร	4.67
HE2052415 : การประกันคุณภาพอาหาร	4.61
HE2052416 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.71
HE2052417 : โครงการพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.69
HE2053305 : เทคโนโลยีการหมัก	4.79
HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	4.86
HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	4.45
HE2053312 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	4.26
ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น	4.43
ST2041101 : หลักเคมี	4.39
ST2041102 : ปฏิบัติการหลักเคมี	4.51
ST2042205 : ชีวเคมีพื้นฐาน	4.62
ST2042206 : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	4.67
ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป	4.75
ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	4.79
ST2062201 : จุลชีววิทยาทั่วไป	4.58
ST2062202 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	4.69
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
02412105 : เคมีวิเคราะห์	5.00
02412106 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	5.00
GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	4.58
GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค	4.63



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2	4.41
GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป	4.33
GE2500105 : นันทนาการ	4.30
GE2600102 : สถิติเบื้องต้น	4.36
GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	4.70
HE2052201 : วิศวกรรมอาหาร	4.48
HE2052202 : จุลชีววิทยาทางอาหาร	4.75
HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	4.75
HE2052308 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	4.60
HE2052309 : ความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร	4.70
HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	4.45
HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส	4.69
HE2052312 : การวิเคราะห์อาหาร	4.30
HE2052313 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2	4.51
HE2053312 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	4.56
ST2042101 : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.44
ST2042102 : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4.48
ST2042207 : เคมีวิเคราะห์	4.42
ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	4.40
ST2051101 : หลักฟิสิกส์	4.55
ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์	4.61



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
EG101 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา	4.66
HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์	4.57
HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์	4.69
HE4011103 : การวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์	4.60
HE4011104 : การวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์	4.66
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	4.49
HE4015103 : การประเมินภาวะทางโภชนาการ	4.55
HE4015107 : การจัดการความปลอดภัยอาหาร	4.73
HE4016107 : นวัตกรรมธุรกิจอาหาร	4.73
HE4017102 : การวิเคราะห์และพัฒนารูปแบบศิลปะพื้นบ้าน	4.16
HE4017104 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ในระดับอุตสาหกรรม	4.14
HE4017105 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์	4.46



หลักสูตร/รายวิชา	ผลการประเมิน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	
EG101 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา	4.71
HE6011101 : ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	4.85
HE6011102 : การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	4.84
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	
HE6012104 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	4.83
HE6012105 : ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์	4.90
HE6014102 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง	5.00