

สื่อการเรียนการสอนออนไลน์ e-Learning มทร.พระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 14 รายวิชา

1. วิชา การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล

The screenshot shows a course page for 'HE2032314 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร... (Quality Assurance in Food Industry)'. The main image features a kitchen setting with a woman in a blue shirt and a man in a black shirt. Text overlay on the image reads: 'ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระนคร'. Below the image, there is a list of announcements and a navigation menu on the right side.

2. วิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ

ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล

The screenshot shows a course page for 'HE2032205 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่อ... (Culinary Science for Hospitality Industry)'. The main image shows a professional kitchen with several chefs in white uniforms working at a long counter. Text overlay on the image reads: 'ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร'. Below the image, there is a list of announcements and a navigation menu on the right side.

3. วิชา ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร

ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา

The screenshot shows a Moodle course page for 'ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร อ.นฤศร...' (Information System for Food Service Industry). The page includes a navigation menu, a search bar, and a list of social activities. The main content area features a video player with a coffee cup and a tablet, and a list of course objectives. The course is taught by 'นศ.ของอาจารย์ ต้องเป็นคนไม่ให้อู่ สู้จน เขียวชาทุกเทคโนโลยี มีจิตอาสา' (Students of the teacher must be people who do not give up, fight until green with every technology, and have a volunteer spirit).

4. วิชา การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร

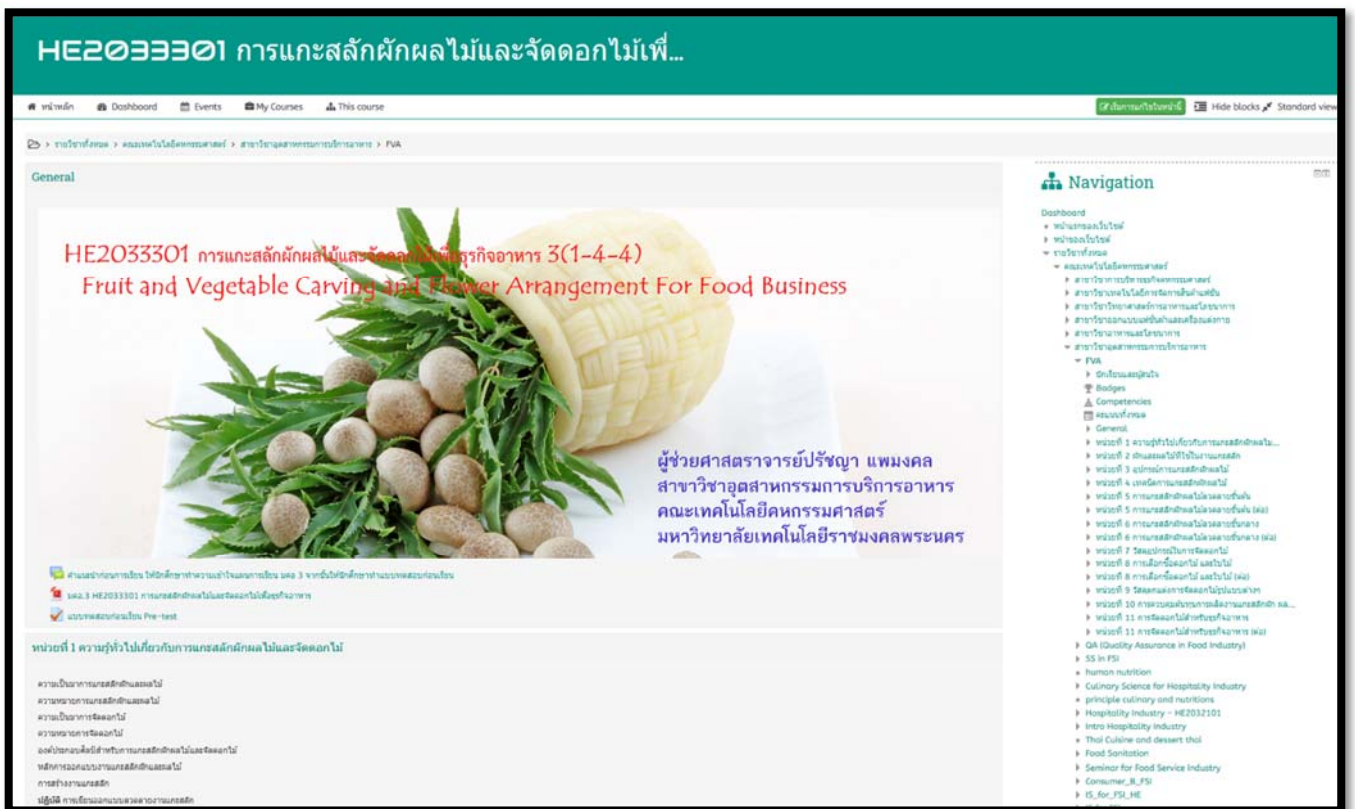
ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล

The screenshot shows a Moodle course page for 'HE2032311 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร' (Sanitation and Safety in Food Service Industry). The page includes a navigation menu, a search bar, and a list of social activities. The main content area features a video player with a woman in a kitchen, and a list of course objectives. The course is taught by 'ผศ.ปรัชญา แพมมงคล' (Assoc. Prof. Prachya Pammongkol).

5. วิชา การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์
ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา

The screenshot shows a Moodle course page with a green header. The main content area features a title 'การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ อ.นฤศร มังกรศิลา' and a sub-header 'Home Economics Entrepreneurship (Lecturer : Narasorn Mangkorsila)'. Below this is an image of a cartoon character standing on a path that splits into 'employees' and 'entrepreneur'. The page includes a search bar, 'Latest announcements', 'Social activities', and 'Upcoming events' sections on the right. The main content area contains a list of objectives and a rubric for the course.

6. วิชา การแกะสลักผัก ผลไม้ และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร
ผู้สอน รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์



The screenshot shows a Moodle course page with a green header. The main content area features a title 'HE2033301 การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อ...' and a sub-header 'Fruit and Vegetable Carving and Flower Arrangement For Food Business'. Below this is an image of a carved fruit and vegetable arrangement. The page includes a navigation menu on the right and a list of course objectives and a rubric for the course.

7. วิชา โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)

ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล

The screenshot shows a Moodle course page for 'HE2032209 โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrit...)'. The page features a header with navigation links like 'หน้าหลัก', 'Dashboard', 'Events', 'My Courses', and 'This course'. Below the header, there's a 'General' section with a large image of a meal. Overlaid on the image is the text: 'โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition) 07-312-101' and 'ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล'. Below the image, there are sections for 'Announcements', 'Intro. The body organ system', and 'the body organ system'. A 'Navigation' sidebar on the right lists various course topics and units, including 'Human nutrition', 'the body organ system', and 'Knowledge of Human Nutrition'. The main content area also includes a section titled 'ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ' with a list of items.

8. วิชา โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา

The screenshot shows a Moodle course page for 'โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (อนน...)'. The page has a header with navigation links like 'Home', 'Dashboard', 'Events', 'My Courses', and 'This course'. Below the header, there's a 'Project of Food Service Industry' section with a blue graphic that says 'PROJECT'. Below the graphic, there's a 'คำนิยาม' section with text about the project. The main content area includes a list of items and a 'บทเรียนเบื้องต้น' section. A 'Navigation' sidebar on the right lists various course topics and units, including 'Search forums', 'Upcoming events', 'Recent activity', and 'Course categories'. The main content area also includes a section titled 'ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ' with a list of items.

9. วิชา การเตรียมความพร้อมเพื่อสหกิจศึกษา

ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา

The screenshot shows a Moodle course page titled "การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา อ.นฤศร มังกรศิลา". The course is "Pre - Coop Learning for FSJ" by lecturer Narumon Mangkornsilat. The main content area includes a video of a woman meditating, a list of course objectives, and a list of activities. The right sidebar contains search forums, latest announcements, and social activities.

การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา อ.นฤศร มังกรศิลา

Pre - Coop Learning for FSJ
Lecturer: Narumon Mangkornsilat

คำนิยม :
นศ. ของอาจารย์ ต้องเป็นคนไม่ผู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: ซู้จักคน ซู้จักคน ซู้จักงาน ::
(Pre - Coop for FSJ)

วัตถุประสงค์ของรายวิชานี้มีดังนี้ การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา อ.นฤศร มังกรศิลา, นศ.ของนศ. นฤศร มังกรศิลา
สมัครสมาชิกในรายวิชา

1. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการสหกิจศึกษา (คืออะไรคืออะไร)
2. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการสหกิจศึกษา และศึกษาวิธีการเตรียมตัว - Learning ในด้าน
3. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการสหกิจศึกษา โดยเน้นไปที่การเตรียมตัวก่อนเข้าสหกิจศึกษา (คืออะไรคืออะไร)
4. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการสหกิจศึกษา งาน และ สหกิจศึกษานี้ ได้ไปทำอะไรได้ (คืออะไรคืออะไร)

สำหรับอาจารย์ :

ผู้เรียนที่ลงทะเบียนในรายวิชานี้จะต้องศึกษา ความหมายของสหกิจศึกษา ความเป็นมาของ สหกิจศึกษาของสหกิจศึกษา
ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนได้มีความรู้เกี่ยวกับสหกิจศึกษา และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการเตรียมตัวก่อนเข้าสหกิจศึกษา
Preparation for cooperative education; meaning, importance, background and development;
motivation and working technique in workplace; report writing, and co-operative education presentation

แนวข้อสอบวิชาสหกิจศึกษา (Preparation for Learning Rubric)
จำนวน : ตามแนวข้อสอบสหกิจศึกษา อ.นฤศร มังกรศิลา
แนวข้อสอบ : 1. การสอบในรายวิชา - Learning สำหรับนศ. (30 คะแนน)
*คะแนนสอบ รวมแล้วต้องมากกว่าร้อยละ 70 จาก 100 % เท่านั้น
**ใบขอสมัครเรียนรายวิชา และใบสมัครเรียนรายวิชาให้กรรมการรับใช้ ได้คะแนนร้อยละ 0 คะแนน
- ความรู้และ ความเข้าใจเกี่ยวกับสหกิจศึกษา ส่วนๆ (ได้มาจากแบบฟอร์มที่มีให้, Workshop ส่วนๆจากแบบฟอร์มที่มีให้) ->>> (40%)
- การเตรียมตัวก่อนเข้าสหกิจศึกษา ส่วนๆ (ตามแบบฟอร์ม, ความรู้เกี่ยวกับสหกิจ, ได้ไปทำอะไรได้, ได้ไปทำอะไรได้) ->>> (20%)
- ความรู้เกี่ยวกับสหกิจศึกษา (ได้มาจากแบบฟอร์มที่มีให้) Workshop ส่วนๆจากแบบฟอร์มที่มีให้, ได้ไปทำอะไรได้, ได้ไปทำอะไรได้) Workshop ส่วนๆจากแบบฟอร์มที่มีให้) ->>> (20%)

10. วิชา การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่

ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา

The screenshot shows a Moodle course page titled "การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ อ.นฤศร มังกร...". The course is "Modern MG for FSJ" by lecturer Narumon Mangkornsilat. The main content area includes a video of people in a meeting, a list of course objectives, and a list of activities. The right sidebar contains search forums, latest announcements, and social activities.

การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ อ.นฤศร มังกร...

Modern MG for FSJ
Lecturer: Narumon Mangkornsilat

คำนิยม :
นศ. ของอาจารย์ ต้องเป็นคนไม่ผู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: สู้คือ คือ พลซี้ ::
(ORG & HRM in Your Heart)

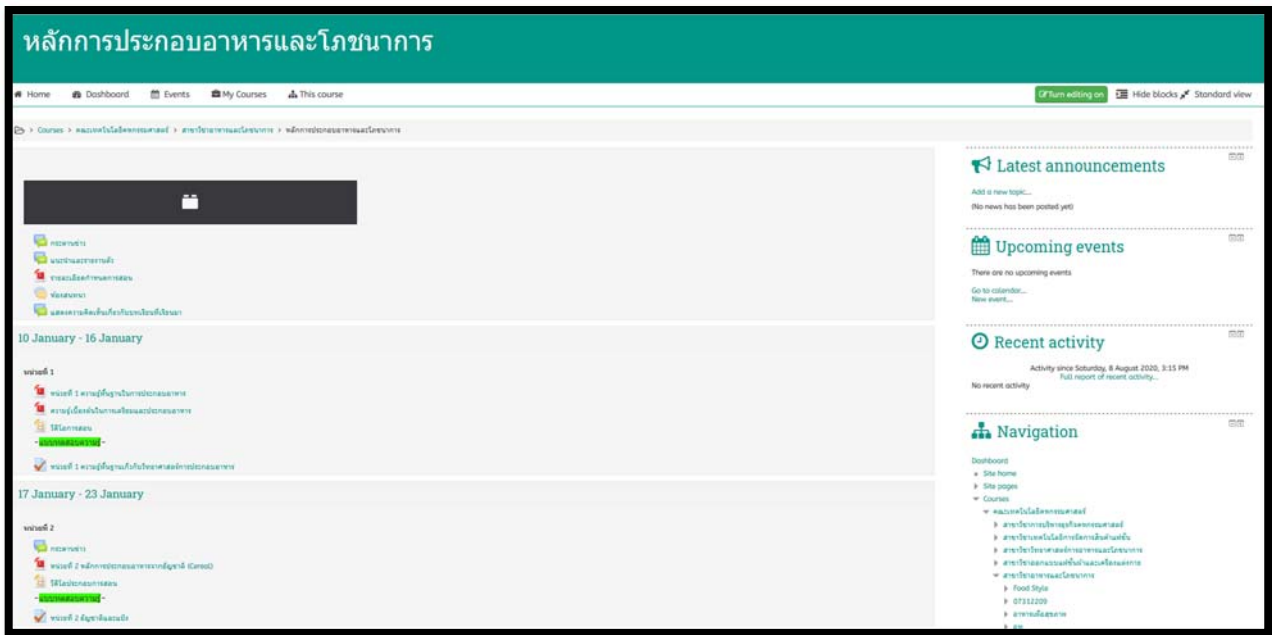
วัตถุประสงค์ของรายวิชานี้มีดังนี้ การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ อ.นฤศร มังกรศิลา
สมัครสมาชิกในรายวิชา

1. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ (คืออะไรคืออะไร)
2. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ และศึกษาวิธีการเตรียมตัว - Learning ในด้าน
3. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ โดยเน้นไปที่การเตรียมตัวก่อนเข้าสหกิจศึกษา (คืออะไรคืออะไร)
4. ได้ศึกษาและเข้าใจความสำคัญของการจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ งาน และ สหกิจศึกษานี้ ได้ไปทำอะไรได้ (คืออะไรคืออะไร)

แนวข้อสอบวิชาสหกิจศึกษา (Modern MG of FSJ Rubric)
จำนวน : ตามแนวข้อสอบสหกิจศึกษา อ.นฤศร มังกรศิลา
แนวข้อสอบ : 1. การสอบในรายวิชา - Learning สำหรับนศ. (30 คะแนน)
*คะแนนสอบ รวมแล้วต้องมากกว่าร้อยละ 70 จาก 100 % เท่านั้น
**ใบขอสมัครเรียนรายวิชา และใบสมัครเรียนรายวิชาให้กรรมการรับใช้ ได้คะแนนร้อยละ 15 - 18 คะแนน
- ความรู้และ ความเข้าใจเกี่ยวกับสหกิจศึกษา ส่วนๆ (ได้มาจากแบบฟอร์มที่มีให้, Workshop ส่วนๆจากแบบฟอร์มที่มีให้) ->>> (40%)
- การเตรียมตัวก่อนเข้าสหกิจศึกษา ส่วนๆ (ตามแบบฟอร์ม, ความรู้เกี่ยวกับสหกิจ, ได้ไปทำอะไรได้, ได้ไปทำอะไรได้) ->>> (20%)
- ความรู้เกี่ยวกับสหกิจศึกษา (ได้มาจากแบบฟอร์มที่มีให้) Workshop ส่วนๆจากแบบฟอร์มที่มีให้, ได้ไปทำอะไรได้, ได้ไปทำอะไรได้) Workshop ส่วนๆจากแบบฟอร์มที่มีให้) ->>> (20%)

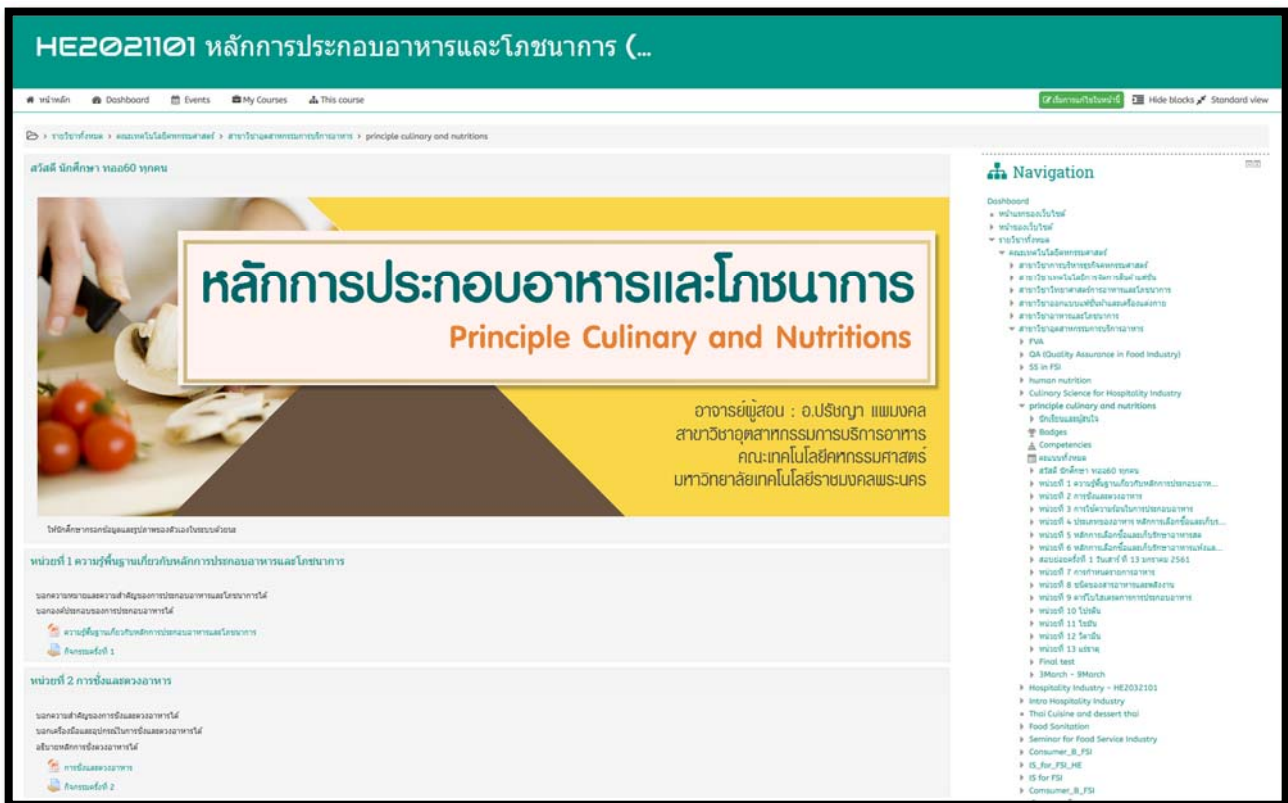
11. วิชา หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principle Culinary and Nutrition's)

ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา



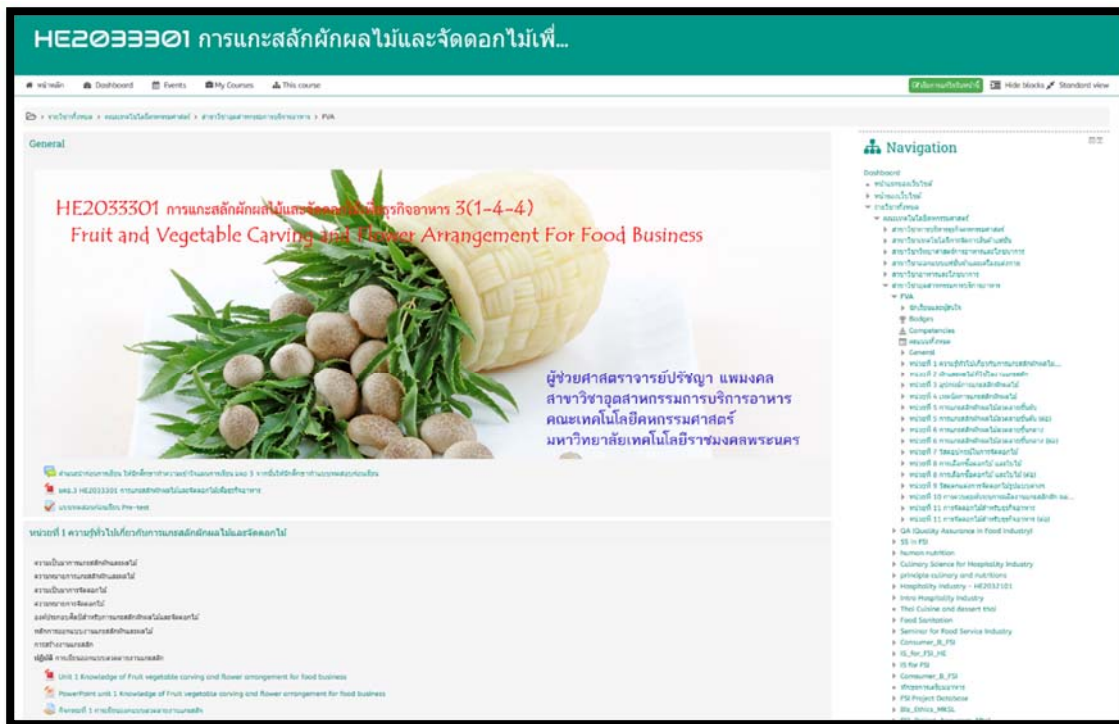
12. วิชา หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principle Culinary and Nutrition's)

ผู้สอน ผศ.ปรีชญา แพมมงคล



13. วิชา การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร

ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล



14. วิชา การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Assurance in Food Industry)

ผู้สอน อาจารย์อนุสร มังกรศิลา

