

สื่อการเรียนการสอนออนไลน์ e-Learning มทร.พระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 16 รายวิชา

1. วิชา หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Food and Nutrition)
ผู้สอน อ.วไลภรณ์ สุทธา

The screenshot shows a course page with a green header. Below the header, there are navigation tabs: Home, Dashboard, Events, My Courses, and This course. The main content area is titled 'คำอธิบายรายวิชา' (Course Description) and contains a list of topics and activities. The first topic is 'แนะนำรายวิชา' (Introduction to the course), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The second topic is 'หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ' (Principles of Food and Nutrition), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The third topic is 'การเลือกและเก็บรักษา' (Selection and storage of food), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The fourth topic is 'การเสิร์ฟอาหาร' (Food service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The fifth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่ม' (Beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The sixth topic is 'การเสิร์ฟขนมหวาน' (Dessert service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The seventh topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มร้อน' (Hot beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The eighth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มเย็น' (Cold beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The ninth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มแอลกอฮอล์' (Alcoholic beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The tenth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์' (Non-alcoholic beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The eleventh topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มสมุนไพร' (Herbal beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The twelfth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มสมุนไพรเย็น' (Cold herbal beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The thirteenth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มสมุนไพรร้อน' (Hot herbal beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The fourteenth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มสมุนไพรเย็น' (Cold herbal beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The fifteenth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มสมุนไพรร้อน' (Hot herbal beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment. The sixteenth topic is 'การเสิร์ฟเครื่องดื่มสมุนไพรเย็น' (Cold herbal beverage service), which includes a video lecture, a quiz, and a self-assessment.

2. วิชา อาหารฮาลาล (Halal Cuisine)
ผู้สอน ผศ.ปรีชญา แพมมงคล

The screenshot shows a course page with a green header. Below the header, there are navigation tabs: หน้าหลัก, Dashboard, Events, My Courses, and This course. The main content area is titled 'HE2033304 อาหารฮาลาล (Halal Cuisine)'. Below the title, there is a large image of a Halal meal with the text 'Asst Prof Prachya Pacmongkol'. Below the image, there is a section titled 'General' and a section titled 'บทที่ 1 หลักการพื้นฐานของอาหารฮาลาล และฮารอม' (Chapter 1: Basic Principles of Halal Food and Haram). The 'General' section contains the text 'ความเป็นมาของอาหารฮาลาลศาสนาอิสลาม' (History of Halal Food in Islam) and 'ผลจากอาหารฮาลาล' (Benefits of Halal Food). The 'บทที่ 1' section contains the text 'บทที่ 1 หลักการพื้นฐานของอาหารฮาลาล และฮารอม' (Chapter 1: Basic Principles of Halal Food and Haram).

3. วิชา การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร (Fruit and Vegetable Carving and

Flower Arrangement For Food Business)

ผู้สอน ผศ.ปรีชญา แพมมงคล

HE2033301 การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อ...

หน้าหลัก Dashboard Events My Courses This course

รายวิชาทั้งหมด คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > FVA

General

HE2033301 การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร 3(1-4-4) Fruit and Vegetable Carving and Flower Arrangement For Food Business



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชญา แพมมงคล
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ดำเนินการสอนในวิชา ให้อีกสาขาที่ความเข้าใจแผนการเรียน มคอ. 3 จากต้นให้อีกสาขาที่แบบทดสอบก่อนเรียน
มคอ. 3 HE2033301 การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร
แบบทดสอบก่อนเรียน: Download

4. วิชา การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Assurance in Food Industry)

ผู้สอน ผศ.ปรีชญา แพมมงคล

HE2032314 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Ass...

หน้าหลัก Dashboard Events My Courses This course

รายวิชาทั้งหมด คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > QA (Quality Assurance in Food Industry)

Quality Assurance in Food Industry: QA



Scope of quality assurance in food industry; national and international standards of quality system in food industry; trade agreements in food quality control; basic quality management; random sampling; sensory assessment; net amount control; cost of quality; trends in development of international food quality assurance system

Announcements

1 บทที่ 1 ขอบเขตของประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

- 1.1 ความหมายของประกันคุณภาพ (QC)
- 1.2 ความหมายของประกันคุณภาพ (QA)
- 1.3 ความสำคัญของการประกันคุณภาพ
- 1.4 ขอบเขตของประกันคุณภาพ
- 1.5 แนวโน้มของประกันคุณภาพ

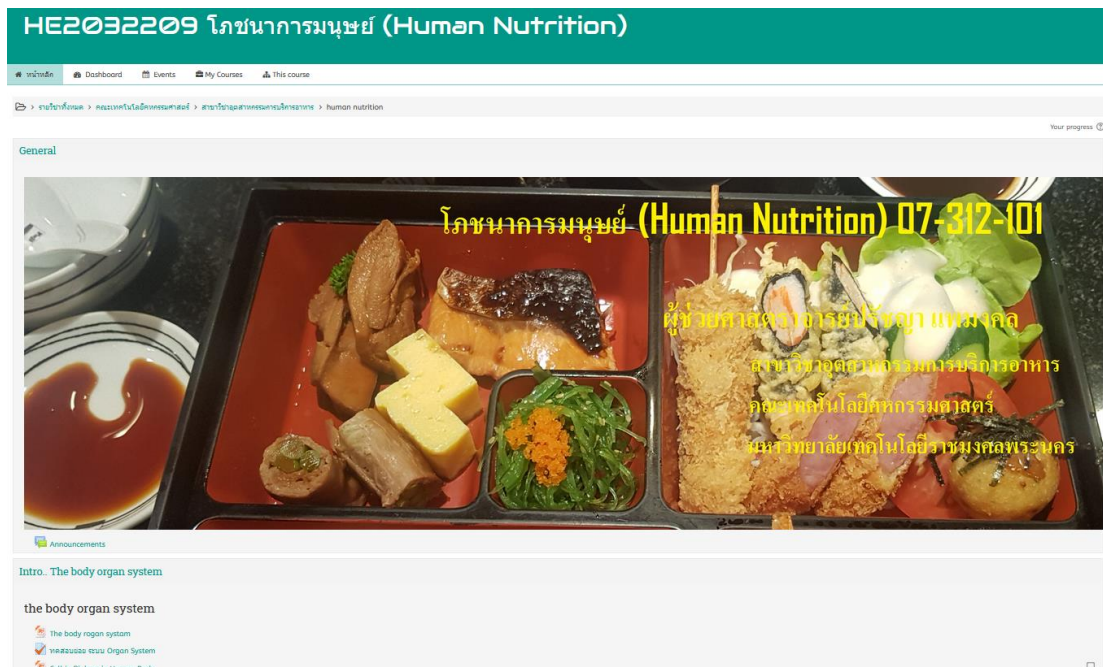
5. วิชา การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Sanitation and Safety in Food Service Industrys)

ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล



6. วิชา โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)

ผู้สอน ผศ.ปรัชญา แพมมงคล



7. วิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ (Culinary Science for Hospitality Industry)


ผู้สอน ผศ.ปรีชญา แพมมงคล

HE2032205 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ...

หน้าหลัก Dashboard Events My Courses This course

หน้าหลัก > คณะเทคโนโลยีการเกษตร > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ > Culinary Science for Hospitality Industry

General



1 พฤษภาคม 1 ตุลาคม และสมาชิกในชุมชนขององค์กรอาหาร

8. วิชา หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principle Culinary and Nutritions)
ผู้สอน ผศ.ปรีชญา แพมมงคล

HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principle Culin...

หน้าหลัก Dashboard Events My Courses This course

หน้าหลัก > คณะเทคโนโลยีการเกษตร > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ > principle culinary and nutritions

สรุปลี นวัตกรรม 60 ทุกคน



อาจารย์ผู้สอน : อ.ปรีชญา แพมมงคล
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1 มีนาคม 2020 และสมาชิกในชุมชนขององค์กรอาหาร

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ

บทความแนะนำความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ
ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ

9. วิชา อุตสาหกรรมบริการ อ.นฤศร มังกรศิลา

ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


อุตสาหกรรมบริการ อ.นฤศร มังกรศิลา

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีการเกษตร > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ > Hospitality Industry - HE2032101

อุตสาหกรรมบริการ อ.นฤศร มังกรศิลา

Hospitality Industry
(Lecturer : Narusorn Mangkornsilala)



คำนิยาม :
นศ.ของอาจารย์ ต้องเป็นคนไม่ผู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: สีพ้อ คือ พอดี ::
(Service Mind)
*ผู้คิดค้นเว็บไซต์นี้คือ น.นฤศรมังกรศิลา อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น ขอขอบคุณ
ผู้ดูแลเว็บไซต์นี้คือ น.นฤศรมังกรศิลา*

1. นศ.ที่ขาดงานเข้าเรียนสามารถขอขานนศ.ได้ (มีคะแนนพิเศษ)
2. นศ.ที่ขาดงานเข้าเรียนโดยไม่ขานนศ. หรือติดต่อก่อนนศ. และส่งงานให้ครบถ้วนระบบ e-learning ในทันที

10. วิชา อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น อ.นฤศร มังกรศิลา

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีการเกษตร > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ > Intro Hospitality Industry

อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น อ.นฤศร มังกรศิลา

Introduction of Hospitality Industry
(Lecturer : Narusorn Mangkornsilala)



คำนิยาม :
นศ.ของอาจารย์ ต้องเป็นคนไม่ผู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: สีพ้อ คือ พอดี ::
(Service Mind)
*ผู้คิดค้นเว็บไซต์นี้คือ น.นฤศรมังกรศิลา อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น ขอขอบคุณ
ผู้ดูแลเว็บไซต์นี้คือ น.นฤศรมังกรศิลา*

1. นศ.ที่ขาดงานเข้าเรียนสามารถขอขานนศ.ได้ (มีคะแนนพิเศษ)
2. นศ.ที่ขาดงานเข้าเรียนโดยไม่ขานนศ. หรือติดต่อก่อนนศ. และส่งงานให้ครบถ้วนระบบ e-learning ในทันที
3. นศ.ที่ขาดงานเข้าเรียนโดยไม่ขานนศ. หรือติดต่อก่อนนศ. และส่งงานให้ครบถ้วนระบบ e-learning ในทันที
4. นศ.ที่ขาดงานเข้าเรียนโดยไม่ขานนศ. หรือติดต่อก่อนนศ. และส่งงานให้ครบถ้วนระบบ e-learning ในทันที

11. วิชา สัมมนาภาคทฤษฎี (สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ) ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา




สัมมนาหรรศาสตร์ (สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ) อ.นฤศร มังกรศิลา

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ > Seminar for Food Service Industry

สัมมนาหรรศาสตร์ (สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ) อ.นฤศร มังกรศิลา

Seminar for Food Service Industry
(Lecturer : Narusorn Mangkornsilila)



12. วิชา วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค อ.นฤศร มังกรศิลา

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > Consumer_B_FSI

วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค อ.นฤศร มังกรศิลา

Consumer Behavior Analysis for FSI
(Lecturer : Narusorn Mangkornsilila)



คำนิยาม :
นศ.ของอาจารย์ ต้องเป็นคนใฝ่รู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: ดีพอ คือ พอดี ::
(Consumer Behavior Analysis for FSI)

13. วิชา ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร

ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร อ.นฤ...

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีการเกษตร > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > IS_for_FSI_HE

ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร อ.นฤศร มังกรศิลา (HE2032418)

Computer for FSI
(Lecturer : Narusorn Mangkorsila)



ขับเคลื่อนธุรกิจร้านอาหาร ด้วยระบบสารสนเทศ และเทคโนโลยีสารสนเทศ

คำนิยม :
นศ.ของอาจารย์ ต้องเป็นคนใฝ่รู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: ดีพอ คือ พอดี ::
(Garbage In and Garbage Out)
*ยินดีด้วยครับนักศึกษา เข้าใจระบบ ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร หกคณะครับ
อัลลคองสำเร็จวิชา
1. นักศึกษาต้องเข้ามาศึกษาเอกสารประกอบการสอนทุกสัปดาห์ (มีคะแนนพิเศษ)
2. นักศึกษาต้องส่งรายงานการปฏิบัติงาน ส่งมาด้วยตนเอง และส่งงานให้อาจารย์ทราบ 2-3 วันก่อนวัน ขึ้นชั้น*

14. วิชา จริยธรรมทางธุรกิจ

ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


จริยธรรมทางธุรกิจ อ.นฤศร มังกรศิลา

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีการเกษตร > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > Biz_Ethics_MKSL

จริยธรรมทางธุรกิจ อ.นฤศร มังกรศิลา

Biz Ethic for FSI
(Lecturer : Narusorn Mangkorsila)



คำนิยม :
นศ.ของอาจารย์ ต้องเป็นคนใฝ่รู้ สู้งาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: ดีพอ คือ พอดี ::
(Biz Ethic for FSI)
*ยินดีด้วยครับนักศึกษา เข้าใจระบบระบบ จริยธรรมทางธุรกิจ อ.นฤศร มังกรศิลา หกคณะครับ
อัลลคองสำเร็จวิชา
1. นักศึกษาต้องเข้ามาศึกษาเอกสารประกอบการสอนทุกสัปดาห์ (มีคะแนนพิเศษ)
2. นักศึกษาต้องส่งรายงานการปฏิบัติงาน ส่งมาด้วยตนเอง และส่งงานให้ตรงเวลาในระบบ e-Learning นี้เท่านั้น
3. นักศึกษาต้องเข้ามาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หรือมีองค์ความรู้ใหม่ ให้นำมาลงในใบคำขวัญรับชมผลงานสถานศึกษาทุกสัปดาห์ (มีคะแนนพิเศษ)
4. นักศึกษาที่เข้าเรียนก่อนเวลาเรียน ร่วมกิจกรรมในท้องถิ่น ตาม ควบ แสดงถึงความสนใจ ใส่ใจในการเรียนรู้ (มีคะแนนพิเศษ)*

MKO 3 Biz Ethic54 2.57

15. วิชา พฤติกรรมผู้บริโภค

ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


พฤติกรรมผู้บริโภค อ.นฤศร มังกรศิลา

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > Consumer_B_FSI

พฤติกรรมผู้บริโภค อ.นฤศร มังกรศิลา

Consumer Behavior for FSI
(Lecturer : Narusorn Mangkornsila)



คำนิยาม :
นศ. ของอาจารย์ ต้องเป็นคนไฟรั้ว สูงงาน
เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา
:: ดีพอ คือ พอดี ::
(Consumer Behavior for FSI)
*ยื่นมือยื่นใจก็ออกมา เข้าเรียนเรียน พฤติกรรมผู้บริโภค อ.นฤศร มังกรศิลา หัดจนจบฉบับ
สื่อกลางสำหรับเราวันนี้*
1 วิชาต้องเข้าด้านศึกษาเอกสารประกอบการสอนพฤติกรรม (มีคะแนนพิเศษ)

16. วิชา โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ผู้สอน อ.นฤศร มังกรศิลา


โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (อ.นฤ...

Home Dashboard Events My Courses This course

Courses > คณะเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ > สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร > FSI_Project_Narusorn_Mksl

โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร อ.นฤศร มังกรศิลา

Project of Food Service Industry
(Advisor: Narusorn Mangkornsila)



คำนิยาม :
นักศึกษาโครงการพิเศษของอาจารย์น้อย
ต้องเป็นคนไฟรั้ว สูงงาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีจิตอาสา กล้าเรียนรู้ค้นคว้าสิ่งใหม่ๆ
:: ความอดทนต่อสิ่งที่ยากลำบาก ทำให้เราพัฒนาตนเองไปสักขั้น ::
(FSI Project - Make Me strong)