

จำนวนสื่ออิเล็กทรอนิกส์แบบ e-Learning ที่นำไปใช้เพื่อการเรียนการสอน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

จำนวนทั้งสิ้น 6 รายวิชา

1. วิชา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น

ผู้สอน : อาจารย์ ชมภูษ ฝื่อนพิภพ

The screenshot displays a Moodle course page for 'วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น' (Introduction to Food Science and Nutrition). The page is organized into several sections:

- หน้าหลัก (Home):** Displays the course title and a list of 7 topics related to food safety and nutrition.
- รายละเอียดยุทธศาสตร์ (Strategic Details):** Lists 'ลักษณะรายวิชา' (Course Characteristics), 'รายละเอียดเนื้อหา' (Content Details), and 'แหล่งเพิ่มเติมความรู้' (Additional Knowledge Sources).
- กิจกรรม (Activities):** Shows a list of 5 assignments (อัสปาศ์ที่ 1-5) with their respective due dates and titles.
- เมนู (Menu):** A sidebar on the left contains navigation options such as 'เริ่ม' (Start), 'การจัดการระบบ' (System Management), and 'ประเภทของรายวิชา' (Course Categories).
- ข่าวล่าสุด (Latest News):** A sidebar on the right contains news items, including a notice about a meeting on 2012-01-16 PM.

2. วิชา การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร

ผู้สอน : อาจารย์ วไลภรณ์ สุทธา

สมาชิก

นักเขียนและผู้สนใจ

สโมสรสถานเสวนา

เริ่ม

การค้นหาขั้นสูง

กิจกรรมที่กำลังจะมีขึ้น

ไม่มีกิจกรรมที่กำลังจะเริ่ม

ไปที่ปฏิทิน...
กิจกรรมใหม่...

กิจกรรมล่าสุด

กิจกรรม สัปดาห์ 20 เมษายน 2012, 01:41PM

รายงานฉบับสมบูรณ์ของกิจกรรม สำเร็จ

ไม่มีอะไรใหม่ตั้งแต่คุณคลิกปุ่มนี้ครั้งสุดท้าย

การจัดการระบบ

- เริ่มการแก้ไขในหน้า
- การตั้งค่า
- Assign roles
- คะแนนทั้งหมด
- กลุ่ม
- การสำรองข้อมูล
- ปฏิทิน
- เป็นเจ้าของ
- เว็บไซต์
- รายงาน
- คำถาม
- ไฟล์
- ประวัติส่วนตัว

ประเภทของรายวิชา


- คณะอุตสาหกรรม
- คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
- คณะบริหารธุรกิจ
- คณะวิศวกรรมศาสตร์
- คณะศิลปศาสตร์
- คณะเทคโนโลยี
- คณะเศรษฐศาสตร์

โครงสร้างหัวข้อ



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้ในรูปแบบพื้นฐาน การแกะสลักเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร ใ้ละอาหาร และสถานที่ตามโอกาส

15 ภาพการสอบ ปอภ.51/1 สาขาอาหารฯ เมื่อ 17 กันยายน 2552



กมลวิ

กิจกรรมทั้งหมด

การบ้าน

แหล่งข้อมูล

บล็อกเมนู

เพิ่มบทความใหม่

อ่านเนื้อเรื่องของฉัน

ตั้งค่าบล็อก

อ่านเนื้อเรื่องในรายวิชา

อ่านเนื้อเรื่องทั้งหมด

ปฏิทิน

← เมษายน 2012 →

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
	1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Events Key

- Global
- Course
- Group
- User

สมาชิกออนไลน์

(ในช่วง 5 นาทีที่ผ่านมา)

Mongkon Chanabua

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้ในรูปแบบพื้นฐาน การแกะสลักเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร ใ้ละอาหาร และสถานที่ตามโอกาส

3. วิชา อาหารไทยและขนมไทย2 (Thai Food and Thai Dessert 2)

ผู้สอน : อาจารย์ วไลกรณ์ สุทธา

สมาชิก

ฝึกเขียนและฝึกใจ

กิจกรรมทั้งหมด

กรลาแสวนา
การบ้าน
แบบทดสอบ
แหล่งข้อมูล

ค้นหาเอกสาร

เริ่ม

การค้นหาขั้นสูง

การจัดการระบบ

เริ่มการแก้ไขหน้า
การตั้งค่า
Assign roles
คะแนนทั้งหมด
กลุ่ม
การสร้างข้อมูล
ปฏิทิน
นำเข้า
เว็บไซต์
รายงาน
คำถาม
ไฟล์
ประวัติส่วนตัว

ประเภทของรายวิชา

คณะศึกษาศาสตร์สาทร
คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ
คณะบริหารธุรกิจ
คณะวิศวกรรมศาสตร์
คณะศิลปศาสตร์
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี
คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและ
ออกแบบแฟชั่น
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และ
การออกแบบ
เอกสารเผยแพร่ (สำนัก, กอง)
รายวิชาทั้งหมด ...

โครงสร้างหัวข้อ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคโนโลยีอาหารไทยและขนมไทย เครื่องปรุงและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยและขนมไทยในเชิงธุรกิจ หลักและวิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทยขั้นสูง การประกอบอาหารไทยและขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ เลือกภาษาเขียนและออกแบบขนมไทยในรูปแบบของธุรกิจ

📄 กระดาษข่าว

📄 ประมวลการสอนรายวิชา (Course Syllabus)

📄 กิจกรรมครั้งที่ 1 กรอกข้อมูลไปประวัติส่วนตัว

📄 พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542

📄 สารานุกรมสำหรับเยาวชน

📄 สื่อมัลติมีเดียประกอบการเรียนภาคทฤษฎี

1 **หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานในการประกอบขนมไทย**

📄 แบบทดสอบก่อนเรียนหน่วยที่ 1

📄 หน่วยที่ 1 ความหมาย ความสำคัญและที่มาของขนมไทย

📄 กิจกรรมครั้งที่ 2 ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มสำรวจรายชื่อขนมไทยที่ยังคงมีขายในปัจจุบัน

📄 กิจกรรมครั้งที่ 3 ให้นักศึกษาค้นคว้างานวิจัยเกี่ยวกับขนมไทย

📄 กิจกรรมครั้งที่ 4 ให้นักศึกษาสัมภาษณ์ผู้ประกอบการขนมไทย

เอกสารอ่านเพิ่มเติม

📄 ภูมิภาคไทยจากขนมไทยในวรรณคดี

📄 แบบทดสอบหลังเรียนหน่วยที่ 1

📄 เนื้อหา 1.1

2 **หน่วยที่ 2 ประเภทและลักษณะของขนมไทย**

📄 แบบทดสอบก่อนเรียนหน่วยที่ 2

📄 หน่วยที่ 2 ประเภทและลักษณะของขนมไทย

เอกสารอ่านเพิ่มเติม

📄 แบบทดสอบหลังเรียนหน่วยที่ 2

3 **หน่วยที่ 3 วัตถุดิบในการทำขนมไทย**

📄 แบบทดสอบก่อนเรียนหน่วยที่ 3

📄 บทที่ 3.1 วัตถุดิบอาหารสด

📄 บทที่ 3.2 วัตถุดิบอาหารแห้ง

เอกสารอ่านเพิ่มเติม

📄 แบบทดสอบหลังเรียนหน่วยที่ 3

4 **หน่วยที่ 4 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย**

📄 แบบทดสอบก่อนเรียนหน่วยที่ 4

📄 บทที่ 4.1 อุปกรณ์และเครื่องมือขนาดเล็ก

📄 บทที่ 4.2 อุปกรณ์และเครื่องมือขนาดใหญ่

เอกสารอ่านเพิ่มเติม

📄 แบบทดสอบหลังเรียนหน่วยที่ 4

5 **หน่วยที่ 5 การใช้ความร้อนและคำศัพท์เทคนิคในการทำขนมไทย**

📄 แบบทดสอบก่อนเรียนหน่วยที่ 5

📄 บทที่ 5.1 การใช้ความร้อนในการประกอบขนมไทย

📄 บทที่ 5.2 คำศัพท์เทคนิคในการทำขนมไทย

เอกสารอ่านเพิ่มเติม

📄 แบบทดสอบหลังเรียนหน่วยที่ 5

ข่าวล่าสุด

ตั้งชื่อใหม่...

8ม.ค., 21:23

วไลกรณ์ สุทธา

ให้นักศึกษาเข้าเรียนผ่านระบบ LMS และทำกิจกรรมตามที่กำหนด เริ่มเดิม...

หัวข้อเก่า ...

กิจกรรมที่กำลังจะมีขึ้น

ไม่มีกิจกรรมที่กำลังจะเริ่ม

ไปที่ปฏิทิน...

กิจกรรมใหม่...

กิจกรรมล่าสุด

กิจกรรม ตั้งแต่ เสาร์, 28 เมษายน 2012, 01:46PM

รายงานฉบับสมบูรณ์ของกิจกรรมล่าสุด

ไม่มีอะไรใหม่ตั้งแต่คุณล็อกอินครั้งสุดท้าย

ผลการทำแบบทดสอบ

มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นกับข้อนี้คุณต้องเลือกแบบทดสอบที่ต้องการแสดงผลในเมื่อ

แหล่งข่าวภายใน

คลิกที่นี่เพื่อดูคำอธิบายแสดงข่าว

ปฏิทิน

← เมษายน 2012 →

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Events Key

🌐 Global 📅 Course

👤 Group 👤 User

นิตยสาร

เพิ่มบทความใหม่

อ่านเนื้อเรื่องของหนังสือ

ตั้งค่าบล็อก

อ่านเนื้อเรื่องในรายวิชา

อ่านเนื้อเรื่องทั้งเว็บไซต์

4. วิชา เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบเทเลอร์

ผู้สอน : อาจารย์ เกศทิพย์ กรีเงิน

สมาชิก

นักเขียนและผู้สนใจ

กิจกรรมทั้งหมด

กระดานเสวนา

การบ้าน

แหล่งข้อมูล

คลังกระดานเสวนา

ค้นหาหัวข้อ

เริ่ม

การค้นหาอื่นๆ @

การจัดการระบบ

เริ่มการใช้งานในหน้า

การตั้งค่า

Assign roles

คะแนนทั้งหมด

กลุ่ม

การสำรองข้อมูล

ปฏิทิน

นำเข้า

รับเข้า

รายงาน

ประวัติส่วนตัว

ประเภทของรายวิชา

คณะอุตสาหกรรม

คณะเทคโนโลยีสิ่งสาร

มวชน

คณะบริหารธุรกิจ

คณะวิศวกรรมศาสตร์

คณะศิลปศาสตร์

คณะเทคโนโลยี

คหกรรมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอ

และออกแบบแฟชั่น

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

และการออกแบบ

เอกสารเผยแพร่

(สำเนา, กอง)

รายวิชาทั้งหมด ...

โครงสร้างหัวข้อ

รายวิชา 06-131-209

เทคนิคการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์

ผู้.พรหมณี วิศิษย์วงศ์กร

สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบของเสื้อเทเลอร์ การเลือกผ้าและวัสดุประกอบการทำเสื้อเทเลอร์ การทำแบบและกรวางแบบตัด การลองตัวเพื่อปรับแบบตัด ให้เหมาะสม และฝึกทักษะการตัดเย็บเสื้อเทเลอร์ โดยนำกลวิธีตัดเย็บแบบช่างเสื้อชายมาประยุกต์ใช้

หัวข้อรายวิชา

หน่วยที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 1)

หน่วยที่ 2 การวัดตัวเพื่อการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 2-3)

หน่วยที่ 3 แบบตัดตัวเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 3-5)

หน่วยที่ 4 แบบตัดปกเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 6-7)

หน่วยที่ 5 แบบตัดแขนเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 8-9)

หน่วยที่ 6 การเตรียมผ้า การวางแบบตัด และการตัด (สัปดาห์ที่ 10-11)

หน่วยที่ 7 เทคนิคที่จำเป็นในการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 12-13)

หน่วยที่ 8 เทคนิคการประกอบเสื้อแบบเทเลอร์ (สัปดาห์ที่ 14-15)

การแบ่งหัวข้อในแผนการสอน (คลิก เอกสารประกอบ)

กระดานข่าว

1

หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเสื้อแบบเทเลอร์ ♥♥

แผนการสอน

1.1 ความหมายและความเป็นมาของเทคนิคการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (คลิก เอกสารประกอบ)

1.2 รูปแบบของเสื้อเทเลอร์สตรี (คลิก เอกสารประกอบ)

1.3 อุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (คลิก เอกสารประกอบ)

1.4 วิธีตัดการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (คลิก เอกสารประกอบ)

1.5 ฝึกปฏิบัติเลือกผ้าและวัสดุการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (คลิก เอกสารประกอบ)

Success Story of the Month: Imtaz Khaliq, Imtaz...



แบบฝึกหัด ครั้งที่ 1

งานเพื่อนทนาย ครั้งที่ 1

2

หน่วยที่ 2 การวัดตัวเพื่อการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ ♥♥

แผนการสอน

2.1 หลักการวัดตัวเพื่อการตัดเย็บเสื้อแบบเทเลอร์ (คลิก เอกสารประกอบ)

2.2 ปฏิบัติการวัดตัวเพื่อสร้างแบบตัดเสื้อแบบเทเลอร์ (คลิก เอกสารประกอบ)

หน่วยวิดีโอการวัดตัว

ข่าวล่าสุด

ตั้งหัวข้อใหม่... (ยังไม่มีการ)

กิจกรรมที่

ไม่มีกิจกรรมที่กำลังจะเริ่ม

ไปที่ผู้ทำ... กิจกรรมใหม่...

กิจกรรมล่าสุด

กิจกรรม ตั้งแต่วันที่ 28 เมษายน 2012, 02:10PM

รายงานฉบับสมบูรณ์ของกิจกรรมล่าสุด

ไม่มีอะไรใหม่บนสิ่งและคลิกอื่นครั้งสุดท้าย

5. วิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

ผู้สอน : อาจารย์ วไลกรณ์ สุทธา

สมาชิก

อ.วไลกรณ์ สุทธา

กิจกรรมทั้งหมด

- กระดานเสวนา
- การบ้าน
- แบบทดสอบ
- แบบสอบถาม
- ห้องสนทนา
- แหล่งข้อมูล
- อภิธานศัพท์

คืนกระดานเสวนา

เริ่ม

การค้นหาข้อส่ง @

การจัดการระบบ

- เริ่มการแก้ไขในหน้า
- การตั้งค่า
- Assign roles
- คะแนนทั้งหมด
- กลุ่ม
- ปฏิทิน
- นำเข้า
- เว็บไซต์
- รายงาน
- คำถาม
- ไฟล์
- ประวัติส่วนตัว

โครงสร้างหัวข้อ

อ.วไลกรณ์ สุทธา

วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

แนะนำวิธีการเรียน

- ลงทะเบียนเข้าสู่ระบบ lms_rmntp
- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน
- เริ่มเรียนตามลำดับหน่วยเรียนและศึกษาเนื้อหาอย่างต่อเนื่อง
- ทำกิจกรรมตามที่กำหนด
- ทำแบบทดสอบหลังเรียน
- ประเมินผลการเรียนของตนเอง หากได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 ควรทบทวนเนื้อหาและทำแบบทดสอบหลังเรียนใหม่อีกครั้ง

เอกสารอ้างอิง

- ประมวลการสอนรายวิชา (Course Syllabus)
- สไลด์แก่นรายวิชา
- ใบงาน
- ตารางทดสอบเบื้องต้น
- ตารางทดสอบกลางคืน

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

- วิดีโอสื่อการสอนเพื่อการเรียนรู้เพิ่มเติม สอนโดยอาจารย์วไลกรณ์ สุทธา
- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542
- คู่มือการใช้งานระบบ RMUTP LMS สำหรับนักศึกษา

กิจกรรม

- กิจกรรมที่ 1 ให้นักศึกษาก่อารยุมลประวัติส่วนตัวและเพิ่มรูปภาพในประวัติส่วนตัว (10 คะแนน)
- กิจกรรมที่ 2 ให้นักศึกษาค้นหาคำศัพท์ที่น่าสนใจของรายวิชาและ 1 คำ (10 คะแนน)
- กระดาษเข้า

1

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์กับการประกอบอาหาร

แบบทดสอบก่อนเรียนหน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

เอกสารประกอบการสอน

- เอกสารประกอบการสอนหน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์กับการประกอบอาหาร
- สไลด์ประกอบการสอนเรื่องเตรียมและการประกอบอาหาร
- สไลด์ประกอบการสอนเรื่องคุณสมบัติของอาหาร
- สไลด์ประกอบการสอนเรื่องการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร

สื่อวิดีโอ

- วิดีโอประกอบการสอนเรื่องเตรียมและการประกอบอาหาร
- วิดีโอประกอบการสอนเรื่องคุณสมบัติของอาหาร
- วิดีโอประกอบการสอนเรื่อง การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร

กิจกรรม

- กิจกรรมประจำหน่วยที่ 1 ประเมินผลการปฏิบัติกิจกรรมประกอบอาหารหน่วยที่ 1 (ส่งงานเอกเรียน)
- แบบทดสอบหลังเรียน ประจำหน่วยที่ 1
- แบบฝึกหัดโดยส่งคำตอบแบบออนไลน์

2

หน่วยที่ 2 ธัญชาติและแป้ง

ข่าวล่าสุด

ตั้งหัวข้อใหม่...

27ธ.ค., 22:19
วไลกรณ์ สุทธา
ขอเวลาให้นักศึกษาทำแบบทดสอบแบบออนไลน์ เห็นไหม...

19ก.พ., 17:25
วไลกรณ์ สุทธา
ปิดการทำแบบทดสอบหน่วยที่ 1-5 ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2555 เห็นไหม...

4ก.พ., 13:25
วไลกรณ์ สุทธา
นักศึกษาคนใดมีความที่ง่าสนใจที่เกี่ยวกับเรื่องอาหารวิทยาศาสตร์ไปสนใจในบล็อกด้วยจะ เห็นไหม...

4ก.พ., 13:05
วไลกรณ์ สุทธา
กรอกประวัติและอัปเดตรูปภาพด้วยจะ เห็นไหม...

6ธ.ค., 23:19
วไลกรณ์ สุทธา
เปิดสอนแบบออนไลน์ทำอาหารผ่านสัปดาห์เมื่อวันที่ 1 มกราคม 2555 เห็นไหม...
หัวข้อเก่า ...

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับส่วนประกอบทางเคมีและการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การแปรรูปและบรรจุเชิงประกอบอาหารและการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์

กิจกรรมที่กำลังจะมีขึ้น

ไม่มีกิจกรรมที่กำลังจะเริ่ม

ไปที่ปฏิทิน...
กิจกรรมใหม่...

กิจกรรมล่าสุด

กิจกรรม สัปดาห์ 28 เมษายน 2012, 02:45PM
รายงานฉบับสมบูรณ์ของกิจกรรมล่าสุด

ไม่มีอะไรใหม่บนสิ่งแคตตาล็อกสินค้าล่าสุด

ผลการทำแบบทดสอบ

มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นกับบล็อกนี้คุณต้องเลือกแบบทดสอบที่ต้องการแสดงผลในบล็อก

6. วิชา สิ่งทอและการตัดเย็บ

ผู้สอน : อาจารย์ อัจฉา ศิริพันธ์ , อาจารย์ ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล

สมาชิก

- มีนักเรียนและผู้สนใจ

การจัดการระบบ

- เริ่มการแก้ไขในหน้า
- การตั้งค่า
- Assign roles
- คะแนนทั้งหมด
- กลุ่ม
- การสำรองข้อมูล
- ปฏิทิน
- นำเข้า
- รีเซ็ต
- รายงาน
- คำถาม
- ไฟล์
- ประวัติส่วนตัว

ประเภทของ

- คณะครุศาสตร์
- อุตสาหกรรม
- คณะเทคโนโลยี
- สื่อสารมวลชน
- คณะ
- บริหารธุรกิจ
- คณะ
- วิศวกรรมศาสตร์
- คณะศิลปศาสตร์
- คณะเทคโนโลยี
- สหกรณ์ศาสตร์
- คณะ
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- คณะ
- อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
- คณะ
- สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
- เอกสารเผยแพร่ (สำนัก, กอง)
- รายวิชาทั้งหมด ...

โครงสร้างหัวข้อ



สิ่งทอและการตัดเย็บ

จัดทำโดย
อาจารย์ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล
อาจารย์อัจฉา ธีรมงคล

โอกาสดีเกิดขึ้นอีกครั้ง 😊
ให้โอกาสในการเข้าระบบเพื่อ
ทำแบบทดสอบก่อนเข้าสอบอีกครั้ง และระบบปิด
ในเวลา 11.30 น. ของวันที่ 23 มีนาคม 2555

!!!!!! พร้อมรียังสำรับแบบทดสอบก่อนเข้าห้องสอบ ถ้าพร้อมแล้ว ปิดหนังสือ แล้วไปทำข้อสอบ

🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳🌳

นักศึกษา 53 ปกค/1 และ 2 ละ การส่งข้งานแบบที่ 5 เรื่องการเย็บด้วยมือและการเย็บด้วยจักร ภายในวันพุธที่ 7 มีนาคม 55 เท่านั้น และรับงานคืน ในวันพุธที่ 14 มีนาคม 55

กระดานแจ้งข่าว
แบบทดสอบก่อนเรียน

นักศึกษาทุกคนละ โปรดกรอกข้อมูลส่วนตัว เวลาเข้าระบบในครั้งแรกด้วยนะค่ะ และทำแบบทดสอบการเรียนก่อนเข้าสู่เรียนนะค่ะ

ข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษา
ประกาศแจ้งวิชา
แสดงความคิดเห็น

เอกสารอธิบายรายวิชาสิ่งทอและการตัดเย็บ

- ข้อตกลงก่อนเรียน
- Couse Syllabus/ประมวลการสอน
- รายละเอียดตัวข้อหน่วยเรียน
- ศัพท์ที่น่าสนใจในวิชาสิ่งทอและการตัดเย็บ

1



หน่วยที่ 1 ความรู้เรื่องสิ่งทอเบื้องต้น

เอกสารประกอบการสอน

- หน่วยเรียนที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งทอเบื้องต้น
- คำถามท้ายหน่วยเรียนที่ 1

สิ่งทอที่มีอยู่ในปัจจุบัน

- 1-09
- 2-09
- 3-09
- 4-09
- 5-09
- 6-09
- 1-2010
- 2-2010
- 3-2010
- 4-2010
- 5-2010

ในงานฝึกปฏิบัติ

ข่าวล่าสุด

ตั้งหัวข้อใหม่...

10ก.พ., 14:58
ประกาศพร้อม ธีรมงคล
รอดการเรียนการสอน เห็นเดิม...

10ก.พ., 14:57
ประกาศพร้อม ธีรมงคล
ส่งงานล่าช้า เห็นเดิม...

10ก.พ., 14:57
ประกาศพร้อม ธีรมงคล
นักศึกษา ปกค 2 (กลุ่ม 1-2)
เห็นเดิม...

2ก.พ., 15:55
ประกาศพร้อม ธีรมงคล
แจ้งข่าวการเข้าเรียน เห็น
เดิม...
หัวข้อเก่า ...

กิจกรรมที่กำลังจะมีขึ้น

ไม่มีกิจกรรมที่กำลังจะมี

ไปที่ปฏิทิน...
กิจกรรมใหม่...

กิจกรรมทั้งหมด

- กระดานเสวนา
- การบ้าน
- แบบทดสอบ
- แหล่งข้อมูล
- ช้กันศัพท์

ปฏิทิน

เมษายน 2012

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Events Key

- Global
- Course
- Group
- User