

ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา รหัสวิชา10527409 วิชาแกะสลักผักและผลไม้
(Carving and Fruits)
2. สภาพรายวิชา หมวดทักษะวิชาชีพ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
3. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่2
4. รายวิชาพื้นฐาน กลุ่มวิชาชีพ เลือก
5. เวลาศึกษา ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง **รวมทั้งสิ้น 4 ชั่วโมง** และนักศึกษา
จะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด 16 สัปดาห์
(**ไม่รวมการสอบกลางภาค-ปลายภาค**)
6. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต
7. จุดมุ่งหมายรายวิชา เพื่อให้
 1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้
 2. สามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้
 3. สามารถแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ
 4. มีทัศนียภาพที่ดีในการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ในการแกะสลักผักผลไม้ในโอกาสต่าง ๆ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

| บทเรียนที่ | รายการ | เวลา(ชั่วโมง) | |
|------------|---|---------------|----|
| | | ท | ป |
| 1 | <p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>บทที่ 1 หลักการแกะสลักผักและผลไม้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้ <ul style="list-style-type: none"> -วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผัก ผลไม้ -ประเภทของการแกะสลัก ผลไม้ 2. หลักการเลือกซื้อผักและผลไม้ <ul style="list-style-type: none"> -การเลือกซื้อผัก ผลไม้ -การเก็บรักษาผักและผลไม้ 3. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ <ul style="list-style-type: none"> -มีดและอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการแกะสลัก -การเก็บรักษาอุปกรณ์ -วิธีการจับมีดแกะสลัก 4. ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลัก <ul style="list-style-type: none"> -คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ <p>ปฏิบัติ วิเคราะห์ห้องค์ประกอบศิลปะที่ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้</p> | 6 | 6 |
| 2 | <p>2. หลักการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นพื้นฐาน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การแกะสลักผักและผลไม้ <ul style="list-style-type: none"> -วิธีการแกะผักและผลไม้ -การปอก หั่น คว้านผัก ผลไม้ -การดูแลรักษางานแกะสลัก 2. การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม <ul style="list-style-type: none"> -การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม -การเก็บรักษาผัก เครื่องจิ้ม <p>ปฏิบัติ ฝึกการแกะสลักผัก ผลไม้ขั้นพื้นฐาน</p> | 10 | 10 |
| | สอบกลางภาค | 2 | 2 |

| | | | |
|-------------------|---|----|----|
| 3 | <p>3. หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร</p> <p>1.การแกะสลักผักและผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการแกะสลักใบไม้ -วิธีการแกะสลักดอกไม้จากแครอท -วิธีการแกะสลักดอกไม้จากฟักทอง -วิธีการแกะสลักดอกไม้จากมะละกอ -วิธีการแกะสลักดอกไม้จากหัวไชเท้า -วิธีการแกะสลักผลไม้ <p>2. การเก็บรักษางานแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> -วิธีการเก็บรักษางานแกะสลัก <p>ปฏิบัติ แกะสลักผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร</p> | 12 | 12 |
| 4 | <p>4. หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> -การแกะสลักผัก เพื่อนำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร -การแกะสลักผลไม้ เพื่อนำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร <p>ปฏิบัติ แกะสลักผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหาร</p> | 4 | 4 |
| สอบปลายภาค | | 2 | 2 |

จุดประสงค์การสอน

| บทเรียนที่ | รายการ | เวลา(ชั่วโมง) | |
|------------|--|---------------|----|
| | | ท | ป |
| 1 | <p>ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนรู้</p> <p>1. เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>1. บอกวัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ได้</p> <p>2. บอกประเภทของการแกะสลักผักและผลไม้ได้</p> <p>3. บอกวิธีการเลือกซื้อผักและผลไม้ได้</p> <p>4. อธิบายการเก็บรักษาผักและผลไม้ได้</p> <p>5. เลือกใช้มีดและอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้แกะสลักได้</p> <p>6. ระบุขั้นตอนการเก็บรักษาอุปกรณ์ได้</p> <p>7. สาธิตวิธีการจับมีดแกะสลักได้</p> <p>8. จัดบอร์ดคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ได้</p> <p>9. ปฏิบัติการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบศิลปะที่ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>10. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ มีเหตุมีผล</p> | 6 | 6 |
| 2 | <p>2. เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นพื้นฐาน</p> <p>1. บอกขั้นตอนการปอก หั่น คว้านผัก ผลไม้ได้</p> <p>2. อธิบายวิธีการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นพื้นฐานได้</p> <p>3. อธิบายวิธีการดูแลรักษางานแกะสลักได้</p> <p>4. ระบุเครื่องมือ อุปกรณ์ในการปอก หั่น คว้านผัก ผลไม้ได้</p> <p>5. บอกวิธีการเก็บรักษาผักเครื่องจิ้ม</p> <p>6. นำความรู้ในการ ปอก หั่น คว้าน ผักและผลไม้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้</p> <p>7. เปรียบเทียบผลงานการปอก คว้าน ผัก ผลไม้ได้</p> <p>8. ปฏิบัติการแกะสลักผัก ผลไม้ขั้นพื้นฐานได้</p> <p>9. มีวินัย มีความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสนใจใฝ่รู้ในการปฏิบัติงานและมีความสามัคคี</p> | 10 | 10 |

| | | | |
|---|---|----|----|
| 3 | <p>3. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกเครื่องมือที่ใช้ในการแกะสลักผัก ผลไม้ได้ 2. เตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการแกะสลักได้ครบ 3. ระบุผักที่นำมาใช้ในการแกะสลักใบไม้แบบต่างๆได้ 4. ยกตัวอย่างผักที่นำมาใช้ในการแกะสลักดอกไม้ได้ 5. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักดอกไม้จากผักและผลไม้ได้อย่างถูกต้อง 6. เขียนขั้นตอนการเก็บรักษาผัก ผลไม้ที่แกะสลักได้ 7. ปฏิบัติการแกะสลักตามที่กำหนดได้ 8. เปรียบเทียบผลงานแกะสลักผัก และผลไม้ได้ 9. ปฏิบัติการแกะสลักผัก ผลไม้ตามข้อกำหนดได้ถูกต้อง 10. มีวินัย มีความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสนใจใฝ่รู้ในการปฏิบัติงานและมีความเพียร | 12 | 12 |
| 4 | <p>4. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกเทคนิคการออกแบบผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหารได้ 2. ยกตัวอย่างผัก ผลไม้ที่นิยมนำมาแกะสลักประดับตกแต่งโต๊ะอาหารได้ 3. อธิบายเทคนิคการแกะสลักผัก ผลไม้ประดับโต๊ะอาหารได้ 4. สาธิตการแกะสลักแต่งโมเพื่อประดับตกแต่งโต๊ะอาหารได้ 5. ปฏิบัติแกะสลัก ผักและผลไม้ที่นิยมนำมาประดับตกแต่งโต๊ะอาหารได้ 6. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ มีเหตุมีผล กล้าแสดงออก | 4 | 4 |
| | สอบปลายภาค | 2 | 2 |

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 4 หน่วย แยกได้ 4 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 4 ส่วนโดย

แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนนดังนี้

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1.1 เจตคติ (คุณธรรมจริยธรรม) | 20 คะแนน หรือร้อยละ 20 |
| 1.2 ผลงานปฏิบัติระหว่างภาคเรียน | 20 คะแนน หรือร้อยละ 20 |
| 1.3 สอบกลางภาค | 30 คะแนน หรือร้อยละ 30 |
| 1.4 สอบปลายภาค | 30 คะแนน หรือร้อยละ 30 |

โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

- 2.1 คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50
- 2.2 มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80
- 2.3 ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

3.1 พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนน F

3.2 ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

| | |
|------------------------------|------------------|
| คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป | ได้ระดับคะแนน A |
| คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 75-79 | ได้ระดับคะแนน B+ |
| คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 70-74 | ได้ระดับคะแนน B |
| คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 65-69 | ได้ระดับคะแนน C+ |
| คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 60-64 | ได้ระดับคะแนน C |
| คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 55-59 | ได้ระดับคะแนน D+ |
| คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 50-54 | ได้ระดับคะแนน D |
| คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 0-49 | ได้ระดับคะแนน F |

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

| เลขที่บทเรียน | คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ชื่อบทเรียน | คะแนนรายหน่วย | น้ำหนักคะแนน | | | | |
|---------------|--|---------------|----------------|------------|------------|---------|------------|
| | | | พุทธิพิสัย | | | | ทักษะพิสัย |
| | | | ความรู้-ความจำ | ความเข้าใจ | การนำไปใช้ | สูงกว่า | |
| 1 | บทที่ 1 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้ | 9 | 4 | 1 | 1 | - | 3 |
| 2 | บทที่ 2 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้ขึ้นพื้นฐาน | 8 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | บทที่ 3 หลักการแกะสลักผักผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร | 8 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| 4 | บทที่ 4 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหาร | 5 | 2 | 1 | - | - | 2 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| ก | คะแนนภาควิชาการ (พุทธิพิสัยและทักษะพิสัย) | 60 | | | | | |
| ข | คะแนนภาคผลงาน (รายงาน, ชิ้นงาน เป็นการบูรณาการทุกหน่วย) | 20 | | | | | |
| ค | คะแนนจิตพิสัย | 20 | | | | | |
| | รวมทั้งสิ้น | 100 | | | | | |

กำหนดการสอน

| ลำดับที่ | วัน / เดือน | คาบที่ | รายการสอน | หมายเหตุ |
|----------|--------------|--------|---|----------|
| 1 | 7 มิ.ย 2562 | 1-4 | บทที่ 1 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ | |
| 2 | 14 มิ.ย 2562 | 1-4 | บทที่ 1 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ (ต่อ) | |
| 3 | 21 มิ.ย 2562 | 1-4 | บทที่ 1 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ | |
| 4 | 28 มิ.ย 2562 | 1-4 | บทที่ 2 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ขั้นพื้นฐาน | |
| 5 | 5 ก.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 2 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ขั้นพื้นฐาน | |
| 6 | 12 ก.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 2 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ขั้นพื้นฐาน (ต่อ) | |
| 7 | 19 ก.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 2 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ขั้นพื้นฐาน (ต่อ) | |
| 8 | 20 ก.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 2 หลักการแกะสลักผัก และผลไม้ขั้นพื้นฐาน (ต่อ) | |
| 9 | 2 ส.ค.2562 | | สอบกลางภาค | |
| 10 | 9 ส.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 3 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร | |
| 11 | 16 ส.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 3 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร (ต่อ) | |
| 12 | 23 ส.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 3 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร (ต่อ) | |
| 13 | 30 ส.ค.2562 | 1-4 | บทที่ 3 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร (ต่อ) | |
| 14 | 6 ก.ย.2562 | 1-4 | บทที่ 3 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร(ต่อ) | |
| 15 | 13 ก.ย.2562 | 1-4 | บทที่ 3 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งอาหาร (ต่อ) | |
| 16 | 20 ก.ย.2562 | 1-4 | บทที่ 4 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหาร | |
| 17 | 27 ก.ย.2562 | 1-4 | บทที่ 4 หลักการแกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะอาหาร(ต่อ) | |
| 18 | 4 ต.ค.2562 | | สอบปลายภาค | |

บรรณานุกรม

- ณภัทร ทองแย้ม.(2552)การแกะสลักลายธรรมชาติ.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :ซีเอ็ด.
- โสภา สำราญสุข.(2560)ศิลปะการแกะสลักผักและเครื่องจิ้ม.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :วาดศิลป์.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ.(2552)การแกะสลักดอกไม้จากผักและผลไม้.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :วาดศิลป์.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ.(2560)การแกะ ปอก หั่นผลไม้.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :วาดศิลป์.
- พจนานุกรมฉบับเฉลิมพระเกียรติ พ.ศ. 2530.กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์วัฒนาพานิช
- บุรินทร์ภัทร์ ชูวงศ์.(2560) .พืชผักสลักแจกัน.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ : วาดศิลป์
- มาโนช กงกะนันทน์. (2538) .ศิลปะและการออกแบบ . กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช .

<https://www.youtube.com/watch?v=uXguEVD6jsA>

<https://sci.dru.ac.th/sci.dru/mis/teacher/profile/305110/3414150325612.pdf>

<https://www.misbook.com/art-of-carving-fruits-and-vegetables.htm>