

ลักษณะรายวิชา

- | | |
|-----------------------|--|
| ๑. รหัสและชื่อวิชา | แกะสลักผักและผลไม้ รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๐๙
(Craving and Fruits) |
| ๒. สภาพรายวิชา | ทักษะวิชาชีพ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) |
| ๓. ระดับรายวิชา | ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๓ |
| ๔. รายวิชาพื้นฐาน | |
| ๕. เวลาศึกษา | ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๔ ชั่วโมง
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๘๐ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด
๑๖ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน) |
| ๖. จำนวนหน่วยกิต | ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต |
| ๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา | <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้ ๒. สามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ๓. สามารถแกะสลัก ผลไม้ เพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ ๔. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน |
| ๘. คำอธิบายรายวิชา | ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกการจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้ในโอกาสต่างๆ การเก็บรักษา และฝึก ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ |

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลัก	บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลัก ๑.๑ ประวัติความเป็นมาและความรู้ทั่วไปในการแกะสลัก ๑.๒ คุณค่าการแกะสลักและการนำไปใช้ ๑.๓ การเลือกใช้ และเก็บรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุดิบ	๔	-
๒. ศิลปะและรูปแบบการจัดกรงานแกะสลัก	บทที่ ๒ ศิลปะและรูปแบบการจัดการงานแกะสลัก ๒.๑ หลักการแกะสลักผักและผลไม้ ๒.๒ ความหมายและลักษณะการออกแบบ ๒.๓ องค์ประกอบ การจัดวาง และการนำงานแกะสลักไปใช้ประโยชน์	๔	-
๓. การแกะสลักลายพื้นฐาน	บทที่ ๓ การแกะสลักลายพื้นฐาน ๓.๑ ศีกรูปแบบลายแกะสลักพื้นฐานต่าง ๆ เช่น การเกลา การขึ้นรูป การเซาะร่อง การพลิกมีด การเจียน การหยัก ลายข้าวโพด ลายคด กริช ๓.๒ ศีกรูปแบบแกะสลักกลีบดอกมณ เช่น ลายเกล็ดปลา ลายกลีบ ดอกบานชื่น ดอกกุหลาบ	๔	-
๔. การเตรียมผักผลไม้สำหรับการตกแต่งเชิงธุรกิจ	บทที่ ๔ การเตรียมผักผลไม้สำหรับการตกแต่งเชิงธุรกิจ ๔.๑ หลักการจัดผักและผลไม้สำหรับตกแต่งจานอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน ๔.๒ การปอก การจัก หั่น คว้านผลไม้ ๔.๓ การเก็บรักษาและแปรรูปผลไม้	๔	-
๕. การนำงานแกะสลักไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ	บทที่ ๕ การนำงานแกะสลักไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ ๕.๑ หลักการการจัดและแกะสลักผักผลไม้สำหรับงานเลี้ยง ๕.๒ การใช้งานแกะสลักสำหรับตกแต่งสถานที่ เป็นของขวัญ ๕.๓ วางแผนและออกแบบงานแกะสลักสำหรับจัดเลี้ยง	๔	-

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลัก ๑.๑ อธิบายประวัติความเป็นมาและความรู้ทั่วไปในการแกะสลักได้ ๑.๒ อธิบายคุณค่าการแกะสลักและการนำไปใช้ได้ ๑.๓ อธิบายการเลือกใช้ และเก็บรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุได้	๔	-
๒	บทที่ ๒ ศิลปะและรูปแบบการจัดการงานแกะสลัก ๒.๑ อธิบายหลักการแกะสลักผักและผลไม้ได้ ๒.๒ อธิบายความหมายและลักษณะการออกแบบได้ ๒.๓ อธิบายองค์ประกอบ การจัดวาง และการนำงานแกะสลักไปใช้ประโยชน์ได้	๔	-
๓	บทที่ ๓ การแกะสลักลายพื้นฐาน ๓.๑ อธิบายศึกษารูปแบบลายแกะสลักพื้นฐานต่าง ๆ เช่น การเกลาก การ ขึ้นรูป การเซาะร่อง การพลิกมีด การเจียน การหยัก ลายข้าวโพด ลายคด กริชได้ ๓.๒ อธิบายศึกษารูปแบบแกะสลักกลีบดอกมณฑ เช่น ลายเกล็ดปลา ลาย กลีบ ดอกบานชื่น ดอกกุหลาบได้	๔	-
๔	บทที่ ๔ การเตรียมผักผลไม้สำหรับการตกแต่งเชิงธุรกิจ ๔.๑ อธิบายหลักการจัดผักและผลไม้สำหรับตกแต่งงานอาหารและใช้ในชีวิตประจำวันได้ ๔.๒ อธิบายการปอก การจัก หั่น คว้านผลไม้ได้ ๔.๓ อธิบายการเก็บรักษาและแปรรูปผลไม้ได้	๔	-
๕	บทที่ ๕ มาตรฐานอาชีพ ๕.๑ อธิบายหลักการการจัดและแกะสลักผักผลไม้สำหรับงานเลี้ยงได้ ๕.๒ อธิบายการใช้งานแกะสลักสำหรับตกแต่งสถานที่ เป็นของขวัญได้ ๕.๓ อธิบายวางแผนและออกแบบงานแกะสลักสำหรับจัดเลี้ยงได้	๔	-

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๕ หน่วย แยกได้ ๕ บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

๑. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น ๓ ส่วนโดย

แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา ๑๐๐ คะแนนดังนี้

๑.๑ ผลงานที่มอบหมาย ๓๐ คะแนน หรือร้อยละ ๒๐

๑.๒ พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) ๒๐ คะแนน หรือร้อยละ ๒๐

๑.๓ การทดสอบ (สอบกลางภาคปลายภาค) ๕๐ คะแนน หรือร้อยละ ๖๐ โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

๒. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

๒.๑ คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐

๒.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐

๒.๓ ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

๓. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

๓.๑ พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ ๒ ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนน F

๓.๒ ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๕ - ๗๙	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๐ - ๗๔	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๕ - ๖๙	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๖๔	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๕ - ๕๙	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๐ - ๕๔	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ ๕๐	ได้ระดับคะแนน F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลัก	๑๑	๓	๓	๓	-	-
๒	ศิลปะและรูปแบบการจัดการงานแกะสลัก	๑๑	๔	๔	๓	๑	๑
๓	การแกะสลักลายพื้นฐาน	๑๑	๔	๔	๓	๑	๑
๔	การเตรียมผักผลไม้สำหรับการตกแต่งเชิงธุรกิจ	๑๐	๓	๔	๓	๑	-
๕	การนำงานแกะสลักไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ	๑๑	๒	๔	๓	๑	๑
ก		๕๐	๑๗	๒๐	๑๕	๔	๓
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๒	-ประวัติความเป็นมาและความรู้ทั่วไปในการแกะสลัก -คุณค่าการแกะสลักและการนำไปใช้	
๒	-	๓ - ๔	-การเลือกใช้ และเก็บรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุดิบ -หลักการแกะสลักผักและผลไม้	
๓	-	๕ - ๖	-องค์ประกอบ การจัดวาง และการนำงานแกะสลักไปใช้ ประโยชน์ ปฏิบัติแกะสลัก	
๔	-	๗ - ๘	ปฏิบัติแกะสลัก	
๕	-	๙ - ๑๐	-ศึกษารูปแบบลายแกะสลักพื้นฐานต่าง ๆ เช่น การเกลตา การ ขึ้นรูป การเซาะร่อง การพลิกมีด การเจียน การหยัก ลาย ข้าวโพด ลายคด กริช -ศึกษารูปแบบแกะสลักกลีบดอกมณ เช่น ลายเกล็ดปลา ลาย กลีบ ดอกบานชื่น ดอกกุหลาบ	
๖	-	๑๑ - ๑๒	ปฏิบัติแกะสลัก	
๗	-	๑๓ - ๑๔	ปฏิบัติแกะสลัก	
๘	-	๑๕ - ๑๖	ปฏิบัติแกะสลัก	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๑๗ - ๑๘	-หลักการจัดผักและผลไม้สำหรับตกแต่งจานอาหารและใช้ใน ชีวิตประจำวัน -การปอก การจัก หั่น คว้านผลไม้	
๑๑	-	๑๙ - ๒๐	ปฏิบัติแกะสลัก การเก็บรักษาและแปรรูปผลไม้	
๑๒	-	๒๑ - ๒๒	หลักการการจัดและแกะสลักผักผลไม้สำหรับงานเลี้ยง ปฏิบัติแกะสลัก	
๑๓	-	๒๓ - ๒๔	การใช้งานแกะสลักสำหรับตกแต่งสถานที่ เป็นของขวัญ ปฏิบัติแกะสลัก	
๑๔	-	๒๕ - ๒๖	วางแผนและออกแบบงานแกะสลักสำหรับจัดเลี้ยง ปฏิบัติแกะสลัก	
๑๕	-	๒๗ - ๒๘	ปฏิบัติแกะสลัก	
๑๖	-	๒๙ - ๓๐	ปฏิบัติแกะสลัก	
๑๗	-	๓๑ - ๓๒	ปฏิบัติแกะสลัก	
๑๘			สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต