

ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา รหัสวิชา20527702 วิชาการแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น
(Ice and Others Carving)
2. สภาพรายวิชา หมวดทักษะวิชาเลือกเสรี
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
3. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่1,2
4. รายวิชาพื้นฐาน กลุ่มวิชาชีพ เลือกเสรี
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. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการแกะสลักน้ำแข็ง และวัสดุอื่น
 2. เพื่อให้สามารถบอกกระบวนการแกะสลักน้ำแข็ง และวัสดุอื่น
 3. เพื่อฝึกปฏิบัติแกะสลักผักและแกะสลักน้ำแข็ง ตกแต่งโต๊ะอาหารในการจัดเลี้ยง
8. สมรรถนะรายวิชา
 1. มีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดดอกไม้ และการแกะสลักผัก ผลไม้
 2. ปฏิบัติงานแกะสลักน้ำแข็งและแกะสลักผัก ผลไม้ ในโอกาสต่าง ๆ
 3. มีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงาน
9. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลักน้ำแข็ง ผัก ผลไม้ การเลือกและเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เทคนิคการแกะสลักน้ำแข็ง ผัก ผลไม้ ออกแบบการแกะสลักน้ำแข็ง ผัก ผลไม้ การตกแต่งหัวจาน และการจัดตกแต่งเชิงธุรกิจ ในโอกาสต่าง ๆ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น ๆ เชิงธุรกิจ

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาการแกะสลักน้ำแข็ง และวัสดุอื่น บทที่ 1 ที่มาของงานแกะสลักผัก ผลไม้ - ความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้ - ประวัติงานแกะสลัก - คุณค่างานแกะสลัก - ประโยชน์ของงานแกะสลัก ปฏิบัติ - สืบค้นงานแกะสลักและวิเคราะห์งาน คนละ 5 ชิ้นงาน - เขียนภาพงานแกะสลักที่ชื่นชอบ คนละ 1 ชิ้นงาน	4	4
2	บทที่ 2. การออกแบบงานแกะสลักผัก ผลไม้ - การร่างแบบ - การลงลายเส้น - การออกแบบชิ้นงาน ปฏิบัติ ฝึกการออกแบบงานแกะสลักตามข้อกำหนด	6	6
3	บทที่ 3 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา งานแกะสลัก -การเตรียมอุปกรณ์ -การเก็บรักษา งานแกะสลัก ปฏิบัติ ฝึกการใช้มีดแกะสลักกับผัก ผลไม้	4	4
4	บทที่ 4 การแกะสลักน้ำแข็งพื้นฐาน -เครื่องมืออุปกรณ์ในการแกะสลักน้ำแข็ง -ขั้นตอนการปฏิบัติงาน -การดูแลรักษา งานแกะสลักน้ำแข็ง ปฏิบัติ แกะสลักน้ำแข็งพื้นฐาน	2	2
	สอบกลางภาค	2	2
5	บทที่ 5 แกะสลักผักเป็นดอกไม้ ใบไม้แบบต่างๆ -แกะสลักใบไม้จากผักต่างๆ	10	10

	<p>-แกะสลักดอกไม้จากผักต่างๆ</p> <p>-การดูแลรักษาผลงานสำเร็จ</p> <p>ปฏิบัติ แกะสลักผักเป็นดอกไม้และใบไม้บุคคล</p>		
6	<p>6. การแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์</p> <p>-การแกะสลักผักเป็นปลา</p> <p>-การแกะสลักผักเป็นนก</p> <p>ปฏิบัติ แกะสลักผักเป็นตัวปลาและนก</p>	2	2
7	<p>7. การแกะสลักผลไม้เป็นดอกไม้ ใบไม้เชิงธุรกิจ</p> <p>-การแกะสลักผักเพื่อนำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร</p> <p>-การแกะสลักผลไม้ เพื่อนำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร</p> <p>ปฏิบัติ แกะสลักผัก ผลไม้ตามข้อกำหนด</p>	4	4
	สอบปลายภาค	2	2

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	<p>ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนรู้ การวัดผล ประเมินผล</p> <p>1.เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับที่มาของงานแกะสลักผักและผลไม้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกความเป็นมาของการแกะสลักผัก ผลไม้ได้อย่างถูกต้อง 2. อธิบายประวัติงานแกะสลักได้ 3. ระบุคุณค่างานแกะสลักได้ 4. สรุปประโยชน์ของงานแกะสลักได้อย่างถูกต้อง 5. สืบค้นและวิเคราะห์งานแกะสลักผักและผลไม้ 6. เขียนภาพงานแกะสลักผัก ผลไม้ที่ชื่นชอบได้ 7. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ มีเหตุมีผล 	4	4
2	<p>2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบงานแกะสลักผักและผลไม้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกขั้นตอนการร่างแบบได้ 2. อธิบายวิธีการลงลายเส้นผัก ผลไม้ได้ 3. อธิบายขั้นตอนการออกแบบงานแกะสลักตามข้อกำหนดได้ 4. สาธิตขั้นตอนการออกแบบได้อย่างถูกต้อง 5. ปฏิบัติการออกแบบงานแกะสลักผัก ผลไม้ตามข้อกำหนดได้ 6. มีวินัย มีความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสนใจใฝ่รู้ในการปฏิบัติงานและมีความสามัคคี 	10	10

3	<p>3. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษางานแกะสลัก</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในงานแกะสลักได้ 2. เตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการแกะสลักได้ครบ 3. ระบุผักที่นำมาใช้ในการแกะสลักใบไม้แบบต่างๆได้ 4. ยกตัวอย่างผัก ผลไม้ที่นำมาใช้ในการแกะสลักดอกไม้ได้ 5. อธิบายขั้นตอนการเก็บรักษางานแกะสลักได้อย่างถูกต้อง 6. ปฏิบัติฝึกการใช้มีดแกะสลักผัก ผลไม้แบบต่างๆ 7. เปรียบเทียบผลงานแกะสลักผัก และผลไม้ได้ 8. มีวินัย มีความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความ สนใจใฝ่รู้ ในการปฏิบัติงานและมีความเพียร 	10	10
4	<p>4. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการแกะสลักน้ำแข็งพื้นฐาน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกเครื่องมือที่ใช้ในการแกะสลักน้ำแข็งได้ 2. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักน้ำแข็งได้ 3. สรุปรวิธการแกะสลักน้ำแข็งแบบง่ายๆได้ 4. สาธิตการแกะสลักน้ำแข็งตกแต่งสถานที่ได้ 5. ปฏิบัติแกะสลักน้ำแข็งตามข้อกำหนดได้ 6. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ มีเหตุมีผล กล้าแสดงออก 	2	2
	สอบกลางภาค	2	2
5	<p>5. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการแกะสลักผักเป็นดอกไม้ ใบไม้แบบต่างๆ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ได้ 2. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักดอกไม้จากผักชนิดต่างๆได้ 3. เลือกใช้เครื่องมือในการแกะสลักผักได้อย่างเหมาะสม 4. สาธิตกระบวนการแกะสลักผักเป็นดอกไม้ชนิดต่างๆได้ 5. ปฏิบัติการแกะสลักผักเป็นดอกไม้ ใบไม้ชนิดต่างๆได้ 6. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้มีความ ประณีตสร้างสรรค์ รอบคอบ มีเหตุมีผล 	10	10

6	<p>6. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกเครื่องมือที่ใช้ในการแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ได้ 2. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ได้ 3. สรุปรวิธิการแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ได้ 4. สาธิตการแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ได้ 5. ปฏิบัติแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ตามข้อกำหนดได้ 6. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ มีเหตุมีผล 	2	2
7	<p>7. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการแกะสลักดอกไม้ ใบไม้เชิงธุรกิจ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักดอกไม้ ใบไม้เชิงธุรกิจได้ 2. อธิบายกระบวนการแกะสลักดอกไม้ ใบไม้เชิงธุรกิจได้ 3. สาธิตขั้นตอนการแกะสลักผักเชิงธุรกิจได้ 4. ปฏิบัติการแกะสลักผักเป็นดอกไม้เชิงธุรกิจได้ 5. ปฏิบัติแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ตามข้อกำหนดได้ 6. มีเจตคติที่ดี มีความสามัคคี มีความรับผิดชอบ มีความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ มีเหตุมีผล 	4	4
	สอบปลายภาค	2	2

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 7 หน่วย แยกได้ 7 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 จะได้รับค่า ระดับคะแนน 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

ตารางก าหนดนี้ ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและนี้ ำหนักคะแนน ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	นี้ ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจ ำ	ความเข้าใจ	การน ำไปใช้	สูงกว่า	
1	บทที่ 1 ที่มาของงานแกะสลัก	9	4	1	1	-	3
2	บทที่ 2 การออกแบบงานแกะสลัก	8	3	2	1	1	1
3	บทที่ 3 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษางานแกะสลัก	8	2	2	1	1	2
4	บทที่ 4 การแกะสลักน้ำแข็งพื้นฐาน	10	3	4	1	-	2
5	บทที่ 5 การแกะสลักผักเป็นดอกไม้ใบไม้แบบต่างๆ	10	4	4	1		1
6	บทที่ 6 การแกะสลักเป็นตัวสัตว์	5	1	2	1		1
7	บทที่ 7 แกะสลักผัก ผลไม้เป็นดอกไม้ ใบไม้เชิงธุรกิจได้	10	2	4	2		2
ก	คะแนนภาควิชาการ (พุทธิพิสัยและทักษะพิสัย)	60					
ข	คะแนนภาคผลงาน (รายงาน, ชิ้นงาน เป็นการบูรณาการทุกหน่วย)	20					
ค	คะแนนจิตพิสัย	20					
	รวมทั้งสิ้น	100					

ก าหนดการสอน

ลำดับที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
1	7 พ.ย 2562	1-4	บทที่ 1 ที่มาของงานแกะสลัก	
2	14 พ.ย 2562	1-4	บทที่ 1 ที่มาของงานแกะสลัก(ต่อ)	
3	21 พ.ย 2562	1-4	บทที่ 2 การออกแบบงานแกะสลัก	
4	28 พ.ย 2562	1-4	บทที่ 2 การออกแบบงานแกะสลัก (ต่อ)	
5	5 ธ.ค.2562	1-4	บทที่ 2 การออกแบบงานแกะสลัก (ต่อ)	
6	12 ธ.ค.2562	1-4	บทที่ 3 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา งานแกะสลัก	
7	19 ธ.ค.2562	1-4	บทที่ 3 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา งานแกะสลัก (ต่อ)	
8	20 ธ.ค.2562	1-4	บทที่ 4 การแกะสลักน้ำแข็งพื้นฐาน	
9	2 ม.ค.2562		สอบกลางภาค	
10	9 ม.ค.2562	1-4	บทที่ 5 การแกะสลักผักเป็นดอกไม้ใบไม้แบบต่างๆ	
11	16 ม.ค.2562	1-4	บทที่ 5 การแกะสลักผักเป็นดอกไม้ใบไม้แบบต่างๆ (ต่อ)	
12	23 ม.ค.2562	1-4	บทที่ 5 การแกะสลักผักเป็นดอกไม้ใบไม้แบบต่างๆ (ต่อ)	
13	30 ม.ค.2562	1-4	บทที่ 5 การแกะสลักผักเป็นดอกไม้ใบไม้แบบต่างๆ (ต่อ)	
14	6 ก.พ.2562	1-4	บทที่ 6 การแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์	
15	13 ก.พ.2562	1-4	บทที่ 6 การแกะสลักผักเป็นตัวสัตว์ (ต่อ)	
16	20 ก.พ.2562	1-4	บทที่ 7 แกะสลักผัก ผลไม้เป็นดอกไม้ใบไม้เชิงธุรกิจ (ต่อ)	
17	27 ก.พ.2562	1-4	บทที่ 7 แกะสลักผัก ผลไม้เป็นดอกไม้ใบไม้เชิงธุรกิจ (ต่อ)	
18	4 มี.ค.2562		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ณภัทร ทองแย้ม.(2552)**การแกะสลักลายธรรมชาติ**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :ซีเอ็ด.
 โสภ สาราณสุข.(2560)**ศิลปะการแกะสลักผักและเครื่องจิ้ม**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :วาดศิลป์. ศักรินทร์
 หงส์รัตนวารกิจ.(2552)**การแกะสลักดอกไม้จากผักและผลไม้**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :วาดศิลป์. ศักรินทร์
 หงส์รัตนวารกิจ.(2560)**การแกะ ปอก หั่นผลไม้**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ :วาดศิลป์. **พจนานุกรมฉบับเฉลิม
 พระเกียรติ พ.ศ. 2530**.กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์วัฒนาพานิช
 บุรินทร์ภัทร์ ชวงค์.(2560) **.พืชผักสลัดแจกัน**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ : วาดศิลป์ มา
 โนช 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>