

เอกสารประกอบการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ชุด การแกะสลักผักและผลไม้

เล่มที่ 3

การแกะสลักแครอทเป็นดอกขำ



โดย

นางสมหมาย บุญสมทบ

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

โรงเรียนบ้านเนินพลับหวาน

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาชลบุรี เขต 3

คำนำ

การจัดทำเอกสารประกอบการเรียนรู้ ชุด “การแกะสลักผักและผลไม้” กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านเนินพลับหวาน ผู้รายงานได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นสื่อประกอบกระบวนการจัดการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ โดยส่งเสริมให้ผู้เรียนได้มีโอกาสศึกษาหาความรู้และฝึกทักษะได้ด้วยตนเอง ในกรณีที่ไม่เข้าใจทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เอกสารประกอบการเรียนรู้ชุดนี้มีเนื้อหาสาระสำคัญ ได้แก่ ความรู้ทั่วไปและพื้นฐานของการแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้เป็นดอกไม้รูปแบบต่างๆ รวมถึงการประดับตกแต่ง การจัดวาง และการจัดแสดงผลงาน เป็นต้น ซึ่งมีจำนวนทั้งหมด 10 เล่ม เอกสารแต่ละเล่มจะประกอบไปด้วยรายละเอียดต่างๆ ได้แก่ คำแนะนำสำหรับครูผู้สอน และนักเรียน แบบทดสอบก่อน-หลังเรียน สารความรู้ ใบงาน และแบบฝึกหัด

การจัดทำเอกสารประกอบการเรียนรู้ ชุด “การแกะสลักผักและผลไม้” กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ชุดนี้ได้รับความอนุเคราะห์จาก นายประทีป ศรีรักษา ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านเนินพลับหวาน และผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่กรุณาให้คำแนะนำ ตรวจสอบความถูกต้อง และปรับปรุงแก้ไขจนสำเร็จเป็นรูปเล่มด้วยดี จึงขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

สมหมาย บุญสมทบ




คำชี้แจง

เอกสารประกอบการเรียนรู้ ชุด “การแกะสลักผักและผลไม้” กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นสื่อประกอบกระบวนการจัดการเรียนรู้รายวิชา ง 21202 งานประดิษฐ์ 2 (การแกะสลักผักและผลไม้)ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียน บ้านเนินพลับหวาน เอกสารประกอบการเรียนชุดนี้มีทั้งหมด 10 เล่ม ประกอบด้วย

เล่มที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

เล่มที่ 2 เรื่อง พื้นฐานการแกะสลักผักและผลไม้

 เล่มที่ 3 เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกขำ

เล่มที่ 4 เรื่อง การแกะสลักฟักทองเป็นดอกกรักรเ่

เล่มที่ 5 เรื่อง การแกะสลักฟักทองเป็นดอกบานชื่น

เล่มที่ 6 เรื่อง การแกะสลักฟักทองเป็นดอกผีเสื้อ

เล่มที่ 7 เรื่อง การแกะสลักฟักทองเป็นดอกกุหลาบ

เล่มที่ 8 เรื่อง การแกะสลักมันแกวเป็นดอกแคทลียา

เล่มที่ 9 เรื่อง การแกะสลักแตงโมลายประยุกต์

เล่มที่ 10 เรื่อง การจัดนิทรรศการแสดงผลงานการแกะสลักผักและผลไม้

เอกสารประกอบการเรียนรู้ 1 เล่มใช้ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ 1 แผน โดยเป็น การจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการแบบกลุ่มร่วมมือกันเรียนรู้ เอกสารชุดนี้จะส่งผลให้ กระบวนการจัดการเรียนรู้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลต่อผู้เรียน โดยครูผู้สอน มีหน้าที่แนะนำเมื่อนักเรียนมีปัญหาเวลาปฏิบัติงาน

สมหมาย บุญสมทบ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	
คำชี้แจง	
คำแนะนำสำหรับครู	1
คำแนะนำสำหรับผู้เรียน	2
จุดประสงค์การเรียนรู้	3
แบบทดสอบก่อนเรียน	4
การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า	7
● แครอท	7
● ความหมายของการแกะสลักดอกข่า	8
● วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า	9
● ขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า	10
● การดูแลรักษาดอกข่าจากแครอท	15
● การใช้งานดอกข่าแกะสลัก	16
● ข้อเสนอแนะ	17
ใบงาน เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า	18
รายงานผลการปฏิบัติงานกลุ่ม	19
แบบฝึกหัด เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า	21
แบบทดสอบหลังเรียน	22
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน	25
เฉลยแบบฝึกหัด เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า	26
กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน	27
บรรณานุกรม	29

คำแนะนำสำหรับครูผู้สอน



ก่อนใช้เอกสารประกอบการเรียนรู้แต่ละเล่ม ครูผู้สอนควรปฏิบัติดังนี้

1. ก่อนใช้เอกสารประกอบการเรียนรู้แต่ละเล่ม ครูผู้สอนควรศึกษาให้ละเอียดก่อนนำไปใช้
2. ครูผู้สอนต้องเตรียมสื่อที่เกี่ยวข้องให้พร้อม เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความสนใจที่จะศึกษาและปฏิบัติตาม
3. ครูผู้สอนควรประเมินผลนักเรียน ทั้งก่อนเรียน และหลังเรียน เมื่อศึกษาเอกสารจบแต่ละเล่ม
4. หากนักเรียนมีข้อสงสัย ไม่เข้าใจ ให้อธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียนเข้าใจ

คำแนะนำสำหรับผู้เรียน



ก่อนใช้เอกสารประกอบการเรียนรู้แต่ละเล่ม ผู้เรียนควรปฏิบัติดังนี้

1. ก่อนศึกษา ผู้เรียนควรทำแบบทดสอบก่อนเรียนและเก็บคะแนนไว้เปรียบเทียบกับหลังเรียน
2. ผู้เรียนต้องอ่านทำความเข้าใจให้ละเอียดทุกเรื่อง
3. ผู้เรียนศึกษาจบเล่มแล้ว ควรประเมินผลสัมฤทธิ์ของตนเองจากกิจกรรมท้ายเล่ม และทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อเปรียบเทียบความก้าวหน้า
4. หากผู้เรียนมีข้อสงสัย หรือไม่เข้าใจถ้อยคำหรือเนื้อหาใดๆในเล่ม จะต้องสอบถาม ข้อมูลให้ละเอียดเพิ่มเติมจากครูผู้สอนหรือผู้รู้ทันที

จุดประสงค์การเรียนรู้



ด้านความรู้

1. นักเรียนอธิบายขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าได้
2. นักเรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ถูกต้อง ปลอดภัย และเหมาะสมกับงาน

ด้านทักษะกระบวนการ

3. นักเรียนฝึกแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์

4. นักเรียนมุ่งมั่นในการทำงาน มีความตั้งใจ และรับผิดชอบในการทำหน้าที่การงาน ด้วยความเพียรพยายาม อดทน เพื่อให้งานสำเร็จตามเป้าหมาย

แบบทดสอบก่อนเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 10 นาที



คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด และกาเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ

1. การแกะสลักดอกข่า สามารถใช้ผักผลไม้ชนิดใดแทนแครอทได้
 - ก. ฟักทอง เผือก
 - ข. ฟักกาด แตงกวา
 - ค. แตงกวา มะละกอ
 - ง. มะเขือเทศ มะละกอ
2. การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าควรยึดหลักตามข้อใด
 - ก. ก่อนทำล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
 - ข. รักษาคุณภาพอาหารอย่าแช่น้ำนาน
 - ค. ล้างผักผลไม้ให้สะอาด
 - ง. ถูกทุกข้อ
3. เครื่องมือที่สำคัญในการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าคือข้อใด
 - ก. มีด
 - ข. เขียง
 - ค. ภาชนะใส่น้ำ
 - ง. มีดแกะสลัก

4. ข้อใดคือวิธีการดูแลรักษาดอกข่าที่ถูกต้อง
 - ก. ห่อใบตอง
 - ข. แช่น้ำเย็น
 - ค. ผึ่งลมให้แห้ง
 - ง. แช่น้ำส้มสายชู

5. ผักชนิดใดนิยมใช้แกะสลักเป็นดอกข่า
 - ก. แครอท
 - ข. แตงกวา
 - ค. มะเขือเทศ
 - ง. หอมหัวใหญ่

6. อุปกรณ์ใดใช้ปอกเปลือกแครอท
 - ก. มีดบาง
 - ข. มีดปอก
 - ค. มีดแกะสลัก
 - ง. มีดปลายแหลม

7. ดอกข่าที่แกะสลักนิยมใช้ประกอบอาหารชนิดใด
 - ก. แกงเผ็ด
 - ข. ผัดเผ็ดเนื้อ
 - ค. แกงอ่อมปลาตุก
 - ง. น้ำพริกผักเครื่องจิ้ม


8. วิธีการเลือกแครอทเพื่อนำมาแกะสลักเป็นดอกข่าที่ถูกต้องคือข้อใด
 - ก. ก้านเขียว หัวแน่น ลักษณะตรง
 - ข. ผิวอ่อนนุ่ม ไม่มีก้าน
 - ค. หัวแก่จัด มีรากฝอย
 - ง. เลือกอย่างไรก็ได้

9. ขั้นตอนแรกของการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าคือข้อใด

- ก. เซาะร่อง
- ข. ปอกเปลือก
- ค. ล้างน้ำให้สะอาด
- ง. เกลาเป็นรูปดอกข่า

10. ข้อใดคือการนำดอกข่าแกะสลักไปใช้ประโยชน์

- ก. จัดถาดร่วมกับผักชนิดอื่นๆ
- ข. ประดับจานอาหาร
- ค. จัดแจกัน
- ง. ถูกทุกข้อ



ตั้งใจทำนะครับ

การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า



แครอท

แครอทเป็นพืชกินหัวที่ปลูกมากในประเทศไทย นิยมปลูกทางภาคเหนือ รับประทานได้ทั้งดิบและสุก มีรสหวาน สีสวยและเป็นที่ยุติกันมานานแล้ว แครอทเกิดในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงและเอเชียกลาง ออกดอกราวเดือนพฤษภาคมถึงตุลาคม ดอกแตกเป็นชั้นคล้ายร่ม ชั้นนอกสีชมพู ตรงกลางสีม่วงแดง หัวแครอทมีตั้งแต่สีเหลืองไปจนถึงสีม่วง แต่แครอทสีส้มที่รับประทานกันอยู่ทุกวันนี้เป็นแครอทที่ได้รับการพัฒนา การเลือกซื้อควรเลือกซื้อสีส้มสด ก้านสีเขียวสด หัวแน่น มีน้ำหนัก ผิวแข็ง และลักษณะตรงจะแกะได้ง่ายและปริมาณมากกว่าหัวงอๆโค้งๆไม่ตรง ถ้าเป็นแครอทที่เก็บไว้นานเนื้อจะฟ้าม



ที่มาของภาพ : <http://www.thaiblogonline.com>

หมายเหตุ ฟ้าม หมายถึง มีเนื้อไม่แน่นเพราะแก่เกินกำหนด, (มักใช้แก่ผลไม้) เช่น ส้มเนื้อฟ้าม.
(ที่มา <http://dict.longdo.com/search/ฟ้าม>)



ความหมายของการแกะสลักดอกข่า

การแกะสลักดอกข่า หมายถึง การแกะสลักลวดลายสับหว่างกัน หรือลวดลายซ้อนที่ตามกันตามวัสดุที่เกลาเป็นรูปทรงเลียนแบบดอกข่า ซึ่งเป็นการแกะสลักพื้นฐานของลวดลายซับซ้อนเพิ่มขึ้นจากการแกะสลักผักที่มีเนื้อบาง และจะเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ที่มีลวดลายวิจิตรบรรจง โดยทั่วไปการแกะสลักพื้นฐานจะเริ่มด้วยรูปแบบของการแกะสลักดอกข่าลวดลายต่างๆ เช่น ลายรวงข้าว ลายเกล็ดปลา ลายคดกริช ฯลฯ เพื่อจะได้ทราบวิธีการเบื้องต้นของการแกะสลัก เช่น การกรีด การปาด การเซาะ การเกลา การซ้อนสลับระหว่างกลีบ การลดขนาดกลีบ ฯลฯ



ที่มาของภาพ : <http://www.oknation.net> และ <http://www.muklearn.com>



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักแครอทเป็นดอกขำ

1. มีดต่างๆ ได้แก่ มีดแกะสลัก มีดปลายแหลม และมีดปอก



ที่มาของภาพที่ 1 : วันดี (2551)

2. เขียง



3. กะละมัง



ที่มาของภาพที่ 2-3 : ณภัทร (2551)

4. แครอท



ที่มาของภาพที่ 4 : <http://www.beernatty.blogspot.com>

เตรียมอุปกรณ์
พร้อมแล้ว...
ลงมือทำกันเลย





ขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

1. ล้างแครอทให้สะอาด หั่นส่วนปลายสำหรับแกะ



2. ปอกเปลือกแครอทและเกลารอบส่วนท้ายให้มัน



3. กลาให้ทรงมีปลายแหลม



4. ใช้ปลายมีดแกะสลักกรีดเป็นกลีบปลายแหลม



5. แกะกลีบปลายแหลมให้กลีบเท่ากันโดยรอบ



6. เซาะปาดเนื้อแครอทระหว่างกลีบแต่ละกลีบ



7.แกะสลักกลีบแถวที่ 2 สลับหว่างกับแถวแรก



8.ปาดเนื้อแครอทใต้กลีบออกทุกชั้น



9.แกะสลักกลีบให้สับหว่างทุกชั้น โดยแกะกลีบเล็กลงเรื่อยๆ



10.แกะสลักจนถึงปลายกลีบ กลีบจะเล็กลงตามลำดับ



11. ชิ้นงานสำเร็จ



ที่มาของภาพที่ 1-11 : ศักรินทร์ (2552)



การดูแลรักษาดอกข่าจากแครอท

ก่อนจะนำไปแกะสลักไม่ควรแช่น้ำ เพราะเนื้อจะแข็งและทำให้แกะยาก ให้ล้างน้ำผ่านๆ และเมื่อแกะสลักเสร็จแล้ว นำไปแช่น้ำไว้ เนื้อจะแข็งสด กลีบจะแข็งอยู่ตัว และสีสด เมื่อจะใช้จึงนำขึ้นจากน้ำและซับด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งหนึ่ง



การใช้งานดอกข่าแกะสลัก

สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลายลักษณะดังนี้ (ควรคำนึงถึงขนาดของการนำไปใช้ด้วย)

- 1.การจัดผักเครื่องจิ้ม
- 2.การจัดจานอาหาร
- 3.การจัดทดแทนดอกไม้สด
- 4.การดอง การแช่อิ่ม เพื่อการตกแต่ง



ที่มาของภาพ : <http://kanchanapisek.or.th>



ที่มาของภาพ : <http://thchefnoppol.in.th>



ข้อเสนอแนะ

นักเรียนสามารถใช้ผักผลไม้ชนิดอื่นแทนแครอทได้ เช่น ฟักทอง หัวผักกาด เผือก ขิง
ขมิ้นขาว เป็นต้น



ที่มาของภาพ : วันดี (2551)

การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์

เมื่อเราปฏิบัติงานเรียบร้อยแล้ว เราต้องเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ให้เป็นที่ เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย และสามารถนำมาใช้ครั้งต่อไปได้สะดวก โดยมีข้อปฏิบัติดังนี้

1. หลังจากใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักแล้วควรเก็บทุกครั้ง
2. ก่อนเก็บวัสดุอุปกรณ์ควรล้างทำความสะอาดแล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง ถ้าเป็นมีดชนิดต่างๆ ควรเช็ดด้วยน้ำมันก่อนเก็บ
3. เมื่อทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์แล้ว เก็บใส่ช่อง ใส่กล่อง และเก็บในตู้ให้เป็นระเบียบ

ใบงาน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 1 ชั่วโมง

คำชี้แจง

ให้นักเรียนแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า ตามขั้นตอนในเอกสารประกอบการเรียนรู้ เล่มที่ 3 เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า หน้า 10-15 คนละ 1 ดอก สมาชิกกลุ่มร่วมกันบันทึกข้อมูล และส่งตัวแทนออกมานำเสนอผลงานตามหัวข้อในรายงานผลการปฏิบัติงานกลุ่ม

จุดประสงค์

ด้านความรู้

1. นักเรียนอธิบายขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าได้
2. นักเรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ถูกต้อง ปลอดภัย และเหมาะสมกับงาน

ด้านทักษะกระบวนการ

3. นักเรียนฝึกแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์

4. นักเรียนมุ่งมั่นในการทำงาน มีความตั้งใจ และรับผิดชอบในการทำหน้าที่การงานด้วยความเพียรพยายาม อดทน เพื่อให้งานสำเร็จตามเป้าหมาย



ย้อนกลับไปดูหน้า 10-15
เรื่อง ขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า
แล้วลงมือปฏิบัติเลยนะจ๊ะ

รายงานผลการปฏิบัติงานกลุ่ม

เรื่อง.....กลุ่มที่.....ชั้น.....

รายชื่อสมาชิก

.....

.....

.....

.....

1. วัตถุประสงค์

.....

.....

.....

.....

2. ขั้นตอนการประดิษฐ์

.....

.....

.....

.....

3. ปัญหาและอุปสรรคในการทำงาน

.....

.....

.....

.....

4. การแก้ไขปัญหา

.....

.....

.....

.....

5.การเปรียบเทียบผลงานกับกลุ่มอื่น

.....

.....

.....

.....

6.ประมาณต้นทุนการผลิต

.....

.....

.....

.....

7.ประโยชน์การใช้สอย

.....

.....

.....

.....

8.แนวทางในการปฏิบัติงานในครั้งต่อไป

.....

.....

.....

.....



ลงชื่อ.....หัวหน้ากลุ่ม
(.....)

แบบฝึกหัด

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 10 นาที

คำชี้แจง

ให้นักเรียนเรียงลำดับขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า โดยใส่หมายเลข 1-6 ลงในช่อง



ชื่อ..... ชั้น..... เลขที่.....

แบบทดสอบหลังเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกขำ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 10 นาที



คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด และกาเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ

1. การแกะสลักแครอทเป็นดอกขำควรยึดหลักตามข้อใด
 - ก. ก่อนทำล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
 - ข. รักษาคุณภาพอาหารอย่าแช่นาน
 - ค. ล้างผักผลไม้ให้สะอาด
 - ง. ถูกทุกข้อ
2. การแกะสลักดอกขำ สามารถใช้ผักผลไม้ชนิดใดแทนแครอทได้
 - ก. ฟักทอง ผีอก
 - ข. ผักกาด แตงกวา
 - ค. แตงกวา มะละกอ
 - ง. มะเขือเทศ มะละกอ
3. เครื่องมือที่สำคัญในการแกะสลักแครอทเป็นดอกขำคือข้อใด
 - ก. เขียง
 - ข. มีดแกะสลัก
 - ค. ภาชนะใส่น้ำ
 - ง. มีดปอกเปลือก

4. ขั้นตอนแรกของการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่าคือข้อใด

- ก. เกลาเป็นรูปดอกข่า
- ข. ล้างน้ำให้สะอาด
- ค. ปอกเปลือก
- ง. เซาะร่อง

5. ข้อใดคือวิธีการดูแลรักษาดอกข่าที่ถูกต้อง

- ก. ห่อใบตอง
- ข. แช่น้ำเย็น
- ค. ผึ่งลมให้แห้ง
- ง. แช่น้ำส้มสายชู

6. อุปกรณ์ใดใช้ปอกเปลือกแครอท

- ก. มีดปลายแหลม
- ข. มีดแกะสลัก
- ค. มีดปอก
- ง. มีดบาง

7. ผักชนิดใดนิยมใช้แกะสลักเป็นดอกข่า

- ก. แครอท
- ข. แตงกวา
- ค. มะเขือเทศ
- ง. หอมหัวใหญ่

8. ดอกข่าที่แกะสลักนิยมใช้ประกอบอาหารชนิดใด


- ก. แกงอ่อมปลาตุก
- ข. น้ำพริกผักจิ้ม
- ค. ผัดเผ็ดเนื้อ
- ง. แกงเผ็ด

9. วิธีการเลือกแครอทเพื่อนำมาแกะสลักเป็นดอกข่าที่ถูกต้องคือข้อใด

- ก. ก้านเขียว หัวแน่น มีลักษณะตรง
- ข. หัวแก่จัด มีรากฝอย
- ค. ผิวอ่อนนุ่ม ไม่มีขี้
- ง. เลือกอย่างไรก็ได้

10. ข้อใดคือการนำดอกข่าแกะสลักไปใช้ประโยชน์

- ก. จัดถาดร่วมกับผักชนิดอื่นๆ
- ข. ประดับจานอาหาร
- ค. จัดแจกัน
- ง. ถูกทุกข้อ



ง่ายนิดเดียวเอง
ไซ้ไหมครับ

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน – หลังเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

แบบทดสอบก่อนเรียน

1. ก
2. ง
3. ง
4. ข
5. ก
6. ง
7. ง
8. ก
9. ค
10. ง

แบบทดสอบหลังเรียน

1. ง
2. ก
3. ข
4. ข
5. ข
6. ค
7. ก
8. ข
9. ก
10. ง

เก่งมากเลยจ้า



เฉลยแบบฝึกหัด

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 10 นาที

คำชี้แจง

ให้นักเรียนเรียงลำดับขั้นตอนการแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า โดยใส่หมายเลข 1-6 ลงในช่อง



ชื่อ..... ชั้น..... เลขที่.....

กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อนเรียน
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

ชื่อ.....นามสกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

ข้อ	ก	ข	ค	ง
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
รวม	คะแนน			

กระดาษคำตอบแบบทดสอบหลังเรียน
เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกข่า

ชื่อ.....นามสกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

ข้อ	ก	ข	ค	ง
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
รวม	คะแนน			

บรรณานุกรม

ณภัทร ทองแย้ม. แกะผักสลักลาย. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2551.

ดำรงศักดิ์ นิรันดร์. ศิลปะการแกะสลักผลไม้. กรุงเทพฯ : เอ็มไอเอส ซอฟต์แวร์, 2550.

นิรนาม. ฟ้าม. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://dict.longdo.com/search/ฟ้าม>. (วันที่ค้นข้อมูล : 1 พฤศจิกายน 2554).

วันดี ณ สงขลา. แกะผัก สลักผลไม้. กรุงเทพฯ : โรงเรียนศรีวิภาวันดี, 2551

ศรธรรม ดิรอด. การแกะสลักผลไม้เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2549.

ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. การแกะสลักดอกไม้จากผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2552