

เอกสารประกอบการเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
(งานประดิษฐ์)

สร้างสรรค์งานแกะสลักเอกลักษณ์ไทย

เรื่อง การแกะสลักผักกาดกูดหาลาบขาว
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4



โดย

ครู ชุตติภัทร เทพสุทะ

ตำแหน่งครูชำนาญการ

โรงเรียนอนุบาลเสริมงาม อ.เสริมงาม จ.ลำปาง
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาลำปาง เขต 2
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน



คำแนะนำการใช้เอกสารประกอบการเรียน
สร้างสรรค์งานแกะสลักเอกลักษณ์ไทย



1. นักเรียนทำแบบทดสอบ ก่อนเรียน จำนวน 10 ข้อ เพื่อเป็นการวัดความรู้ก่อนเริ่มเรียนในเรื่องนี้
2. ศึกษาใบความรู้ เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว หากไม่เข้าใจให้ยกมือขอคำปรึกษาคุณครู
3. ตรวจสอบความพร้อม ในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ แล้วศึกษาใบงานที่ 1 เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว ให้เข้าใจ
4. แกะสลักดอกกุหลาบขาวตามแบบและขั้นตอนในใบงานที่ 1 จากวัสดุฝึกที่เตรียมมา แล้วช่วยกันประเมินผลงาน เพื่อหาข้อสรุปเป็นแนวทางปรับปรุงผลงาน ให้มีความประณีต สวยงาม และมีคุณภาพต่อไป
5. ทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ อย่างถูกวิธี ทำความสะอาดสถานที่ทำงาน (แยกขยะก่อนทิ้ง)
6. ทำใบงานที่ 1 เรื่อง การบันทึกขั้นตอนการแกะสลัก และใบงานที่ 2 เรื่อง การสร้างแผนที่ความคิด
7. นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 10 ข้อ เพื่อเป็นการวัดความรู้หลังจากเรียนจบเรื่องนี้แล้ว



จุดประสงค์การเรียนรู้



1. นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเบื้องต้นในการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว
2. นักเรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้ถูกต้องและสามารถแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวได้อย่างสวยงาม
3. นักเรียนสามารถบอกวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวและข้อควรระวังในการทำงานได้
4. นักเรียนสามารถบอกถึงประโยชน์ที่ได้จากการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวได้



แบบทดสอบก่อนเรียน

เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้โดยเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุดแล้ว
ทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงในกระดาษคำตอบ

1. การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างไร
ก. ตกแต่งจานอาหารให้น่ารับประทาน
ข. ตกแต่งถ้วยขนมหวาน
ค. นำไปปรุงอาหาร ทำให้มีสีส้มสวยงาม
ง. นำไปใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร
2. การเลือกผักกาดขาวมาแกะสลักนั้นควรเลือกอย่างไร
ก. หัวที่มีขนาดใหญ่ แต่น้ำหนักเบา
ข. หัวที่มีรอยหนอนเจาะ เพราะจะได้ปลอดสารพิษ
ค. หัวที่ใบมีสีเขียวแก่ เพราะหัวจะแน่น
ง. หัวแน่น สด ไม่ช้ำ น้ำหนักพอประมาณ
3. ข้อใดเป็นจุดประสงค์ของการนำผักกาดขาวที่แกะสลักแล้วไปแช่น้ำเย็น
ก. เพื่อให้เห็นลวดลายชัดเจน
ข. เพื่อให้สีของผักกาดมีสีเขียว
ค. เพื่อให้กัลีบมีความแข็งแรง
ง. เพื่อให้กัลีบบานออก



4. ผักกาดขาวก่อนนำมาแกะสลักควรทำสิ่งใดก่อน
- ก. นำไปแช่เย็น ข. นำไปปอกเปลือกออก
ค. นำไปล้างให้สะอาด ง. ใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด
5. ควรตัดหัวผักกาดขาวให้มีความยาวประมาณกี่นิ้ว
- ก. 1 นิ้ว ข. 2 นิ้ว
ค. 3 นิ้ว ง. 4 นิ้ว
6. ชิ้นงานที่มีการแกะสลักลวดลายให้สวยงามแสดงให้เห็นถึงสิ่งใด
- ก. ความตั้งใจของผู้ทำ ข. ความอร่อยของอาหาร
ค. รสชาติอาหาร ง. ความละเอียด รอบคอบ
7. มีดชนิดใดไม่ควรนำมาใช้ในงานแกะสลักกุหลาบผักกาดขาว
- ก. มีดเหล็ก ข. มีดเงิน
ค. มีดทอง ง. มีดสแตนเลส
8. ลักษณะของกลีบดอกกุหลาบผักกาดขาวชั้นแรก ชั้นที่สองมีลักษณะอย่างไร
- ก. เกยซ้อนกัน ข. เรียงอัดกันเป็นแถว
ค. สับหว่างกัน ง. สูงกว่ากันไป 1 นิ้ว
9. บุคคลใดใช้อุปกรณ์ได้ไม่ถูกต้อง
- ก. กมล นำมีดมาหยอกล้อกันเล่นกับเพื่อน
ข. ดวงใจ ทำความสะอาดอุปกรณ์ก่อนเก็บเข้าที่
ค. สมชาย ใช้มีดแกะสลักทำลวดลายให้ใบไม้
ง. ปรางทิพย์ ใช้มือข้างที่ถนัดจับมีด
10. หลังจากปฏิบัติงานเสร็จแล้วควรทำสิ่งใด
- ก. นำเสนอผลงาน ข. ออกไปเล่นกับเพื่อน
ค. เปรียบเทียบผลงานกับเพื่อน ง. ทำความสะอาดสถานที่และ
อุปกรณ์



เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



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

เผยแพร่บนเว็บไซต์
www.kroobannok.com



ใบความรู้ที่ 1

เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



จุดประสงค์ นักเรียนมีความรู้เบื้องต้นในการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว

ดอกกุหลาบ เป็นดอกไม้ที่ถือได้ว่าเป็นราชินีของดอกไม้ เป็นดอกไม้ที่ดูแล้วนุ่มนวล สวยงาม กลีบดอกมีลักษณะเป็นกลีบซ้อนกันหลายชั้น และมีเกสรอยู่ข้างใน เมื่อบานเต็มที่จะเป็นกลีบดอกเกยซ้อนกันอย่างสวยงาม



ที่มา : สมร เสวตมงคล. กุหลาบ. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์, ม.ป.ป.

การที่นำเอาผักกาดขาวมาแกะสลักเป็นดอกกุหลาบ เป็นการนำผักมาประยุกต์ แกะสลักออกมาเป็นดอกไม้ที่สวยงาม วัตถุประสงค์หลัก คือ เพิ่มทำให้อาหารจานนั้นเกิดความสวยงามหรือนำมาใช้ ในการประดับตกแต่งจานอาหาร ทำให้ผู้รับประทานเกิดความประทับใจ เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความตั้งใจ และเต็มใจของผู้ทำ

ที่มา : ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ. การแกะสลักดอกไม้จากผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2552..



การเลือกผักกาดขาวมาใช้ในการแกะสลักนั้น ควรเลือกผักกาดขาว ที่หัวแน่น ๆ เพราะเมื่อแกะสลักออกมาแล้วจะทำให้มีกลีบดอกหลายกลีบ สามารถทำให้ เกยซ้อนกันอย่างได้อย่างสวยงาม ก่อนนำมาผักกาดขาวมาแกะสลักควรล้างน้ำ ให้สะอาด และควรแกะด้วยความระมัดระวังโดยไม่ให้กลีบผักกาดขาวชำหรือ หักออกจากหัว เมื่อแกะเสร็จแล้วควร นำไปแช่น้ำเย็นเพื่อให้กลีบแข็งแรงและ ผักดูสด สวยงาม

ที่มา : บุรินทร์ภัทร ชวงศ์. การแกะสลักผักผลไม้ มรดกแห่งวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, ม.ป.ป.

ขั้นตอนการแกะสลักผักกาดขาว

1. เลือกผักกาดขาวปลีที่หัวแน่น ขนาดกลาง สด ไม่ช้ำ มีน้ำหนักพอสมควร นำไปล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ใช้มีดตัดโคนผักกาดขาวเป็นท่อนยาวประมาณ 2 นิ้ว
3. ใช้มีดแกะสลักเหมือนกลีบดอกสุดให้เตี้ย แต่ปลายกลีบให้มนเป็นกลีบดอกกุหลาบ
4. ใช้มีดแกะสลักเหมือนกลีบต่อๆ ไป ให้ซ้อนกับกลีบแรกเล็กน้อยจนครบรอบแรก
5. กลีบชั้นที่ 2 ทำลักษณะเช่นเดียวกับกับกลีบชั้นแรก แต่ให้สับหว่างกันกับชั้นแรก
6. ชั้นต่อ ๆ ไป ทำเช่นเดียวกับชั้นแรก ๆ ทำเช่นนี้จนถึงชั้นในสุด จะได้ดอกกุหลาบขาวตามต้องการ แล้วนำไปแช่น้ำเย็นจัดเพื่อให้กลีบแข็งแรง และสดชื่น สามารถนำไปเพิ่มสีสันโดยนำไปจุ่มระบายสีต่าง ๆ ตามต้องการ

ที่มา : เฉลิมวงศ์ เจริญสุข. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : เพชรกระรัต. 2537.



ใบงานที่ 1

เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



จุดประสงค์ นักเรียนสามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ถูกต้องและสามารถแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวได้สวยงาม

คำชี้แจง ให้นักเรียนแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวตามขั้นตอนในใบงาน

วัสดุ อุปกรณ์



ผักกาดขาว

ใช้สำหรับแกะสลักดอกกุหลาบ
ควรเลือกหัวที่แน่น ไม่มีรอย และมีน้ำหนักพอประมาณ



มีดแกะสลัก

ใช้สำหรับแกะสลักผัก ผลไม้เป็น
รูปร่าง ๆ

ที่มาของภาพ : นางสาวชุตติภัทร เทพสุทะ, 2552





มีดปลายแหลม

ใช้สำหรับเจาะหรือหั่นผัก ผลไม้



มีดหั่น

ใช้สำหรับหั่นหรือผ่าผัก ผลไม้



กะละมัง

ใช้สำหรับล้างผัก ผลไม้ และ
แช่ผัก ผลไม้ที่แกะเสร็จแล้ว



อย่าลืมตรวจสอบ

ความพร้อมของ

อุปกรณ์ด้วยนะคะ

ที่มาของภาพ : นางสาวชุตติภัทร เทพสุทะ, 2552



ขั้นตอนการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว

ภาพที่ 1 เลือกผักกาดขาวปลีที่หัวแน่น ขนาดกลาง สดไม่ช้ำ มีน้ำหนักพอสมควร นำไปล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ



ภาพที่ 2 ใช้มีดหั่น ตัดโคนผักกาดขาว เป็นท่อนยาวประมาณ 2 นิ้ว



ที่มาของภาพ : นางสาวชติภัทร เทพสุทะ, 2552



ภาพที่ 3 ใช้มีดแกะสลักเนื้อกลีบนอกสุดให้เตี้ย แต่งปลายกลีบ
ให้มนเป็นกลีบดอกกุหลาบ



ภาพที่ 4 ใช้มีดแกะสลักเนื้อกลีบต่อๆ ไปให้ซ้อนทับกลีบแรก
เล็กน้อย จนครบรอบแรก



ที่มาของภาพ : นางสาวชุตีภัทร เทพสุทะ, 2552



ภาพที่ 5 กลีบชั้นที่ 2 ทำลักษณะเช่นเดียวกันกับกลีบชั้นแรก แต่ให้
สับหว่างกันกับชั้นแรก



ภาพที่ 6 ชั้นต่อๆ ไปทำเช่นเดียวกับชั้นแรก ทำเช่นนี้จนถึงชั้นในสุด
จะได้ดอกกุหลาบขาวตามต้องการ



ที่มาของภาพ : นางสาวชุตติภัทร เทพสุทะ, 2552



ภาพที่ 7 นำไปแช่น้ำเย็นจัด เพื่อให้กลีบแข็งแรง และสดชื่น สามารถ
นำไปเพิ่มสีสันโดยนำไปจุ่มระบายสีต่าง ๆ ตามต้องการ



ที่มาของภาพ : นางสาวชุตติภัทร เทพสุทะ , 2552



ข้อเสนอแนะ/ข้อควรระวัง

1 ในการนำผัก ผลไม้มาแกะสลักควรล้างให้สะอาด เพราะ ผัก ผลไม้บางชนิดอาจมีสารพิษหรือสิ่งสกปรกปนเปื้อนอยู่

1. มีดที่ใช้ในการแกะสลักควรเป็นมีดสเตนเลสหรือมีดทอง ถ้าเป็นมีดเหล็กจะทำให้ผักหรือ ผลไม้นั้นดำ
2. การแกะสลักผักและผลไม้ต้องพยายามรักษาคุณค่าทางอาหาร โดยไม่ควรแกะสลักเนื้อ ออกมากเกินไป
3. การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น มีดแกะสลัก มีดปลายแหลม หรือมีดหั่น ควรใช้ด้วยความระมัดระวังอย่างที่สุด จับด้วยมือข้างที่ถนัด และไม่ควรนำมาหยอกล้อกันเล่นกันอย่างเด็ดขาด
4. ครูที่สอนจะต้องเอาใจใส่ และดูแลอย่างใกล้ชิด
5. การทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ ทำอย่างถูกวิธี และทำความสะอาดสถานที่โดย แยกขยะก่อนทิ้ง



ใบงานที่ 2

เรื่อง การบันทึกขั้นตอนการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกขั้นตอนการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวลงในใบงาน

วัสดุ/อุปกรณ์

1.
2.
3.
4.
5.
6.

ขั้นตอนการแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.



ข้อเสนอแนะ / ข้อควรระวัง

1.
2.
3.
4.

ปัญหาและอุปสรรคในการทำงาน

1.
2.
3.

แนวทางแก้ไข

1.
2.
3.

สมาชิกกลุ่ม

1. เลขที่.....
2. เลขที่.....
3. เลขที่.....
4. เลขที่.....
5. เลขที่.....



ใบงานที่ 3
เรื่อง การสร้างแผนที่ความคิด



คำชี้แจง ให้นักเรียนสร้างแผนที่ความคิด ประโยชน์ที่ได้จากการ
แกะสลักผักกาดกุหลาบขาวในกรอบที่กำหนดให้

www.kroobannok.com



แบบทดสอบหลังเรียน

เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้โดยเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุดแล้ว
ทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงในกระดาษคำตอบ

- การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาวนำมาใช้ ประโยชน์อย่างไร
 - ตกแต่งจานอาหารให้น่ารับประทาน
 - ตกแต่งถ้วยขนมหวาน
 - นำไปปรุงอาหาร ทำให้มีสีส้มสวยงาม
 - นำไปใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร
- ชิ้นงานที่มีการแกะสลักลวดลายให้สวยงามแสดงให้เห็นถึงสิ่งใด
 - ความตั้งใจของผู้ทำ ข. ความอร่อยของอาหาร
 - รสชาติอาหาร ง. ความละเอียด รอบคอบ
- การเลือกผักกาดขาว มาแกะสลักนั้นควรเลือกอย่างไร
 - หัวที่มีขนาดใหญ่ แต่น้ำหนักเบา
 - หัวที่มีรอยหนอนเจาะ เพราะจะได้ปลอดสารพิษ
 - หัวที่ใบมีสีเขียวแก่ เพราะหัวจะแน่น
 - หัวแน่น สด ไม่ช้ำ น้ำหนักพอประมาณ
- มีชนิดใดไม่ควรนำมาใช้ในงานแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว
 - มีดเหล็ก ข. มีดเงิน
 - มีดทอง ง. มีดสแตนเลส



5. ข้อใดเป็นจุดประสงค์ของการนำผักกาดขาวที่แกะแล้วไปแช่น้ำเย็น

- ก. เพื่อให้เห็นลวดลายชัดเจน
- ข. เพื่อให้สีของผักกาดมีสีเขียว
- ค. เพื่อให้กอลิปมีความแข็งแรง
- ง. เพื่อให้กอลิปบานออก

6. ผักกาดขาวก่อนนำมาแกะสลักควรทำอะไรก่อน

- ก. นำไปแช่เย็น ข. นำไปปอกเปลือกออก
- ค. นำไปล้างให้สะอาด ง. ใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด

7. ควรตัดหัวผักกาดขาวให้มีความยาวประมาณกี่นิ้ว

- ก. 1 นิ้ว ข. 2 นิ้ว
- ค. 3 นิ้ว ง. 4 นิ้ว

8. หลังจากปฏิบัติงานเสร็จแล้วควรทำอะไรก่อน

- ก. นำเสนอผลงาน ข. ออกไปเล่นกับเพื่อน
- ค. เปรียบเทียบผลงานกับเพื่อน ง. ทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์

9. ลักษณะของกอลิปดอกชั้นแรกและชั้นที่สองมีลักษณะอย่างไร

- ก. เกยซ้อนกัน ข. เรียงอัดกันเป็นแถว
- ค. สับหว่างกัน ง. สูงกว่ากันไป 1 นิ้ว

10. บุคคลใดใช้อุปกรณ์ได้ไม่ถูกต้อง

- ก. กมล นำมีดมาหยอกลือกันเล่นกับเพื่อน
- ข. กลอยใจ ทำความสะอาดอุปกรณ์ก่อนเก็บเข้าที่
- ค. สมชาย ใช้มีดแกะสลักทำลวดลายให้ใบไม้



เฉลย แบบทดสอบหลังเรียน
เรื่อง การแกะสลักผักกาดกุหลาบขาว



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



บรรณานุกรม

เฉลิมวงศ์ เจริญสุข. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : เพชรกระรัต,
2537.

ฉันทิกร ทองแย้ม. การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม โครงการหนังสืออนุรักษ์และ
ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์,
2551.

_____. การแกะสลักผักผลไม้ลายประยุกต์ โครงการหนังสืออนุรักษ์และ
ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์,
2552.

_____. การปอก คว้าน งานแกะสลัก งานศิลปะที่เกิดจากภูมิปัญญาไทย.
พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2550.

_____. การตัด แต่ง งานแกะสลัก โครงการหนังสืออนุรักษ์และส่งเสริม
ศิลปวัฒนธรรมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2551.

_____. แกะสลักผักและผลไม้เป็นภาชนะ โครงการหนังสืออนุรักษ์และ
ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์,
2551.

นลิน คูอมรพัฒนะ. แกะสลักผักผลไม้อย่างง่าย. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ :
แสงแดด, 2545.

บุรินทร์ภัทร ชูวงศ์. การแกะสลักผักผลไม้ มรดกแห่งวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ :
โอเดียนสโตร์, ม.ป.ป.

วิภาวัน จุลยา, ผศ. แกะสลักผักและผลไม้อย่างง่าย. กรุงเทพฯ : ไทยควอลิตี้บุ๊ก,
ม.ป.ป.



บรรณานุกรม (ต่อ)

ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. การแกะสลักดอกไม้จากผักและผลไม้. กรุงเทพฯ :
วาดศิลป์, 2552.

_____. การแกะสลักอย่างง่ายด้วยตนเอง. พิมพ์ครั้งที่ 5. ม.ป.ท, 2545.

เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล และคณะ. ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3.
กรุงเทพฯ : เศรษฐศิลป์, 2551.

สมร เสวตมงคล. กุหลาบ. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์, ม.ป.ป.

เผยแพร่บนเว็บไซต์
www.kroobannok.com



