

เอกสารประกอบการเรียนรู้ กลุ่มสาระงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ชุด การแกะสลักผักและผลไม้

เล่มที่ 1

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลัก
ผักและผลไม้



โดย

นางสมหมาย บุญสมบัติ

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

โรงเรียนบ้านเนินพลับหวาน

อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาชลบุรี เขต 3

คำนำ

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

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

สมหมาย บุญสมบัติ



คำชี้แจง

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



เล่มที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

เล่มที่ 2 เรื่อง พื้นฐานการแกะสลักผักและผลไม้

เล่มที่ 3 เรื่อง การแกะสลักแครอทเป็นดอกขำ

เล่มที่ 4 เรื่อง การแกะสลักฟักทองเป็นดอกกรักร์

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
ใบความรู้ เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้	7
• ประวัติความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้	7
• ความหมายของการแกะสลักผักและผลไม้	9
• ประเภทของการแกะสลักผักและผลไม้	11
• วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้	21
• วิธีการจับมีดแกะสลัก	25
• การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก	26
• หลักการเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก	26
• การดูแลรักษาผลงานแกะสลัก	27
• คุณประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้	29
ใบงาน เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้	31
แบบฝึกหัด เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้	32
แบบทดสอบหลังเรียน	33
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน	36
เฉลยแบบฝึกหัด เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้	37
กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน	38
บรรณานุกรม	40

คำแนะนำสำหรับครูผู้สอน



ก่อนใช้เอกสารประกอบการเรียนรู้แต่ละเล่ม ครูผู้สอนควรปฏิบัติดังนี้

1. ก่อนใช้เอกสารประกอบการเรียนรู้แต่ละเล่ม ครูผู้สอนควรศึกษาให้ละเอียด ก่อนนำไปใช้
2. ครูผู้สอนต้องเตรียมสื่อที่เกี่ยวข้องให้พร้อม เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความสนใจ ที่จะศึกษาและปฏิบัติตาม
3. ครูผู้สอนควรประเมินผลนักเรียน ทั้งก่อนเรียน และหลังเรียน เมื่อศึกษาเอกสารจบแต่ละเล่ม
4. หากนักเรียนมีข้อสงสัย ไม่เข้าใจ ให้อธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียนเข้าใจ

คำแนะนำสำหรับผู้เรียน



ก่อนใช้เอกสารประกอบการเรียนรู้แต่ละเล่ม ผู้เรียนควรปฏิบัติดังนี้

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

จุดประสงค์การเรียนรู้



ด้านความรู้

1. นักเรียนบอกประวัติ ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ได้

ด้านทักษะกระบวนการ

2. นักเรียนมีทักษะในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างถูกวิธี

ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์

3. นักเรียนมีความใฝ่เรียนรู้ ตั้งใจ เพียรพยายามในการเรียน และแสวงหาความรู้

แบบทดสอบก่อนเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 10 นาที



คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้อง และกาเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ

1. งานแกะสลักของประเทศไทย เริ่มปรากฏมีหลักฐานขึ้นในสมัยใด

- ก. สุโขทัย
- ข. อโยธยา
- ค. ธนบุรี
- ง. รัตนโกสินทร์

2. ผู้ที่นำงานแกะสลักมาประดับตกแต่งโคมลอยเป็นคนแรกคือใคร

- ก. นางนพมาศ
- ข. นางจามเทวี
- ค. ท้าวศรีสุนทร
- ง. ท้าวศรีสุริยทัย

3. เครื่องมือที่สำคัญในการแกะสลักคือข้อใด

- ก. มีด
- ข. เขียง
- ค. มีดแกะสลัก
- ง. ภาชนะใส่น้ำ

4. ประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้คือข้อใด
 - ก. ทำให้อาหารสะอาด
 - ข. ทำให้อาหารกรอบอร่อย
 - ค. เป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร
 - ง. ทำให้อาหารสวยงามน่ารับประทาน
5. การแกะสลักผักและผลไม้ควรยึดหลักตามข้อใด
 - ก. ก่อนทำล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
 - ข. รักษาคุณภาพอาหารอย่าแช่น้ำนาน
 - ค. ล้างผักผลไม้ให้สะอาด
 - ง. ถูกทุกข้อ
6. เพราะเหตุใดจึงควรเลือกใช้เขียงพลาสติกหั่นผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก
 - ก. มีขนาดใหญ่ สามารถทำงานได้สะดวก
 - ข. ไม่เป็นเชื้อราเมื่อใช้หลายๆครั้ง
 - ค. ทำให้ผักและผลไม้ไม่ช้ำ
 - ง. ราคาถูก
7. “ผ้าขาวบาง” ใช้สำหรับทำอะไรในการแกะสลัก
 - ก. ใ้รองเศษผัก
 - ข. เช็ดมือให้แห้ง
 - ค. เช็ดวัสดุอุปกรณ์
 - ง. คลุมผักที่แกะสลักเสร็จแล้ว
8. ข้อใดคือหลักการเลือกผักและผลไม้ในการแกะสลักที่ไม่ถูกต้อง
 - ก. ราคาถูก
 - ข. ลักษณะสดใหม่
 - ค. มีจำหน่ายในท้องถิ่น
 - ง. เป็นผักและผลไม้ นอกฤดูกาล



9. จากภาพเป็นการจับมีดแกะสลักแบบใด

- ก. จับแบบปอกผลไม้
- ข. จับแบบปากกา
- ค. จับแบบหั่นผัก
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

10. ผู้ที่ต้องการแกะสลักผักและผลไม้ควรมีคุณลักษณะใด

- ก. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ข. ทำงานด้วยความปราณีต
- ค. ละเอียดลออ
- ง. ถูกทุกข้อ

ตั้งใจทำแบบทดสอบ
นะครับ...



ใบความรู้ เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้



ประวัติความเป็นมา

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานฝีมือซึ่งเป็นศิลปะแขนงหนึ่งของไทยที่มีมาแต่โบราณ โดยเริ่มมีขึ้นตั้งแต่สมัยใดไม่ปรากฏแน่ชัด แต่มีหลักฐานที่ปรากฏในวรรณกรรมเรื่อง นางนพมาศ หรือท้าวศรีจุฬาลักษณ์ซึ่งได้บรรยายถึงพระราชพิธีจองเปรียงในวันเพ็ญเดือน 12 รัชสมัยของสมเด็จพระร่วงเจ้าแห่งกรุงสุโขทัย เป็นนักขัตฤกษ์ ชักโคม ลอยโคม นางนพมาศ หรือท้าวศรีจุฬาลักษณ์ ได้คิดตกแต่งโคมลอยให้งามประหลาดกว่าโคมของพระสนมทั้งปวง โดยเลือกผักเกสรสีต่างๆ ประดับเป็นรูปดอกไม้ ซ้อนสีสลับให้เป็นลวดลาย และนำผลพฤษภดาชาติมาแกะจำหลักเป็นรูปมยุระคณานกวิหคหงส์ ให้จับจิกเกสรบุปผชาติ อยู่ตามกลีบดอกกระมุทเป็นระเบียบเรียบร้อย วิจิตรไปด้วยสีย้อม สดสว่าง ควรจะทอดทัศนายิ่งนัก ทั้งเสียบแซมเทียน รูป และประทีปน้ำมันเปรียง เจือด้วยไขข้อพระโค (กรมศิลปากร, นางนพมาศหรือตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ 2514 : หน้า 97 -98 อ้างอิงใน ฦภัทร, แกะผักสลักลาย 2551)



ที่มาของภาพ : <http://nongsukjai.wordpress.com>

ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นนั้น การแกะสลักผักและผลไม้มีปรากฏขึ้นในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งเห็นได้จากพระราชนิพนธ์ต่างๆ เช่น กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานและเห่ชมผลไม้ บทละครเรื่องสังข์ทอง ตอนนางจันท์เทวีแกะสลักขึ้นฟักเป็นเรือของนางกับพระสังข์ และขุนช้างขุนแผน ซึ่งบางตอนจะเป็นเรื่องราววิถีชีวิตของคนไทยในสมัยของกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย อีกทั้งตอนที่มิเทศน์มหาชาติที่วัดป่าเลไลยก์ก็ได้บรรยายถึงการทำหมากประจำกัณฑ์ที่เป็นส่วนประกอบของเครื่องกัณฑ์เทศน์



ที่มาของภาพ : <http://ratthasil.blogspot.com> และ <http://www.thaigoodview.com>

จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นว่าคนไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย และในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นนั้น รู้จักการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อรับประทานหรือเพื่อตกแต่งอาหารโดยเริ่มปรากฏในวังมาก่อน ทำให้ทราบว่ากุลสตรีในสมัยนั้นได้รับการฝึกฝนให้พิถีพิถันกับการจัดตกแต่งผัก ผลไม้และการปรุงแต่งอาหารเป็นพิเศษ การเรียนรู้การแกะสลักผักและผลไม้ในสมัยก่อน เมื่อเริ่มตั้งโรงเรียนสตรีขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2411 – พ.ศ. 2453) ได้นำวิชาการช่างสตรีมาสอน เช่น วิชาการแกะสลักผักและผลไม้ และในปัจจุบันการแกะสลักผักและผลไม้ยังจัดทำการสอนทั้งในระดับโรงเรียน ระดับวิทยาลัย และระดับมหาวิทยาลัย โดยได้มีหลักสูตรสอนเยาวชนไทยได้รู้จักแกะสลักผักและผลไม้เป็นรูปแบบต่างๆ

ดังนั้น งานศิลปะการแกะสลัก จึงมีค่าควรแก่การที่จะอนุรักษ์สืบต่อไปจนถึงลูกหลานให้ชาวต่างชาติได้เห็นเอกลักษณ์ความเป็นไทย อันอ่อนช้อย งดงาม ประณีตละเอียดอ่อน และความอดทนในงานแกะสลักผักและผลไม้ของคนไทย ปัจจุบันมีการสร้างสรรค์งานใหม่ๆ ขึ้นมา มีการจัดงานประกวดในสถานที่ต่างๆ เพื่ออนุรักษ์งานแกะสลักให้กับคนรุ่นใหม่สืบต่อไป



ความหมายของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลัก

พจนานุกรมฉบับเฉลิมพระเกียรติ พ.ศ. 2530 ได้ให้ความหมายคำว่า “**แกะสลัก**” ไว้ว่า การทำเป็นลวดลายหรือรูปต่าง ๆ

แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ (2542: 6) กล่าวว่า **การแกะสลัก** หมายถึง การนำวัสดุต่างๆ เช่น พืชผัก สบู่ ขี้ผึ้ง และวัสดุอื่นๆ มาประดิษฐ์เป็นรูปลักษณะลวดลายต่างๆ โดยใช้เครื่องมือตัด จัก ฉือน เกลา แกะ แซะ คว้านออกจากชิ้นเดิมจนสำเร็จรูป



ที่มาของภาพ : <http://assets.gotoknow.org> และ <http://psevikul.net>

การแกะสลักผักและผลไม้

ส่วนความหมายของ “**การแกะสลักผักและผลไม้**” สามารถอธิบายความหมายตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 ได้ว่า

แกะ	หมายถึง	เอาเล็บมือค่อยๆ แคะ เพื่อให้หลุดออก
สลัก	หมายถึง	ทำให้เป็นลวดลายหรือรูปภาพ โดยใช้วิธีสับสกัด
ผัก	หมายถึง	อาหารที่เป็นพืชโดยใช้ใบหรือต้น
ผลไม้	หมายถึง	ลูกไม้ ผลของต้น

นอกจากนี้ยังมีอาจารย์ท่านอื่นที่ได้ให้ความหมายของการแกะสลักผักและผลไม้ ไว้ดังนี้

มนีรัตน์ จันทะนะพะลิน(2547: 6) กล่าวว่า การแกะสลักผักและผลไม้ หมายถึง การตัดแต่งผักและผลไม้ให้มีรูปทรง และประดิษฐ์ลวดลายต่างๆด้วยมีด หรืออาจใช้เครื่องมือคล้ายส้อมช่วยเซาะร่อง

จอมขวัญ สุวรรณลักษณ์ (2547: 6) กล่าวว่า การแกะสลักผักและผลไม้ หมายถึง การประดิษฐ์ผักและผลไม้เป็นลวดลายต่างๆตามที่ออกแบบไว้ได้อย่างสวยงามประณีต



สรุปได้ว่า

การแกะสลักผักและผลไม้” หมายถึง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือด้วยวิธีการต่างๆ ทำให้ผักและผลไม้เกิดลวดลายสวยงามตามต้องการ



ที่มาของภาพ : <http://www.tangyuak.com> และ <http://www.gotoknow.org>



ประเภทของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลักผักและผลไม้ นั้น เป็นงานที่มีรูปแบบของการแกะสลักที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ของผู้แกะสลัก ซึ่งสามารถจำแนกตามรูปแบบลวดลายได้ดังนี้

1. รูปแบบการแกะสลักใบไม้

2. รูปแบบการแกะสลักดอกไม้ชั้นเดียว

3. รูปแบบการแกะสลักดอกช่อ

4. รูปแบบการแกะสลักดอกไม้หลายชั้น

5. รูปแบบการแกะสลักลวดลายเครือเถา

6. รูปแบบการแกะสลักภาชนะ

7. รูปแบบการแกะสลักตัวสัตว์

8. รูปแบบการแกะสลักตัวอักษรหรือตราสัญลักษณ์



1. รูปแบบการแกะสลักใบไม้

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นใบไม้นั้นต้องอาศัยรูปแบบของใบไม้ตามธรรมชาติมาใช้ในการสร้างสรรค์ ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

1.1. ใบไม้เขาะร่องแหลม



1.2. ใบไม้เขาะร่องมน



1.3. ใบไม้ฉลุลาย



2. รูปแบบการแกะสลักดอกไม้ชั้นเดียว

การแกะสลักดอกไม้ชั้นเดียวจัดเป็นขั้นพื้นฐานของการแกะสลักดอกไม้ที่มีจำนวนกลีบไม่มาก ส่วนมากนิยมนำผักผลไม้เนื้อบาง เช่น แตงกวา หัวผักกาด มาสร้างสรรค์โดยอาศัยรูปแบบของดอกไม้ตามธรรมชาติ ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

2.1 ดอกไม้กลีบมน



2.2 ดอกไม้กลีบแหลม



2.3 ดอกไม้แบบพิเศษ



3. รูปแบบการแกะสลักดอกข่า

การแกะสลักดอกข่าเป็นการอาศัยรูปทรงของดอกข่าตามธรรมชาติ ลักษณะท่ายมนปลายแหลม มาใช้ในการสร้างสรรค์ลวดลายของการแกะสลัก ซึ่งมีการสับหว่างลวดลายให้เกิดความสวยงาม สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

3.1 ดอกข่าลวดลายชั้นเดียว



3.2 ดอกข่าลวดลายหลายชั้น



4.รูปแบบการแกะสลักดอกไม้หลายชั้น

การแกะสลักดอกไม้หลายชั้นเป็นการแกะสลักดอกไม้ที่ซับซ้อนมากกว่าดอกไม้ชั้นเดียว ส่วนมากจึงนิยมนำผักผลไม้เนื้อหนา เช่น ฟักทอง มาแกะสลัก โดยอาศัยรูปแบบของดอกไม้ตามธรรมชาติซึ่งมีกลีบเป็นจำนวนมากเรียงซ้อนกันสวยงามหลายชั้น ซึ่งมีแม่แบบที่สำคัญของรูปแบบการแกะสลักดอกไม้ ดังนี้

4.1 ดอกรักเร่



4.2 ดอกบานชื่น



4.3 ดอกพีเลื้อ



4.4 ดอกกุหลาบ



5. รูปแบบการแกะสลักลอยตัวเครือเถา

การแกะสลักลอยตัวเครือเถา เป็นการอาศัยรูปแบบของการแกะสลักดอกไม้และใบไม้ มาแกะสลักให้เกิดลอยตัวซับซ้อนกัน ในลักษณะที่เลียนแบบธรรมชาติหรือสร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่



6. รูปแบบการแกะสลักภาชนะ

การแกะสลักภาชนะ เป็นการนำผักผลไม้ต่าง ๆ มาแกะสลักโดยประยุกต์ลวดลายต่างๆ ให้เกิดความสวยงาม และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เช่น นำมาใส่อาหารเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานและความสวยงามให้กับอาหารนั้นๆ



7. รูปแบบการแกะสลักตัวสัตว์

การแกะสลักตัวสัตว์ เป็นการนำผักผลไม้ต่าง ๆ มาแกะสลักโดยประยุกต์ลวดลายต่างๆ ให้เกิดความสวยงาม หรือแกะสลักแต่ละส่วนมาประกอบกันเป็นตัวสัตว์ ซึ่งผู้แกะสลักจะต้องมีความชำนาญในการেলাแต่งวัสดุให้ได้สัดส่วนที่มีความสมดุลกับธรรมชาติ



ที่มาของภาพ : ฌักทร (2552)

8.รูปแบบการแกะสลักตัวอักษรหรือตราสัญลักษณ์

การแกะสลักตัวอักษรหรือตราสัญลักษณ์ เป็นการนำผักผลไม้ต่าง ๆ มาแกะสลักและประยุกต์ลวดลายต่างๆให้เกิดความสวยงามและมีความชัดเจนในด้านจุดมุ่งหมายของการนำไปใช้ ซึ่งสามารถแกะสลักผสมผสานกับลวดลายอื่นๆ หรือนำไปประกอบตกแต่งในงานต่างๆได้



ที่มาของภาพ : วันดี (2551)



ที่มาของภาพ : สมหมาย บุญสมทบ (2554)



วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้

1. มีด ควรเตรียมมีดหลาย ๆ ขนาด เพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งาน ได้แก่

- 1.1 มีดหั่นขนาดใหญ่ ใช้หั่นผลไม้ ผลใหญ่ๆ หรือจะใช้ผ่าผลไม้ผลใหญ่ออกเป็นชิ้นๆ ได้
- 1.2 มีดหั่น หั่นผลไม้ขนาดกลางและเล็ก รวมทั้งการผ่าเป็นชิ้นเล็กๆ ด้วย
- 1.3 มีดเกลา ใช้เกลาวัสดุที่จะนำมาแกะสลักให้มีความเรียบ กลม มน หรือลบเหลี่ยม ให้มีความเรียบ
- 1.4 มีดแกะสลักปลายโค้ง ใช้แกะผักแบบง่ายๆ สำหรับตกแต่งหัวจาน เช่น แต่งกวา ต้นหอม พริกชี้ฟ้า หรือใช้คว้านเม็ดผลไม้ เช่น เงาะ มะปราง กระท้อน ฯลฯ
- 1.5 มีดแกะสลักปลายตรง มีความคมมาก ใช้แกะผลไม้เนื้ออ่อน เช่น มะละกอ แคนตาลูป แตงโม ดอกไม้ต่างๆ และสับ
- 1.6 มีด 2 คม หรือมีดปอก ลักษณะเป็นมีดมีคมสองด้านหันเข้าหากัน สามารถปอกได้ทั้งมือซ้ายและขวา ใช้ปอกเปลือกผักหรือผลไม้ก็ได้



2. เชียง ควรเลือกใช้เชียงพลาสติกใช้สำหรับหั่นผักและผลไม้ เพราะจะไม่เป็นราเมื่อใช้หลาย ๆ ครั้ง ควรใช้เฉพาะผักและผลไม้ไม่ควรใช้ร่วมกับเชียงเนื้อ



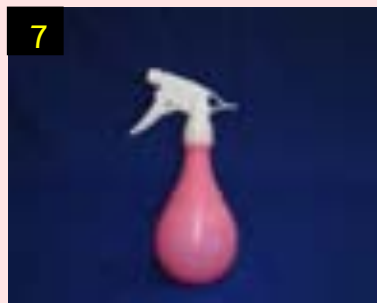
3. ภาชนะใส่น้ำ ใช้สำหรับแช่ผักที่แกะสลักเสร็จแล้ว ควรเลือกที่เป็นกะละมังเคลือบหรือแก้ว หรือสแตนเลส ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกเพราะจะเป็นอันตรายถ้าผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว



4. ถาด สำหรับรองรับเศษผักและผลไม้ ขณะที่กำลังแกะสลัก



5. ผ้าเช็ดมือ ถูมียอยาง ใช้ใส่ขณะแกะสลักผัก ผลไม้ เพื่อช่วยรักษาความสะอาด
6. ผ้าขาวบาง สำหรับคลุมผักและผลไม้ที่แกะสลักเสร็จ ก่อนใช้ควรซักน้ำให้หมดแป้ง
7. กระบอกฉีดน้ำ เลือกที่มีละอองน้ำเล็ก ๆ ขนาดเหมาะสมมือ
8. ภาชนะที่ใช้จัดผักผลไม้ที่แกะสลักเสร็จแล้ว เช่น จาน ถาด โถก พาน ฯ



9. กล่องพลาสติกหรือถุงพลาสติก สำหรับใส่ผักผลไม้ที่แกะสลักเสร็จแล้ว เพื่อแช่ในตู้เย็นชั้น
ผักระหว่างรอการจัดเสิร์ฟ

10. พลาสติกปิดอาหาร ใช้ปิดผักผลไม้ที่แกะสลักแล้ว หรือที่จัดเสร็จแล้วรอเสิร์ฟ เพื่อปิด
ไม่ให้ถูกลมและฝุ่น



ที่มาของภาพ : สมหมาย บุญสมทบ (2554)





วิธีการจับมิดแกะสลัก

การจับมิดแกะสลักมีวิธีการจับอยู่ 2 แบบ คือ

1. วิธีการจับมิดแบบหันผัก ลักษณะด้ามมิดจะอยู่ใต้อุ้งมือ มีวิธีการจับดังนี้

		
1. นิ้วหัวแม่มือจะอยู่ด้านข้างมิด ช่วงระหว่างด้ามมิด และ ใบบ่มิด	2. นิ้วชี้จับช่วงสันมิด ตรง กึ่งกลางของใบบ่มิด	3. นิ้วกลาง นิ้วนาง นิ้วก้อยกำด้ามมิด

2. วิธีการจับมิดแกะสลักแบบจับปากกา ลักษณะด้ามมิดจะอยู่เหนือฝ่ามือ มีอิสระในการแกะสลักลวดลาย มีวิธีการจับดังนี้

		
1. นิ้วหัวแม่มือจะอยู่ด้านข้างมิด ช่วงระหว่างด้ามมิด และ ใบบ่มิด	2. นิ้วชี้จับช่วงสันมิด ตรง กึ่งกลางของใบบ่มิด	3. นิ้วกลางจะอยู่ด้านข้างมิด ช่วงระหว่างด้ามมิดและใบบ่มิด และตรงข้ามกับใบบ่มิด นิ้วนาง นิ้วก้อยไม่สัมผัสมิด



การเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก

1. หลังใช้งานแล้วต้องการทำความสะอาดทุกครั้ง วัสดุที่นำมาแกะสลักบางชนิดมียาง ต้องล้างยางที่คมมีดด้วยมะนาวหรือน้ำมันก่อน แล้วจึงล้างน้ำให้สะอาด เช็ดให้แห้ง เก็บปลายมีดในฝักหรือปลอก
2. หมั่นดูแลมีดแกะสลักให้มีความคมสม่ำเสมอ เวลาใช้งานผักและผลไม้จะได้ไม่ชำ โดยหลังการใช้ต้องลับคมทุกครั้ง เช็ดให้แห้งเก็บใส่กล่องโดยเฉพาะ และเก็บไว้ให้พ้นมือเด็ก



หลักการเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก

1. เลือกตามฤดูกาล จะได้ผักและผลไม้ที่สด ราคาถูก และมีปริมาณให้เลือกมาก
2. เลือกให้ตรงกับความต้องการหรือวัตถุประสงค์ในงานแกะสลัก เช่น เพื่อการปก คว้น เพื่อการรับประทาน เพื่อประดับตกแต่งอาหาร หรือเพื่อเป็นภาชนะ
3. เลือกผักและผลไม้ที่สด และสวยตามลักษณะของผักและผลไม้ที่แกะสลัก
4. เลือกให้มีขนาดและรูปทรงเหมาะสมกับผลงานที่จะแกะสลัก

ต้องเลือกผักผลไม้ที่สดสะอาด
และมีคุณภาพเท่านั้นจะ...





การดูแลรักษาผลงานแกะสลัก

การดูแลรักษาผักผลไม้แกะสลักนั้น มีความสำคัญต่ออายุการใช้งาน ซึ่งแบ่งการดูแลได้ดังนี้

1. **ก่อนการแกะสลัก** จะต้องล้างผักผลไม้ด้วยน้ำสะอาด ผึ่งให้แห้ง อย่าให้โดนแสงแดด ถ้ายังไม่ใช้ให้เก็บใส่ถุงกันลม นำเข้าตู้เย็นป้องกันผักผลไม้เหี่ยว



2. **ขณะการแกะสลัก** จะต้องนำผักผลไม้จุ่มหรือแช่ลงในน้ำที่เจือจางด้วยน้ำมะนาว น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย หรือเกลืออย่างใดอย่างหนึ่ง จะช่วยป้องกันรอยดำที่เกิดจากปฏิกิริยาทางเคมีได้



3. หลังการแกะสลัก เก็บผักผลไม้ที่แกะสลักแล้วไว้ในกล่องปิดฝา หรือห่อด้วยพลาสติก สำหรับการเตรียมงานแกะสลักไว้ล่วงหน้า 2-3 วัน หรืออาจใช้วิธีการคลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำบิดหมาดๆ แต่วิธีนี้จะเป็นการดูแลก่อนการใช้งานประมาณ 15-30 นาที และเมื่อถึงเวลาการใช้งาน ควรนำผักผลไม้แกะสลัก แช่ในน้ำเย็นจัดสักครู่ เพื่อให้ผักมีความสด รอยแกะสลักจะสดต้ง



ดูแลรักษาถูกวิธี...
ผลงานแกะสลักก็ดีมีคุณภาพ





คุณประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลักผัก ผลไม้ นั้นเป็นงานศิลปะที่มีคุณค่าหลายประการดังนี้

1. ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น จัดตกแต่งผักและผลไม้ให้สวยงามน่ารับประทาน และรับประทานได้สะดวก



ที่มาของภาพ : <http://www.insee-hiso.com>

2. สามารถนำมาใช้ในโอกาสพิเศษต่างๆ เช่น

- งานประเพณีต่าง ๆ นำผักผลไม้ที่แกะสลักตกแต่งอาหารคาวหวานให้สวยงาม เพื่อเลี้ยงพระและรับรองแขก เช่น งานบวชนาค งานแต่งงาน ฯลฯ
- งานวันสำคัญ นำงานแกะสลักผลไม้หรือผักเชื่อมหรือแช่อิ่มหรือดอง ใส่ภาชนะที่เหมาะสมเป็นของขวัญไปกราบญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือในงานปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันเกิด
- จัดในงานพระราชพิธีต่าง ๆ



ที่มาของภาพ : <http://www.thaigoodview.com> และ <http://yitongiy.exteen.com>



3. สามารถนำมาใช้เป็นส่วนเสริมในอาชีพ
4. สามารถสร้างความสงบและสมาธิได้
5. เป็นการสร้างความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
6. ทำให้เกิดความภาคภูมิใจแก่ตนเอง และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
7. สามารถอนุรักษ์สืบสานศิลปะการแกะสลักของไทย



ใบงาน

เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1
เวลา 1 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนบอกประวัติ ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ได้
2. นักเรียนมีทักษะในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างถูกวิธี
3. นักเรียนมีความใฝ่เรียนรู้ ตั้งใจ เพียรพยายามในการเรียนและแสวงหาความรู้

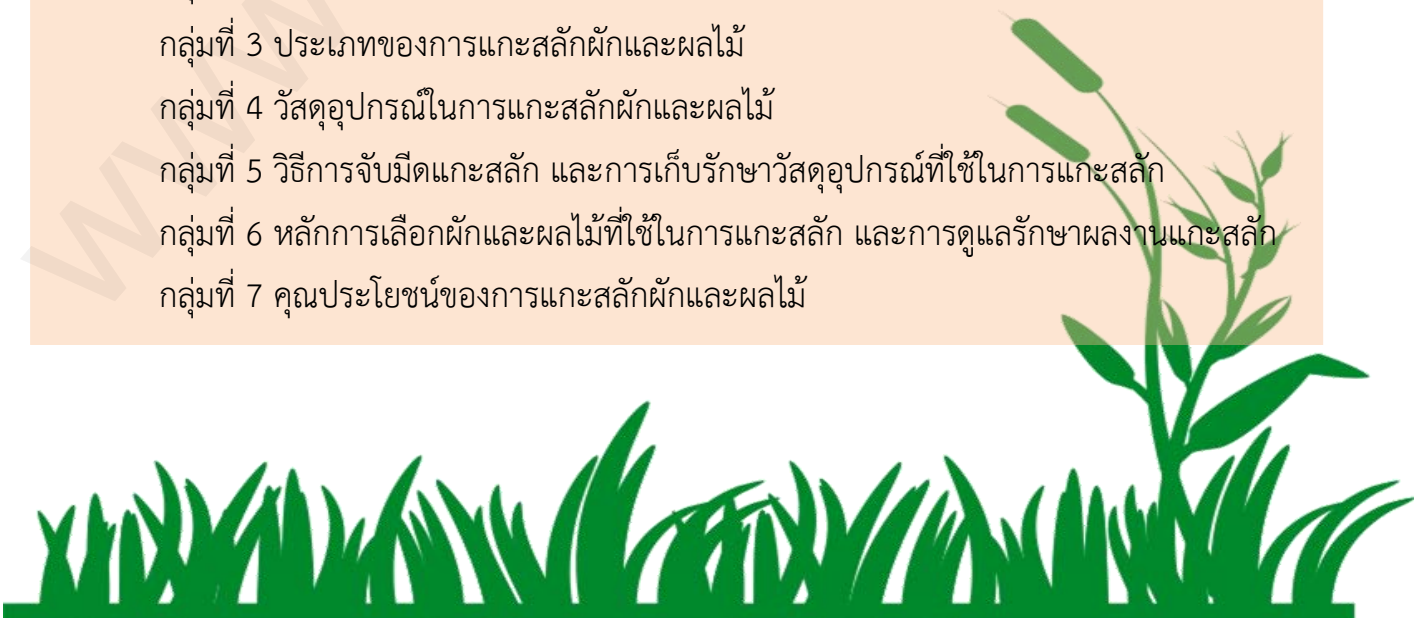
วัสดุอุปกรณ์

- 1.เอกสารประกอบการเรียนรู้เล่มที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้
- 2.กระดาษรายงาน
- 3.อุปกรณ์เครื่องเขียน

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 6 คน ส่งตัวแทนกลุ่มออกมาจับฉลากเพื่อศึกษาเอกสารประกอบการเรียนรู้เล่มที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ และออกมารายงานหน้าชั้นเรียน โดยแบ่งกลุ่มได้ดังนี้

- กลุ่มที่ 1 ประวัติความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้
- กลุ่มที่ 2 ความหมายของการแกะสลักผักและผลไม้
- กลุ่มที่ 3 ประเภทของการแกะสลักผักและผลไม้
- กลุ่มที่ 4 วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้
- กลุ่มที่ 5 วิธีการจับมีดแกะสลัก และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก
- กลุ่มที่ 6 หลักการเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก และการดูแลรักษาผลงานแกะสลัก
- กลุ่มที่ 7 คุณประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้



แบบฝึกหัด

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

เวลา 10 นาที

คำชี้แจง

ให้นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับจากการศึกษาเอกสารประกอบการเรียนรู้เล่มที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ และจากการรายงานหน้าชั้นเรียนของทุกๆกลุ่ม เป็นแผนผังความคิด (Mind mapping) พร้อมระบายสีตกแต่งให้สวยงาม

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ
การแกะสลักผักและผลไม้



แบบทดสอบหลังเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เวลา 10 นาที



คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด และกาเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบ

- งานแกะสลักของประเทศไทย เริ่มปรากฏมีหลักฐานขึ้นในสมัยใด
 - รัตนโกสินทร์
 - อยุธยา
 - สุโขทัย
 - ธนบุรี
- ผู้ที่นำงานแกะสลักมาประดับตกแต่งโคมลอยเป็นคนแรกคือใคร
 - ท้าวศรีสุริโยทัย
 - ท้าวศรีสุนทร
 - นางจามเทวี
 - นางนพมาศ
- การแกะสลักผักและผลไม้ควรยึดหลักตามข้อใด
 - ก่อนทำล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
 - รักษาคุณภาพอาหารอย่าแช่น้ำนาน
 - ล้างผักผลไม้ให้สะอาด
 - ถูกทุกข้อ

4. ประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้คือข้อใด

- ก. ทำให้อาหารสะอาด
- ข. ทำให้อาหารกรอบอร่อย
- ค. เป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร
- ง. ทำให้อาหารสวยงามน่ารับประทาน

5. เพราะเหตุใดจึงควรเลือกใช้เซียงพลาสติกหั่นผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก

- ก. ราคาถูก
- ข. ทำให้ผักและผลไม้ไม่ช้ำ
- ค. ไม่เป็นเชื้อราเมื่อใช้หลายครั้ง
- ง. มีขนาดใหญ่ สามารถทำงานได้สะดวก



6. จากภาพเป็นการจับมีดแกะสลักแบบใด

- ก. จับแบบปอกผลไม้
- ข. จับแบบปากกา
- ค. จับแบบหั่นผัก
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

7. เครื่องมือที่สำคัญในการแกะสลักคือข้อใด

- ก. ภาชนะใส่น้ำ
- ข. มีดแกะสลัก
- ค. เซียง
- ง. มีด

8. ข้อใดคือหลักการเลือกผักและผลไม้ในการแกะสลักที่ไม่ถูกต้อง

- ก. ราคาถูก
- ข. ลักษณะสดใหม่
- ค. มีจำหน่ายในท้องถิ่น
- ง. เป็นผักและผลไม้นอกฤดูกาล

9. ผู้ที่ต้องการแกะสลักผักและผลไม้ควรมีคุณลักษณะใด

- ก. ทำงานด้วยความประณีต
- ข. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ค. ละเอียดลออ
- ง. ถูกทุกข้อ

10. “ผ้าขาวบาง” ใช้สำหรับทำอะไรในการแกะสลัก

- ก. คลุมผักที่แกะสลักเสร็จแล้ว
- ข. เช็ดวัสดุอุปกรณ์
- ค. เช็ดมือให้แห้ง
- ง. ใช้รองเศษผัก

ถ่ายนิดเดียวเอง
ใช้ไหมครับ



เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน – หลังเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

แบบทดสอบก่อนเรียน

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

แบบทดสอบหลังเรียน

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

เก่งมากเลยจ้า...



เฉลยแบบฝึกหัด

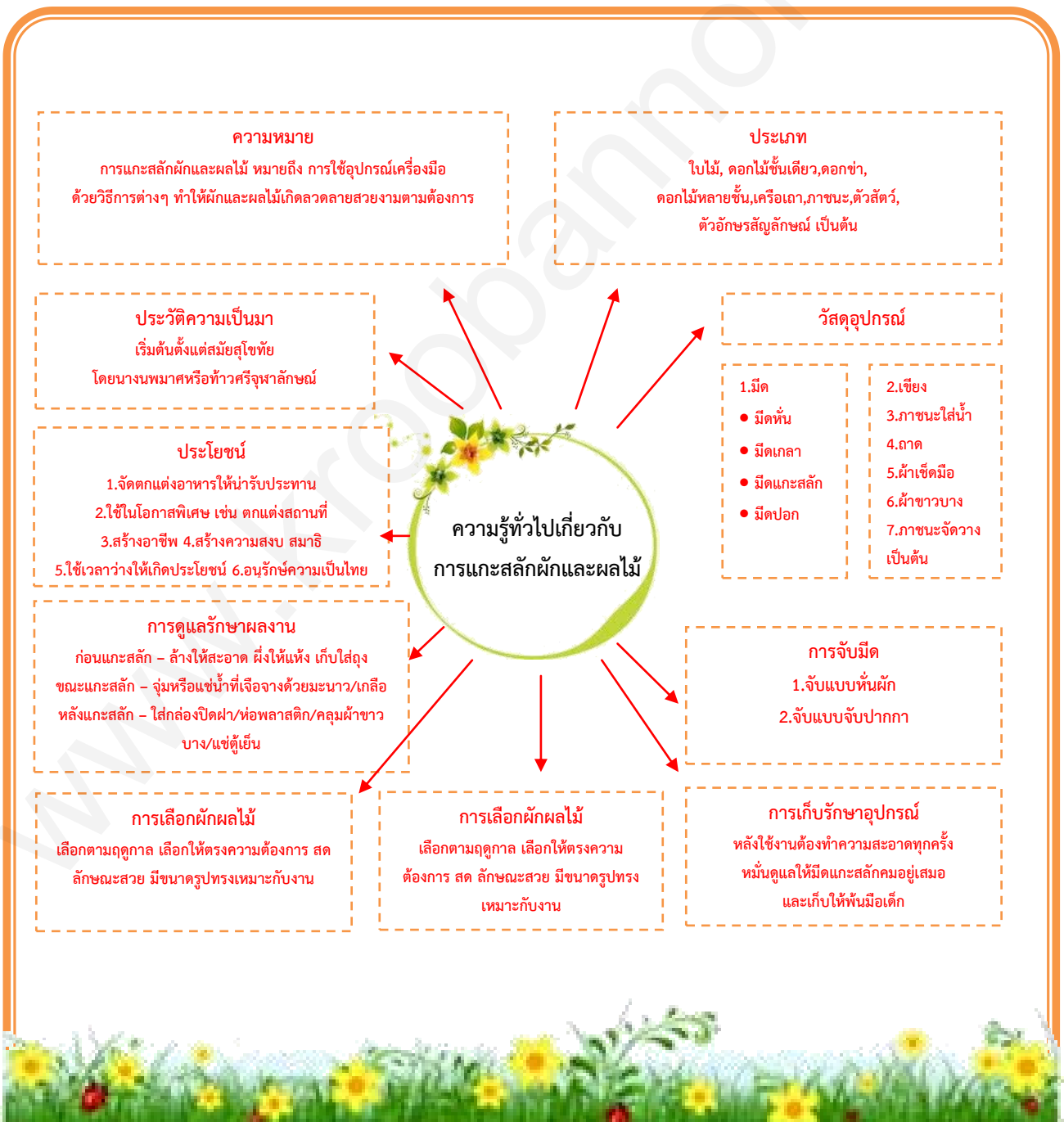
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

เวลา 10 นาที

คำชี้แจง

ให้นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับจากการศึกษาเอกสารประกอบการเรียนรู้เล่มที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ และจากการรายงานหน้าชั้นเรียนของทุกๆกลุ่ม เป็นแผนผังความคิด (Mind mapping) พร้อมระบายสีตกแต่งให้สวยงาม



กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อนเรียน
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

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

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

กระดาษคำตอบแบบทดสอบหลังเรียน
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้

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

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

บรรณานุกรม

- กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี(สาขา คหกรรม) โรงเรียนบางบัวทอง . นวัตกรรม
สื่อเทคโนโลยีการสอน รายวิชางานแกะสลักผักและผลไม้. [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก :
<http://bbt.ac.th/carved/index.htm>. (วันที่ค้นข้อมูล : 12 มีนาคม 2554)
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮ้าส์,
2547.
- ณภัทร ทองแย้ม. แกะผักสลักลาย. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2551.
- _____. แกะสลักผักและผลไม้เป็นตัวสัตว์. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2552.
- ดำรงศักดิ์ นิรันดร์. ศิลปะการแกะสลักผลไม้. กรุงเทพฯ : เอ็มไอเอส ซอฟต์แวร์, 2550.
- มณีรัตน์ จันทนะพะลิน. สลักขี้ผึ้งพรา. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2547.
- วันดี ณ สงขลา. แกะผัก สลักผลไม้. กรุงเทพฯ : โรงเรียนศรีวิชัย, 2551.
- ศรธรรม ดีรอด. การแกะสลักผลไม้เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2549.
- แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ. พื้นฐานการแกะสลัก. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน,
2542.

