

การแข่งขันงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน: วิเคราะห์หลักเกณฑ์การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้

Student' Handicraft Competition: Criteria Analysis of Vegetable and Fruit Craving

ศักรินทร์ หงส์รัตนวารกิจ*

Sakarín Hongrattanavorakit

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Faculty of Home Economics Technology,

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

*sakkarin.ho@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

การแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้งานศิลปหัตถกรรมของนักเรียนเป็นกิจกรรมที่บูรณาการของกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและศิลปะเข้าด้วยกัน กิจกรรมการแข่งขันทำให้นักเรียนได้พัฒนาศักยภาพของตนเอง ได้เรียนรู้การเตรียมวัสดุ ลวดลายการแกะสลัก การปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ และการจัดตกแต่งนำเสนอผลงานการแกะสลักผักและผลไม้ รวมทั้งได้เรียนรู้จากผู้เข้าร่วมแข่งขันทีมอื่น ๆ อีกด้วย เกณฑ์การแข่งขันให้คะแนนพิจารณาจากองค์ประกอบหลาย ๆ ส่วน ได้แก่ ความสอดคล้องของชื่อผลงานกับชิ้นงาน กระบวนการทำงาน การปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะและสงวนคุณค่าทางอาหาร ความประณีต สวยงาม และความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้กิจกรรมการแข่งขันทำให้เกิดทักษะความชำนาญ ฝึกความอดทน รู้จักความผิดหวัง และการได้เรียนรู้จากข้อผิดพลาดเพื่อพัฒนาตนเองในการก้าวสู่อชีพช่างฝีมือแกะสลักผักและผลไม้ของไทยต่อไป

คำสำคัญ : ศิลปหัตถกรรมนักเรียน หลักเกณฑ์การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้

Abstract

The student handicraft competition is an integrated fruit and vegetable competition of the career and art department. The activities in the competition enable students to develop their potential, learn how to prepare materials and fruit carving patterns, practice carving sanitarily, and decorate vegetable and fruit carving presentations. Aside from those, they also learn from their competitors. Rubric scores are based on multiple criteria, such as the consistency of products and names, work processes, performing hygienically and preserving the nutrition of the carved vegetables and fruits, meticulousness, beauty, and creativity. Moreover, the competition require skills, patience, understanding disappointment, and learning from mistakes to improve themselves and become skilled fruit and vegetable carvers in Thailand.

Keywords : students' handicraft competition, criteria of vegetable and fruit carving competition, vegetable and fruit carving

บทนำ

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานเป็นหน่วยงานหลักในการจัดการศึกษาขั้นพื้นฐานสำหรับเด็ก และเยาวชนให้เป็นผู้ที่ถึงพร้อมด้วยคุณลักษณะที่พึงประสงค์สอดคล้องตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ได้มีการจัดงานศิลปหัตถกรรมนักเรียนมาอย่างต่อเนื่อง การจัดงานศิลปหัตถกรรมของนักเรียนเป็นเวทีให้นักเรียนได้แสดงออกถึงความรู้ความสามารถ ผลสำเร็จของการจัดการศึกษาของครูผู้สอน การเผยแพร่ผลงานด้านการจัดการศึกษาสู่สายตาสาธารณชน โดยมีการจัดการแข่งขันคัดเลือกตัวแทนในระดับกลุ่มโรงเรียน ระดับพื้นที่การศึกษา และระดับชาติ โดยมีกิจกรรมการแข่งขัน 18 กลุ่มสาระและในส่วนของกิจกรรมกลุ่มสาระการงานอาชีพมี 9 กิจกรรมหลัก ได้แก่ 1) การประดิษฐ์ของใช้จากวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่น 2) จักสานไม้ไผ่ 3) ประดิษฐ์ดอกไม้ใบตอง 4) โครงการอาชีพ 5) จัดสวนถาด 6) แปรรูปอาหาร 7) ทำอาหารน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง 8) ทำอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพ 9) แกะสลักผักและผลไม้ (OBEC, 2022)

การแกะสลักผักและผลไม้ เป็นงานศิลปะแขนงหนึ่งที่มีความวิจิตรงดงาม ความประณีต ความคิดสร้างสรรค์ พื้นฐานความรู้ทางศิลปะ และต้องมีการฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ ปัจจุบันการจัดการศึกษารายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้มีการสอนตั้งแต่ในระดับประถมศึกษาจนถึงอุดมศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพให้ผู้เรียนรวมถึงเห็นคุณค่าในการอนุรักษ์งานแกะสลักผักและผลไม้ (Hongrattanavorakit 2022) การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้มีหลายระดับตั้งแต่ระดับประถม มัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาตอนปลาย ตลอดจนถึงอุดมศึกษา และประชาชนมืออาชีพ ซึ่งผู้จะประสบความสำเร็จจะต้องมีความพร้อมทุก ๆ ด้านไม่ว่าจะเป็นด้านงบประมาณ ทักษะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน รวมถึงการบริหารจัดการ จุดประสงค์ของผู้จัดการแข่งขัน กรรมการผู้ประเมิน และเกณฑ์กติกาการพิจารณาการประกวดแข่งขันต้องใช้ผู้ที่มีประสบการณ์ที่ถูกฝึกฝนมาเป็นอย่างดี (Sawangasuk, 2012)

ดังนั้นในการแข่งขันงานศิลปหัตถกรรมนักเรียนระดับชั้นประถม 4-6 นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น 1-3 และนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย 4-6 จำเป็นต้องมีการฝึกฝนทักษะฝีมือให้มีความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานสำหรับการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ การทำงานเป็นกลุ่มเพื่อฝึกให้นักเรียนได้สร้างภาวะผู้นำ ฝึกความอดทน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า รวมถึงการสร้างความคิดสร้างสรรค์ให้กับนักเรียน รวมทั้งการศึกษารายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขัน เพื่อนำมาปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

ทบทวนวรรณกรรม

การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้

การแข่งขันงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน กิจกรรมการแกะสลักผักและผลไม้เป็นกิจกรรมที่บูรณาการกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและศิลปะเข้าด้วยกันอย่างกลมกลืนทั้งยังสอดคล้องกับการปลูกฝังทักษะชีวิตและการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นหนึ่งในทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ 21 ให้แก่ผู้เรียน นอกจากนี้กระบวนการส่งเสริมความเป็นเลิศในการแกะสลักผักและผลไม้พบว่า พฤติกรรมการเรียนรู้ที่นำไปสู่ความเป็นเลิศที่สำคัญมาจากการฝึกปฏิบัติซึ่งก่อนนักเรียนจะลงมือปฏิบัติก็มีการเรียนรู้ทั้งการบรรยาย การสาธิตของครู รวมถึงการปฏิบัติตามรุ่นพี่ และการเรียนรู้เกิดจากการสังเกต การเลียนแบบพฤติกรรมของครูและรุ่นพี่ รวมไปถึงการทำตามแบบจากสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ จากหนังสือ ตำรา สื่อจากอินเทอร์เน็ต เป็นต้น เพื่อนำมาสู่การแกะสลักผลงานของตนเองก่อนถึงขั้นการประยุกต์ลวดลายต่าง ๆ เงื่อนไขจากสภาพแวดล้อมทางสังคมที่นำไปสู่ความเป็นเลิศในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่ การสนับสนุนจากโรงเรียน การได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นพี่ การสนับสนุนจากผู้ปกครอง ประสบการณ์ในการเข้าร่วมการแข่งขัน และการได้รับแบบอย่างจากคนในครอบครัว (Suriyakamol, 2016)

Sawangasuk (2012) กล่าวว่า ทักษะของผู้เข้าร่วมการแข่งขันในระดับชาติหรือนานาชาติ ผู้แข่งขันควรมีทักษะการแกะสลักอยู่ในระดับมาตรฐานและใช้เวลาตามที่กำหนด ทักษะของผู้เข้าร่วมแข่งขันจะต้องพัฒนาและคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ สำหรับการแข่งขันเพื่อให้ผลงานมีความสวยงามโดดเด่นและแตกต่างจากผลงานของผู้อื่น การออกแบบและตกแต่งแกะสลักผักและผลไม้ นับเป็นการออกแบบเพื่อเป็นสื่อกลางระหว่างช่างแกะสลักและผู้ชมผลงาน เพื่อให้เข้าใจถึงความงามของผลงานชิ้นนั้น ๆ ดังนั้นการจัดตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้จึงเป็นการค้นหา เลียนแบบ สร้างสรรค์ พัฒนา เพื่อผลิตผลงานที่ทรงคุณค่า สร้างความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ดังนั้นการออกแบบจึงมีกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างพิถีพิถัน การจัดสรรงบประมาณและการควบคุมงานให้อยู่ในงบประมาณที่กำหนด

การแข่งขันการแกะสลักผักและผลไม้ให้ประสบความสำเร็จระดับเหรียญทอง การเป็นตัวแทนระดับภาคเข้าแข่งขันในระดับชาติหรือรางวัลชนะเลิศ จำเป็นต้องมีการวางแผน การบริหารจัดการ การฝึกซ้อมที่ดี เพื่อให้ให้นักเรียนที่เข้าร่วมแข่งขันมีทักษะการแกะสลักอยู่ในระดับมาตรฐานและใช้เวลาตามที่กำหนด ครูผู้สอนจำเป็นต้องพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ลวดลายใหม่ ๆ ด้วยการเลียนแบบจากต้นแบบต่อยอดสร้างสรรค์และพัฒนา เพื่อให้ผลงานมีความสวยงามโดดเด่นและแตกต่างจากผลงานของผู้อื่น การประเมินผลงานในการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้มีเกณฑ์ในการประเมินผลการปฏิบัติงาน การแข่งขันมีการแบ่งผลงานตามผลคะแนนการตัดสิน ได้แก่ รางวัลระดับเหรียญทอง เหรียญเงิน เหรียญทองแดง หรือเกียรติบัตร

วิธีดำเนินการการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้

OBEC (2022) ได้กำหนดวิธีการดำเนินการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ครั้งที่ 70 ปีการศึกษา 2565 ผู้เรียบเรียงศึกษาเอกสารและจากประสบการณ์ในการตัดสินการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียนในหลายปีที่ผ่านมา เมื่อพิจารณาวิธีดำเนินการการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน ครั้งที่ 70 ปีการศึกษา 2565 สามารถวิเคราะห์รายละเอียดพร้อมกับอธิบายเพิ่มเติม ดังนี้

1. วัสดุที่ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมเอง ดังนั้นครูและนักเรียนควรทราบหลักการเลือกซื้อผักและผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับนำมาแกะสลักว่ามีหลักพิจารณาอย่างไร ซึ่งผักและผลไม้มีมากมายหลายชนิดบางชนิดไม่สามารถนำมาแกะสลักได้ ผักและผลไม้ที่นิยมนำมาใช้แกะสลักมักมีเนื้ออ่อน ได้แก่ ฟักทอง มะละกอดิบ เผือก หัวผักกาด แครอท บีทรูท เป็นต้น ผลไม้ที่นิยมนำมาใช้แกะสลัก ได้แก่ แตงโม แคนตาลูป มะม่วง แอปเปิ้ล มะละกอห่าม ฝรั่ง เป็นต้น ลักษณะรูปทรง ขนาดของผักและผลไม้ในการเลือกจะต้องกำหนดก่อนว่าต้องการนำไปแกะสลักเพื่อวัตถุประสงค์ใด เช่น แกะสลักเป็นภาชนะ แกะสลักดอกไม้ แกะสลักตัวสัตว์ เป็นต้น (Kanhakanjana, 2011) นอกจากนั้นจำเป็นต้องเลือกผักผลไม้ที่สดใหม่ ผิวดี ไม่มีเสียหาย มีหัวของผลสดและมีสีเขียวหรืออาจเป็นผักและผลไม้ตามฤดูกาลซึ่งจะมีราคาถูก

2. ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างทำความสะอาดผักและผลไม้มาล่วงหน้าได้ก่อนการแข่งขัน ดังนั้นการทำความสะอาดผักและผลไม้สำหรับการแกะสลักด้วยการล้างเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกที่มีการปนเปื้อนมากับผักและผลไม้ เช่น ดิน โคลน ฝุ่นละออง เป็นต้น โดยใช้น้ำไหลผ่าน เป็นการลดอันตรายทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์ได้ (Paemongkol, 2013) ผักและผลไม้ควรล้างทั้งเปลือก ซับให้แห้งแล้วจัดวางบนโต๊ะก่อนการแข่งขันให้เรียบร้อยเพื่อความสวยงามและสะดวกในการหยิบ

3. ไม่อนุญาตให้เกลา คว้าน รางและชิ้นรูปพลวดลายมาก่อนการแข่งขัน จากคำศัพท์ที่ระบุไว้ในวิธีดำเนินการข้อนี้ เป็นคำมีความหมายเฉพาะที่ใช้ในการแกะสลัก โดยสรุปความหมายดังนี้

3.1 เกลา หมายถึง การทำสิ่งที่ยังขรุขระอยู่ให้เกลี้ยงหรือได้รูปทรงดีขึ้น เช่น การเกลารังดอกข่า การเกลาคัตวสัตว์

3.2 คว้าน หมายถึง เอาสิ่งที่มีคมแหวะให้กว้าง แหวะให้เป็นช่องเพื่อเอาส่วนข้างในออก เช่น การคว้านเมล็ดของผลไม้

3.3 ราง หมายถึง รูปทรง โครง ตัว เช่น การรางแบบ วาดแบบลงบนผักและผลไม้

3.4 ชิ้นรูปพลวดลาย หมายถึง การทำรูปร่าง ลายต่าง ๆ หรือแกะสลักลงบนผักและผลไม้

ดังนั้นผู้เรียบเรียงเสนอแนะว่าผักและผลไม้ที่ใช้ในการแข่งขันแกะสลักควรนำมาล้างผลแล้วค่อยมาปอกเปลือก ตัด หรือหั่นในเวลาการแข่งขันเท่านั้น

4. ใช้มีดแกะสลักหรืออุปกรณ์ในงานแกะสลักอื่น ๆ ได้ยกเว้นเครื่องมือที่ใช้แกะสำเร็จรูป เช่น อุปกรณ์ที่หั่นเป็นพลวดลายหรือรูปทรงต่าง ๆ ดังนั้นอุปกรณ์ที่ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้โดยทั่วไป แบ่งตามลักษณะการใช้งานได้ 2 ประเภท ได้แก่ อุปกรณ์หลักหมายถึง มีดแกะสลักซึ่งมี 2 ลักษณะคือ ปลายเรียวโค้งเล็กน้อย และปลายมีดเรียวยาว ใบมีดแกะสลักทำด้วยสแตนเลส ทองเหลือง เหล็ก ประเภทอุปกรณ์เสริม หมายถึง อุปกรณ์ที่ช่วยให้การแกะสลักสะดวก รวดเร็ว ประหยัดแรงงาน อุปกรณ์เสริมได้แก่ มีดบางใช้สำหรับการปอกเปลือก หั่นหรือเกลา มีดคว้านใช้สำหรับคว้านเมล็ดผลไม้ ที่ปอกใช้สำหรับปอกเปลือกผักและผลไม้

ที่ตัดแบบหยักใช้ตัดและหั่นผักผลไม้ให้เป็นลายหยัก ที่ตัดผักผลไม้ใช้ตัดผักผลไม้ให้ได้รูปทรงกลมหรือรี ข้อนสแตนเลสใช้สำหรับขูดคว้านไส้ผักผลไม้ (Kanhakanjana, 2011) นอกจากนั้นชุดแกะของอ่อนประเภทอุปกรณ์เสริม มีลักษณะเหมือนสิ่วแต่ขนาดเล็กกว่า ทำด้วยทองเหลืองใช้สำหรับสลักลวดลายได้อย่างสะดวกรวดเร็ว (Paemongkol, 2013) ดังนั้นอุปกรณ์ในงานแกะสลักที่ไม่สามารถนำมาใช้ ได้แก่ ประเภทอุปกรณ์เสริม เช่น ที่ตัดแบบหยัก ที่ปอกเปลือกแบบมีร่อง ที่ตัดผักผลไม้รูปทรงกลมหรือรี เป็นต้น

5. ผู้เข้าแข่งขันจะต้องปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ สะอาด และไม่ใช้วัสดุที่ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ในขณะที่ปฏิบัติงาน Suwannarak & Rattanapanone (2015) กล่าวว่า ชนิดของงานแกะสลักผักและผลไม้สามารถแยกเป็น 2 ลักษณะได้แก่ สำหรับรับประทานและสำหรับจัดตกแต่ง การแกะสลักผักและผลไม้แกะสลักสำหรับรับประทาน เช่น ผักเครื่องจิ้ม ผลไม้ปอกคว้าน ส่วนใหญ่จะรับประทานสด แต่บางครั้งอาจนำมาประกอบอาหารคาวหวาน ดังนั้นการแกะสลักผลไม้สำหรับรับประทานนอกเหนือจากความสวยงามแล้ว ควรรักษาความสะอาด รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการให้มากที่สุด สำหรับจัดตกแต่ง สามารถออกแบบสร้างสรรค์ได้หลากหลาย เพราะไม่ได้นำมารับประทาน Hongrattanavorakit (2014) กล่าวว่าหลักการแกะสลักที่สำคัญคือ การพยายามรักษาคุณค่าของอาหารไว้ให้มากที่สุด การล้างผักและผลไม้ให้สะอาดก่อนการปอกเปลือกเมื่อแกะสลักเรียบร้อยแล้วไม่ควรนำผลงานแช่น้ำนานเกินไปเพราะจะทำให้เสียคุณค่าทางโภชนาการ Kanhakanjana (2011) การจัดผักและผลไม้สำหรับรับประทานไม่ควรใช้วัสดุที่เป็นอันตรายในการตกแต่ง เช่น สีย้อมผ้า เข็มหมุด กาวตราช่าง ลวดเย็บกระดาษ ไม้แหลม เป็นต้น Faculty of Home Economics Technology, RMUTP (2016) กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้ว่าการเกิดสีน้ำตาล (Browning) เกิดขึ้นโดยอาศัยเอนไซม์และออกซิเจนเรียกว่า Enzymatic Browning เช่น การปอกเปลือกกล้วยและแอปเปิ้ลทิ้งไว้สักครู่จะเกิดการเปลี่ยนแปลงเป็นสีน้ำตาลหรือสีคล้ำขึ้น และการช่วยขัดขวางการเกิดสีน้ำตาลด้วยการนำแอปเปิ้ลหรือสาลี่ที่หั่นชิ้นในน้ำที่ผสมน้ำมะนาวจะช่วยป้องกันการเปลี่ยนแปลงเป็นสีน้ำตาลได้ Chanthanaphalin (2004) กล่าวว่า ผลงานแกะสลักผักและผลไม้จะต้องมีการรักษาความสดอยู่ตลอดเวลาทั้งก่อนแกะสลัก ขณะแกะสลัก และหลังการแกะสลัก การรักษาความสดโดยการนำผ้าชื้นคลุมผักและผลไม้ก่อนการแกะสลัก และเมื่อสลักเสร็จแยกใส่ถาดและห่อเก็บไว้ในตู้เย็น

6. ผักและผลไม้จะต้องปอกคว้านหรือตัด หั่น แต่ง หรือแกะสลักให้สวยงาม เพื่อการรับประทานและการตกแต่ง ดังนั้นการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้จำเป็นต้องนำเทคนิคต่าง ๆ มาใช้สร้างสรรค์ผลงานแกะสลักให้สวยงามซึ่งในการปอกคว้านหรือตัด หั่น แต่ง หรือแกะสลักเป็นวิธีการประดิษฐ์ผักและผลไม้มีรูปทรงและลวดลายที่สวยงาม Hongrattanavorakit (2022) กล่าวถึงการแกะสลักเพื่องานอาหาร การแกะสลักผักผลไม้สำหรับรับประทาน หรือนำไปประกอบอาหารใช้วิธีการแกะสลักอย่างง่าย ใช้ลวดลายที่ง่าย ใช้ระยะเวลาในการแกะสลักที่สั้นเพื่อทำให้อาหารนั้นดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร และการแกะสลักเพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ การแกะสลักสำหรับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสพิเศษต่าง ๆ รวมถึงการจัดตกแต่งสถานที่ ซึ่งการแกะสลักเพื่อใช้ในโอกาสพิเศษจะไม่นิยมนำผลงานมารับประทานแต่จะเน้นเพื่อการจัดแสดงเท่านั้น วิธีการแกะสลักผักและผลไม้มีหลายระดับตั้งแต่ระดับพื้นฐานถึงระดับสูง Sawangsuk (2012) กล่าวว่า การแกะสลักผักและผลไม้มีหลายระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐานประกอบด้วยการปอกคว้าน แกะสลักใบไม้ ระดับต้นเป็นลวดลายดอกไม้อย่างง่าย ไม่สลับซับซ้อนมาก ระดับกลางเป็นลวดลายดอกไม้ที่ใช้เทคนิคการพลิกมีดให้กลีบดอกไม้เป็นหยักเป็นเส้น

และระดับสูงเป็นการแกะสลักการขึ้นรูปทรงต่าง ๆ การแกะสลักตัวสัตว์ และสิ่งสำคัญที่ทำให้ผลงานสวยงาม Chanthanaphalin (2004) ได้กล่าวถึงลักษณะที่ดีของผลงานแกะสลัก มีความประณีตทุกขั้นตอน คือ การออกแบบรูปร่างรูปทรง การแกะสลักลวดลายด้วยความแน่นอนมั่นใจในการจัก เหมือนกริดจะไม่เห็นรอยขยับมีด ไม่มีรอยต่อคด และรอยต่อที่ขรุขระปรากฏให้เห็น การเซาะร่องจะต้องชัดเจน ลักษณะกลีบไม่บางจนเกินไปจะทำให้เหยี่ยวง่ายและเสียรูปทรง บินฉีกขาดได้ง่ายและกลีบที่บางไปถึงโคนกลีบจะหลุดได้ง่าย ขณะแกะจับต้องแต่เบาเมื่อฝึกและผลไม้จะไม่มีย่อยซ้ำ ทำให้ลวดลายสวยงามน่ารับประทาน มีความกลมกลืนกับรูปร่างรูปทรง สัดส่วนของลวดลายพอเหมาะกับขนาด เห็นความงามชัดเจนโดดเด่น มีความสัมพันธ์กันในเนื้อหาเรื่องราวของลวดลาย ความคงทนแข็งแรง ผลงานการแกะสลักที่ตินอกจากสวยงามแล้วต้องมีความคงทนแข็งแรงคงรูปทรงเหมาะกับระยะเวลาการใช้งาน

7. จัดตกแต่งใส่ในภาชนะ ที่สามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้และในการเตรียมควรมีขนาดให้เหมาะสมกับขนาดของผลงาน และจุดมุ่งหมายการใช้งาน โดยกำหนดขนาดของภาชนะ สำหรับใส่ผลงาน ดังนี้

- 7.1 ระดับชั้น ป. 4-6 ใช้ภาชนะขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- 7.2 ระดับชั้น ม. 1-3 ใช้ภาชนะขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 40 เซนติเมตร
- 7.3 ระดับชั้น ม. 4-6 ใช้ภาชนะขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร

Paemongkol (2013) กล่าวถึงการเลือกภาชนะสำหรับงานแกะสลักจำเป็นต้องคำนึงถึงความแข็งแรงทนทาน รูปทรงทำความสะอาดง่ายและปลอดภัยนอกจากนั้นมีการแบ่งประเภทของภาชนะ ได้แก่ ภาชนะจากไม้ ภาชนะพลาสติก ภาชนะแก้ว ภาชนะโลหะ และภาชนะกระเบื้องเคลือบหรือเครื่องปั้นดินเผา ดังนั้น ภาชนะใช้สำหรับใส่ผลงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับรับประทาน และภาชนะใช้สำหรับใส่ผลงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับจัดตกแต่งควรเลือกใช้ให้มีขนาดเหมาะสมกับปริมาณผลงานแกะสลัก ภาชนะควรมีลักษณะที่เรียบง่ายเพื่อให้สะดวกต่อการขนย้าย สีที่ภาชนะใช้ควรเป็นสีกลาง ๆ ช่วยให้ผลงานน่าสนใจมากขึ้น

8. ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติตามที่โต๊ะ-เก้าอี้ที่กำหนดให้เท่านั้น ระยะเวลาในการแข่งขันจำนวน 3 ชั่วโมง การจัดเตรียมโต๊ะสำหรับการแข่งขันทางผู้จัดกิจกรรมมีการเตรียมโต๊ะและเก้าอี้สำหรับปฏิบัติตาม และโต๊ะสำหรับจัดแสดงผลงานไว้ให้ การนั่งปฏิบัติงานบนพื้นติดต่อกันเป็นเวลานานส่งผลให้เกิดความเมื่อยล้าของกล้ามเนื้อ และเป็นการปฏิบัติงานไม่ถูกสุขลักษณะ ความสะอาดในการนำผลงานงานแกะสลักมาบริโภค Hongrattanavorakit & Aitsarasuchip (2022) กล่าวว่า การแกะสลักช่วยฝึกสมาธิ ฝึกความอดทน ทำนึ่งที่ดีในการแกะสลักควรนั่งหลังตรง ไม่ทำแขน การนั่งงอตัวจะทำให้เมื่อยล้า ปวดหลัง เสี่ยงบุคลิกภาพ

9. ผู้เข้าแข่งขันห้ามนำอุปกรณ์สื่อสารทุกชนิดเข้ามาในบริเวณพื้นที่แข่งขัน เพราะการแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่ต้องใช้สมาธิ ความประณีต การนำโทรศัพท์เคลื่อนที่ หรือโทรศัพท์มือถือติดตัว หากโทรศัพท์มือถือดังในช่วงที่แข่งขัน อาจทำให้ผู้เข้าแข่งขัน ขาดความสงบ ไม่มีสมาธิในการแข่งขันอาจเกิดอุบัติเหตุได้ง่าย

10. ห้ามใช้ของตกแต่งที่เป็นวัสดุธรรมชาติหรือวัสดุประดิษฐ์ มาตกแต่งในผลงานล่องหน้า ยกเว้น นำมาตกแต่งในเวลา สำหรับภาชนะสามารถเตรียมมาล่องหน้าได้ (ภาชนะหมายถึงเครื่องใช้ สำหรับ ใส่ผักและผลไม้แกะสลัก อาจเป็นวัสดุถาวรหรือประดิษฐ์จากวัสดุต่าง ๆ ที่ไม่เป็นอันตรายต่อการบริโภค) ของตกแต่งที่เป็นวัสดุธรรมชาติ ได้แก่ ดอกไม้ ใบไม้ ทั้งสดและแห้งเพื่อสร้างสีสัน ส่งเสริมชิ้นงานให้น่าสนใจ มากขึ้น (Paemongkol, 2013) และวัสดุประดิษฐ์อาจหมายถึง การนำวัสดุธรรมชาติหรือวัสดุสังเคราะห์ มาประดิษฐ์ใช้สวยงาม หรือประดิษฐ์ขึ้นตามวัตถุประสงค์เพื่อความสวยงาม หรือประดับตกแต่งให้สวยงาม เช่น การประดิษฐ์พานพุ่ม การประดิษฐ์บายศรีใช้ตกแต่งภาชนะแกะสลักให้สวยงาม ซึ่งในข้อนี้จะไม่อนุญาต ให้ตกแต่งมาล่องหน้าก่อนเวลาการแข่งขัน หากตกแต่งควรทำในระยะเวลาการแข่งขันเท่านั้น

รายละเอียดหลักเกณฑ์การให้คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนครั้งที่ 70 ปีการศึกษา 2565 (OBEC, 2022) จากประสบการณ์ของผู้เรียบเรียงสามารถวิเคราะห์รายละเอียดตาราง หลักเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

1. ความสอดคล้องของชื่อผลงานกับชิ้นงาน 20 คะแนน ก่อนเริ่มการแข่งขันคณะกรรมการ ผู้ประเมินมีการประชุมปรึกษาหารือ หัวข้อที่ใช้ในการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ และแจ้งให้นักเรียน ผู้เข้าแข่งขันทราบก่อนการแข่งขัน ซึ่งเกณฑ์ข้อนี้เป็นการเน้นให้นักเรียนในกลุ่มได้คิด วิเคราะห์และมีการ แก้ไขปัญหาพร้อมกันด้วยตนเอง โดยการนำผักผลไม้ที่มีอยู่มาสร้างสรรค์งานแกะสลักให้สอดคล้องของชื่อผลงาน

ตารางที่ 1 วิเคราะห์หลักเกณฑ์ความสอดคล้องของชื่อผลงานกับชิ้นงาน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์		
	20	10	0
การสื่อความหมาย	การสื่อความหมาย ชัดเจน	การสื่อความหมาย ไม่ชัดเจน	ไม่มีการสื่อความหมาย

2. กระบวนการทำงานตามหลักเกณฑ์การแข่งขัน 10 คะแนน คณะกรรมการผู้ประเมินมีการ สังเกตก่อนการปฏิบัติงาน และกระบวนการทำงานของนักเรียนผู้เข้าแข่งขัน ในเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน การรักษาผลงานระหว่างปฏิบัติงาน การทำความสะอาดระหว่าง และหลังการปฏิบัติงานซึ่งเกณฑ์ข้อนี้เป็นการเน้นให้นักเรียนในกลุ่มแต่ละคนได้แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ ฝึกทักษะและได้ประสบการณ์จากการทำงานจริงในสถานการณ์การแข่งขันเพื่อเพิ่มโอกาสประสบการณ์ ด้านวิชาชีพที่มากกว่าในชั้นเรียน



ภาพที่ 1 การแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนครั้งที่ 70 ปีการศึกษา 2565 ระดับภาคกลาง จังหวัดราชบุรี
ที่มา: Researchers (2023)

ตารางที่ 2 วิเคราะห์หลักเกณฑ์กระบวนการทำงานตามหลักเกณฑ์การแข่งขัน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์	
	2	1
1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	การเตรียมและทำความสะอาด วัสดุอุปกรณ์ มีความถูกต้อง	การเตรียมและทำความสะอาด วัสดุอุปกรณ์ ไม่ถูกต้อง
2. การใช้อุปกรณ์	มีการใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง	มีการใช้อุปกรณ์ไม่ถูกต้อง
3. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	ไม่ปฏิบัติงานตามขั้นตอน
4. การรักษาความเรียบร้อย ระหว่างปฏิบัติงาน	รักษาความเรียบร้อย ระหว่างปฏิบัติงาน	ไม่รักษาความเรียบร้อย ระหว่างปฏิบัติงาน
5. การทำความสะอาด หลังการปฏิบัติงาน	ทำความสะอาดหลังปฏิบัติงาน	ไม่ทำความสะอาดหลังปฏิบัติงาน

3. ถูกสุขลักษณะและสงวนคุณค่าทางอาหาร 10 คะแนน คณะกรรมการผู้ประเมินมีการสังเกต บุคลิกภาพและกระบวนการทำงานของนักเรียนผู้เข้าแข่งขันในเรื่องการแต่งกาย การรักษาความสะอาด การปฏิบัติงานและการเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลัก ซึ่งเกณฑ์ข้อนี้เป็นการเน้นให้นักเรียนในกลุ่มแต่ละคนได้มีปฏิบัติงานด้วยความสะอาด ถูกสุขลักษณะ



นักเรียนแต่งกายสะอาด
ถูกสุขลักษณะ



การใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำคลุม



การเก็บรักษาโดยมีฝาครอบ

ภาพที่ 2 การปฏิบัติถูกสุขลักษณะและสงวนคุณค่าทางอาหาร
ที่มา: Researchers (2023)

ตารางที่ 3 วิเคราะห์หลักเกณฑ์ถูกสุขลักษณะและสงวนคุณค่าทางอาหาร

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์	
	2	1
1. การแต่งกายสะอาดถูกสุขลักษณะ	มีผ้ากันเปื้อน ถุงมือ หมวก	ขาด 2 อย่างแต่มี 1 อย่าง
2. การปฏิบัติงาน	ทำงานบนโต๊ะ และมีภาชนะรองรับเศษผักผลไม้แกะสลัก	ขาด 1 อย่าง
3. การรักษาคุณค่าของอาหาร	แช่ผักและผลไม้แกะสลักในน้ำระยะเวลาสั้น ๆ	แช่ผักและผลไม้แกะสลักในน้ำระยะเวลานาน
4. การเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลัก	การเก็บรักษาผักและผลไม้แกะสลักในอุณหภูมิที่เหมาะสม	วางผักและผลไม้แกะสลักในอุณหภูมิห้อง
5. การแยกเก็บผักและผลไม้แกะสลัก	การแยกเก็บตามชนิดของผักและผลไม้แกะสลักในภาชนะ	เก็บผักและผลไม้แกะสลักในภาชนะรวมกัน

4. ความประณีต สวยงาม 25 คะแนน คณะกรรมการผู้ประเมินพิจารณาผลงานที่สำเร็จ โดยพิจารณาผลงานการแข่งขันตามเกณฑ์ที่กำหนดประกอบด้วย การปกค้วานหรือตัด หั่น แต่งหรือแกะสลักให้สวยงามเพื่อการรับประทาน และการตกแต่ง ซึ่งเกณฑ์ข้อนี้เป็นการเน้นให้นักเรียนในกลุ่มมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบเพื่อการสร้างสรรค์ผลงานที่หลากหลาย มีความประณีตสวยงาม มีลวดลายสวยงามสมบูรณ์



ภาพที่ 3 ผลงานมีความประณีตสวยงามและลวดลายที่หลากหลาย
ที่มา: Researchers (2023)

ตารางที่ 4 วิเคราะห์หลักเกณฑ์ความประณีต สวยงาม

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์				
	5	4	3	2	1
1. ปอกคว้านผลไม้	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • ไม่มีรอยชำ • ได้จำนวนมาก 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • มีรอยชำดำ • ได้จำนวนมาก 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • มีรอยชำดำ • ได้จำนวนน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต น้อยแต่สมบูรณ์ • มีรอยชำดำ • ได้จำนวนน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีความประณีต • ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำดำ • ได้จำนวนน้อย
2. การตัด หั่น แต่ง	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สมบูรณ์ • ไม่มีรอยชำ 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต แต่ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำเล็กน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต แต่ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำเล็กน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต เล็กน้อย แต่ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำ 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีความประณีต • ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำมาก
3. การกลาชิ้นทรง	<p>การกลาชิ้นทรง</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความสมบูรณ์ • มีความสมดุล <p>การเจาะเกสร</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความสมบูรณ์ • มีความสมดุล 	<p>การกลาชิ้นทรง</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความสมบูรณ์ • มีความสมดุล <p>การเจาะเกสร</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความสมบูรณ์ แต่ไม่อยู่กึ่งกลาง 	<p>การกลาชิ้นทรง</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความสมบูรณ์ • มีความสมดุล <p>การเจาะเกสร</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไม่กลมและ ไม่อยู่กึ่งกลาง 	<p>การกลาชิ้นทรง</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีรูปทรงที่ไม่สมบูรณ์ • แต่มีความสมดุล <p>การเจาะเกสร</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไม่กลมและ ไม่อยู่กึ่งกลาง 	<p>การกลาชิ้นทรง</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีรูปทรงที่ไม่สมบูรณ์ และเบี้ยว • การเจาะเกสร • ไม่กลมและ ไม่อยู่กึ่งกลาง
4. การแกะสลัก ชิ้นงาน ขนาดกลาง	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • ไม่มีรอยชำ • ได้จำนวนมาก 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • มีรอยชำเล็กน้อย • ได้จำนวนมาก 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • มีรอยชำ • ได้จำนวนน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต เล็กน้อย แต่สมบูรณ์ • มีรอยชำ • ได้จำนวนน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีความประณีต • ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำ • ได้จำนวนน้อย
5. การแกะสลัก ชิ้นงาน ขนาดใหญ่	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • ไม่มีรอยชำ • ได้จำนวนมาก 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • มีรอยชำเล็กน้อย • ได้จำนวนมาก 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต สวยงาม สมบูรณ์ • มีรอยชำ • ได้จำนวนน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีความประณีต เล็กน้อย แต่สมบูรณ์ • มีรอยชำ • ได้จำนวนน้อย 	<p>ชิ้นงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีความประณีต • ไม่สมบูรณ์ • มีรอยชำ • ได้จำนวนน้อย

5. ความคิดสร้างสรรค์ 25 คะแนน คณะกรรมการผู้ประเมินพิจารณาผลงานที่สำเร็จ โดยพิจารณาความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอผลงานที่แปลกใหม่ ได้แก่ วัสดุที่ใช้ในการแกะสลักมีความหลากหลาย ลวดลายมีความสวยงามแปลกใหม่ด้วยการนำลวดลายโบราณมาสร้างสรรค์เป็นลวดลายประยุกต์ และการจัดวางลวดลายให้สมบูรณ์รวมทั้งใช้เทคนิคการแกะสลักที่หลากหลาย ซึ่งเกณฑ์ข้อนี้เป็นการเน้นให้นักเรียนในกลุ่มมีการวางแผนการทำงาน นำความรู้จากการฝึกปฏิบัติและวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่มาสร้างสรรค์ผลงานให้สอดคล้องกับหัวข้อที่กำหนดด้วยรูปแบบลวดลายการแกะสลักที่แปลกใหม่



ภาพที่ 4 การสร้างสรรค์ลวดลายประยุกต์
 ที่มา: Researchers (2023)

ตารางที่ 5 วิเคราะห์หลักเกณฑ์ความคิดสร้างสรรค์

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์				
	5	4	3	2	1
1. วัสดุ	<ul style="list-style-type: none"> วัสดุมีความหลากหลาย ไม่น้อยกว่า 7 ชนิด 	<ul style="list-style-type: none"> วัสดุมีความหลากหลาย ไม่น้อยกว่า 6 ชนิด 	<ul style="list-style-type: none"> วัสดุมีความหลากหลาย ไม่น้อยกว่า 5 ชนิด 	<ul style="list-style-type: none"> วัสดุมีความหลากหลาย ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด 	<ul style="list-style-type: none"> วัสดุมีความหลากหลาย ไม่น้อยกว่า 3 ชนิด
2. เกสรดอกไม้	<ul style="list-style-type: none"> เกสรมีลวดลายหลากหลาย เช่น 1. เกสรดอกกรักเร่ 2. เกสรดอกบานชื่น 3. เกสรดอกผีเสื้อ 4. เกสรดอกกุหลาบ 5. เกสรทรงกรวย 6. เกสรอื่น ๆ 	<ul style="list-style-type: none"> เกสรมีลวดลายหลากหลาย 4 แบบ 	<ul style="list-style-type: none"> เกสรมีลวดลาย 3 แบบ 	<ul style="list-style-type: none"> เกสรมีลวดลาย 2 แบบ 	<ul style="list-style-type: none"> เกสรมีลวดลาย 1 แบบ
3. ลวดลาย	<ul style="list-style-type: none"> มีความสวยงาม แปลกใหม่ หลากหลาย ทั้งลายโบราณ ลายประยุกต์ การจัดวาง มีความสมบูรณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> มีความสวยงาม แปลกใหม่ หลากหลาย ทั้งลายโบราณ ลายประยุกต์ การจัดวาง ยังไม่สมบูรณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> มีความสวยงาม แต่เป็นลายซ้ำ ๆ หลากหลาย ทั้งลายโบราณ ลายประยุกต์ การจัดวาง ยังไม่สมบูรณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> มีความสวยงาม แต่เป็นลายซ้ำ ๆ ไม่หลากหลาย การจัดวาง ยังไม่สมบูรณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> ไม่สวยงาม และมีลายซ้ำ ๆ ไม่หลากหลาย การจัดวาง ยังไม่สมบูรณ์
4. เทคนิคการแกะสลัก	<ul style="list-style-type: none"> มีเทคนิคหลากหลาย เช่น 1. การแกะกลีบเล็ก 2. การแกะกลีบโค้ง 3. การแกะพลิกมีด 4. การแกะลายเครือเถา 5. การแกะลายเส้น 6. ลวดลายอื่น ๆ 	<ul style="list-style-type: none"> มีเทคนิคหลากหลาย 4 อย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> มีเทคนิคหลากหลาย 3 อย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> มีเทคนิคหลากหลาย 2 อย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> มีเทคนิคหลากหลาย 1 อย่าง

ตารางที่ 5 วิเคราะห์หลักเกณฑ์ความคิดสร้างสรรค์ (ต่อ)

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์				
	5	4	3	2	1
5. การจัดวางผลงาน	<ul style="list-style-type: none"> • การจัดงานผลงานแกะสลักตามหลักการทางศิลปะ 1. เอกภาพ 2. ความสมดุล 3. จังหวะ 4. สัดส่วน 5. ความกลมกลืน 6. จุดเด่น 	<ul style="list-style-type: none"> • การจัดงานผลงานแกะสลักตามหลักการทางศิลปะ ขาด 1 อย่างแต่มี 5 อย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> • การจัดงานผลงานแกะสลักตามหลักการทางศิลปะ ขาด 2 อย่างแต่มี 4 อย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> • การจัดงานผลงานแกะสลักตามหลักการทางศิลปะ ขาด 3 อย่างแต่มี 3 อย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> • การจัดงานผลงานแกะสลักตามหลักการทางศิลปะ ขาด 4 อย่างแต่มี 2 อย่าง

6. ผลงานเสร็จทันเวลา 10 คะแนน ทั้งนี้หากมีการปฏิบัติงานเกินระยะเวลาที่กำหนดมีการตัดคะแนนมากขึ้นขึ้นอยู่กับคณะกรรมการในการตัดสินพิจารณาถึงความเหมาะสม และควรแจ้งเวลาที่ใช้ไปในการปฏิบัติงาน โดยควรแจ้งทุก ๆ 1 ชั่วโมง และในชั่วโมงที่สามควรแจ้งเวลาก่อนหมดเวลาครึ่งชั่วโมง สิบห้า นาที สิบนาที ห้านาที และหมดเวลาการแข่งขันตามลำดับ ซึ่งเกณฑ์ข้อนี้เป็นการเน้นให้นักเรียนในกลุ่มมีการจัดการเวลาร่วมกันหากมีปัญหาเกิดขึ้นระหว่างปฏิบัติงานไม่ทันตามแผนที่วางไว้ต้องมีการแก้ปัญหาาร่วมกันโดยมีการปรับ ลด ชิ้นงาน เพื่อให้ทันกับระยะเวลาที่กำหนด

ตารางที่ 6 วิเคราะห์หลักเกณฑ์ผลงานเสร็จทันเวลา

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพของเกณฑ์					
	10	8	6	4	2	0
ผลงานเสร็จทันเวลา	เสร็จทันเวลาที่กำหนด	เสร็จช้ากว่ากำหนด 2 นาที	เสร็จช้ากว่ากำหนด 4 นาที	เสร็จช้ากว่ากำหนด 6 นาที	เสร็จช้ากว่ากำหนด 8 นาที	เสร็จช้ากว่ากำหนด 10 นาที

สรุปผล

รายละเอียดในการจัดการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนระดับชาติ ครั้งที่ 70 ปีการศึกษา 2565 ของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน มีการกำหนดวิธีการและรายละเอียดหลักเกณฑ์การแข่งขันไว้อย่างครบถ้วน ชัดเจนพร้อมกับเกณฑ์การให้คะแนนประกอบด้วย ความสอดคล้องของชื่อผลงานกับชิ้นงาน กระบวนการทำงานตามหลักเกณฑ์การแข่งขัน ถูกสุขลักษณะและสวยงาม คุณค่าทางอาหาร ความประณีต สวยงาม ความคิดสร้างสรรค์ และผลงานเสร็จทันเวลา ซึ่งเกณฑ์การให้คะแนนเป็นการประเมินทักษะการปฏิบัติที่นักเรียนได้แสดงทักษะหรือสมรรถนะในการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักในระยะเวลาที่กำหนด เมื่อการแข่งขันสิ้นสุดลงคณะกรรมการผู้ประเมินพิจารณาประเมินผลงานและให้ข้อเสนอแนะ แนวทางการแก้ไขปรับปรุงให้กับนักเรียนผู้เข้าร่วมแข่งขันเพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป

ข้อเสนอแนะ

ผู้เรียบเรียงขอให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการกำหนดหัวข้อผลงานการแข่งขันตามพัฒนาการเด็กในแต่ละช่วงชั้น เช่น ระดับชั้น ป. 4-6 อาจกำหนดหัวข้อการแกะสลักและปอกคว้านผลไม้ ระดับชั้น ม. 1-3 อาจกำหนดหัวข้อการแกะสลักผักเครื่องจิ้ม และระดับชั้น ม. 4-6 อาจกำหนดหัวข้อการจัดตกแต่งโต๊ะแบบสร้างสรรค์ เป็นต้น และผู้เรียบเรียงขอยกตัวอย่างการแข่งขันประดิษฐ์ดอกไม้ใบตอง ซึ่งมีการกำหนดผลงานที่แตกต่างกันตามพัฒนาการเด็กในแต่ละช่วงชั้นได้แก่ ระดับชั้น ป. 4-6 กิจกรรมแข่งขันพานพุ่มสักการะ ระดับชั้น ม. 1-3 กิจกรรมแข่งขันกระทงดอกไม้ธูปเทียนแพ และระดับชั้น ม. 4-6 กิจกรรมแข่งขันบายศรีสู่ขวัญ

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิชาการนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของรองศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ศิริวงศ์ ที่ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจนทำบทความวิชาการในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ รวมทั้งขอขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถานที่ทำงานที่ทำให้มีความรู้และประสบการณ์ในการทำงานด้านการแกะสลักผักและผลไม้ ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานที่มอบประสบการณ์การเป็นคณะกรรมการการแข่งขันแกะสลักผักและผลไม้ในการแข่งขันงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน

References

- Chanthanaphalin, M. (2004). **Slak Khing Phring Phera**. Amarin Printing and Publishing.
- Faculty of Home Economics Technology, RMUTP. (2016). **Thai Food Product Standards**. Teens Team Co., Ltd. (Thailand).
- Hongrattanavorakit, S. & Aitsarasuchip, K. (2022). Discourse Analysis: Maintaining Teaching Identity of Professor in Fruit and Vegetable Carving for Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon. *Journal of Cultural Approach*, 23(44), 34–46.
- Hongrattanavorakit, S. (2014). **Fruit and Vegetable Carving Basic**. Wardsil Publisher.
- Hongrattanavorakit, S. (2022). Contemporary Art of Fruit and Vegetable Carving. *Journal of Cultural Approach*, 23(44), 58–69.
- Kanhakanjana, K. (2011). **Fruit and Vegetable Carving Art**. Odeon Store.
- Office of the Basic Education Commission (OBEC). (2022). **On the Management of Student Arts and Crafts Competition National Level 70 Academic Year 2022**. <https://www.sillapa.net/rule70/ann-sillapa-70.pdf>
- Office of the Basic Education Commission (OBEC). (2022). **The 70th Student Arts and Crafts Fair, Academic Year 2022 Career Learning Subject Group Fruit and Vegetable Carving Competition**. <https://www.sillapa.net/rule70/job-70.pdf>
- Paemongkol, P. (2013). **Science and Art Fruit and Vegetable Carving**. Maeban Publishing.
- Sawangasuk, P. (2012). **Fruit and Vegetable Carving**. Ramkhamhaeng University Press.
- Suriyakamol, S. (2016). **A Model and a Learning Process to Develop Excellence in Carving Fruits and Vegetables: Case Study of Recipients of National Excellence Fair Awards**. Srinakharinwirot University.
- Suwannarak, J. & Rattanapanone, N. (2015). **Fruit and Vegetable Carving Technology**. Odeon Store.