

โมดูลการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

พื้นฐานงานประดิษฐ์ รหัสวิชา 20406-2006

ผู้จัดทำ

นางสาวมณฑา ยี่หาญ

หลักสูตรรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ประเภทวิชา คหกรรม กลุ่มอาชีพ การประดิษฐ์ สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

รหัส 20406-2006 ชื่อวิชา พื้นฐานงานประดิษฐ์

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ชิ้นงานดอกไม้สด ชิ้นงานใบตอง ชิ้นงานแกะสลักผัก ผลไม้ และชิ้นงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ใบตอง แกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์
2. สามารถประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตอง แกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ

ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม

4. ประยุกต์ใช้การประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตอง แกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตอง แกะสลักผัก ผลไม้ และ งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม
2. ประดิษฐ์งานดอกไม้สด งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ ตามลักษณะงาน
3. งานประดิษฐ์งานตามสมัยนิยม ตามลักษณะงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา..20406-2006 ชื่อวิชาพื้นฐานงานประดิษฐ์.....

ทฤษฎี...1....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...4....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...5.... ชั่วโมง จำนวน.....3.....หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	งานดอกไม้สด	5	30	35	
2	งานดอกไม้ประดิษฐ์	5	5	10	
3	งานใบตอง	5	10	15	
4	งานแกะสลัก	2	18	20	
5	งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม	2	13	10	
รวม		14	76	90	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 4 งานแกะสลัก
เวลาเรียน 20 ชั่วโมง (ทฤษฎี 2 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 18 ชั่วโมง)

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน (รูปใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ และลายตัวอักษร) การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ การเก็บรักษาชิ้นงาน และหลักการคำนวณต้นทุนกำหนดราคา มีทักษะในการใช้มีดแกะสลักเพื่อสร้างสรรค์ชิ้นงานผักผลไม้ทั้งลักษณะเป็นชิ้นและเป็นลูกได้อย่างประณีตและสวยงาม มีจิตพิสัยและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ และปลอดภัย โดยสามารถนำทักษะการแกะสลักไปประยุกต์ใช้ในการรับประทาน จัดตกแต่งอาหาร จัดเครื่องจิ้มเครื่องเคียง จัดตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่างๆ และคำนวณต้นทุนเพื่อประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

3. สมรรถนะประจำโมดูล

- 1.แสดงความรู้เกี่ยวกับงานแกะสลัก: แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน การเก็บรักษาชิ้นงาน และหลักการคำนวณต้นทุนกำหนดราคาตามกระบวนการ
- 2.ออกแบบและเตรียมวัสดุอุปกรณ์: ออกแบบรูปแบบงานแกะสลักและเตรียมผัก ผลไม้ พร้อมเครื่องมืออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับชิ้นงานและการใช้งานตามหลักการปฏิบัติงาน
- 3.แกะสลักและตกแต่งผักผลไม้: แกะสลักและตกแต่งผักและผลไม้ลายพื้นฐาน (รูปใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ และตัวอักษร) ทั้งลักษณะเป็นชิ้นและเป็นลูก ตามเทคนิคและขั้นตอนอย่างประณีตและปลอดภัย
- 4.จัดตกแต่งและประยุกต์ใช้งาน: จัดตกแต่งชิ้นงานแกะสลักสำหรับใช้บ/รับประทาน จัดตกแต่งอาหาร เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง และจัดสถานที่ตามโอกาสต่างๆ
- 5.คำนวณต้นทุนและกำหนดราคา: คำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าใช้จ่าย และกำหนดราคาจำหน่ายชิ้นงานแกะสลักตามหลักการคำนวณต้นทุน

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 พุทธิพิสัย

- 4.1.1อธิบาย หลักการออกแบบ การเลือกวัตถุดิบ การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์งานแกะสลักได้อย่างถูกต้อง
- 4.1.2ระบุ ขั้นตอนและเทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ลายพื้นฐาน (ใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ ลายตัวอักษร) ทั้งแบบเป็นชิ้นและเป็นลูกได้อย่างถูกต้อง
- 4.1.3อธิบาย วิธีการเก็บรักษาชิ้นงาน การนำไปจัดตกแต่งในโอกาสต่างๆ และหลักการคำนวณต้นทุนกำหนดราคาได้อย่างถูกต้อง

4.2 ทักษะพิสัย

- 4.2.1ปฏิบัติการเตรียมและดูแลเครื่องมือ: ลับมีดและเตรียมอุปกรณ์งานแกะสลัก พร้อมทั้งปอก เกลา และเตรียมวัตถุดิบผักผลไม้ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ
- 4.2.2แกะสลักผักและผลไม้: แกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน (รูปใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ และตัวอักษร) ทั้งลักษณะเป็นชิ้นและเป็นลูกได้อย่างประณีต สวยงาม และถูกต้องตามเทคนิค
- 4.2.3จัดตกแต่งและคำนวณราคา: จัดประกอบชิ้นงานแกะสลักลงบนภาชนะเพื่อตกแต่งอาหาร เครื่องเคียง หรือตกแต่งสถานที่ พร้อมทั้งคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายชิ้นงานได้อย่างถูกต้อง

4.3 จิตพิสัย

4.3.1.มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสິงแวดล้อม

4.4 การประยุกต์ใช้

4.4.1 นำทักษะการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาไปใช้ต่อยอดในการวางแผนผลิตและจำหน่ายชิ้นงานแกะสลักเพื่อสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพ

5. สารการเรียนรู้

หน่วยที่ 1: ความรู้เบื้องต้น การออกแบบ และการเตรียมงานแกะสลัก (3 ชั่วโมง)

ทฤษฎี (1 ชม.):

หลักการออกแบบและจัดสัดส่วนชิ้นงานแกะสลัก

การเลือก การเตรียม และการปอก/เกลารากและผลไม้ชนิดต่างๆ

ชนิด หน้าที่ การใช้ การเก็บรักษา และความปลอดภัยในการใช้มีดแกะสลัก

ปฏิบัติ (2 ชม.):

การเตรียมเครื่องมือ การลับมีดแกะสลัก และฝึกการจับมีด/เทคนิคการเกลารากวัตถุดิบ

หน่วยที่ 2: การแกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน (9 ชั่วโมง)

ปฏิบัติ (9 ชม.):

ลายใบไม้ (3 ชม.): แกะสลักใบไม้แบบขึ้นและแบบลูก (เช่น แครอท แตงกวา ฟักทอง)

ลายดอกไม้ (3 ชม.): แกะสลักดอกไม้ลายพื้นฐาน เช่น ดอกเข็ม ดอกกุหลาบ ดอกกรักรเ (เช่น หัวไชเท้า มะเขือเทศ แตงโม)

ลายตัวสัตว์และตัวอักษร (3 ชม.): แกะสลักสัตว์ตัวเล็ก (เช่น หงส์ นก ปลา) และประดิษฐ์ตัวอักษรพื้นฐาน

หน่วยที่ 3: การประกอบ จัดตกแต่ง และการเก็บรักษาชิ้นงาน (5 ชั่วโมง)

ปฏิบัติ (5 ชม.):

การนำชิ้นงานแกะสลักมาจัดประกอบ (Arrangement) ลงในภาชนะ

การจัดตกแต่งจานอาหาร ชุดเครื่องจิ้ม เครื่องเคียง และการจัดตกแต่งสถานที่

เทคนิคการถนอมและเก็บรักษาชิ้นงานแกะสลักให้สดนาน (การแช่น้ำเย็น การใช้ผ้าห่อ การใช้สารละลายชะลอการดำ)

หน่วยที่ 4: การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย (3 ชั่วโมง)

ทฤษฎี (1 ชม.):

หลักการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าใช้จ่ายส่วนกลาง และการตั้งราคาขายชิ้นงาน

ปฏิบัติ (2 ชม.):

การคำนวณต้นทุนจริงจากชิ้นงานที่ปฏิบัติ พร้อมจัดทำใบเสนอราคา/ป้ายแสดงราคาชิ้นงาน

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ทฤษฎี

หลักการออกแบบ และการเตรียมงานแกะสลัก (1 ชั่วโมง)

6.1.1.การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ: หลักการเลือกผักและผลไม้ตามคุณลักษณะ (เนื้อแน่น ความสด สีสด) และการเตรียมวัตถุดิบก่อนสลัก (การล้าง การปอก การเกลาราก)

เครื่องมือและอุปกรณ์: ชนิด หน้าที่ และวิธีการใช้มีดแกะสลักประเภทต่างๆ หินลับมีด และอุปกรณ์ถนอมชิ้นงาน

ความปลอดภัยและสุขอนามัย: ทำทางการปฏิบัติงาน การลงน้ำหนักมือ ทิศทางการใช้มีดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และความสะอาดของวัตถุดิบ

6.1.2.การประยุกต์ใช้ชิ้นงาน การเก็บรักษา และการคำนวณต้นทุน (1 ชั่วโมง)

การประยุกต์ใช้และการจัดตกแต่ง: หลักการจัดองค์ประกอบชิ้นงานแกะสลักเพื่อตกแต่งจานอาหาร เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง และการจัดตกแต่งสถานที่ตามโอกาสต่างๆ

การเก็บรักษาชิ้นงาน: เทคนิคการถนอมและยืดอายุผักผลไม้หลังแกะสลัก (การใช้น้ำเย็นจัด สารละลายกรดอ่อนๆ ผ้าห่อ และอุณหภูมิที่เหมาะสม)

การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคา: การวิเคราะห์องค์ประกอบต้นทุน (วัตถุดิบ ค่าแรง ค่าใช้จ่ายสิ้นเปลือง) และหลักการกำหนดราคาจำหน่ายเชิงพาณิชย์

6.2 ปฏิบัติ

6.2.1. การเตรียมเครื่องมือและฝึกทักษะพื้นฐาน (2 ชั่วโมง)

การลับมีดแกะสลัก การปอก เกลา และปรับแต่งทรงวัตถุดิบ (แครอท ฟักทอง หัวไชเท้า)

การฝึกควบคุมน้ำหนักมือ ทิศทางมีด และท่าทางการจับมีดแกะสลักอย่างปลอดภัย

6.2.2. การแกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน (9 ชั่วโมง)

การแกะสลักลายใบไม้ (3 ชม.): ฝึกแกะสลักใบไม้แบบขึ้นและแบบลูก เช่น ใบไม้พลั่ว ใบไม้หยัก ลายใบไม้ตรง จากแครอท แตงกวา และฟักทอง

การแกะสลักลายดอกไม้ (3 ชม.): ฝึกแกะสลักดอกไม้ลายพื้นฐาน เช่น ดอกกุหลาบ ดอกเข็ม ดอกกรักรั้ว จากหัวไชเท้า มะเขือเทศ และแตงโม

การแกะสลักลายตัวสัตว์และตัวอักษร (3 ชม.): ฝึกแกะสลักสัตว์ตัวเล็ก เช่น หงส์ นก ปลา และการแกะสลักประดิษฐ์ตัวอักษร พื้นฐานบนวัตถุดิบ

6.2.3. การประยุกต์จัดประกอบชิ้นงานและการถนอมรักษา (5 ชั่วโมง)

การแกะสลักเพื่อจัดประกอบ (Arrangement) ลงบนภาชนะ

การจัดตกแต่งจานอาหาร ชุดเครื่องจิ้ม เครื่องเคียง และการจัดตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่างๆ

การปฏิบัติการถนอมและเก็บรักษาชิ้นงานแกะสลักด้วยการแช่น้ำเย็น คลุมผ้าชุมน้ำ และบรรจุในภาชนะเพื่อรักษาความสด

6.2.4. การฝึกปฏิบัติตั้งราคาและการนำเสนอชิ้นงาน (2 ชั่วโมง)

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง และค่าเสียโอกาสจริงจากชิ้นงานที่แกะสลัก

การเขียนใบสรุปต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และจัดแสดงผลงานพร้อมนำเสนอ

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 2 ชั่วโมง

สื่อเอกสารและสิ่งพิมพ์:

หนังสือเรียนวิชาการแกะสลัก กลุ่มอาชีพการประดิษฐ์ หลักสูตร ปวช.

ใบความรู้ (Information Sheet) ประจำโมดูล เรื่อง ประเภทมีด การเลือกผักผลไม้ และหลักการคำนวณต้นทุน

เอกสารประกอบการสอนและตำรางานศิลปะประดิษฐ์/งานแกะสลักไทย

สื่อดิจิทัลและอิเล็กทรอนิกส์:

สื่อนำเสนอข้อมูล (Presentation) สรุปขั้นตอนการแกะสลักลวดลายพื้นฐาน

วิดีโอสาธิต (Video Demonstration) เทคนิคการจับมีด การแกะสลักลาย และการถนอมรักษาชิ้นงาน

แหล่งข้อมูลออนไลน์ เช่น เว็บไซต์การศึกษา คลังสื่อการเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ และวิดีโอคลิปช่องคหกรรมศาสตร์

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน 4 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

วัตถุดิบฝึกปฏิบัติ: ผักและผลไม้สดสำหรับฝึกแกะสลัก (เช่น แครอท, ฟักทอง, หัวไชเท้า, แตงกวา, มะเขือเทศ, แตงโม)

เครื่องมือและอุปกรณ์: มีดแกะสลักปลายแหลม, มีดปอกเปลือก, หินลับมีด, เขียง, ถาดจัดวาง, ภาชนะสำหรับจัดตกแต่ง (จาน, ถ้วยเครื่องจิ้ม)

อุปกรณ์ถนอมชิ้นงาน: กระบอกฉีดน้ำ (Spray Bottle), ผ้าขาวบาง, น้ำเย็นจัด, เกลือป่น และน้ำมันงา

หลักฐานการปฏิบัติงาน

ชิ้นงานจริง (Product/Workpiece): ชิ้นงานแกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน (รูปใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ ลายตัวอักษร) ทั้งแบบขึ้นและแบบลูกที่จัดแต่งลงภาชนะเรียบร้อยแล้ว

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

ด้านกระบวนการแกะสลักและความปลอดภัย: เลือกวัตถุดิบ ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือแกะสลักได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล พร้อมทั้งแกะสลักลดลายพื้นฐาน (ใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ ลายตัวอักษร) ทั้งแบบขึ้นและแบบลูกได้อย่างประณีต สวยงาม และปลอดภัยตามเวลาที่กำหนด

ด้านการประยุกต์ใช้และการจัดการเชิงพาณิชย์: จัดประกอบชิ้นงานแกะสลักเพื่อตกแต่งอาหาร เครื่องเคียง หรือสถานที่ได้อย่างเหมาะสม พร้อมทั้งปฏิบัติตามขั้นตอนการถนอมรักษาชิ้นงาน และคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่ายได้อย่างถูกต้องตามหลักการ

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

ขอบเขตด้านวัตถุดิบและลดลาย: ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้สดอย่างน้อย 4 ชนิด (เช่น แครอท ฟักทอง หัวไชเท้า แตงกวา แตงโม) ในลดลายพื้นฐาน 4 กลุ่ม ได้แก่ ลายใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ และตัวอักษร ทั้งลักษณะเป็นขึ้นและเป็นลูก

ขอบเขตด้านการจัดตกแต่งและการถนอมรักษา: ปฏิบัติการนำชิ้นงานที่แกะสลักเสร็จแล้วไปจัดวางลงบนภาชนะเพื่อตกแต่งจานอาหาร ชุดเครื่องจิ้ม เครื่องเคียง หรือตกแต่งสถานที่ พร้อมทั้งใช้วิธีการถนอมรักษาชิ้นงานด้วยน้ำเย็นจัด ผ้าชุมน้ำ หรือสารละลายอย่างถูกต้อง

ขอบเขตด้านสุขอนามัยและการคำนวณเชิงพาณิชย์: ปฏิบัติงานภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหารในห้องปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ พร้อมทั้งจัดทำแบบคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง และกำหนดราคาจำหน่ายชิ้นงานจริงได้อย่างถูกต้อง

วิธีการประเมิน

การประเมินภาคความรู้ (Knowledge Assessment): ประเมินความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการแกะสลักเครื่องมือ การถนอมรักษา และการคำนวณต้นทุน ผ่านแบบทดสอบประจำโมดูล (Pre/Post-test) และแบบบันทึกการคำนวณต้นทุน

การประเมินภาคทักษะการปฏิบัติงาน (Skill & Performance Assessment): ประเมินทักษะกระบวนการแกะสลัก ความประณีตสวยงามของชิ้นงาน และการจัดตกแต่งภาชนะ โดยใช้แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานและแบบประเมินชิ้นงาน (Rubric Score)

การประเมินด้านจิตพิสัยและเจตคติ (Affective Assessment): ประเมินกิริยาอาการในการทำงาน ความตรงต่อเวลา ความสะอาดเรียบร้อยของพื้นที่ปฏิบัติงาน (5ส) และการปฏิบัติตามหลักความปลอดภัยและสุขอนามัย โดยใช้แบบประเมินพฤติกรรมระหว่างเรียน

เครื่องมือประเมิน

เครื่องมือประเมินภาคความรู้: แบบทดสอบประจำโมดูล (ข้อสอบปรนัยและอัตนัย)

แบบบันทึกสรุptionขั้นตอนการปฏิบัติงานและแบบคำนวณต้นทุน/กำหนดราคาขายเครื่องมือประเมินภาคทักษะการปฏิบัติงาน:

แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน (Observation Checklist)

แบบประเมินคุณภาพชิ้นงานแกะสลักและการจัดตกแต่ง (Rubric Scoring Sheet)

เครื่องมือประเมินด้านจิตพิสัย:แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม และกิจนิสัยในการทำงาน (ตรวจความสะอาด ความปลอดภัย 5ส และการตรงต่อเวลา)

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (30 คะแนน)

แบบทดสอบความรู้ประจำโมดูล (20 คะแนน): ประเมินความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการแกะสลัก การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ และเทคนิคการถนอมรักษาชิ้นงาน ผ่านแบบทดสอบปรนัยและอัตนัย

แบบบันทึกและใบงานการคำนวณต้นทุน (10 คะแนน): ประเมินความถูกต้องและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการสรุปลำดับขั้นตอนการทำงาน การวิเคราะห์ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง และการจัดทำใบแสดงราคาจำหน่ายชิ้นงาน

ภาคปฏิบัติ (70 คะแนน)

กระบวนการปฏิบัติงานและการใช้เครื่องมือ (25 คะแนน):

การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ (10 คะแนน): การเลือก การปอก เกลา และปรับรูปทรงวัตถุดิบอย่างถูกต้อง รวมถึงการลับมีดแกะสลักและการจัดเตรียมพื้นที่ทำงานตามหลักสุขอนามัย

เทคนิคและการปฏิบัติตามหลักความปลอดภัย (15 คะแนน): การจับมีด ทิศทางการใช้มีด การลงน้ำหนักมืออย่างถูกต้องเหมาะสม และปฏิบัติตามหลักความปลอดภัยตลอดการทำงาน

คุณภาพชิ้นงานและการประยุกต์จัดตกแต่ง (45 คะแนน):

ความถูกต้องและความประณีตของลวดลาย (25 คะแนน): ชิ้นงานแกะสลักลายพื้นฐาน (ใบไม้ ดอกไม้ ตัวสัตว์ และตัวอักษร) มีรอยมีดคมชัด สัดส่วนสมดุล ลายพลิ้วไหวสวยงาม และวัตถุดิบไม่บอบช้ำ

การจัดประกอบและการถนอมรักษาชิ้นงาน (20 คะแนน): การจัดแต่งชิ้นงานลงภาชนะเพื่อใช้งานได้อย่างเหมาะสมสวยงาม มีความคิดสร้างสรรค์ พร้อมทั้งปฏิบัติตามขั้นตอนการถนอมรักษาชิ้นงานให้สดใหม่และไม่เปลี่ยนสี