

# ศิลปปะงานใบตอง: การทำและเย็บกระทง

คู่มือช่างศิลป์สำหรับการบรรจุ  
อาหารอย่างวิจิตร

รหัสวิชา 20406-2008 | งานใบตอง หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

# หัวใจหลักของช่างศิลป์

ปฏิบัติงานใต้อาณัติ การห่อขนมและเย็บกระทงใส่อาหารได้ตามรูปแบบที่กำหนด  
ผ่าน 3 แกนการเรียนรู้หลัก



## ความรู้ (Head)

เลือกวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง  
และสามารถอธิบายกระบวนการ  
ปฏิบัติงานห่อและเย็บกระทง  
ได้อย่างละเอียด



## ทักษะ (Hands)

ลงมือปฏิบัติการห่อขนมและ  
เย็บกระทงใส่อาหารได้จริง  
ตามมาตรฐานอาชีพอย่าง  
ถูกต้องและประณีต



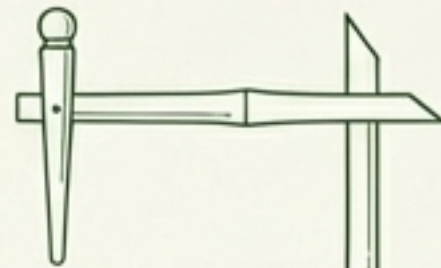
## ทัศนคติ (Heart)

เอาใจใส่ เห็นคุณค่าของการ  
อนุรักษ์ และสามารถนำทักษะไป  
ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์  
ในชีวิตประจำวัน

# โครงสร้างงานใบตอง 14 รูปแบบ

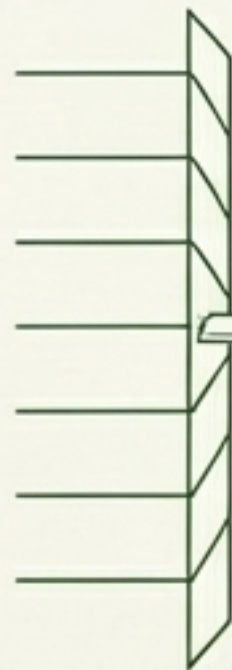
การแยกประเภทตามวัตถุประสงค์การใช้งาน

## งานกระถาง (Containers)

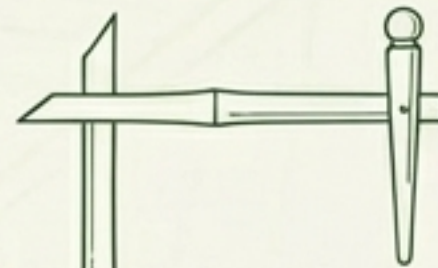


โครงสร้างแบบเปิด สำหรับรองรับและจัดทรงอาหาร

1. มุมเดียวดุนกัน
2. สองมุมดุนกัน
3. สองมุมท้องแบน
4. สามมุม
5. สี่มุมปากหยัก
6. สี่มุม
7. ห้ามุม

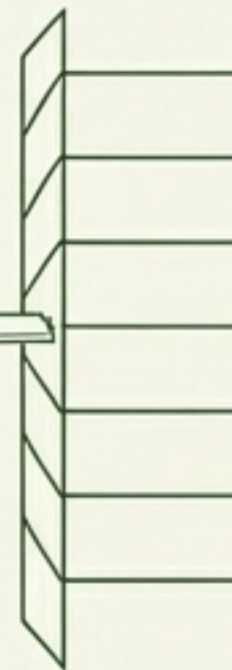


## งานห่อ (Wrappings)



โครงสร้างแบบปิด สำหรับห่อหุ้มและปกป้องอาหาร

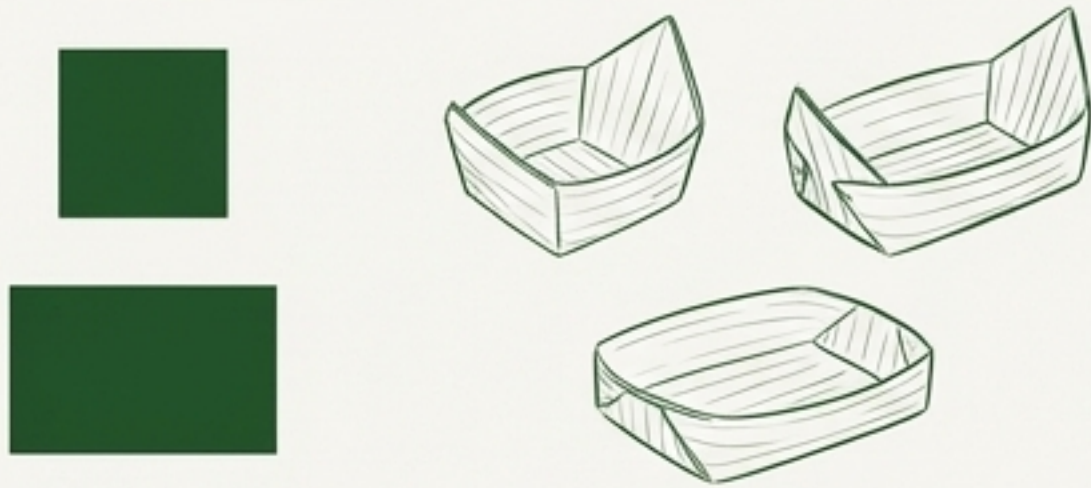
8. ห่อสวม
9. ห่อทรงเตี้ย
10. ห่อทรงสูง
11. ขนมหี้น
12. ข้าวต้มน้ำร้อน
13. ข้าวต้มมัด
14. ข้าวต้มมัดใต้



# เรขาคณิตของงานกระดาษ

ศาสตร์แห่งการพับที่เริ่มต้นจากรูปทรงพื้นฐาน

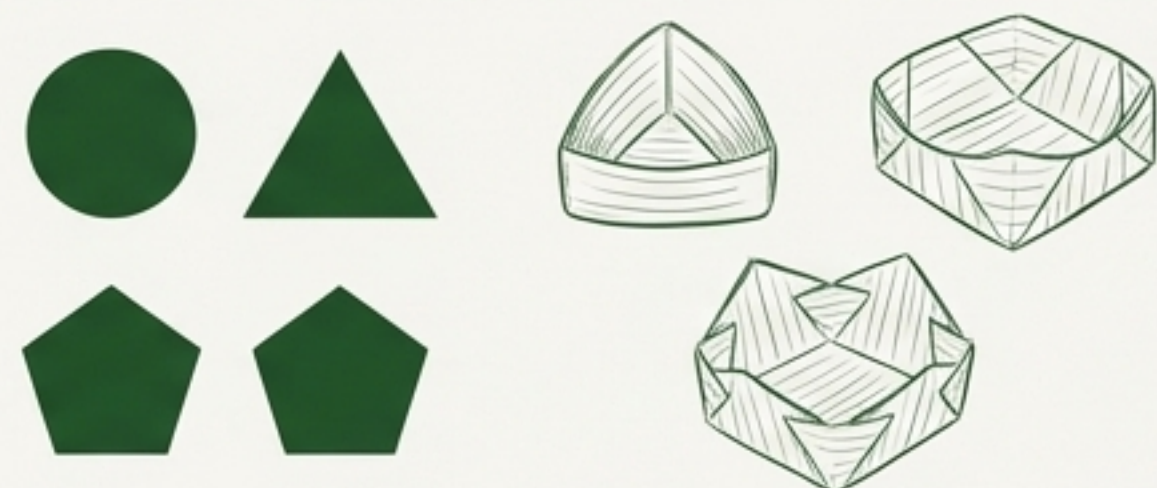
## 1-2 มุม (Simple Forms)



มุมเดียวดุนกัน, สองมุมดุนกัน, สองมุกท้องแบน

กระดาษมุมเดียวดุนกันและสองมุมดุนกัน  
เริ่มต้นจากการตัดใบตองเป็น  
รูปสี่เหลี่ยม ส่วนแบบท้องแบนนิยมใช้ใส่  
ขนมตาล และ ขนมกล้วย

## 3-5 มุม (Complex Forms)



สามมุม, สี่มุม, สี่มุมปากหยัก, ห้ามุม

กระดาษสามมุม สี่มุม และห้ามุม  
เกิดจากการเตรียมฐานโดยตัดใบตองเป็น  
รูปวงกลม ยกเว้นสี่มุมปากหยักที่ใช้สี่เหลี่ยมจัตุรัส

\*เคล็ดลับช่าง: การเย็บกระดาษทุกรูปแบบ ต้องใช้ใบตองซ้อนกัน 2-3 ชั้นเพื่อความแข็งแรง\*

# สถาปัตยกรรมงานห่อ

การปรับโครงสร้างใบตองให้เข้ากับลักษณะของอาหาร

## ทรงมาตรฐาน (Standard Forms)

โครงสร้างที่เน้นความสูงและระนาบ



ห่อสวม  
(แบบครอบ)



ห่อทรงเตี้ย  
(สำหรับขนมแบน)



ห่อทรงสูง  
(เพิ่มพื้นที่แนวตั้ง)

## ทรงเฉพาะกิจ (Specialty/Tied Forms)

โครงสร้างที่ออกแบบตามเอกลักษณ์ของขนม



ขนมเทียน  
(ทรงพีระมิด)



ข้าวต้มน้ำวัน  
(ทรงสามเหลี่ยม)



ข้าวต้มมัด  
(มัดคู่ประกบ)



ข้าวต้มมัดใต้  
(ทรงระบอก  
ยาวมัดเป็นข้อ)



ไม้ลูกชิ้นเหล่านี้เป็นชิ้นเล็กๆ  
สามารถใช้แทนไม้กลัดแบบดั้งเดิมได้ในยามจำเป็น

# เส้นทางสู่ความเชี่ยวชาญ

กระบวนการเรียนรู้ 5 ขั้นตอน (GPAS 5 Steps Active Learning)

## Gathering

รวบรวมข้อมูล: สังเกตงาน  
ใบตองในชีวิตประจำวันและ  
ประเพณีวัฒนธรรม

## Processing

จัดระเบียบความคิด: วิเคราะห์  
รูปแบบและระดมสมองจัดทำ  
ผังมโนทัศน์ (Mind Map)

## Applying 1

ลงมือปฏิบัติจริง: ดำเนินการ  
ห่อและเย็บกระทงทั้ง 14  
รูปแบบด้วยตนเอง

## Self-regulating

ประเมินและต่อยอด: ทดสอบความรู้  
สะท้อนผลงาน และนำไปใช้จริงในชีวิต  
ประจำวัน

## Applying 2

สื่อสารและนำเสนอ: ร่วมกันสรุป  
บทเรียนและอภิปรายผลงานที่  
สร้างสรรค์

# เกณฑ์คุณภาพในการปฏิบัติงาน และข้อกำหนด

## ภารกิจ (The Mission)

เป้าหมาย: ผลิตชิ้นงาน 14 รูปแบบ  
(รูปแบบละ 1 ชิ้น)

ใบตองเป็นของสดและเสื่อมสภาพง่าย  
ต้องบริหารเวลาในการลงมือปฏิบัติให้แม่นยำ

## เกณฑ์คุณภาพ 10 คะแนน (Quality Standards)

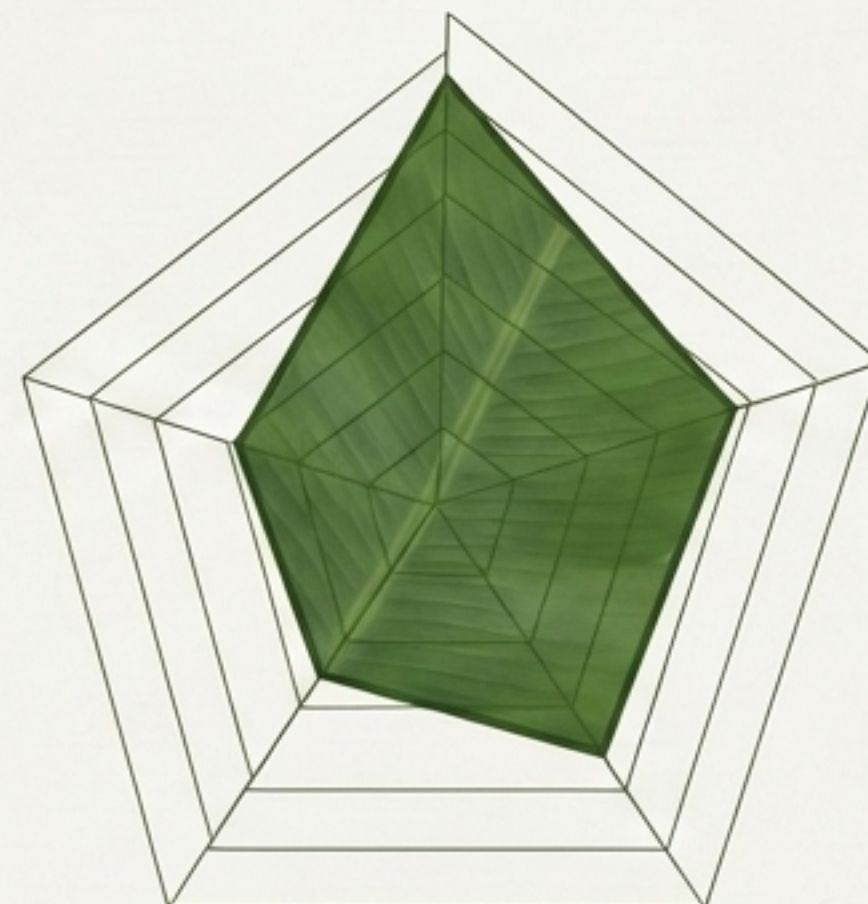
1. ความสวยงาม ประณีต สดส่วน  
(40% / 4 คะแนน)

2. เตรียมวัสดุ  
อุปกรณ์ครบถ้วน  
(20% / 2 คะแนน)

3. ประหยัดและเสร็จทันเวลา  
(20% / 2 คะแนน)

4. การตรงเวลา  
(10% / 1 คะแนน)

5. ความสามัคคี  
และมีน้ำใจ  
(10% / 1 คะแนน)



\*เกณฑ์ผ่าน (Passing Grade): 8 / 10 คะแนน\*

# ก้าวต่อไปของช่างศิลป์

## เตรียมพร้อม

**เตรียมอุปกรณ์:** จัดเตรียมใบตอง ไม้กลัด (หรือไม้ลูกชิ้นเหลา) และอุปกรณ์ทำความสะอาดให้พร้อมสำหรับการปฏิบัติงาน 8 ชั่วโมง

## ทดสอบ

Pre-Test / Post-Test: ทำแบบทดสอบเพื่อประเมินความเข้าใจเกี่ยวกับรูปทรงเรขาคณิต และการเลือกใช้ใบตอง

## ลงมือสร้างสรรค์

**เริ่มปฏิบัติงาน:** เริ่มฝึกฝนจาก 'การเตรียมใบตองปากกลม' สู่การสร้างสรรค์ผลงานทั้ง 14 รูปแบบ

# เริ่มลงมือปฏิบัติ