รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

เรื่อง ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ

ครูรัชนี อินทร์เนตร

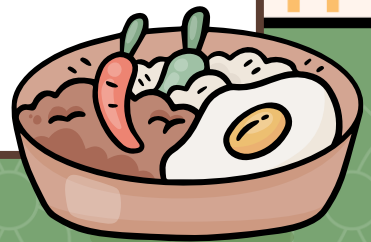
ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

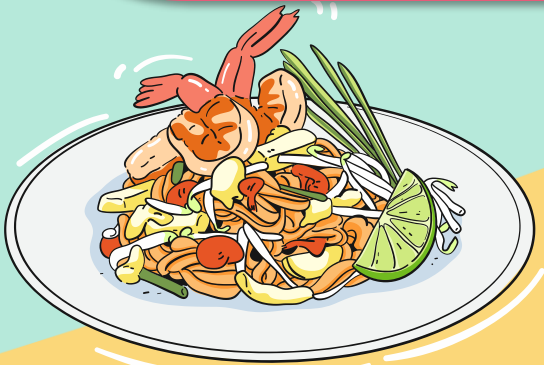
๑. นักเรียนอธิบายหลักในการจัดตกแต่งจานอาหารได้

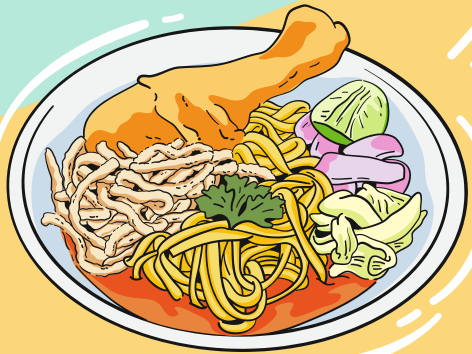
๒. นักเรียนปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหารได้
ตามหลักองค์ประกอบศิลป์

๓. นักเรียนมีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มีความมุ่งมั่นในการทำงาน



ทบทวนบทเรียน
องค์ประกอบศิลป์
สำหรับใช้ในการจัดจานอาหาร





คำถามชวนคิด

สิ่งที่นักเรียนเตรียมมาในวันนี้
มีส่วนประกอบที่สำคัญ
อะไรบ้าง?

เกณฑ์การประเมินการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

๑. องค์ประกอบศิลป์ ๙ ข้อ

๕. ภาพรวมของจานอาหาร

๒. การเลือกใช้วัตถุดิบ

๔. ความคิดสร้างสรรค์

๓. สะอาดถูกสุขลักษณะ

กิจกรรม

บัตรกิจกรรม

๑. ครูแบ่งกลุ่มนักเรียน เตรียมอาหารปรุงสุก วัตถุดิบ-อุปกรณ์ให้เรียบร้อย

๒. นักเรียนลงมือปฏิบัติตกแต่งจานอาหาร ตามที่กลุ่มเลือกและวางแผนไว้ พร้อมทั้งบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร ในใบงานที่ ๑

๓. ครูคอยดูแลให้คำแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่มอย่างใกล้ชิด

บัตรกิจกรรม

๔. นักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติเสร็จแล้วให้เก็บทำความสะอาดบริเวณโต๊ะให้เรียบร้อย และนำผลงานวางไว้ที่โต๊ะของตนเอง

๕. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอจานอาหารของกลุ่มตนเองเพื่อประเมินผลงาน

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

<u>คำชี้แจง</u> ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร ตามขั้นตอนดังนี้

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารปรุงสุกที่นักเรียนเตรียมมาจัดตกแต่งจานอาหาร คือ

๑.๒ วัตถุดิบที่นำมาตกแต่งจานอาหาร ได้แก่

๑.๓ องค์ประกอบศิลป์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหาร ได้แก่

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

๒. การวางแผนการทำงาน

๒.๑ กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

๔. การประเมินผล

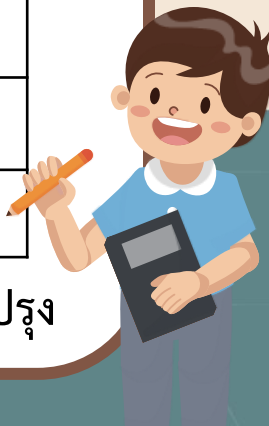
๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะจานอาหารของกลุ่มตนเอง

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. องค์ประกอบศิลป์ในการจัดตกแต่งจานอาหาร				
๒. การเลือกใช้วัตถุดิบในการจัดตกแต่งจานอาหาร				
๓. สุขลักษณะในการจัดตกแต่งจานอาหาร				
๔. ความสะอาดของบริเวณที่ปฏิบัติ				
๕. ภาพรวมของจานอาหาร				

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด ○ ดีมาก ○ ดี ○ พอใช้ ○ ควรปรับปรุง



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมาก เพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดูน่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่าง ๆ ในเรื่ององค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้

ที่มาของภาพ : https://www.pinterest.com/pin/29273466320251312/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดและสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือล้นจนเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

ที่มาของภาพ : https://www.unileverfoodsolutions.ie/chef-inspiration/from-chefs-for-chefs/work-smart/food-plating.html

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๒. ความกลมกลืน (Harmony)

ความกลมกลืนในการจัดอาหารจะเกี่ยวข้องกับอาหารและภาชนะ อาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะ อาหารประเภททอดควรใส่ในจานหรืออาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม นอกจากนี้ผลไม้ควรใส่ตะกร้าหรือถาดไม้จะเหมาะสมกว่าใส่ในถาดโลหะ อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น อาหารภาคเหนือ อาจเสิร์ฟในขันโตก หรืออาหารภาคกลาง เสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น

ที่มาของภาพ : https://www.gourmetandcuisine.com/news/detail/4372

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๓. การตัดกัน (Contrast)

ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่างการตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งจานอาหาร แต่ไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบันการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัดเพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัดควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมและความสวยงาม

ที่มาของภาพ : https://chemipan.com/a/th-th/component/media/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๔. เอกภาพ (Unity)

เอกภาพในการจัดอาหาร ทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ช้อนส้อม หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ ไม่แผ่กระจายยากต่อการรับประทาน

เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟ

ที่มาของภาพ : https://goterrestrial.com/2017/09/13/how-to-set-a-table/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๕. การซ้ำ (Repetition)

การซ้ำเป็นการตกแต่งจานในลักษณะเดิม เช่น การจัดผัก การวางแตงกวาเรียงรอบขอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

ที่มาของภาพ : https://bunchostel.com

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๖. จังหวะ (Rhythm)

จังหวะในการตกแต่งอาหารถือเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญ ทั้งจังหวะของการตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือการจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ เช่น การวางแตงกวาสลับกับมะเขือเทศเรียงรอบขอบจาน หรือการจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่าง ๆ อย่างมีจังหวะ เช่น แจกันดอกไม้ หรือเชิงเทียน เป็นต้น

ที่มาของภาพ : https://www.insider.com/guides/home/how-to-set-a-table

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๗. การเน้น (Emphasis)

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้น่าสนใจอยู่ที่การเน้น การเน้นสามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร การเน้นยังเกี่ยวข้องกับสีสันของอาหาร การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผัก ผลไม้ หรือการจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้ ล้วนแล้วแต่เกิดจากการเน้นทั้งสิ้น หากต้องการให้อาหารที่จัดน่าสนใจ ควรคำนึงถึงศิลปะที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์

ที่มาของภาพ : https://www.smeleader.com/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๘. ความสมดุล (Balance)

การจัดอาหารหรือโต๊ะอาหาร ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ทำให้ง่ายต่อการใช้สอยและงดงามต่อการมองเห็น การจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล โต๊ะวางอาหารควรอยู่ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้างเพื่อสะดวกต่อการตักอาหาร ขนมหวานหรือผลไม้ควรแยกออกไปอีกบริเวณหนึ่ง เพื่อสร้างความสมดุลของพื้นที่ นอกจากนี้การจัดอาหารในจานควรคำนึงถึงความสมดุลเช่นกันเพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในจานดูเหมาะสมและช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร

ที่มาของภาพ : https://www.chefjowcatering.com/

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๙. สี (Color)

การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น อาหารในแต่ละอย่างจะมีสีสันในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายสี แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม หรือแกงเลียงสีเขียว การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหารจึงควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงหรือสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน หรือสีเหลืองจากฟักทองหรือขมิ้น เป็นต้น ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาดการปรุงแต่งด้วยสีสันอาหารนั้นอาจขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน

ที่มาของภาพ : https://www.chefjowcatering.com/

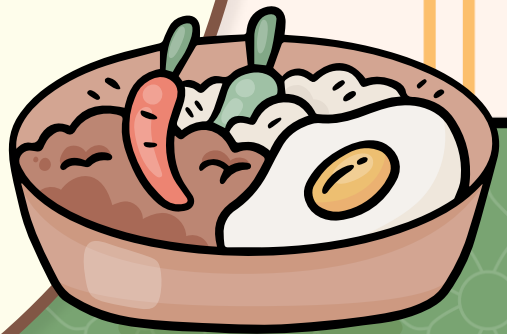
สรุปบทเรียน

ตัวแทนกลุ่มนำเสนอ

ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง ปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาค

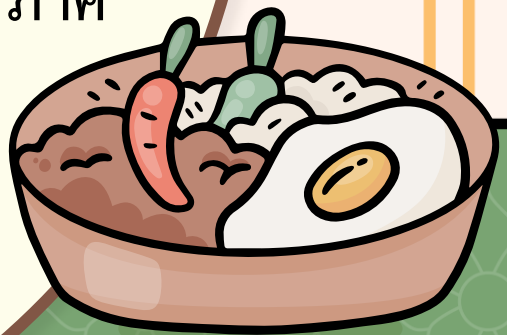


สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย ๔ ภาค

๒. ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติ
อาหารไทย ๔ ภาค

๓. วัสดุอุปกรณ์ใช้ในการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาค



สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th