

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ อาหารไทย

เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ



การจัดตกแต่ง

จานอาหาร





จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายความสำคัญของการจัดตกแต่งจานอาหาร
โดยการนำองค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจาน





จุดประสงค์การเรียนรู้

๒. เขียนแผนที่ความคิด การออกแบบจานอาหาร
โดยใช้องค์ประกอบศิลป์ได้





จุดประสงค์การเรียนรู้

๓. เสนอแนวคิดและเหตุผลการเลือกใช้อองค์ประกอบศิลป์
ในการจัดจานอาหารได้





สื่อวีดิทัศน์ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

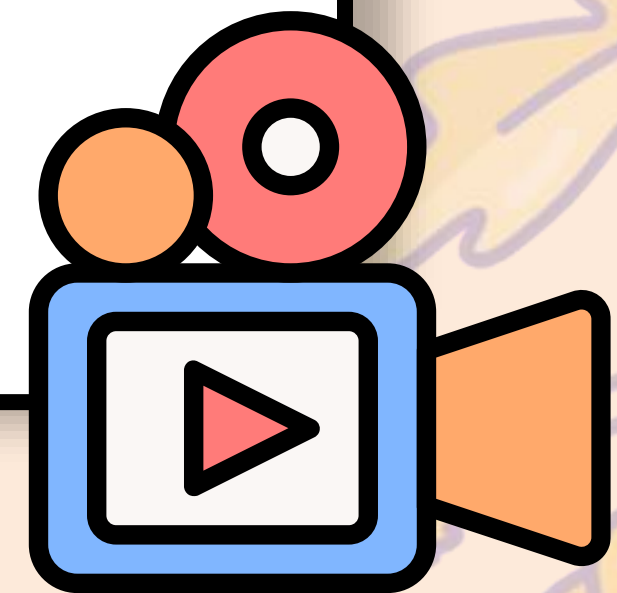
ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

25 Easy Plating Techniques - Plate like a Pro

เผยแพร่โดย : Home Chef Seattle

เผยแพร่วันที่ ๑๖ ต.ค. ๒๕๖๔

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=c01s-UVxoQk>





คำถามชวนคิด

จากการชมคลิปวิดีโอ
นักเรียนเห็นหรือได้แนวคิด
อะไรบ้าง ?





การจัดตกแต่งจานอาหาร

มีความสำคัญอย่างไรบ้าง ?

เพิ่มมูลค่าอาหาร

จูงใจชวน
รับประทาน



สร้างความประทับใจ

ส่งเสริมความคิด
สร้างสรรค์

รักษาเอกลักษณ์ ส่งเสริมด้านวัฒนธรรม

The background features a collage of Thai food illustrations. At the top left is a bowl of Tom Kha Gai with a hard-boiled egg, a slice of lime, and a cinnamon stick. Next to it is a bowl of Noodle Salad (Yam Noodle) with shredded mango, green onions, and chili. To the right is a bowl of Green Curry with chicken, mushrooms, and lime. On the left side, there is a plate of Pad Thai with rice, noodles, and a small bowl of sauce. On the right side, there is a plate of Fried Noodles (Pad See Ew) with a small bowl of sauce. At the bottom, there is a bowl of Curry with a hard-boiled egg, a slice of lime, and a cinnamon stick. In the center, there is a plate of Fried Rice with a hard-boiled egg, a slice of lime, and a small bowl of sauce. The text is centered in the middle of the image, with a spoon and a fork on either side.

องค์ประกอบศิลป์ สำหรับการจัดจานอาหาร



๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

- คำนี้ถึงภาชนะที่ใช้ ควรจัดปริมาณอาหารในสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือล้นจานเกินไป
- การจัดอาหารบนโต๊ะ ควรใช้ภาชนะที่ไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตักอาหารไม่ถนัด





๒. ความกลมกลืน (Harmony)

- พิจารณาจากชนิดของอาหารและภาชนะที่ใช้ เช่น
 - อาหารประเภททอด ควรใส่ในจานทรงแบน หรือมีขอบเล็กน้อย
 - อาหารประเภทน้ำ ควรใส่ในชามหรือภาชนะที่มีขอบสูง ป้องกันไม่ให้อาหารหกเลอะเทอะ
 - ผลไม้ควรใส่ ตะกร้าหวายหรือภาชนะไม้ ดูสวยงามกว่าใส่ถาดโลหะ หรือน้ำผลไม้ควรใส่ภาชนะที่เป็นแก้ว จะไม่ทำให้เสียรสชาติ



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



๓. การตัดกัน (Contrast)

- **เกี่ยวข้องกับสีที่ใช้** เช่น สีของอาหาร หรือ การจัดตกแต่งอาหาร สามารถตัดกันได้ตาม ความเหมาะสมและสวยงาม
- **การตกแต่งโต๊ะอาหาร** นิยมจัดดอกไม้ สร้างบรรยากาศให้น่าสนใจ ไม่ควรจัดดอกไม้ สูงเกินไปและอาจจะขัดต่อการสนทนา



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



๔. เอกภาพ (Unity)

- คำนี้ถึงการจัด **อาหารที่เข้าชุดกัน** ดูภาชนะที่ใช้ และการจัดวาง ควรอยู่ในพื้นที่เดียวกัน เช่น การจัดจาน ซ้อน ส้อม อุปกรณ์ต่างๆ มักจัดไว้ที่มุมโต๊ะด้านหนึ่ง หรือการใช้ภาชนะสีเดียวกัน ภาชนะแก้วที่ดูเหมือนกัน แสดงถึงการเป็นเอกภาพเดียวกัน
- ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดรวมกลุ่มไว้จุดเดียว จัดให้พอดี ไม่แผ่กระจาย ทำให้ยากต่อการรับประทาน
- เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรจัดอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟ



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



๕. การซ้ำ (Repetition)

- การซ้ำเป็นการจัดในลักษณะเดิม ๆ อย่าง มีจังหวะ ช่องว่างเท่า ๆ กัน เช่น การจัด ตกแต่งจานอาหารด้วยแตงกวาวางเรียงรอบ ขอบจาน เป็นระยะ หรือ การจัดจานผลไม้
- เพื่อเน้นการจัดอาหารให้ดูเด่นขึ้น นำรับประทานมากขึ้น



ที่มาของภาพ : <https://bunchostel.com/>



๒. จังหวะ (Rhythm)

- จังหวะจะเน้นเรื่อง การจัดวาง เช่น การวางชั้นขนมให้พิจารณาถึงปริมาณ
 - การจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหารที่มีขนาดยาว ควรจัดระหว่าง ๔ คน หรือ ๖ คน
- เช่น ใช้แจกันดอกไม้ที่เหมือนกัน หรือเชิงเทียนลักษณะเดียวกัน วางอย่างมีจังหวะ



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



๗. การเน้น (Emphasis)

- การเน้น เพื่อเพิ่มจุดความน่าสนใจของอาหาร ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ เช่น
 - การตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร
 - สีสันทของอาหาร
 - การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผักผลไม้
 - การจัดบรรยากาศด้วยแจกันดอกไม้



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



๘. ความสมดุล (Balance)

- ความสมดุลจะช่วยให้ ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง
- การจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล
- โต๊ะวางอาหารควรอยู่ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้างเพื่อสะดวกต่อการตักอาหาร



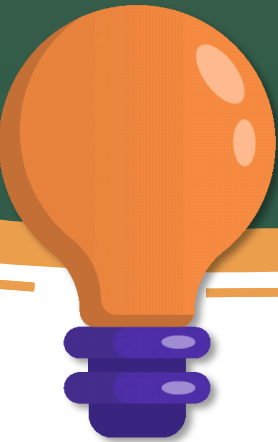
ที่มาของภาพ : <https://www.chefjowcatering.com/>



๔. สี (Color)

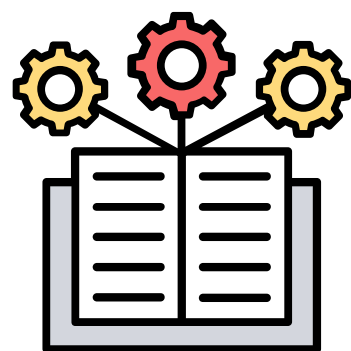
- การใช้สีตกแต่งอาหารช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น
- อาหารในแต่ละอย่างจะมีสีส่นในตัวเอง โดยเฉพาะอาหารไทย เช่น แกงเขียวหวาน สีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม
- ควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค





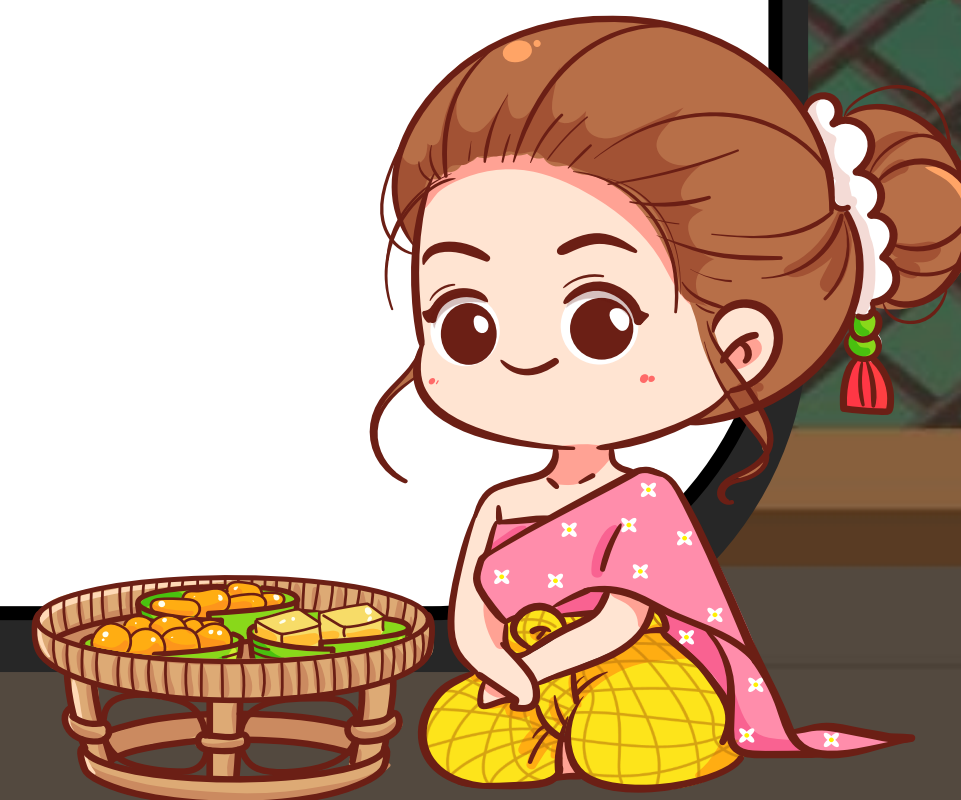
กิจกรรม

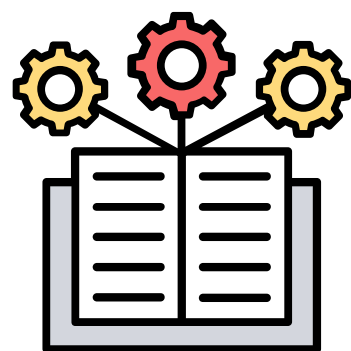




บัตรกิจกรรม

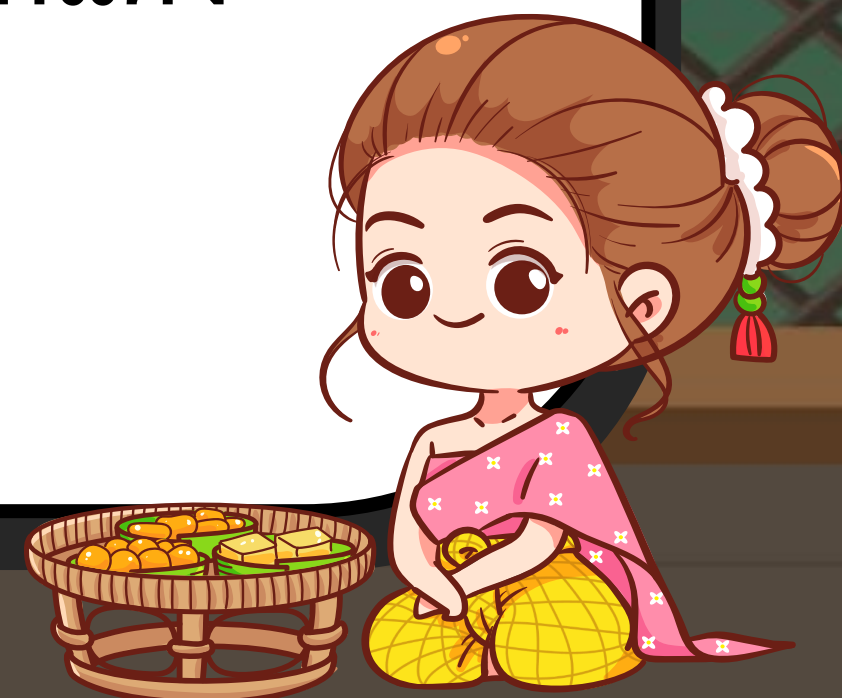
๑. ครูแบ่งกลุ่ม คละนักเรียน กลุ่มละเท่า ๆ กัน
นักเรียนเลือกประธานกลุ่มก่อนดำเนินกิจกรรม
๒. ครูแจกกระดาษโปสเตอร์สีขาว ขนาด A3 กลุ่มละ ๑ แผ่น
และสี ให้แต่ละกลุ่มสำหรับทำแผนที่ความคิด





บัตรกิจกรรม

๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ โดยร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับการจัดตกแต่งจานอาหาร และช่วยกันทำใบงานที่ ๒ เรื่องแผนที่ความคิดการจัดตกแต่งจานอาหาร พร้อมตกแต่งให้สวยงามลงในกระดาษที่ครูแจกให้ ใช้เวลา ๑๕ นาที
๔. จากนั้นครูให้แต่ละกลุ่มนำเสนอแผนที่ความคิด การจัดตกแต่งจานอาหาร
๕. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้



ใบงานที่ ๒ เรื่อง แผนที่ความคิดการจัดตกแต่งจานอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกเมนูอาหารไทย ๑ เมนู เพื่อนำมาออกแบบจานอาหารโดยใช้องค์ประกอบศิลป์
ในการจัดตกแต่งจาน และสรุปเป็นแผนที่ความคิด (MIND MAPPING) ใช้เวลาประมาณ ๑๕ นาที

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

๑.....	ชั้น.....	เลขที่.....
๒.....	ชั้น.....	เลขที่.....
๓.....	ชั้น.....	เลขที่.....
๔.....	ชั้น.....	เลขที่.....
๕.....	ชั้น.....	เลขที่.....



ใบงานที่ ๒ เรื่อง แผนที่ความคิด การจัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th



ใบงานที่ ๒ เรื่อง แผนที่ความคิดการจัดตกแต่งจานอาหาร

คำชี้แจง

ให้นักเรียนเลือกเมนูอาหารไทย ๑ เมนู เพื่อนำมาออกแบบจานอาหารโดยใช้องค์ประกอบศิลป์ในการจัดตกแต่งจานและสรุปเป็นแผนที่ความคิด (MIND MAPPING) ใช้เวลาประมาณ ๑๕ นาที



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

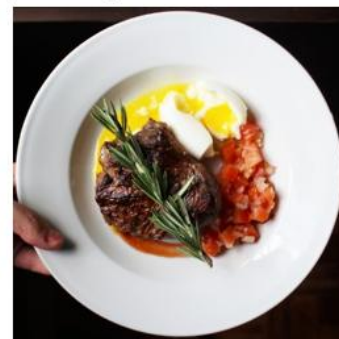
การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดูน่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดทำอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่างๆ ในเรื่ององค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้



ที่มาของภาพ : <https://www.pinterest.com/pin/๒๙๒๗๓๔๖๖๓๒๐๒๕๑๓๑๒/>

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)



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

ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดูน่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่าง ๆ ในเรื่ององค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้



ที่มาของภาพ :

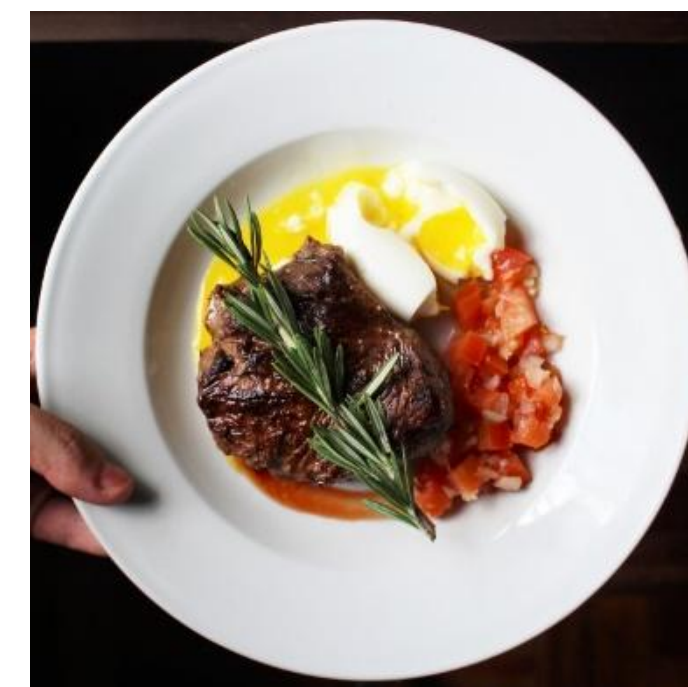
<https://www.pinterest.com/pin/29273466320251312/>



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดและสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะ เป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด



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



ใบความรู้ที่ ๒ 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 ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๓. การตัดกัน (Contrast)

ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่าง การตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งจานอาหาร แต่ไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบันการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัด เพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัด ควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหาร หรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมและความสวยงาม



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



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๔. เอกภาพ (Unity)

เอกภาพในการจัดอาหาร ทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ช้อนส้อม หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ ไม่แผ่กระจาย ยากต่อการรับประทาน เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรอยู่ด้วยกัน กับอาหารที่เสิร์ฟ



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



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๕. การซ้ำ (Repetition)

การซ้ำเป็นการตกแต่งจานในลักษณะเดิม
เช่น การจัดผัก การวางแตงกวาเรียงรอบขอบจาน
เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น



ที่มาของภาพ : <https://bunchostel.com>



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๖. จังหวะ (Rhythm)

จังหวะ เน้นเรื่องการจัดวาง เช่น จังหวะของการจัดตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือการจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ ตัวอย่าง การวางแตงกวาสลับกับมะเขือเทศเรียงรอบขอบจาน หรือการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยแจกันดอกไม้หรือเชิงเทียน ถ้าโต๊ะมีขนาดยาว ควรจัดระหว่าง 4-6 คนเลือกลักษณะดอกไม้ที่เหมือนกัน หรือเชิงเทียนลักษณะเดียวกัน วางอย่างมีจังหวะ



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



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๗. การเน้น (Emphasis)

การเน้น เป็นการเพิ่มความน่าสนใจให้อาหาร
เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ เช่น

- เน้นการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร
- เน้นสีส่นของอาหารหรือการตกแต่งจานอาหาร เช่น
การแกะสลัก ผักผลไม้ ตกแต่งที่หัวโต๊ะ หรือการจัด
โต๊ะอาหารด้วยแจกันดอกไม้



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



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๘. ความสมดุล (Balance)

- ช่วยให้พื้นที่จัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นเกินไป ง่ายต่อการใช้สอยและดูสวยงาม
- การจัดอาหารในงานเลี้ยง ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล
- โต๊ะวางอาหารควรอยู่ ในบริเวณที่มีพื้นที่กว้าง เพื่อสะดวกต่อการตักอาหาร
- ขนมหวานหรือผลไม้ควรแยกออกไปอีกบริเวณหนึ่ง
- การจัดอาหารในงานควรคำนึงถึงความสมดุลเช่นกัน
- ช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร



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



ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

๙. สี (Color)

ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารไทยในแต่ละอย่างจะมีสีสันทันในตัวเอง เช่น แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้มและสร้างจุดเด่นให้อาหาร

➤ การใช้สีตกแต่งอาหารควรใช้สีจากธรรมชาติ

เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

➤ ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาด

การปรุงแต่งด้วยสีสันทัน อาหารนั้นอาจขาดความน่าสนใจได้



ตัวแทนกลุ่ม

นำเสนอหน้าชั้นเรียน





สรุปบทเรียน

- ❖ การจัดตกแต่งจานอาหารโดยใช้องค์ประกอบศิลป์ เป็นการผสมผสานศิลปะกับการปรุงอาหารเพื่อสร้างความงดงาม ความสมดุล และความประทับใจให้ผู้รับประทาน





บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

ปฏิบัติตนต่างจากอาหาร





สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
๒. ใบงานที่ ๓ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th





สิ่งที่ต้องเตรียม

๓. นักเรียนเตรียมอาหารปรุงสุกมา กลุ่มละ ๑ เมนู พร้อมภาชนะเสิร์ฟและวัตถุดิบสำหรับตกแต่งจานอาหาร เพื่อใช้สำหรับฝึกปฏิบัติตกแต่งจานอาหารในครั้งถัดไป

