

# รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ อาหารไทย

## เรื่อง ปฏิบัติตกแต่งจานอาหาร

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ



ปฏิบัติตักแตกต่าง

งานอาหาร





# จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายหลักในการจัดตกแต่งจานอาหารได้
๒. ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหารตามหลักองค์ประกอบศิลป์ได้
๓. มีความภาคภูมิใจในผลงาน สามารถต่อ ยอดอาชีพได้





# ทบทวนบทเรียน

องค์ประกอบศิลป์

ใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหาร

ประกอบด้วยอะไรบ้าง ?



๑. ขนาดและสัดส่วน

๙. ๗๘

๘. ความสมดุล

๒. ความกลมกลืน

**ทบทวนบทเรียน**

**องค์ประกอบศิลป์**

**สำหรับใช้ในการจัดจานอาหาร**

**ประกอบด้วยอะไรบ้าง ?**

๗. การเน้น

๓. การตัดกัน

๖. จังหวะ

๔. เอกภาพ

๕. การซ้ำ



# เกมเปิดแผ่นป้าย ตอบคำถาม



ภาพนี้  
ใช้องค์ประกอบศิลปะข้อใด  
ในการจัดจานอาหาร

การซ้ำ / จังหวะ





**เกมเปิดแผ่นป้าย  
ตอบคำถาม**



ภาพนี้  
ใช้องค์ประกอบศิลป์ข้อใด  
ในการจัดจานอาหาร

ความสมดุล / การเน้น

๒



**เกมเปิดแผ่นป้าย  
ตอบคำถาม**



ภาพนี้  
ใช้องค์ประกอบศิลป์ข้อใด  
ในการจัดจานอาหาร

ขนาดและสัดส่วน/การเน้น

๓





เกมเปิดแผ่นป้าย  
ตอบคำถาม



ภาพนี้  
ใช้องค์ประกอบศิลป์ข้อใด  
ในการจัดจานอาหาร

ความสมดุล

๑



**เกมเปิดแผ่นป้าย**  
**ตอบคำถาม**



ภาพนี้  
ใช้องค์ประกอบศิลป์ข้อใด  
ในการจัดจานอาหาร

เอกภาพ

๑๔



# เกณฑ์การประเมินการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

๑. องค์ประกอบศิลป์  
๙ ข้อ

๒. การเลือกใช้วัตถุดิบ



๓. สะอาดถูกสุขลักษณะ

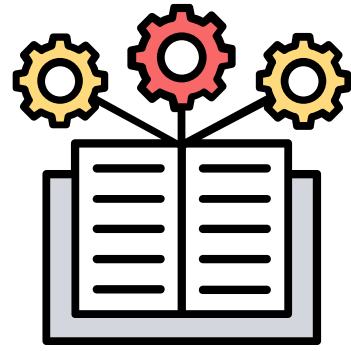
๕. ภาพรวม  
ของจานอาหาร

๔. ความสะอาด  
ของพื้นที่



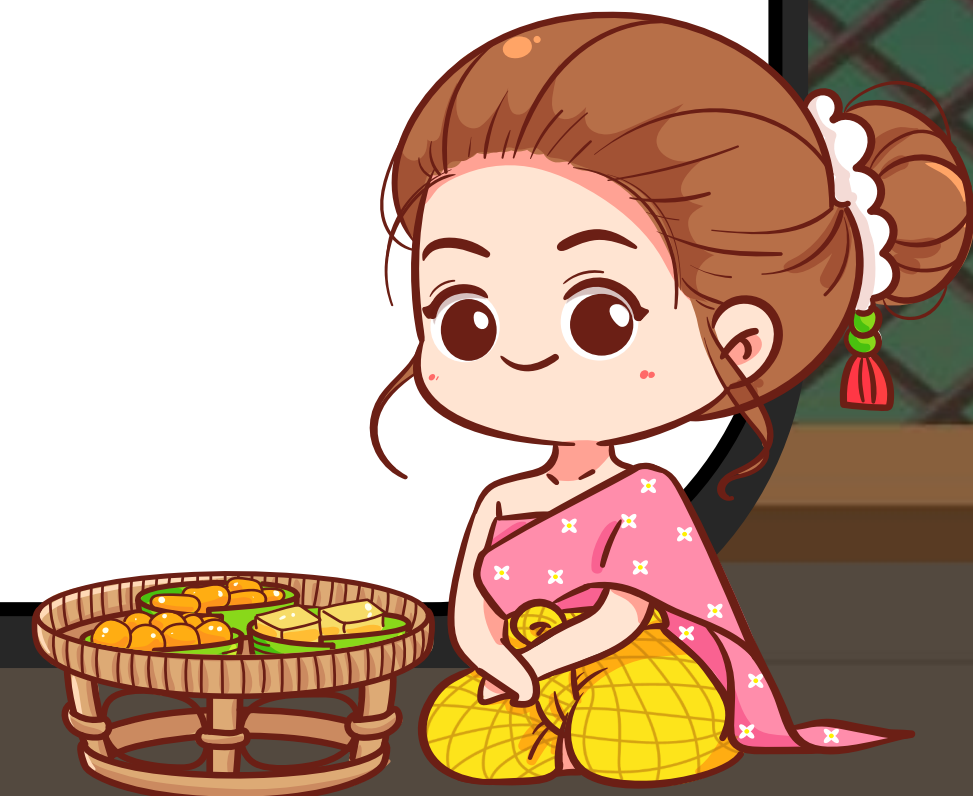
# กิจกรรม

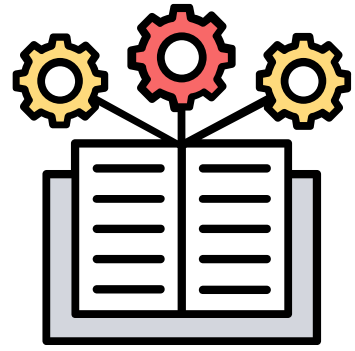




# บัตรกิจกรรม

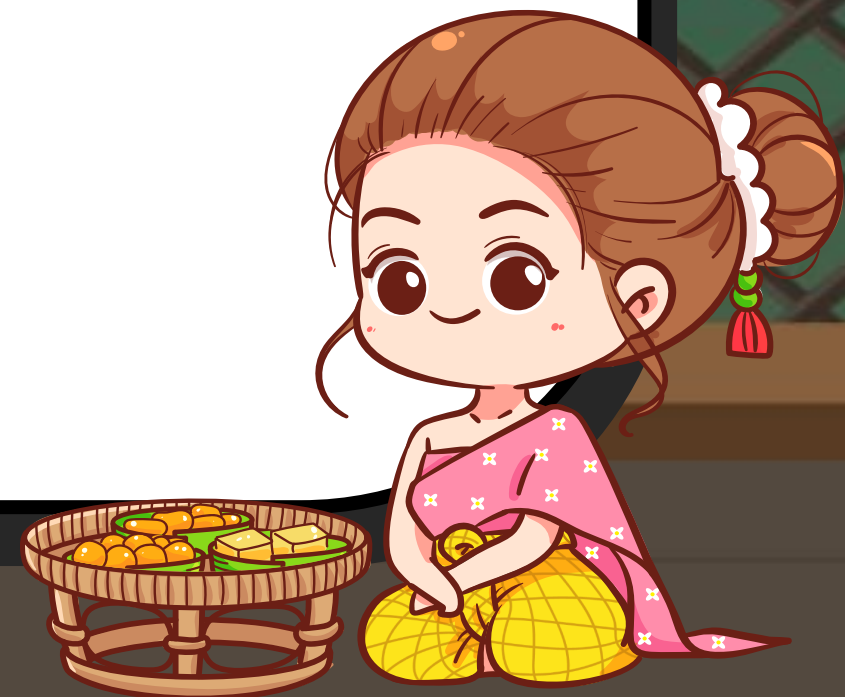
๑. ครูแบ่งกลุ่มนักเรียน เพื่อเตรียมอาหารปรุงสุก วัตถุดิบ อุปกรณ์ ให้เรียบร้อย
๒. นักเรียนลงมือปฏิบัติตกแต่งจานอาหาร ตามที่กลุ่ม เลือกและวางแผนไว้ พร้อมทั้งบันทึกการปฏิบัติ จัดตกแต่งจานอาหาร ในใบงานที่ ๓





# บัตรกิจกรรม

๓. แต่ละกลุ่มปฏิบัติเสร็จแล้วให้เก็บทำความสะอาดบริเวณโต๊ะให้เรียบร้อย และนำผลงานวางไว้ที่โต๊ะของตนเอง
๔. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอจานอาหารของกลุ่มตนเองเพื่อประเมินผลงาน



ใบงานที่ ๓ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร  
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย  
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร  
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหารตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารปรุงสุกที่นักเรียนเตรียมมาจัดตกแต่งจานอาหาร คือ

.....

๑.๒ วัตถุดิบที่นำมาตกแต่งจานอาหาร ได้แก่

.....

๑.๓ องค์ประกอบศิลป์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหาร ได้แก่

.....

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

.....

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

.....

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

.....

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

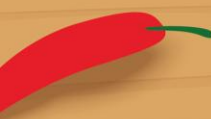
.....



# ใบงานที่ ๓

## เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติ จัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)





# ใบงานที่ ๓

## เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติ จัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะงานอาหารของกลุ่มตนเอง

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. องค์ประกอบ ศิลป์ในการจัด ตกแต่งจานอาหาร				
๒. การเลือกใช้ วัตถุดิบในการจัด ตกแต่งจานอาหาร				
๓. สุขลักษณะใน การจัดตกแต่งจาน อาหาร				
๔. ความสะอาด ของบริเวณที่ ปฏิบัติ				
๕. ภาพรวมของ งานอาหาร				





# ใบงานที่ ๓

## เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติ จัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะงานอาหารของกลุ่มตนเอง

.....

.....

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. องค์ประกอบ ศิลป์ในการจัด ตกแต่งจานอาหาร				
๒. การเลือกใช้ วัตถุดิบในการจัด ตกแต่งจานอาหาร				
๓. สุขลักษณะใน การจัดตกแต่งจาน อาหาร				
๔. ความสะอาด ของบริเวณที่ ปฏิบัติ				
๕. ภาพรวมของ จานอาหาร				

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

ดีมาก

ดี

พอใช้

ควรปรับปรุง



## ใบงานที่ ๓ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดทำจานอาหาร

### คำชี้แจง

ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติจัดทำจานอาหารตามขั้นตอนดังนี้

#### ๑. วิเคราะห์งาน

- ๑.๑ อาหารปรุงสุกที่นักเรียนเตรียมมาจัดทำจานอาหาร
- ๑.๒ วัตถุดิบที่นำมาตกแต่งจานอาหาร
- ๑.๓ องค์ประกอบศิลป์ที่ใช้ในการจัดทำจานอาหาร
- ๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้





## ใบงานที่ ๓ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร

### ๒. การวางแผนการทำงาน

๒.๑ กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

### ๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร





## ใบงานที่ ๓ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดทำจานอาหาร

๓.๓ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

๓.๔ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

### ๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะจานอาหารของกลุ่มตนเอง





## ใบงานที่ ๓ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติจัดทำแต่งจานอาหาร

### ๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. องค์ประกอบศิลป์ในการจัดทำแต่งจานอาหาร				
๒. การเลือกใช้วัตถุดิบในการจัดทำแต่งจานอาหาร				
๓. สุขลักษณะในการจัดทำแต่งจานอาหาร				
๔. ความสะอาดของบริเวณที่ปฏิบัติ				
๕. ภาพรวมของจานอาหาร				

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด  ดีมาก  ดี  พอใช้  ควรปรับปรุง



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

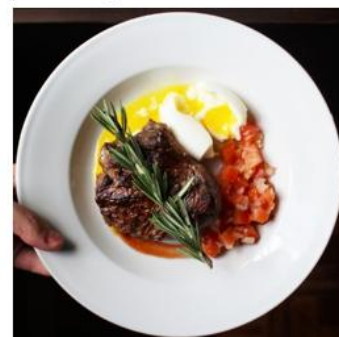
### การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดูน่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่างๆ ในเรื่ององค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้



ที่มาของภาพ : <https://www.pinterest.com/pin/๒๔๒๗๓๔๖๖๓๒๐๒๕๑๓๑๒/>

#### 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](http://www.dltv.ac.th)



# ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

## การจัดตกแต่งจานอาหาร

นอกจากรสชาติของอาหารแล้ว การจัดตกแต่งจานอาหาร ก็มีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มองดู น่ารับประทาน และเพิ่มความประทับใจให้กับผู้ที่ได้รับประทานอาหาร ดังนั้นผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์ จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้สนองความต้องการทางด้าน จิตใจ สังคมและวัฒนธรรม โดยนำสิ่งสำคัญต่าง ๆ ในเรื่อง องค์ประกอบศิลป์ มาใช้ในการจัดจานอาหาร ดังนี้



ที่มาของภาพ :

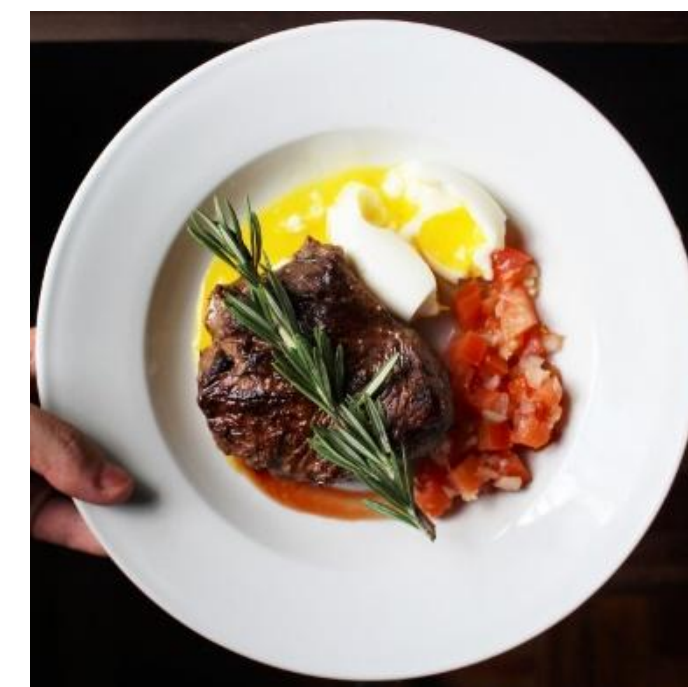
<https://www.pinterest.com/pin/29273466320251312/>



# ใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร

## ๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดและสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะ เป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือ ล้นจนเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่ พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ 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 ซ้อนซ้อน หรือชุดอาหารเข้าด้วยกัน เพื่อใช้ได้อย่างสะดวกและเหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ส่วนการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ ไม่แผ่กระจาย ยากต่อการรับประทาน เครื่องปรุงต่าง ๆ ควรอยู่ด้วยกันกับอาหารที่เสิร์ฟ



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 การวางแตงกวาสลับกับมะเขือเทศ เรียงรอบขอบจาน 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
- เน้นสีสันทของอาหารหรือการตกแต่งจานอาหาร เช่น การแกะสลัก ผักผลไม้ ตกแต่งที่หัวโต๊ะ หรือการจัดโต๊ะอาหารด้วยแจกันดอกไม้



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 แกงเผ็ดสีส้ม

และสร้างจุดเด่นให้อาหาร

➤ การใช้สีตกแต่งอาหารควรใช้สีจากธรรมชาติ

เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

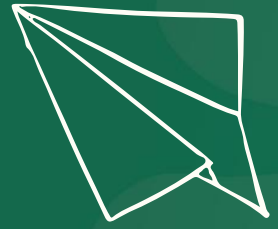
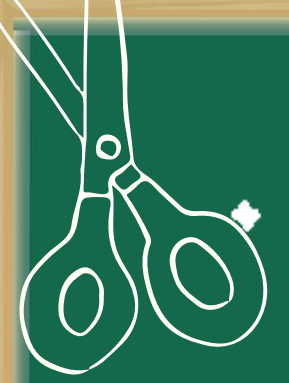
➤ ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาด

การปรุงแต่งด้วยสีสันทัน อาหารนั้นอาจขาดความน่าสนใจได้





# กลุ่มนำเสนอผลงาน





# สรุปบทเรียน

- ❖ การจัดตกแต่งจานอาหารเป็นศิลปะที่ช่วยให้  
เมนูน่ารับประทานมากขึ้น
- ❖ สื่อถึงความใส่ใจของผู้ปรุงและช่วยสร้าง  
ความประทับใจให้แก่ผู้บริโภค





# บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

ปฏิบัติอาหารไทย ๕ ภาค





# สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๓ เรื่อง อาหารไทย
๒. ใบงานที่ ๔ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติ  
อาหารไทย ๔ ภาค

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)





## สิ่งที่ต้องเตรียม

๓. กลุ่มวางแผนและออกแบบการจัดตกแต่งอาหารไทย  
๔ ภาค และจานผลไม้ (กลุ่มละ ๑ เมนู ไม่ซ้ำกัน)
๔. เตรียมผลไม้สด วัตถุดิบหรืออาหารปรุงสุกพร้อม  
ภาชนะเสิร์ฟ เพื่อใช้สำหรับฝึกปฏิบัติตกแต่งจาน  
อาหารไทย ๔ ภาค ในครั้งถัดไป



# กลุ่มนำเสนอผลงาน

