

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

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

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

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

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะงานอาหารของกลุ่มตนเอง

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

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

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

☐ ดีมาก

☐ ดี

☐ พอใช้

☐ ควรปรับปรุง

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

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

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

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหารตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารปรุงสุกที่นักเรียนเตรียมมาจัดตกแต่งจานอาหาร คือ

กุ้งทอดซอสครีมสลัด

๑.๒ วัตถุดิบที่นำมาตกแต่งจานอาหาร ได้แก่

มะเขือเทศ แดงกวา ผักกาดหอม หอมใหญ่

๑.๓ องค์ประกอบศิลป์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหาร ได้แก่

- **ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)** ขนาดและสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณและสัดส่วนที่พอดี ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป โดยกุ้งทอด มะเขือเทศแดงกวา และน้ำสลัดจัดในสัดส่วนที่มีปริมาณพอดี

- **สี (Color)** การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น

- **การตัดกัน (Contrast)** มีการใช้มะเขือเทศสีแดง และสีเขียวของแตงกวากับผักกาดหอม ทำให้กุ้งทอดโดดเด่นน่ารับประทานขึ้น

- **ความสมดุล (Balance)** การจัดอาหาร ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ซึ่งมีการจัดวางกุ้งทอด มะเขือเทศ และแตงกวาอย่างสมดุลไม่แน่นไปอย่างใดอย่างหนึ่ง

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

- มีด/เชียง

- จาน

- ถ้วยน้ำจิ้ม

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

- หาเมนูอาหารปรุงสุกที่สนใจ

- แบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

- แบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับจัดตกแต่งจานอาหาร เช่น ล้างผัก หั่นผัก

- ออกแบบภาชนะเสิร์ฟ โดยใช้หลักองค์ประกอบศิลป์

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

ไม่พบปัญหา

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

ไม่พบปัญหา

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะจานอาหารของกลุ่มตนเอง

กุ้งทอดซอสครีมสลัด เมื่อจัดจานออกมาดูสวยงาม น่ารับประทาน มีการนำมะเขือเทศ แตงกวา และผักคาดหอม มาจัดเรียงบนจาน ทำให้กุ้งทอดดูโดดเด่น

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