

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง21101

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

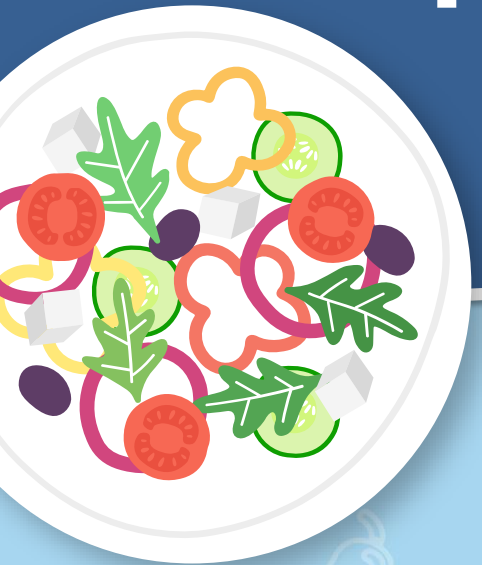
เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร

ผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ





การจัดตั้งอาหาร



จุดประสงค์การเรียนรู้



1. อธิบายหลักการจัดตกแต่งอาหารได้
2. จัดตกแต่งอาหารได้
3. ทักษะการแสวงหาความรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้



4. มีทักษะการคิดวิเคราะห์
5. มีทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. มีทักษะการนำความรู้ไปใช้
7. มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน



การจัดตกแต่งอาหาร (ยำไข่ต้ม)

6

ภาพ การจัดตกแต่งอาหาร

จาก <https://cookpad.com/th/recipes/4702081-ยำไข่ต้มยางมะตูม>

ความสำคัญของการจัดตกแต่งอาหาร

1. อาหารน่ารับประทานขึ้น
2. ใช้ความคิดสร้างสรรค์
3. สร้างความประทับใจ
4. ต่อยอดอาชีพได้



องค์ประกอบศิลปะที่นำมาใช้ในการจัดตกแต่งอาหาร

1. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)
2. ความกลมกลืน (Harmony)
3. การตัดกัน (Contrast)
4. เอกภาพ (Unity)
5. การซ้ำ (Repetition)
6. จังหวะ (Rhythm)
7. การเน้น (Emphasis)
8. ความสมดุล (Balance)
9. สี (Color)



cr. <https://pin.it/i37lrz3>

ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)

- อาหารในภาชนะ ควรมีปริมาณ และ สัดส่วนที่พอดี ไม่มาก หรือ ล้นจนเกินไปทำให้ดูไม่น่ารับประทาน
- ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควร จัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหาร ไม่ถนัด



ความกลมกลืน (Harmony)

- ภาชนะที่ใช้สำหรับอาหารแต่ละชนิดควรมีความเหมาะสม และ กลมกลืน
- แยกประเภทของอาหาร ชนิดไหนควรใส่จานในลักษณะใด
- การดีไซน์การจัดจานให้ดูสวยงามและ โดดเด่น เพื่อให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น

cr. <https://pin.it/jljra3uextiofy>

Bistro de Jenna



cr: <https://pin.it/ls52rfghvcrumq>

การตัดกัน (ตรงกันข้าม)

- สีของอาหารและการปรุงอาหาร
- ควรใช้สีที่ตัดกันจะทำให้ดูสวยงามและน่ารับประทานมากขึ้น



เอกภาพ (Unity)

- สามารถทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ซ้อนส้อม ด้วยชุดที่ดูเข้ากัน เพื่อการใช้งานที่สะดวก และ เหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน
- ที่สำคัญ เครื่องปรุงควรควรอยู่ด้วยกับอาหารที่พร้อมเสิร์ฟ



cr. <https://pin.it/g66btsiyg2i6et>

การซ้ำ (Repetition)

การซ้ำ คือ การตกแต่งงาน
ในลักษณะเดิม เช่น การจัดผัก
หรือ แต่งกวาวเรียงรอบจาน
เพื่อเน้นการจัดอาหารให้ดูน่า
รับประทานมากขึ้น



จังหวะ (Rhythm)

จังหวะในการตกแต่งอาหาร ไม่ว่าจะ
จะเป็น การตกแต่งอาหารบนโต๊ะหรือ
การจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ
ด้วยสิ่งที่แตกต่างกันอย่างมีจังหวะ
แจกันดอกไม้ หรือ เชิงเทียน



cr. <https://pin.it/uvmk547r3xpvnf>

การเน้น (Emphasis)

การเน้นเพื่อให้เกิดความน่าสนใจ

- เน้นตกแต่งบรรยากาศภายในห้องอาหาร
- เน้นสีสันของอาหารให้ดูน่ารับประทานมากขึ้น เช่น
 1. การแกะสลักผักและผลไม้
 2. การจัดดอกไม้
- เพื่อช่วยให้สร้างบรรยากาศ



ความสมดุล (Balance)

- การจัดอาหาร รวมถึง โต๊ะอาหาร สิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ความสมดุลที่ช่วยให้การจัดวางมีความลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง อีกทั้ง ควรแยกประเภทอาหาร เพื่อความสะดวกในการตักอาหาร ดังนั้น ในการจัดอาหารแต่ละครั้ง ควรคำนึงถึงความสมดุลเป็นหลัก เพื่อความเหมาะสม และ ช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้มาเยือน



สี (Color)

- การใช้สีในการตกแต่งอาหารช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทาน สร้างจุดเด่น ให้กับอาหารในแต่ละจาน
- การใช้สีตกแต่งอาหาร ด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติ ถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ตัวอย่างผักที่นิยม
นำมาใช้จัดตกแต่งอาหาร





พริกชี้ฟ้า

สีแดง , สีเขียว



นำไปแช่ในน้ำเย็นจัด
ประมาณ 20 นาที



ใช้มีดบากเป็นร่อง
ให้รอบผลแครร์รอต
แบ่งให้ได้ 5 ช่อง



ดอกไม้จาก
แครร์รอต หัวไชเท้า
และแรดิช



แตงกวา



มะเขือเทศ

บัตรกิจกรรม

1. จัดเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ แบ่งตามกลุ่ม
 2. นักเรียนปรึกษาหารือในกลุ่มเพื่อออกแบบการตกแต่งอาหาร
 - กลุ่มลงมือปฏิบัติตกแต่งอาหาร
 - เพื่อน ๆ และครูร่วมกันประเมินผลงาน
- และมอบหัวใจให้กลุ่มที่จัดตกแต่งอาหารได้เหมาะสมสวยงาม



ใบความรู้ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร หน่วยที่ 4 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต
รหัสวิชา ง21101 รายวิชา การงานอาชีพ ภาคเรียนที่ 2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

องค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร ดังนี้

1. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion)
2. ความกลมกลืน (Harmony)
3. การตัดกัน (Contrast)
4. เอกภาพ (Unity)
5. การซ้ำ (Repetition)
6. จังหวะ (Rhythm)
7. การเน้น (Emphasis)
8. ความสมดุล (Balance)
9. สี (Color)

ใบงาน เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร หน่วยที่ 4 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต
รหัสวิชา ง21101 รายวิชา การงานอาชีพ ภาคเรียนที่ 2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

คำชี้แจง นักเรียนสรุปหลักการจัดตกแต่งอาหารโดยใช้
องค์ประกอบศิลปะที่เกี่ยวข้อง 9 ข้อ เป็นแผนภาพความคิด
Mind Mapping (นักเรียนทำเป็นการทำงานบ้าน)

(ดาวน์โหลดใบงานได้ที่ www.dltv.ac.th ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 รายวิชาการงานอาชีพ)

หลักการจัดตกแต่งอาหารโดยใช้องค์ประกอบศิลปะที่เกี่ยวข้อง 9 ข้อ ดังนี้





สรุปบทเรียน

หลักการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทานนั้น
ต้องนำศาสตร์ของศิลปะมาใช้ด้วย เพื่อเพิ่ม
ความโดดเด่นของวัตถุดิบ และความคิด
สร้างสรรค์ ช่วยดึงดูดให้อาหารนั้น
น่าสนใจและน่ารับประทานยิ่งขึ้น





บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

งานบริการอาหาร

และ เครื่องดื่ม





สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงาน และ ใบความรู้
เรื่อง งานบริการอาหาร
และ เครื่องดื่ม

(ดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 รายวิชาการงานอาชีพ)