สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ถ่ายภาพอาหาร หัวข้อ " อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น "
FOOD PHOTOGRAPHY TOPIC " MODREN THAI FOOD "

T040818

นางสาว วิภา ลิ้มกวินวงศ์
Ms. VIPA LIMKAWINWONG

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปพ.
วิ645ธ
2543
เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 40818
วัน, เดือน, ปี 27 พ.ย. 2544

.b.....
.i.....

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชานิเทศศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2543

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
1440600

การถ่ายภาพอาหาร หัวข้อ “อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น”

Food Photography Topic “ Modren Thai Food”

โดย

น.ส. วิภา ลิ้มกวินวงศ์

MS. VIPA LIMKAWINWONG

วันที่ 12/3/๔๔.

อาจารย์ที่ปรึกษา - อาจารย์ กิตติชัย เกษมศานต์

วันที่ 1 มี.ค. 44

หัวหน้าภาควิชานิเทศศิลป์ - ผศ. จิระพงษ์ ภูมิจิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อโครงการ	**การถ่ายภาพอาหารในหัวข้อ " อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น "** FOOD PHOTOGRAPHY TOPIC " MODREN THAI FOOD "
ชื่อ	นางสาว วิภา ลิ้มกวินวงศ์
สาขา	การถ่ายภาพ ภาควิชานิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ กิตติชัย เกษมศานติ์
ปีการศึกษา	2543

บทคัดย่อ

โครงการนี้มุ่งศึกษาเรื่องการถ่ายภาพอาหารไทย ให้ดูแตกต่างจากการถ่ายภาพอาหารที่เคยพบเห็นมา โดยเป็นรูปแบบของการจัดองค์ประกอบของภาพให้เป็นในรูปแบบของกราฟฟิค โดยจะใช้รูปทรงเลขาคณิต เช่นรูปทรงสี่เหลี่ยม วงกลม และการใช้การซ้ำของรูปทรงมาสร้างสรรค์ผลงาน การจัดแสงในการถ่ายภาพอาหารจะจัดแสงในสตูดิโอ จำนวนทั้งหมด 8 ภาพ

วิธีการค้นคว้าและวิจัย

1. ต้องการถ่ายภาพอาหารไทยให้แตกต่างจากที่เคยพบเห็นมา
2. ศึกษาขอบเขตของการถ่ายภาพอาหาร
3. ศึกษาเทคนิคการเตรียมอาหารสำหรับการถ่ายภาพ
4. ศึกษาวิธีการทำอาหาร ขั้นตอนและเครื่องปรุง สำหรับอาหารที่ใช้ในโครงการ
5. ศึกษาการใช้อุปกรณ์ประกอบที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

สรุปผลการวิจัย

1. การใช้แสงแฟลชในสตูดิโอสามารถควบคุมได้ง่ายกว่าแสงธรรมชาติ
2. การเลือกใช้แสงแต่ละประเภทต้องคำนึงถึงการจัดตกแต่งอาหารและอุปกรณ์ประกอบฉากด้วย
3. ควรเลือกใช้ฉากที่มีสีสดกว่าสีที่จะถ่ายเพราะถ้าใช้สีที่ต้องการถ่ายนำมาใช้เมื่อถ่ายออกมาสีจะจืดลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การใช้ฉากที่ต่างกันก็จะทำให้เกิดความรู้สึกและแสงเงาที่แตกต่างกัน
5. การใช้แสงแฟลชผสมแสงธรรมชาติมักใช้เพื่อลบเงาของอาหาร โดยใช้แสงธรรมชาติเป็นหลัก
6. แผ่นสะท้อนขนาดเล็กและโฟม มีประโยชน์อย่างยิ่ง สามารถใช้เพิ่มแสงในส่วนเล็กๆที่ต้องการ และเน้นส่วนที่น่าสนใจของอาหารได้

ข้อเสนอแนะ

1. ภาพถ่ายที่ดีย่อมเกิดจากการใช้อุปกรณ์ที่ดี มีคุณภาพ และมีพอเพียงต่อการทำงาน
2. ควรมีการกำหนด Art Direction ที่แน่นอนเพื่อให้ภาพทั้งหมดออกมาเป็นชุดเดียวกัน
3. หากมีงบประมาณเพียงพอควรจ้าง Food Stylist ก็จะทำให้งานออกมาสมบูรณ์ยิ่งขึ้นและการทำงานก็จะง่ายขึ้นด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

โครงการถ่ายภาพอาหาร ในหัวข้อ "อาหารไทยในสไตล์โมเดิร์น"ได้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

อ. กิตติชัย เกษมศานติ์ อาจารย์ที่ปรึกษาผู้ให้คำแนะนำ

ขอขอบคุณ

น.ส. ชุติมา มลิชัยศรี

น.ส. นันทลีย์ ทัมพากร

น.ส. พาพร สุวรรณรางกูล

น.ส. มลฤดี อนิวรรต

นาย วิศิษฎ์ อรธนาลัย

ที่คอยช่วยเหลือ ทำให้งานสำเร็จไปได้ด้วยดี

สุดท้ายนี้ต้องขอขอบพระคุณ

พ่อ –แม่ และญาติพี่น้อง

ที่คอยสนับสนุนการศึกษาและให้ความรักเสมอมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

โครงการถ่ายภาพอาหาร ในหัวข้อ " อาหารไทยในสไตล์ โมเดิร์น" เป็นผลงาน ของ นางสาววิภา ลิ้มกวินวงศ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชานิเทศศิลป์ สาขาภาพถ่าย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

การทำโครงการในครั้งนี้ เป็นการนำเอาความรู้ทางด้านการถ่ายภาพ Still Life และการใช้องค์ประกอบทางศิลปะมาใช้ให้ภาพเกิดความน่าสนใจในมุมมองของ ศิลปะและกราฟฟิค เพื่อนำเสนอให้เกิดภาพถ่ายที่มีความสวยงาม และรูปแบบของการถ่ายภาพอาหารไทยที่มีความแตกต่างจากภาพถ่ายอาหารไทยที่เคยพบเห็นมา

ข้าพเจ้าหวังว่าโครงการถ่ายภาพอาหารนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจหรือผู้ที่กำลังศึกษาการการถ่ายภาพหุ่นนิ่ง รวมถึงจะได้เรียนรู้ในเรื่องของแนวทางและวิธีการทำงานเพื่อสร้างภาพลักษณ์โดยให้สอดคล้องกับแนวคิด (CONCEPT) และกลุ่มเป้าหมายหากโครงการนี้มีข้อบกพร่องประการใด ข้าพเจ้าต้องขออภัยไว้ ณ.ที่นี้ด้วย

วิภา ลิ้มกวินวงศ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
คำนำ	ง
สารบัญภาพประกอบ	จ
บทที่	
1. บทนำ	
ความเป็นมา	1
วัตถุประสงค์	1
ขอบเขตของโครงการ	2
แนวทางการศึกษา	2
แหล่งข้อมูล	2
2. การถ่ายภาพอาหาร	3
จุดประสงค์ของการถ่ายภาพ	3
อุปกรณ์ - การจัดแสงที่ใช้สำหรับการถ่ายภาพ	3
PROPSและฉากหลัง	4
3. แบบร่างครั้งที่ 1	
- น้ำพริกปลาทู	5
- ข้าวคลุกกะปิ	6
- ห่อหมก	7
- พริกขิงกุ้งย่าง	8
- ไข่ห่อข้าว	9
- ขนมจีน	10
- ลู่ฉี่ปลาช่อน	11
- ยำวุ้นเส้น	12
4. แบบร่างครั้งที่ 2	
- น้ำพริกปลาทู	13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข้าวคลุกกะปิ 14
- ห่อหมก 15
- พริกขิงกุ้งย่าง 16
- ไข่ห่อข้าว 17
- ขนมจีน 18
- ฉู่ฉี่ปลาช่อน 19
- ยำวุ้นเส้น 20

5. การสร้างผลงาน
- น้ำพริกปลาทู 21
- ข้าวคลุกกะปิ 23
- ห่อหมก 25
- พริกขิงกุ้งย่าง 27
- ไข่ห่อข้าว 29
- ขนมจีน 31
- ยำวุ้นเส้น 33
- ฉู่ฉี่ปลาช่อน 35

บรรณานุกรม 37

ประวัติผู้เขียน 38

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ

รูปที่	หน้า
1. แบบร่างน้ำพริกปลาทู ครั้งที่ 1	5
2. แบบร่างข้าวคลุกกะปิ ครั้งที่ 1	6
3. แบบร่างห่อหมก ครั้งที่ 1	7
4. แบบร่างพริกขิงกุ้งย่าง ครั้งที่ 1	8
5. แบบร่างไข่ห่อข้าว ครั้งที่ 1	9
6. แบบร่างขนมจีน ครั้งที่ 1	10
7. แบบร่างฉู่ฉี่ปลาช่อน ครั้งที่ 1	11
8. แบบร่างยำวุ้นเส้น ครั้งที่ 1	12
9. แบบร่างน้ำพริกปลาทู ครั้งที่ 2	13
10. แบบร่างข้าวคลุกกะปิ ครั้งที่ 2	14
11. แบบร่างห่อหมก ครั้งที่ 2	15
12. แบบร่างพริกขิงกุ้งย่าง ครั้งที่ 2	16
13. แบบร่างไข่ห่อข้าว ครั้งที่ 2	17
14. แบบร่างขนมจีน ครั้งที่ 2	18
15. แบบร่างฉู่ฉี่ปลาช่อน ครั้งที่ 2	19
16. แบบร่างยำวุ้นเส้น ครั้งที่ 2	20
17. น้ำพริกปลาทู - LIGHTING DIAGRAM	21
18. น้ำพริกปลาทู - ภาพถ่ายผลงาน	22
19. ข้าวคลุกกะปิ - LIGHTING DIAGRAM	23
20. ข้าวคลุกกะปิ - ภาพถ่ายผลงาน	24
21. ห่อหมก - LIGHTING DIAGRAM	25
22. ห่อหมก - ภาพถ่ายผลงาน	26
23. พริกขิงกุ้งย่าง - LIGHTING DIAGRAM	27
24. พริกขิงกุ้งย่าง - ภาพถ่ายผลงาน	28
25. ไข่ห่อข้าว - LIGHTING DIAGRAM	29
26. ไข่ห่อข้าว - ภาพถ่ายผลงาน	30
27. ขนมจีน - LIGHTING DIAGRAM	31

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

28. ขนมจีน - ภาพถ่ายผลงาน 32
29. ยำวุ้นเส้น - LIGHTING DIAGRAM 33
30. ยำวุ้นเส้น - ภาพถ่ายผลงาน 34
31. ผู่ฉี่ปลาช่อน – LIGHTING DIAGRAM 35
32. ผู่ฉี่ปลาช่อน – ภาพถ่ายผลงาน 36

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

โครงการถ่ายภาพอาหาร ในหัวข้อ " อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น "

ความเป็นมา

เสน่ห์ของประเทศไทย ที่ทำให้ชาวต่างชาติชื่นชอบและหลงใหลนั้นมีมากมาย ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยว ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีต่างๆของประเทศไทย สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่ทำให้ชาวต่างชาตินิยมที่จะมาเที่ยวเมืองไทย และรวมถึงอาหารไทย ในปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่ชื่นชอบ และแพร่หลายมาก ในต่างประเทศ นิยมทานอาหารไทยกันมากขึ้นทุกวัน และสิ่งที่จะทำให้อาหารไทยดูมีราคาและน่ารับประทานมากขึ้นก็คือการถ่ายภาพอาหาร

การถ่ายภาพอาหารที่ไทยที่เคยพบเห็นส่วนใหญ่ มักจะเป็นการถ่ายภาพอาหารในลักษณะที่จัดองค์ประกอบของภาพอาหาร ร่วมกับการจัดวางเครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือการใช้ภาชนะใส่อาหารหรือ ของประกอบฉากที่เป็นของไทยมากเกินไป สำหรับภาพถ่ายอาหารไทยที่ข้าพเจ้าต้องการนำเสนอนั้น จะเป็นการถ่ายภาพอาหารในรูปแบบของอาหารไทยในสไตล์โมเดิร์น ภายใต้แนวความคิดที่ว่า " อาหารไทยสู่ระดับสากล " โดยได้แรงบันดาลใจมาจาก ความนิยมของชาวต่างชาติ โดยภาพถ่ายอาหารจะเป็นลักษณะการจัดองค์ประกอบแบบกราฟฟิค การใช้รูปทรงเลขาคณิตในการสร้างสรรค์ผลงาน เช่น รูปทรงสี่เหลี่ยม-วงกลมและการซ้ำของรูปทรงทำให้ภาพดูน่าสนใจยิ่งขึ้น ทำให้ภาพดูแตกต่างจากการถ่ายอาหารไทย ที่เคยพบเห็นมา การจัดแสงเป็นแสงแฟลชในสตูดิโอ

วัตถุประสงค์

1. ต้องการถ่ายภาพอาหารไทยให้แต่งต่างจากที่เคยพบเห็นมา
2. ศึกษาขอบเขตของการถ่ายภาพอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ศึกษาเทคนิคการจัดเตรียมอาหารสำหรับการถ่ายภาพ
4. ศึกษาวิธีการทำอาหาร ขั้นตอนและเครื่องปรุง สำหรับอาหารที่ใช้ในโครงการ
5. ศึกษาการใช้อุปกรณ์ประกอบที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

ขอบเขตของโครงการ

ผลงานภาพถ่ายขนาด 11 x 14 นิ้ว 1 ชุด จำนวน ๘ ภาพ

แนวทางการศึกษา

1. ศึกษารูปแบบ ของการถ่ายภาพอาหาร
2. ศึกษาความยากง่ายของอาหารไทยที่ใช้ในการถ่ายภาพ
3. ศึกษาวิธีการจัด ตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ
4. ศึกษาเทคนิคที่ใช้ในการถ่ายภาพ

แหล่งข้อมูล

- หนังสือ Cooking The New Way to Success BY Hamlyn Publishing,
- หนังสือ Vogue Australia. December 1995/January 1996
- ร้านหนังสือ Asia Book
- หนังสือ Select 45 : Los Angeles
- ห้องสมุดคณะสถาปัตฯ สถาบันเทคโนโลยีฯ ลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การถ่ายภาพอาหาร

ในการถ่ายภาพอาหารนั้น ความยุ่งยากอยู่ที่การจัดเตรียมอาหารและการออกแบบตกแต่งอาหาร ภาพอาหารที่ดีย่อมจะต้องเกิดจากการตกแต่งอาหารที่สวยงาม ดูน่ารับประทาน การจัดแสงก็เป็นส่วนที่ช่วยให้ภาพถ่ายดูดีขึ้น ในการถ่ายภาพอาหารจะมีของเผื่อสำรองไว้จึงทำให้มีของเหลือที่ไม่ได้ใช้งานจำนวนมาก

จุดประสงค์ของการถ่ายภาพ

จุดประสงค์ของการถ่ายภาพอาหารโดยทั่วไปคือกาทำให้อาหารดูน่ารับประทาน ทำให้คนดูอยากรับประทานอาหาร ภาพถ่ายอาหารที่ใช้ในงานสิ่งพิมพ์ โดยเฉพาะตำราทำอาหาร คนดูอยากดูภาพอาหารเหมือนที่พวกเขาสามารถได้เองมากกว่า ภาพที่สวยเกินจริงซึ่งเขาไม่สามารถทำได้ตามแบบ ส่วนการถ่ายภาพให้กับนิตยสารที่ใช้กระดาษเคลือบมันราคาแพง ต่างก็ต้องการความงามที่แตกต่างไปจากนิตยสารทำอาหารตามตลาดล่างทั่วไป

เป็นเพราะโดยปกติแล้วเราจะเห็นอาหารในระยะใกล้มากในภาพถ่าย จึงเห็นรายละเอียดและพื้นผิวของอาหารปรากฏออกมาอย่างชัดเจน และเป็นเหตุผลที่ภาพถ่ายอาหารมักจะใช้กล้องขนาดใหญ่ และใช้ฟิล์ม 4x5 หรือ8x10

อุปกรณ์-การจัดแสงที่ใช้สำหรับการถ่ายภาพอาหาร

ช่างภาพอาหารที่เลือกใช้ไฟแฟลชในการถ่ายภาพอาหาร เนื่องจากไฟที่ให้แสงต่อเนื่องเช่น ไฟทังเสตนมีความร้อนเกินไปทำให้ผักเหี่ยว และอาหารแห้งเกินไป ฯลฯ ดูแล้วไม่น่ารับประทานและทำให้เกิดความยุ่งยากในการถ่ายภาพ แต่ข้อดีของไฟทังสเตนก็คือให้บรรยากาศอบอุ่น ชวนรับประทาน ส่วนไฟแฟรชให้แสงต่อเนื่องและไม่ทำให้ผักเหี่ยวเร็วหรือทำให้อาหารแห้งไวเกินไป อุปกรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เล็กๆ เช่น กระจกเงา หรือแผ่นสะท้อนแสงแผ่นเล็กๆมีประโยชน์อย่างยิ่ง ช่วยเพิ่มแสงหรือเน้นส่วนสำคัญของภาพ

PROPSและฉากหลัง

Props แบ่งได้ 3 กลุ่ม

- อุปกรณ์ในครัวต่างๆ และอุปกรณ์ที่ใช้มนห้องอาหาร เช่น ชาม ช้อน ฯลฯ
- สิ่งของอื่นๆที่มีความน่าสนใจในตัวของมันเอง เช่น กระเบื้องปูพื้นที่นำมาเป็น ฉาก , ไข่ที่นำมาเรียงกันทำให้เกิดการซ้ำของรูปทรง เรื่องราวและสิ่งของทำให้เกิดความน่าสนใจยิ่งขึ้น
- สิ่งที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้นเช่น กลีเซอรีน ,วุ้น สีผสมอาหาร ฯลฯ

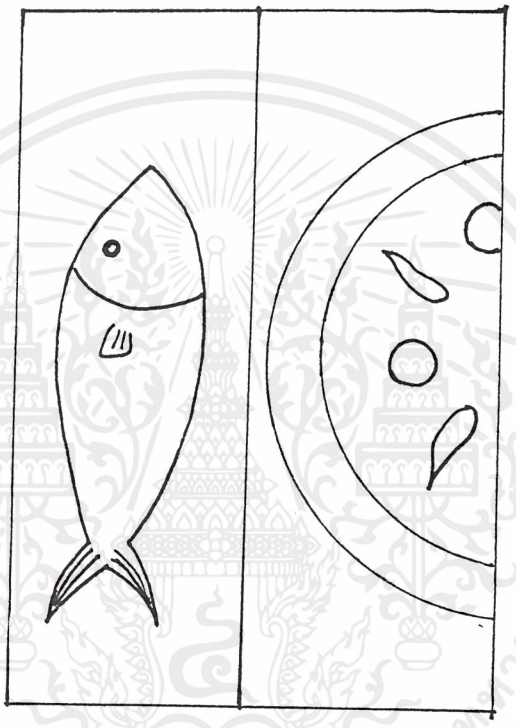
สิ่งที่เกี่ยวข้องกับ PROPS อีกอย่างหนึ่งคือการตกแต่งอาหาร การตกแต่งอาหารนั้นมีจุดประสงค์มากมาย ในมุมมองของช่างภาพแล้ว การตกแต่งอาหารมีจุดประสงค์เพื่อให้อาหารดูสดใส มีสีสัน น่ารับประทานขึ้น การตกแต่งอาหารยังช่วยในเรื่องความสมดุลในการมอง ช่วยแต่งเติมสีสันให้กับบริเวณที่ว่าง แต่การตกแต่งมากจนเกินไปก็จะทำให้อาหารดูลก ไม่น่ารับประทาน จุดเด่นของภาพจะหายไป

ฉาก เช่น แผ่นอะคิริคใส สติกเกอร์ กระเบื้องปูพื้น ผ้า และไม้ จะใช้ฉากที่แตกต่างกันไปตามความเหมาะสมและตามการจัดวางองค์ประกอบของภาพ สิ่งเหล่านี้ ทำให้ภาพดูสดใส มีสีสันไม่จืด และช่วยเสริมให้ภาพดูดีขึ้น ในสตูดิโอถ่ายภาพอาหารมืออาชีพจะมี หิน อยู่เป็นจำนวนมากเพื่อนำมาเป็นฉากในการถ่ายภาพอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

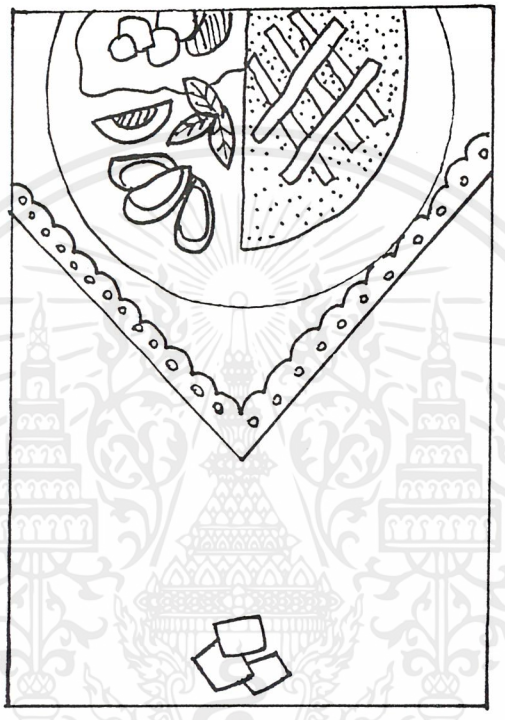
บทที่ 3

แบบร่าง ครั้งที่ 1



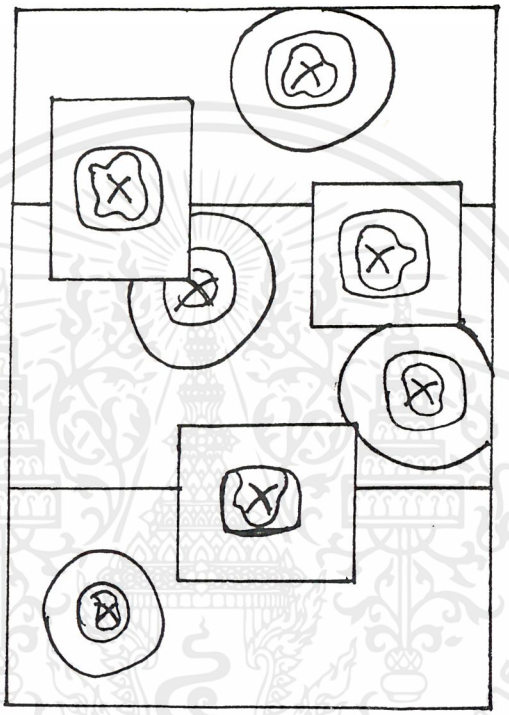
น้ำพริกปลาทู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



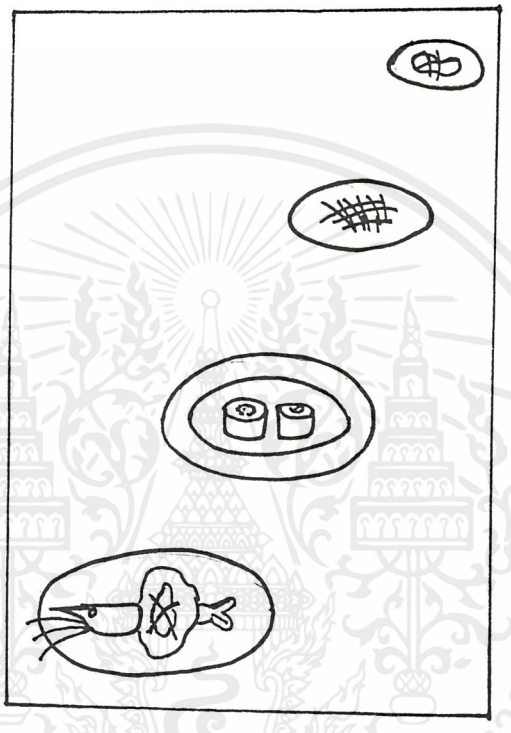
ข้าวคลุกกะปิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



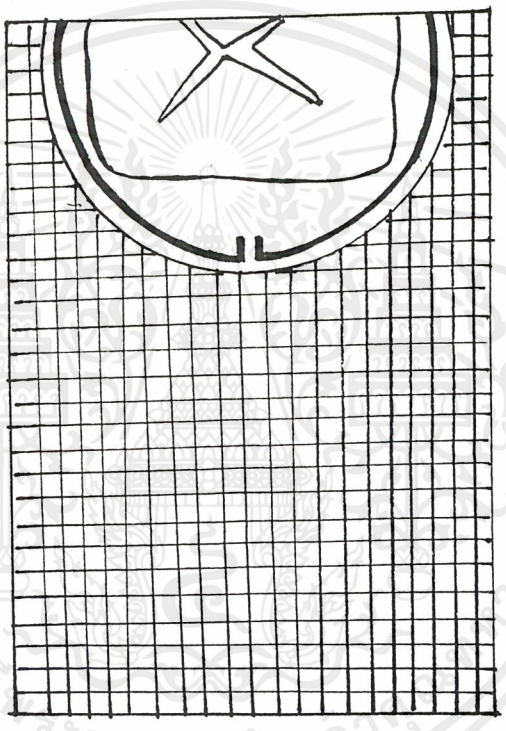
ห่อหมก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



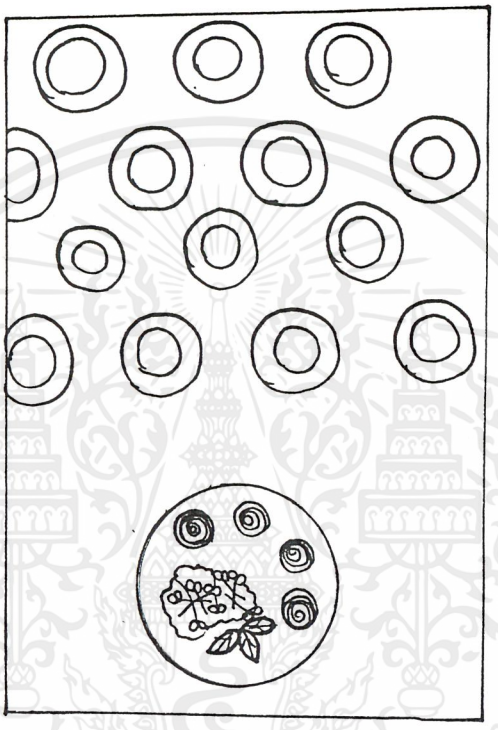
พริกขิงกุ้งย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



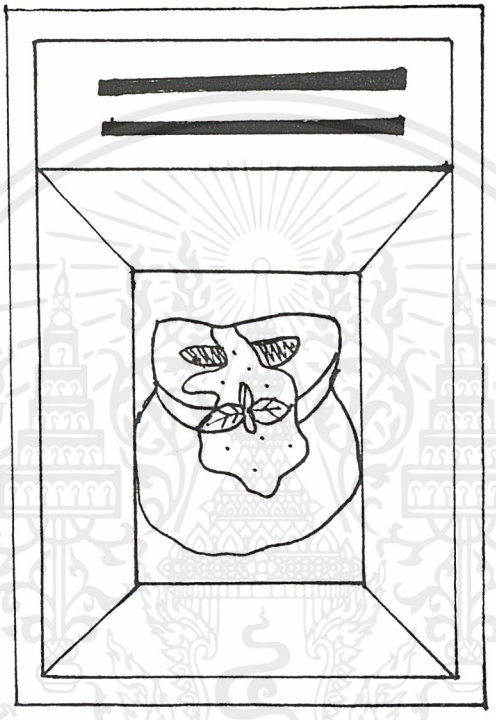
ไข่ห่อข้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



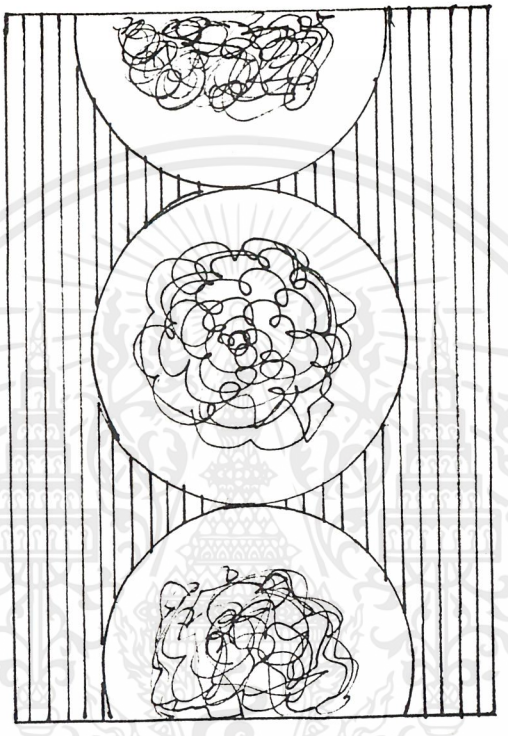
ขนมจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ฉู่ฉี่ปลาช่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

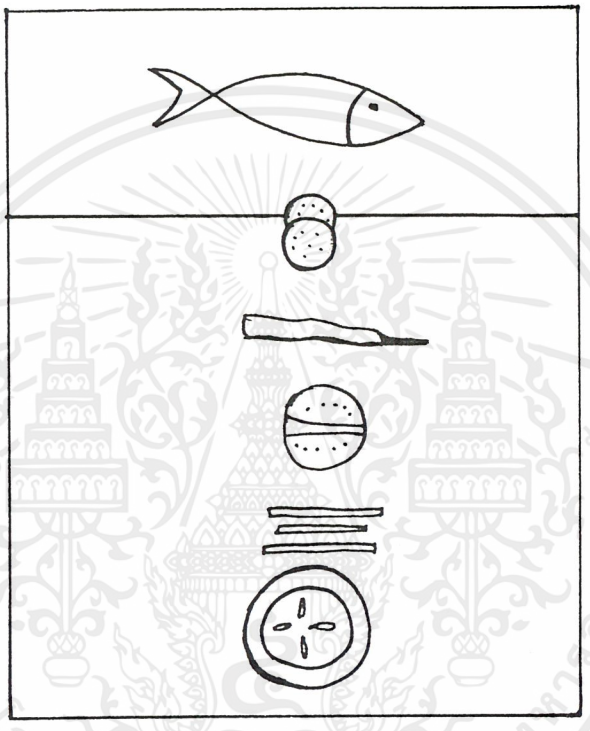


ยำวุ้นเส้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

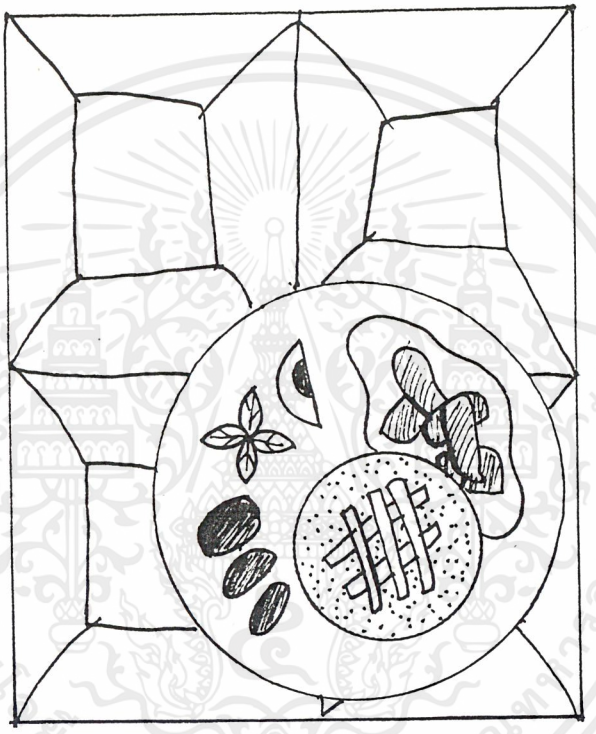
บทที่ 4

แบบร่างครั้งที่ 2



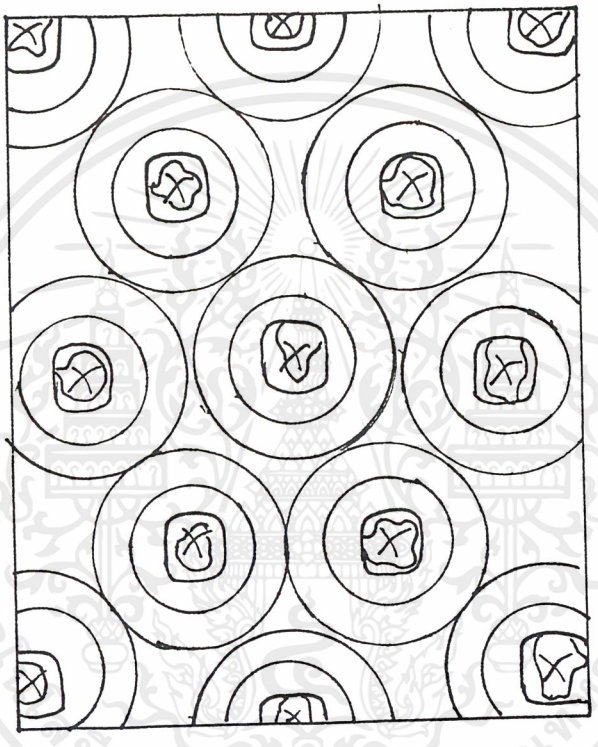
น้ำพริกปลาทู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ข้าวคลุกกะปิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



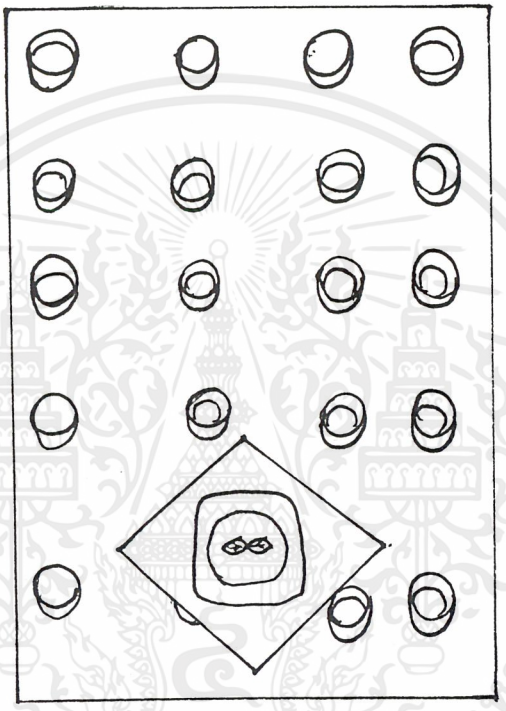
ห่อหมก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พริกขิงกุ้งย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

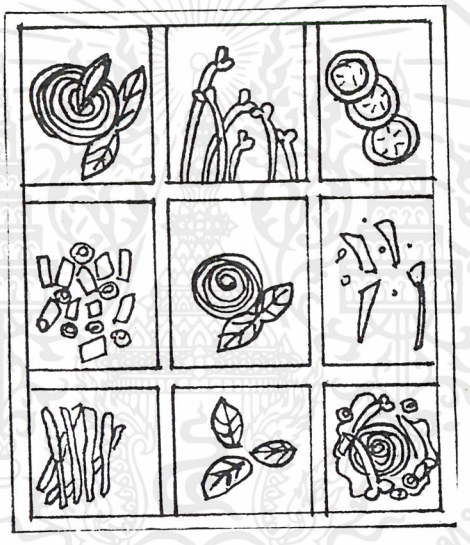
สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง



ไข่ห่อข้าว

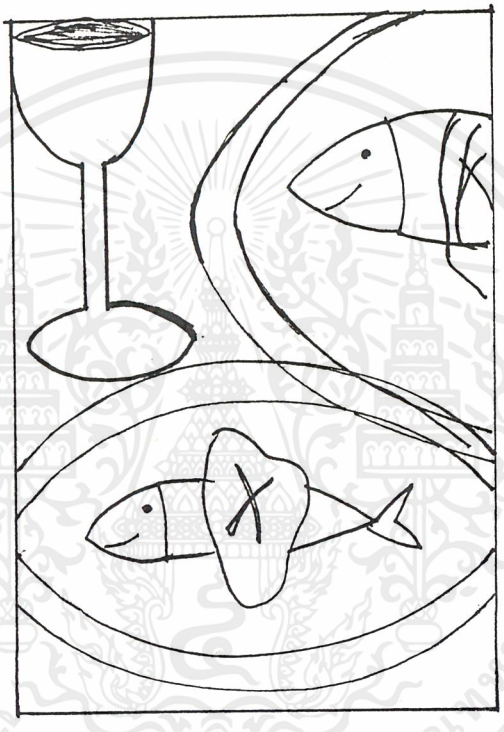
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

40818



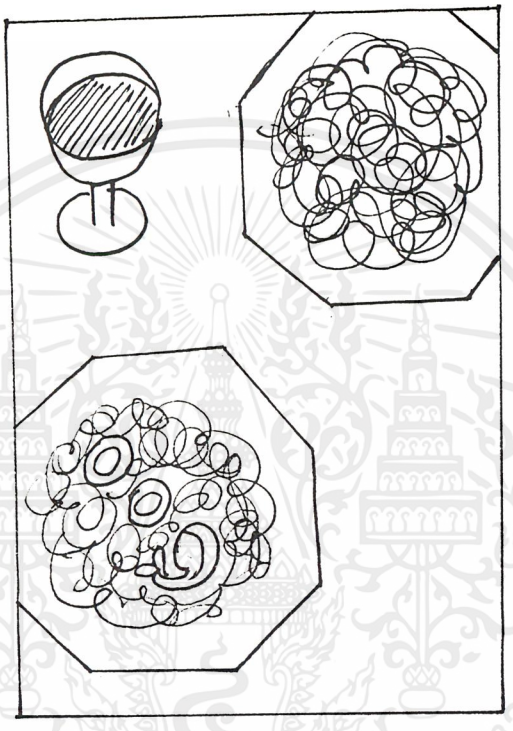
ขนมจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ฉู่ฉี่ปลาช่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ยำวุ้นเส้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การสร้างผลงาน

น้ำพริกปลาทู

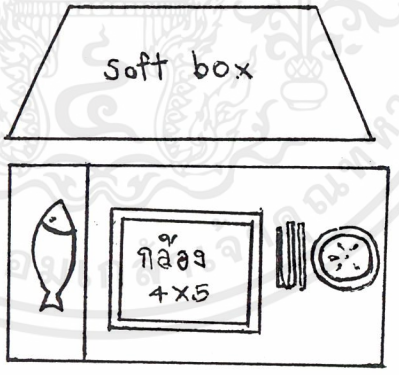
การจัดวาง บนผ้าสีขาวและสีชมพู วางปลาทูไว้บนผ้าขาวเพื่อให้ปลาทูเด่นออกมา และจัดวางผักและน้ำพริก เป็นแนวตรงเพื่อให้เกิดความสมดุลของภาพ จัดวางให้เป็นรูปแบบของกราฟฟิค เพื่อนำไปเป็นภาพประกอบนิตยสาร

การจัดแสง ใช้ softbox 1 หัว เพื่อให้แสงโดยรวม

วัดแสงได้ f 22

ถ่ายที่ f 16 shutter speed : 1/60

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้าวคลุกกะปิ

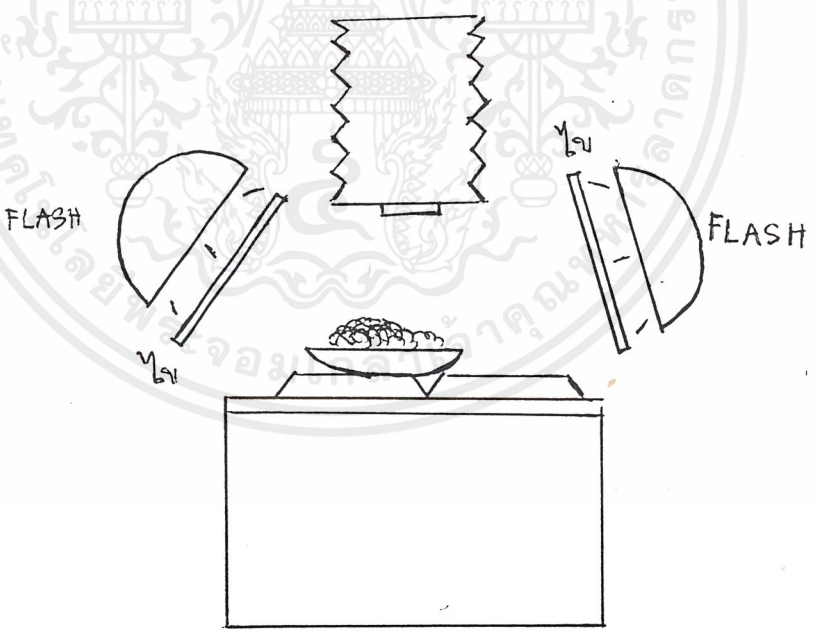
การจัดวาง นำข้าวคลุกกะปิที่ตกแต่งแล้วมาวางลงบนก้นจานที่วางเรียงกันเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสด้วยพื้นผิวของจานและการสลับสีทำให้ภาพดูอะไรมากขึ้น และการใช้รูปทรงวงกลมวางลงบนสี่เหลี่ยมจัตุรัสทำให้จานดูเด่นขึ้น

การจัดแสง ใช้ไฟแฟลช 2 ตัว กั้นไฟด้วยกระดาษไขทั้ง 2 ตัว ให้แสงกระจายสม่ำเสมอ

วัดแสงได้ f 22

ถ่ายที่ f 16 shutter speed 1/60

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห่อหมก

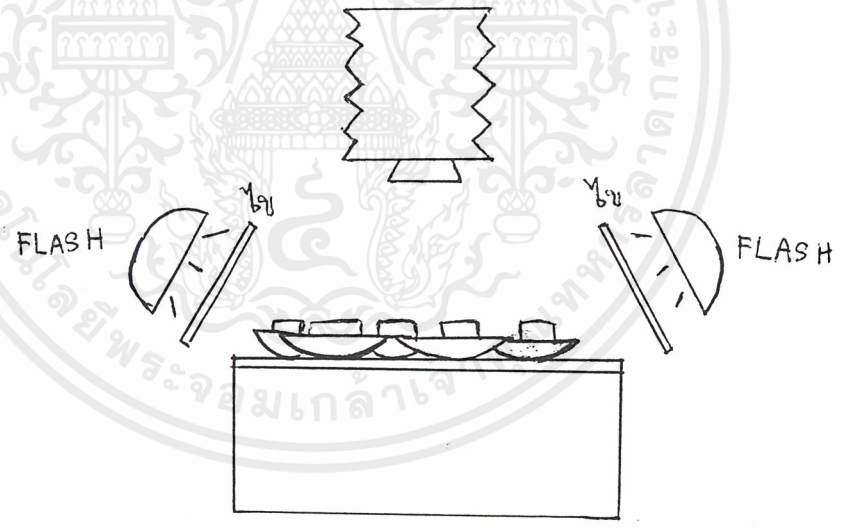
การจัดวาง นำจานหลากสีมาวางเรียงกันโดยที่มีห่อหมกวางอยู่บนจานทุกใบ เพื่อให้เกิดการซ้ำของรูปทรงวงกลม ที่มีวงกลมซ้อนกันหลายๆวง

การจัดแสง ใช้ไฟแฟลช 2 ตัว วัดไฟให้เท่ากันทั้ง 2ตัว เพื่อให้เห็นรูปทรงที่เป็นวงกลมชัดเจนโดยไม่มีเงามาพาดโดนวงกลม

วัดแสงได้ f 22

ถ่ายที่ f 16 shutter speed 1/60

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พริกขิงกุ้งย่าง

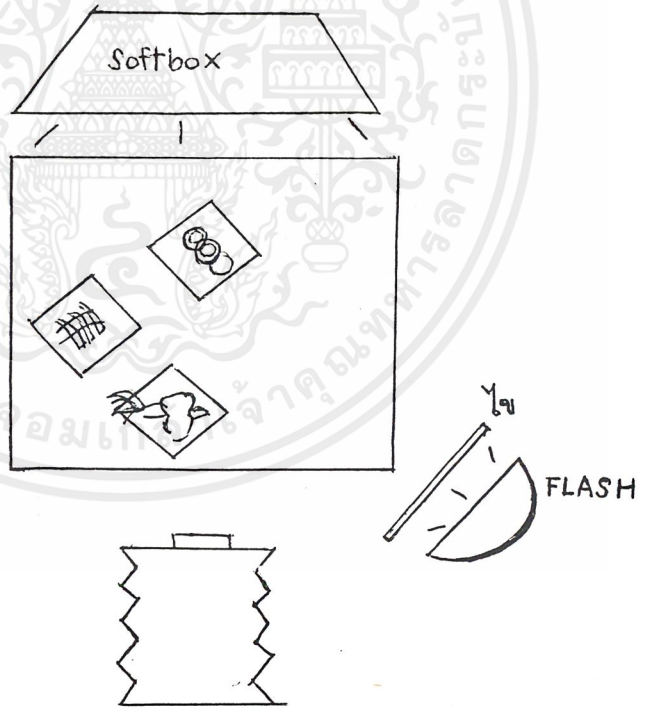
การจัดวาง วางจานที่จัดตกแต่งแล้วลงบนกระดาษขาว ใช้ selective focus เพื่อให้เกิดจุดเด่นและจุดรองของภาพ

การจัดแสง ใช้ softbox 1 ตัว ส่องมาจากด้านหลัง และไฟแฟลช 1 ตัว กั้นกระดาษไข เป็นไฟนำให้แสงกระจายสม่ำเสมอ

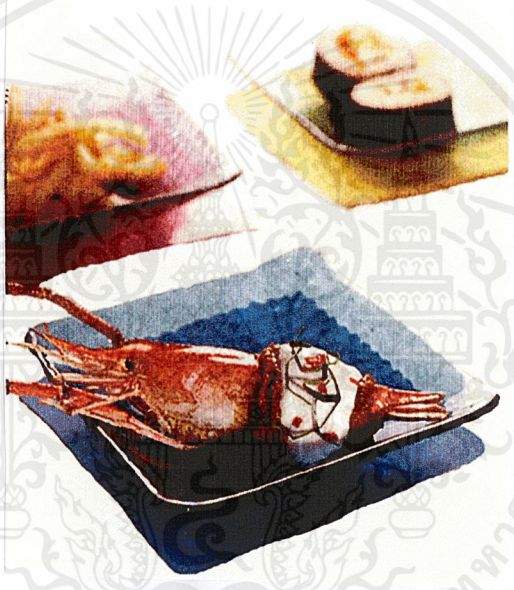
วัดแสงได้ f 22

ถ่ายที่ f 16 shutter speed 1/125

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไข่ห่อข้าว

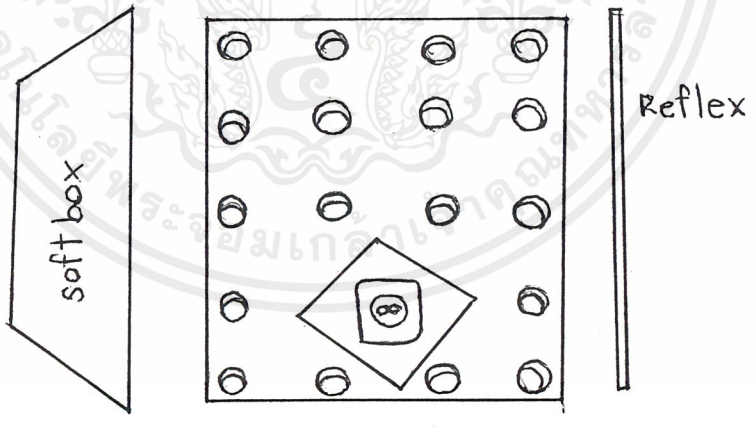
การจัดวาง นำไข่ที่พ้นสีน้ำเงินมากระเทาะเปลือกออกและวางลงบนพื้นไม้ที่พ้นสีดำ สีเหลืองของไข่แดงจะเด่นออกมาดูตัดกับสีของเปลือกไข่ ส่วนสีของเปลือกไข่ก็มีความกลมกลืนกับฉากไม้สีดำไม่ดูโดดออกมา นำจานที่มีข้าวห่อไข่มาวางและจัดตกแต่ง

การจัดแสง ใช้ softbox 1 ตัว เพื่อให้แสงที่นวลและกระจายได้ทั่วถึง และใช้ reflex ผิวมัน ช่วยเพิ่มแสงในทิศทางตรงกันข้ามกับ softbox

วัดแสงได้ f 11 1/3

ถ่ายที่ f 11 shutter speed 1/60

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมจีน

การจัดวาง จัดวางอาหารบนแผ่นกระเบื้อง และจัดตกแต่งขนมจีนตามแบบร่าง โดยแยกเส้นและผักต่างๆออกมาวางในแต่ละช่องของแผ่นกระเบื้องที่วางเรียงเอาไว้

การจัดแสง ใช้ softbox 1 ตัว ให้แสงกระจายสม่ำเสมอ

วัดแสงได้ f 8

ถ่ายที่ f 8 shutter speed 1/60

LIGHTING DIAGRAM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยำวุ้นเส้น

การจัดวาง นำแผ่นอะคิริคใสที่กั้นด้วยกระดาษแก้วสีเขียว มาตัดกระดาษแก้วส่วนที่จะวางจานออกแล้วใส่กระดาษแก้วสีเหลืองตรงตำแหน่งจานแทน จากนั้นนำจานยำวุ้นเส้นที่ตกแต่งแล้วมาวางลงตรงตำแหน่งของกระดาษแก้วสีเหลืองที่ได้กำหนดไว้

การจัดแสง ใช้ softbox 1 ดวง ส่องมาจากด้านล่างเพื่อให้แสงของฉากกระจายได้ทั่วถึง และใช้ไฟ spot 1 ดวง ส่องไปยังที่จานยำวุ้นเส้น เพื่อให้แสงกับอาหารดูเด่นชัดขึ้น

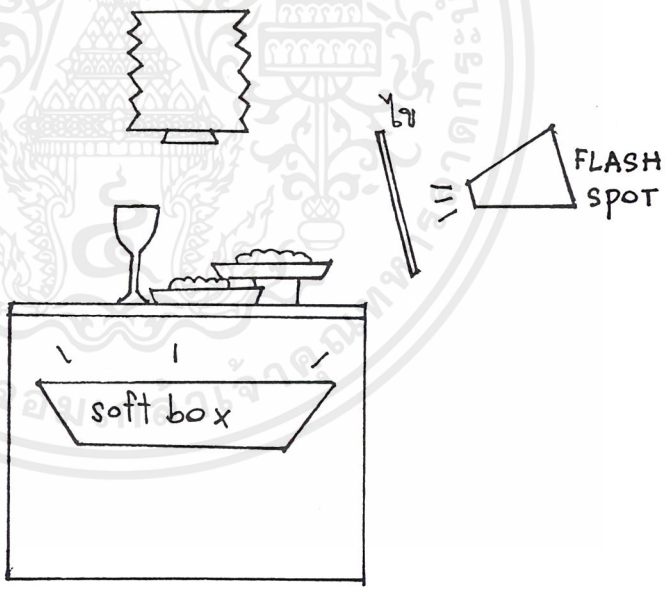
วัดแสงฉากได้ f 22 1/3 shutter speed 1/125

วัดแสงไฟ spot f 8 2/3 shutter speed 1/125

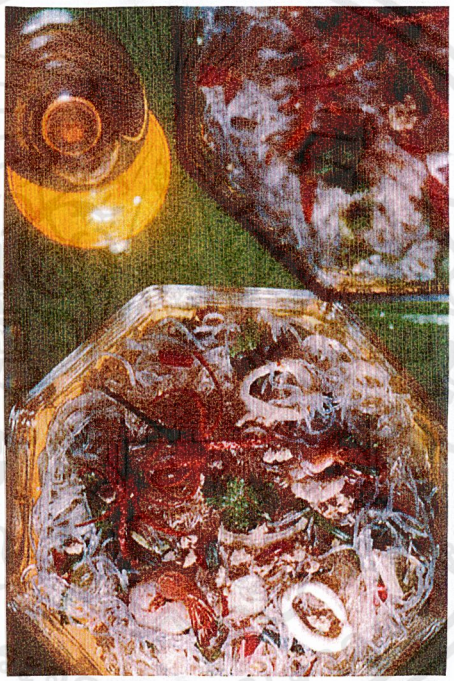
ถ่ายฉากที่ f 22 ในขณะถ่าย ให้ใส่ filter soft ไว้หน้าเลนส์เพื่อให้แสงของฉากดู soft

ถ่ายไฟ spot ที่ f 8 shutter speed 1/125

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จู่ฉี่ปลาซ่อน

การจัดวาง นำแผ่นอะคิริคใสที่กั้นด้วยกระดาษแก้วสีเขียว มาตัดกระดาษแก้วส่วนที่จะวางจานออกแล้วใส่กระดาษแก้วสีเหลืองตรงตำแหน่งจานแทน จากนั้นนำจานอาหารที่ตกแต่งแล้วมาวางลงตรงตำแหน่งของกระดาษแก้วสีเหลืองที่ได้กำหนดไว้

การจัดแสง ใช้ softbox 1 ดวง ส่องมาจากด้านล่างเพื่อให้แสงของฉากกระจายได้ทั่วถึง และใช้ไฟ spot 1 ดวง ส่องไปยังที่จานยำวุ้นเส้น เพื่อให้แสงกับอาหารดูเด่นชัดขึ้น

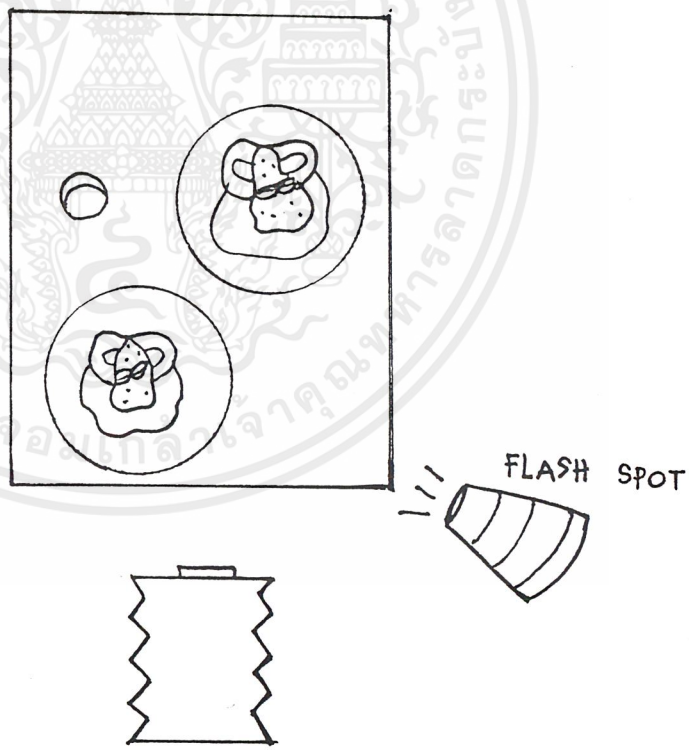
วัดแสงฉากได้ f 32 1/3 shutter speed 1/125

วัดแสงไฟ spot f 16 2/3 shutter speed 1/125

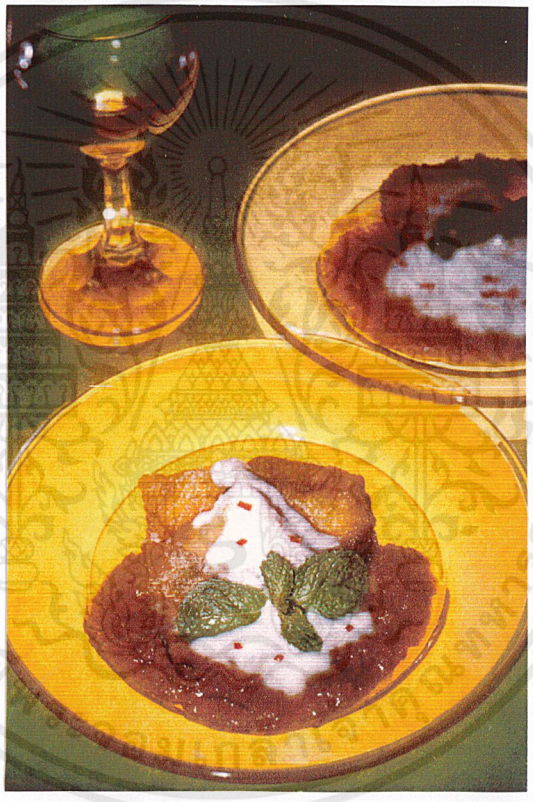
ถ่ายฉากที่ f 32 ในขณะถ่าย ให้ใส่ filter soft ไว้หน้าเลนส์เพื่อให้แสงของฉากดู soft

ถ่ายไฟ spot ที่ f 16 shutter speed 1/125

LIGHTING DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

1. หนังสือ Conceptual still life Photography
2. http//www. Beautyphoto.com/
3. Cooking The New Way To Success , HAMLYN PUBLISHING.
4. โครงการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์เพื่อประชาสัมพันธ์ ร้าน Loft ,นายปิยวิทย์ พู่พิทยาสถาพร, ปีการศึกษา 2541.
5. โครงการศึกษาการจัดแสงสำหรับถ่ายภาพอาหาร,นางสาวธัญญลักษณ์ ต่อพิพัฒน์, ปีการศึกษา 2541.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

นางสาว วิภา ลิ้มกวินวงศ์ เกิดเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2521 ที่จังหวัดกรุงเทพ ฯ การศึกษาในระดับชั้นมัธยมต้นที่ โรงเรียนสตรีมหาพฤฒาราม และได้ไปศึกษาในระดับมัธยมปลายที่ โรงเรียนสมถวิลราชดำริ และศึกษาต่อที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มีความสนใจเฉพาะเรื่องของการถ่ายภาพอาหาร และการถ่ายภาพสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้