

การถ่ายภาพโฆษณา เรื่อง “ อาหารใต้ที่ปรุงโดยใจของแม่ ”

ADVERTISING PHOTOGRAPHY TITLED “ MOTHER ’S RECIPE ”



นาย ธัญวุฒิ เลิศปัญญาวีรพล

MR. THUNYAWUT LERTPUNYAVEERAPOL

ศิลปนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชานิเทศศิลป์

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2566

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การถ่ายภาพโฆษณา เรื่อง “ อาหารใต้ที่ปรุงโดยใจของแม่ ”

ADVERTISING PHOTOGRAPHY TITLED “ MOTHER ’S RECIPE ”



นาย ธัญวุฒิ เลิศปัญญาวีรพล

MR. THUNYAWUT LERTPUNYAVEERAPOL

ศิลปนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชานิเทศศิลป์

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2566

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ใบรับรองศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์

การถ่ายภาพโฆษณา เรื่อง “ อาหารใต้ที่ปรุงโดยใจของแม่ ”

ADVERTISING PHOTOGRAPHY TITLED

“ MOTHER 'S RECIPE ”

นักศึกษา

ชญุฑิ เลิศปัญญาวิมล

รหัสประจำตัว

63020351

หลักสูตร

ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา

การถ่ายภาพ

ภาควิชา

นิเทศศิลป์

คณะ

สถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์

พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวจา

PONGSAK TANTIJAJA.

( พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวจา )

อาจารย์ที่ปรึกษา

วันที่.....8.....เดือน.....เมษายน.....พ.ศ.....2567

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## กิตติกรรมประกาศ

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้อย่างสมบูรณ์ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณ อ. พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวาจา ที่ให้ความอนุเคราะห์รับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาคอยให้คำแนะนำ ชี้แนะแนวทางและให้การช่วยเหลือในเรื่องเทคนิคต่างๆ การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มถ่ายจริงทำให้ข้าพเจ้าสามารถดำเนินงานไปได้ลุล่วงจนสร้างสรรค์ผลงานออกมาในภาพที่ข้าพเจ้าพึงพอใจต่อผลงานชุดนี้เป็นอย่างยิ่ง

ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านในคณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ ภาควิชาศิลปะสถาปัตยกรรม สาขาการถ่ายภาพที่คอยสั่งสอนเทคนิควิชาและความรู้ต่างๆ ที่ตั้งแต่ข้าพเจ้าเข้ามาศึกษาในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังแห่งนี้ ข้าพเจ้าจึงได้นำความรู้ที่ได้รับมานำมาใช้ในการทำวิจัยนี้

ขอขอบพระคุณ อ. วิรุณันท์ ชิตเดชะ และ อ. พิจักษณ์ ทนินชัยบุตร ที่คอยให้คำแนะนำปรึกษาในเรื่องต่างๆนอกเวลาของการนำเสนอเพิ่มเติมและรวมไปถึงเทคนิคต่างๆในการแก้ไขภาพผ่านโปรแกรมตัดต่อภาพ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงและเคารพในคำแนะนำของอาจารย์ทุกท่าน

ขอขอบคุณร้านอาหารครูสายรุ้งพิพย์ที่ให้การสนับสนุนข้าพเจ้าทั้งเรื่องข้อมูลเรื่องต่างๆภายในตัวร้าน ขอขอบพระคุณ คุณชนะชัย กริพานิช ที่คอยช่วยในเรื่องของการจัดการอาหารต่างๆและอนุเคราะห์สถานที่ภายในร้านทำให้ผลงานชุดนี้ออกมาสำเร็จได้อย่างลุล่วง

ข้าพเจ้าขอขอบคุณ นายสุภาพพงษ์ เจตธรรมคุณ นายอารีฟ มุลทรัพย์ นายชนกันต์ เจริญธรรม นายคณิติน ไพรัตน์สมวงศ์ นายศักดินนท์ ดวงจันทร์และนางสาวพรชนก คชพันธ์ที่คอยช่วยเหลือในด้านต่างๆจนวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ธัญวุฒิ เลิศปัญญาวิรพล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญภาพ.....	ช
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	1
1.3 แนวคิด.....	1
1.4 แรงบันดาลใจ.....	1
1.5 รายละเอียดทางเทคนิค.....	2
1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย.....	2
1.7 ข้อมูล.....	2
1.8 คุณค่าของผลงาน/ประโยชน์ที่จะได้รับ.....	3
1.9 ปัญหาที่คาดว่าจะเกิดและวิธีแก้ไข.....	3
<b>บทที่ 2 ข้อมูลการสร้างสรรคผลงาน.....</b>	<b>4</b>
2.1 ร้านอาหารครูสายสุชีพ.....	4
2.1.1 ที่มา.....	4
2.1.2 กลุ่มเป้าหมายร้านครูสายสุชีพ.....	5
2.1.3 กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาด.....	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.4 วิเคราะห์ SWOT ANALYSIS ร้านครุสายรุ้งวิทย์.....	6
2.1.5 รูปแบบ แนวทางและช่องกรใช้สื่อประชาสัมพันธ์.....	7
2.1.6 ที่ตั้งร้านครุสายรุ้งวิทย์.....	8
2.1.7 เมนูร้านครุสายรุ้งวิทย์.....	8
2.2 อาหารประเภทสำหรับ.....	10
2.2.1 ความสำคัญของอาหารประเภทสำหรับ.....	10
2.2.2 ชนิดของอาหารประเภทสำหรับ.....	11
2.2.3 การจัดและตกแต่งอาหารประเภทสำหรับอาหารคาว.....	14
2.2.4 วิธีการจัดอาหารคาว.....	16
2.3 อาหารสี่ภาค.....	18
2.3.1 อาหารภาคกลาง.....	18
2.3.2 อาหารภาคเหนือ.....	19
2.3.3 อาหารภาคใต้.....	20
2.3.4 อาหารภาคอีสาน.....	20
2.4 ช่างภาพที่ศึกษา.....	21
2.4.1 จีรวัดณ์ มหาทรัพย์ถาวร.....	21
2.4.2 Ariyani Tedjo.....	25
2.4.3 ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์.....	28
2.4.4 ผลการวิเคราะห์รูปแบบของผลงานที่จะนำมาประยุกต์.....	32
<b>บทที่ 3 ขั้นตอนการสร้างสรรคผลงาน.....</b>	<b>33</b>
3.1 วิเคราะห์ข้อมูล.....	33

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.1	เมนูร้านอาหารครูสายสุชีพ.....	33
3.1.2	รูปแบบการนำเสนอ.....	33
3.2	ภาพแบบร่าง.....	40
3.2.1	ภาพแบบร่างชุดที่ 1.....	40
3.2.2	ภาพแบบร่างชุดที่ 2.....	44
3.3	การวางแผนการทำงาน.....	48
3.3.1	อุปกรณ์ที่ใช้.....	48
3.3.2	ขั้นตอนการทำงาน.....	48
3.3.3	อุปกรณ์ประกอบฉาก.....	49
3.3.4	ทดลองการจัดแสง.....	50
3.3.5	ตารางการทำงาน.....	52
3.3.6	งบประมาณ.....	52
3.3.7	CALL SHEET.....	52
3.3.8	ขั้นตอนการถ่ายทำ.....	53
3.4	ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ.....	56
3.4.1	ขั้นตอนการใช้โปรแกรมตกแต่งภาพ.....	56
3.4.2	ขั้นตอนการใช้โปรแกรมตัดต่อภาพ.....	57
<b>บทที่ 4 ผลงานสำเร็จ.....</b>		<b>76</b>
4.1	ชุดที่ 1.....	76
4.2	ชุดที่ 2.....	84

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 OUT OF HOME.....	92
4.4 MEDIA.....	93
<b>บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....</b>	<b>96</b>
5.1 สรุปผลการทำงาน.....	96
5.2 ปัญหาในการทำงาน.....	96
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	96
<b>บรรณานุกรม.....</b>	<b>97</b>
<b>ประวัติผู้เขียน.....</b>	<b>99</b>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 บรรยากาศหน้าร้าน.....	4
ภาพที่ 2.2 รูปปก Facebook รูปแบบเก่า.....	7
ภาพที่ 2.3 หน้า INSTAGRAM.....	7
ภาพที่ 2.4 ปกหน้าเมนู.....	8
ภาพที่ 2.5 ภายในเมนู.....	9
ภาพที่ 2.6 อาหารประเภทสำหรับ.....	10
ภาพที่ 2.7 ตัวอย่างอาหารประเภทแกง.....	11
ภาพที่ 2.8 ตัวอย่างอาหารประเภทผัด.....	11
ภาพที่ 2.9 ตัวอย่างอาหารประเภทยำ.....	12
ภาพที่ 2.10 ตัวอย่างอาหารประเภททอด.....	12
ภาพที่ 2.11 ตัวอย่างอาหารประเภทเครื่องจิ้ม.....	13
ภาพที่ 2.12 ตัวอย่างอาหารประเภทเครื่องเคียง.....	13
ภาพที่ 2.13 ตัวอย่างขนาดและสัดส่วน.....	14
ภาพที่ 2.14 ตัวอย่างความกลมกลืน.....	14
ภาพที่ 2.15 ตัวอย่างเอกภาพ.....	15
ภาพที่ 2.16 ตัวอย่างการซ้ำ.....	15
ภาพที่ 2.17 ตัวอย่างการเน้น.....	15
ภาพที่ 2.18 ตัวอย่างการใส่ภาพชนะ.....	16
ภาพที่ 2.19 ตัวอย่างการใส่ภาพชนะ.....	16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.20 ตัวอย่างการใส่ภาชนะ.....	17
ภาพที่ 2.21 ตัวอย่างการใส่ภาชนะ.....	17
ภาพที่ 2.22 ขนมจีนชามน้ำ.....	18
ภาพที่ 2.23 แกงฮังเล.....	19
ภาพที่ 2.24 แกงเหลือง.....	20
ภาพที่ 2.25 แกงผักหวานไข่มดแดง.....	20
ภาพที่ 2.26 จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร.....	21
ภาพที่ 2.27 ผลงานของ จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร.....	22
ภาพที่ 2.28 ผลงานของ จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร.....	22
ภาพที่ 2.29 ผลงานของ จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร.....	23
ภาพที่ 2.30 ผลงานของ จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร.....	23
ภาพที่ 2.31 Ariyani Tedjo.....	25
ภาพที่ 2.32 ผลงานของ Ariyani Tedjo.....	26
ภาพที่ 2.33 ผลงานของ Ariyani Tedjo.....	26
ภาพที่ 2.34 ผลงานของ Ariyani Tedjo.....	27
ภาพที่ 2.35 ผลงานของ Ariyani Tedjo.....	27
ภาพที่ 2.36 ดวงฤทธิ้ แคล้วปลอดภัย.....	28
ภาพที่ 2.37 ผลงานของดวงฤทธิ้ แคล้วปลอดภัย.....	29
ภาพที่ 2.38 ผลงานของดวงฤทธิ้ แคล้วปลอดภัย.....	29
ภาพที่ 2.39 ผลงานของดวงฤทธิ้ แคล้วปลอดภัย.....	30
ภาพที่ 2.40 ผลงานของดวงฤทธิ้ แคล้วปลอดภัย.....	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.1	ชะครามกรอบกับเมี่ยงกุ้งตะเข็บ.....	33
ภาพที่ 3.2	หมึกทอดกระเทียมน้ำจิ้มซีฟู้ด.....	34
ภาพที่ 3.3	กะพงทอดสวนสุพรรณ.....	34
ภาพที่ 3.4	แกงคั่วปูใบชะพลูหมี่หุ้น.....	35
ภาพที่ 3.5	มันขี้หนูแกงคั่ว.....	35
ภาพที่ 3.6	ต้มยำปลากะพงปรุงกะศิลป์.....	36
ภาพที่ 3.7	ลูกตอผัดกุ้งหมูสับ.....	36
ภาพที่ 3.8	ผัดพริกขิงปลาตุ๋นไข่แดงเค็ม.....	37
ภาพที่ 3.9	หมูฮ้องไฉนกกะท.....	37
ภาพที่ 3.10	ยำมะม่วงทวายปลาฉิ่งฉ้าง.....	38
ภาพที่ 3.11	ยำส้มโอ ( ส้มโอแฉม ) .....	38
ภาพที่ 3.12	กุ้งอบวุ้นเส้นมันกุ้ง.....	39
ภาพที่ 3.13	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 1.....	40
ภาพที่ 3.14	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 2.....	40
ภาพที่ 3.15	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 3.....	41
ภาพที่ 3.16	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 4.....	41
ภาพที่ 3.17	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 5.....	42
ภาพที่ 3.18	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 6.....	42
ภาพที่ 3.19	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 7.....	43
ภาพที่ 3.20	ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 8.....	43
ภาพที่ 3.21	ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 1.....	44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.22 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 2.....	44
ภาพที่ 3.23 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 3.....	45
ภาพที่ 3.24 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 4.....	45
ภาพที่ 3.25 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 5.....	46
ภาพที่ 3.26 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 6.....	46
ภาพที่ 3.27 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 7.....	47
ภาพที่ 3.28 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 8.....	47
ภาพที่ 3.29 ภาพรวมงานครุสยฐิพย.....	49
ภาพที่ 3.30 ฉากไม้ที่นำมาประกอบภายในภาพ.....	50
ภาพที่ 3.31 ภาพการจำลองการจัดแสง.....	50
ภาพที่ 3.32 ภาพทดลองแสง.....	51
ภาพที่ 3.33 ภาพทดลองแสง.....	51
ภาพที่ 3.34 ทีมงานที่ไปช่วย.....	53
ภาพที่ 3.35 ภาพเบื้องหลังวันที่ 4.....	53
ภาพที่ 3.36 ภาพประกอบฉาก.....	53
ภาพที่ 3.37 ภาพการทำงาน.....	53
ภาพที่ 3.38 ภาพการทำงาน.....	54
ภาพที่ 3.39 ภาพรวมทีมงาน.....	54
ภาพที่ 3.40 ภาพเบื้องหลัง.....	54
ภาพที่ 3.41 ภาพเบื้องหลัง.....	54
ภาพที่ 3.42 ภาพเบื้องหลัง.....	55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.43 ภาพการประกอบฉาก.....	55
ภาพที่ 3.44 ภาพการทำงาน.....	55
ภาพที่ 3.45 ภาพปรับแสง ( ก่อน-หลัง ).....	56
ภาพที่ 3.46 ขั้นตอนการคัดลอก Layers.....	57
ภาพที่ 3.47 ขั้นตอนการรีทัชและปรับสีในโหมด Selective Color ในโหมด Red.....	58
ภาพที่ 3.48 ขั้นตอนการรีทัชและปรับสีในโหมด Selective Color ในโหมด Yellow.....	58
ภาพที่ 3.49 ขั้นตอนการรีทัชและปรับแสงในโหมด Brightness/Contrast.....	58
ภาพที่ 3.50 ขั้นตอนการรีทัชและปรับแสงในโหมด Levels.....	59
ภาพที่ 3.51 ขั้นตอนการ Brush สีในพื้นที่ที่อยากจะเปลี่ยนสีไม้.....	59
ภาพที่ 3.52 ปรับ BLENDING MODE ( HARDLIGHT ) .....	59
ภาพที่ 3.53 ปรับ Levels เฉพาะในส่วนที่ Brush.....	60
ภาพที่ 3.54 ภาพเปรียบเทียบเมนูยามะม่วงทวายปลาฉิ่งฉ้าง.....	60
ภาพที่ 3.55 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู.....	61
ภาพที่ 3.56 ภาพเปรียบเทียบเมนูลูกต่อผัดกุ้งหมูสับ.....	62
ภาพที่ 3.57 ภาพเปรียบเทียบเมนูต้มยำปลากะพงปรุงกะศิลป์.....	63
ภาพที่ 3.58 ภาพเปรียบเทียบเมนูชะครามกรอบกับเมี่ยงกุ้งตะเข็บ.....	64
ภาพที่ 3.59 ภาพเปรียบเทียบเมนูกะพงทอดสวนสุวรรณ.....	65
ภาพที่ 3.60 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู.....	66
ภาพที่ 3.61 ภาพเปรียบเทียบเมนูหมักทอดกระเทียมน้ำจิ้มซีฟู้ด.....	67
ภาพที่ 3.62 ภาพเปรียบเทียบเมนูแกงคั่ววุ้นใบชะพลูหมี่หุ่น.....	68
ภาพที่ 3.63 ภาพเปรียบเทียบเมนูมันขี้หนูแกงคั่ว.....	69

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.64 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู.....	70
ภาพที่ 3.65 ภาพเปรียบเทียบเมนูกุ้งอบวุ้นเส้นมันกุ้ง.....	71
ภาพที่ 3.66 ภาพเปรียบเทียบเมนูหมูฮ้องไข่นกกระทา.....	72
ภาพที่ 3.67 ภาพเปรียบเทียบเมนูยำส้มโอ ( ส้มโอแนม ) .....	73
ภาพที่ 3.68 ภาพเปรียบเทียบเมนูผักพริกขิงปลาตุ๋นไข่แดงเค็ม.....	74
ภาพที่ 3.69 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู.....	75
ภาพที่ 4.1 ต้มยำปลากะพงปรุงรสศิลปะ.....	76
ภาพที่ 4.2 ชะครามกรอบกับเมี่ยงกุ้งตะเข็บ.....	77
ภาพที่ 4.3 กะพงทอดสวนสุวรรณ.....	78
ภาพที่ 4.4 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายสุธิพย์.....	79
ภาพที่ 4.5 แกงคั่วปูใบชะพลูหมี่หุ่น.....	80
ภาพที่ 4.6 หมีกทอดกระเทียมน้ำจิ้มซีฟู้ด.....	81
ภาพที่ 4.7 มันขี้หนูแกงคั่ว.....	82
ภาพที่ 4.8 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายสุธิพย์.....	83
ภาพที่ 4.9 กุ้งอบวุ้นเส้นมันกุ้ง.....	84
ภาพที่ 4.10 ยำมะม่วงทวายปลาฉิ่งฉ้าง.....	85
ภาพที่ 4.11 หมูฮ้องไข่นกกระทา.....	86
ภาพที่ 4.12 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายสุธิพย์.....	87
ภาพที่ 4.13 ผัดพริกขิงปลาตุ๋นไข่แดงเค็ม.....	88
ภาพที่ 4.14 ลูกตอผัดกุ้งหมูสับ.....	89
ภาพที่ 4.15 ยำส้มโอ ( ส้มโอแนม ) .....	90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.16 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายสุippy.....	91
ภาพที่ 4.17 ภาพ STANDING BOARD VINYL.....	92
ภาพที่ 4.18 ภาพ MOCKUP หน้าปก FACEBOOK.....	93
ภาพที่ 4.19 ภาพ MOCKUP INSTAGRAM.....	94
ภาพที่ 4.20 ภาพ MOCKUP LAYOUT.....	95



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

ความเป็นมาของโครงการนี้เนื่องจากข้าพเจ้าหลงใหลในอาหารไทยที่มีรสชาติที่หลากหลายและการจัดวางอาหารอย่างมีศิลปะจึงทำให้เกิดการค้นคว้าอาหารแบบใหม่ที่มีเอกลักษณ์และเรื่องราวเฉพาะตัวจึงสนใจร้านอาหารครุสาขารัฐวิทย์ที่มีอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีบรรยากาศที่เหมาะสมแก่การไปนั่งรับประทานอาหารแบบครอบครัว

### 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการถ่ายภาพอาหาร
2. เพื่อศึกษาวิธีการคิดในรูปแบบของ ADVERTISING
3. เพื่อศึกษาช่างภาพที่ถ่าย FOOD PHOTOGRAPHY
4. เพื่อพัฒนาภาพถ่ายอาหารโฆษณาเก่าของร้าน
5. เพื่อพัฒนาภาพลักษณ์ของร้านครุสาขารัฐวิทย์

### 1.3 แนวคิด

#### อาหารใต้ที่ปรุงโดยใจของแม่

โดยแนวคิดนี้ต้องการนำเสนอเมนูอาหารของร้านครุสาขารัฐวิทย์ที่ทุกท่านที่ไปรับประทานเต็มเปี่ยมด้วยความรู้สึกคิดถึงบรรยากาศและรสมือของคนที่บ้าน

### 1.4 แรงบันดาลใจ

ข้าพเจ้าชื่นชอบในรสชาติอาหารไทยที่มีรสชาติ เปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม ซึ่งอาหารไทยหลายอย่างย่อมมีประโยชน์จากพืช ผัก กลิ่นของเครื่องแกงที่หอมทำให้ข้าพเจ้าสนใจมันและศิลปะในการจัดวางจานยิ่งทำให้น่าสนใจมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.5 รายละเอียดทางเทคนิค

ภาพถ่ายผลงานชุดนี้จะทำการใช้แสงไฟสตูดิโอผสมกับแสงธรรมชาติ

จำนวน 16 ภาพจะถูกแบ่งเป็นสองเซต

เซตที่หนึ่งเมนูประเภท ทอดและแกง จำนวน 8 ภาพ

เซตที่สองเมนูประเภท ผัดและยำ จำนวน 8 ภาพ

อัตราขยายขนาด 20x26 นิ้ว จำนวน 12 ภาพ และ 16x24 นิ้ว จำนวน 4 ภาพ

OUT OF HOME : STANDING BOARD ป้าย VINYL

SOCIAL MEDIA : FACEBOOK , INSTAGRAM

## 1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

ข้าพเจ้ามุ่งหวังให้ภาพถ่ายผลงานชุดนี้ทางร้านอาหารสามารถนำไปใช้กับทางร้านได้จริงและยังสามารถพัฒนาภาพลักษณ์ของร้านให้ออกมาดูดีที่สุดและผลงานภาพถ่ายชุดนี้สามารถเป็นประโยชน์ต่อสายงานของข้าพเจ้าในอนาคตอีกด้วย

## 1.7 ข้อมูล

ร้านอาหารครูสายสุชีพ ก่อตั้งในปี.ศ. 2562 โดยริเริ่มของพี่น้องสามคนคือคุณโอม คุณเอ็ม และคุณอูม ได้มีแนวคิดที่จะเปิดร้านอาหาร ทั้งนี้โดยมีคุณอาร์มเจ้าของเพจรุ่งกะศิลป์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณ อาหารไทยพื้นถิ่น และธุรกิจร้านอาหารคอยให้คำปรึกษา จนกระทั่งสามารถเปิดเป็นร้านอาหารได้ภายในปีเดียวกัน โดยมี concept ว่า “ ข้าว ยำ ธรรม แกง ”

### 1.7.1 กลุ่มเป้าหมายหลักของร้านครูสายสุชีพ

กลุ่มลูกค้าครอบครัว เนื่องจากร้านอยู่ในโลเคชั่นของกลุ่มคนที่มี life style หลากหลาย กลุ่มเป้าหมายมีอายุที่แตกต่างกัน จึงทำให้ร้านมองเห็นโอกาสที่จะตอบสนองกลุ่มลูกค้ากลุ่มนี้ให้ได้ใช้ช่วงเวลาร่วมกันมากขึ้น อาหารและสินค้าภายในร้านเน้นความเรียบง่าย เข้าใจง่าย อร่อย และตอบสนองลูกค้าทุกช่วงวัยได้อย่างครอบคลุม โดยมีกรอบความคิดของการบริโภคอาหารเป็นสำหรับเข้ามาควบคุมด้วย ร้านยังเน้นการจัดตกแต่งร้านให้สวยงามและมีธรรมชาติแวดล้อมมีพื้นที่ที่กว้างขวางเพื่อให้เป็นสถานที่พักผ่อนไปในตัว ซึ่งหายากในร้านอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ใจกลางเมือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.8 คุณค่าของผลงาน / ประโยชน์ที่จะได้รับ

1. เพื่อเป็น PORTFOLIO ต่อข้าพเจ้าในอนาคต
2. เพื่อได้เรียนรู้การทำงานภายใต้ความกดดันของเวลา
3. เพื่อพัฒนาภาพลักษณ์ให้ทางร้าน
4. เพื่อศึกษาเทคนิคของช่างภาพและนำไปใช้ภายในงานนี้

## 1.9 ปัญหาที่คาดว่าจะเกิด และวิธีแก้ไข

-การถ่ายอาหารย่อมเป็นการทำงานแข่งกับเวลาเพื่อจะต้องทำให้อาหารดูน่ากิน

แก้ไขโดยการ หา FOOD STYLIST มาช่วยในการครั้งนี้

-พื้นที่การทำงานในการถ่ายอาหาร

แก้ไขโดยการ ต้องหามุมภายในร้านเพื่อที่จะไม่รบกวนลูกค้าท่านอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### ข้อมูลการสร้างสรรค์ผลงาน

#### 2.1 ร้านอาหารครูสายฐิพย์

##### 2.1.1 ที่มา

ร้านอาหารครูสายฐิพย์ถูกก่อตั้งในปี พ.ศ. 2562 โดยริเริ่มของพี่น้องสามคนคือคุณโอม คุณเอ๋ม และคุณอูม ได้มีแนวคิดที่จะเปิดร้านอาหาร ทั้งนี้โดยมีคุณอาร์มเจ้าของเพจปรุงกะศิลป์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณ อาหารไทยพื้นถิ่น และธุรกิจร้านอาหารคอยให้คำปรึกษา จนกระทั่งสามารถเปิดเป็นร้านอาหารได้ภายในปีเดียวกัน โดยร้านมีแนวคิดในการทำอาหารว่า “ ข้าว ยำ ธรรม แกง ” เป็นร้านอาหารพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์และมีเสน่ห์เฉพาะตัวด้วยรสชาติและวัตถุดิบที่ทางร้านได้คัดสรรค่นำมาปรุงอาหาร และยังสร้างสิ่งแวดล้อมและบรรยากาศร้านให้เป็นเองรู้สึกถึงความเป็นบ้านและส่วนมากอาหารภายในร้านจะเป็นอาหารพื้นถิ่นของทางภาคใต้

พื้นที่ภายในร้านถูกแบ่งเป็นหลายๆโซน เช่น โซนสนามเด็กเล่นเพื่อรองรับครอบครัวที่พาเด็กๆโซนสวนจะสร้างขึ้นมาเพื่อต้องการให้ลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารได้รับบรรยากาศที่ร่มรื่นทำให้รู้สึกว่าร้านอาหารใจกลางเมืองนั้นรู้สึกถึงความไม่แออัดภายในร้าน

[www.facebook.com/krusaithip](http://www.facebook.com/krusaithip) ( 2566 )



ภาพที่ 2.1 บรรยากาศหน้าร้าน

ที่มา : ธัญฉติ เลิศปัญญาวิรพล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.2 กลุ่มเป้าหมายร้านครูสายฐิพย์

กลุ่มลูกค้าครอบครัว เนื่องจากร้านอยู่ในโลเคชั่นของกลุ่มคนที่มี life style หลากหลาย กลุ่มเป้าหมายมีอายุที่แตกต่างกัน จึงทำให้ร้านมองเห็นโอกาสที่จะตอบสนองกลุ่มลูกค้ากลุ่มนี้ให้ได้ใช้เวลาร่วมกันมากขึ้น อาหารและสินค้าภายในร้านเน้นความเรียบง่าย เข้าใจง่าย อร่อย และตอบสนองลูกค้าทุกช่วงวัยได้อย่างครอบคลุม โดยมีกรอบความคิดของการบริโภคอาหารเป็นสำหรับเข้ามาควบคู่ด้วย ร้านยังเน้นการจัดตกแต่งร้านให้สวยงามและมีธรรมชาติแวดล้อมมีพื้นที่ที่กว้างขวางเพื่อให้เป็นสถานที่พักผ่อนไปในตัว ซึ่งหาได้ยากในร้านอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ใจกลางเมือง อายุ 30-40 ปี ทางร้านจะใช้อาหารภายในร้านเป็นจุดขาย อายุ 50-70 ปี ทางร้านจะใช้บรรยากาศภายในร้านเป็นจุดขาย

## 2.1.3 กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาด ( 4P )

-Product สินค้า / บริการ

เป็นร้านอาหารที่ขายเรื่องราวของอาหารภาคใต้และมีบรรยากาศภายในร้านกับพื้นที่ของร้านเป็นจุดขายในร้าน

-Price ราคา

ราคาเริ่มต้นที่ 200-500 บาทต่อจาน เป็นราคาที่เหมาะสมแก่บรรยากาศและเป้าหมายลูกค้าของทางร้าน ที่จะพาผู้ใหญ่มาเลี้ยงสังสรรค์

-Place / Platform ช่องทางการจัดจำหน่าย

Platform ที่ทางร้านใช้ในการโฆษณาจะประกอบไปด้วย

Facebook : ครูสายฐิพย์-ข้าว ยำ ธรรม แกง- Kru Saithip

Instagram : krusaithip

เนื่องจากทางร้านใช้การโปรโมทโดยการให้เพจรีวิวเข้ามาทำการโปรโมท Platform ที่ใช้จึงเป็น Platform ที่ง่ายต่อการค้นหาสถานที่ของร้านและเป็นแพลตฟอร์มที่มีผู้ใช้งานเป็นจำนวนมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-Promotion / Promote การส่งเสริมการขาย

ทางร้านไม่มีการจัดโปรโมชั่นเพื่อควบคุมปริมาณและคุณค่าของราคาอาหารภายในร้านในส่วนของการโปรโมทจะเป็นการที่เพจต่างๆเข้ามารีวิวทางร้านจะถูกพูดถึงบรรยากาศและรสชาติของอาหารเพจที่เข้ามารีวิวและเขียนบทวิจารณ์จะมีดังนี้ Wongnai , TrueID , Amarintv , Gourmet&Cuisine

#### 2.1.4 วิเคราะห์ SWOT ANALYSIS ร้านครุสายฐิพย์

-Strengths จุดแข็ง

- บรรยากาศร้านที่มีความร่มรื่น ให้ความสำคัญแก่ลูกค้าครอบครัวที่จะมารับประทานอาหารภายในร้าน
- พื้นที่ภายในร้านมีขนาดใหญ่
- ลูกค้านั่งรับประทานอาหารไม่อึด

-Weaknesses จุดอ่อน

- วัตถุดิบสำหรับอาหารบางเมนูจะตามฤดูกาล
- เป็นร้านอาหารแบบ Stand Alone

-Opportunities โอกาส

- เข้าใจลูกค้าในกลุ่มเป้าหมายว่าควรใช้วัตถุดิบไหนในการให้ลูกค้าเข้าถึงรสชาติอาหาร
- นำจุดเด่นของอาหารภาคใต้มาเป็นจุดขาย

-Threats อุปสรรค

- มีคู่แข่งทางการค้าในระแวกพื้นที่ใกล้เคียง
- อาหารร้านคู่แข่งในระแวกใกล้เคียงมีเมนูที่คล้ายกัน

Brand Identity

ร้านอาหารครุสายฐิพย์ เป็นร้านอาหารของทางภาคใต้ เป็นร้านอาหารพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์และมีเสน่ห์เฉพาะตัวด้วยรสชาติและวัตถุดิบที่ทางร้านได้คัดสรรค่นำมาปรุงอาหาร รวมไปถึงบรรยากาศภายในร้านแบบสวน ซึ่งบรรยากาศสวนที่ถูกจัดขึ้นมาเป็นจุดเด่นที่ทำให้ร้านอาหารครุสายฐิพย์ภายในเมืองได้มีบรรยากาศร่มรื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.5 รูปแบบ แนวทางและช่องทางในการใช้สื่อประชาสัมพันธ์

Online : Facebook และ Instagram ในช่วงเทศกาลสำคัญต่างๆทางร้านจะโพสต์มีเดียที่เกี่ยวข้องกับเทศกาลนั้นๆเพื่อดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาสนใจใน

Facebook :



ภาพที่ 2.2 รูปปก FACEBOOK รูปแบบเก่า

Instagram :



ภาพที่ 2.3 หน้า INSTAGRAM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.6 ที่ตั้งร้านครุสายฐิพย์

- 118 ลาดพร้าว 71 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดพร้าว เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร 10310

### 2.1.7 เมนูร้านครุสายฐิพย์

- ปกหน้าเมนู



ภาพที่ 2.4 ปกหน้าเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ภายในเมนู



ภาพที่ 2.5 ภายในเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 อาหารประเภทสำหรับ

“ สำหรับ ” หมายถึง ภาชนะ เช่น ถาด เป็นต้น ใส่ถ้วย ชามพร้อมบรรจุอาหารคาวหรือหวานเป็นชุด เช่น สำหรับคาว สำหรับหวาน เป็นต้น “ อาหารสำหรับ ” หมายถึงการจัดเมนูอาหารหลายชนิดให้มาอยู่มือเดียวกัน สำหรับอาหารไทยในแต่ละมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกจานที่จัดขึ้นมาต้องมีความสัมพันธ์กันให้มีความสมดุลกัน เช่นหากมีอันนั้นมีหารรสเผ็ด อีกจานต้องมีเมนูที่เป็นแกงรสจืดหรืออาหารจานเค็มรวมอยู่ด้วย สำหรับนั้น ทำให้เป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารต่างๆให้มีความเอร็ดอร่อยน่ารับประทาน และยังอุดมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่อยู่ในหนึ่งมือ [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) ( 2023 )



ภาพที่ 2.6 อาหารประเภทสำหรับ

[www.newgateweb.files.wordpress.com](http://www.newgateweb.files.wordpress.com) ( 2016 )

### 2.2.1 ความสำคัญของอาหารประเภทสำหรับ

อาหารประเภทสำหรับมีความสำคัญกับคนไทยแสดงถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย ซึ่งในสมัยโบราณตามชนบทมักจะนั่งล้อมวงเพื่อรับประทานอาหารร่วมกันโดยมีกับข้าวหลากหลายวางไว้ตรงกลาง ถึงปัจจุบันผู้นิยมที่รับประทานอาหารสำเร็จรูปมากขึ้นแต่ยังคงมีรูปแบบการจัดวางอาหารที่พัฒนามาจากอาหารสำหรับ เช่น มี อาหารเบรียวกี่มักจะมีอาหารหวานด้วย มื้อที่มีอาหารจานเผ็ด มักจะมีอาหารเค็มและแกงจืดเสริมทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่หลากหลาย ซึ่งมีรสชาติเข้ากันได้ดี หรือเสริมรสชาติ กัน เช่น แกงเผ็ดหรือแกงส้มจะมีปลาเค็มหรือไข่เจียวเป็นเครื่องเคียง ที่สำคัญคือผู้บริโภคจะได้รับสารอาหารหลักที่จำเป็นต่อร่างกายครบทั้ง 5 หมู่ [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) ( 2023 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.2 ชนิดของอาหารประเภทสำหรับ

อาหารคาวประกอบด้วยรสชาติหลักๆ 4 รสคือ เค็ม หวาน เปรี้ยวและเผ็ดซึ่งตามแล้วปกติอาหารคาวจะแบ่งออกเป็น 6 ชนิดตามลักษณะวิธีการปรุง

- แกง อาหารประเภทแกงมีลักษณะเป็นกับข้าวที่ปรุงเป็นน้ำมีชื่อต่างๆกันตามรสต่างที่วิธีการและเครื่องปรุง



ภาพที่ 2.7 ตัวอย่างอาหารประเภท แกง

[www.arunocha42930sl.wordpress.com](http://www.arunocha42930sl.wordpress.com) ( 2024 )

- ผัด อาหารประเภทผัดเป็นอาหารที่ปรุงโดยพลิกในกระทะที่มีน้ำมันและน้ำเล็กน้อยจนสุก อาจแยกได้เป็นสอง อย่างคือผัดจืดและผัดเผ็ด ผัดจืดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิดปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือซีอิ๊วขาวส่วนผัดเผ็ดจะใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสดหรือพริกแห้งเป็นต้น



ภาพที่ 2.8 ตัวอย่างอาหารประเภท ผัด

[www.wongnai.com](http://www.wongnai.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ยำ อาหารประเภทยำ ที่เหมาะกับลิ้นของคนไทยคือรสจัด ประุงได้สองลักษณะคือยำแบบรสหวาน ประกอบไปด้วย ยำถั่วพูยำทวายยำหัวปลี ยำแบบรสเปรี้ยว ได้แก่ ยำใหญ่และยำที่ใช้เนื้อประกอบผัก



ภาพที่ 2.9 ตัวอย่างอาหารประเภท ยำ

[www.wongnai.com](http://www.wongnai.com) ( 2024 )

- ทอด เผาหรือย่าง อาหารประเภททอดเผาหรือย่างเป็นการปรุงรสเนื้อสัตว์และดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี กระเทียมพริกไทยและเกลือ



ภาพที่ 2.10 ตัวอย่างอาหารประเภท ทอด

[www.wongnai.com](http://www.wongnai.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทานกันมาก ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง ปลาร้าหลน ตาเจียวหลนและน้ำปลาหวาน เป็นต้น โดยเครื่องจิ้มนี้จะรับประทานกับทางผักสดและผักสุก หรืออาจจะรับประทาน กับอาหารคาวประเภทอื่นก็ได้



ภาพที่ 2.11 ตัวอย่างอาหารประเภท เครื่องจิ้ม

[www.thong-lor.com](http://www.thong-lor.com) ( 2024 )

- เครื่องเคียง อาหารไทยมีเครื่องเคียงหรือเครื่องแนมประกอบเพื่อชูรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น เช่นแกงเผ็ดจะมีของแฉิมเป็นเครื่องเคียงได้แก่ไข่เค็มหรือปลาเค็ม อาหารบางชนิดจะรับประทานกับผักดองเช่นแตงกวาดอง ขิงดอง [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) ( 2023 )



ภาพที่ 2.12 ตัวอย่างอาหารประเภท เครื่องเคียง

[www.unileverfoodsolutions.com](http://www.unileverfoodsolutions.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.3 การจัดและตกแต่งอาหารประเภทสำหรับอาหารคาว

-ขนาดและสัดส่วน จัดอาหารให้มีขนาดและสัดส่วนเหมาะสมกับภาชนะ เช่น ภาชนะ ขนาดเล็กควรจัดอาหารให้มีปริมาณพอดี



ภาพที่ 2.13 ตัวอย่างขนาดและสัดส่วน

[www.gourmetandcuisine.com](http://www.gourmetandcuisine.com) ( 2024 )

-ความกลมกลืน โดยจัดอาหารให้กลมกลืนกับภาชนะ เช่น อาหารประเภททอดควรจัดใส่จาน อาหารประเภทน้ำควรจัดใส่ชาม อาหารภาคเหนือควรจัดแบบขันโตก อาหารภาคกลางควรจัดใส่จานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีลวดลายแบบไทย



ภาพที่ 2.14 ตัวอย่างความกลมกลืน

[www.ryoiireview.com](http://www.ryoiireview.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-เอกภาพ รวมกลุ่มการจัดโต๊ะอาหาร เช่น การจัดจาน ช้อน ส้อม หรือชุดอาหารให้เข้าชุดกัน สำหรับการจัดอาหารในจานควรจัดให้พอเหมาะ



ภาพที่ 2.15 ตัวอย่างเอกภาพ

[www.atkitchenmag.com](http://www.atkitchenmag.com) ( 2024 )

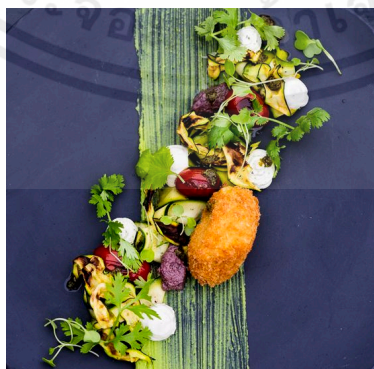
-การซ้ำ ทำในลักษณะเดิม ซึ่งเป็นการตกแต่งอาหารหรือภาชนะในลักษณะซ้ำกันแบบเดิม เช่น การวางแตงกวาเรียงรอบขอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้น่ารับประทาน



ภาพที่ 2.16 ตัวอย่างการซ้ำ

[www.atkitchenmag.com](http://www.atkitchenmag.com) ( 2024 )

-การเน้น เน้นการตกแต่งบรรยากาศบริเวณที่รับประทานอาหาร และเน้นสีสันทในการ ตกแต่งอาหาร เช่น การจัดดอกไม้เพื่อสร้างบรรยากาศบนโต๊ะอาหาร การแกะสลักผักและผลไม้ [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) ( 2023 )



ภาพที่ 2.17 ตัวอย่างการเน้น

[www.amarinacademy.com](http://www.amarinacademy.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.4 วิธีการจัดอาหารคาว

-อาหารประเภทแกง ควรจัดใส่ชามหรือถ้วยใหญ่ก้นลึก



ภาพที่ 2.18 ตัวอย่างการใส่ภาชนะ

[www.quinl.com](http://www.quinl.com) ( 2024 )

-อาหารประเภทผัด ทอด ยำ ตำ หรือปลา ควรจัดใส่จานกลมก้นลึกเล็กน้อย จานเปลหรือจานที่มีลวดลายสวยงาม



ภาพที่ 2.19 ตัวอย่างการใส่ภาชนะ

[www.quinl.com](http://www.quinl.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อาหารประเภทเครื่องจิ้ม หรือน้ำพริกควรจัดใส่ถ้วยเล็กก้นลึก ขนาดพอเหมาะกับจานผักที่รับประทานคู่กัน หรือวางบนจานแบนใหญ่ที่มีผักสดหรือผักต้มวางเรียงโดยรอบ



ภาพที่ 2.20 ตัวอย่างการใส่ภาชนะ

[www.readthecloud.com](http://www.readthecloud.com) ( 2024 )

- อาหารประเภทเครื่องเคียง ควรจัดใส่จานก้นแบนหรือใส่ถ้วยเล็กก้นลึก ตามลักษณะของเครื่องเคียง [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) ( 2023 )



ภาพที่ 2.21 ตัวอย่างการใส่ภาชนะ

[www.coconutsorganic.com](http://www.coconutsorganic.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 อาหารสี่ภาค

### 2.3.1 อาหารภาคกลาง

เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมจากหลายเชื้อชาติได้แก่ จีน อินเดีย ลาว เขมร พม่า เวียดนาม และประเทศจากชาติตะวันตกที่เข้ามานับตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา จึงมีความหลากหลายในด้านของการปรุงรสชาติ และการตกแต่งที่แปลกตา มีความวิจิตรบรรจงและประณีตที่ได้มาจากการถ่ายทอดวัฒนธรรมจากอาหารภายในวัง คนไทยภาคกลางกินข้าวเจ้าเป็นหลัก การจัดสำรับจึงมีกับข้าวหลายอย่าง อาหารภาคกลางนับได้ว่ามีความโดดเด่นเป็นพิเศษมากกว่าอาหารภาคอื่น มีการผสมผสานของหลายรสชาติทั้งเปรี้ยวหวานเค็มเผ็ด เอกลักษณ์ของรสชาติอาหารไม่ได้เกิดจากเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียว รสเปรี้ยวที่ปรุงขึ้นมาเกิดขึ้นได้จากมะนาว มะขาม มะกรูด ตะลิงปลิง ส้มแขกและผลไม้บางชนิด ซึ่งการใช้ เครื่องปรุงรสเปรี้ยวที่แตกต่างกันจะทำให้เกิดความหลากหลาย ของรสชาติอาหารไทยภาคกลางเช่น ต้มยำใช้มะนาวเพื่อให้รสเปรี้ยว ต้มโคล้งใช้มะขามเปียกเพื่อให้รสเปรี้ยวแทนรสเค็ม ที่ได้จากน้ำปลา กะปิ ความเผ็ดที่ได้จากพริกไทย พริก และเครื่องเทศ



ภาพที่ 2.22 ขนมน้ำจืด

[www.omysmokedbbq.com](http://www.omysmokedbbq.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.2 อาหารภาคเหนือ

ในอดีตภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน โดยศูนย์กลางทั้งหมดอยู่ที่ เชียงใหม่ในภายหลังคนไทยอพยพไปทางใต้และตั้งอาณาจักรสุโขทัยเป็นเมืองหลวงของสยาม หลังจากสมัยสุโขทัยก็ต่อยอดอยุธยาเป็นลำดับต่อมาและย้ายสุดที่กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นเมืองหลวงของประเทศไทยในปัจจุบัน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนชาติต่างๆเข้ามาในชีวิตประจำวันรวมทั้งอาหารการกินด้วย

ด้วยความที่ภาคเหนือมีอากาศที่เย็นจึงทำให้มีพืชผักที่สดกว่าในจังหวัดอื่นๆ ทำให้วัตถุดิบของอาหารทุกมื้อจะมีผักเป็นส่วนใหญ่ อาหารที่รู้จักในภาคเหนือจะได้รับอิทธิพลจากประเทศเพื่อนบ้านอย่างพม่าและลาว จึงทำให้มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่



ภาพที่ 2.23 แกงฮังเล

[www.cooking.kapook.com](http://www.cooking.kapook.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.3 อาหารภาคใต้

จะมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่นๆ แกงที่มีชื่อเสียงของภาคใต้คือแกงเหลืองแกงไตปลา เครื่องจิ้มก็คือน้ำบูดู และชาวใต้ยังนิยมนำน้ำบูดูมาคลุกข้าวเรียกว่าข้าวยำ มีรสเค็มนำและมีผักสดหลากหลายชนิดประกอบ อาหารส่วนใหญ่ของคนภาคใต้มักจะเกี่ยวข้องกับปลาและสิ่งอื่นๆจากในท้องทะเล โดยธรรมชาติอาหารภายในท้องทะเลจะมีกลิ่นคาวจัด จึงไม่พ่นเครื่องเทศ ที่ช่วยดับคาว โดยเฉพาะขมิ้น ฉะนั้นอาหารปักษ์ใต้จะมีสีออกเหลืองแทบทุกอย่าง



ภาพที่ 2.24 แกงเหลือง

[www.sou-dai.com](http://www.sou-dai.com) ( 2019 )

### 2.3.4 อาหารภาคอีสาน

ภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคนี้มีพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้งผู้คนท้องถิ่นมักรับประทานกันแบบง่ายๆ ไม่วุ่นวายเรื่องการเตรียมวัตถุดิบให้มาก ซึ่งสอดคล้องกับธรรมชาติของภาคอีสาน คนที่ภาคนี้มักรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก ปลาจ๋าเป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้มักจะทานคู่กับผักสดหรือนำไปใส่กับเมนูอาหารประเภทอื่นๆ [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) ( 2023 )



ภาพที่ 2.25 แกงผักหวานไข่มดแดง

[www.wongnai.com](http://www.wongnai.com) ( 2024 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4 ช่างภาพที่ศึกษา

### 2.4.1 จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร



ภาพที่ 2.26 จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร

[www.rsu.ac.th](http://www.rsu.ac.th) ( 2566 )

#### ประวัติช่างภาพ

จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร หรือพี่วัดน์ ช่างภาพชาวไทย เป็นช่างภาพอิสระ จบการศึกษาจากมหาวิทยาลัยรังสิต สาขาวิชาการถ่ายภาพ เริ่มต้นการถ่ายภาพจากการเรียนสายอาชีพในสายจิตรศิลป์ เรียนทั้งพื้นฐานจิตรกรรม ภาพพิมพ์และปั้น การสร้างสรรค์ผลงานถ่ายภาพอาหารของพี่วัดน์ที่ทำให้กับร้านอาหารชื่อดัง อย่างเช่น AKA , Bar B Q Plaza , Yayoi , Zen , Santafe , Sizzler [www.rsu.ac.th](http://www.rsu.ac.th) ( 2566 )

#### แรงบันดาลใจ

แรงบันดาลใจของช่างภาพท่านนี้มาจากการเรียนพื้นฐานทางจิตรกรรม และการชอบอ่านหนังสือกลอง เลยทำให้อยากทดลองมาเรียนการถ่ายภาพและที่มาถ่ายภาพอาหารเนื่องจากช่างภาพมีความสนใจในตอนที่ทำอีสิสและอีกทั้งยังมีคุณพ่อเป็นเชฟทำให้มีความคุ้นชินในการจัดอาหาร [www.rsu.ac.th](http://www.rsu.ac.th) ( 2566 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 2.27 ผลงานของ จิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร  
[www.facebook.com/StudioCoolSeen](https://www.facebook.com/StudioCoolSeen) ( 2023 )



ภาพที่ 2.28 ผลงานของ จิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร  
[www.facebook.com/StudioCoolSeen](https://www.facebook.com/StudioCoolSeen) ( 2023 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.29 ผลงานของ จิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร

[www.facebook.com/StudioCoolSeen](http://www.facebook.com/StudioCoolSeen) ( 2023 )



ภาพที่ 2.30 ผลงานของ จิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร

[www.facebook.com/StudioCoolSeen](http://www.facebook.com/StudioCoolSeen)( 2023 )

### วิเคราะห์ผลงานศิลปิน

จิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร มีเอกลักษณ์การเลือกใช้ Composition ในวิธีการ Crop ของช่างภาพท่านนี้น่าสนใจทำให้อาหารที่อยู่บนจานเด่นขึ้นมา การปรับโทนของแต่ละเขตภาพจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละเขตแต่โดยรวมช่างภาพจะใช้แสงนุ่มและปรับอุณหภูมิของสีไปทางเหลืองเพื่อทำให้อาหารแต่ละเมนูดูน่ารับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สัมภาษณ์คุณจิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร ( Photographer )

Q	A
มุมไหนที่ทำให้ภาพถ่ายอาหารเด่นขึ้นมา 45 องศาใหม่หรือ มุม top แตกต่างกันอย่างไรร	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ขึ้นอยู่กับตำแหน่งของอาหารและขนาดความหนาของอาหารภายในจาน</li> </ul>
หากเราจะถ่ายภาพอาหารให้รู้สึกถึงบรรยากาศของร้านควรไปในทิศทางไหน	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ควรไปดูบรรยากาศร้านว่าเราจะสามารถเอาบรรยากาศภายในร้านมาตีความเป็นพร็อบหรือองค์ประกอบต่างๆได้ขนาดไหน</li> </ul>
การถ่ายภาพอาหารควรระวังตรงจุดไหนใหม่	<ul style="list-style-type: none"> <li>● คูทิศทางของร้านดีๆ ไม่ควรไปเปลี่ยนทิศทางเดิมจากรูปแบบของร้านอาหาร</li> </ul>
ใบเมนูเก่าที่ทางร้านทำขึ้นมามีความสุขแล้ว เราจะพัฒนาไปในทิศทางไหนได้บ้างที่พอจะมีคำแนะนำไหมครับ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ทำให้ภาพอาหารมันดูมันเห็นถึงไลฟ์สไตล์</li> <li>● หาแอ็คชั่นเข้าไปในภาพใหม่</li> </ul>
ก่อนถ่ายควรเตรียมอะไรบ้าง	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ลองทดสอบแสงจัดพร็อบองค์ประกอบรอบข้างที่ไม่ใช่อาหารสดให้เรียบร้อยก่อนแล้วค่อยเอาอาหารจานจริงมาลง อาหารจะได้ดูสดน่ากิน</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4.2 Ariyani Tedjo



ภาพที่ 2.31 Ariyani Tedjo

[www.foodelia.com](http://www.foodelia.com) ( 2023 )

### ประวัติช่างภาพ

Ariyani Tedjo ช่างภาพชาวอินโดนีเซีย เป็นช่างภาพอิสระ ที่หลงรักในการถ่ายภาพ และการถ่ายภาพที่มีระยะชัดตื้น ความชอบในการถ่ายภาพอาหารคือตัวช่างภาพชอบการรับประทานอาหารและเพลิดเพลินกับอาหารที่มีหลากหลายประเภท [www.alamy.com](http://www.alamy.com) ( 2022 )

### แรงบันดาลใจ

แรงบันดาลใจของช่างภาพท่านนี้เริ่มมาจากการชื่นชอบอาหารและการถ่ายภาพระยะชัดตื้นของจึงเป็นแรงบันดาลใจในการเริ่มถ่ายภาพ [www.alamy.com](http://www.alamy.com) ( 2022 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 2.32 ผลงานของ Ariyani Tedjo

[www.instagram.com/miel.fotograaf](https://www.instagram.com/miel.fotograaf) ( 2023 )



ภาพที่ 2.33 ผลงานของ Ariyani Tedjo

[www.kemenparekraf.com](http://www.kemenparekraf.com) ( 2023 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.34 ผลงานของ Ariyani Tedjo

[www.instagram.com/miel.fotograaf](https://www.instagram.com/miel.fotograaf) ( 2023 )



ภาพที่ 2.35 ผลงานของ Ariyani Tedjo

[www.instagram.com/miel.fotograaf](https://www.instagram.com/miel.fotograaf) ( 2023 )

### วิเคราะห์ผลงานศิลปิน

Ariyani Tedjo มีเอกลักษณ์การจัดวางอาหารให้มีรูปลักษณ์ใหม่และน่าพริบอย่างเช่นจานและถ้วยแบบดั้งเดิมมาประยุกต์กับการจัดวางให้ทันสมัยมากขึ้นและการถ่ายภาพที่เห็นบรรยากาศโดยรอบทำให้มีความรู้สึกถึงที่มาที่ไปของอาหาร มีการจัดแสงแบบ Softlight ทำให้มีความเป็นธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.4.3 ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์



ภาพที่ 2.36 ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

[www.artbangkok.com](http://www.artbangkok.com) ( 2019 )

#### ประวัติ Food Stylist

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ จบการศึกษาปริญญาโทจาก Cultural Heritage and Contemporary Arts Management จาก College of Innovation มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปัจจุบันทำงานเป็นคอลัมน์นิสต์ในคอลัมน์ Taste & Tales ให้นิตยสาร Health & Cuisine และมีการออกแบบอาหารและเขียนคอลัมน์ Bazaar Cuisine นิตยสาร Harper's Bazaar Thailand [www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) ( 2023 )

#### แรงบันดาลใจ

แรงบันดาลใจตัวศิลปินได้กล่าวไว้ “ การมองให้เห็นความงามของสิ่งที่เรากำลังทำอยู่ เราจะนำเสนอในมุมมองไหนให้โดดเด่นมากที่สุด สวยที่สุดดึงดูดเสน่ห์ของอาหารให้ออกมามากที่สุด นี่จึงเป็นแรงบันดาลใจการทำงานฟู้ดสไตล์ ”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 2.37 ผลงานของ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์

[www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) ( 2023 )



ภาพที่ 2.38 ผลงานของ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์

[www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) ( 2023 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.39 ผลงานของ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์

[www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) ( 2023 )



ภาพที่ 2.40 ผลงานของ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์

[www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) ( 2023 )

### วิเคราะห์ผลงานศิลปิน

ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ โดดเด่นการดึงเอกลักษณ์ของอาหารทำออกมาให้งามเรื่องการใช้สัญลักษณ์เพื่อสื่อถึงความเป็นไทยด้วยดอกบัว จั๋งหะกลีบบัวที่เหมือนถุกรอยมีจั๋งหะการจัดวางที่ลงตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสัมภาษณ์คุณดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ ( Food Stylist )

Q	A
อาหารแต่ละภาคมีวิธีการจัดจานที่แตกต่างกันไหม ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ดูเรื่องพรีอบองค์ประกอบโดยรวมข้างๆเช่น ผ้าโสร่งปาเต๊ะ</li> <li>● การจัดแสงช่วยได้ในแต่ละแนวคิด</li> </ul>
มีวิธีการจัดการอาหารที่มีหลายจานอยู่ในหนึ่งภาพไหมครับ หากแต่ละจานมีขนาดจานไซส์ที่ต่างกัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>● จานชามต้องดูขนาดของอาหาร</li> <li>● อาหารในจานควรมีพื้นที่สีของจานด้านในภาพด้วยมันจะมีความพอดีไม่แน่นจนเกินไป</li> </ul>
มุมในการถ่ายที่ทำให้อาหารดูน่ากินควรเป็นมุมประมาณไหน	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ได้ทั้งมุม 45 และ 90 องศาซึ่งขึ้นอยู่กับขนาด ความลึก องค์ประกอบของอาหารภายในภาพ</li> <li>● ไม่มีสูตรสำเร็จที่ควรยึดไว้เป็นหลัก</li> </ul>
การทำให้ภาพที่ถ่ายออกมาไปในทิศทางเดียวกับร้าน	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ดูเรื่องแสง</li> <li>● มองหาพรีอบที่นำมาใช้เพื่อสื่อสารให้มีความรู้สึกเป็นบ้าน</li> </ul>
ข้อควรระวัง	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ดูเรื่องของอาหารบางอย่างที่ไม่สามารถจัดวางข้างนอกไว้ได้นานไม่งั้นอาหารจะดูไม่น่ากิน</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.4.4 ผลการวิเคราะห์รูปแบบของผลงานที่จะนำมาประยุกต์

จากการวิเคราะห์ข้าพเจ้าจะนำ วิธีการ Crop ของคุณจิรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวรมาใช้ ในการจัดคอมโพสิชั่นหรือวิธีการ Crop ต่างๆ หรือการปรับโทนภาพที่ออกไปทางวอร์มเพื่อแสดงให้เห็นถึงบรรยากาศของความเป็นโฮมมี่ ในส่วนของเรื่องบรรยากาศและองค์ประกอบต่างๆที่จะแสดงให้เห็นถึงความเป็นบ้านข้าพเจ้าจะนำเทคนิคจาก Ariyani Tedjo มาใช้ภายในงาน การใช้สัญลักษณ์ต่างๆภายในงานเรื่องพร็อพ ที่จะแสดงให้เห็นถึงความเป็นใต้ข้าพเจ้าจะนำเทคนิคจาก คุณดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ ดึงมาใช้ภายในงานนี้ที่มีการแสดงสัญลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

### ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

#### 3.1 วิเคราะห์ข้อมูล

ผลจากการวิเคราะห์ศึกษาข้อมูลต่างๆของร้านครูสายฐิพย์มีแนวคิดที่ว่า “ ข้าว ยำ ธรรม แกง ” ข้าพเจ้า จึงได้เลือกศึกษาทั้งช่างภาพชาวไทยและชาวเอเชียเพื่อที่จะนำจุดเด่นในส่วนต่างๆทั้งมุมมองภาพและ องค์ประกอบนำมาผสมผสานให้อยู่ในงานภาพถ่ายชุดนี้ โดยผ่านแนวคิดที่ว่า “ อาหารใต้ที่ปรุงโดยใจของแม่ ” โดยจำลองบรรยากาศให้มีความเป็นมุมห้องครัวหรือมุมกินข้าวในบ้านของคนไทยพร้อมแสงแดดที่สาดส่องส่อง ซ่อง หน้าต่างหรือระแนงไม้ลงมา

##### 3.1.1 เมนูอาหารร้านครูสายฐิพย์



ภาพที่ 3.1 ชะครามกรอบกับเมี่ยงกุ้งตะเข็บ

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.2 หมึกทอดกระเทียมน้ำจิ้มซีฟู้ด

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024



ภาพที่ 3.3 กะพงทอดสวนสุวรรณ

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.4 แกงคั่ววุ้นใบชะพลูหมีหูน

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024



ภาพที่ 3.5 มั่นชี้หนูแกงคั่ว

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.6 ต้มยำปลากะพงปรุงรสศิลป์

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024



ภาพที่ 3.7 ลูกตอผัดกุ้งหมูสับ

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.8 ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟูไข่แดงเค็ม

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024



ภาพที่ 3.9 หมูฮ้องไข่นกกระทา

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.10 ยำมะม่วงทวายปลาฉิ่งฉ้าง

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024



ภาพที่ 3.11 ยำส้มโอ ( ส้มโอแฉม )

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.12 กุ้งอบวุ้นเส้นมันกุ้ง

[www.online.anyflip.com](http://www.online.anyflip.com) , 2024

### 3.1.2 รูปแบบการนำเสนอ

- อดขยายขนาด 20x26 นิ้ว จำนวน 12 ภาพ
- อดขยายขนาด 16x24 นิ้ว จำนวน 4 ภาพ
- OUT OF HOME : STANDING BOARD ป้าย VINYL
- SOCIAL MEDIA : FACEBOOK , INSTAGRAM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 3.2 ภาพแบบร่าง

### 3.2.1 ภาพแบบร่างชุดที่ 1



ภาพที่ 3.13 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 1



ภาพที่ 3.14 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

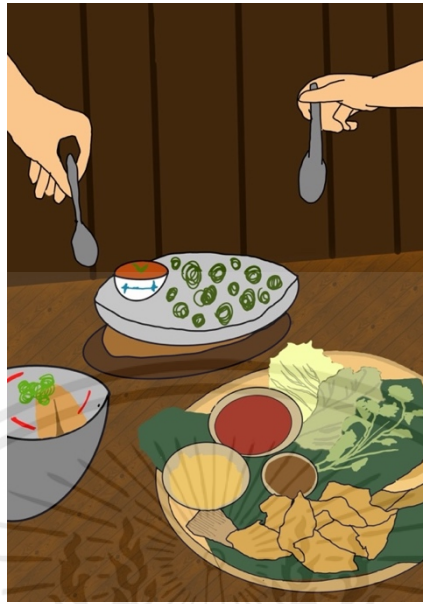


ภาพที่ 3.15 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 3



ภาพที่ 3.16 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.17 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 5

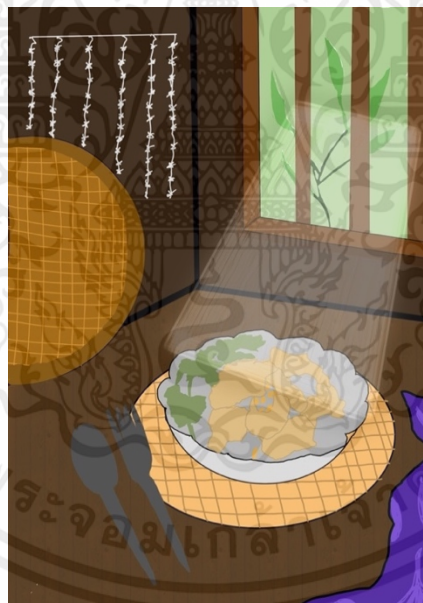


ภาพที่ 3.18 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



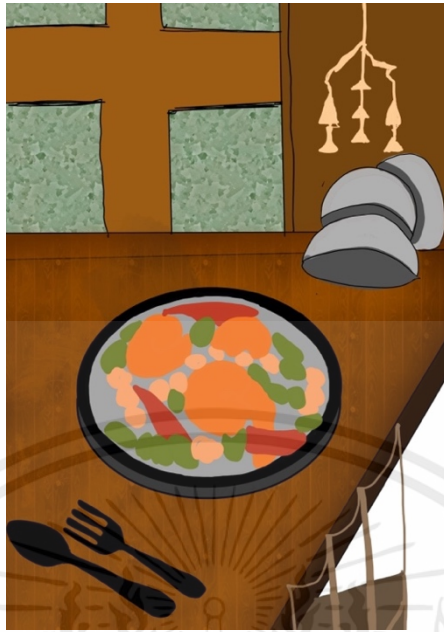
ภาพที่ 3.19 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 7



ภาพที่ 3.20 ภาพร่างชุดที่ 1 รูปที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 3.2.2 ภาพแบบร่างชุดที่ 2



ภาพที่ 3.21 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 1



ภาพที่ 3.22 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.23 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 3



ภาพที่ 3.24 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.25 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 5



ภาพที่ 3.26 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.27 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 7



ภาพที่ 3.28 ภาพร่างชุดที่ 2 รูปที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 การวางแผนการทำงาน

#### 3.3.1 อุปกรณ์ที่ใช้

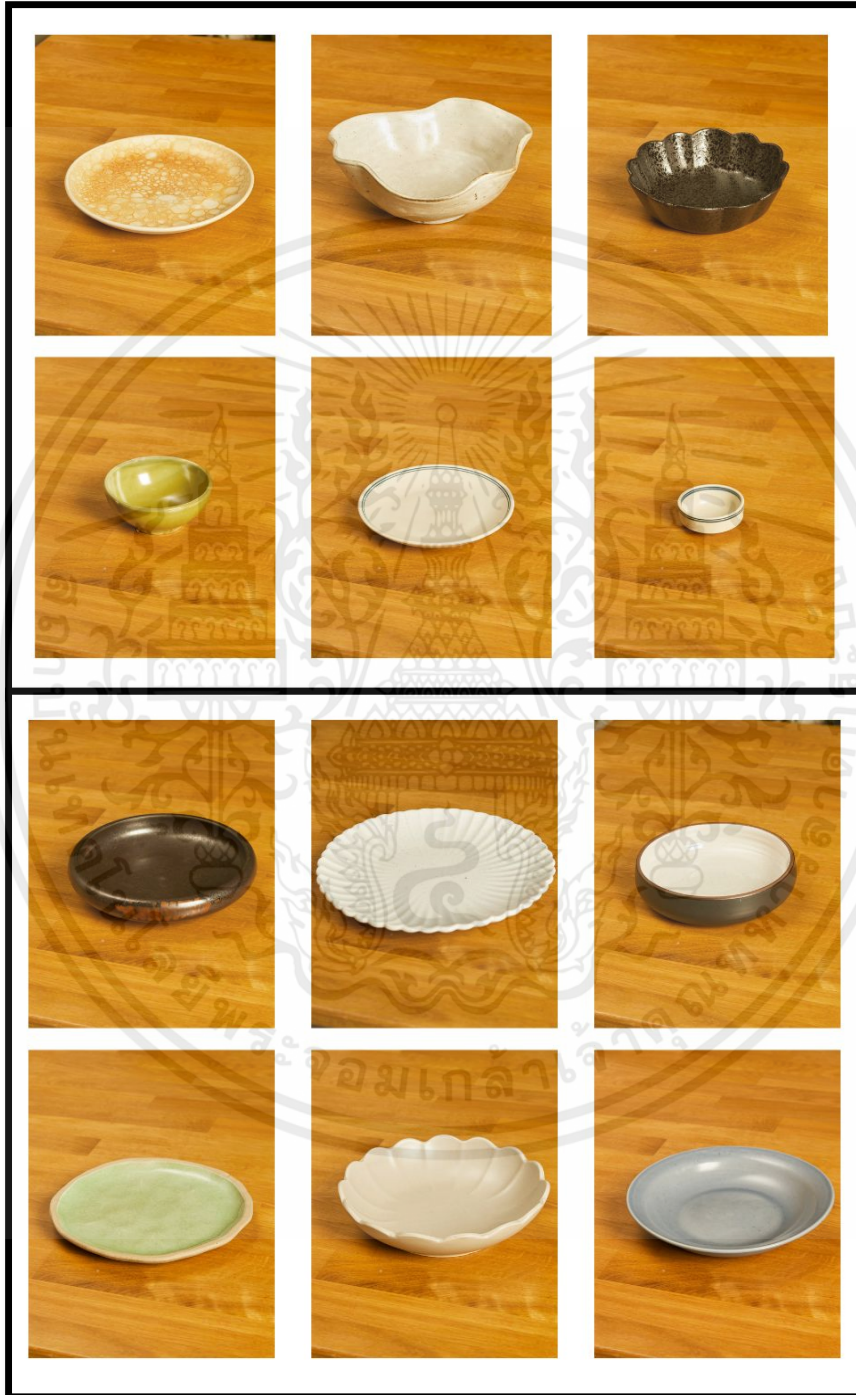
- กล้อง CANON 6D MARKII
- CANON EF เลนส์ 28-135 MM F 3.5 – 5.6
- ไฟแฟลช GODOX AD600BM จำนวน 2 หัว
- SOFTBOX
- โคม STANDARD REFLECTOR DISH
- สาย TETHER
- MACBOOK AIR M1 2020
- พร็อพไม้มือที่เป็นฉาก
- ขาตั้งไฟ

#### 3.3.2 ขั้นตอนการทำงาน

- ถึงโลเคชั่นร้านครุสาขุสิทธิ์และเตรียมพร็อพประกอบฉากมาวางเรียงแยกประเภทเพื่อง่ายต่อการหยิบจับ
- เตรียมของตั้งกล้องบนขาตั้งกล้อง เตรียมคอมเพื่อไว้ใช้โปรแกรม CAPTURE ONE เริ่มจัดแสงตาม Lighting diagram
- นำงานที่จะใช้ถ่ายภายในวันนั้นมาวางเพื่อที่จะได้จัดวางไฟให้งานดำเนินต่อไปได้ราบรื่น
- คัดเลือกภาพและปรับแต่งสีภาพ
- ใช้โปรแกรมตัดต่อภาพเพื่อปรับเปลี่ยนสีของไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.3 อุปกรณ์ประกอบฉาก



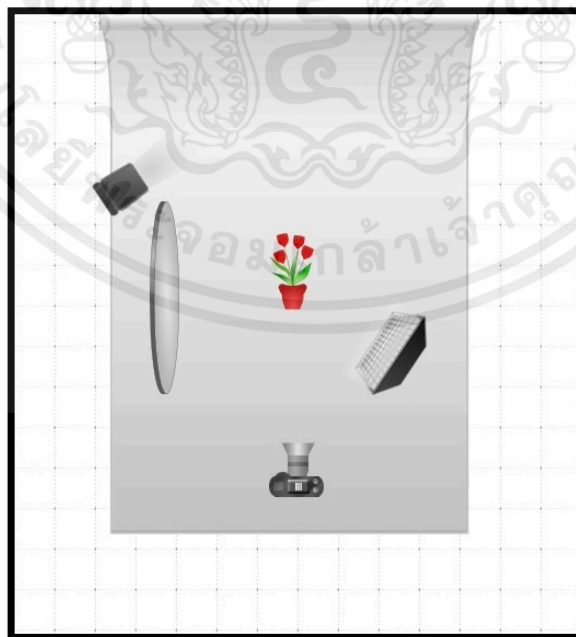
ภาพที่ 3.29 ภาพรวมงานครุสาศยรัฐิพยั

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.30 ฉากไม้ที่นำมาประกอบภายในภาพ

### 3.3.4 ทดลองการจัดแสง



ภาพที่ 3.31 ภาพการจำลองการจัดแสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.32 ภาพทดลองแสง



ภาพที่ 3.33 ภาพทดลองแสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.5 ตารางการทำงาน

28 พฤศจิกายน 2566	นำเสนอหัวข้อ
26 ธันวาคม 2566	เสนอข้อมูล THESIS
16 มกราคม 2567	นำเสนอ PRE-PRODUCTION และภาพร่างส่วนที่ 1
5 กุมภาพันธ์ – 7 กุมภาพันธ์ 2567	เริ่มถ่ายทำเซตที่หนึ่ง
13 กุมภาพันธ์ 2567	นำเสนอไฟล์ภาพสมบูรณ์ส่วนที่ 1
21 กุมภาพันธ์ 2567	นำเสนอ PRE-PRODUCTION และภาพร่างส่วนที่ 2
4 มีนาคม – 7 มีนาคม 2567	เริ่มถ่ายทำเซตที่สอง
19 มีนาคม 2567	นำเสนอไฟล์ภาพสมบูรณ์ส่วนที่ 2
28 มีนาคม 2567	จัดแสดงและตรวจผลงานภาพถ่ายทั้ง 2 เซตและวิดีโอ
9 เมษายน 2567	ส่งภาคินิพนธ์แบบรวมเล่ม

### 3.3.6 งบประมาณ

รายการ	ค่าใช้จ่าย
ค่า PROPS และอุปกรณ์ในการจัด STYLING	6,000 บาท
ค่าอาหารและสวัสดิการในกอง	4,000 บาท
ค่าอัดรูปและแม่พิมพ์กรอบ	3,500 บาท
อื่นๆ ( ค่าน้ำมันรถ )	1,500 บาท
<b>รวม</b>	<b>15,000 บาท</b>

### 3.3.7 CALL SHEET

ช่างภาพ ( ธัญ ) : 063-516-5384

ผู้ช่วยช่างภาพ ( แอ้ม ) : 064-169-9304

ทีมไฟ ( อารีฟ ) : 082-331-5250

( ปอม ) : 065-091-9155

ฟู้ดสไตล์สต์ ( คุณอาร์ม ) : 085-057-9948

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 ขั้นตอนการถ่ายทำ



ภาพที่ 3.34 ทีมงานที่ไปช่วย



ภาพที่ 3.35 ภาพเบื้องหลังวันที่ 4



ภาพที่ 3.36 ภาพประกอบฉาก



ภาพที่ 3.37 ภาพการทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.38 ภาพการทำงาน



ภาพที่ 3.39 ภาพรวมทีมงาน



ภาพที่ 3.40 ภาพเบื้องหลัง



ภาพที่ 3.41 ภาพเบื้องหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.42 ภาพเบื้องหลัง



ภาพที่ 3.43 ภาพการประกอบฉาก



ภาพที่ 3.44 ภาพการทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.5 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ

#### 3.5.1 ขั้นตอนการใช้โปรแกรมตกแต่งภาพ

ใช้โปรแกรม CAPTURE ONE 22 คัดเลือกภาพตามองค์ประกอบที่ข้าพเจ้ารู้สึกสมบูรณ์มากที่สุดนำมาปรับแต่งสีและแสงในโปรแกรม ตั้ง White Balance ไปที่ 5600 Kelvin และ ตั้ง Exposure +0.7 ในส่วนของรายละเอียดการปรับสีข้าพเจ้าจะนำไปทำในโปรแกรมตัดต่อภาพเพื่อที่จะทำให้สีของอาหารภายในจานไม่เพี้ยน



ภาพที่ 3.45 ภาพปรับแสง ( ก่อน-หลัง )

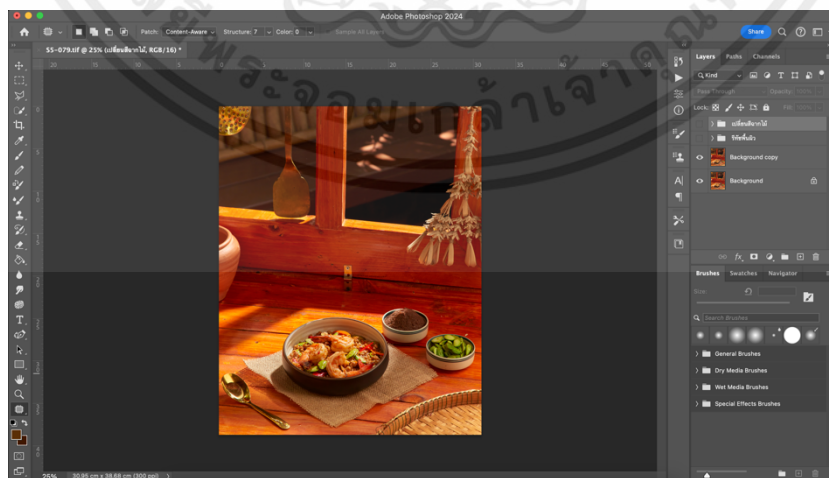
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.5.2 ขั้นตอนการใช้โปรแกรมตัดต่อภาพ

ใช้โปรแกรม ADOBE PHOTOSHOP 2024 เพื่อปรับเปลี่ยนสีไม้ที่เป็นฉากหลังและใช้ BLENDING MODE ( HARDLIGHT ) เพื่อให้สีฉากไม้เปลี่ยนเป็นสีที่ต้องการและยังทำการลบรายละเอียดในส่วนที่ไม่ต้องการ

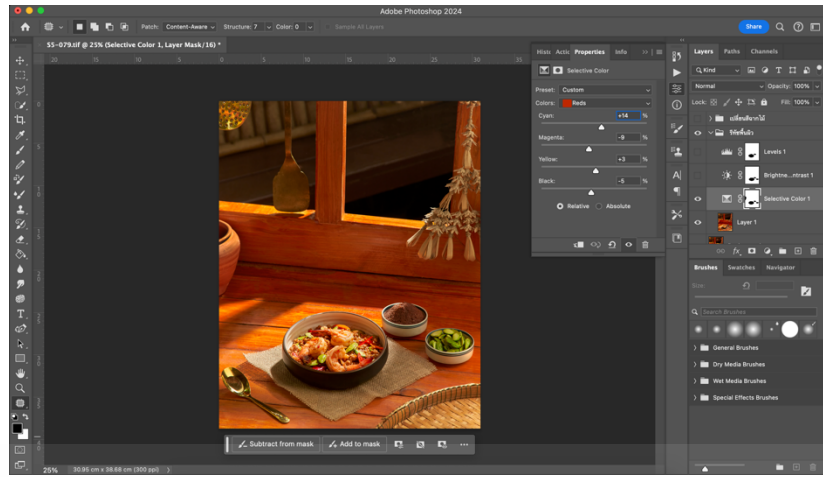
#### ขั้นตอนการทำงานตัดต่อภาพ

- เปิดภาพที่ต้องการจะรีทัช
- Command + J เพื่อคัดลอก Layer Background
- รีทัชใช้ Patch Tool เพื่อเก็บรายละเอียดในส่วนที่ไม่ต้องการ
- ปรับ Adjustment layer ( Selective Color ในโหมด Red กับ Yellow )  
( Brightness )  
( Levels ในโหมด Red )  
ทั้ง Selective Color , Brightness , Levels จะสร้าง Layer Masks แล้วใช้ Brush เพื่อให้โหมดในการปรับสีนั้นไม้โดนอาหารจะทำให้สีอาหารไม่เพี้ยน
- ปรับสีของไม้ โดยการ สร้าง Layer วางขึ้นมาแล้ว Brush ที่ต้องการลงไปในพื้นที่ที่อยากจะเปลี่ยนสีและใช้ BLENDING MODE ( HARDLIGHT ) และมาปรับ Adjustment layer โดยใช้ Levels เพื่อให้ได้สีตามที่เราต้องการ

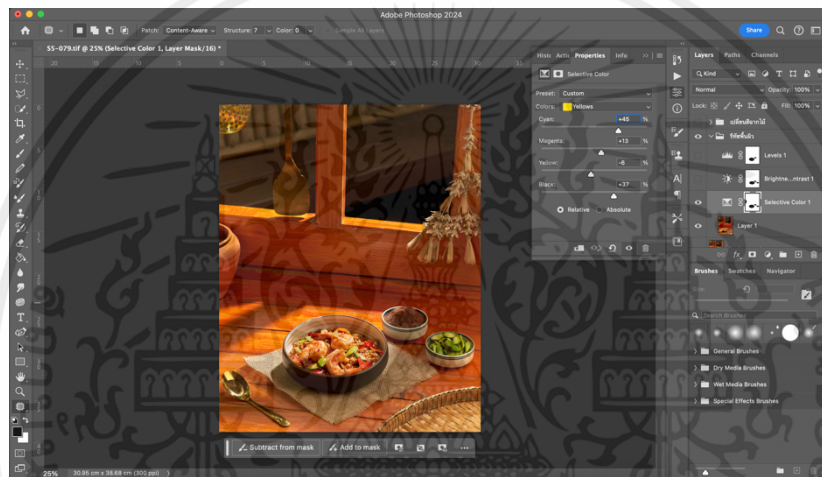


ภาพที่ 3.46 ขั้นตอนการคัดลอก Layers

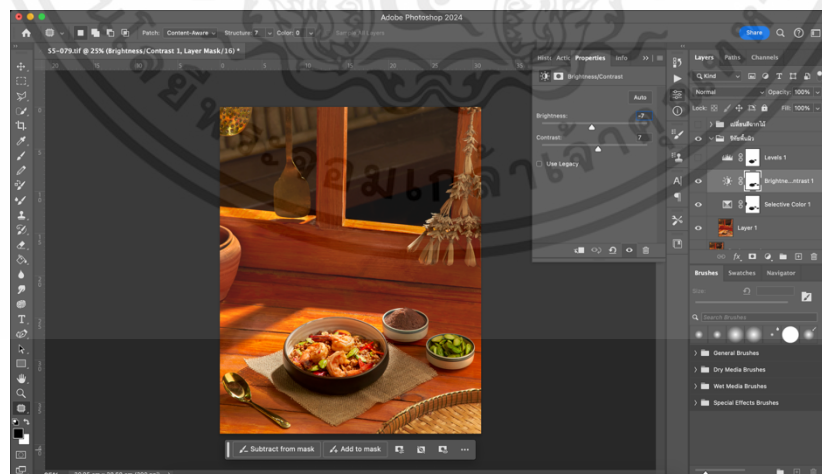
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.47 ขั้นตอนการรีทัชและปรับสีในโหมด Selective Color ในโหมด Red

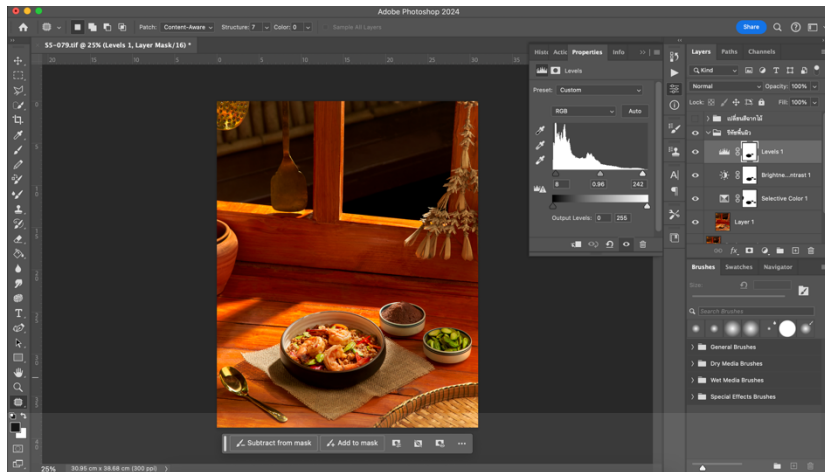


ภาพที่ 3.48 ขั้นตอนการรีทัชและปรับสีในโหมด Selective Color ในโหมด Yellow

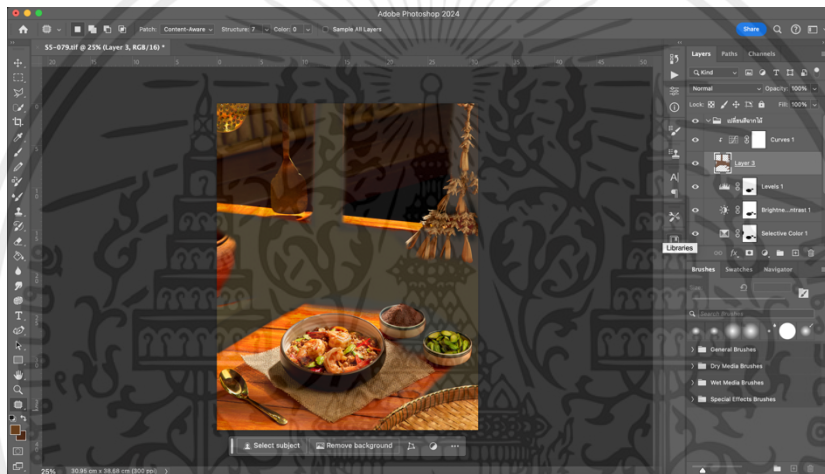


ภาพที่ 3.49 ขั้นตอนการรีทัชและปรับแสงในโหมด Brightness/Contrast

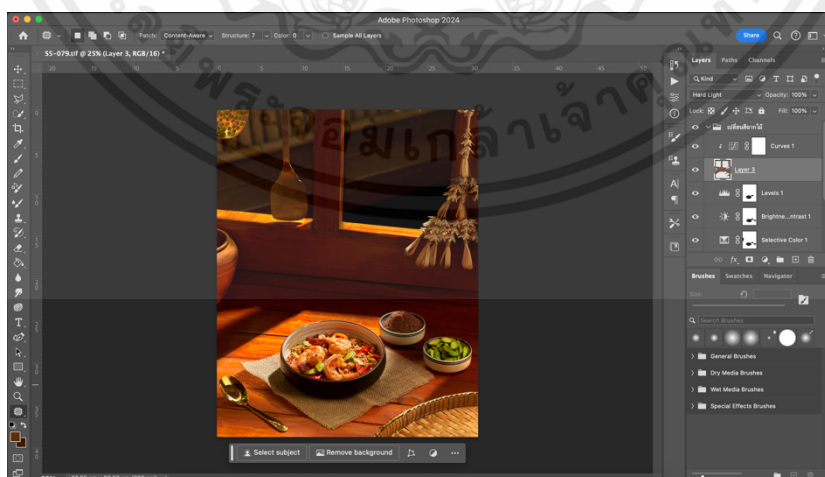
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.50 ขั้นตอนการรีทัชและปรับแสงในโหมด Levels

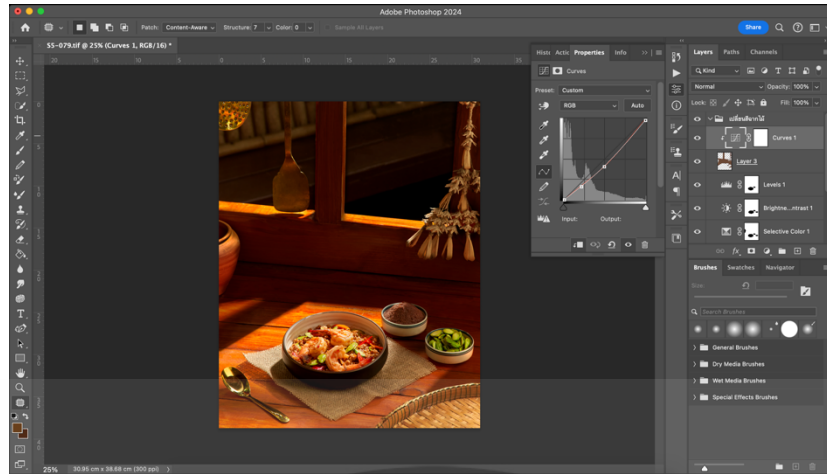


ภาพที่ 3.51 ขั้นตอนการ Brush สีในพื้นที่ที่อยากจะเปลี่ยนสีไม่

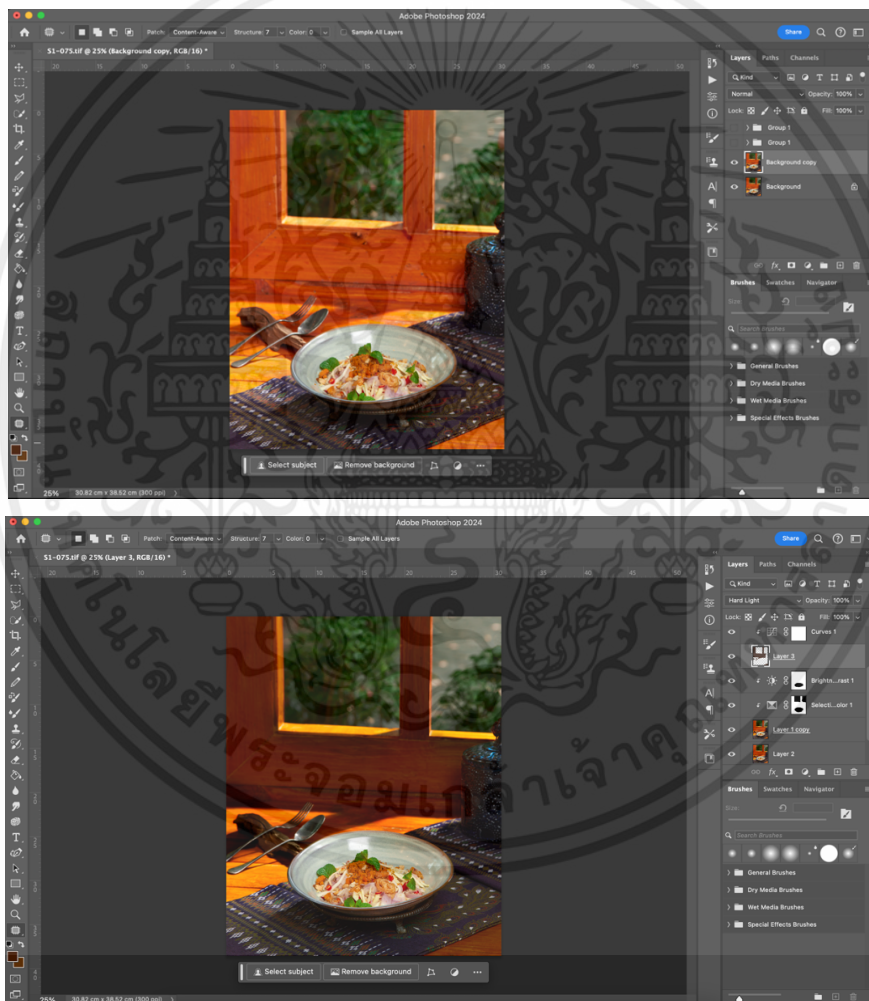


ภาพที่ 3.52 ปรับ BLENDING MODE ( HARDLIGHT )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

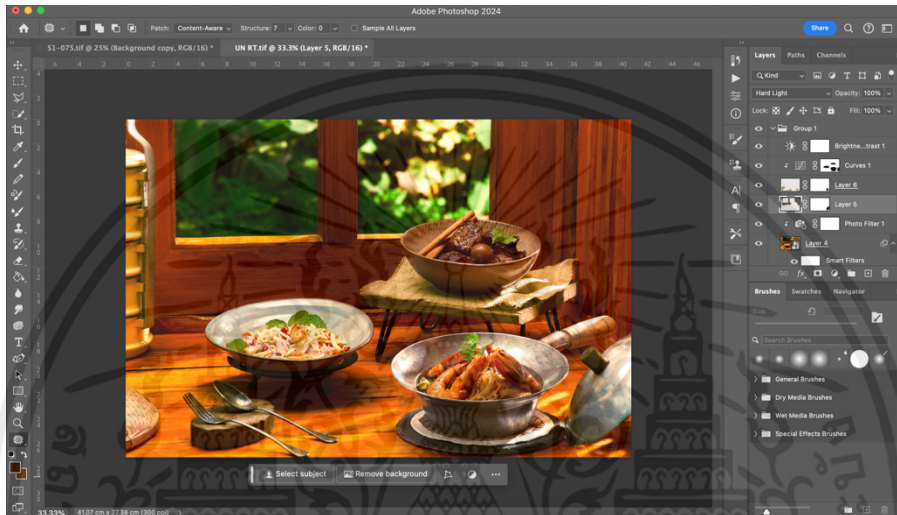
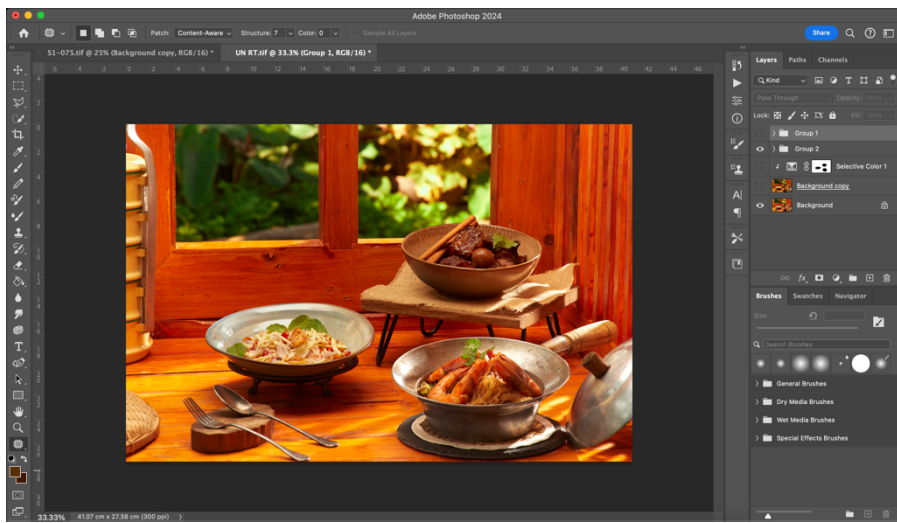


ภาพที่ 3.53 ปรับ Levels เฉพาะในส่วนที่ Brush



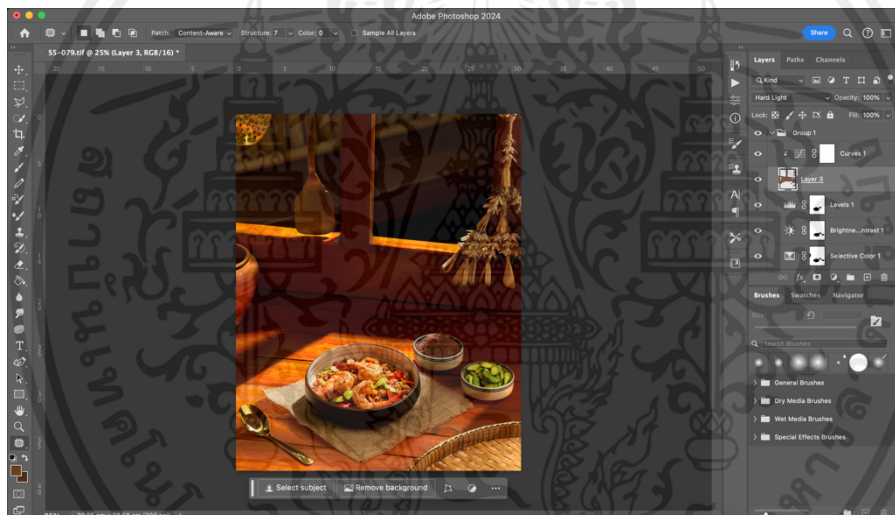
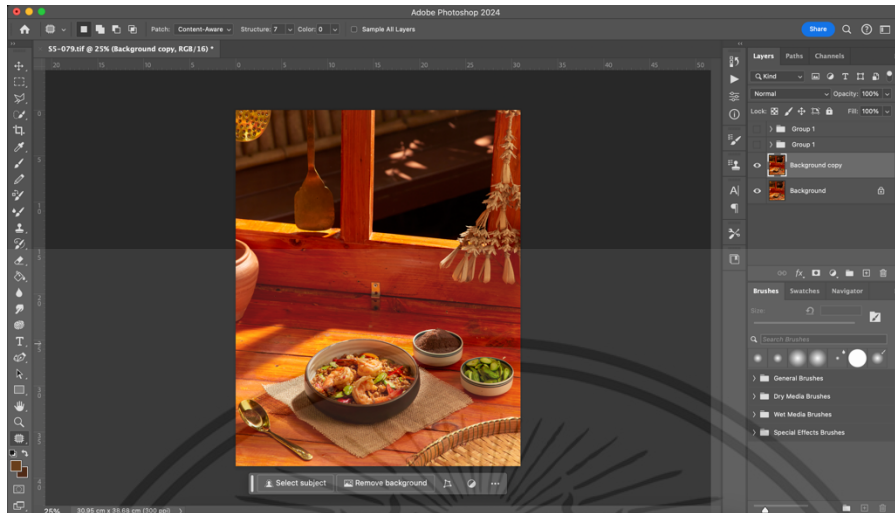
ภาพที่ 3.54 ภาพเปรียบเทียบเมนูยามะม่วงทวายปลาฉิ่งฉ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



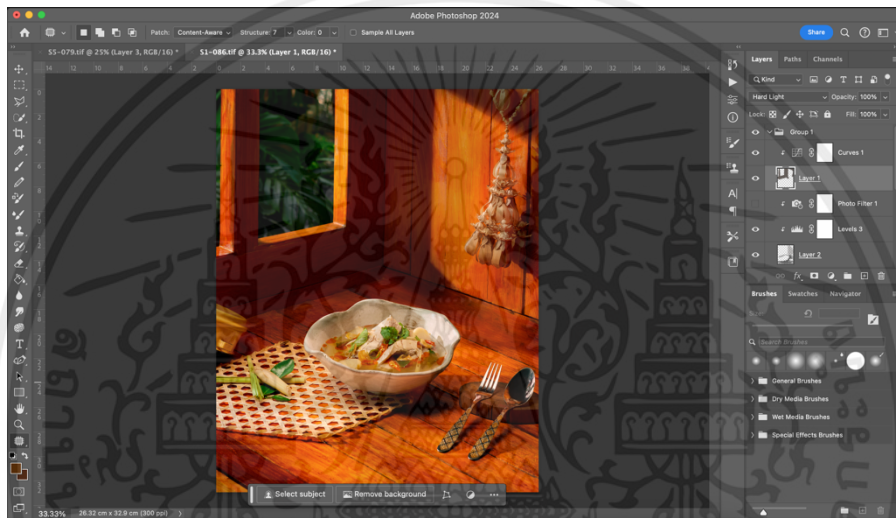
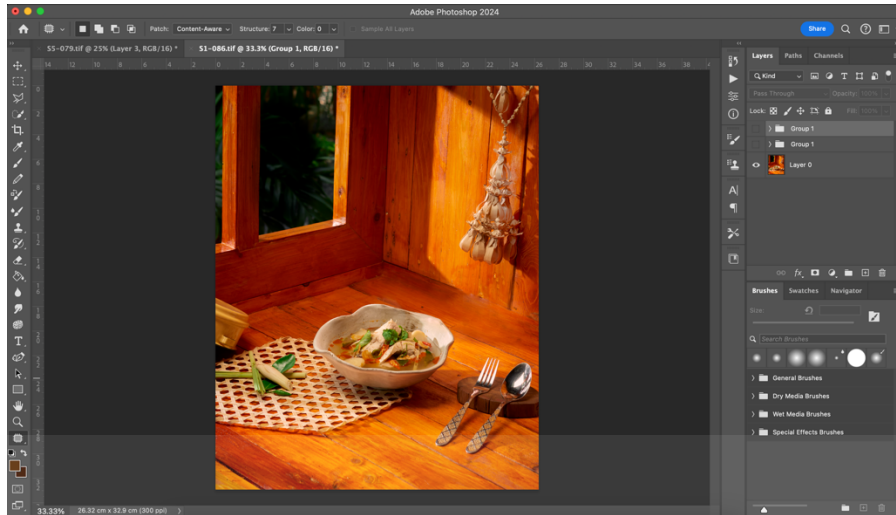
ภาพที่ 3.55 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



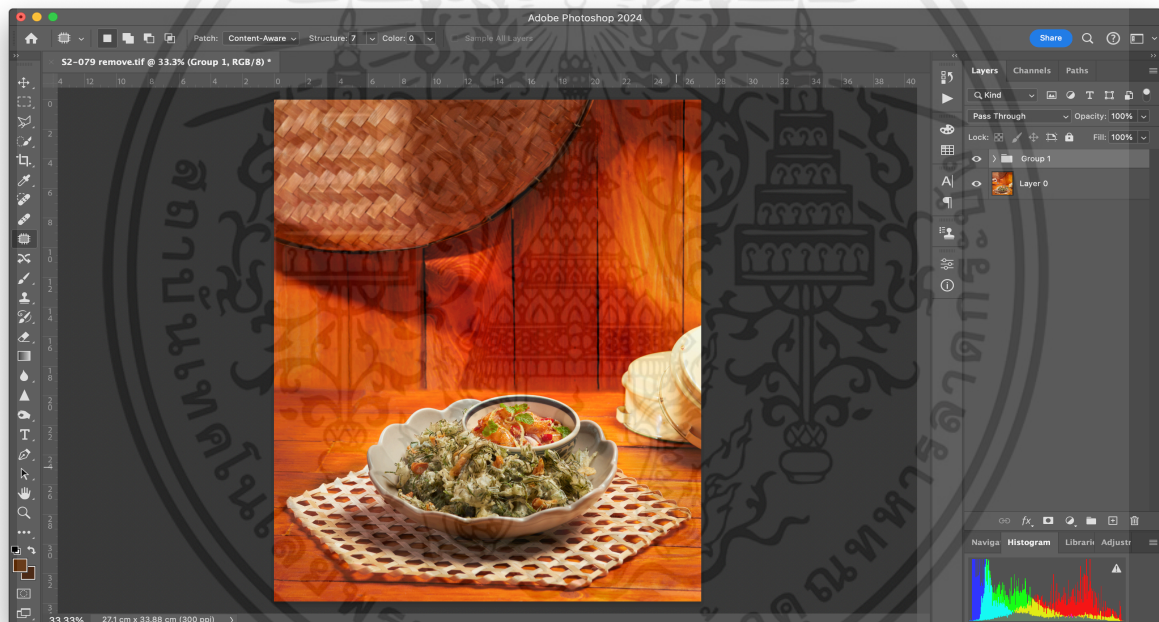
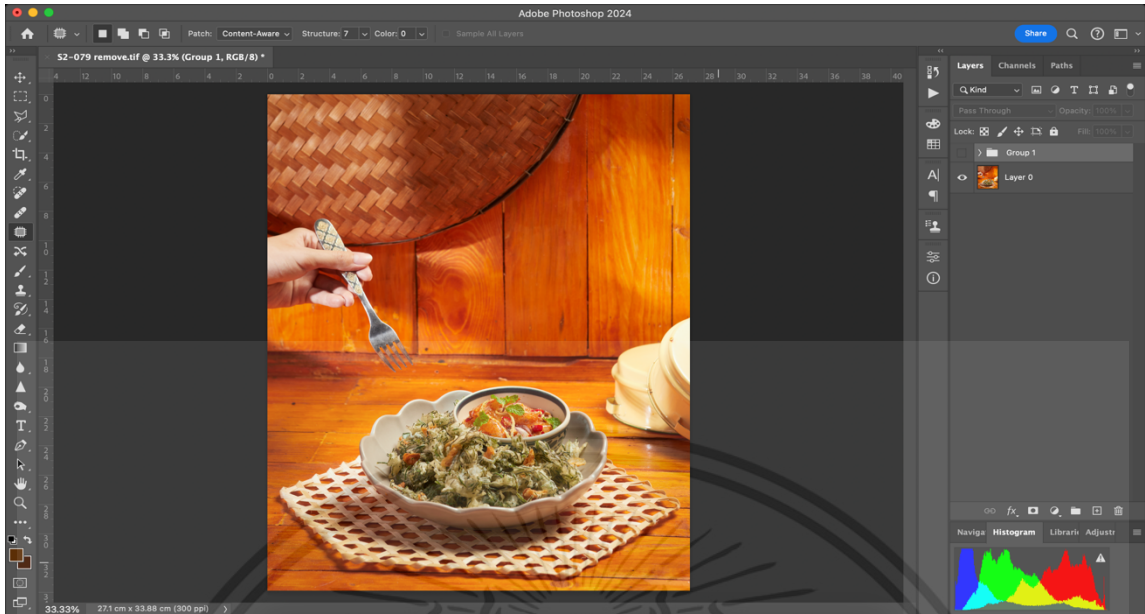
ภาพที่ 3.56 ภาพเปรียบเทียบเมนูลูกต่อผัดกุ้งหมูสับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



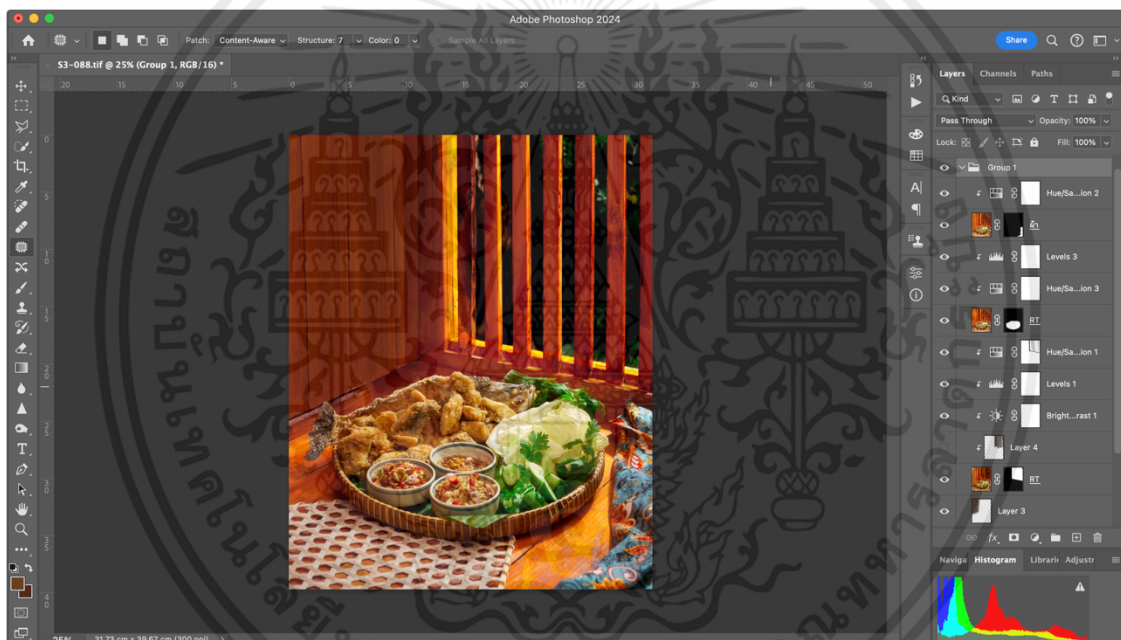
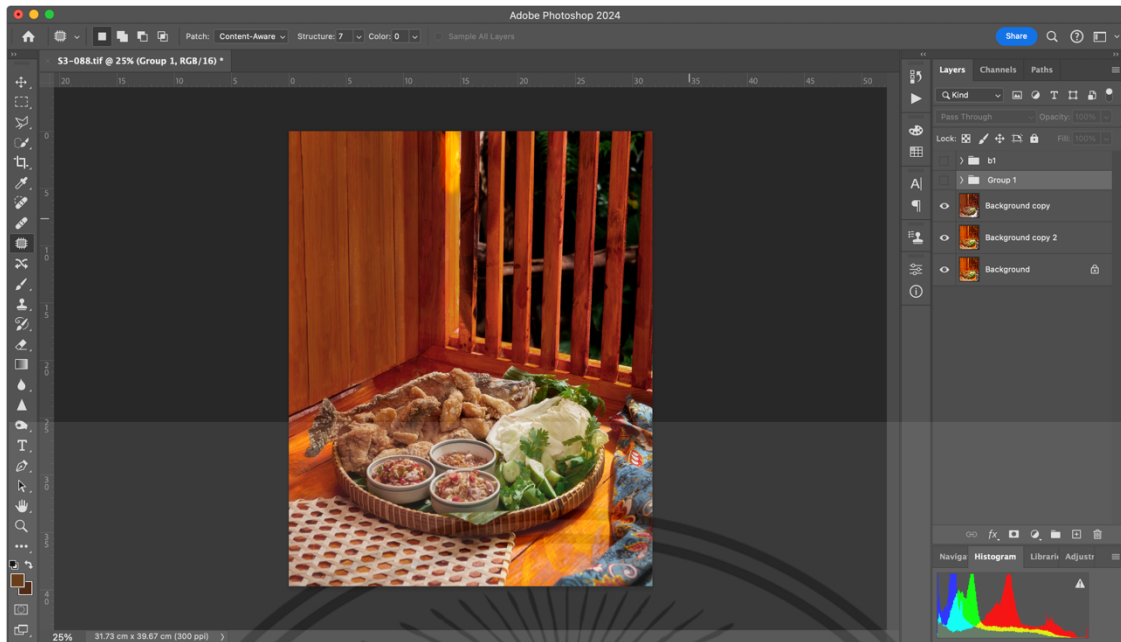
ภาพที่ 3.57 ภาพเปรียบเทียบเมนูต้มยำปลากะพงปรุงกะศิลป์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



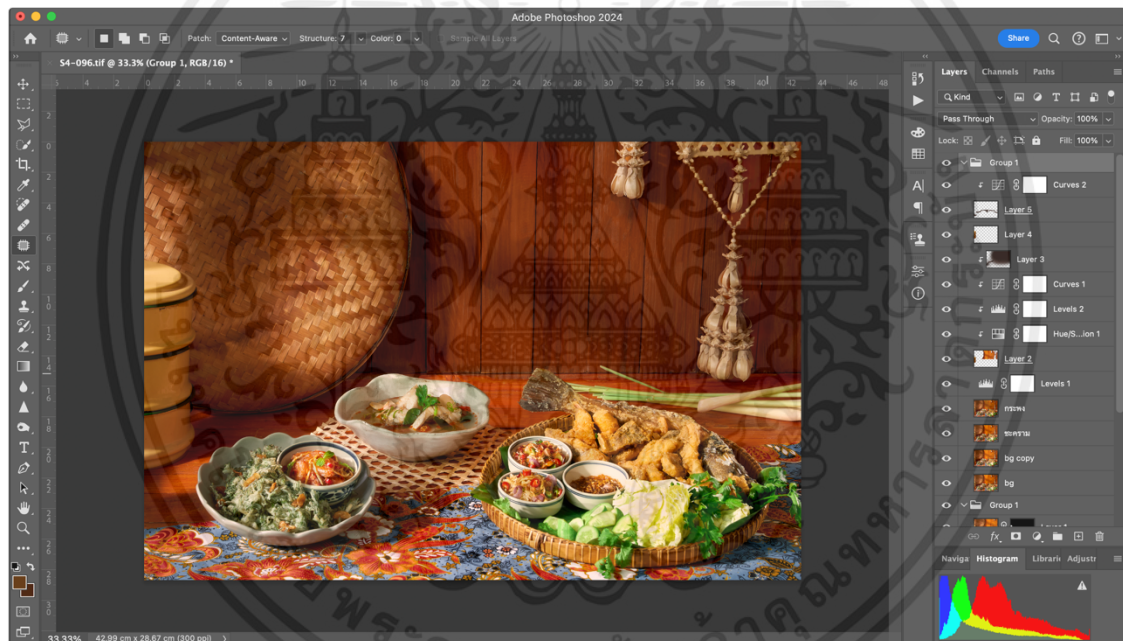
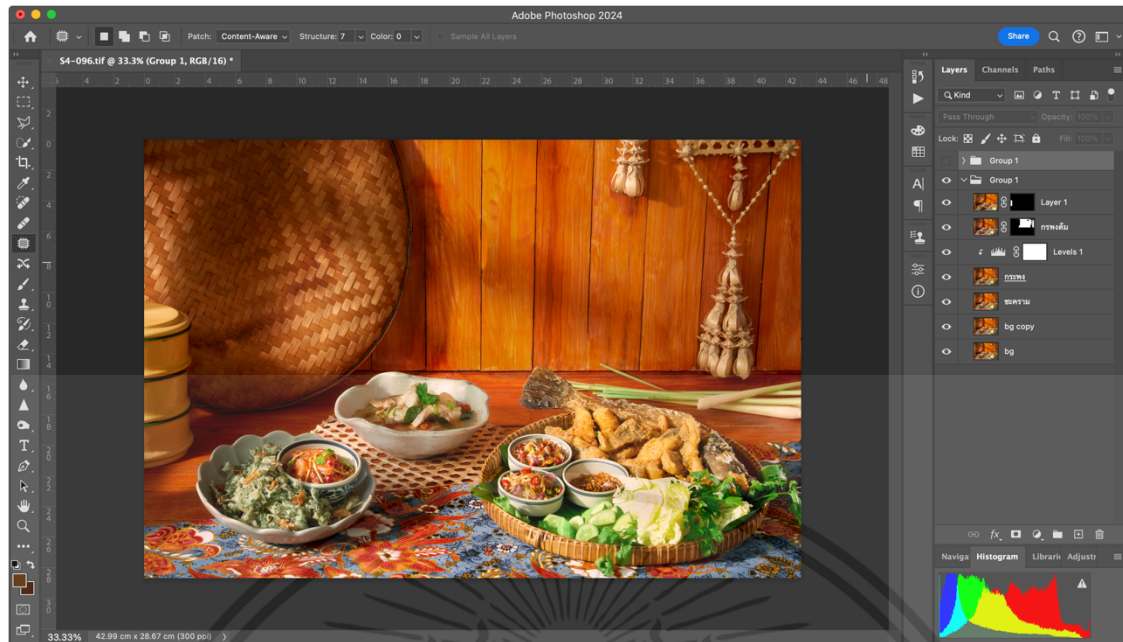
ภาพที่ 3.58 ภาพเปรียบเทียบเมนูละครวมกรอบกับเมืองกุ้งตะเข็บ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



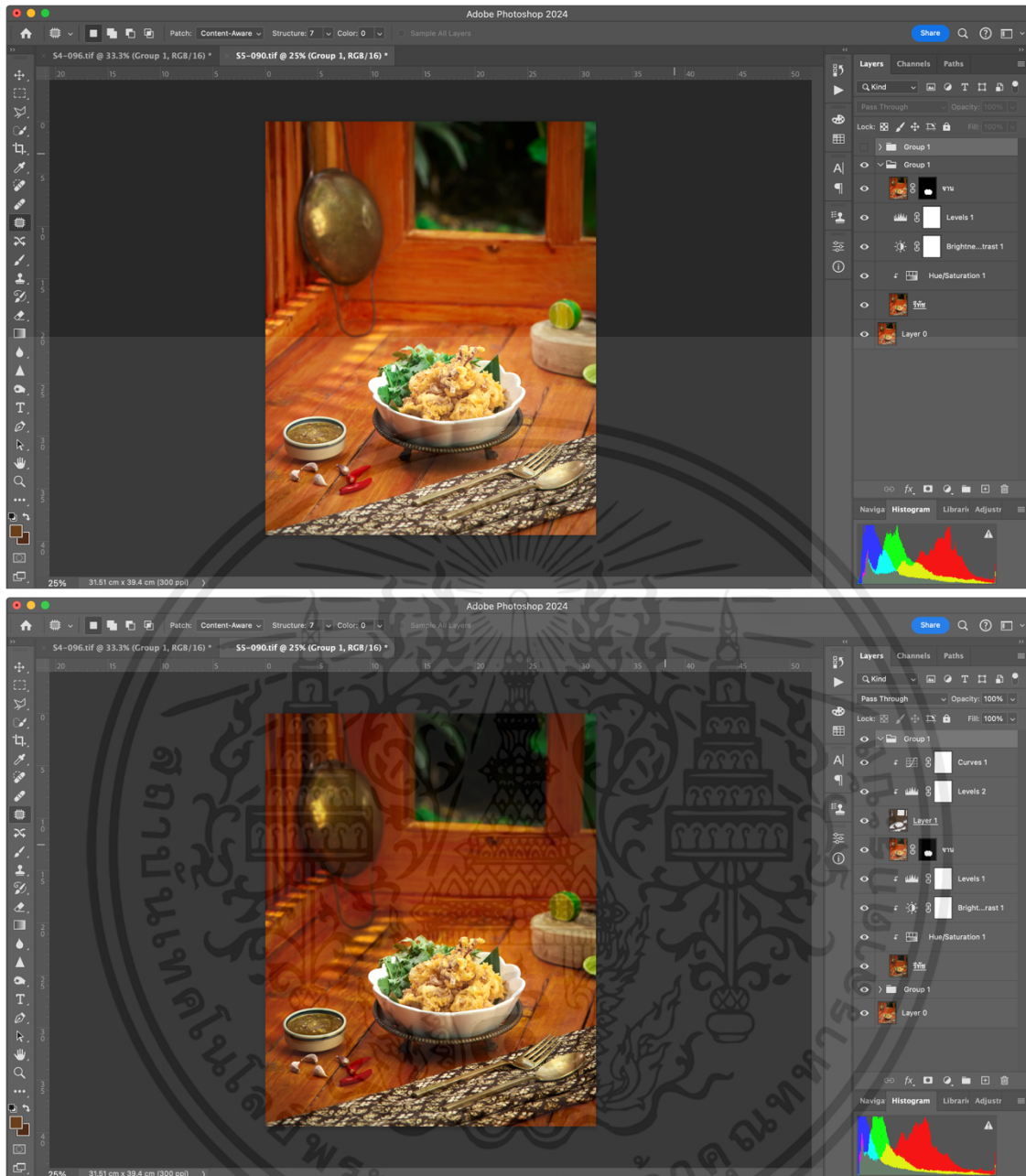
ภาพที่ 3.59 ภาพเปรียบเทียบเมนูกะพงทอดสวนสุวรรณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



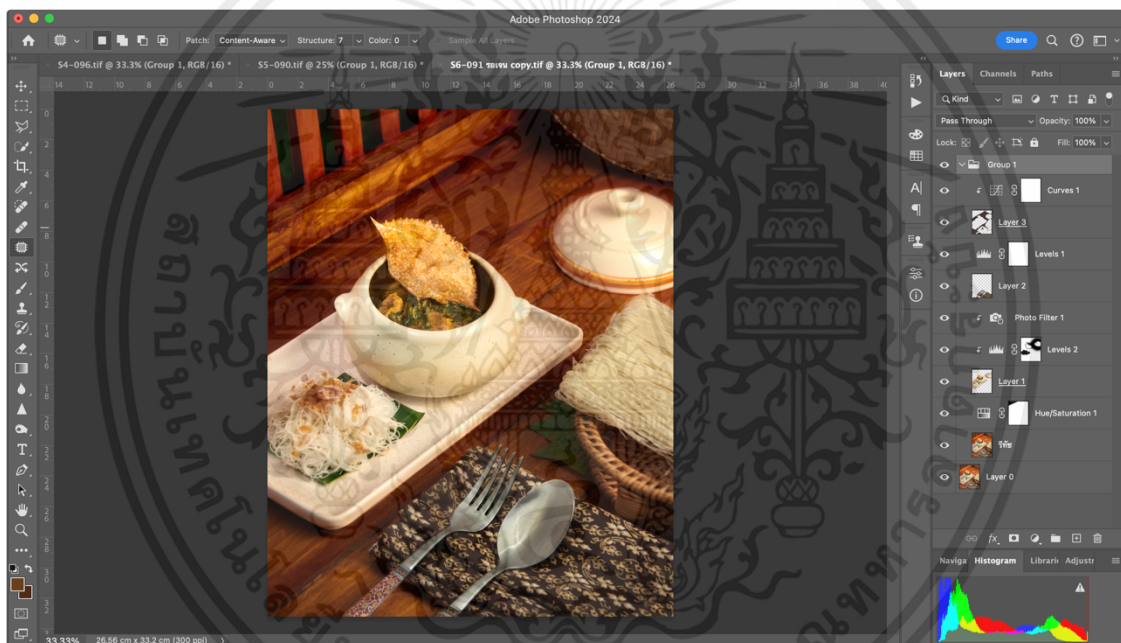
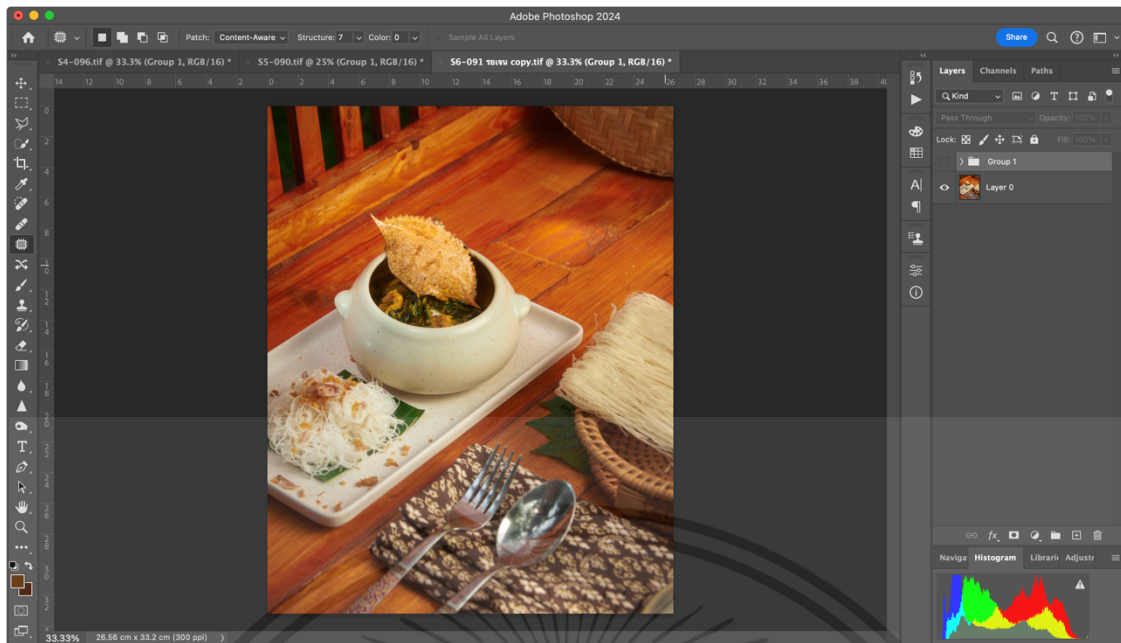
ภาพที่ 3.60 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



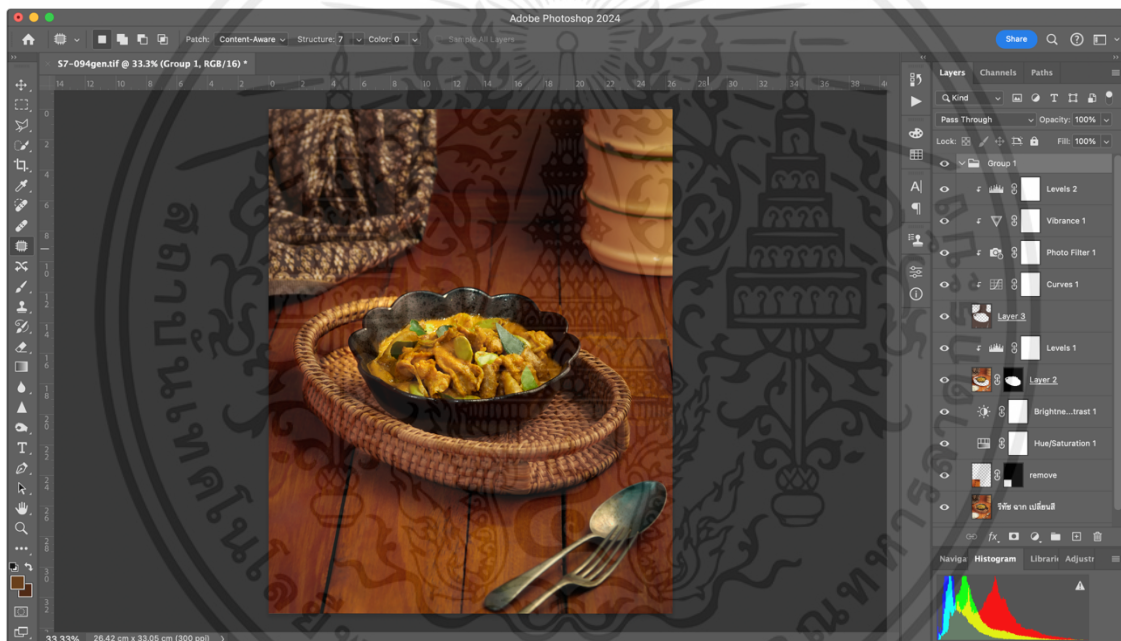
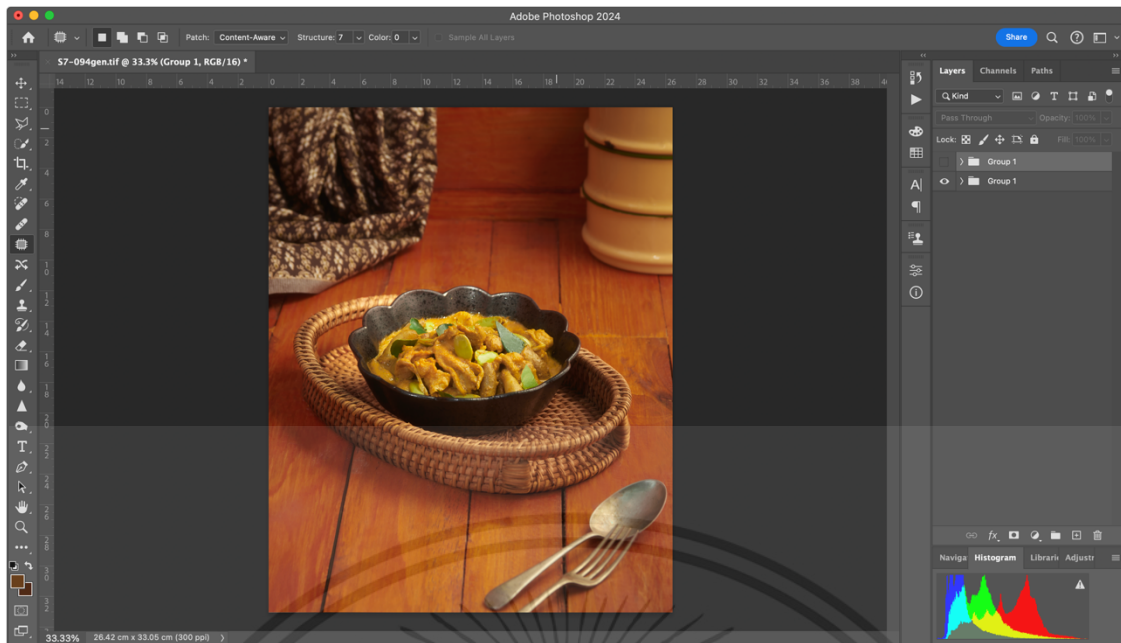
ภาพที่ 3.61 ภาพเปรียบเทียบเมนูหมักทอดกระเทียมน้ำจิ้มซีฟู้ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



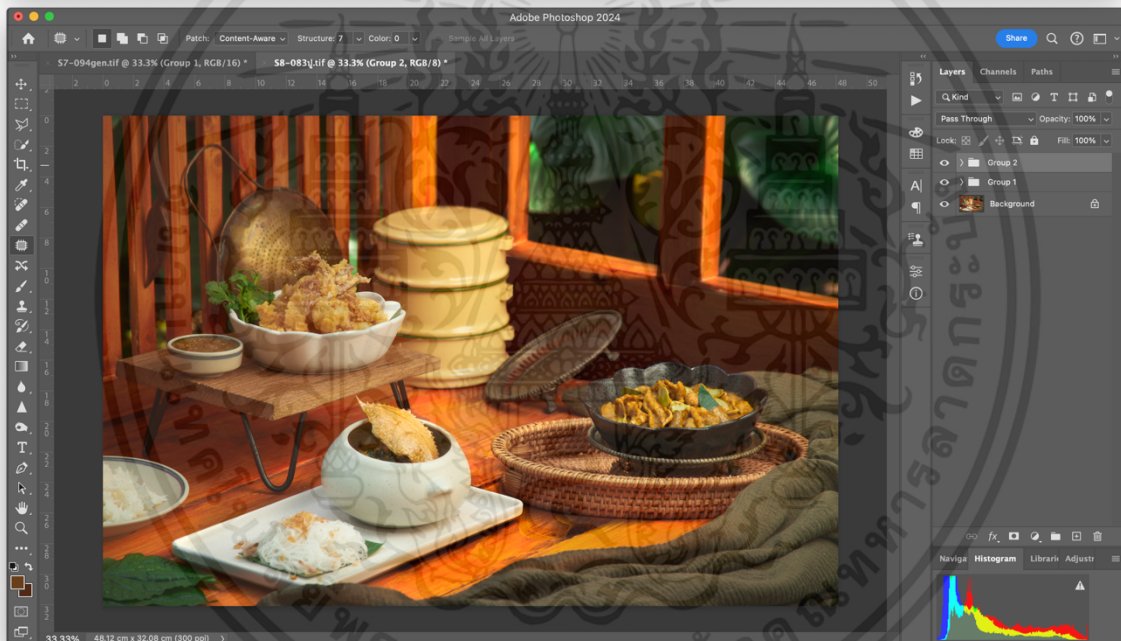
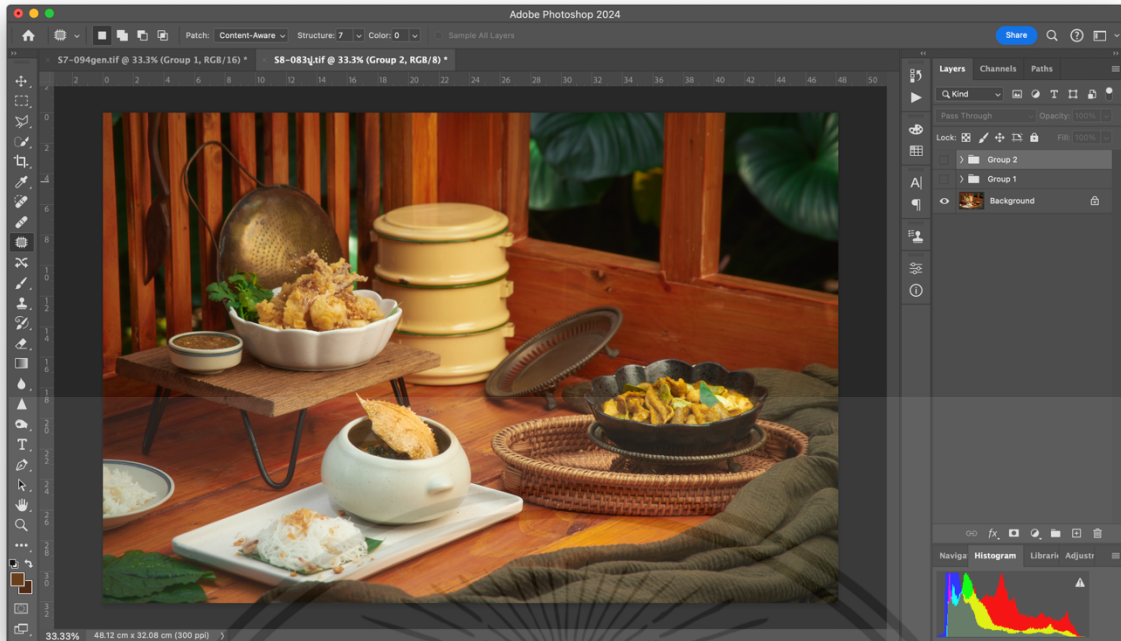
ภาพที่ 3.62 ภาพเปรียบเทียบเมนูแกงคั่วปูใบชะพลูหมีหูน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



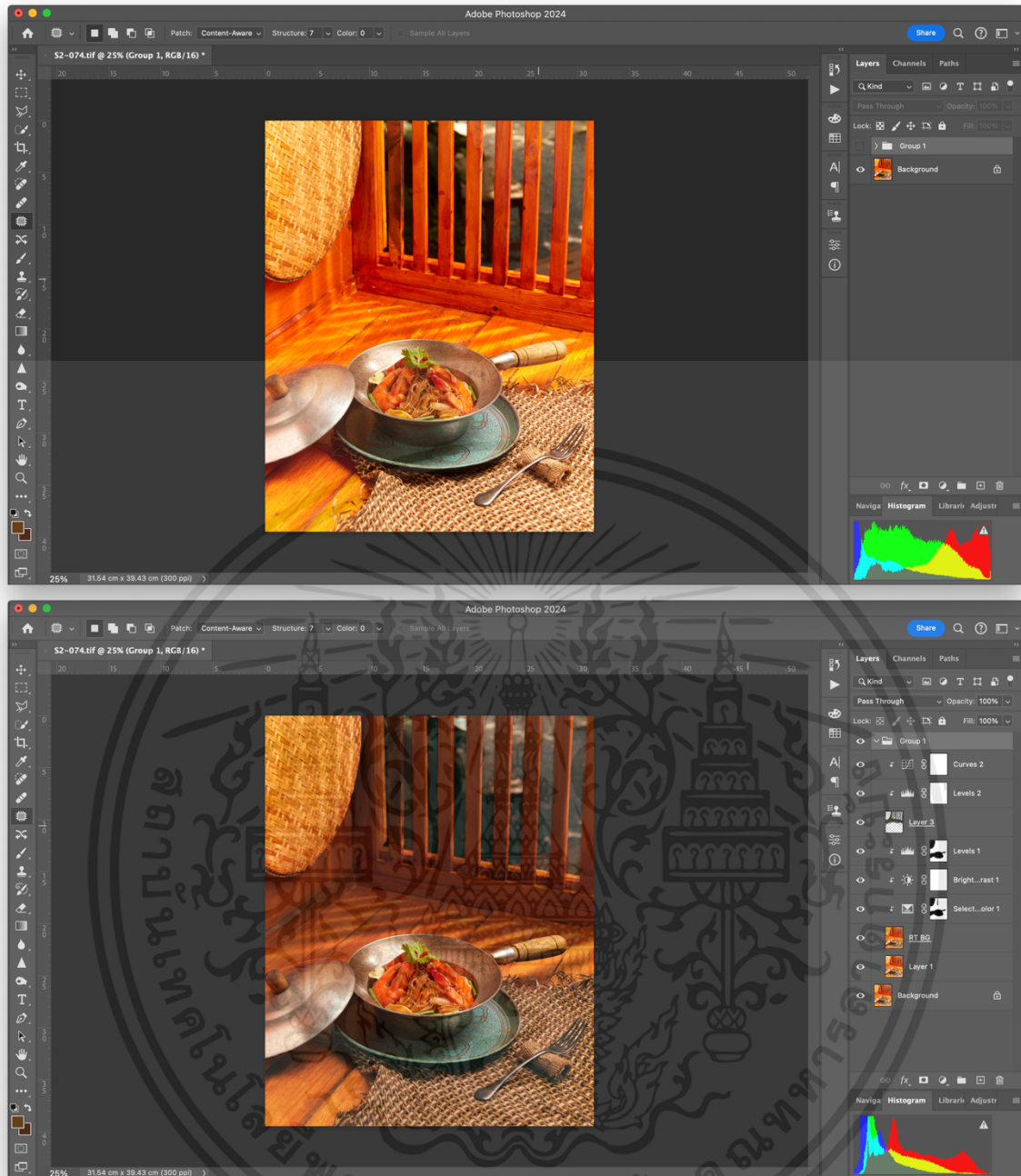
ภาพที่ 3.63 ภาพเปรียบเทียบเมนูมันซี่หนูแกงคั่ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



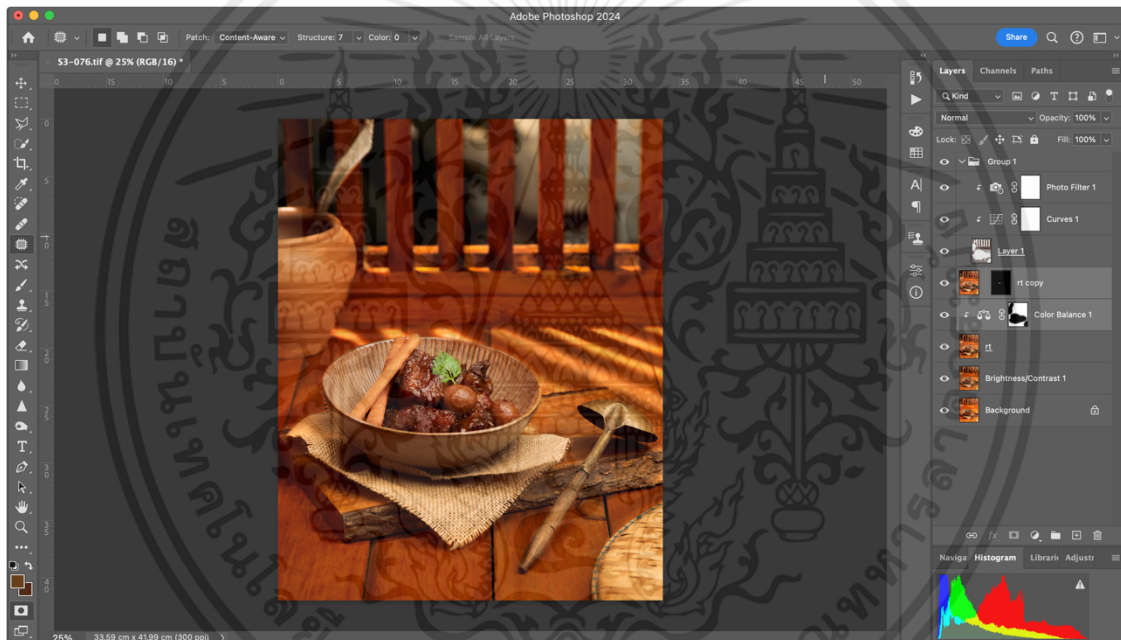
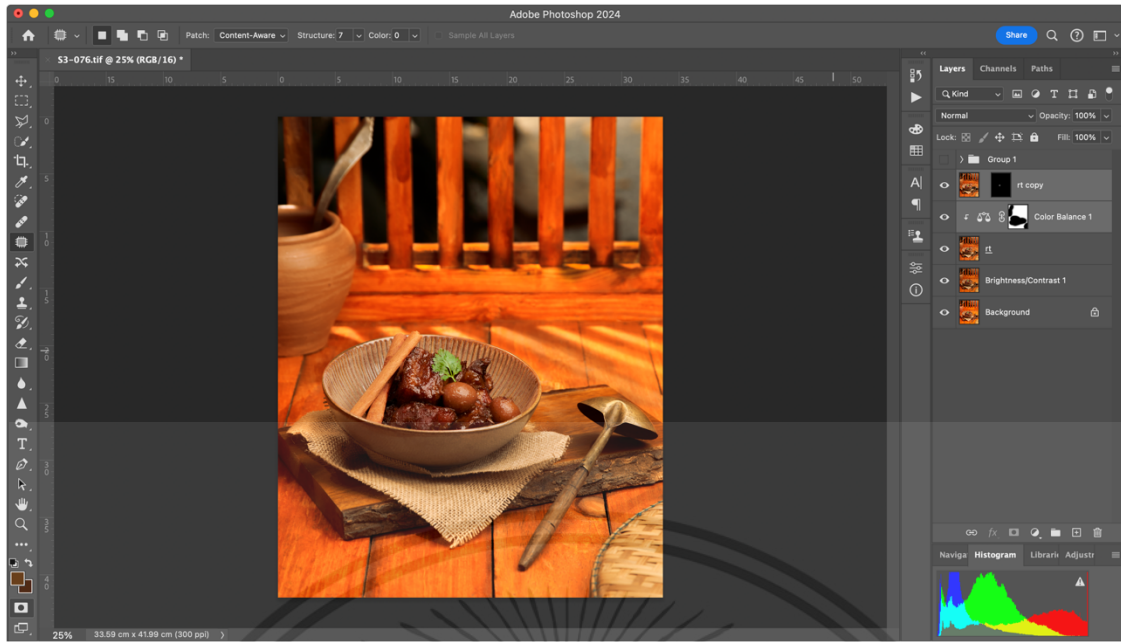
ภาพที่ 3.64 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



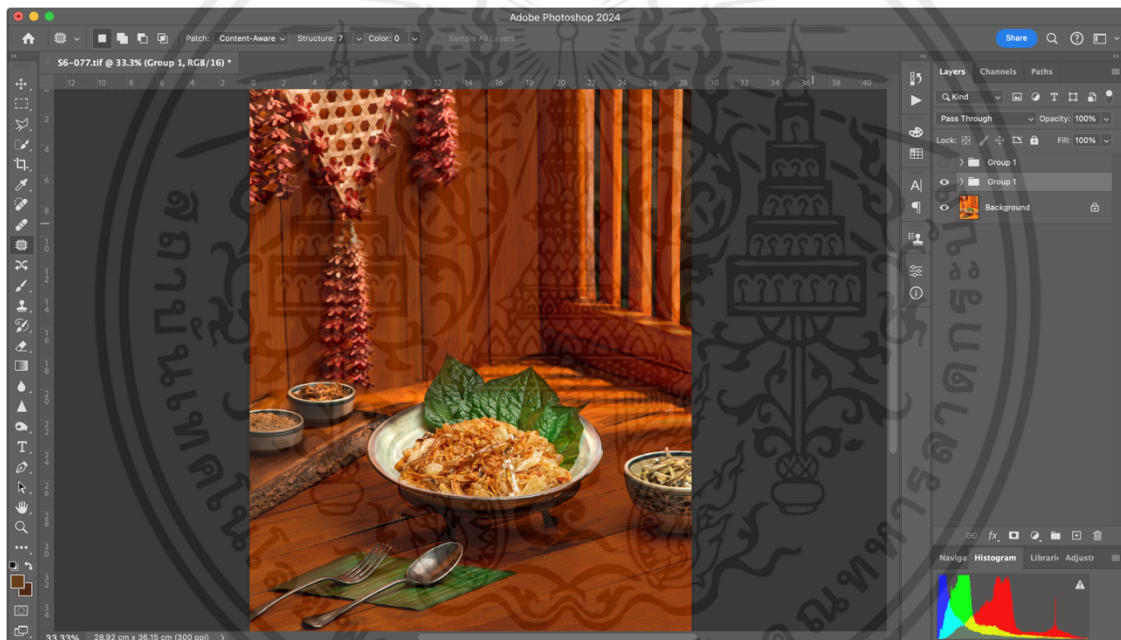
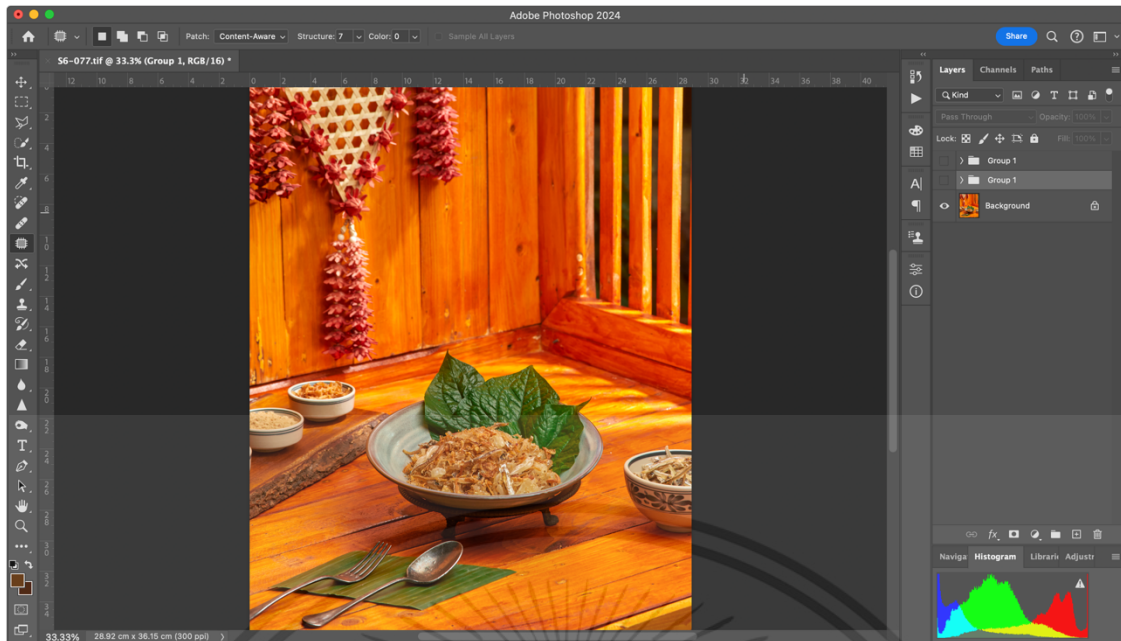
ภาพที่ 3.65 ภาพเปรียบเทียบเมนูกุ้งอบวุ้นเส้นมันกุ้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



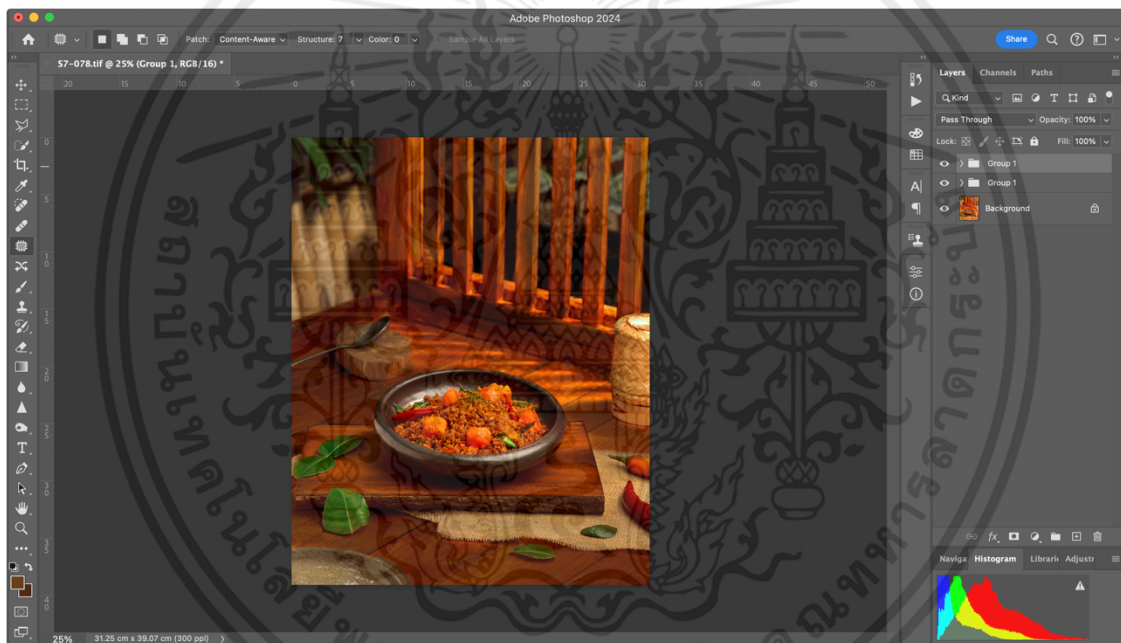
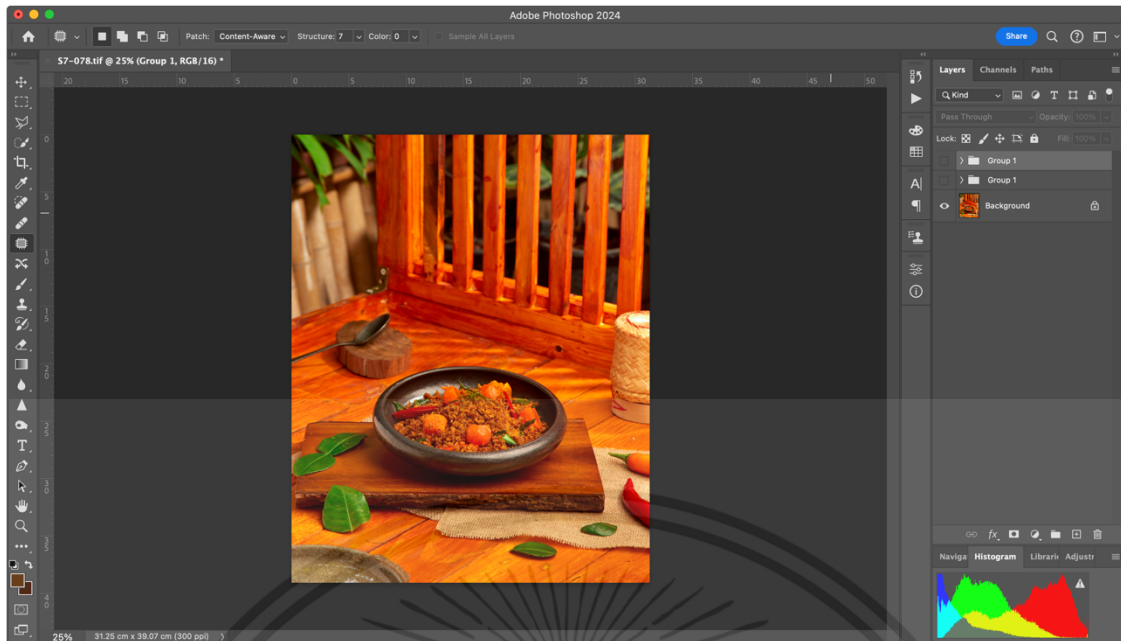
ภาพที่ 3.66 ภาพเปรียบเทียบเมนูหมูฮ้องไข่นกกระทา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



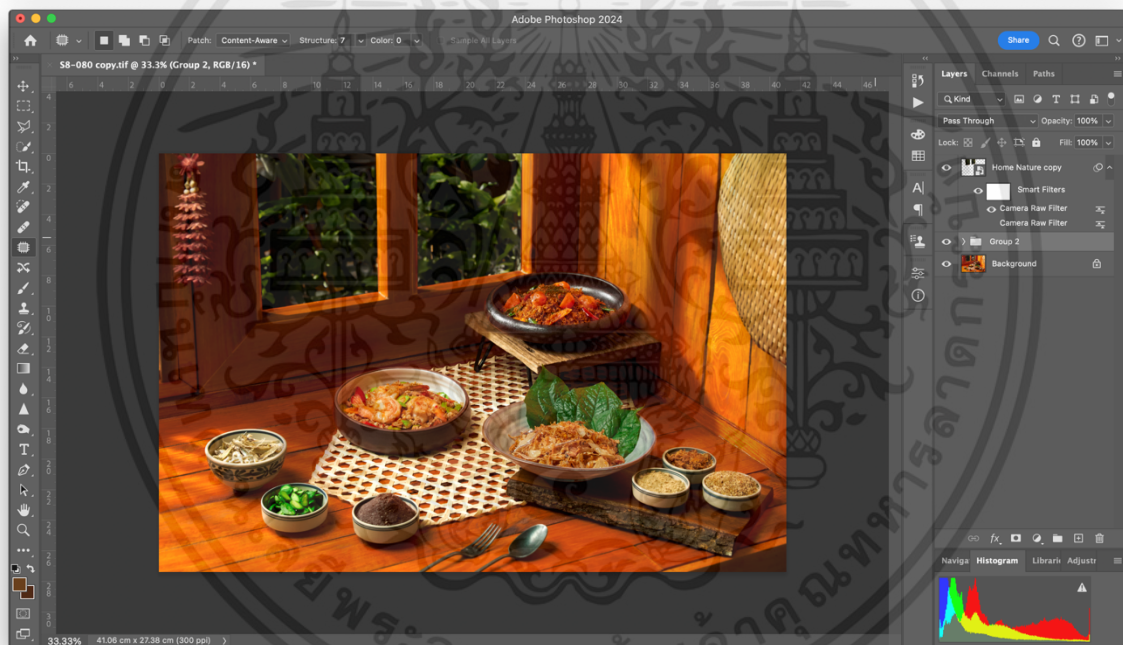
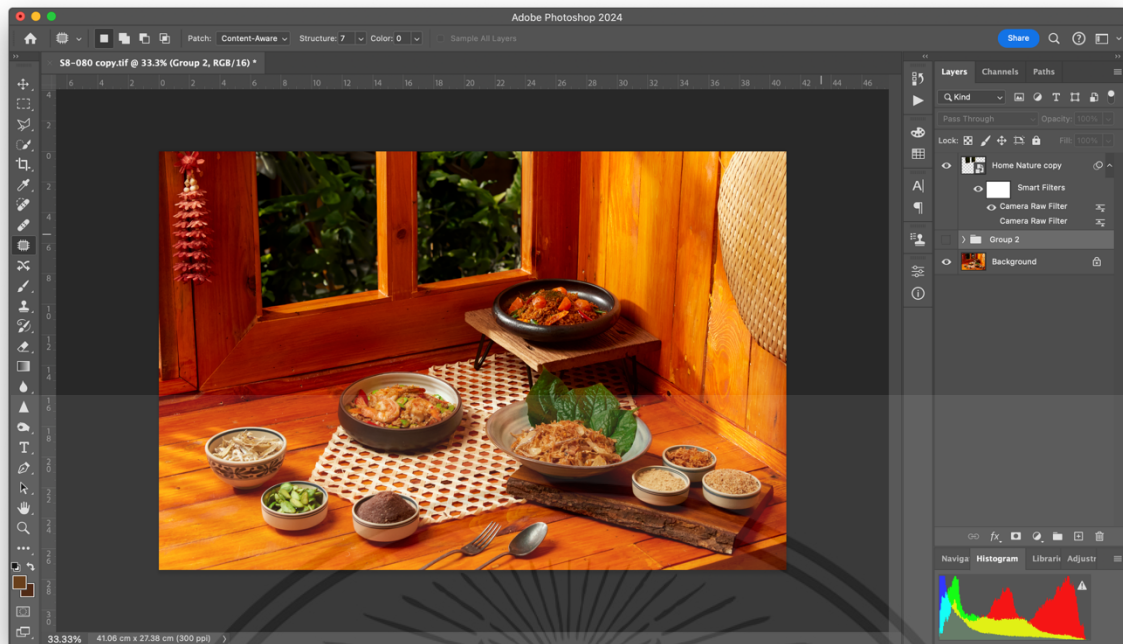
ภาพที่ 3.67 ภาพเปรียบเทียบเมนูยำส้มโอ ( ส้มโอแฉม )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.68 ภาพเปรียบเทียบเมนูผักพริกขิงปลาตุ๋นฟูไข่แดงเค็ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.69 ภาพเปรียบเทียบรวมเมนู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

## ผลงานสำเร็จ

## 4.1 ชุดที่ 1



ภาพที่ 4.1 ต้มยำปลากะพงปรุงกะศิลป์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.2 ซะครามกรอบกับเมี่ยงกุ้งตะเข็บ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.3 กะพงทอดสวนสุวรรณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.4 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายรุ้งพิพย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.5 แกงคั่ววุ้นใบชะพลูหมีหูน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 หมีกทอดกระเทียมน้ำจิ้มซีฟู้ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.7 มั่นชี้หนูแกงคั่ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.8 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายฉุยพย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 ชุดที่ 2



ภาพที่ 4.9 กุ้งอบวุ้นเส้นมันกุ้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.10 ยำมะม่วงทวายปลาฉิ่งฉ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.11 หมูฮ้อยชิ้นกะทา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.12 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครูสายรุ้งพิพย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.13 ผัดพริกขิงปลาตุกฟูไข่แดงเค็ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.14 ลูกตอผัดกุ้งหมูสับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.15 ยำส้มโอ ( ส้มโอแนม )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.16 ภาพรวมเมนูอาหารแนะนำของร้านครุสายวิทย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4.3 OUT OF HOME

- STANDING BOARD



ภาพที่ 4.17 ภาพ STANDING BOARD VINYL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.4 MEDIA

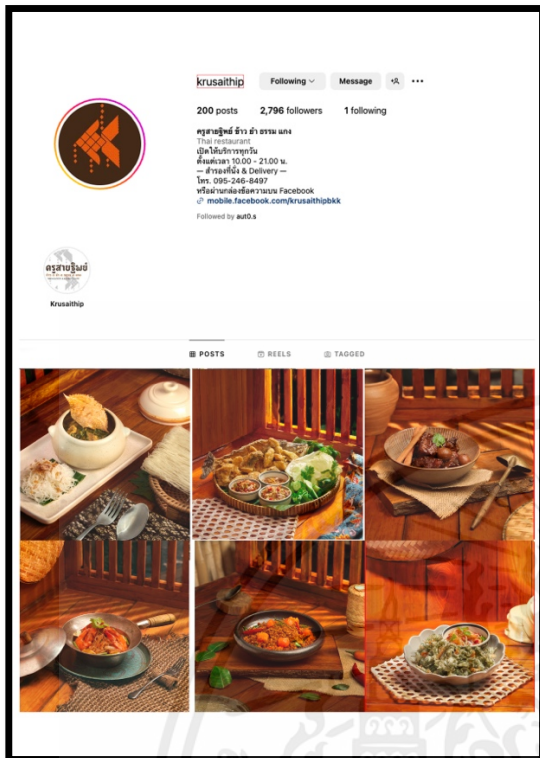
- FACEBOOK



ภาพที่ 4.18 ภาพ MOCKUP หน้าปก FACEBOOK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- INSTAGRAM



ภาพที่ 4.19 ภาพ MOCKUP INSTAGRAM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- LAYOUTS



ภาพที่ 4.20 ภาพ MOCKUP LAYOUT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

# บทสรุปและข้อเสนอแนะ

### 5.1 สรุปผลการทำงาน

ข้าพเจ้ารู้สึกพึงพอใจต่อผลงานภาพถ่ายโฆษณาร้านอาหารครุสายฐิพย์ ได้เรียนรู้ถึงวิธีการแก้ปัญหาต่างๆภายในวันที่ถ่ายและการใช้โปรแกรมตัดต่อภาพหลังวันถ่ายจนสำเร็จ ภาพที่ออกมาเป็นภาพสำเร็จอาจไม่ตรงกับภาพที่ร่างไว้สิ่งของบางอย่างถูกปรับเปลี่ยนทำให้ได้เรียนรู้ไว้ว่าควรเตรียมตัวใน PRE-PRODUCTION ให้ละเอียดรอบคอบมากกว่านี้การทำงานที่มากับความไม่พร้อมจะทำให้เกิดปัญหาต่างๆหน้างานได้ ท้ายที่สุดแล้วผลงานชิ้นนี้จะทำให้สำเร็จลุล่วงไม่ได้หากขาดอาจารย์ที่ปรึกษา คณะอาจารย์สาขาการถ่ายภาพและเพื่อนๆที่คอยให้กำลังใจและทำหน้าที่ภายในกองของอย่างเต็มที่ในทุกกระบวนการขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

### 5.2 ปัญหาในการทำงาน

ปัญหาหลักที่เกิดขึ้นภายในงานมีดังต่อไปนี้

- สีของฉากไม้ที่ข้าพเจ้าทำขึ้นมาคนละเฉดสีกับสีที่ข้าพเจ้าสั่งทำไว้ก่อนที่จะเริ่มประกอบทำให้เกิดปัญหาเวลาสีไม้โดน ไฟ GODOX AD600 ทำให้เฉดสีออกไปทางเหลืองติดส้ม ข้าพเจ้าจึงต้องมาแก้ไขโดยการ BRUSH สีของไม้แล้วใช้ BLENDING MODE ใน MODE OVERLEY , SOFT LIGHT , HARD LIGHT จะใช้ประมาณ 3 โหมดซึ่งขึ้นอยู่กับว่าจะใช้โหมดไหนให้สีไม้ดูคล้ายกันในทุกๆรูป และมาปรับ LEVELS , CURVES โดยจะปรับเฉพาะจุดที่ BRUSH ไว้จะทำให้สีของอาหารไม่เพี้ยน

- การอัดภาพข้าพเจ้าอัดภาพที่ร้านมาสเตอร์ลาดพร้าวซึ่งแต่ละสาขาต้องทดสอบเพื่อดูสีก่อนซึ่งข้าพเจ้าพึงพอใจต่อการพริตในครั้งนี้กับงบประมาณที่มีจำกัดของข้าพเจ้า ทำให้สีในบางส่วนอาจจะติดเหลืองส้มบ้างแต่ข้าพเจ้ารู้สึกว่ามันทำให้อาหารดูน่ากินกว่าสีเป็นโทนเย็น

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

ในการทำงานในครั้งนี้ข้าพเจ้าได้เรียนรู้ถึงการจัดการปัญหาให้เรียบร้อยก่อนที่จะถ่ายจริงมันจะทำให้การแก้ไขภาพง่ายขึ้นมากกว่าเดิม ข้าพเจ้ารู้สึกพึงพอใจต่อผลงานและประสบการณ์ที่ได้รับในการทำงานผลงานชิ้นนี้ถึงแม้ว่ามันอาจจะยังดีไม่สุดแต่ภายในอนาคตข้างหน้าจะทำให้ตัวข้าพเจ้าได้พัฒนาความผิดพลาดบางส่วนจากการทำศิลปนิพนธ์ชิ้นนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

- ที่มาร้านอาหารครูสายวิทย์ สืบค้นจาก

( [www.facebook.com/krusaithip](http://www.facebook.com/krusaithip) , 2566 )

- คำจำกัดความร้านอาหาร Stand Alone สืบค้นจาก

( [www.tonkit360.com](http://www.tonkit360.com) , 2567 )

- อาหารประเภทสำหรับ
- ความสำคัญของอาหารประเภทสำหรับ
- อาหารสีภาค
- ชนิดของอาหารประเภทสำหรับ
- หลักการเตรียมและการประกอบอาหารประเภทสำหรับ
- วิธีการจัดอาหารคาว ทั้งหมดนี้สืบค้นจาก

( [www.elsd.ssru.ac.th](http://www.elsd.ssru.ac.th) , 2023 )

ประวัติช่างภาพ จีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร สืบค้นจาก

( [www.rsu.ac.th](http://www.rsu.ac.th), 2566 )

- ตัวอย่างผลงานจีรวัดน์ มหาทรัพย์ถาวร สืบค้นจาก

( [www.facebook.com/StudioCoolSeen](http://www.facebook.com/StudioCoolSeen), 2023 )

ประวัติช่างภาพ Ariyani Tedjo สืบค้นจาก

( [www.alamy.com](http://www.alamy.com) , 2022 )

- ตัวอย่างผลงาน Ariyani Tedjo สืบค้นจาก

( [www.kemenparekraf.com](http://www.kemenparekraf.com) , 2023 )

( [www.instagram.com/miel.fotograaf](http://www.instagram.com/miel.fotograaf) , 2023 )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ประวัติ Food Stylist ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ สืบค้นจาก

( [www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) , 2023 )

- ตัวอย่างผลงาน ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ สืบค้นจาก

( [www.duangrithifoodstylist.com](http://www.duangrithifoodstylist.com) , 2023 )



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - นามสกุล	นาย ธัญวุฒิ เลิศปัญญาวีรพล
วัน-เดือน-ปี/เกิด	19 มีนาคม พ.ศ. 2545
ที่อยู่	342 ซ.อ่อนนุช 10 แขวง อ่อนนุช เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร 10250
Email	<a href="mailto:Thunyawuddddd@gmail.com">Thunyawuddddd@gmail.com</a>
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2557	สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษา จากโรงเรียนอนุบาลพิบูลเวศม์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2563	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษา ตอนปลายจากโรงเรียนราชวินิตบางแก้ว จังหวัดสมุทรปราการ
พ.ศ. 2567	สำเร็จการศึกษาระดับ อุดมศึกษา (ปริญญาตรี) ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาศิลปะ สาขาวิชาการถ่ายภาพ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ผลงาน	
พ.ศ. 2566	ธัญวุฒิ เลิศปัญญาวีรพล . 2566 . “ อาหารใต้ที่ปรุงโดยใจของแม่ ” ภาพถ่ายโฆษณา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้