การออกแบบกราฟฟิกสำหรับร้านขนมจากผลไม้ไทย 3 ฤดู

CORPORATE IDENTITY DESIGN FOR THAI FRUIT AND DESSERT SHOPS

นางสาว อัญชิสา ใจกลางบูรณะ

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา นิเทศศิลป์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2551

ใบอนุมัติศิลปนิพนธ์

การออกแบบกราฟฟิกสำหรับร้านขนมจากผลไม้ไทย 3 ฤดู

CORPORATE IDENTITY DESIGN FOR THAI FRUIT AND DESSERT SHOPS

นางสาว อัญชิสา ใจกลางบูรณะ

Miss ANCHISA JAIKLANGBURANA

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา นิเทศศิลป์

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์ เสาวภา พงษ์คุณากร วันที่ 30 มีนาคม 2552

(อาจารย์เสาวภา พงษ์คุณากร)

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบกราฟฟิกสำหรับร้านขนมจากผลไม้ไทย 3 ฤดู CORPORATE IDENTITY DESIGN FOR THAI FRUIT AND DESSERT SHOPS
ชื่อ	นางสาว อัญชิสา ใจกลางบูรณะ
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2551
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์เสาวภา พงษ์คุณากร

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของโครงการนี้คือ เพื่อศึกษาการออกแบบ Corporate Identity และนำมาสรุปผลการศึกษาด้วยการทำโครงการออกแบบกราฟฟิกสำหรับร้านขนมจากผลไม้ไทย 3 ฤดู ลักษณะของร้านเน้นบรรยากาศโปร่งสบาย ทันสมัย สามารถนั่งทานได้ในร้านและซื้อกลับเป็นของของฝาก สินค้าในร้านมีแผนกขนมเบเกอรี่ที่ทำจากผลไม้, ไอศกรีมผลไม้, ผลไม้แปรรูป และน้ำผลไม้ มีการตกแต่งและใช้ภาชนะ, บรรจุภัณฑ์ ตาม Theme ของฤดูกาลทั้ง 3 คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว

ขอบเขตของงาน ได้แก่ การออกแบบสัญลักษณ์, สิ่งพิมพ์ ได้แก่ นามบัตร กระดาษเขียนจดหมาย และซองจดหมาย, บรรจุภัณฑ์ผลไม้แปรรูปประเภทอบทอด กวน เชื่อมหรือแช่อิ่ม น้ำผลไม้ ไอศกรีม, กล่องบรรจุภัณฑ์รวม แบ่งเป็น 3 ฤดู ถุงกระดาษ, ภาชนะที่ใช้ในร้านได้แก่ จาน ชาม ช้อน ส้อม แผ่นรองจาน แผ่นรองแก้ว, เมนูหลัก เมนูพิเศษ และ รถสำหรับขนส่ง

แนวคิดในการออกแบบ คำนึงถึงการใช้กราฟฟิกให้สามารถบ่งบอกถึงลักษณะของผลไม้ไทยต่างๆ ที่หลากหลาย และเสริมด้วยกราฟฟิกที่ช่วยสร้างบรรยากาศของฤดูกาลทั้ง 3 ฤดูของไทย

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ คุณพ่อคุณแม่ สำหรับกำลังใจที่ดีในทุกๆ วันของการทำงานศิลปนิพนธ์
ขอบคุณ ผู้ที่เป็นส่วนหนึ่งของความสำเร็จครั้งนี้ อาจารย์เสาวภา พงษ์คุณากร อาจารย์ที่ปรึกษา
สำหรับคำวิจารณ์และข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ ทำให้งานดำเนินไปตามขั้นตอนที่วางแผนไว้
อย่างเป็นระบบ เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งงานแล้วเสร็จ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี
ขอบคุณ เพื่อนห้องนิเทศศิลป์ทุกคน ที่ร่วมฝ่าฟันและให้กำลังใจกันจนถึงวันสุดท้ายของการทำงาน

สารบัญ

สารบัญภาพประกอบ

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

ผลไม้ที่ปลูกในประเทศไทยมีมากมายหลากหลายชนิด ซึ่งอาจแบ่งได้เป็น 3 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน ฤดูฝนและฤดูหนาว ซึ่งผลไม้แต่ละฤดูมีลักษณะและรสชาติแตกต่างกันไป นอกจากจะทานกันสดๆ แล้วยังสามารถนำมาประกอบขนมได้ เช่นเบเกอรี่ ไอศกรีม น้ำผลไม้ หรืออีกวิธีที่จะทำให้ผลไม้เหล่านี้เก็บได้นาน คือการแปรรูปซึ่งได้แก่ การอบแห้ง ทอด กวน เชื่อมและแช่อิ่ม

ร้านขายขนมจากผลไม้ไทย 3 ฤดู ซึ่งกำหนดขึ้นมานี้ เป็นร้านที่สามารถนั่งทานในร้านหรือนำกลับ มีบรรยากาศสดใส สบายตา การออกแบบ Corporate Identity จะคำนึงถึงการใช้กราฟฟิกให้สามารถบ่งบอกถึงผลไม้ต่างๆ ที่หลากหลาย และเสริมด้วยกราฟฟิกของฤดูกาลทั้ง 3 ฤดูของไทย

1.2 วัตถุประสงค์

1. ศึกษาการออกแบบ Corporate Identity
2. ศึกษาการออกแบบกราฟฟิกจากผลไม้ไทยและฤดูกาลของไทย
3. ออกแบบ Corporate Identity สำหรับร้านขนมจากผลไม้ไทย ให้สามารถสร้างเอกลักษณ์และบ่งบอกถึงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่มาจากผลไม้ได้อย่างเหมาะสม

1.3 ขอบเขต

1. สัญลักษณ์ของร้าน
2. กราฟฟิกสำหรับผลไม้และฤดูกาล

ผลไม้ประจำฤดู

ฤดูร้อน - มะม่วง ทุเรียน เงาะ

ฤดูฝน - น้อยหน่า ลำไย มังคุด

ฤดูหนาว - ส้ม องุ่น สตรอเบอรี่

ตลอดทั้งปี - กล้วย สับปะรด

3. Stationery นามบัตร, กระดาษเขียนจดหมายและซองจดหมาย

4. Tableware ชุดภาชนะสำหรับนั่งทานในร้าน, แผ่นรองจาน แผ่นรองแก้ว

5. บรรจุภัณฑ์

- ผลไม้อบแห้งและทอด
- ผลไม้กวน
- ผลไม้เชื่อมและแช่อิ่ม
- น้ำผลไม้
- ถ้วยไอศกรีม
- กล่องบรรจุภัณฑ์รวม
- ถุงกระดาษ

6. เมนูหลัก, เมนูพิเศษ

7. รถขนส่ง

1.4 แนวทางบรรลุเป้าหมาย

1. รวบรวมข้อมูล
   - ผลไม้ไทยและการแปรรูป
   - ฤดูกาล 3 ฤดู และกราฟฟิกที่สามารถบ่งบอกฤดูกาล
   - ตัวอย่างร้านในลักษณะเดียวกัน
2. วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น
   - ลักษณะร้าน และการกำหนดภาพลักษณ์
   - สรุปขอบเขตงาน
3. วางแนวทางการออกแบบ
   - กราฟฟิกที่บ่งบอกถึงผลไม้และฤดูกาล
4. ทดลองออกแบบ
   - ออกแบบสัญลักษณ์ของร้าน และกราฟฟิกที่จะใช้ประกอบ
   - ทำตัวอย่างบรรจุภัณฑ์
   - แก้ไขพัฒนาแบบร่าง
5. นำเสนอผลงานขั้นสุดท้าย

บทที่ 2

ผลไม้ไทยตามฤดูกาล

ภูมิประเทศของไทยเป็นเขตร้อน เหมาะแก่การปลูกผลไม้นานาชนิด มีความอุดมสมบูรณ์ ปลูกได้ตลอดทั้งปี รสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยแบ่งผลไม้ไทยออกเป็น 3 ฤดู ทั้งฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว และบางชนิดก็มีตลอดทั้งปี ทั้งปลูกเพื่อรับประทานกันในประเทศและเพื่อการส่งออก สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้อย่างมากมาย

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ไปจนถึงกลางเดือนพฤษภาคม ในระยะนี้ลมฝ่ายใต้ตะวันออกเฉียงใต้พัดปกคลุมประเทศไทย และดวงอาทิตย์กำลังเคลื่อนผ่านเส้นศูนย์สูตรขึ้นไปทางซีกโลกภาคเหนือ ดังนั้นดินจะสะสมความร้อนไว้และร้อนขึ้น ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือมีกำลังอ่อนลงและค่อนข้างแปรปรวน ทำให้อากาศร้อน อบอ้าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเดือนเมษายน เหมาะกับปลูก มะม่วง ทุเรียน เงาะ

ฤดูฝน โดยปกติแล้วฤดูฝนของประเทศไทยจะเริ่มเมื่อลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ได้พัดปกคลุมประเทศไทยแล้ว คือตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม เป็นต้นไป และไปสิ้นสุดราวกลาง เดือนตุลาคม มีระยะเวลาประมาณ 5 เดือน เหมาะกับการปลูก น้อยหน่า ลำไย มังคุด

ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคมไปจนถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ในระยะนี้ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือได้พัดปกคลุมประเทศไทย ทำให้อุณหภูมิลดลงทั่วไป อากาศจะหนาวเย็น ยกเว้นภาคใต้ของประเทศไทยอุณหภูมิจะลดลงได้บ้างเป็นครั้งคราวและจะมีฝนตกตามชายฝั่งทะเลตะวันออก ตั้งแต่สุราษฎร์ธานีลงไปจนถึงนราธิวาส ภาคเหนืออากาศจะหนาวเย็น สามารถปลูก ส้ม องุ่น สตรอเบอร์รี่ ได้งาม

ผลไม้ประจำฤดู

ฤดูร้อน	- มะม่วง ทุเรียน เงาะ
ฤดูฝน	- น้อยหน่า ลำไย มังคุด
ฤดูหนาว	- ส้ม องุ่น สตรอเบอร์รี่
ตลอดทั้งปี	- กล้วย สับปะรด

2.1 ผลไม้ไทยและการแปรรูป

ผลไม้สด ออกผลตามฤดูกาล เมื่อเก็บเกี่ยวในเวลาใกล้เคียงกัน มักจะเกิดปัญหาเรื่องการตลาด และราคาตกต่ำในช่วงกลางฤดูอยู่เสมอ ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะนำผลไม้มาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน และเพิ่มมูลค่าสินค้า ได้แก่ การอบแห้ง ทอด กวน เชื่อมและแช่อิ่ม รวมถึงการนำมาทำไอศกรีม และคั้นเป็นน้ำผลไม้

ผลไม้แปรรูปตามฤดูกาล

ฤดูร้อน	มะม่วง	-	อบแห้ง , กวน ,ไอศกรีม, น้ำผลไม้
	ทุเรียน	-	ทอด, กวน, ไอศกรีม
	เงาะ	-	ในน้ำเชื่อม
ฤดูฝน	น้อยหน่า	-	ไอศกรีม
	ลำไย	-	อบแห้ง, ไอศกรีม, น้ำผลไม้
	มังคุด	-	กวน, ไอศกรีม, น้ำผลไม้
ฤดูหนาว	ส้ม	-	ในน้ำเชื่อม, น้ำผลไม้
	องุ่น	-	อบแห้ง, น้ำผลไม้
	สตรอเบอรี่	-	อบแห้ง, ไอศกรีม, น้ำผลไม้
ตลอดทั้งปี	กล้วย	-	อบกรอบ, กวน, ไอศกรีม
	สับปะรด	-	อบแห้ง, ไอศกรีม, น้ำผลไม้

ฤดูร้อน...เดือนมีนาคม-พฤษภาคม

มะม่วง

ผลไม้รูปทรงรี ผิวเรียบเนียน เมื่อดิบมีเปลือกสีเขียว เนื้อแข็ง เมื่อสุกมีกลิ่นหอมจัด บางพันธุ์ เมื่อสุก เปลือกมีสีเขียวอ่อนปนเหลือง เนื้อข้างในเป็นสีเหลืองอมส้ม ปลูกเยอะที่จังหวัดฉะเชิงเทรา

ภาพที่ 1 ลักษณะของมะม่วง

มะม่วง นำมาแปรรูปเป็น มะม่วงอบแห้ง

วิธีการทำมะม่วงอบแห้ง เริ่มต้นโดยการปอกมะม่วง หั่นเนื้อมะม่วงตามยาว นำเข้าเตาอบไอน้ำ โดยใช้ความร้อนจากพลังไฟฟ้า ก๊าซ ไอน้ำ เพื่อลดปริมาณน้ำในผลไม้ ทำให้เก็บไว้ได้นานในอุณหภูมิปกติ

ภาพที่ 2 มะม่วงอบแห้ง

มะม่วง นำมาแปรรูปเป็น มะม่วงกวน

วิธีการทำมะม่วงกวน เริ่มต้นโดยการหั่นเนื้อมะม่วงเป็นชิ้นบางๆหรือสับหยาบ ผสมเนื้อมะม่วง น้ำตาลปี๊บ และเกลือป่น กวนจนเข้ากันได้ดี ตั้งไฟ ใส่ส่วนผสมของมะม่วงลงในกระทะทอง กวนไปเรื่อยๆจนเหนียวได้ที่ นำมาละเลงบนใบตองที่เช็ดสะอาดแล้ว ให้เป็นแผ่นบางๆ นำไปตากแดดและคอยกลับมะม่วงจะได้แห้งเสมอกันทั้งสองด้าน พอมะม่วงแห้งแล้วเก็บลงในภาชะที่ปิดสนิท

ภาพที่ 3 มะม่วงกวน

มะม่วง นำมาแปรรูปเป็น มะม่วงแช่อิ่ม

วิธีการทำมะม่วงแช่อิ่ม เริ่มต้นโดยนำมะม่วงผลขนาดใหญ่ที่แก่จัดเกือบสุก เช่น มะม่วงแก้ว ปอกเปลือกให้หมด ฝานเนื้อมะม่วงออกจากเมล็ดมะม่วง แล้วตัดเนื้อมะม่วงตามยาวเป็นชิ้นใหญ่ ล้างชิ้นมะม่วงให้สะอาด แช่ในสารละลายของกรดมะนาวเข้มข้นร้อยละ 0.5 (ใช้กรดมะนาว 5 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร) เป็นเวลา 10-15 นาที ล้างด้วยน้ำให้สะอาด ทำให้สะเด็ดน้ำ แช่ชิ้นมะม่วงในสารละลายของแคลเซียมคลอไรด์เข้มข้นร้อยละ 0.5 (ใช้แคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร) เป็นเวลา 15-20 นาที ล้างด้วยน้ำให้สะอาดและทำให้สะเด็ดน้ำ ต้มในน้ำเดือดหรืออบด้วยไอน้ำในรังถึงที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที จนกระทั่งเนื้อมะม่วงนิ่ม นำชิ้นมะม่วงแช่อิ่มแล้วมาวางเรียงบนถาดโปร่ง

ภาพที่ 4 มะม่วงแช่อิ่ม

เงาะ

มีรูปลักษณ์แปลก และโดดเด่น มีลักษณะผลค่อนข้างกลมรี สีเหลือง - แดง หรือแดงปนเหลือง มีขนอยู่โดยรอบ เนื้อภายในผลมีลักษณะอ่อนนุ่ม สีขาวใส หรืออมเหลืองอ่อน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว คนไทยเรียกผลไม้ชนิดนี้ว่า "เงาะ" เพราะลักษณะภายนอกของผล มีขนขึ้นตามเปลือกคล้ายกับผมบนหัวของคนป่าที่มีผมหยิกหยอยที่เราเรียกว่า "เงาะซาไก"

ภาพที่ 5 ลักษณะของเงาะ

เงาะ นำมาแปรรูปเป็น เงาะในน้ำเชื่อมหรือเงาะลอยแก้ว

วิธีการทำเงาะลอยแก้ว เริ่มต้นโดยการนำเงาะมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด คว้านเมล็ดออก โดยใช้มีดคว้านผลไม้จากขั้วของเงาะ คว้านเสร็จนำไปล้างน้ำ และใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นเตรียมทำน้ำเชื่อม โดยนำน้ำกับน้ำตาลไปใส่หม้อ ต้มน้ำให้เดือดจนน้ำตาลละลายหมด จึงใส่เนื้อเงาะลงไป พอน้ำเชื่อมเดือดอีกครั้งจึงปิดเตา พักไว้ให้เย็น เสริฟใส่น้ำแข็งทุบ

ภาพที่ 6 เงาะในน้ำเชื่อมหรือเงาะลอยแก้ว

ทุเรียน

ไม้ผลที่มีขนาดผลใหญ่ มีหนามแหลม รสชาติหวานมัน มีเอกลักษณ์โดดเด่นสูง ทั้งในรูปร่าง กลิ่น และรสชาติ ได้ชื่อว่าเป็นราชาของผลไม้ แยกตามแต่ละส่วนของผลเรียกเป็นพู เนื้อในมีตั้งแต่สีขาว เมื่อสุกมีสีเหลือง อ่อน เมื่อแก่ผลมีสีเขียว เมื่อสุกมีสีน้ำตาลอ่อน เนื้อจะนิ่ม กึ่งอ่อนกึ่งแข็ง มีรสหวาน ขึ้นชื่อไปทั่วโลก ปลูกมากที่สุดในจังหวัดราชบุรี นับได้ว่าทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีคุณภาพดีที่สุด และเป็นที่นิยมทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ

ภาพที่ 7 ลักษณะของทุเรียน

ทุเรียน นำมาแปรรูปเป็น ทุเรียนกวน

วิธีการทำทุเรียนกวน เริ่มต้นโดยการใส่ทุเรียนและน้ำตาลทรายลงในกระทะ ยกขึ้นตั้งไฟ กวนด้วยไฟ กลาง - อ่อน จนส่วนผสมเหนียว เป็นสีน้ำตาลทอง บรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดสนิท

ภาพที่ 8 ทุเรียนกวน

ทุเรียน นำมาแปรรูปเป็น ทุเรียนทอด

วิธีการทำทุเรียนทอด เริ่มต้นโดยการนำทุเรียนที่ยังดิบมาหั่นเป็นชิ้นๆ นำไปตากแดด ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน รอให้น้ำมันร้อน แล้วนำทุเรียนที่ตากไว้ลงไปทอด ใช้ไฟปานกลาง พอทุเรียนเริ่มเปลี่ยนสี นำขึ้นสะเด็ดน้ำมัน บรรจุใส่ในถุงที่ปิดสนิท ไม่ให้อากาศเข้าได้ เพราะจะทำให้ทุเรียนหายกรอบ

ภาพที่ 9 ทุเรียนทอด

ฤดูฝน...เดือนมิถุนายน – ตุลาคม

มังคุด

มังคุดได้รับขนานนามว่าเป็นราชินีของผลไม้ ผลมีเปลือกนอกค่อนข้างแข็ง เนื้อในมีสีขาวฉ่ำน้ำ ผลมังคุดมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว

ภาพที่ 10 ลักษณะของมังคุด

มังคุด นำมาแปรรูปเป็น มังคุดกวน

วิธีการทำมังคุดกวน เริ่มต้นโดยการผสมมังคุด น้ำตาล และเกลือ เข้าด้วยกัน กวนด้วยไฟอ่อนจนเหนียวขนาดปั้นได้ แบ่งเป็นก้อนเล็กๆ ห่อด้วยกระดาษแก้ว บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาด ปิดสนิท

ภาพที่ 11 มังคุดกวน

ลำไย

ผลลำไยมีลักษณะกลม มีเปลือกบางสีน้ำตาลห่อหุ้ม เนื้อในผลมีสีขาวฉ่ำน้ำและอ่อนนุ่ม ส่วนในสุดเป็นเมล็ดขนาดใหญ่สีดำ

ภาพที่ 12 ลักษณะของลำไย

ลำไย นำมาแปรรูปเป็น ลำไยอบแห้ง

วิธีการทำลำไยอบแห้ง เริ่มต้นโดยการแกะเปลือกลำไย คว้านเอาเมล็ดออก นำมาแช่ในสารละลายโพแทสเซียสเมต้าไบซัลไฟท์ เรียงใส่ตะแกรงโปร่ง นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ปล่อยให้เนื้อลำไยเย็นก่อน จึงนำมาบรรจุถุงพลาสติกรัดปากถุงให้แน่น

ภาพที่ 13 ลำไยอบแห้ง

น้อยหน่า

เมื่อดิบ ผิวผลเขียวอ่อนและแข็ง เมื่อสุก ผิวผลสีเหลืองอมเทาขาวๆและนิ่ม ผิวผลขรุขระเป็นร่องๆ เมล็ดสีขาวอมน้ำตาล มีเนื้อสีขาว เมื่อผลสุก เมล็ดเปลี่ยนสภาพเป็นสีดำ ผิวมัน เนื้อที่หุ้มนิ่มและมีรสหอมหวาน

ภาพที่ 14 ลักษณะของน้อยหน่า

ฤดูหนาว...เดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

ส้ม

ลักษณะของผิวเปลือกจะเรียบ มีกลิ่นหอมแรง ภายในหนึ่งผลประกอบด้วยกลีบผล จำนวน 10-15 กลีบ แต่ละกลีบมีผนังบาง เนื้อมีน้ำมาก สีส้ม รสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย

ภาพที่ 15 ลักษณะของส้ม

ส้ม นำมาแปรรูปเป็น ส้มในน้ำเชื่อม

วิธีการทำส้มในน้ำเชื่อม เริ่มต้นโดยใส่น้ำสะอาดลงในน้ำตาลเพื่อทำน้ำเชื่อม ตั้งไฟแล้วทิ้งไว้ให้เดือดบนไฟอ่อนประมาณ 5 นาที ล้างเปลือกส้มให้สะอาด ปอกเปลือก และแคะเมล็ดออก ใส่เนื้อส้มลงไป พอน้ำเชื่อมเดือดอีกครั้ง ปิดเตาพักไว้ให้เย็น แล้วค่อยเสริฟใส่น้ำแข็งทุบ

ภาพที่ 16 ส้มในน้ำเชื่อม

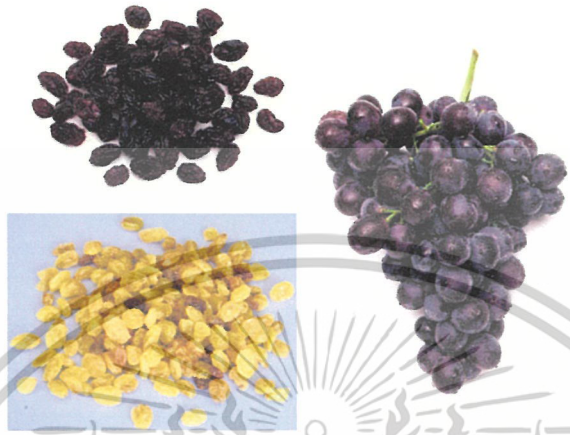
องุ่น

องุ่น เป็นผลเดี่ยวที่ออกเป็นพวง (เป็นผลเดี่ยวที่เกิดจากดอกช่อแต่ดอกไม่หลอมรวมกัน) ผลย่อยรูปกลมรี ฉ่ำน้ำ ผิวมีนวลเกาะ รสหวาน มีสีเขียว ม่วงแดง และม่วงดำ แล้วแต่พันธุ์ มี 1-4 เมล็ด

ภาพที่ 17 ลักษณะขององุ่น

องุ่น นำมาแปรรูปเป็น องุ่นอบแห้ง

วิธีการทำองุ่นอบแห้ง เริ่มต้นโดยการคัดผลองุ่นสดๆ เกรดเอ แคะเมล็ดออก ล้างน้ำ นำผึ่งแดดให้แห้งตามธรรมชาติ หรืออบแห้งด้วยความร้อนจากเตาอบไอน้ำ เก็บไว้ได้นาน



ภาพที่ 18 องุ่นอบแห้ง

สตรอเบอร์รี่

สตรอเบอร์รี่ มีผลลักษณะทรงกลมหรือทรงกรวย สีแดงสดแต่ไม่สม่ำเสมอ เนื้อและผลค่อนข้างแข็ง มีกลิ่นหอม ฉ่ำและหวาน สตรอเบอร์รี่ปลูกมากที่จังหวัดเชียงใหม่ เป็นพันธุ์พระราชทาน ผลใหญ่ หวาน เนื้อในแดงสด

ภาพที่ 19 ลักษณะของสตรอเบอร์รี่

สตรอเบอร์รี่ นำมาแปรรูปเป็น สตรอเบอร์รี่อบแห้ง

วิธีการทำสตรอเบอร์รี่อบแห้ง เริ่มต้นโดยการคัดเลือกสตรอเบอร์รี่ผลใหญ่สีแดงสด ใช้ความร้อนจากเตาอบไอน้ำ อบให้แห้ง เก็บไว้ได้นานในอุณหภูมิปกติ

ภาพที่ 20 สตรอเบอร์รี่อบแห้ง

สตรอเบอร์รี่ นำมาแปรรูปเป็น สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว

วิธีการทำสตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว เริ่มต้นโดยการทำน้ำเชื่อม นำน้ำสะอาดและน้ำตาลใส่หม้อ ตั้งไฟ แล้วทิ้งไว้ให้เดือดบนไฟอ่อน ประมาณ 5 นาที เมื่อน้ำตาลละลายดีแล้ว จึงใส่เนื้อสตรอเบอร์รี่ที่เด็ดเอาขั้วออกแล้ว ลงไป พอน้ำเชื่อมเดือดอีกครั้งจึงปิดเตา พักไว้ให้เย็น เวลาเสิร์ฟ ให้ใส่น้ำแข็งทุบ

ภาพที่ 21 สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว

ผลไม้ที่มีตลอดปี

กล้วย

ผลรวมกันเป็นเครือ แต่ละเครือจะมีหวีหลายๆ อันมารวมกัน ผลอวบ ผิวผลสีเขียวอมเทานวลๆ เมื่อแก่สีเขียวนวล ผลแข็ง รสฝาด ผลสุกผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง เมื่อนิ่มมีรสหวาน

ภาพที่ 22 ลักษณะของกล้วย

กล้วย นำมาแปรรูปเป็น กล้วยกวน

วิธีการทำกล้วยกวน เริ่มต้นโดยการปอกเปลือกกล้วย หั่นเป็นชิ้นเล็ก ยีให้ละเอียด คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ 2 ถ้วย หางกะทิ 2 ถ้วย นำหัวกะทิ ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวให้เป็นน้ำมัน พักไว้ ผสมหางกะทิ กับน้ำตาล ตั้งไฟกลางให้น้ำตาลละลาย ยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง เทลงในกระทะทอง ใส่กล้วย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนด้วยพายไม้ จนมีลักษณะข้นเหนียว ใส่น้ำมันกะทิ กวนให้เข้ากันจนกล้วยแห้งเหนียวพอปั้นได้ ยกลง ทิ้งไว้ให้อุ่น คลึงเป็นแท่งยาว ตัดเป็นท่อนๆ ห่อด้วยกระดาษแก้ว เก็บใส่ขวดโหล ไว้รับประทานได้นาน

ภาพที่ 23 กล้วยกวน

กล้วย นำมาแปรรูปเป็น กล้วยอบกรอบ

วิธีการทำกล้วยอบกรอบ เริ่มต้นโดยนำกล้วยดิบแช่น้ำ 1 คืน เพื่อให้ยางออก ปอกกล้วยดิบ แล้วนำไปแช่น้ำประมาณ 5 นาที นำขึ้น นำกล้วยมาไสเป็นชิ้น ใส่ถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่นอบไว้ 1 คืน นำกล้วยที่อบในถุงพลาสติกลอกออกเป็นชิ้น ๆ นำส่วนผสมกล้วยดิบ เนย และน้ำตาลปี๊บ มาชั่ง แล้วลงทอดพร้อมกันในน้ำมันที่ร้อนจนกล้วยเหลือง สวยงามดี และใช้ตะแกรงลวดตักขึ้น สะเด็ดน้ำมัน ผึ่งให้เย็น แล้วจึงบรรจุลงถุง ปิดปากถุงให้สนิท อย่าให้อากาศเข้า เพราะจะทำให้กล้วยหายกรอบ

ภาพที่ 24 กล้วยอบกรอบ

สับปะรด

สับปะรด ลักษณะผลสับปะรดมีรูปทรงกระบอก มีตาทั่วทั้งผล เหนือผลมีใบขึ้นเป็นจุกเรียกว่า ตะเกียง เปลือกสีเขียวปนดำเมื่อดิบ เมื่อแก่เปลือกจะมีสีเหลืองอมส้ม ตาตื้น เนื้อสับปะรดสีเหลืองสวย มีรสหวานอมเปรี้ยวถึงหวานสนิท ประจวบคีรีขันธ์เป็นจังหวัดที่ปลูกสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย เป็นพันธุ์ที่ดีที่สุดของประเทศ มีให้รับประทานตลอดทั้งปี

ภาพที่ 25 ลักษณะของสับปะรด

สับปะรด นำมาแปรรูปเป็น สับปะรดอบแห้ง

วิธีการทำสับปะรดอบแห้ง เริ่มต้นโดยการปอกเปลือกสับปะรด หั่นเป็นชิ้น นำเข้าเตาอบไอน้ำ สามารถเก็บไว้ได้นานในอุณหภูมิปกติ

ภาพที่ 26 สับปะรดอบแห้ง

2.2 ประโยชน์ของผลไม้

- มะม่วง...ไม่ว่าจะเป็นมะม่วงพันธุ์ไหน ก็ล้วนมีสรรพคุณทางยาด้วยกันทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นยาแก้ไอ ละลายเสมหะ แก้อาการคลื่นไส้อาเจียน ดับกระหาย ขับปัสสาวะ ช่วยรักษาโรคความจำเสื่อม ช่วยให้เลือดและประจำเดือนของสตรีเป็นปกติ และในมะม่วงยังมีเอนไซม์ชื่อว่า พาเพอิน ที่ช่วยย่อยสลายโปรตีนที่ตกค้างในระบบย่อยอาหาร ยิ่งถ้ากินมะม่วงสดเป็นประจำแล้ว ก็ยังจะช่วยให้อาการไอ หอบ มีเสมหะ หรือมีเลือดออกตามไรฟันนั้นบรรเทาอาการลงได้ นอกจากนี้ มะม่วงยังมีฤทธิ์ในการต้านมะเร็ง รวมไปถึงการกระตุ้นให้ร่างกายต่อสู้กับเนื้อร้ายด้วยสารสำคัญที่มีชื่อว่า เบต้าแคโรทีน ที่สามารถป้องกันและยังยั้งการเป็นมะเร็งในระยะต่างๆ แต่เบต้าแคโรทีนก็ไม่สามารถต้านมะเร็งในคนที่สูบบุหรี่อย่างต่อเนื่องได้

- เงาะ...อุดมไปด้วยวิตามินซี แคลเซียม และฟอสฟอรัส ในเนื้อเงาะมีสรรพคุณในการรักษาอาการท้องร่วงได้เป็นอย่างดี เปลือกของผลเงาะยังสามารถช่วยแก้อักเสบในช่องปาก โดยการนำเปลือกของผลเงาะต้มสุกมาต้มกินกับน้ำ จะมีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย และรักษาอาการอักเสบภายในช่องปากได้

- ทุเรียน...เนื้อของทุเรียนให้คุณค่าทางสารอาหาร อย่างแคลเซียม ฟอสฟอรัส และมีวิตามินสูง อีกทั้งยังช่วยเพิ่มน้ำหนักตัวได้เป็นอย่างดี

- มังคุด...สรรพคุณในการรักษาโรคคือ สมานแผล ช่วยให้แผลหายเร็วขึ้น เป็นยาแก้ท้องเสีย แก้ท้องร่วงเรื้อรัง ถ่ายเป็นมูกเลือด ช่วยปรับสมดุลการทำงานของเซลล์ในร่างกายมนุษย์ให้ทำงานปกติเหมาะสม ลดอาการบวมน้ำและความเจ็บปวดจากการบวม ยับยั้งอนุมูลอิสระ และความเจ็บปวดจากการเกิดอนุมูลอิสระในร่างกาย ยับยั้งการทำงานของไขมันแอลดีแอลที่ทำให้เกิดอนุมูลอิสระในร่างกาย ลดความเสี่ยงจากการเกิดไขมันสะสมที่ผิวหนังและหลอดเลือด ป้องกันการติดเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา ยับยั้งการเติบโตของเซลล์มะเร็งในตับ ตับอ่อน มะเร็งลำไส้ใหญ่ ป้องกันอาการท้องร่วง ป้องกันการแพ้ ป้องกันการสั่นที่ปลายประสาทจากโรคพาร์กินสัน ลดอาการผิวหนังอักเสบ และอาการแพ้ที่ผิวหนัง มีฤทธิ์กดประสาทส่วนกลาง และเพิ่มความดันเลือดได้

- ลำไย...มีสารอาหารมากมาย ไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลกลูโคส ซูโคส และวิตามินชนิดต่างๆ โดยเนื้อลำไยมีรสหวาน และมีสรรพคุณแก้ผอมแห้งแรงน้อย นอนไม่หลับ ขี้ลืม ใจสั่น บำรุงร่างกาย บำรุงประสาท ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ และช่วยบำรุงกำลังของสตรีภายหลังจาก

การคลอดบุตร ส่วนลำไยแห้งนั้น จะมีสรรพคุณในการบำรุงหัวใจ ระบบประสาท ช่วยย่อยอาหาร ช่วยบำรุงกำลัง และบำรุงโลหิต

- น้อยหน่า... มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายหลายชนิด ทั้งวิตามิน เกลือแร่ แคลเซียม และฟอสฟอรัส นอกจากนี้ ยังมีสรรพคุณในการเป็นยาระบายอ่อนๆ และช่วยทำให้ชุ่มคออีกด้วย

- ส้ม...ประดุจดั่งยารักษาโรคที่แสนหวาน เป็นแหล่งรวมสารอาหาร อันได้แก่ เกลือแร่ โพแทสเซียม กรดโฟลิก เส้นใยธรรมชาติ และวิตามินต่างๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นส้มเขียวหวาน ส้มโอ ส้มเช้ง และส้มอื่นๆ เมื่อกินส้มเป็นประจำ จะช่วยให้มีสุขภาพดี ระบบขับถ่ายทำงานคล่องตัว ป้องกันการเกิดนิ่วในทางเดินปัสสาวะ ป้องกันโรคเกี่ยวกับตา เช่น ต้อกระจก ตาบอดกลางคืน เพราะส้มอุดมไปด้วยคุณค่าจากวิตามินซี ช่วยกระตุ้นการแลกเปลี่ยนเซลล์ ให้ผิวหน้านวลผ่องสดใส เสริมให้กระดูกแข็งแรง ช่วยให้บาดแผลหายเร็วยิ่งขึ้น อีกทั้งยังช่วยบรรเทาอาการกระหายน้ำ ช่วยป้องกันการเป็นหวัด ลดคอเลสเตอรอลในเลือด ป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ และช่วยให้ร่างกายฟื้นตัวจากโรคหัวใจเร็วขึ้น

- องุ่น...ผลไม้ที่มีผลเล็ก แต่มีคุณสมบัติไม่เล็กเหมือนตัว เพราะในผลองุ่นมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายคนเราหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลกลูโคส วิตามินเอ วิตามินซี เหล็ก แคลเซียม และสารอนินทรีย์ชนิดต่างๆ อีกจำนวนมาก เมื่อกินองุ่นอย่างเป็นประจำ จะทำให้มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง มีอวัยวะภายในที่แข็งแรง ไม่ว่าจะเป็นตับ ไต หัวใจ แม้แต่ระบบขับถ่าย ที่สามารถรักษาการย่อยอาหารให้เป็นปกติ ช่วยขับปัสสาวะ และระงับความเจ็บปวด อีกทั้งยังช่วยป้องกันความเสี่ยงในการเป็นโรคดีซ่าน โรคตับอักเสบ และการปวดศีรษะได้เป็นอย่างดี และยังรวมไปถึงการมีสมองและความจำดี และช่วยแก้กระหายได้อีกด้วย

- สตรอเบอร์รี่ ... เป็นผลไม้ที่มีอานุภาพสูงมากในการต้านอนุมูลอิสระ (ต้นเหตุแห่งความแก่) แถมยังอุดมไปด้วยวิตามินซี, เอ, ฟอสฟอรัส และแคลเซียม จึงช่วยป้องกันโรคได้สารพัด ทั้งการเกิดมะเร็ง, โรคหลอดเลือดอุดตัน, โรคหวัด และโรคภูมิแพ้ ผลการศึกษาทางการแพทย์ยังพบว่า เมื่อเทียบน้ำหนักที่เท่ากันกับผลไม้ชนิดอื่นๆ สตรอเบอร์รี่ มีประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระได้สูงกว่า ส้ม ถึงหนึ่งเท่าครึ่ง, สูงกว่าองุ่นแดง สองเท่า, สูงกว่ากีวี สามเท่า, สูงกว่า กล้วยหอมกับ มะเขือเทศ เจ็ดเท่า และสูงกว่าลูกแพร ถึงสิบห้าเท่า

- กล้วย...อุดมไปด้วยแร่ธาตุต่างๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็น วิตามินเอ วิตามินบี วิตามินซี แคลเซียม ฟอสฟอรัส คาร์โบไฮเดรตสูง และมีเกลือแร่ที่จำเป็นต่อร่างกายอีกเป็นจำนวนมาก

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยออกมาว่า กินกล้วยเป็นประจำแค่สัปดาห์ละ 2 ผล จะช่วยลดความดันเลือดลงไปได้ถึง 10% เพราะเอนไซม์ในกล้วยจะไปช่วยขยายหลอดเลือด ทำให้เลือดไหลเวียนได้คล่องตัวขึ้น และเมื่อไหร่ที่รู้สึกเครียด กล้วยก็ยังช่วยให้ร่างกายผ่อนคลายได้ เพราะในกล้วยมีโปแตสเซียม ถือได้ว่า กล้วยสามารถเป็นยารักษาโรคเบื้องต้น ที่มีราคาถูก และหาซื้อได้ง่ายตลอดปี

- **สับปะรด**...เป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางสารอาหารสูง มีปริมาณของวิตามิน เกลือแร่ เส้นใยไฟเบอร์ ที่มีอยู่มากมายในสับปะรด และยังอุดมไปด้วยสารอาหารเสริมความงาม เช่น เบต้าแคโรทีน กรดฟอสฟอริค วิตามินซี โพแตสเซียม และแมกนีเซียม แถมด้วยโบรมาลีน ที่ช่วยป้องกันการติดเชื้อในลำไส้ ช่วยบรรเทาอาการบวมน้ำของร่างกาย และยังช่วยในการขับปัสสาวะ สับปะรดยังมีคุณค่าทางยาสูง มีเอนไซม์ย่อยโปรตีน มีสรรพคุณช่วยย่อยอาหารจำพวกเนื้อ ลดอาการแน่นท้องเสริมสร้างการดูดซึม ลดความร้อนของร่างกาย ช่วยแก้กระหาย และสามารถรักษาอาการหวัด และโรคไซนัสอักเสบ นอกจากนี้ สับปะรดยังมีสารที่ช่วยในการรักษาบาดแผล บรรเทาอาการพุพองในแผลที่เกิดจากไฟไหม้ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ ยังมีการศึกษาวิจัยพบว่า การกินสับปะรดเป็นประจำ จะช่วยลดความเสี่ยงของการเป็นโรคไตอักเสบ ความดันโลหิตสูง และโรคหลอดลมอักเสบอีกด้วย

บทที่ 3

การออกแบบ Corporate Identity

เป็นการออกแบบที่มีขอบข่ายงานกว้างขวางมาก และมีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงกับการออกแบบนิเทศศิลป์ (Visual Communication Design) ในอันที่จะต้องเตรียมการและนำเสนอข่าวสาร (Message) ต่อผู้ดูแลถึงผู้อ่านให้สามารถรับรู้ความหมายและแปลความได้ทางสายตาโดยการจัดสื่อกลางต่างๆ เช่น ตัวอักษร เครื่องหมายสัญลักษณ์ รูปภาพและอื่นๆ รวมกัน ด้วยกรรมวิธีของการขีด เขียน การพิมพ์ การบันทึกภาพ ตลอดจนเทคนิคการสร้างภาพต่างๆ ทางเครื่องมือเครื่องจักรกล ให้เกิดเป็นรูปร่างที่ประณีตเรียบร้อยสวยงาม เพื่อการติดต่อสื่อสารและโน้มน้าวจิตใจของกลุ่มเป้าหมาย (Target Group) ที่ต้องการได้

การสร้างเอกลักษณ์องค์กร (Corporate Identity) ในด้านการตลาด เป็นรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ของหน่วยงานหรือองค์กรซึ่งถูกออกแบบให้สอดคล้องกับเป้าหมายทางธุรกิจ ซึ่งแสดงออกมาในรูปแบบของแบรนด์ และการใช้งานเครื่องหมายการค้าแบรนด์กับเอกลักษณ์ เป็นเรื่องที่ต้องเกิดขึ้นควบคู่กันอยู่เสมอ เราสามารถสร้างแบรนด์ให้โดดเด่น ได้ด้วยการสร้างเอกลักษณ์ให้กับแบรนด์ โดยการสร้างเอกลักษณ์ด้านภาพที่จะสื่อสารถึงจุดยืน บุคลิกภาพรวม วิสัยทัศน์ของแบรนด์ พัฒนาต่อในเรื่องระบบการใช้โลโก้ การใช้ตัวอักษร การใช้สี การใช้ภาพ และอื่น ๆ อีกมากมาย ที่จะทำให้ภาพลักษณ์ขององค์กร มีเอกลักษณ์ตามที่ต้องการ การออกแบบสัญลักษณ์ มีความสำคัญเป็นอันดับหนึ่ง และจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับห้างร้าน หน่วยงาน บริษัท องค์กรต่างๆ ที่ยังไม่มีสัญลักษณ์ หรือ โลโก้ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ เป็นที่ยอมรับของลูกค้า เมื่อพบเห็น ก็รู้ทันทีว่าเป็น แบรนด์ของอะไร ธุรกิจเกี่ยวกับอะไร

3.1 การออกแบบ Corporate Identity ที่ดี

แนวความคิดของการออกแบบสัญลักษณ์ของร้าน คือเน้นความเรียบง่ายเป็นหัวใจหลัก ดึงดูดใจผู้พบเห็น มีความชัดเจนในรายละเอียด ลายเส้นที่สะอาดตา ไม่ใช้สีมาก มีความยืดหยุ่น พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง จดจำได้ง่าย สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ โลโก้จะต้องออกมาทำให้ลูกค้าสามารถจินตนาการถึงผลิตภัณฑ์ หรือบริการได้ง่ายด้วย มีเอกลักษณ์เฉพาะตน

โดยทำวิจัยวงการธุรกิจและกลุ่มเป้าหมายก่อน ใช้ได้ในทุกลักษณะ สัญลักษณ์ที่ดีควรใช้ได้ในทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นบนป้าย หัวกระดาษเขียนจดหมาย นามบัตร ตัวสินค้าหรือเว็บไซต์

ดังที่กล่าวไว้แล้วว่า การออกแบบเอกลักษณ์ขององค์กรส่วนใหญ่เป็นระเบียบวิธีการที่เกี่ยวข้องกับการแสดงออก ซึ่งสื่อความหมายในลักษณะของตัวอักษรและแผนภาพของรูปแบบต่างๆ ทางการสื่อสารที่เป็นทัศนสัญลักษณ์ (Visual Form) ดังนั้นในการออกแบบจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องมีการเรียนรู้ถึงส่วนประกอบสำคัญ เพื่อการนำมาใช้เป็นพื้นฐาน และการคำนึงถึงเช่นเดียวกัน

3.2 บรรจุภัณฑ์

การออกแบบกราฟฟิก สำหรับงานบรรจุภัณฑ์ มีบทบาทสำคัญต่อการค้าและการบริการ ซึ่งจะเป็นการช่วยให้การแข่งขันและสามารถชนะใจลูกค้าได้ ลูกค้ามีโอกาสได้เห็นบรรจุภัณฑ์ และให้ความสนใจรูปร่างของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งนำไปสู่การจดจำตราสินค้า สี ภาษา และรูปแบบการออกแบบ รวมทั้งการรับรู้ถึงภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

3.2.1 ประเภทของบรรจุภัณฑ์แบ่งตามการบรรจุและการขนย้าย

- บรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วย (Individual Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอยู่กับผลิตภัณฑ์ชั้นแรก เป็นสิ่งที่บรรจุผลิตภัณฑ์เอาไว้เฉพาะหน่วย โดยมีวัตถุประสงค์ขั้นแรกคือเพิ่มคุณค่าในเชิงพาณิชย์ (To Increase Commercial Value) เช่น การกำหนดให้มีลักษณะพิเศษเฉพาะ หรือทำให้มีรูปร่างที่เหมาะแก่การจับถือ และอำนวยความสะดวกต่อการใช้ผลิตภัณฑ์ภายใน พร้อมทั้งทำหน้าที่ให้ความปกป้องแก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงอีกด้วย

- บรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่อยู่ถัดออกมาเป็นชั้นที่สอง มีหน้าที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์ขั้นแรกเข้าไว้ด้วยกันเป็นชุด ในการจำหน่ายรวมตั้งแต่ 2 – 24 ชิ้นขึ้นไป โดยมีวัตถุประสงค์ขั้นแรก คือ การป้องกันรักษาผลิตภัณฑ์จากน้ำ ความชื้น ความร้อน แสง แรงกระทบกระเทือน และอำนวยความสะดวกแก่การขายปลีกย่อย เป็นต้น ตัวอย่างของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ ได้แก่ กล่องกระดาษแข็งที่บรรจุเครื่องดื่มจำนวน 1 โหล , สบู่ 1 โหล เป็นต้น

3.2.2 คุณลักษณะที่ดีของบรรจุภัณฑ์

หน้าที่หลักของบรรจุภัณฑ์ คือการปกป้องรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และต้องสะดวกในการขนส่ง ณ จุดขาย หน้าที่รองของบรรจุภัณฑ์ คือการเป็นพนักงานขายใบ้ (silent salesman) ด้วยการสื่อความหมายต่างๆ ที่พิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย เพราะฉะนั้นการออกแบบกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์ นอกจากจะบอกรายละเอียดของผลิตภัณฑ์แล้วจำเป็นต้องคำนึงถึงภาพลักษณ์ของแบรนด์ที่ต้องการสื่อให้ผู้บริโภคเห็นอีกด้วย

3.3 ตัวอย่าง CI ของร้านขนมและผลไม้ในลักษณะเดียวกัน

MANGO TANGO

ภาพที่ 27 ร้าน Mango Tango

ภาพที่ 28 เมนูร้าน Mango Tango

ร้านแมงโก้ แทงโก้ ใช้ชื่อผลไม้ มะม่วง มาตั้งเป็นชื่อร้าน เพื่อบอกสินค้าที่ขาย มีมะม่วงเป็นส่วนประกอบหลักของทุกเมนู Logo ของร้าน มีทั้ง Logotype และ symbol ปกติใช้ร่วมกัน แต่สามารถแยกใช้ได้ตามความเหมาะสม ใช้สีโทนร้อน ส้ม เหลือง น้ำตาล สีของผลไม้มะม่วง

ICE MONSTER

ภาพที่ 29 ร้าน Ice monster

ร้านนี้ขายน้ำแข็งใสราดหน้าด้วยผลไม้ต่างๆ สร้าง Visual กราฟฟิก โดยการสร้าง Charactor ขึ้นมา โดยใช้สัญลักษณ์เป็นอวัยวะสัตว์ หรืออุ้งเท้าสัตว์เป็นกราฟฟิก เพื่อให้ดูน่าสนใจ แปลกตา ทั้งการเลือกใช้อุ้งตีนสัตว์ประหลาดและกับสีน้ำเงิน จากหลักการออกแบบกราฟฟิกสำหรับร้านของกิน ดูเหมือนว่าจะไม่สามารถเป็นร้านของกินได้ Logo และ CI ของร้าน ใช้โทนสีร้านเป็นสีฟ้าขาวน้ำเงิน

RED MANGO

ภาพที่ 30 ร้าน Red mango

เป็นร้านไอศกรีม Non - fat สัญชาติเกาหลี ขายไอศกรีมโยเกิร์ต ราดหน้าด้วยผลไม้ ใช้สีแดงเป็นสีหลักในการตกแต่งร้านในส่วนต่างๆ Logo ของร้าน มีความเป็น Abtract ตัดทอนบางส่วนของผลไม้มาใช้ เป็น Symbol

ภาพที่ 31 รูปแบบร้านและการตกแต่งร้าน Red mango

ภาพที่ 32 เมนูร้าน Red mango

การใช้สีแดง ทำให้ร้านดูมีชีวิตชีวา และผนังสีเหลืองอ่อนรู้สึกสดใส เป็นมิตร

IBERRY

ภาพที่ 33 ร้าน Iberry

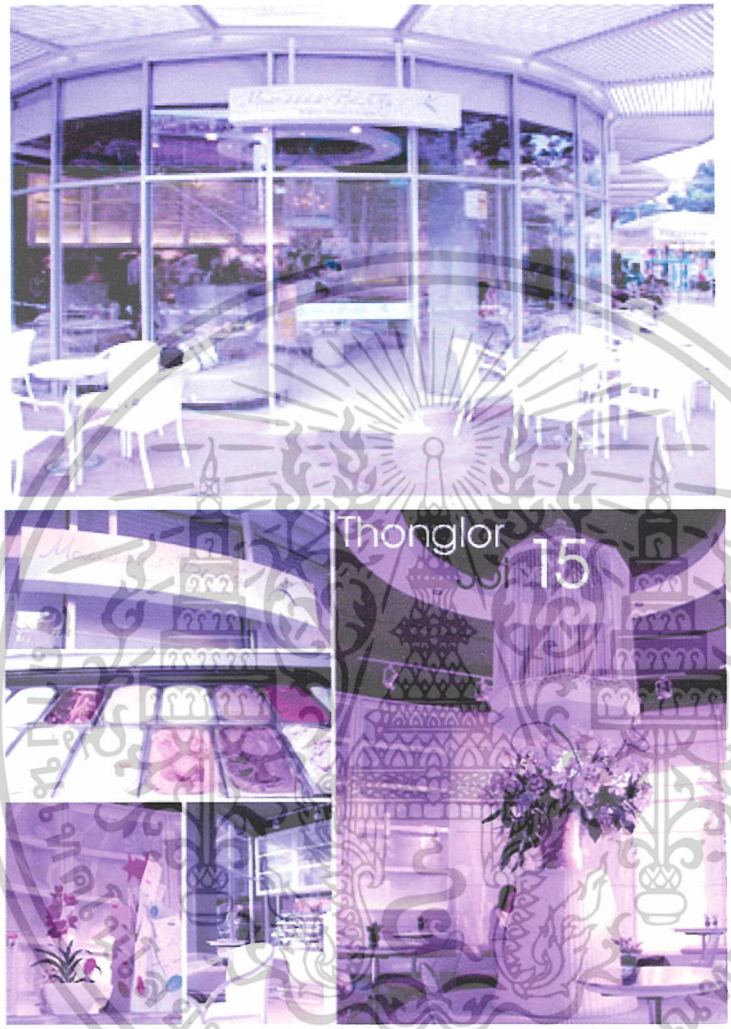
เป็นร้านขายไอศครีมผลไม้โฮมเมดหลากหลายชนิด เบเกอรี่ เครื่องดื่มผลไม้ โดยตกแต่งร้านให้ดูสบายๆ แต่มีความร่วมสมัย โดยแต่ละสาขา ตกแต่งร้านไม่เหมือนกัน ต่างตามกลุ่มเป้าหมาย เช่น วัยรุ่น วัยทำงาน Logo และ Graphic ที่ใช้ เป็นวงกลมสีต่างๆ แทนไอศกรีมผลไม้รสต่างๆ ในร้าน

SUGER SWEET SUNSHINE
@ New York

ภาพที่ 34 ร้าน Sugar sweet sunshine

เป็นร้านเบเกอร์รี่ ที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง สนุกสนาน ตกแต่งในแนวยุค 60 และ 70 คอนเซปร้านคือ ไม่ใช่แค่ขนมรสชาติเยี่ยมเท่านั้นแต่ยังมีมุมส่วนตัวไว้สำหรับ Hang out ที่เน้นบรรยากาศโรแมนติกอีกด้วย

MOUSSES-BERRY



ภาพที่ 35 ร้าน Mousses-Berry

เป็นร้านเค้กและไอศครีมโอมเมดที่เน้นผลไม้ บรรยากาศของร้านตกแต่งได้เทรนดี้ ใช้สีขาวตัดกับสีเขียว ดูเบาสบาย Logo เป็นตัวอักษรแบบตัวเขียน ดูสบายๆสื่อถึงเอกลักษณ์ของร้าน ที่โปร่ง โล่ง หรูหรา สบายตา

MIRACLE FRUIT CAFE

ภาพที่ 36 ร้าน Miracle fruit cafe

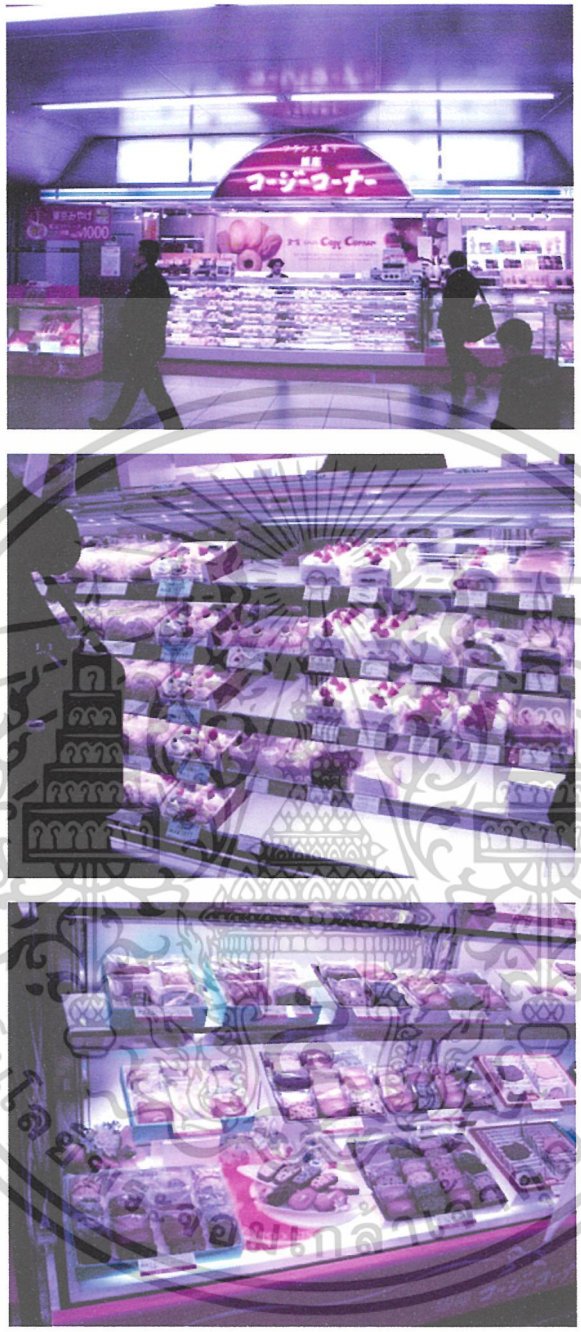
เป็นร้านของประเทศญี่ปุ่นที่ขายเค้ก และไอศกรีมผลไม้ น้ำผลไม้ โดยออกแบบให้สีสันสดใส สนุกสนาน สร้างกราฟฟิก Charactor ตัวการ์ตูนภาพประกอบที่น่ารักเหมาะกับกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นเด็ก โดยไม่ใช้ภาพผลไม้จริง

GELATE

ภาพที่ 37 ร้าน Gelate

ร้านนี้ขายไอศครีมตามแบบฉบับของอิตาเลี่ยนแฮนด์เมด ตกแต่งไอศกรีมในแบบอิตาเลี่ยนโดยให้เป็นริ้วและประดับประดาไปด้วยผลไม้แกะสลัก, ลูกกวาดหลากสีสัน, บิสกิตหรือเวเฟอร์ชนิดต่างๆ GELATE จึงเป็นไอศกรีมที่ผสมผสานศิลปะกับความอร่อยให้เข้ากันได้อย่างลงตัวและเหมาะสมกับทุกเพศทุกวัยโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับผู้ที่ชื่นชอบรับประทานไอศกรีมแต่เป็นห่วงสุขภาพ และต้องการควบคุมน้ำหนัก (กราฟฟิกที่เป็นริ้วบ่งบอกถึงความเป็นอิตาเลี่ยน)

เบเกอรี่ผลไม้ ประเทศญี่ปุ่น



ภาพที่ 38 ร้านเบเกอรี่ผลไม้ ประเทศญี่ปุ่น

ร้านขายเบเกอรี่ผลไม้ของประเทศญี่ปุ่น โดยขนมส่วนใหญ่ทำเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่าๆกัน ใช้สีแดงและชมพูในการตกแต่งร้าน อ่อนหวาน น่ารัก ดูเป็นผู้หญิง จุดเด่นอยู่ที่บรรจุภัณฑ์ของสินค้าเป็นแบบกล่องรวมใส่ชิ้นเล็กๆ ได้หลายชิ้น

ไอสเบิร์ก

ภาพที่ 39 ร้านไอสเบิร์ก

เป็นร้านของคนไทยที่เปิดมานาน ที่ จ.นครปฐม ขายไอศกรีมโฮมเมดมากมายหลายร้อยชนิด ชื่อเสียงเลื่องลือมาก คนเข้าร้านตลอดทั้งวัน บางคนบอกว่าไอศกรีมที่นี่รสชาติดีกว่า Iberry เสียอีก แต่ขาดการตกแต่งของร้านที่ดี จึงดูไม่ทันสมัย ไม่สะดุดตา ไม่มีเอกลักษณ์ที่ชัดเจน

DO-GOOD FRUIT MANIA

ภาพที่ 40 ร้าน Do-good fruit mania

เป็นร้านเพื่อสุขภาพโดยคนไทย ได้แรงบันดาลใจจากร้านต่างประเทศ ที่ขายเครื่องดื่มผลไม้หลายชนิด พวกน้ำผักผลไม้ปั่น และน้ำแข็งใสราดด้วยหน้าผลไม้ต่างๆ ทั้งไทยและเทศ ใช้สีเขียวเป็นโทนหลักของร้าน การใช้ชื่อร้าน แปลตรงตัวว่า ทำดี ซึ่งก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับผลไม้แต่อย่างใด แต่เพราะทับศัพท์กับคำไทย สามารถสื่อถึงความเป็นไทยได้กลายๆ

บทที่ 4

การวิเคราะห์และการสรุปข้อมูลเบื้องต้น

4.1 วิเคราะห์กราฟฟิกจากผลไม้และฤดูกาลของไทย

4.1.1 บรรจุภัณฑ์สินค้าผลไม้

- การสร้าง Charactor การ์ตูนขึ้นมาเป็นภาพประกอบเรื่องราว เน้นสีสันสดใส ใช้การตัดทอนภาพ และ ไม่ใช้ภาพจริงของผลไม้

ภาพที่ 41 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีกราฟฟิกผลไม้

- ใช้บรรจุภัณฑ์แบบใส มองเห็นผลไม้ข้างใน ดูน่าสนใจ แต่อาจจะมีผลต่อการเก็บรักษาสินค้า

ภาพที่ 42 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์แบบใส

- ใช้ภาพจริงของผลไม้ ทำให้ดูสด บอกชนิดผลไม้อย่างชัดเจน บางชิ้นก็แสดงให้เห็นเพียงบางส่วนของผลไม้ ใช้ภาพจริงประกอบกับภาพกราฟฟิก

ภาพที่ 43 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีกราฟฟิกผลไม้

- มีการใช้พลาสติกใสเฉพาะส่วน เพื่อให้มองเห็นผลไม้ข้างใน

ภาพที่ 44 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์แบบเจาะใส

- สร้าง Visual ด้วยการสร้างกราฟฟิกรูปผลไม้ขึ้นมา ใช้สีของผลไม้ให้สดใสเกินจริง ดูสนุกสนาน

ภาพที่ 45 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีกราฟฟิกผลไม้

- ใช้รูปภาพผลไม้จริง วางที่จุดกึ่งกลางบรรจุภัณฑ์ ดูเรียบง่าย

ภาพที่ 46 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีกราฟฟิกรูปผลไม้จริง

- การสร้าง Visual ขึ้นมาใหม่ โดยเป็นภาพกราฟฟิกภาพสีน้ำ และสร้าง Character ขึ้นมาเพื่อให้สร้างเอกลักษณ์ให้ดูสนุกสนาน สีสันสดใส ไม่ใช้ภาพผลไม้จริง

ภาพที่ 47 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีกราฟฟิกผลไม้ 1

- การใช้ภาพผลไม้จริง แต่การจัดวางและรูปแบบแปลกใหม่ แบบมีดีไซน์ ไม่ใช่แค่วางตรงกลางเฉยๆ ทำให้สินค้าดูสะดุดตา สีสันสดใสสมจริง

ภาพที่ 48 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีกราฟฟิกผลไม้ 2

4.1.2 สินค้า Otop ของไทย

สินค้า Otop ไทย ในปัจจุบันยังขาดความทันสมัย การบรรจุหีบห่อไม่มิดชิด ทำให้อากาศเข้าไปอาจทำให้สินค้าเสื่อมคุณภาพก่อนถึงมือผู้บริโภคได้ และยังไม่มีเอกลักษณ์ของแบรนด์ที่ชัดเจน ไม่เป็นที่จดจำของผู้บริโภค ทางแก้คือปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย สะอาดดูดี และสร้างเอกลักษณ์ให้กับแบรนด์อย่างเหมาะสม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า และดูมาตรฐานเพื่อการส่งออก

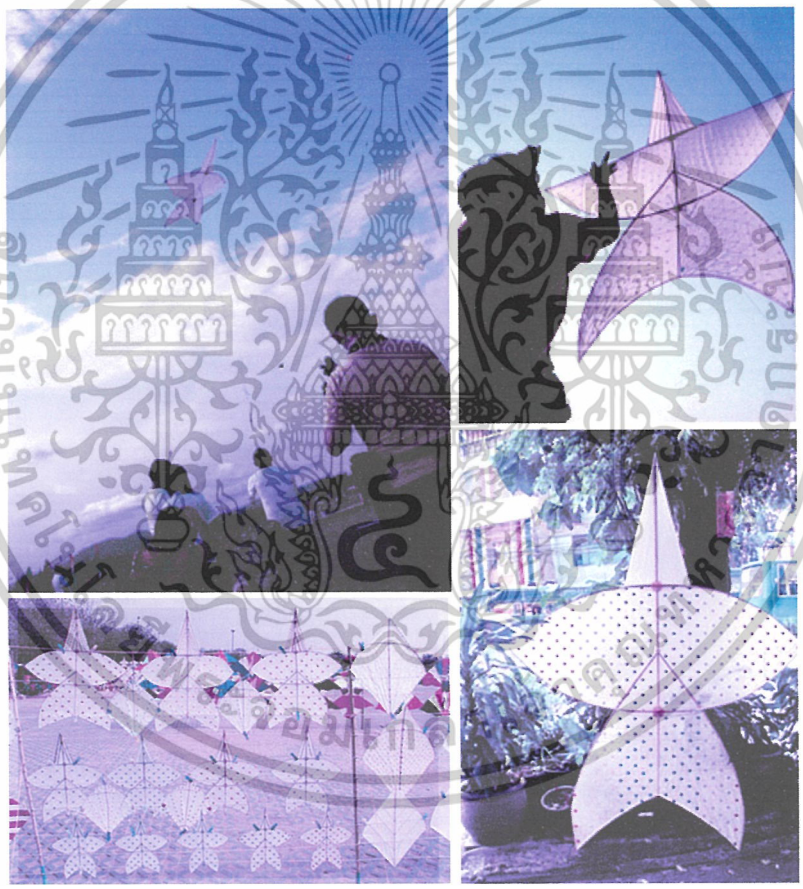
ภาพที่ 49 สินค้า otop ของไทย

4.1.3 ฤดูกาลของไทย

ฤดูร้อน

เมื่อฤดูร้อนมาเยือน กิจกรรมหรือการละเล่น เพื่อความบันเทิงอย่างหนึ่งของเด็กและผู้ใหญ่ ที่ได้รับความนิยมกันมาก ในทุกภาคของประเทศไทยเสมอมา ก็คือ “การเล่นว่าว” หนังสือสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13กล่าวถึงการเล่นว่าวไว้ว่า “ปรากฏหลักฐานการเล่นว่าวว่า มีมาแต่กรุงสุโขทัย"

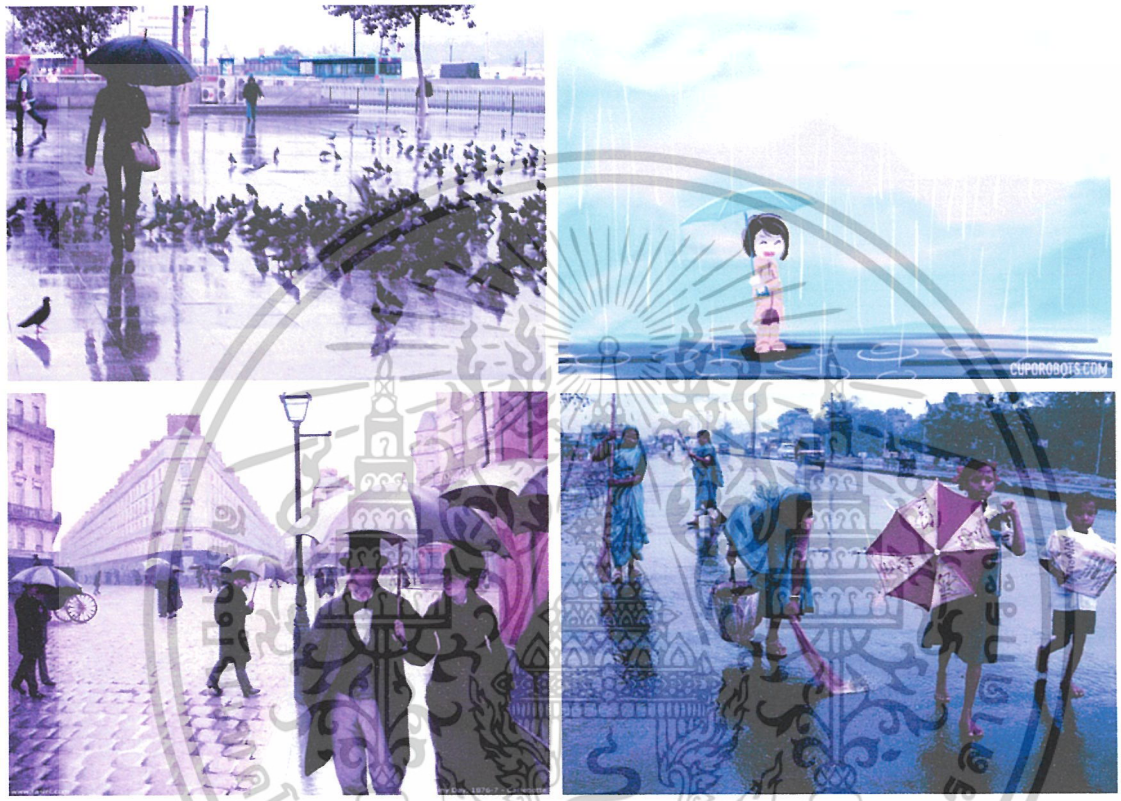
ว่าวจุฬา-ปักเป้า ซึ่งเป็นว่าวเอกลักษณ์ของไทย ซึ่งแสดงถึงศิลปะและวัฒนธรรมของประเทศไทย ทั้งยังเป็นกีฬาประเภทหนึ่ง ในสมัยโบราณที่พระมหากษัตริย์ของไทยในอดีตทรงโปรดปรานและจัดให้มีการแข่งขันหน้าพระที่นั่งอีกด้วย



ภาพที่ 50 ฤดูร้อนกับว่าวจุฬา

ฤดูฝน

เป็นช่วงที่มีฝนตกมากที่สุดในปี ในประเทศไทยจะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงเดือนตุลาคม ร่มและชุดกันฝนเป็นอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงฤดูฝน เพราะจะช่วยป้องกัน ไม่ให้เปียก



ภาพที่ 51 ฤดูฝน

ฤดูหนาว

ปุยนุ่นขาวปลิวว่อนเป็นสัญลักษณ์ของช่วงหน้าหนาวทุกปี ฝักแห้ง และแตกเป็นปุย พาเมล็ดนับล้านปลิวลอยลมไปขยายเผ่าพันธุ์ยังดินแดนแสนไกลที่ต้อนรับให้ตั้งรกรากได้ หลังน้ำท่วม ต้นสนุ่นค่อยๆ ผลิใบอ่อนสีสวยงามอย่างรวดเร็ว ไม่นานนักดอกเป็นงวงก็เต็มต้น เผลอแผล็บเดียว มีฝักและแตกเป็นปุยปลิวว่อนราวหิมะล่องลอยในสายลม

ภาพที่ 52 ปุยนุ่นในฤดูหนาว

บรรยากาศสบายๆช่วงหน้าหนาว เป่าฟองสบู่ ให้ล่องลอยไปบนฟ้าที่ปลอดโปร่ง

ภาพที่ 53 เป่าฟองสบู่ในหน้าหนาว

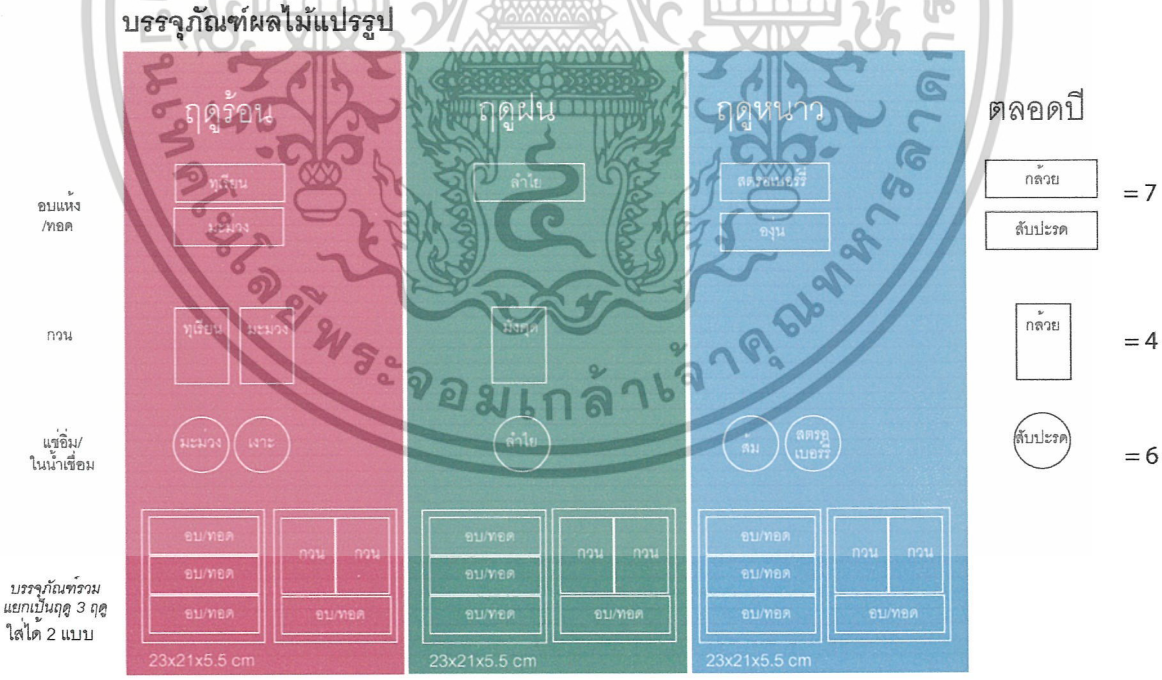
4.2 สรุปรูปแบบของร้าน

เป็นร้านที่ขายสินค้าจากผลไม้ไทย 3 ฤดู บรรยากาศของร้านเน้นความโปร่งสบาย ทันสมัย สามารถนั่งทานในร้านและนำกลับ มีบรรยากาศสดใส สบายตา การออกแบบ Corporate Identity จะคำนึงถึงการใช้กราฟฟิกให้สามารถบ่งบอกถึงผลไม้ต่างๆ ที่หลากหลาย และเสริมด้วยกราฟฟิกของฤดูกาลทั้ง 3 ฤดูของไทย

สินค้าในร้านจะมีแผนกขนมเบเกอรี่ที่ทำจากผลไม้ และไอศกรีมผลไม้ มีผลไม้แปรรูป และน้ำผลไม้ โดยที่แบ่งประเภทของบรรจุภัณฑ์ตามวิธีการแปรรูป ได้แก่ ของอบหรือทอด ของกวน ของเชื่อมหรือแช่อิ่ม และมีบรรจุภัณฑ์รวมให้เลือกใส่เป็นเซต Theme ฤดูกาล

4.3 สรุปขอบเขตงาน

ออกแบบสัญลักษณ์ของร้าน, สิ่งพิมพ์ได้แก่ นามบัตร, กระดาษเขียนจดหมายและซองจดหมาย, บรรจุภัณฑ์ผลไม้แปรรูปประเภทของอบหรือทอด, กวน, เชื่อมหรือแช่อิ่ม น้ำผลไม้ ถ้วยไอศกรีม กล่องบรรจุภัณฑ์รวม ถุงกระดาษ, ภาชนะที่ใช้ในร้าน จาน ชาม ช้อน ส้อม แผ่นรองจาน แผ่นรองแก้ว, เมนูหลัก เมนูพิเศษ, รถขนส่ง



ภาพที่ 54 ผังบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูป

4.4 แนวทางการออกแบบ

- จะใช้เรื่องจุดและสี สร้าง Pattern เป็นโครงสร้างหลัก ใช้การผสานเฉดสีและการกระจายอย่างสม่ำเสมอของจุดสี โดยใช้สีของผลไม้ และสีของฤดูกาลเป็นหลักในการออกแบบ และเป็นการควบคุมกราฟฟิกให้อยู่ในรูปแบบเดียวกัน โดยกำหนดให้ Theme ของฤดูทั้งสีและภาพประกอบ เป็นตัวควบคุมการแบ่งผลไม้ตามฤดูกาล

- ใช้การลดค่าสีให้อ่อนลง หรือ ใช้เฉดเทาผสมลงไปให้สีดูหม่นลง

- สร้าง Character ของผลไม้ ตามนิสัยของคนที่ชอบผลไม้ขึ้นมาเพื่อใช้เป็นไอคอนเพื่อความมีชีวิตชีวาและความสนุกสนาน ใช้กำกับสินค้าทุกประเภทในร้านที่ทำจากผลไม้

- ชื่อสินค้าจะวางบนกราฟฟิกเครื่องหมายคำพูดเพื่อให้เห็นเด่นชัดบน Pattern จุด โดยใช้รูปแบบต่างกันไป เช่นชื่อสินค้าอาจจะเจาะขาวบนพื้นสีของผลไม้ หรือชื่อสินค้าเป็นสีของผลไม้บนพื้นขาว แล้วแต่ประเภทของสินค้าแปรรูป

- สร้างภาพประกอบที่บ่งบอกฤดูกาล และเลือกใช้สีหนึ่งผสมเทา เป็นสีพื้นแทนฤดูนั้น เพื่อใช้สำหรับกล่องบรรจุภัณฑ์รวมและแผ่นรองจาน แผ่นรองแก้วและเมนูร้าน

- นามบัตร, บัตรสมาชิก, กระดาษเขียนจดหมาย, ซองจดหมายและรถสำหรับขนส่งใช้แบบเดียวกันทั้งปี ออกแบบให้เป็นคลาง ใช้ง่าย และสุภาพ

- ถุงกระดาษสำหรับนำสินค้ากลับ แยกเป็นฤดูกาล โดยใช้โครงสร้างจุดและสีของฤดู มีกราฟฟิกผลไม้แทรกบ้าง และมี 3 ขนาด

บทที่ 5

การออกแบบ

ให้ชื่อร้านว่า “หวานละมุน” เป็นชื่อที่สื่อถึงความหวานที่นุ่มนวล อ่อนหวาน และผลไม้ไทยที่รสชาติเป็นเอกลักษณ์ เมื่อนำมาแปรรูปเป็นขนมก็ให้ความรู้สึกที่เป็นธรรมชาติปราศจากการปรุงแต่ง ชื่อร้านเป็นภาษาไทยเพื่อให้ดูเป็นของไทย ด้านกราฟฟิกเลือกใช้ลายมือเขียนเพื่อให้สื่อถึงความเป็นโฮมเมด และมีสโลแกนภาษาอังกฤษกำกับอยู่ข้างล่างว่า seasoning of thai fruits เพื่อให้เข้าใจโดยทั่วกันว่าเป็นสัญลักษณ์ของร้านอะไร ขายสินค้าอะไร

5.1 สัญลักษณ์ของร้าน

ภาพที่ 55 แบบร่างสัญลักษณ์ของร้าน ขั้นที่ 1

ภาพที่ 56 แบบร่างสัญลักษณ์ของร้าน ขั้นที่ 2

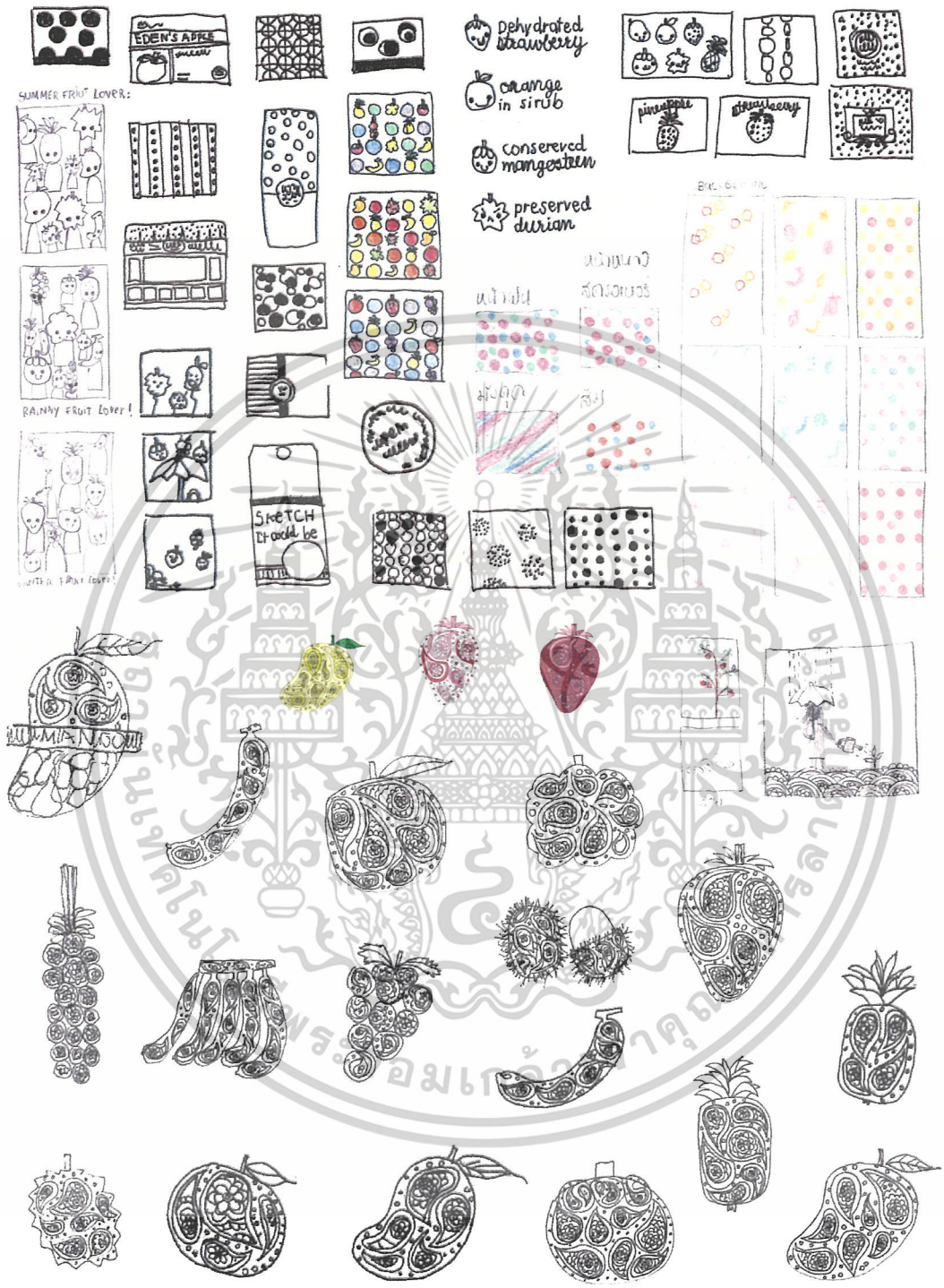
สัญลักษณ์ที่ได้หลังจากทดลองออกแบบยังไม่ลงตัว ด้วยระยะห่างของช่องว่าง ต้องปรับแก้ให้ดูเหมาะสม ลงตัว สมดุล อ่านง่าย สบายตา

ภาพที่ 57 แบบร่างสัญลักษณ์ของร้าน ขั้นที่ 3

ภาพที่ 58 แบบร่าง แนวทางของร้าน และภาพลักษณ์ที่อยากให้เป็น

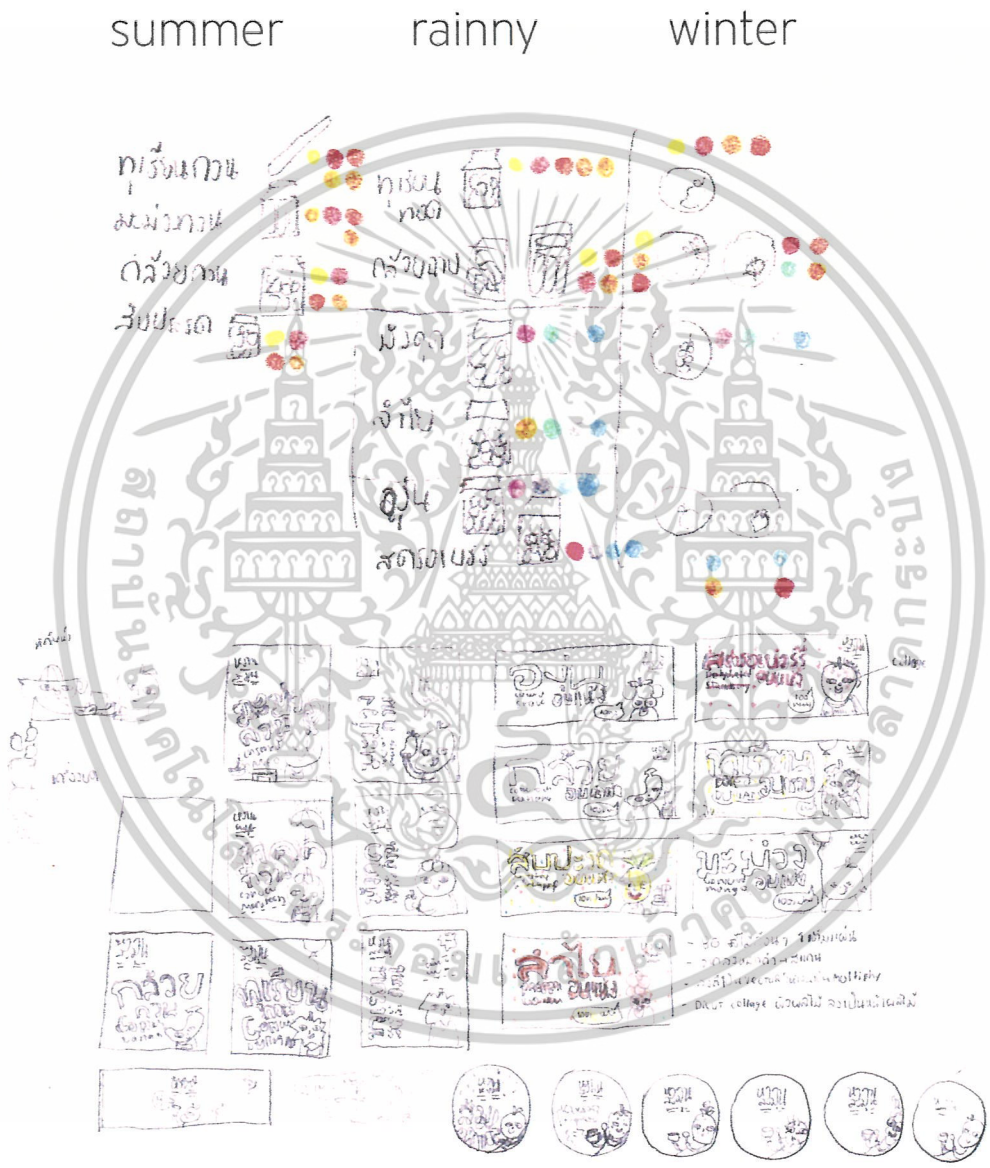
ขอบเขตงาน นับตั้งแต่ชิ้นนอกสุดลงไป ได้แก่ ถุงกระดาษแบบใส่กล่องรวม ถุงกระดาษขนาดกลาง ถุงกระดาษขนาดเล็ก เพื่อใส่ของตามขนาดให้เหมาะสม และ นามบัตร กระดาษเขียนจดหมายซองจดหมาย

ภาพที่ 59 แบบร่างขอบเขตงาน ขั้นที่ 1



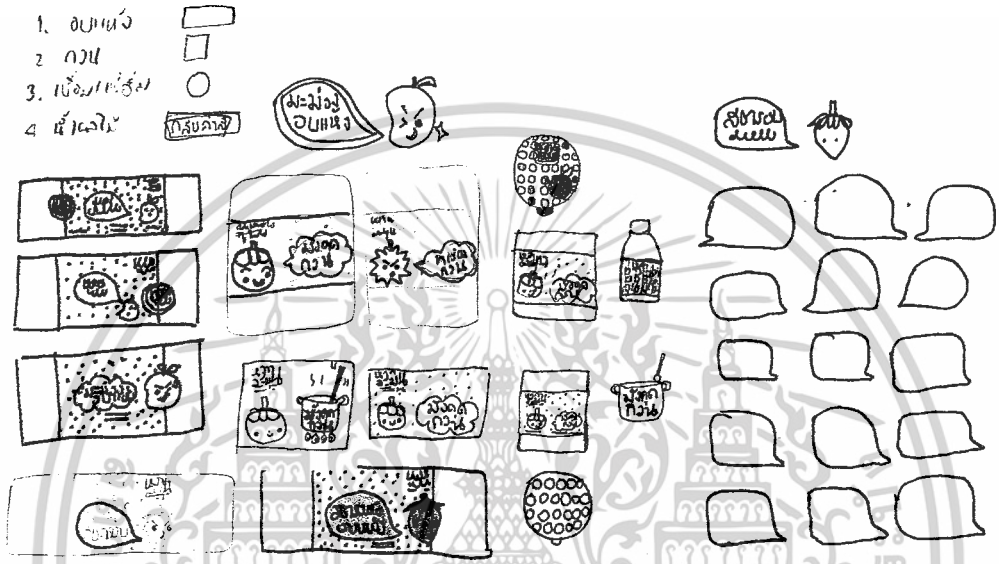
ภาพที่ 60 แบบร่างสไตล์งานหลายแบบ

แบ่งประเภทผลไม้ ตามฤดูกาลตามวิธีการแปรรูป ได้แก่ ผลไม้อบหรือทอด ผลไม้กวน ผลไม้เชื่อมหรือแช่อิ่ม เพื่อกำหนดสีของกราฟฟิก และการแปรรูปแต่ละประเภท บรรจุ-ภัณฑ์จะมีรูปแบบแตกต่างกัน



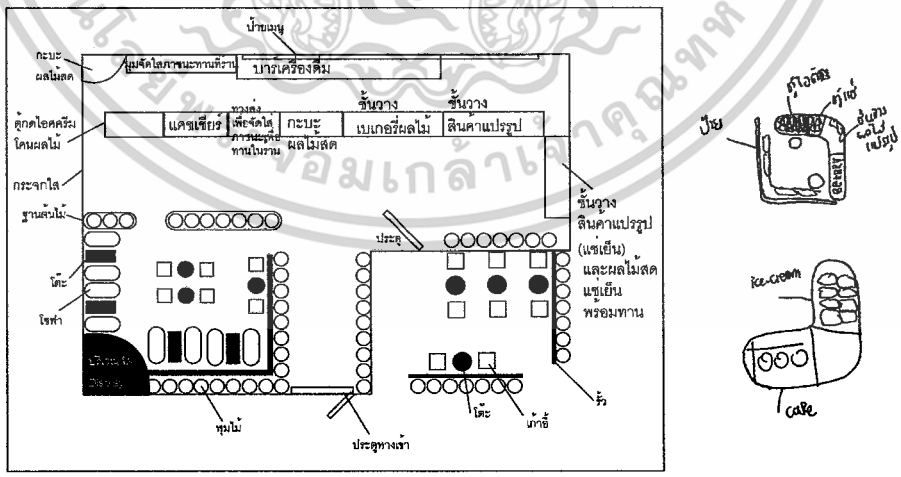
ภาพที่ 61 แบบร่างขอบเขตงาน ขั้นที่ 2

เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เป็นกล่องพลาสติกใสแบบแข็ง และออกแบบกราฟฟิก ทำเป็น Label เพื่อรัดส่วนกลางของกล่อง เพื่อให้มองเห็นผลไม้ของในด้วย ใช้กราฟฟิกลายจุดลงในแบบร่าง และอาจใช้ Character ของผลไม้ เพื่อให้ดูสนุกสนานและมีสีสัน เลือกใช้กราฟฟิกเครื่องหมายคำพูด เป็นกราฟฟิกรองชื่อสินค้า



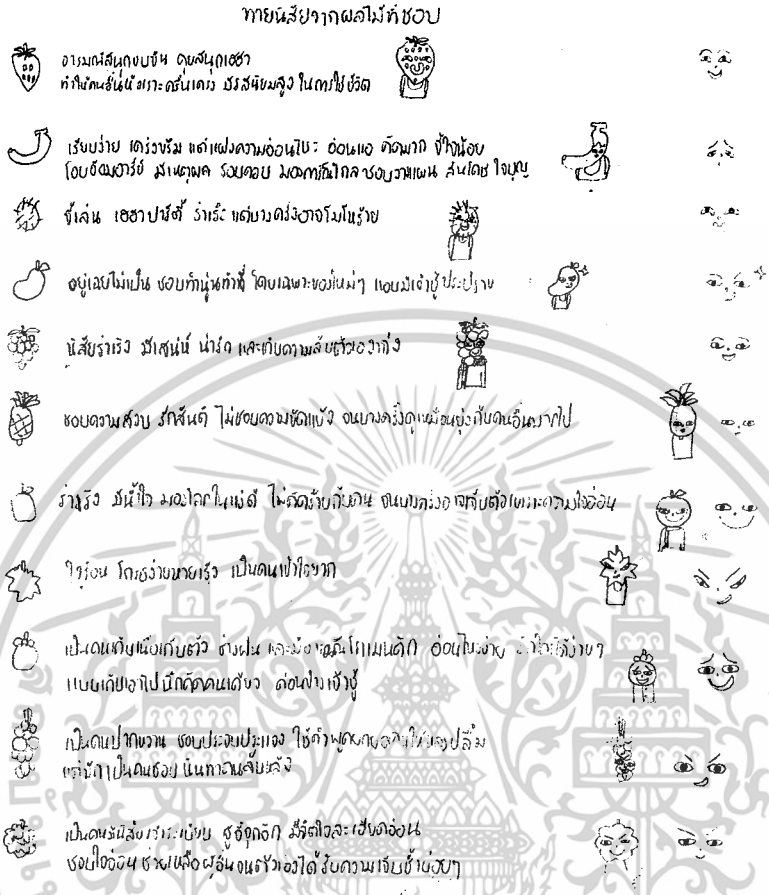
ภาพที่ 62 แบบร่างขอบเขตงาน ขั้นที่ 3

แผนผังร้าน

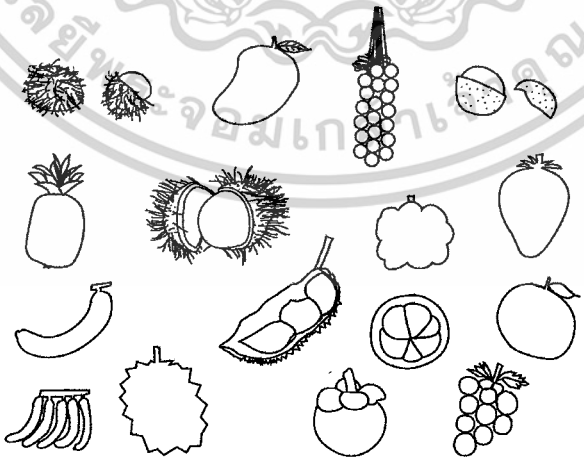


ภาพที่ 63 แบบร่างแผนผังร้าน

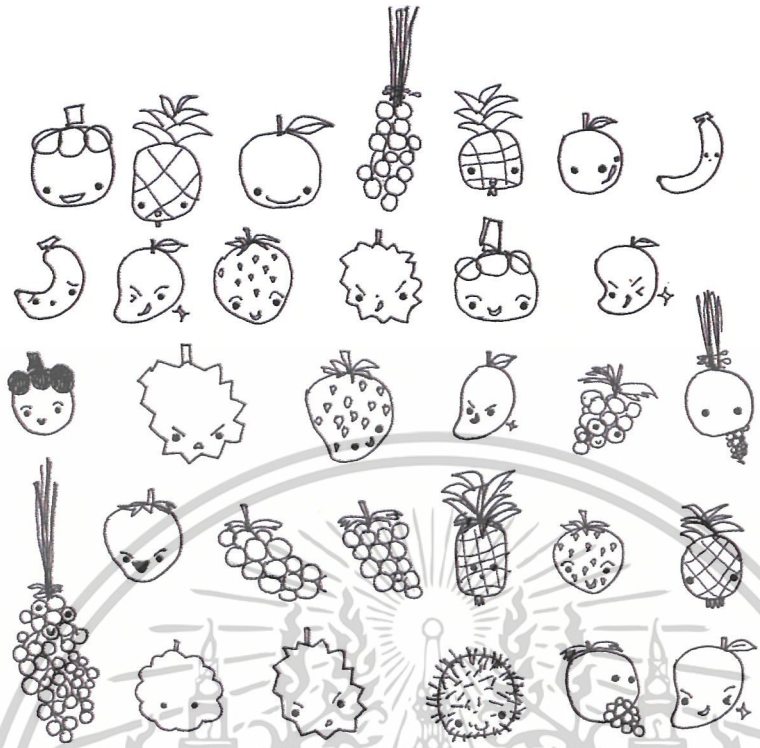
นำข้อมูลทางจิตวิทยา เรื่อง ทายนิสัยจากผลไม้ที่ชอบ มาออกแบบ Character ของผลไม้ เพื่อสร้างเป็น Icon ใช้กำกับชนิดของผลไม้ ออกแบบหน้าตาให้เหมาะกับนิสัย



ภาพที่ 64 แบบร่าง Character ผลไม้

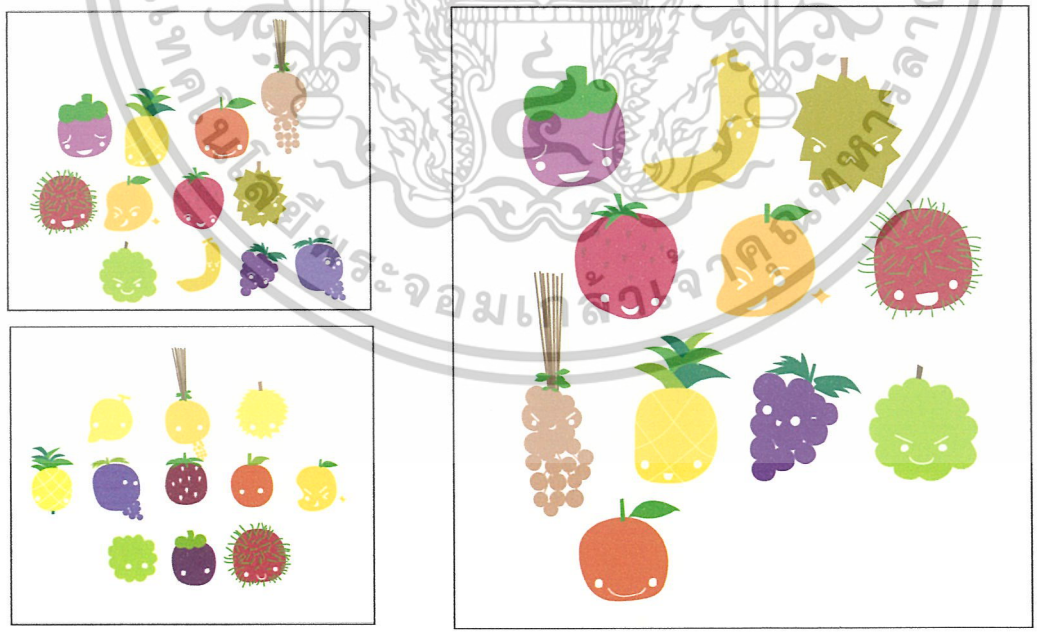


ภาพที่ 65 แบบร่างกราฟฟิกลักษณะของผลไม้



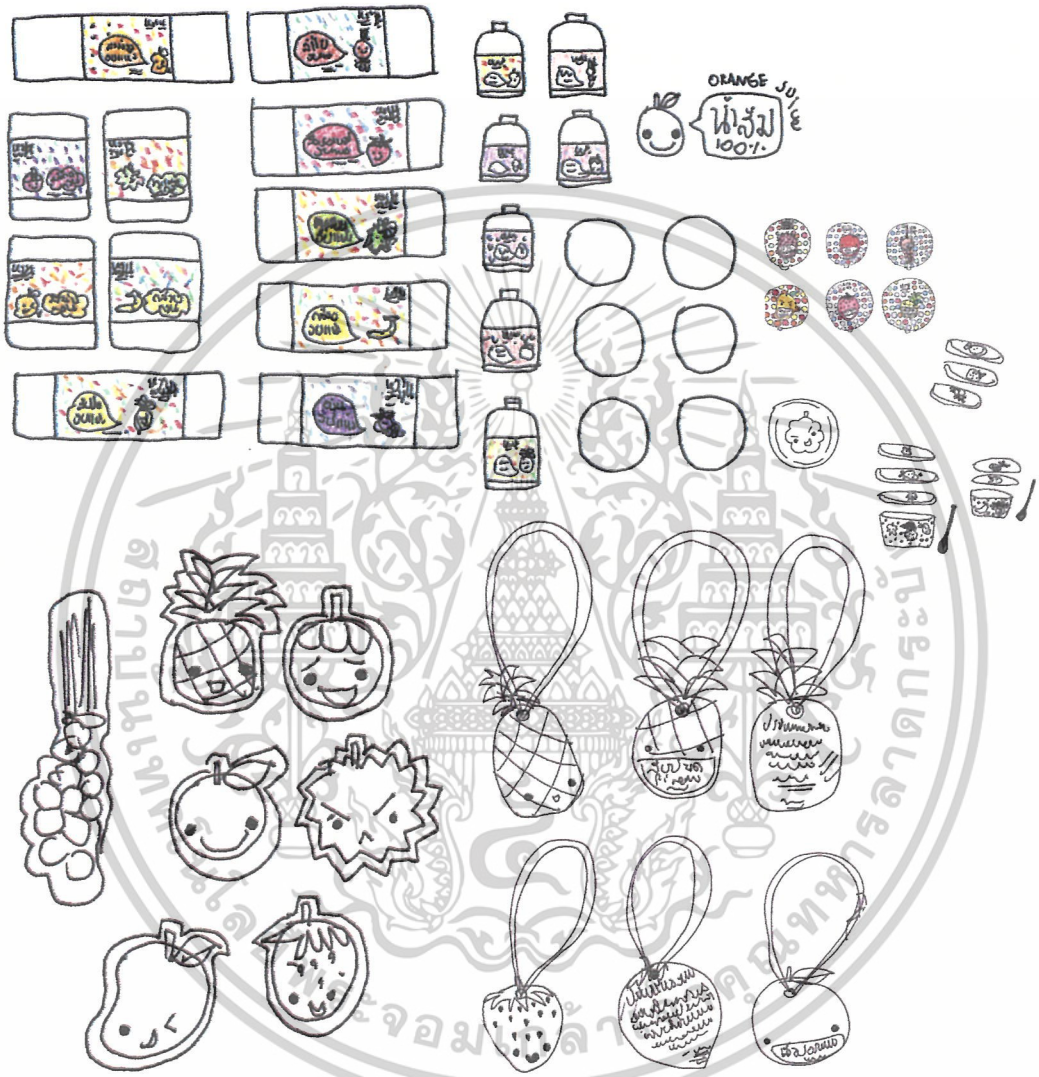
ภาพที่ 66 แบบร่าง Icon Character ผลไม้

สร้างเป็น Vector แก้ไขหน้าตาให้ดูน่ารัก มี Character ชัดเจน



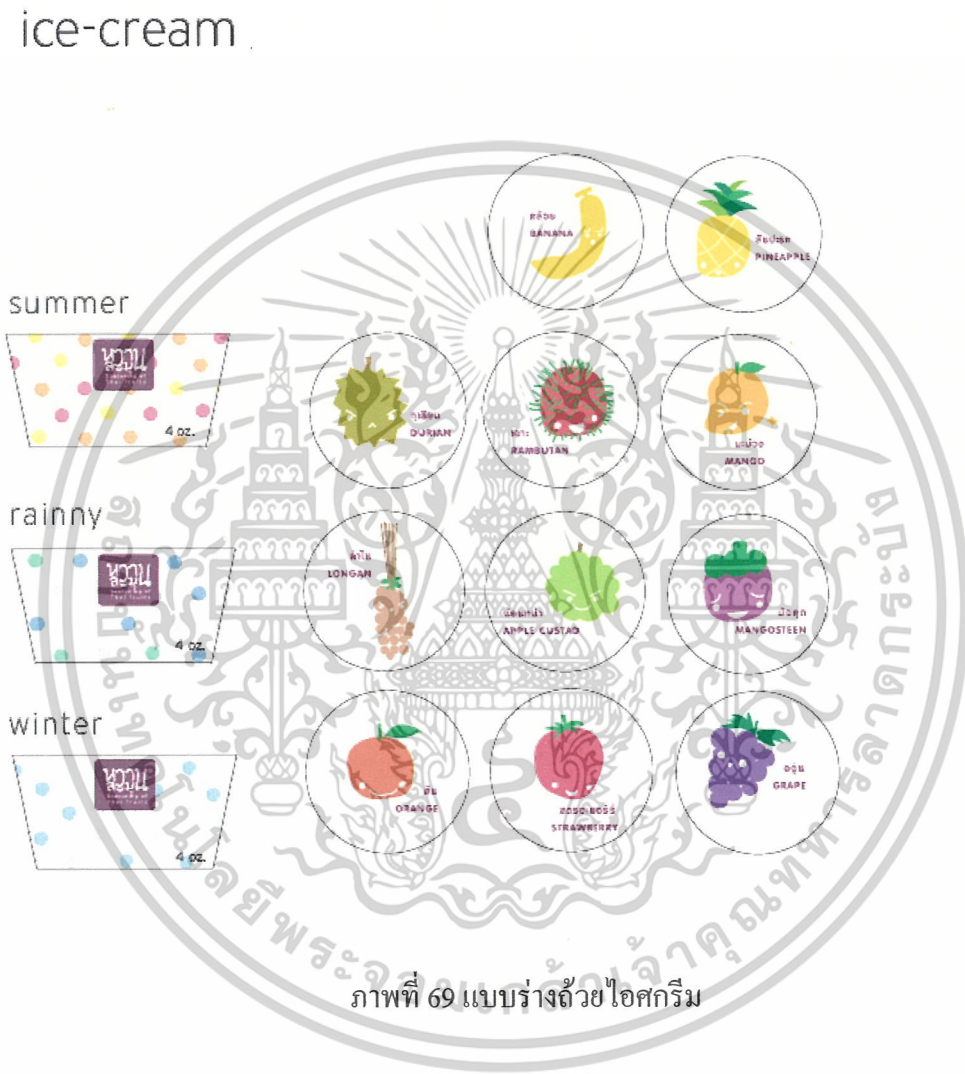
ภาพที่ 67 พัฒนาแบบร่าง Charactor

แบบร่างบรรจุภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้แก่ ผลไม้อบแห้งหรือทอด ผลไม้กวน ผลไม้เชื่อมหรือแช่อิ่ม ถ้วยไอศกรีม น้ำผลไม้ และฉลากห้อยคอขวด ด้านหลังมีข้อความ ประโยชน์ของน้ำผลไม้นั้น



ภาพที่ 68 แบบร่างบรรจุภัณฑ์ผลไม้แปรรูป

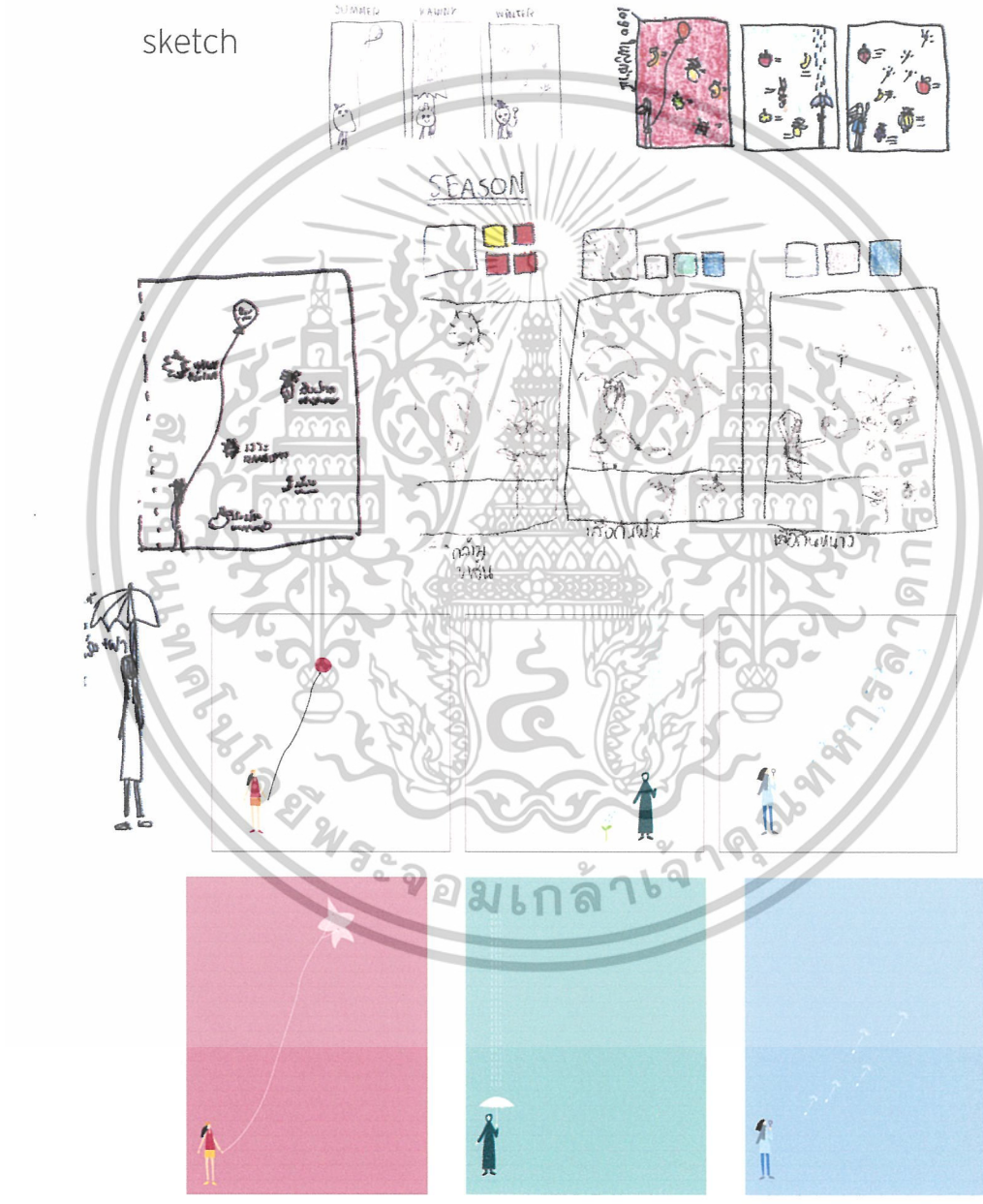
แบบร่าง ถ้วยไอศกรีม แยกเป็นฤดู 3 ฤดู คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว และฝาปิด เป็นรูป Icon ผลไม้ และชื่อผลไม้



ภาพที่ 69 แบบร่างถ้วยไอศกรีม

กราฟฟิกภาพประกอบฤดูกาล

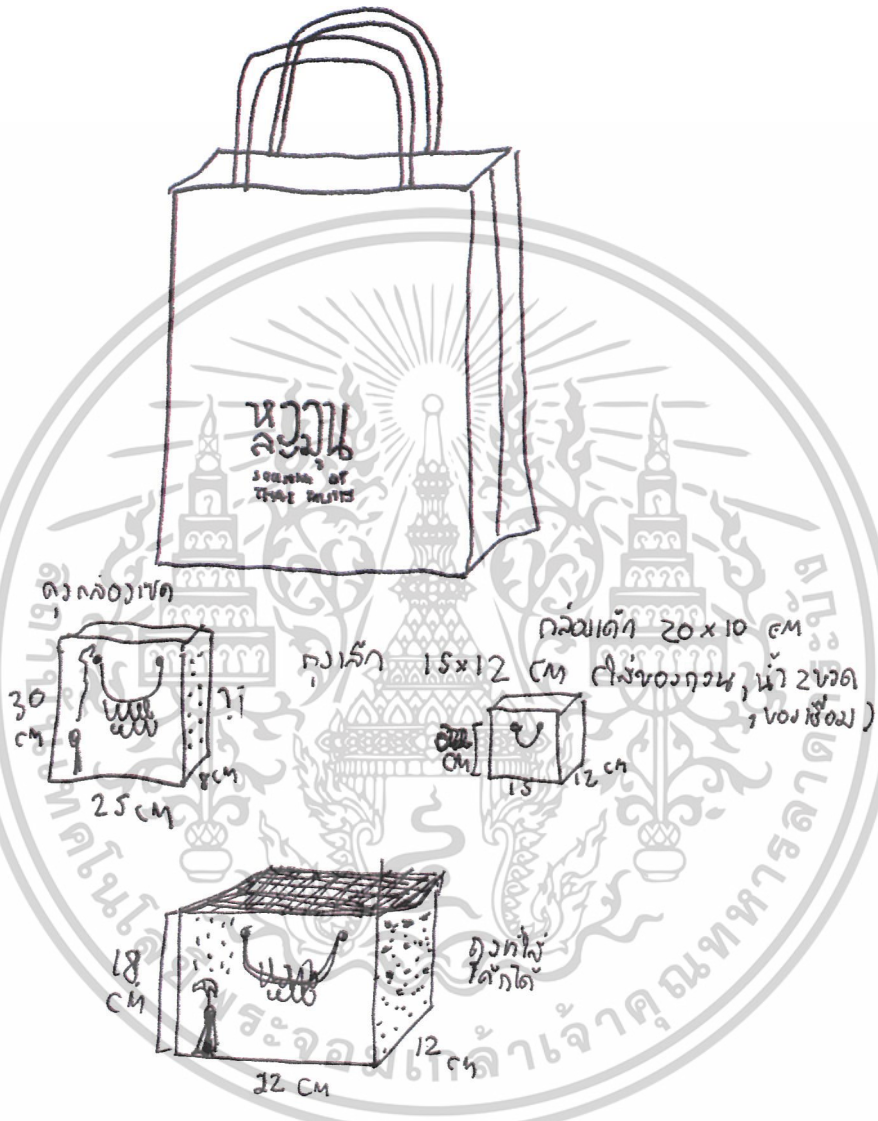
ใช้สัญลักษณ์ที่แทนถึงฤดูกาล การแต่งกาย ฤดูร้อน เสื้อกล้าม กางเกงขาสั้น เล่นว่าวจุฬา (ดูเป็นไทยๆ) ใช้โทนสีแดงผสมเฉดเทา และ แดง ส้ม เหลือง ฤดูฝนเสื้อกันฝน, ร่ม และน้ำฝน ใช้โทนสีเขียวผสมเฉดเทา และเขียว เทา ฤดูหนาว ใส่เสื้อกันหนาว ผ้าพันคอ โทนสีสบายๆ สีฟ้าผสมเฉดเทา และฟ้า คราว เทา บนกล่องมี Icon และชื่อผลไม้กำกับอยู่



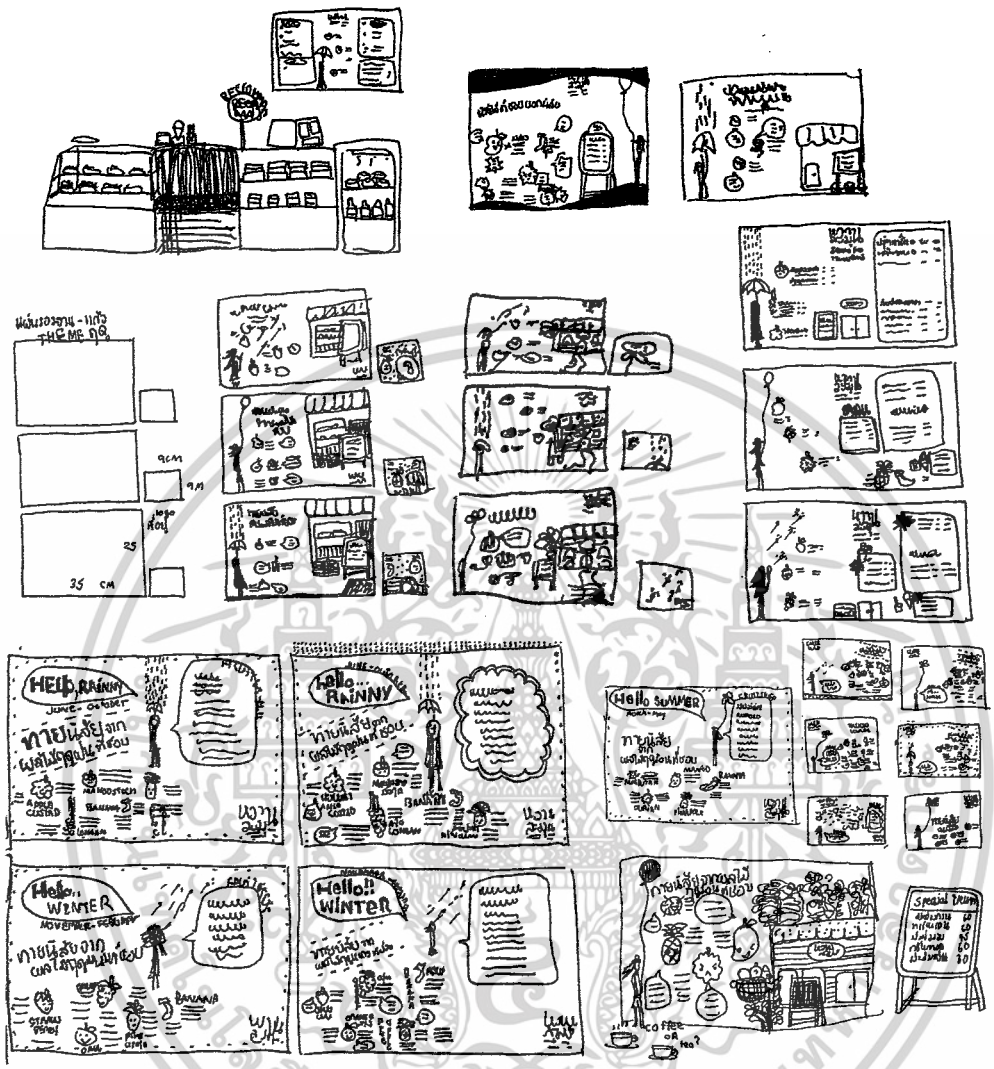
ฤดูร้อน ฤดูฝน ฤดูหนาว

ภาพที่ 70 แบบร่าง กราฟฟิกภาพประกอบฤดูกาล

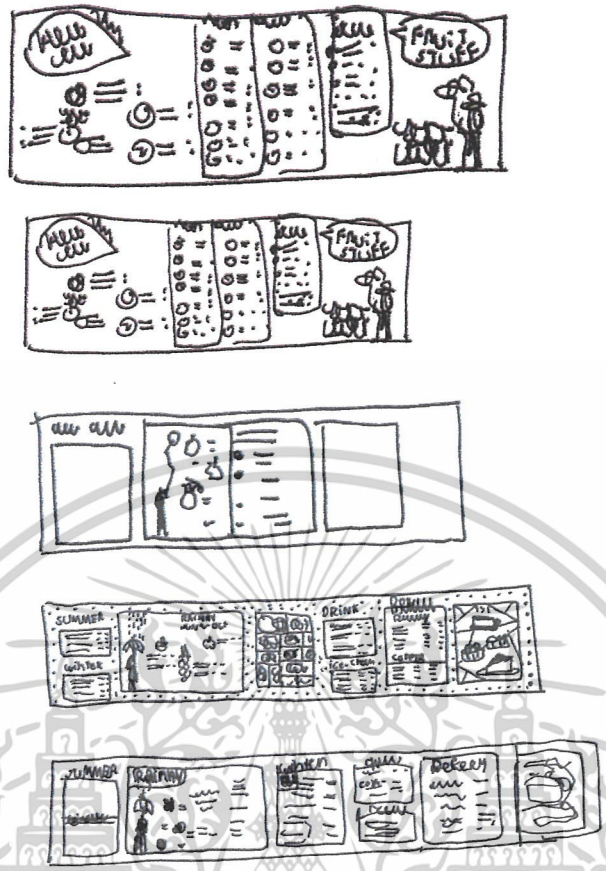
ใช้จุดและสีของฤดูกาล ลดค่าสีให้ต่ำ ในการออกแบบ



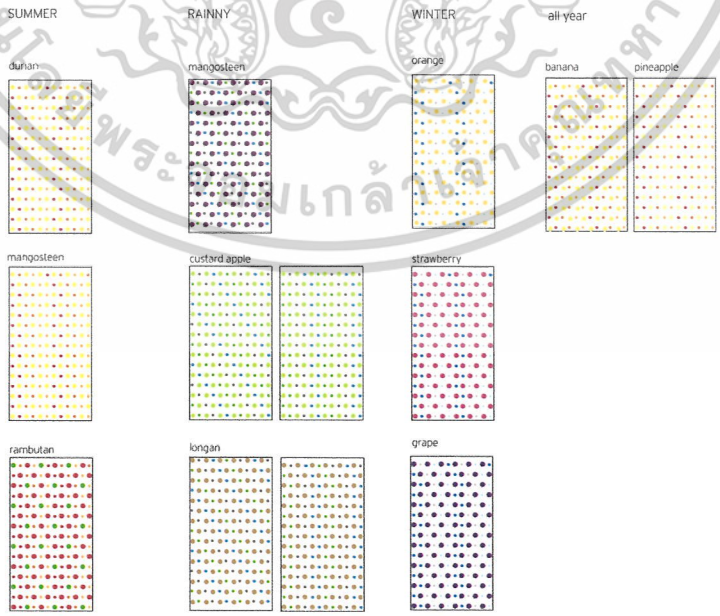
ภาพที่ 71 แบบร่าง ถุงกระดาษ



ภาพที่ 72 แบบร่างแผ่นรองจาน



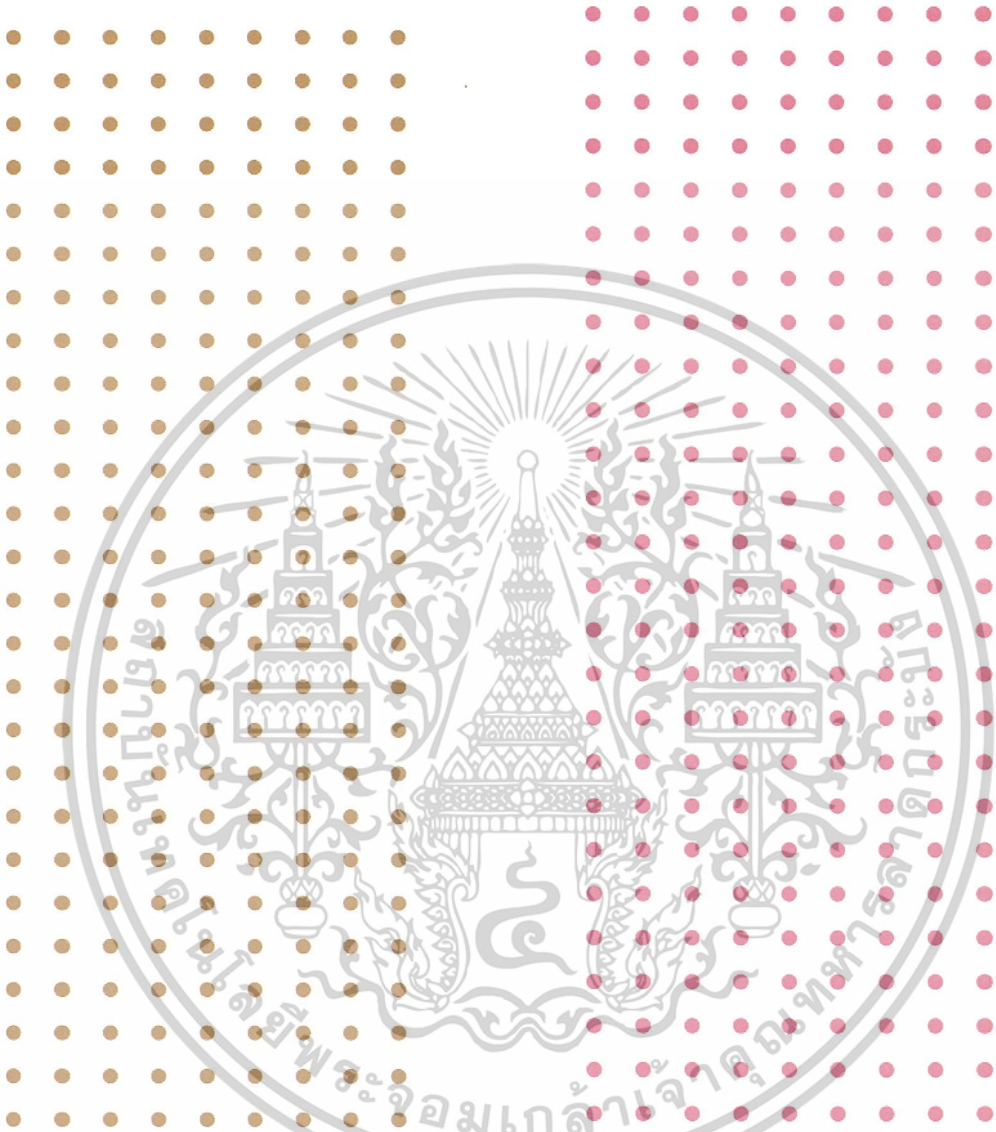
ภาพที่ 73 แบบร่างเมนูหลัก



ภาพที่ 74 แบบร่าง Pattern จุด

5.2 กราฟฟิกสำหรับผลไม้และฤดูกาล

5.2.1 Pattern จุด โครงสร้างสีของผลไม้ เช่น

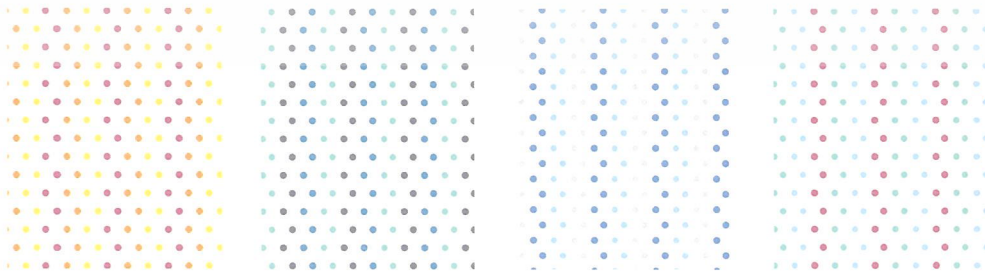


ภาพที่ 75 Pattern จุด โครงสร้างสีของผลไม้

5.2.2 Pattern จุด โครงสร้างสีของฤดูกาล

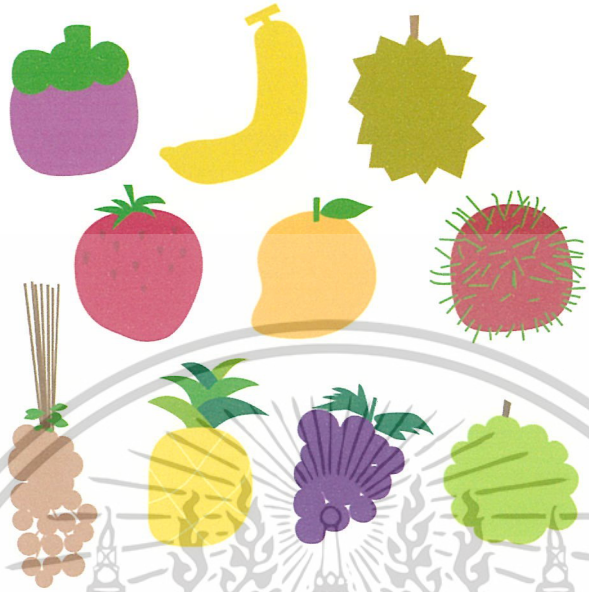
ฤดูร้อน ฤดูฝน

ภาพที่ 76 Pattern จุด แบบธรรมดา โครงสร้างสีของฤดูกาล



ภาพที่ 77 Pattern จุดแบบสับหว่าง โครงสร้างสีของฤดูกาล

5.2.3 กราฟฟิกรูปผลไม้



ภาพที่ 78 กราฟฟิกรูปผลไม้

5.2.4 กราฟฟิกเครื่องหมายคำพูด

ภาพที่ 79 กราฟฟิกเครื่องหมายคำพูด แบบต่างๆ

ทายนิสัยจากผลไม้ที่ชอบ

คนที่ชอบทุเรียน เป็นคนใจร้อน โกรธง่ายหายเร็ว เป็นคนเข้าใจยาก

คนที่ชอบเงาะ เป็นคนที่ขี้เล่น เฮฮาปาร์ตี้ ร่าเริง แต่บางครั้ง อาจโมโหร้าย

คนที่ชอบมะม่วง เป็นคนที่อยู่เฉยไม่เป็น ชอบทำนู่นทำนี่ตลอดเวลา
กระฉับกระเฉง ตื่นตัว ชอบเห่อของใหม่ และแอบมความีเจ้าชู้ประปราย

คนที่ชอบมังคุด เป็นคนเก็บเนื้อเก็บตัว ช่างฝันและมีอารมณ์โรแมนติก
อ่อนไหวง่าย รักใครได้ง่ายๆแบบเก็บเอาไปนึกคิดคนเดียว ค่อนข้างเป็นคนเจ้าชู้

คนที่ชอบลำไย เป็นคนปากหวาน ชอบประจบประแจง
ใช้คำพูดยกยอให้คนหลงปลื้ม แต่มักเป็นคนที่ชอบนินทาลับหลัง

คนที่ชอบน้อยหน่า เป็นคนที่มีนิสัยเจ้าระเบียบ จู้จี้จุกจิก มีจิตใจ
ละเอียดอ่อน ชอบใจอ่อน ช่วยเหลือผู้อื่นจนตัวเองได้รับความเจ็บช้ำบ่อยๆ

คนที่ชอบส้ม บุคลิกเป็นคนที่ร่าเริง มีน้ำใจ มองโลกในแง่ดี
ไม่คิดร้ายกับคน จนบางครั้งอาจเจ็บตัวเพราะความใจอ่อน

คนที่ชอบสตรอเบอรรี่ เป็นคนที่มีอารมณ์สนุกสนาน ขบขัน
คุยสนุกเฮฮา ทำให้คนอื่นหัวเราะครื้นเครง มีรสนิยมสูงในการใช้ชีวิต

คนที่ชอบองุ่น เป็นคนที่มีนิสัยร่าเริง มีเสน่ห์ น่ารัก และเก็บความลับเก่ง

คนชอบกล้วย เป็นคนเรียบง่าย เคร่งขรึม แต่แฝงความอ่อนไหว อ่อนแอ คิดมาก
ขี้ใจน้อย โอบอ้อมอารีย์ มีเหตุผล รอบคอบ มองการณ์ไกล ชอบวางแผน สันโดษและใจบุญ

คนที่ชอบสับปะรด เป็นคนชอบ ความสงบ รักสันติ ไม่ชอบความขัดแย้ง
และบางครั้ง ดูเหมือนยุ่งเรื่องของคนอื่นมากไป

ภาพที่ 80 กราฟฟิก Icon ผลไม้

บทที่ 6

ผลงานสุดท้าย

6.1 สัญลักษณ์

เลือกใช้สีม่วงเปลือกมังคุดเพราะ มังคุดเป็นราชินีของผลไม้ไทย และยังเป็นสีเอิร์ธโทนดูสบายตาอีกด้วย ส่วนสโลแกนข้างล่างใช้สีดำจะได้ดูตัดกัน มีการแก้ไขปรับปรุงให้ตัวหนาขึ้นจากแบบร่างให้ชัดเจนขึ้นและอ่านง่าย

หวานละมุน
Seasoning of
Thai fruits

ภาพที่ 81 สัญลักษณ์ของร้าน

6.2 นามบัตร, กระดาษเขียนจดหมายและซองจดหมาย

นามบัตร

เลือกใช้แพทเทิร์นจุดผสมทุกฤดู เพื่อแทนของที่ใช้แบบทั้งปี logoวางมุมบนซ้าย พิมพ์ลงกระดาษ green read

ภาพที่ 82 นามบัตร

กระดาษเขียนจดหมาย

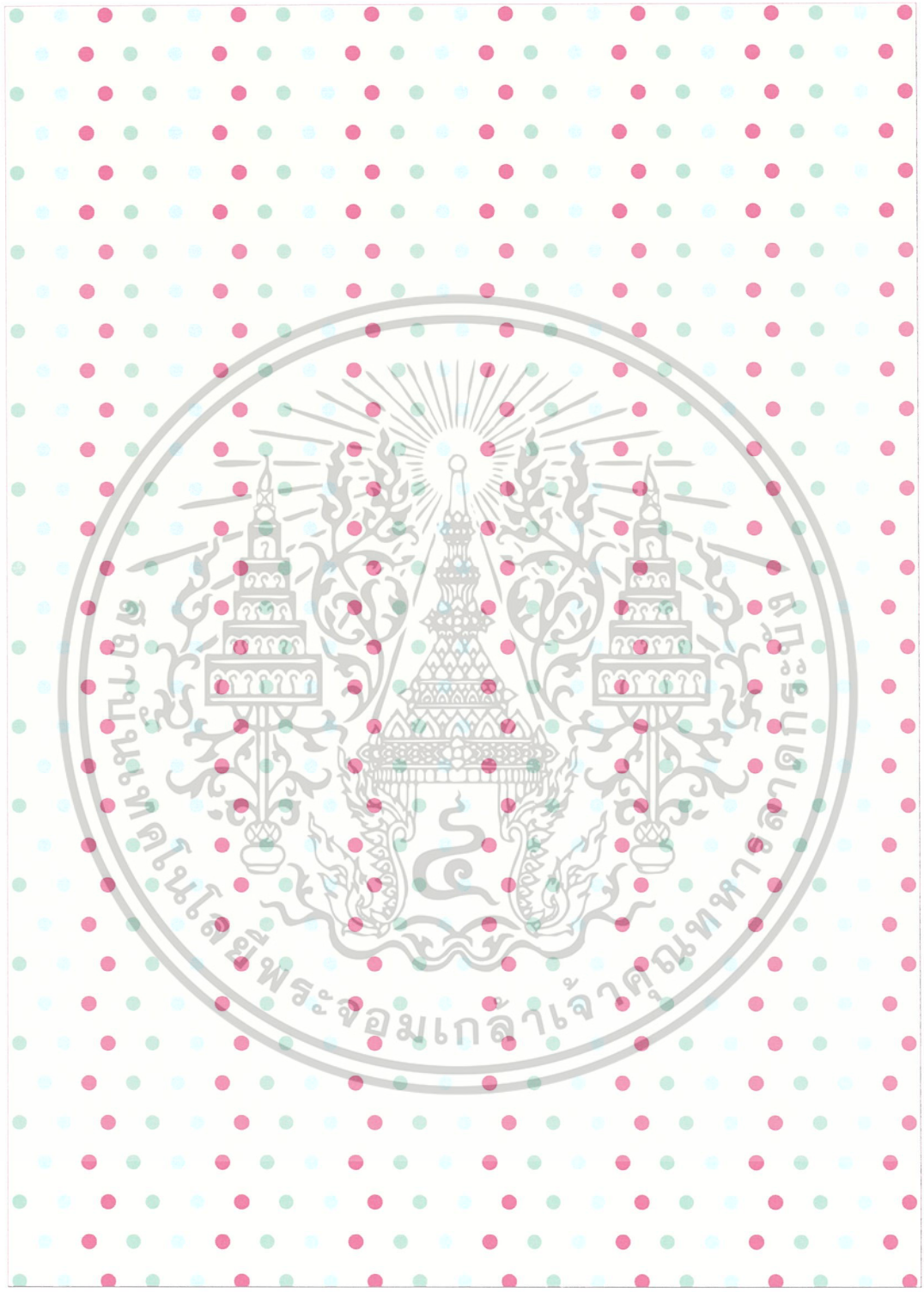
-ใช้สีม่วงเปลือกมังคุดตามแบบสีของโลโก้

หน้า

Scale 70%

ภาพที่ 83 กระดาษเขียนจดหมาย ด้านหน้า

หลัง



Scale 70%

ภาพที่ 84 กระดาษจดหมาย ด้านหลัง

ซองจดหมาย (หน้าและหลัง)

- ด้านหน้าวาง logo และที่อยู่ของร้านไว้มุมซ้ายบน
- ด้านหลังที่ปิดซอง พื้นเป็นสีม่วงเปลือกมังคุดและ Pattern จุดแบบรวมฤดูกาล

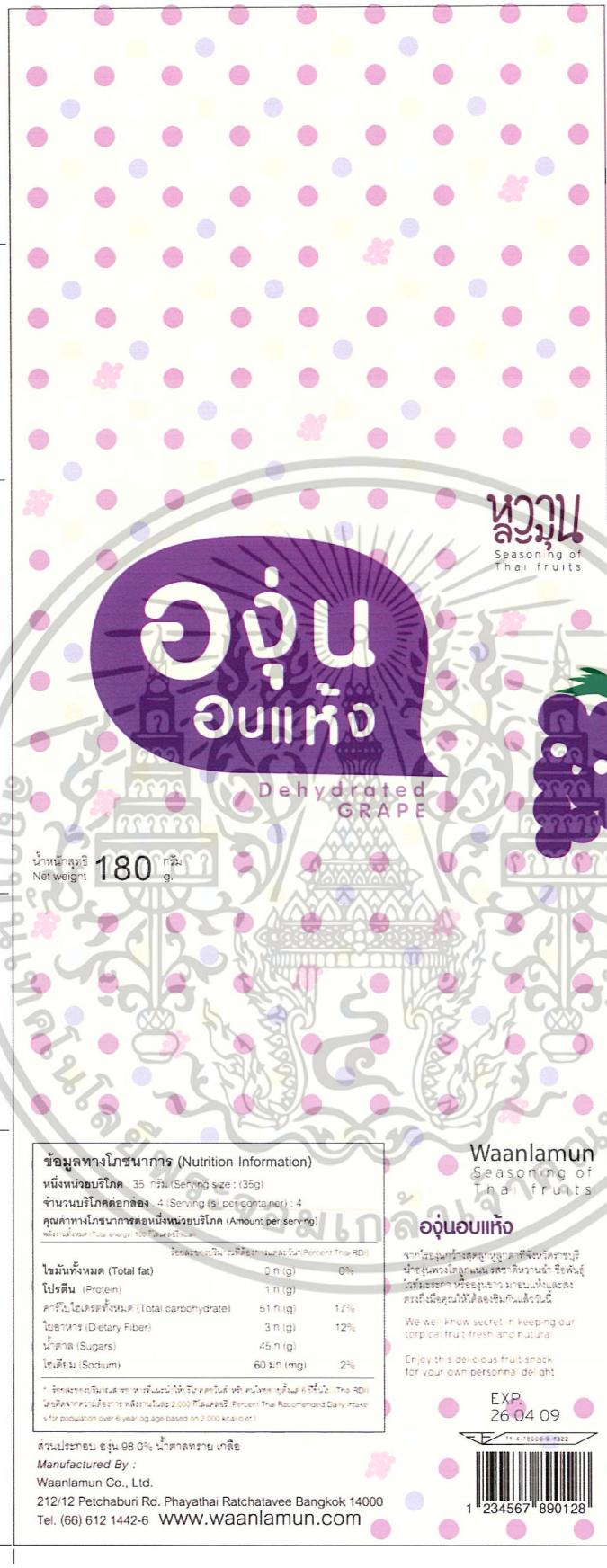
ภาพที่ 85 ซองจดหมาย

6.3 บรรจุภัณฑ์

6.3.1 ผลไม้อบหรือทอด

วาง Pattern จุด สีของฤดูกาล สับหว่างกับ Pattern จุด สีของผลไม้ เป็นพื้นหลัง ตามด้วยกราฟฟิกของผลไม้ขนาดเท่า Pattern จุด วางทับจุดเป็นบางแห่ง ตามด้วยชื่อผลไม้อบแห้งแบบเจาะขาว วางลงบนกราฟฟิกเครื่องหมายคำพูด โดยใช้สีของผลไม้นั้นๆ ตามด้วย Icon ผลไม้ด้านขวา ให้ล้ำออกไปจากขอบครึ่งรูป logo วางมุมขวาบน สีตามlogo หลัก และด้านหลังมี ข้อความรายละเอียดของแหล่งที่มา และปริมาณน้ำหนัก ตารางแคลอรี่ ผลิตโดย วันหมดอายุ ส่วนประกอบ บาร์โค๊ดและ อย. พิมพ์ลงกระดาษ Green read

ภาพที่ 86 รวมผลไม้อบแห้ง



ภาพที่ 87 แบบคลื่องุ่นอบแห้ง

ภาพที่ 88 แบบคลี่สตรอเบอร์รี่อบแห้ง

ภาพที่ 89 ภาพถ่ายองุ่นอบแห้ง

ภาพที่ 90 ภาพถ่ายสตรอเบอร์รี่อบแห้ง

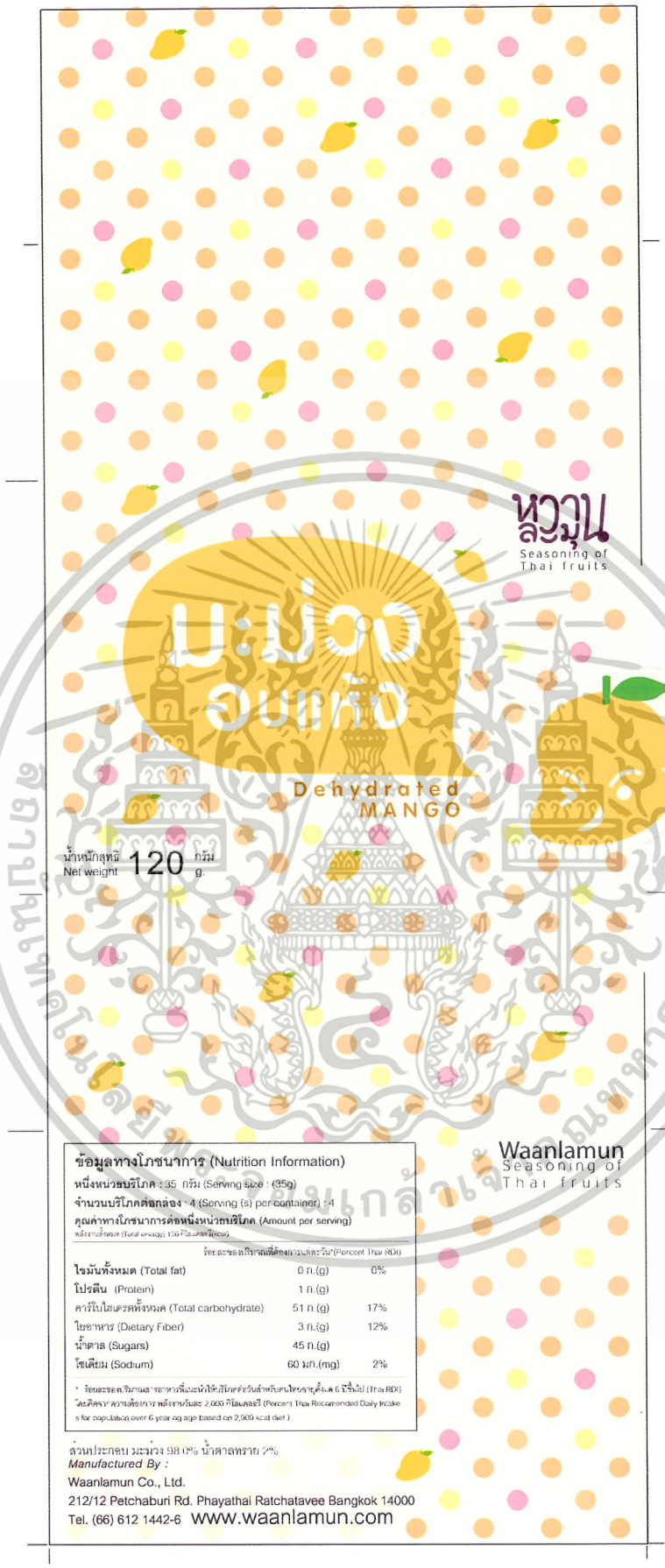
ภาพที่ 91 แบบคลี่ทุเรียนทอด

ภาพที่ 92 แบบคลิกล้วยอบกรอบ

ภาพที่ 93 ภาพถ่ายทุเรียนทอด

ภาพที่ 94 ภาพถ่ายกล้วยอบกรอบ

ภาพที่ 95 แบบคลี่ลำไยอบแห้ง



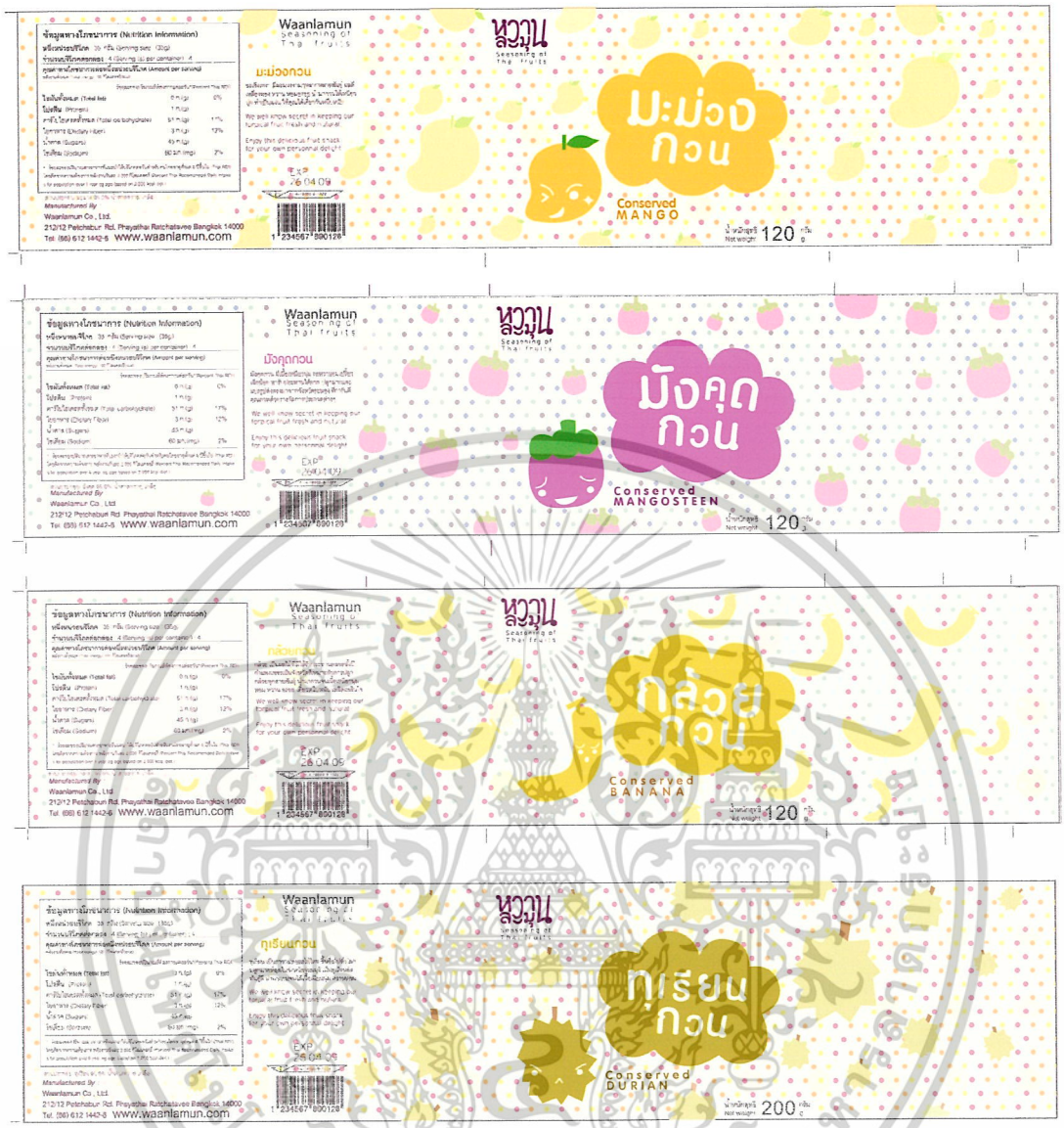
ภาพที่ 96 แบบคลี่มะม่วงอบแห้ง

ภาพที่ 97 ภาพถ่ายลำไยอบแห้ง

ภาพที่ 98 ภาพถ่ายมะม่วงอบแห้ง

ภาพที่ 99 แบบคลี่สับปะรดอบแห้ง

ภาพที่ 100 ภาพถ่ายสับปะรดอบแห้ง

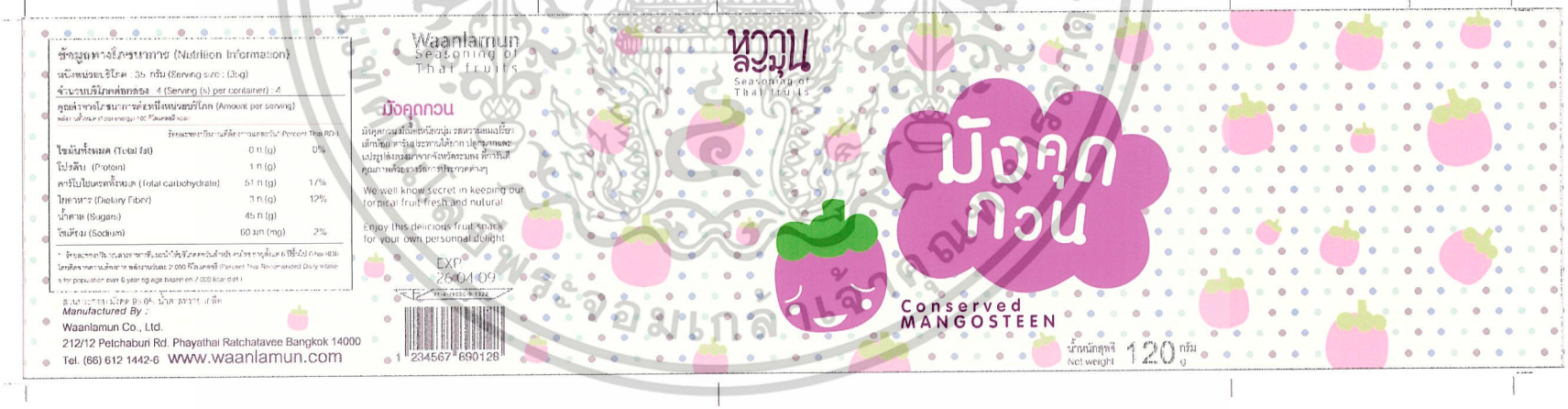


ภาพที่ 101 รวมผลไม้กวน

6.3.2 ผลไม้กวน

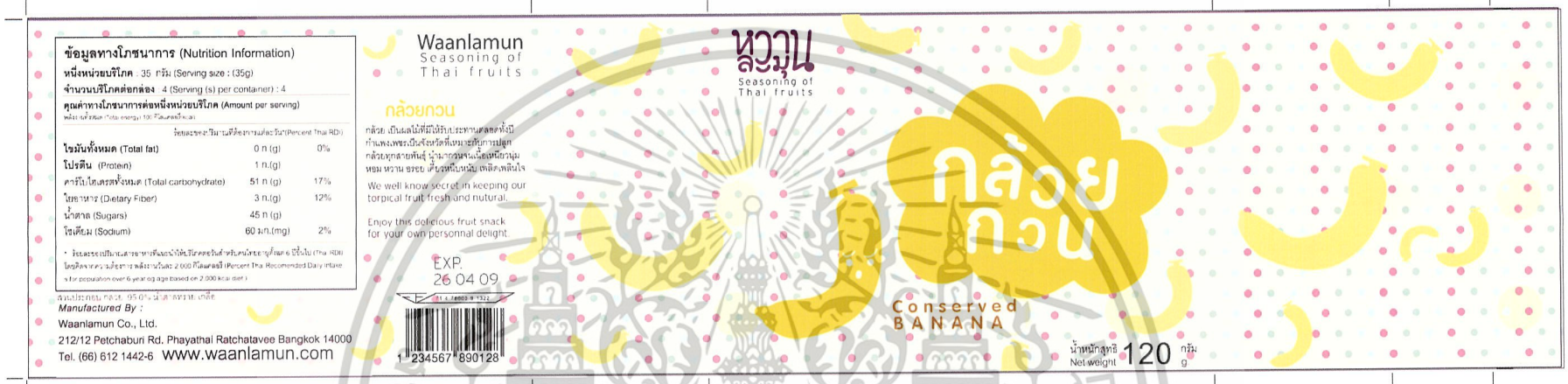
วาง Pattern จุด สีของฤดู เรียงกัน ให้มีขนาดใหญ่ ลดค่าสีให้ต่ำมากๆ เป็นพื้นหลังสุด ตามด้วยวาง Pattern จุด สีของฤดู แบบจุดเล็ก และกราฟฟิกผลไม้ขนาดใหญ่เล็กต่างกันไป ให้กระจายแบบสม่ำเสมอ ชื่อผลไม้อบแห้งแบบเจาะขาว วางลงบนกราฟฟิกเครื่องหมายคำพูด โดยใช้สีของผลไม้นั้นๆตามด้วย Icon ผลไม้ด้านซ้าย logo วางมุมซ้ายบนสีตาม logo หลัก และด้านหลังมีข้อความรายละเอียดของแหล่งที่มา ปริมาตร ตารางแคลอรี่ ผลิตโดย วันหมดอายุ ส่วนประกอบ barcode และ อย. พิมพ์ลงกระดาษ Green read


ข้อมูลคุณค่าโภชนาการ (Nutrition Information)
หนึ่งหน่วยบริโภค 35 กรัม (Serving size : (35g))
จำนวนบริโภคต่อกล่อง 4 (Serving (s) per container) : 4
คุณค่าจากโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (Amount per serving)
ไขมันทั้งหมด (Total fat) 0 ก (g) 0%
โปรตีน (Protein) 1 ก (g)
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate) 51 ก (g) 17%
ไทอาหาร (Dietary Fiber) 3 ก (g) 12%
น้ำตาล (Sugars) 45 ก (g)
โซเดียม (Sodium) 60 มก (mg) 2%
Manufactured By :
Waanlamun Co., Ltd.
212/12 Petchaburi Rd. Phayathai Ratchatavee Bangkok 14000
Tel. (66) 612 1442-6 www.waanlamun.com
Waanlamun
Seasoning of
Thai fruits
มะม่วงกวน
We well know secret in keeping our
tropical fruit fresh and nutural.
Enjoy this delicious fruit snack
for your own personnal delight
EXP
26 04 09
1 234567 890128
หวานลมุน
Seasoning of
Thai fruits
มะม่วง
กวน
Conserved
MANGO
น้ำหนักสุทธิ 120 กรัม
Net weight 120 g


ข้อมูลคุณค่าโภชนาการ (Nutrition Information)
หนึ่งหน่วยบริโภค 35 กรัม (Serving size : (35g))
จำนวนบริโภคต่อกล่อง 4 (Serving (s) per container) : 4
คุณค่าจากโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (Amount per serving)
ไขมันทั้งหมด (Total fat) 0 ก (g) 0%
โปรตีน (Protein) 1 ก (g)
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate) 51 ก (g) 17%
ไทอาหาร (Dietary Fiber) 3 ก (g) 12%
น้ำตาล (Sugars) 45 ก (g)
โซเดียม (Sodium) 60 มก (mg) 2%
Manufactured By :
Waanlamun Co., Ltd.
212/12 Petchaburi Rd. Phayathai Ratchatavee Bangkok 14000
Tel. (66) 612 1442-6 www.waanlamun.com
Waanlamun
Seasoning of
Thai fruits
มังคุดกวน
We well know secret in keeping our
tropical fruit fresh and nutural.
Enjoy this delicious fruit snack
for your own personnal delight
EXP
26 04 09
1 234567 890128
หวานลมุน
Seasoning of
Thai fruits
มังคุด
กวน
Conserved
MANGOSTEEN
น้ำหนักสุทธิ 120 กรัม
Net weight 120 g

ภาพที่ 104 ภาพถ่ายมะม่วงกวน

ภาพที่ 105 ภาพถ่ายมังคุดกวน



ภาพที่ 108 ภาพถ่ายกล้วยกวน

ภาพที่ 109 ภาพถ่ายทุเรียนกวน

6.3.3 ผลไม้เชื่อมและแช่อิ่ม

เลือกใช้การลดค่าสีของผลไม้ เป็นพื้นหลัง และวาง Pattern จุด สีของฤดู ขนาดเล็ก ตามด้วยชื่อผลไม้เชื่อมใช้สีของผลไม้นั้นๆ วางลงบนกราฟฟิกเครื่องหมายคำพูด และ Icon ผลไม้นั้นๆ ตรงกลางวาง logo ใช้สีตามแบบสีผลไม้ และมีรายละเอียดของวันหมดอายุ และส่วนประกอบ พิมพ์ลงกระดาษ Green read

ภาพที่ 110 มะม่วงแช่อิ่ม

ภาพที่ 111 เงาะในน้ำเชื่อม

ภาพที่ 112 ลำไยในน้ำเชื่อม

ภาพที่ 113 สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว

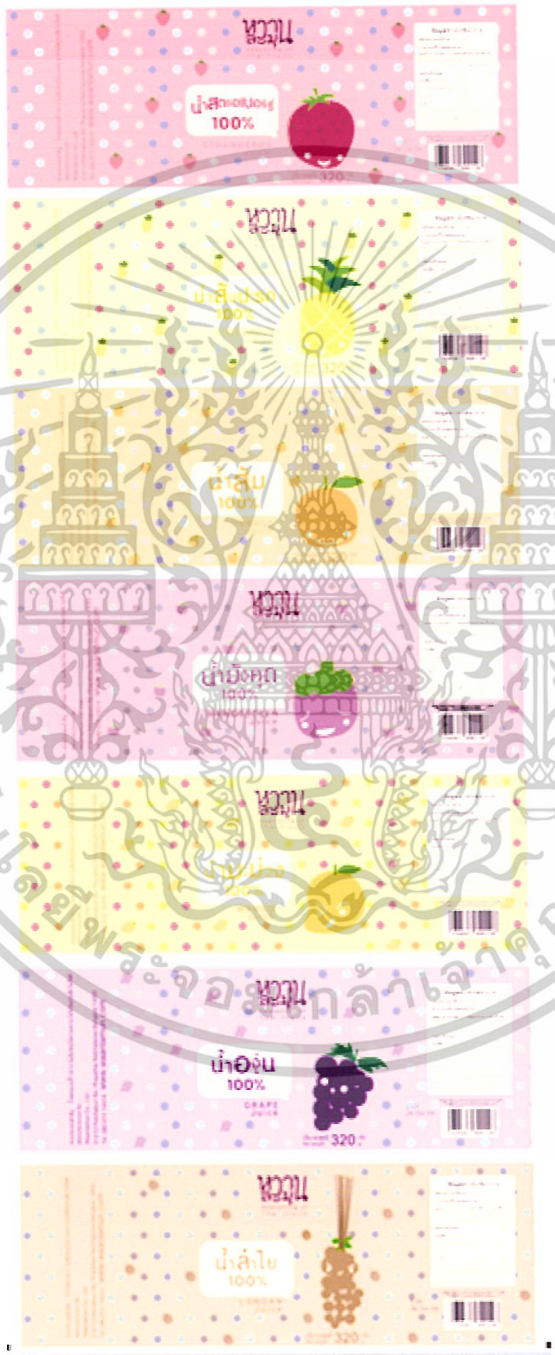
ภาพที่ 114 ส้มในน้ำเชื่อม

ภาพที่ 115 สับปะรดในน้ำเชื่อม

ภาพที่ 116 ภาพถ่ายผลไม้เชื่อมและแช่อิ่ม

6.3.4 น้ำผลไม้

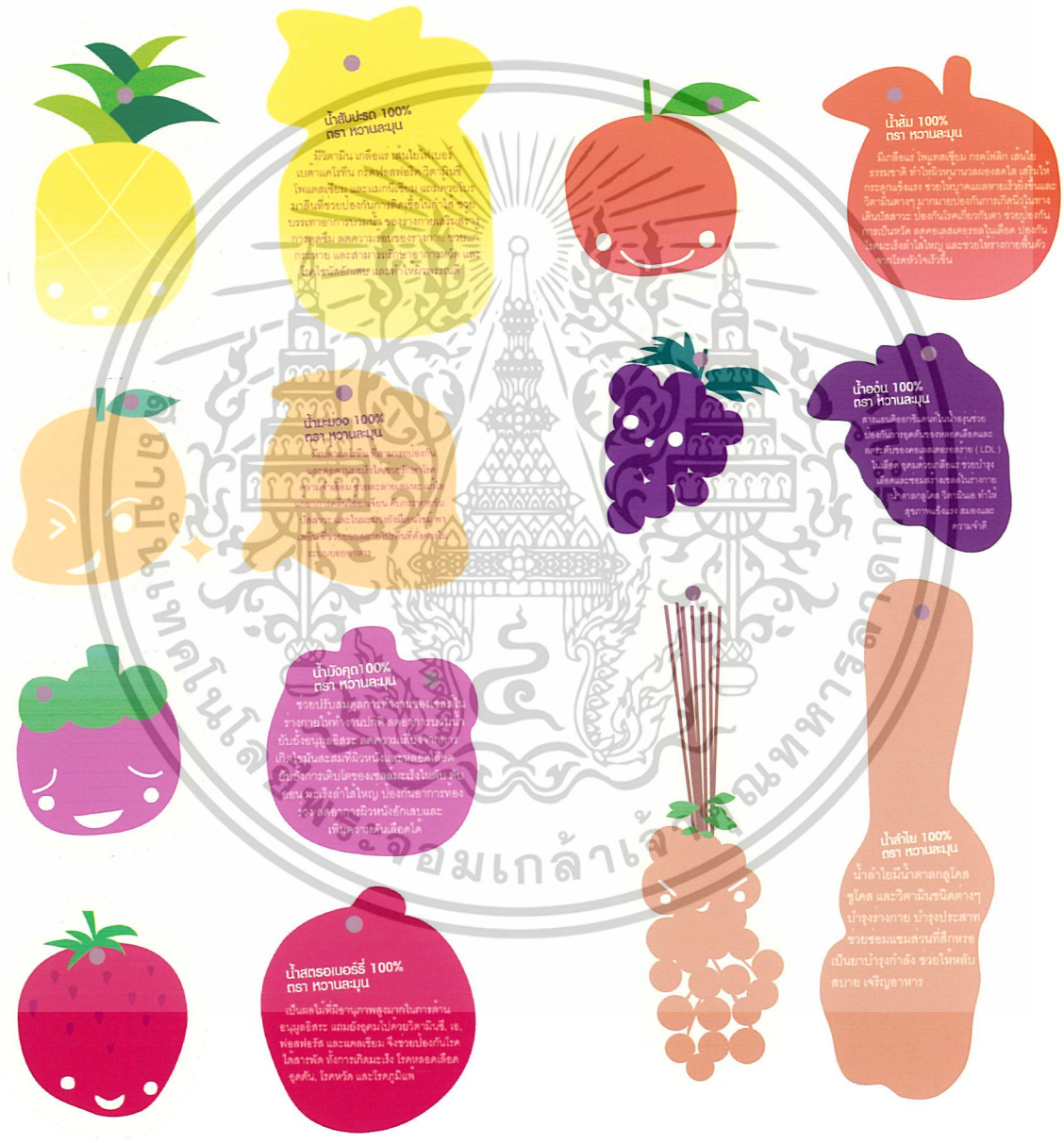
ใช้วิธี วางจุดสับหว่างของฤดูกาล เป็นพื้น ตามด้วยกราฟฟิกผลไม้ขนาดเท่าจุดลงเป็นบางแห่ง ชื่อน้ำผลไม้ วางลงบนกราฟฟิกรองสีขาวรูปBubble และ Icon ผลไม้นั้นๆ ตรงกลางวางด้วย logo และทั่วไปมีรายละเอียดของปริมาตร ตารางแคลอรี่ ผลิตโดย วันหมดอายุ ส่วนประกอบbarcode และ อย. พิมพ์ลงกระดาษ Green read



ภาพที่ 117 รวมแบบคลี่น้ำผลไม้

ฉลากห้อยคอขวดน้ำผลไม้

- ด้านหน้าเป็น Icon ผลไม้
- ด้านหลัง มีข้อความประโยชน์ของน้ำผลไม้แต่ละชนิด



ภาพที่ 118 แบบคลี่ฉลากห้อยคอขวดน้ำผลไม้

ภาพที่ 119 แบบคลี่น้ำลำไย

ภาพที่ 120 แบบคลี่น้ำมะม่วง

ภาพที่ 121 แบบคลี่น้ำองุ่น

ภาพที่ 122 แบบคลี่น้ำสับปะรด

ภาพที่ 123 ภาพถ่ายน้ำผลไม้ 1

ภาพที่ 124 แบบคลี่น้ำส้ม

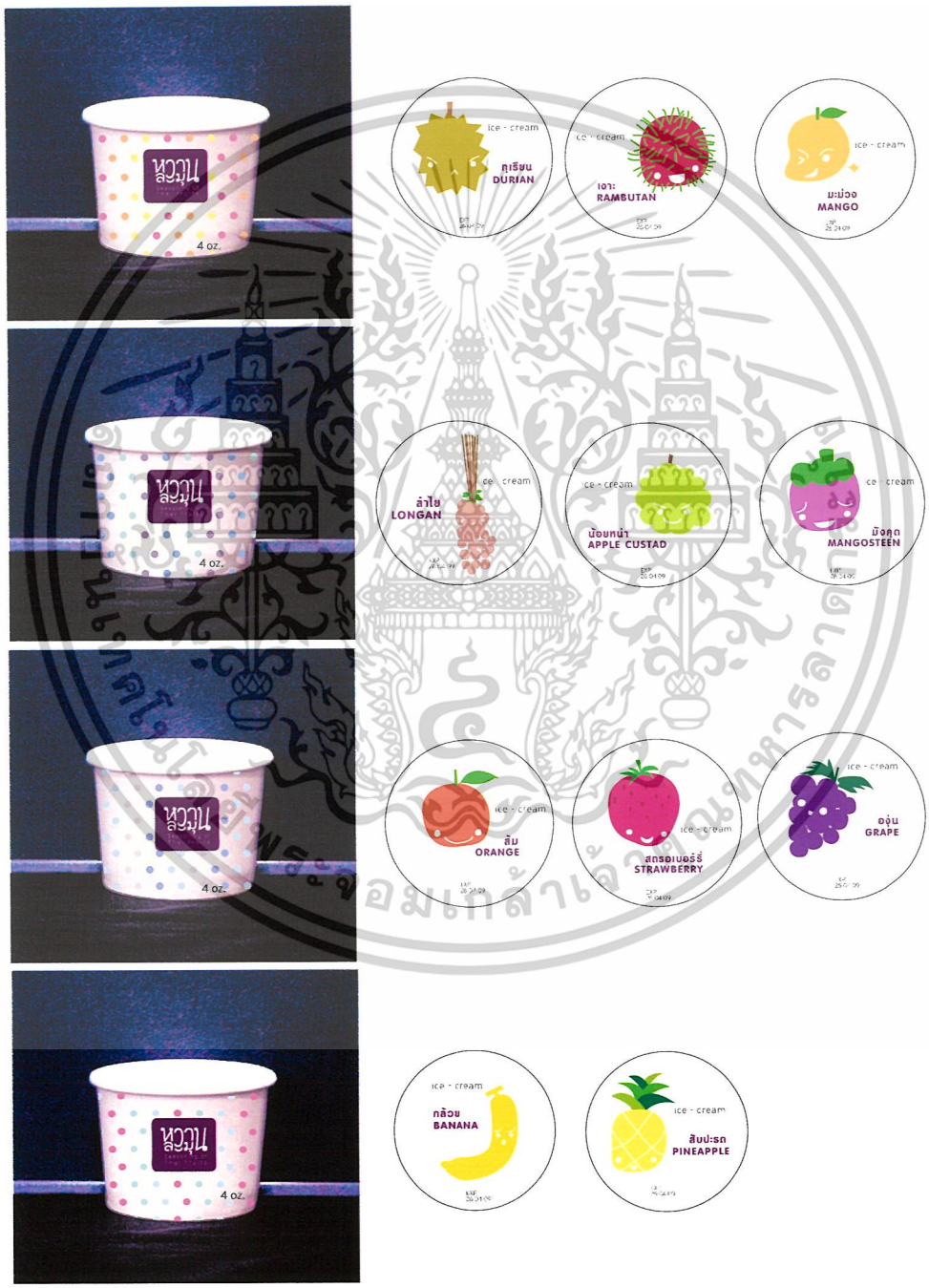
ภาพที่ 125 แบบคลี่น้ำสตรอเบอร์รี่

ภาพที่ 126 แบบคลี่น้ำมังคุด

ภาพที่ 127 ภาพถ่ายน้ำผลไม้ 2

6.3.5 ถ้วยไอศกรีม

วาง Pattern จุด สีของฤดูนั้นๆ เป็นพื้นหลัง และตรงกลาง วาง logo เจาะขาว บนกราฟฟิกสีม่วงเปลือกมังคุดตามแบบสีของ logo ฝาถ้วยไอศกรีมมีกราฟฟิกผลไม้รสชาตินั้นๆ และชื่อผลไม้



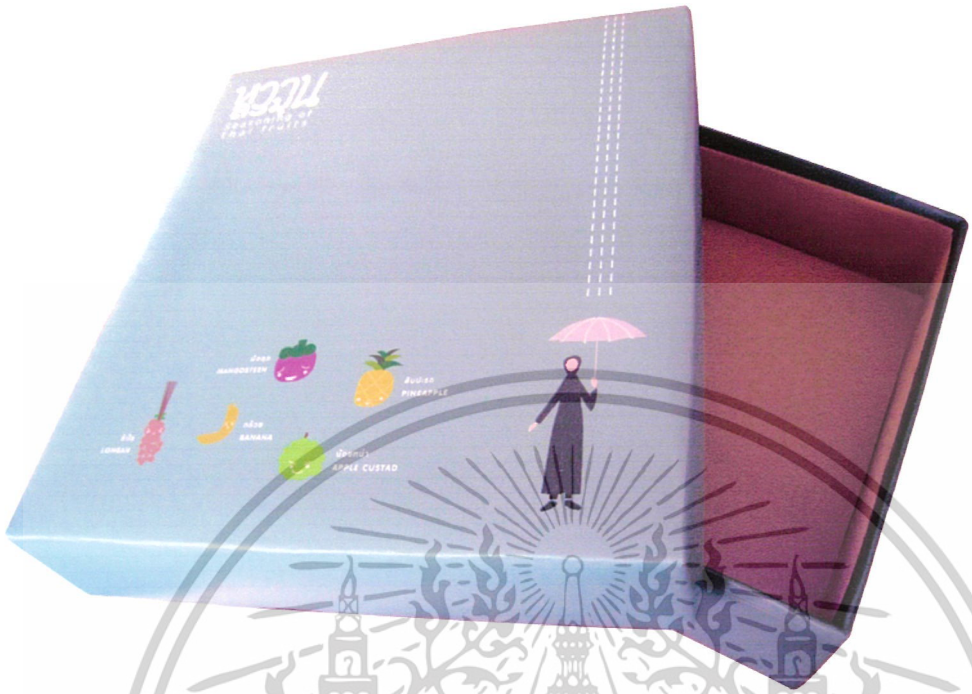
ภาพที่ 128 ถ้วยไอศกรีม

6.4 กล่องบรรจุภัณฑ์รวม

Concept เป็น Theme ของฤดูกาล ขนาด 23x21x5.5 ซม. ออกแบบกล่องให้เป็นแบบระบบ Modular เลือกใส่ได้ 2 แบบ ทั้งผลไม้อบแห้งหรือผลไม้กวน สามารถลงล็อคพอดี

ใช้สีของฤดูกาลผสมเฉดเทาเป็นพื้นหลัง วาง logo เจาะขาว ที่มุมซ้ายบน วางกราฟฟิกภาพประกอบของฤดูกาล และ Icon ผลไม้ และชื่อผลไม้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

ภาพที่ 129 กล่องบรรจุภัณฑ์รวม ฤดูร้อน



ภาพที่ 130 กล่องบรรจุภัณฑ์รวม ฤดูฝน

ภาพที่ 131 กล่องบรรจุภัณฑ์รวม ฤดูหนาว

6.4.1 กล่องบรรจุภัณฑ์รวม ระบบ Modular

- เลือกใส่ผลไม้แปรรูปตามฤดูกาล
- สามารถใส่บรรจุภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้ 2 แบบ

ภาพที่ 132 ใส่ผลไม้ตามฤดูกาล

ภาพที่ 133 ใส่ผลไม้อบ 1 ชิ้น และผลไม้กวน 2 กล่อง

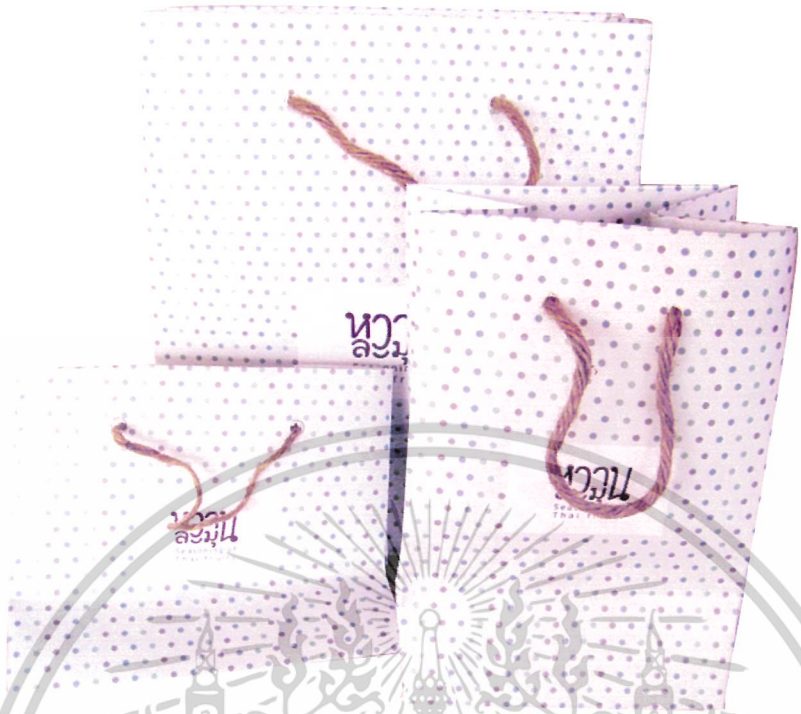
ภาพที่ 134ใส่ผลไม้อบทอด ได้ 3 กล่อง

6.5 ถุงกระดาษ

ใช้โทนสีของฤดูกาล และลดค่าสีให้ต่ำ เลือกใช้ Pattern จุด สีของฤดู วาง logo ไว้กึ่งกลาง บนกราฟฟิกสี่เหลี่ยม สีขาว เพื่อให้ logo เด่น ถุงกระดาษมี 3 ขนาด ใช้กับกล่องบรรจุภัณฑ์รวม ถุงขนาดเล็กและขนาดกลาง ใช้สำหรับเบเกอรี่ และไอศครีม หรือ น้ำผลไม้

ภาพที่ 135 ถุงกระดาษกล่องเซต ขนาดกลางและเล็ก ของฤดูร้อน

ภาพที่ 136 ถุงขนาดเล็กและกลาง



ภาพที่ 137 ถุงกระดาษกล่องเซต ขนาดกลางและเล็ก ของฤดูฝน

ภาพที่ 138 ถุงกระดาษกล่องเซต ขนาดกลางและเล็ก ของฤดูหนาว

6.6 เซตแนะนำ ประจำฤดู

ภาพที่ 139 เซตแนะนำ ฤดูร้อน

ภาพที่ 140 เซตแนะนำ ฤดูฝน

ภาพที่ 141 เซตแนะนำ ฤดูหนาว

6.7 ภาชนะสำหรับใช้ในร้าน

ภาพที่ 142 ช้อนเบเกอรี่

- สกรีนสัญลักษณ์ชื่อร้าน ติดบนจานใส่เบเกอรี่ สีขาว

ภาพที่ 143 จานเบเกอรี่

แผ่นรองจานแผ่นรองแก้ว

- แผ่นรองจาน ขนาด 45x35 ซม. ใช้สีของแต่ละฤดูกาลเพื่อคุม Theme ประกอบกับกราฟฟิกภาพประกอบของฤดูกาล, ข้อความที่เกี่ยวกับประโยชน์ของผลไม้และนิสัยของคนที่ชอบผลไม้ฤดูนั้นๆ

- แผ่นรองแก้ว ขนาด 9x9 ซม. ใช้ Pattern จุดสับหว่าง ตามฤดูกาล แทรกด้วยกราฟฟิกผลไม้ วาง Logo ด้านขวา พิมพ์ลงกระดาษ Green read

ภาพที่ 144 แผ่นรองจาน ฤดูร้อน

ภาพที่ 145 แผ่นรองแก้ว ฤดูร้อน

ภาพที่ 146 แผ่นรองจาน ฤดูฝน

ภาพที่ 147 แผ่นรองแก้ว ฤดูฝน

ภาพที่ 148 แผ่นรองจาน ฤดูหนาว

ภาพที่ 149 แผ่นรองแก้ว ฤดูหนาว

6.8 เมนูหลัก เมนูพิเศษ

ภาพที่ 150 เมนูหลัก

เมนูพิเศษ แยกตามฤดูกาล

- เป็นเมนูที่แนะนำสินค้าในฤดูนั้นๆ ให้เลือกใส่ในกล่องบรรจุภัณฑ์รวม

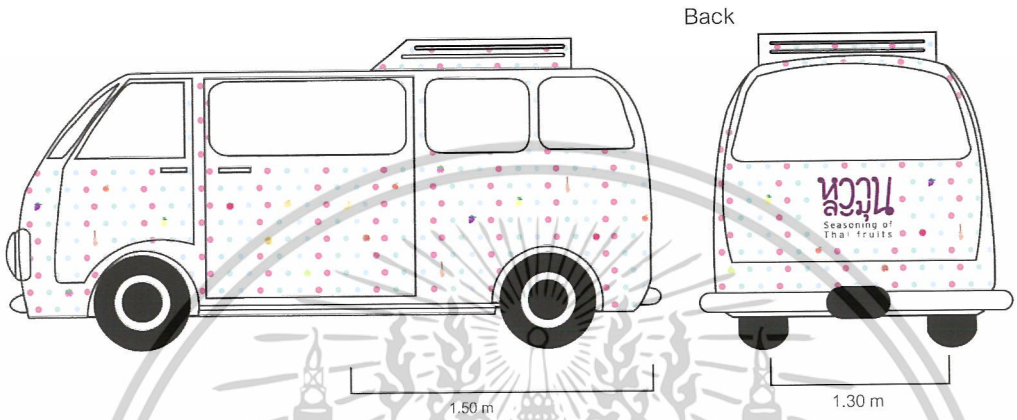
ภาพที่ 151 เมนูรอง ฤดูร้อน

ภาพที่ 152 เมนูรอง ฤดูฝน

ภาพที่ 153 เมนูรอง ฤดูหนาว

6.9 รถสำหรับขนส่ง

ใช้จุดผสมทุกฤดู บวกกับกราฟฟิกผลไม้ วาง Logoไว้กึ่งกลางสำหรับท้ายรถตู้สำหรับขนส่ง



ภาพที่ 154 รถขนส่ง

บทที่ 7

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

ในโครงการออกแบบกราฟฟิกสำหรับร้านขนมจากผลไม้ไทย 3 ฤดูนี้ สามารถตอบจุดประสงค์ในการออกแบบได้ในระดับหนึ่ง สามารถแสดงถึงแนวทางการนำเสนอ และแนวความคิดออกไปได้ ในเรื่องการออกแบบกราฟฟิกสำหรับบรรจุภัณฑ์ สามารถสร้างความน่าสนใจ และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าในด้านการตลาด ทำให้เกิดรูปแบบที่แปลกใหม่ขึ้น โดยอาศัยกระบวนการทางการออกแบบ และความรู้ทางด้านองค์ประกอบศิลป์ทั้งหมด ซึ่งรูปแบบของตัวงาน ยังไม่เคยมีที่ใดมาก่อน อนาคตอาจมีการต่อยอด ทำให้โครงการนี้สามารถเกิดขึ้นได้เป็นร้านจริง

ปัญหาที่เกิดขึ้น และข้อเสนอแนะ

1. ข้อมูลบางเรื่องที่ละเลย ไม่ค้นคว้า กลับจำเป็นต่อการทำงาน ทำให้เสียเวลาอีกมากในภายหลัง จึงควรวางแผนขั้นตอนการทำงานให้เป็นระบบ อะไรควรทำก่อน อะไรทำทีหลัง
2. ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์หลายชิ้น ควรทำให้มีความแตกต่างด้านกราฟฟิกอย่างชัดเจน เพื่อให้สามารถแบ่งประเภทของบรรจุภัณฑ์ได้ และในทางกราฟฟิก จะได้ไม่ซ้ำกันมากเกินไป
3. เมื่อจำเป็นต้องใช้เฉดสีคล้ายกัน ควรเลือกใช้สีให้มีเอกลักษณ์ต่างกัน โดยลองทดสอบพิมพ์ เพราะสีที่เห็นจากจอคอมพิวเตอร์ กับการพิมพ์ใส่กระดาษ อาจผิดเพี้ยนต่างกัน
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์รวม ควรลองทำ mock up ก่อน เนื่องจาก มักจะเกิดความผิดพลาดเมื่อประกอบตัวจริง รวมไปถึงการเลือกวัสดุที่เหมาะสม และนำมาทดลองจนงานออกมาประณีต เรียบร้อย
5. ด้วยงานที่มากชิ้น ควรคำนวณเวลาในการทำงาน และการขนย้ายให้ดี
6. ควรนำข้อเสนอแนะ และคำวิจารณ์ของอาจารย์ศิลปนิพนธ์ มาปรับปรุงและพัฒนางาน
7. การอยู่กับงานคนเดียว เป็นเวลานานเกินไป อาจจะทำให้ไม่เห็นข้อบกพร่องของงาน ควรให้ผู้อื่นดู และวิจารณ์ ฟังความคิดเห็นของคนนอกบ้าง จะทำให้มุมมองการทำงานกว้างขึ้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. เมื่อได้ทำงานตามขั้นตอนที่วางแผนไว้แต่แรก ทำให้การทำงานดำเนินไปด้วยความราบรื่นตามที่คาดไว้ และสามารถคำนวณเวลาแล้วเสร็จได้
2. การวางแผนและทำงานอย่างเป็นระบบ ทำให้เป็นคนมีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบมากขึ้น ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อหน้าที่การงานในอนาคต
3. เมื่อได้ทดลองทำงานจริง ทำให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นมากมายโดยที่คาดไม่ถึง ได้รู้ว่าการทำงานแบบเร่งรีบจะทำให้ออกมาไม่ดีเท่าที่ควร การทำงานควรจะเผื่อเวลาให้มีความยืดหยุ่นเพื่อป้องกันความผิดพลาดที่จะเกิด จะได้สามารถแก้ไขได้ทัน

บรรณานุกรม

สุมิตรา ศรีวิบูลย์. การออกแบบอัตลักษณ์. กรุงเทพมหานคร : เอ บุ๊ค ดิสทริบิวชั่น จำกัด, 2546.

วิรุณ ตั้งเจริญ. ออกแบบกราฟิค. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์อีแอนด์ไอดิว, 2545.

Veronica Napole. Corporate Identity Design. New York : John Wiley & Sons, 2542

Von Glitschka. Drip.Dot.Swirl. 94 incredible patterns for design and illustration. United States : How Publishing, 2551.

อุไร จิรมงคลการ. ผลไม้. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ บ้านและสวน, 2547.

นิดดา หงษ์วิวัฒน์ และคณะ. ผลไม้ 111 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2550.

F nita liang. Packaging Box. Hong Kong : Nanjing Luqint Packing Co., Ltd., 2541.

Mike Toth and Jennie D'Amato. Fashion icon. USA : Gloucester Mass. Rockport, 2537.

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ –สกุล นางสาว อัญชิสา ใจกลางบูรณะ

ที่อยู่ 212/12 ซอย วค.เพชรบุรี 5 ถนนเพชรบุรี
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี
กทม. 10400
E-mail : bk_barbarian@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2532 - 2547 โรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย

พ.ศ. 2548 - 2551 เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง