

การออกแบบอัตลักษณ์ร้านขนม
ประยุกต์วัฒนธรรมไทยและต่างประเทศ
Corporate identities bakery
(Applied Thailand and Foreign cultures)



ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิตศิลป์ ภาคนิตศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์

โครงการออกแบบอัตลักษณ์ร้านขนมประยุกต์
วัฒนธรรมไทยละต่างประเทศ
Corporate identities bakery
(Applied Thailand and foreign cultures)



คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานิตศศิลป์

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์..... วันที่ 12 มิ.ย. 2560
(อาจารย์อภินันท์ สุมทุมพฤกษ์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การออกแบบอัตลักษณ์ร้านขนมประยุกต์ วัฒนธรรมไทยและต่างประเทศ Corporate identities bakery (Applied Thailand and foreign cultures)
ชื่อ	รมิตา อมรัตน์
สาขาวิชา	นิเทศศิลป์
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อภิรักษ์ สุขุมพุกกะ

บทคัดย่อ

การออกแบบอัตลักษณ์ร้านขนมฟิวชั่น มีจุดประสงค์ให้แก่กลุ่มลูกค้าที่ต้องการทานขนมไทยและขนมเบเกอรี่ ซึ่งปัจจุบันการที่จะหาขนมไทยทานก็พบน้อยลงและบางร้านก็ยังมีรสชาติที่หวานเกินไปอีกด้วย ซึ่งปัจจุบันกระแสของเบเกอรี่นั้นมาแรงและเป็นที่ยอมรับให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายไม่ว่าจะเป็นวัยเด็กถึงผู้ใหญ่หรือจะเป็นคนไทยหรือชาวต่างชาติ ข้าพเจ้าได้แรงบันดาลใจมาจากการที่เป็นคนชอบทำขนมเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว จึงอยากนำมาลองผสมผสานกันดูให้เกิดความแปลกใหม่และน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

จึงเป็นโอกาสในการนำเสนอร้านขนมฟิวชั่นให้มีภาพลักษณ์ที่ดูทันสมัยมากขึ้น เรียบหรู และเพิ่มกลุ่มเป้าหมายเป็นชาวต่างชาติ โดยการออกแบบอัตลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ภายใต้ชื่อแบรนด์ว่า “Madam Proud” ซึ่งเป็นการนำเอาบุคลิกของสายเบญจรงค์มาปรับใช้สร้างลายใหม่ที่ทันสมัยโดยมีแนวทางการออกแบบกราฟิกสไตล์ Art Deco ซึ่งจะช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ให้ดูทันสมัยและมีความเรียบหรู โดยมีกระบวนการออกแบบที่จะนำเสนอผ่านอัตลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ได้แก่ สัญลักษณ์ของแบรนด์ นามบัตร เมนู แผ่นรองจาน แผ่นรองแก้ว แก้วสำหรับเครื่องดื่มร้อน แก้วใส แก้วTakehome กล่องใส่ขนม ถุงใส่ขนม และแผ่นสร้างลายบนเครื่องดื่ม

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณพ่อและแม่ผู้สนับสนุนงบประมาณในทุกๆด้าน ขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่าน โดยเฉพาะอาจารย์ที่ปรึกษา ครูโอ๊ ที่คอยช่วยให้คำปรึกษาสละเวลานั่งคุยงาน ขอขอบคุณพี่ที่คอยให้กำลังใจและคอยช่วยเหลือต่างๆ ขอขอบคุณเพื่อนๆในกลุ่มที่คอยช่วยเหลือกัน แนะนำให้คำปรึกษาเกี่ยวกับงานและอดทนผ่านไปด้วยกัน นั่งทำงานไปด้วยกัน และสุดท้าย ขอขอบคุณสถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชานิเทศศิลป์

รมิตา อมรรัตน์

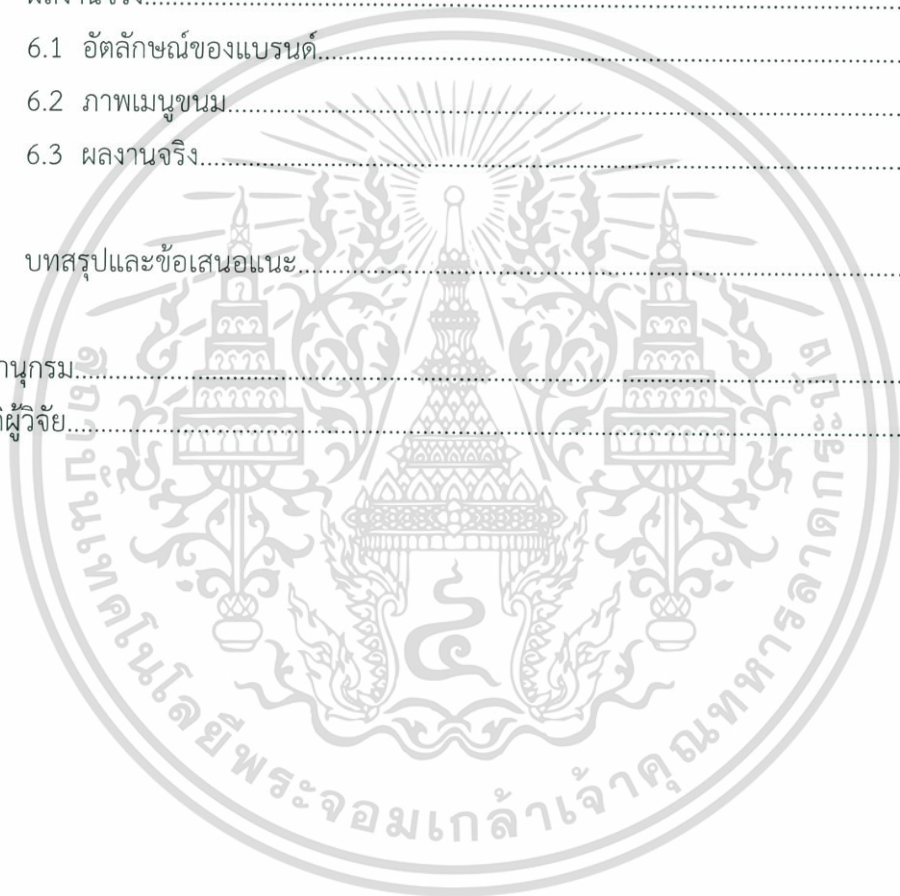


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญภาพประกอบ.....	ง
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	1
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	1
1.4 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย.....	2
2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องทางการออกแบบ.....	3
2.1 ความเป็นมาของเบญจรงค์.....	3
2.2 สมัยรัตนโกสินทร์.....	4
2.3 วิธีการขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์และวัตถุดิบ.....	9
2.4 ประวัติความเป็นมาของขนมไทย.....	13
2.5 การแบ่งประเภทของขนมไทย.....	14
2.6 ประวัติความเป็นมาของเบเกอรี่.....	18
2.7 การแบ่งประเภทของเบเกอรี่.....	19
3 สไตล์อาร์ต เดคโค.....	22
4 การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น.....	25
4.1 แนวความคิดแบรนด์.....	25
4.2 เอกลักษณ์ของแบรนด์.....	25
4.3 แนวทางการออกแบบ.....	26

บทที่	หน้า
5	การออกแบบและพัฒนาแบบร่าง..... 28
5.1	การออกแบบ..... 28
5.2	Logo..... 28
5.3	Art element..... 30
5.4	กราฟิก..... 31
6	ผลงานจริง..... 37
6.1	อัตลักษณ์ของแบรนด์..... 37
6.2	ภาพเมนูขนม..... 48
6.3	ผลงานจริง..... 52
7	บทสรุปและข้อเสนอแนะ..... 56
บรรณานุกรม.....	
ประวัติผู้วิจัย.....	



สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า
2.1 ภาพเบญจรงค์	3
2.2 ภาพเบญจรงค์	4
2.3 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายประจำยาม	4
2.4 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายก้านต่อดอก	4
2.5 ภาพเครื่องถ้วยลายน้ำทองลายกุหลาบ	5
2.6 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายก้านขด	5
2.7 ภาพเครื่องถ้วยลายน้ำทองเขียนลายในช่องกระจก	6
2.8 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์เขียนลายครุฑบนพื้นขาว	6
2.9 ภาพเครื่องถ้วยลายครามลายน้ำไม้นำเข้าจากประเทศจีน	7
2.10 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายดอกไม้วาดลวดลายและเคลือบทับบนชามลายคราม	7
2.11 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายเทวดา	8
2.12 ภาพเครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายเทพพนม - นรสิงห์ ส่วนฝามีรูปกระต่าย	8
2.13 ภาพวิธีขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์	9
2.14 ภาพดินเหนียวที่ใช้ขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์	10
2.15 ภาพหินฟันม้าที่ใช้ขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์	11
2.16 เซอร์คอนที่ใช้ขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์	12
2.17 ภาพขนมไทย	13
2.18 ภาพตะโก้เผือก	14
2.19 ภาพขนมเปียกปูน	14
2.20 ภาพขนมชั้น	15
2.21 ภาพขนมตาล	15
2.22 ภาพทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง	16
2.23 ภาพกล้วยทอด	16
2.24 ภาพขนมครก	17
2.25 ภาพขนมถั่วแปบ	17
2.26 ภาพเบเกอรี่	18
2.27 ภาพขนมปัง	19
2.28 ภาพคุกกี้	20
2.29 ภาพเค้ก	21
2.30 ภาพพาย	21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่		หน้า
3.1	ภาพสไตล์ Art Deco	23
3.2	ภาพกราฟิกสไตล์ Art Deco	23
3.3	ภาพกราฟิกสไตล์ Art Deco	24
4.1	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 1	26
4.2	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 2	26
4.3	ภาพแนวทางการออกแบบที่ 3	27
5.1	ภาพแผนภาพแสดงรายละเอียดสไตล์ Art deco	28
5.2	ภาพ Sketch ครั้งที่ 1	29
5.3	ภาพ Sketch ครั้งที่ 2	29
5.4	ภาพ Sketch Logo ที่เลือกใช้	30
5.5	ภาพart element	30
5.6	ภาพแบบร่าง นามบัตร	31
5.7	ภาพแบบร่าง เมนู	31
5.8	ภาพแบบร่าง ถุงใส่ขนม	31
5.9	ภาพแบบร่าง จานเล็ก	32
5.10	ภาพแบบร่าง จานใหญ่	32
5.11	ภาพแบบร่าง ซ้อน ซ้อม มีด	32
5.12	ภาพแบบร่าง แก้ว	33
5.13	ภาพแบบร่าง แก้วใส	33
5.14	ภาพแบบร่าง แก้วเครื่องดื่มร้อน	34
5.15	ภาพแบบร่าง แก้วเครื่องดื่มร้อน	34
5.16	ภาพร่าง กล่องใส่ขนม	35
5.17	ภาพร่าง กล่องใส่ขนม	35
5.18	ภาพแบบร่าง ที่คาดกล่องใส่ขนม S	36
5.19	ภาพแบบร่าง ที่คาดกล่องใส่ขนม M	36
6.1	ภาพสัญลักษณ์แบรนด์	37
6.2	ภาพนามบัตร	38
6.3	ภาพเมนูร้าน	39
6.4	ภาพเมนูร้าน	40
6.5	ภาพแผ่นรองแก้ว	41
6.6	ภาพแผ่นรองจาน	41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่	หน้า
6.7 ภาพแก้ว take home	42
6.8 ภาพที่คาคดกล่องขนาด S	42
6.9 ภาพที่คาคดกล่องขนาด M	43
6.10 ภาพแก้วเครื่องตีมีร้อน	43
6.11 ภาพถุงใส่ขนมขนาด S	44
6.12 ภาพถุงใส่ขนมขนาด M	44
6.13 ภาพลายบนแก้วใส	45
6.14 ภาพแก้วใส	45
6.14 ภาพจานเล็ก	46
6.16 ภาพจานใหญ่	46
6.17 ภาพช้อน ช้อม มีด	47
6.18 ภาพเมนูขนม	48
6.19 ภาพเมนูขนม	48
6.20 ภาพเมนูขนม	49
6.21 ภาพเมนูขนม	49
6.22 ภาพเมนูขนม	50
6.23 ภาพเมนูขนม	50
6.24 ภาพเมนูขนม	51
6.25 ภาพเมนูขนม	51
6.26 ภาพผลงานจริง	52
6.27 ภาพผลงานจริง	52
6.28 ภาพผลงานจริง	53
6.29 ภาพผลงานจริง	53
6.30 ภาพผลงานจริง	54
6.31 ภาพผลงานจริง	54
6.23 ภาพผลงานจริง	55
6.33 ภาพผลงานจริง	55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ปัจจุบันขนมไทยเริ่มหาซื้อได้ยากมากขึ้น ให้ความสนใจน้อยลงหันไปสนใจขนมต่างชาติ ชาวเจ้าจึงเล็งเห็นว่า ถ้าเราทำให้ขนมไทยของเราน่าสนใจมากขึ้น โดยทำให้แตกต่างจากเดิม โดยการนำขนมไทยไปประยุกต์กับขนมต่างประเทศ

จึงเป็นโอกาสในการนำเสนอร้านขนมไทยประยุกต์ให้มีภาพลักษณ์สู่กลุ่มเป้าหมายใหม่ โดยการออกอัตลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ภายใต้ชื่อแบรนด์ว่า “Madam Proud” ซึ่งเป็นการนำเอารูปลักษณ์ของลายเบญจรงค์ไทย 3 ชนิด ประกอบด้วย ลายพุ่มข้าวบิณฑ์ ลายก้านแย่ง ลายประจำยาม 4 กลีบ มาสร้างลวดลายใหม่ที่ทันสมัย โดยมีแนวทางการออกแบบกราฟิกในสไตล์ Art Deco

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 ศึกษารูปแบบของลายเบญจรงค์ไทย ในแต่ละยุคสมัย เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในงาน

ออกแบบกราฟิก

1.2.2 ศึกษาการออกแบบ Packaging

1.2.3 ออกแบบอัตลักษณ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับแบรนด์ขนมไทยประยุกต์

ให้สามารถแสดงถึงเอกลักษณ์และภาพลักษณ์ของขนมไทยและต่างประเทศ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 อัตลักษณ์แบรนด์

1 โลโก้

2 นามบัตร

3 เมนู

1.3.2 Packaging

1 กล่องใส่ขนม

- ขนาด S

- ขนาด M

2 ถุงใส่ขนม

1.3.3 ยูนิฟอร์มพนักงาน

1.3.4 Tableware

- 1 จาน
- 2 ช้อน
- 3 ซ้อม
- 4 ที่รองจาน
- 5 ที่รองแก้ว
- 6 แก้วน้ำ

1.4 แนวทางการบรรจุเป้าหมาย

1.4.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูล

- 1 รูปลักษณ์ของลายเบญจรงค์ไทย
- 2 ศึกษาเอกลักษณ์ของขนมไทยและต่างชาติ
- 3 การออกแบบ Packaging
- 4 การออกแบบสไตล์ Art Deco

1.4.2 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น

- 1 รูปแบบและภาพลักษณ์ของแบรนด์
- 2 วางแนวทางการออกแบบกราฟฟิก

1.4.3 ออกแบบและพัฒนาแบบร่าง

บทที่ 2

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องข้องทางการออกแบบ

2.1 ความเป็นมาของเบญจรงค์

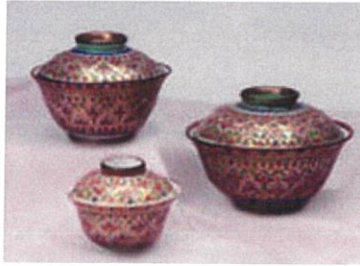
เบญจรงค์ เป็นชื่อเรียกเครื่องถ้วยชนิดหนึ่งที่มีใช้ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยาถึงรัตนโกสินทร์ประมาณรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เบญจรงค์เป็นเครื่องถ้วยที่สั่งทำเป็นพิเศษจากประเทศจีน โดยช่างไทยเป็นผู้ออกแบบให้ลายให้สีตามรูปแบบของศิลปะไทย ส่งไปให้ช่างจีนผลิตในประเทศจีนและช่างไทยตามไปควบคุมการผลิตด้วยจึงเป็นถ้วยชามที่มีรูปลักษณะ แบบไทย โดยเฉพาะลวดลายสีจีนแสดงเอกลักษณ์ของไทยอย่างชัดเจน



ภาพที่ 2.1 ภาพเบญจรงค์

ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

“เบญจรงค์” แปลว่า ห้าสี ชามเบญจรงค์ จึงหมายถึง ชามที่เขียนสีห้าสี แต่ที่ปรากฏใช้สอยมีสีตั้งแต่ 3 สี ขึ้นไปจนถึง 8 สี สีหลักได้แก่ แดง เหลือง ขาว ดำ เขียว หรือน้ำเงิน และสีอื่นๆ ได้แก่ ม่วง แสด น้ำตาล ฯลฯ



ภาพที่ 2.2 เบนจรงค์

ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

ลายน้ำทอง “ลายน้ำทอง” จัดเป็นเครื่องถ้วยประเภทเดียวกับเครื่องถ้วยเบนจรงค์ แต่มีการเพิ่มสีทอง หรือแต้มสีทอง ระหว่างสีเบนจรงค์ หรือเขียนเส้นตัดสีทองเริ่มมีใช้มาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 แต่ได้รับความนิยมมากในสมัยรัชกาลที่ 2

2.2 สมัยรัตนโกสินทร์

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช (รัชกาลที่ 1) พ.ศ.2325 - 2352 เครื่องถ้วยในสมัยนี้มีลวดลายหลากหลายและมีสีสันสวยงามกว่าสมัยอยุธยา ลวดลายที่พบได้แก่ลายดอกไม้ ก้านตอดอก และพุ่มข้าวบิณฑ์ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มสีทองในการตกแต่งลวดลายสำหรับลวดลายที่เป็นที่นิยมกันในสมัยอยุธยา ซึ่งได้แก่ เทพนม-นรสิงห์ เทพนม-ครุฑ ไม่เป็นที่นิยมในสมัยนี้



ภาพที่ 2.3



ภาพที่ 2.4

ภาพที่ 2.3 เครื่องถ้วยเบนจรงค์ลายประจำยาม

ภาพที่ 2.4 เครื่องถ้วยลายน้ำทองลายก้านตอดอก

ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านธุรกิจ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) พ.ศ. 2352 - 2367 สมัยนี้เป็นสมัยที่เครื่องถ้วยเฟื่องฟูที่สุด ทั้งเบญจรงค์และลายน้ำทอง เนื่องจากพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยและสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ทรงสนพระทัยในเครื่องถ้วยได้ทรงคิดรูปแบบและลวดลายด้วยพระองค์เอง แล้วส่งไปผลิตในประเทศจีน พร้อมช่างศิลป์ไทย ลวดลายที่เป็นที่นิยมได้แก่ ลายพุ่มข้าวบิณฑ์ ลายนกไม้ ลายก้านแย่ง ลายก้านต่อดอก และลายกุหลาบน้ำทอง สำหรับลายครุฑยุคนาค ถือเป็นลายประจำพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย



ภาพที่ 2.5 เครื่องถ้วยลายน้ำทองลายกุหลาบ

ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

ภาพที่ 2.6 เครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายก้านขด

ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) พ.ศ. 2367 - 2394
ในรัชกาลนี้ยังมีการส่งเครื่องเบญจรงค์และลายน้ำทองจากประเทศจีน เครื่องถ้วยบางชิ้นมี
เครื่องหมายอยู่ที่ก้นชามทำให้ทราบว่าเป็นของที่สั่งมาในสมัยรัชกาลที่ 3 ลวดลายที่นิยมกันก็คล้ายๆ
กับในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยแต่ไม่งดงามเท่า เนื่องจากแหล่งเตาเผาใน
ประเทศจีนเสื่อมโทรม สำหรับสีพื้นของเครื่องถ้วยนิยมใช้เป็นสีขาว



ภาพที่ 2.7 เครื่องถ้วยลายน้ำทองเขียนลายในช่องกระจก
ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

ภาพที่ 2.8 เครื่องถ้วยเบญจรงค์เขียนลายครุฑบนพื้นขาว
ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 4) พ.ศ. 2394 - 2411
ในสมัยนี้เครื่องถ้วยเบญจรงค์และลายน้ำทอง ได้รับความนิยมน้อยลง เนื่องจากมีการนำเข้า
เครื่องถ้วยและเครื่องแก้วจากประเทศทางยุโรป นอกจากนั้นยังนิยมสั่งเครื่องลายครามแบบจีน
รวมทั้งเครื่องลายครามที่เขียนลายไทยจากประเทศจีนด้วย



ภาพที่ 2.9 เครื่องถ้วยลายครามลายนกไม้นำเข้าจากประเทศจีน
ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

ภาพที่ 2.10 เครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายดอกไม้วาดลวดลายและ
เคลือบทับบนชามลายคราม
ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกรค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) พ.ศ. 2411 - 2453 เป็นยุคสุดท้ายของเครื่องถ้วยเบญจรงค์และลายน้ำทอง เป็นสมัยที่นิยมเครื่องถ้วยที่สั่งเข้าจากประเทศทางยุโรป จีน และญี่ปุ่น นอกจากนี้ ยังมีการสั่งขามชาวเข้ามาเขียนลายเอง โดยเผาที่เตาเผาของกรมพระราชวังบวรวิชัยชาญ ส่วนลายที่นิยมเขียนมักเป็นเรื่องราวตามวรรณคดี ไทย พระอภัยมณี มัจฉาณู อุณรุท เป็นต้น



ภาพที่ 2.11 เครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายเทวดา
ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

ภาพที่ 2.12 เครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายเทพพนม-นรสิงห์ ส่วนฝามีรูปกระต่าย
ที่มา : http://www.wangdermpalace.org/Bencharong_th.html

2.3 วิธีการขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์ และวัตถุดิบ

1. วิธีการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์เครื่องเบญจรงค์

ผู้ผลิตเองจะต้องมีความชำนาญ มีเทคนิคอย่างเพียงพอ และกระบวนการผลิตเครื่องเบญจรงค์ แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอนหลักๆคือ

1.1 การผลิตเซรามิกของขาว หรือที่เรียกอีกอย่างว่าเครื่องขาว

จะเป็นภาชนะรูปทรงต่างๆ มีสีขาว เช่น โถประดับ จาน ชาม แก้วน้ำ และชุดกาแฟ เป็นต้น ลักษณะของการเคลือบของขาวจะมี 2 แบบ มีแบบเคลือบเงา และแบบเคลือบด้าน พอนำมาผลิตเป็นเครื่องเบญจรงค์แล้ว จะมีความสวยงามที่แตกต่างกันออกไป สามารถหาซื้อได้ที่ “โรงงานในอำเภอ กระทุ่มแบน จังหวัด สมุทรสาครและจังหวัดสระบุรี” ราคาที่ขึ้นอยู่กับวัตถุที่เราจะซื้อ

1.2 กระบวนการเขียนลายเครื่องเบญจรงค์

ในการผลิตจะเริ่มจากการเขียนนวนทองเพื่อเป็นเส้นนำลาย ส่วนในเรื่องของลวดลาย จะมีลายละเอียดสูงเช่น การเขียนลายประเพณีไทย จะต้องมีการลอกลายหรือร่างเส้นบนพื้นผิวของเครื่องขาวก่อน ก่อนจะลงลายน้ำทอง หรือตัดเส้นหลักก่อน แล้วค่อยเริ่มเขียนลายตามต้องการด้วยน้ำทอง เมื่อเราลงลายเสร็จแล้ว จะต้องทิ้งไว้จนกว่าลายจะแห้ง เมื่อแห้งดีแล้ว ก็นำมาลงสีตามลายที่เขียนทองไว้จนครบ หลักของการลงสี ไม่ต้องลงสีจนหนาเกินไปเพราะจะทำให้สีหลุดง่าย และต้องไม่บางจนเกินไป เพราะจะทำให้สีของลายดูจาง



ภาพที่ 2.13 วิธีขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์

ที่มา : http://5403185kannika.blogspot.com/p/blog-page_1.html

2. วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องชาเพื่อทำเครื่องเบญจรงค์

วัตถุดิบก็มีความสำคัญมากต่อการผลิต เป็นไปตามวัตถุประสงค์หรือความต้องการของผู้ผลิต และอีกอย่างหนึ่งที่สำคัญของการผลิตคือความเข้าใจในเรื่องของวัตถุดิบที่นำมาใช้งาน เพราะถ้าเรารู้ และเข้าใจจะทำให้เกิดการพัฒนากกรรมวิธีของการผลิต รวมไปถึงการออกแบบหรือ การที่เราจะ สร้างผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ขึ้นมา วัตถุดิบที่นำมาใช้เครื่องเบญจรงค์ จะประกอบไปด้วยวัตถุดิบ ที่มีทั้งความเหนียวและไม่เหนียว และวัตถุดิบอื่นๆ ตามดังนี้

2.1 วัตถุดิบที่มีความเหนียว

วัตถุดิบประเภทนี้ได้แก่ดินชนิดต่างๆ เช่น

1. ดินเกลลิน เป็นดินที่มีความบริสุทธิ์สูง เนื้อดินจะหยาบ มีความเหนียวน้อย ทนความร้อนได้สูง
2. ดินขาวเหนียว เป็นเนื้อดินละเอียด มีความเหนียวมักใช้ผสมกับดินชนิดอื่น เพื่อให้ขึ้นรูปทรงได้ง่ายขึ้น
3. ดินแดง เป็นดินที่มีความเหนียวมากส่วนใหญ่จะนำไปทำกระเบื้อง โถง หม้อดิน กระถางต้นไม้ เป็นต้น
4. ดินสีเทา เป็นดินที่มีความเหนียว เมื่อนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์ จะขึ้นรูปได้ดี ทนความร้อนสูง
5. ดินทนไฟ เป็นเนื้อดินที่ค่อนข้างหยาบ มีความเหนียวมาก ทนความร้อนสูงถึง 1,500 องศา โดยมันยังคงรูปไม่เปลี่ยนแปลงสภาพ ส่วนใหญ่จึงนำไปใช้ทำวัสดุทนไฟเช่น ทุ่นทนไฟสำหรับวัดอุณหภูมิในเตาเผา



ภาพที่ 2.14 ดินเหนียวที่ใช้ขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์

ที่มา : <https://www.absolutviajes.com/gastronomia-en-liverpool/>

2.2 วัตถุดิบที่ไม่มีความเหนียว

เป็นวัตถุดิบที่ใช้ผสมลงไปเหนียวดินที่นำมาปั้นเป็นผลิตภัณฑ์ หรือใช้เป็นส่วนผสมของน้ำเคลือบ ซึ่งได้แก่หินประเภทต่างๆ เช่น

1. หินฟันม้า เป็นหินที่แข็ง มีความแตกต่างกันแยกได้หลายชนิด มักนำมาใช้ผสมในเนื้อดินเพื่อปั้นผลิตภัณฑ์
2. หินเขียวหนุมาน หินชนิดนี้จะมีผิวแข็ง ย่อยสลายยาก และมีความบริสุทธิ์สูง และเมื่อนำมาบดละเอียดหรือเผาใช้ผสมในเนื้อดินจะทำให้เนื้อดินลดการหดตัว ทนไฟสูง ทั้งยังใช้ผสมในน้ำเคลือบทำให้เคลือบเป็นมัน ทนการกัดกร่อนได้ดี
3. หินไฟโรฟิลโลท์ เป็นหินไม่แข็งมากนัก เมื่อนำไปผสมในเนื้อดินปั้นผลิตภัณฑ์ทำให้มีความทนไฟสูง และลดการบิดเบี้ยวของตัวผลิตภัณฑ์ได้ดี และหินชนิดนี้ถ้าได้ผสมกับทรายจะทำให้เพิ่มความแข็งแรงแก่ตัวผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

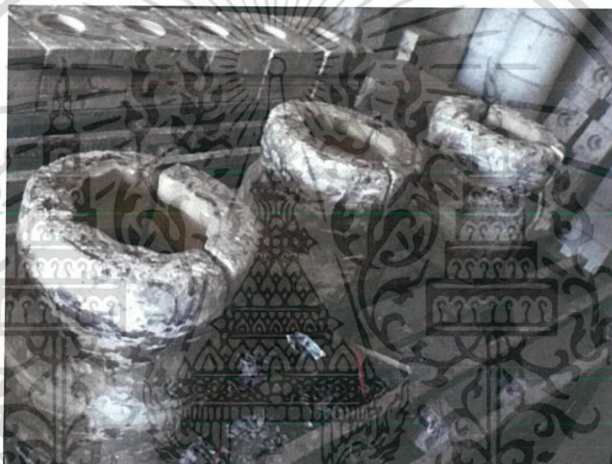


ภาพที่ 2.15 หินฟันม้าที่ใช้ขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์

ที่มา : <https://sites.google.com/site/kheminixutsahkrmm/xutsahkrmm-se-ra-mi-ks>

2.3 วัสดุอื่น ๆ

1. ถ้ำกระดูก จะได้มาจากการเผากระดูก จะมีส่วนผสมของแคลเซียมฟอสเฟต และแคลเซียมคาร์บอเนต นำไปผสมในเนื้อดินปั้นเป็นตัวช่วยในการหลอมละลาย ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความโปร่งแสง
2. ทัลค์ เมื่อนำไปผสมในเนื้อดินปั้นผลิตภัณฑ์ จะทำให้เนื้อดินลดความเหนียวลง มีผลให้ขึ้นรูปยาก แต่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ทนไฟสูง ทนต่อต่าง
3. เซอร์คอน มีคุณสมบัติทนความร้อนได้สูงมาก จึงมักใช้ผสมในเนื้อดิน เพื่อใช้ทำวัตถุทนไฟ สารประกอบอะลูมินา หมายถึงสารที่มีส่วนประกอบของอะลูมินาสูง อะลูมินาเองเป็นสารที่ทนความร้อนได้ถึง 2,050 องศาเซลเซียสเลยทีเดียว



ภาพที่ 2.16 เซอร์คอนที่ใช้ขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์
ที่มา : <http://issyspmwnnj.blogspot.com>

2.4 ประวัติความเป็นมาของขนมไทย

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝักขนน นั้น มาริ กีมาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ ก็คือขนมจากไข่ และเชื่อกันว่าชื่อและลักษณะของขนมต่างๆ เช่น รับประทานฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน รับประทาน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน รับประทาน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เจริญ รับประทานขนมทองเอก ก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ในสมัยรัชกาลที่ 1 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่า วัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย และนับว่าเป็นยุคที่ขนมไทยเป็นที่นิยม



ภาพที่ 2.17 ขนมไทย

ที่มา : <http://www.smeleader.com/แพรรนไซส์ขนม-bandeakanomthai/>

2.5 การแบ่งประเภทของขนมไทย

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ขนมเปียกปูน ขนมศิลาอ่อน และผลไม้กวนต่าง ๆ รวมถึงข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม



ภาพที่ 2.18 ตะโก้เผือก

ที่มา : <https://daily.rabbit.co.th/ตะโก้เผือก>



ภาพที่ 2.19 ขนมเปียกปูน

ที่มา : <https://mai2543.wordpress.com/2015/09/10/249/>

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ใช้แป้งถึง บางชนิดเทศส่วนผสมใส่ถ้วยตะไลแล้วนึ่ง บางชนิดใส่ถาดหรือพิมพ์ บางชนิดห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าว เช่น ช่อม่วง ขนมชั้น ข้าวต้มมัด สาลี่อ่อน สังขยา ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเทียน ขนมน้ำดอกไม้



ภาพที่ 2.20 ขนมชั้น

ที่มา : http://bossaig.blogspot.com/2016/02/blog-post_15.html



ภาพที่ 2.21 ขนมตาล

ที่มา : <http://www.adrenalinerushdiaries.com/my-tiny-kitchen/ขนมตาล/>

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการเชื่อม เป็นการใส่ส่วนผสมลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดจนสุก ได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน กล้วยเชื่อม จาวตาลเชื่อม



ภาพที่ 2.22 ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง
ที่มา : <http://www.cristalla.co.th/cristalla/เมนูจากน้ำตาล/>

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด เป็นการใส่ส่วนผสมในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ จนสุก เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมหง ขนมห้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด



ภาพที่ 2.23 กล้วยทอด
ที่มา : <http://www.smeleader.com/ขายกล้วยทอด-กระทะทอง/>

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมหน้าवल ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลีแข็ง นอกจากนี้ อาจรวม ขนมครก ขนมเป็อง ขนมดอกลำเจียกที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย



ภาพที่ 2.24 ขนมครก

ที่มา : <http://tansthai.com/index.aspx?pid=145f7312-0061-471c-b218-2c322a30bca1>

ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม ขนมประเภทนี้จะใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำให้เดือด ใส่ขนมลงไปจนสุกแล้วตักขึ้น นำมาคลุกหรือโรยมะพร้าว ได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร นอกจากนี้ยังรวมขนมประเภทน้ำ ที่นิยมนำมาต้มกับกะทิ หรือใส่แป้งผสมเป็นขนมเปียก และขนมที่กินกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาคุเปียก ลอดช่อง ชำหรับ



ภาพที่ 2.25 ขนมถั่วแปบ

ที่มา : <http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=3594>

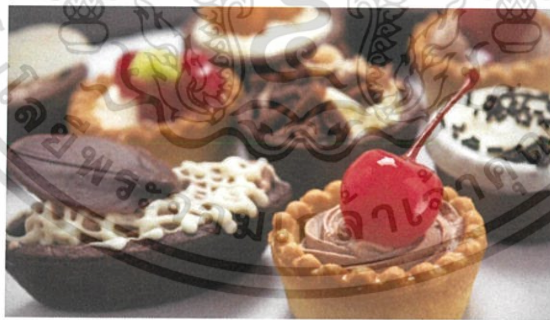
2.6 ประวัติความเป็นมาของเบเกอรี่

เบเกอรี่เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตกผสมน้ำ ทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ข้างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลกเลยคะ และต่อมา ชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหึ่งไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียวมาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบชนิดนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม

ในสมัยกรีกได้พัฒนาการทำขนมปัง โดยปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรังผึ้ง ซึ่งยังใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม ต่อมาในสมัยโรมัน ก็มีการพัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปังเพิ่มขึ้น โดยสร้างเครื่องผสมซึ่งประกอบด้วยอ่างหินและพายไม้ และก็พัฒนามาเรื่อย จนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาเครื่องทำขนม ชนิดของขนมปัง และเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมาอุตสาหกรรมขนมอบก็เริ่มเกิดขึ้น และมีการพัฒนาต่อเนื่อง

ในประเทศไทย ได้พบหลักฐานในปี พ.ศ. 2230 จากจดหมายเหตุของนักบวชชาวฝรั่งเศส เขียนรายงานเรื่องการซื้อแป้งสาลีมาทำขนมปังในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ปี พ.ศ.2399 จากรายงานของกัปตันเทาเซนต์ แฮร์ริส ว่ามีการนำแป้งสาลีจากฮ่องกงเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยงในพระราชวังสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว



ภาพที่ 2.26 เบเกอรี่

ที่มา : <https://sites.google.com/a/svc.ac.th/love-bakery/be-ke-xri/pra-wati-kohxng-be-ke-xri>

2.7 การแบ่งประเภทของเบเกอรี่

เบเกอรี่ (Bakery) คือ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ โดยแบ่งเป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ คือ ขนมปัง คูกี้ เค้กและเพสตรี โดยมีลักษณะเฉพาะดังนี้

1. ขนมปัง (Bread) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการใช้ยีสต์ ซึ่งจะมีส่วนผสมหลักดังนี้ แป้งสาลี ยีสต์ เกลือ น้ำและส่วนผสมอื่นๆ เช่น นม ไข่ น้ำตาล ผลไม้ ซึ่งส่วนผสมเหล่านี้จะทำให้เกิดขนมปัง ประเภทต่างๆ มากมาย เช่น ขนมปังผลไม้ ขนมปังหวาน เคนนิชชนิดต่างๆ และประเภทของขนมปัง จะสามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ได้ตามปริมาณของไขมัน ดังนี้

1.1 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันต่ำ 0 - 3 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ขนมปังที่มีลักษณะ ผิวนุ่มชุ่มชื้น เช่น ดินเนอร์โรล ขนมปังฝรั่งเศส

1.2 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันปานกลาง 3 - 6 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังจืด ขนมปัง แชนดิวช ขนมปังหัวกะโหลกชนิดจืด

1.3 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูง 6 -12 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังหวานชนิดที่มีไส้ ขนมปังที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ซอฟพั้น ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์ ขนมปังลูกเกด

1.4 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูงมากๆ 12 - 24 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังหวาน ขนมปังผลไม้ ขนมปังมะพร้าว



ภาพที่ 2.27 ขนมปัง

ที่มา : <https://english.stackexchange.com/questions/120666/why-is-bread-uncountable-how-do-you-describe-the-three-breads-in-the-picturew>

2. คูกี้ (Cookies) วัตถุประสงค์ในการทำคูกี้ จะคล้ายกับเค้กมากคือมีแป้ง เนย นม ไข่ น้ำตาล สิ่ง
ที่ช่วยให้ขึ้นฟูและส่วนผสมอื่นๆ จะแบ่งชนิดของคูกี้ตามชนิดที่นำไปใช้ แบ่งได้ 4 ชนิด คือ

2.1 คูกี้หยอด เป็นคูกี้ที่มีรูปร่างไม่คงที่ ใช้ช้อนตักหยอดเป็นรูปร่างต่างๆ หรือใส่กรวยที่มีหัวบีบ
เป็นรูปร่างๆ เช่นเดียวกัน ตกแต่งหน้าด้วยเชอร์รี่หรือลูกเกด เช่น คูกี้กั้นมสด

2.2 คูกี้ม้วน ส่วนผสมจะค่อนข้างอยู่ตัว นำมารีดเป็นแผ่น วางลวดลายแบบต่างๆ หรือจะใช้วิธี
การม้วนให้เป็นแท่งกลม นิยมใช้ 2 สี เพื่อให้ลายเด่นชัด เมื่อต้องการอบตัดเป็นแว่นๆ ตามขวาง ใส่ถาดที่
ทาไขมันวางให้มีระยะห่างกันพอควร

2.3 คูกี้กัด เป็นคูกี้ที่มีความเข้มข้นมาก คล้ายเค้ก วิธีทำรูปร่างอาจใช้กระบอกลูกกึ่ง หรือผ่าน
หัวบีบลักษณะต่างๆ ตกแต่งหน้าด้วยผลไม้เชื่อมแห้ง เช่น คูกี้เนย คูกี้ก้าแพ

2.4 คูกี้แท่ง ลักษณะแป้งค่อนข้างอยู่ตัวนำมารีดเป็นแผ่นบางๆ ทาหน้าด้วยไข่ โรยเม็ดมะม่วง
หิมพานต์หรืออัลมอนต์สับละเอียดแล้วนำมาตัดเป็นแท่ง เช่น คูกี้พินแลนด์ คูกี้ลิงคโพร



ภาพที่ 2.28 คูกี้

ที่มา : <https://www.kfc.com/menu/desserts/cookies>

3. เค้ก (Cake) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้ก ได้แก่ แป้งสาลี น้ำตาล เกลือ ผงฟู นม ไข่ ไขมัน และ กลิ่นรส แบ่งได้เป็น 3 ประเภท

3.1 เค้กเนย เป็นเค้กที่มีปริมาณไขมันสูง การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากอากาศที่ได้จากการตีเนย โดยเมื่อดีไขมันจะเก็บอากาศไว้และจะขยายตัวในระหว่างการอบ เช่น เค้กผลไม้ ช็อกโกแลตเค้ก

3.2 เค้กไข่ เป็นเค้กที่ไม่มีไขมันในส่วนผสม เนื้อเค้กและปริมาณของเค้กขึ้นอยู่กับ การขยายตัวของไข่ขาวที่ถูกนำมาตีจนเป็นฟองซึ่งจะเก็บอากาศในระหว่างการตีไข่ ทำให้เค้กขยายตัวและขึ้นฟูในระหว่างการอบ เช่น สเปนจ์เค้ก แยมโรล แองเจิ้ลฟู้ดเค้ก

3.3 ชิฟฟอนเค้ก เป็นเค้กที่มีลักษณะของเค้กเนยและเค้กไข่ คือ มีโครงสร้างที่ละเอียดของไข่และมีเนื้อที่มันเงาของเนย แต่ชิฟฟอนนิยมใช้น้ำมันพืชแทนไขมันเนย



ภาพที่ 2.29 เค้ก

ที่มา : <http://www.kingarthurflour.com/recipes/red-velvet-cake-recipe>

4. เพสตรี้ (Pastry) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเพสตรี้เป็นส่วนผสมหลักมีดังนี้ แป้งสาลี ไขมัน น้ำ เกลือ ไข่ มี 2 ชนิดคือ พายร้อนและพายเย็น



ภาพที่ 2.30 พาย

ที่มา : <http://www.foodnetwork.com/recipes/articles/50-pie-recipes>

สไตล์อาร์ต เดคโค (Art Deco Style)

ศิลปะนับเป็นสิ่งที่ละเอียดอ่อน สวยงาม และช่วยจรรโลงจิตใจคนเรา ไม่ว่าจะผ่านยุคที่สมัย ศิลปะก็มีการเปลี่ยนแปลง พัฒนา หรือดัดแปลงให้เข้ากับผู้คนในแต่ละช่วงเวลาโดยตลอด และในวันนี้ เราจะพาทุกคนมารู้จักกับความงามศิลปะอีกรูปแบบหนึ่ง ในนามของ อาร์ตเดคโค (Art Deco) ที่มาของ ศิลปะสไตล์ Art Deco ถือว่าเป็นรูปแบบหนึ่งของสไตล์การออกแบบที่เกิดขึ้นก่อนศตวรรษที่ 20 หรือใน ราวปี ค.ศ. 1925 ที่ประเทศฝรั่งเศส โดยเกิดตามหลังศิลปะสไตล์ Art Nouveau ก่อนศิลปะสไตล์ Art Deco จะเกิดขึ้น เราจะรู้จักศิลปะสไตล์ Art Nouveau มาก่อน ซึ่งศิลปะสไตล์ Art Nouveau นี้สามารถ สะท้อนให้เราเห็นได้ผ่านงานสถาปัตยกรรมต่างๆ เช่น บริเวณทางขึ้นลงสถานีรถไฟใต้ดินในฝรั่งเศส ซึ่ง ศิลปะสไตล์ Art Nouveau นี้ได้อิทธิพลมาจากพืชพรรณของต้นไม้ มีความอ่อนช้อย มีความเป็นผู้หญิง ถ้าจะบอกถึงเอกลักษณ์ของ Art Nouveau คือต้องใช่วางฝีมือชั้นสูงจึงสามารถทำได้ ไม่ว่าจะเป็น สถาปัตยกรรม ลวดลายฝาผนัง หรือข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ จะมีความเป็นผู้หญิงค่อนข้างมาก ซึ่งยุคต่อ มาก็คือ Art Deco ถือว่าเป็นงานสไตล์หนึ่งที่ได้รับานิยมในฝรั่งเศส เช่นเดียวกัน แต่มีเส้นสายที่อ่อน ช้อยกว่า มีความเป็นเรขาคณิตมากขึ้น และลักษณะลวดลายดูนูนต่ำที่น้อยกว่า Art Nouveau งานศิลปะ สไตล์นี้จะทำง่ายขึ้น มีการใช้รูปเหลี่ยมมากขึ้นมีการย่อมุม ถ้าเปรียบ Art Nouveau เป็นผู้หญิงที่อ่อน หวาน งดงาม เรียบร้อย Art Deco ก็คือผู้ชายที่มีความ หูหนาและสง่างาม ศิลปะสไตล์ Art Deco ได้รับความ นิยมมากในยุโรป และอเมริกาในการพัฒนารูปทรงอาคาร ด้วยมนต์เสน่ห์ของศิลปะแขนงนี้ที่สะท้อนได้ ถึงความงดงามที่ไม่ว่าเวลาจะล่วงเลยผ่านไปนานเท่าไร ความงดงามยังคงเป็นอมตะตลอดกาล

แต่ศิลปะ Art Deco ไม่ได้จำกัดอยู่ในงานสถาปัตยกรรม เท่านั้นยังครอบคลุมถึงการออกแบบ ในแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น แฟชั่น เสื้อผ้า เครื่องหนัง เครื่องแก้ว และรวมถึงอุตสาหกรรมที่ได้นำศิลปะ Art Deco มาออกแบบ ลวดลายการแกะสลักที่เป็นรูปลำแสงพระอาทิตย์ที่ค้นพบในอียิปต์ รวมถึงการ ใช้การแกะสลักนูนต่ำของรูปดอกไม้ ใบไม้มาประดับผนังของอาคาร มักได้รับแรงบันดาลใจของ ลวดลายศิลปะแขนงนี้ จึงเป็นที่นิยมจนถึงเป็นสัญลักษณ์สำคัญ เป็นที่มาของศิลปะแขนงดังกล่าวไป แล้วก็ได้ ำหรับวัสดุในการตกแต่งภายในที่ศิลปะแขนงนี้นิยมใช้มักจะเป็นวัสดุพิเศษ ivoir ฝืนผิว อย่างเด่นชัด ไม่นิยมใช้วัสดุพื้นเมืองทั่วไป วัสดุที่ใช้ต้องสะท้อนได้ถึงความหรูหรา เช่น ไม้โอปอนี ซึ่งเป็น ไม้ที่มีลายในตัวเอง มีความสวยงามอยู่ในตัวไม่ต้องตกแต่งเพิ่มเติมแต่อย่างใด หรือการห่อหุ้มวัสดุด้วย หนังสัตว์ เช่น หนังปลากะเบน หนังปลาฉลามมาเป็นของประดับตกแต่งบ้าน หรืองานพวกเครื่อง แก้วที่ทำด้วยมือ ที่มีความอ่อนช้อย แต่ขณะเดียวกันก็ดูสง่างามในตัวเอง

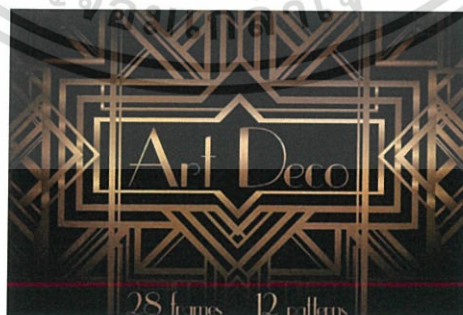


Art DECO

ภาพที่ 3.1 ภาพสไตล์ Art Deco

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/315252042638248810/>

สไตล์ Art Deco จึงมีรูปทรงเป็นเหลี่ยมมุมเหมือนทรงเรขาคณิต เน้นวัสดุที่เป็นโครเมียม แก้วใส กระจกเงา เนื้อผ้าสีสด ในขณะที่ภาพที่สื่อออกมาจะเน้นถึงพาหนะการเดินทาง ไม่ว่าจะเป็นเครื่องบิน รถยนต์ เรือ หรือเครื่องร่อนต่างๆ นอกจากนี้ก็ยังมีลวดลายของธรรมชาติที่ได้พบเจอระหว่างเดินทาง อาทิ พระอาทิตย์ตก ดอกไม้ใบหญ้า เปลือกหอยต่างๆ นำไปสู่การตกแต่งบ้านที่มีความโดดเด่น แผงด้วยความเรียบง่าย เริ่มตั้งแต่เฟอร์นิเจอร์ ที่มีรูปทรงอันปราดเปรียว หากแต่ก็มีความแข็งแรงอยู่ในตัว ซึ่งเฟอร์นิเจอร์ที่นำมาตกแต่งนั้นส่วนมากจะเป็นเฟอร์นิเจอร์ชิ้นเดี่ยว มากกว่าเป็นชุด อาทิ ตู้ใส่ของประเภทต่างๆ ทั้งตู้กับข้าว ตู้เสื้อผ้า เหล่านี้จะใช้เนื้อไม้ที่มีลายไม้อย่างงามๆ เป็นวัตถุดิบหลัก และมีรูปทรงธรรมดาเรียบง่าย ให้ความรู้สึกโปร่งสบาย



ภาพที่ 3.2 ภาพกราฟิกสไตล์ Art Deco

ที่มา : <https://creativemarket.com/swayactionhero/collections/19695/Art-Deco>

หากจะพิสูจน์ภาพลักษณ์ของผลงานแนว Art Deco ที่ทำให้ผู้คนมากมายที่มีความสนใจในเรื่องศิลปะ ด้วยการมองเพียงผิวเผินสามารถบอกได้ว่าผลงานชิ้นไหน หรืออาคารหลังไหนได้แรงบันดาลใจมาจากแนวคิด Art Deco เพราะด้วยความแปลกใหม่ที่ แตกต่าง และงดงามในแบบของตัวเอง รากเหง้าของ Art Deco ได้ถูกฝังลึกในสไตล์ภาพเขียนที่ล้ำยุคช่วงต้นศตวรรษที่ 20 ก่อนขยายไปยังการออกแบบทั่วโลก ซึ่งมีการนำไปใช้ในแขนงต่างๆ อาทิ สถาปัตยกรรม การออกแบบยานยนต์ การตลาด การผลิตเฟอร์นิเจอร์ งานเซรามิก สามารถเปรียบได้กับแสงสว่างในความมืด เติมเต็มช่วงเวลาที่สำคัญในประวัติศาสตร์ ซึ่งถือกำเนิดขึ้นโดยพัฒนาการอันรวดเร็วของเทคโนโลยี และนวัตกรรม การใช้วัสดุที่แปลกใหม่ รูปทรงเรขาคณิต ลวดลาย และรูปภาพต่างๆ ที่เกิดขึ้น เป็นองค์ประกอบหลักที่พบได้ในดีไซน์แนว Art Deco ความเรียบง่ายของรูปแบบ เส้นสายที่ทึวล้ำไหว และความปราดเปรี้ยวทำให้ มีเสน่ห์ที่แปลกไปจากศิลปะแบบเดิมๆ Art Deco ได้นำเสนอรูปแบบของโครงสร้างแบบที่ไม่ซ้ำใคร สามารถเพิ่มองค์ประกอบของความคิดได้อย่างสนุกสนานในการออกแบบตกแต่งภายในร่วมสมัย คุณสามารถเติมเต็มการตกแต่งที่เป็นลักษณะแสดงถึงสีเส้นและรูปทรงได้กลมกลืนระหว่างธรรมชาติกับการใช้ชีวิตสมัยใหม่ ได้อย่างงดงามลงตัว



ภาพที่ 3.3 ภาพกราฟิกสไตล์ Art Deco

ที่มา : <https://creativemarket.com/swayactionhero/collections/19695/Art-Deco>

บทที่ 4

การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น

4.1 แนวความคิดแบรนด์ (Concept Brand)

มาตามพราว ร้านขนมฟิวชั่น มุ่งเน้นให้บริการแก่กลุ่มลูกค้าที่เป็นชาวต่างชาติที่ต้องการทานขนมไทย การออกแบบจึงเน้นการใช้กราฟิกง่ายๆ ตัดทอนลายไทยให้เป็นกราฟิกแบบเรียบง่าย ผสมผสานกับศิลปะสไตล์อาร์ตเดคโค ให้ดูมีความทันสมัยและหรูหรามากขึ้น จึงเลือกใช้สี ขาว ดำ ทอง เพื่อให้ภาพลักษณ์ของร้าน มีความทันสมัยและดึงดูดกลุ่มลูกค้า

4.1.1 ภาพลักษณ์ของแบรนด์

ภาพลักษณ์ของแบรนด์ประกอบไปด้วยคีย์เวิร์ดหลัก Fusion Luxury

4.1.2 กลุ่มเป้าหมาย

คนที่ชอบทานขนมทั้งไทยและชาวต่างชาติ อายุ 20 – 35 รายได้ 20,000 – 35,000

4.2 เอกลักษณ์ของแบรนด์ (Brand Identity)

เอกลักษณ์ของขนมและผลไม้ไทย มีความล้ำเอื้อต่ออัน ประณีต พิถีพิถันในการทำ และมีรสชาติอร่อย หอมหวาน สีสีนสวยงาม โยสมัยโบราณ คนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น และเชื่อกันว่าชื่อและลักษณะของขนมที่มีความหมายแอบแฝงอยู่ด้วย เช่น ฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ในปัจจุบันเริ่มไม่ได้รับความนิยมและหาทานยากมากยิ่งขึ้น

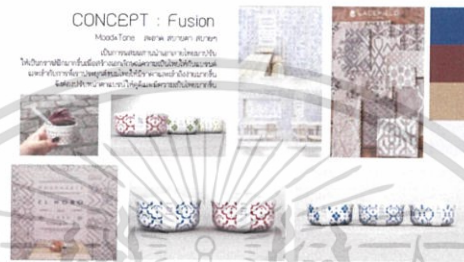
เอกลักษณ์ของขนมต่างประเทศ สื่อถึงความคิดสร้างสรรค์และสะท้อนเอกลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี เพราะเบเกอรี่จะมีความโดดเด่นเฉพาะตัว ซึ่งในแถบยุโรป พ่อครัวส่วนใหญ่จะพิถีพิถันในการทำเบเกอรี่เพื่อขึ้นโต๊ะเสวยให้กับพระมหากษัตริย์ ซึ่งเบเกอรี่ในแต่ละประเทศมีความแตกต่าง จึงทำให้ปัจจุบันมีความแพร่หลายจนเป็นที่นิยมในหลายประเทศ

ร้านมาตาม พราว จึงเกิดขึ้น เพื่อนำเอาเอกลักษณ์ของทั้ง2 ประเภทมาผสมผสานให้มีความแปลกใหม่ และดึงดูดลูกค้า และเข้ากับยุคสมัยในปัจจุบันที่นิยมทานแต่ขนมเบเกอรี่ และยังคงช่วยอนุรักษ์ขนมไทยให้อยู่คู่กับประเทศของเรา

4.3 แนวทางการออกแบบ

4.3.1 แนวทางที่ 1

เป็นการผสมผสานนำเอาลายไทยมาปรับ ให้เป็นกราฟิกมากขึ้นเพื่อสร้างเอกลักษณ์ความเป็นไทยให้กับแบรนด์ และเข้ากับการที่เราประยุกต์ขนมไทยให้มีราคาและเข้าถึงง่ายมากขึ้น จึงต้องปรับหน้าตาแบรนด์ให้ดูดีและมีความเป็นไทยมากขึ้น



ภาพที่ 4.1 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 1
ที่มา : <https://www.pinterest.com>

4.3.2 แนวทางที่ 2

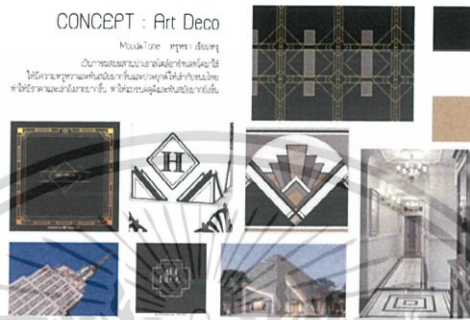
พิวชั่น ความแตกต่างที่ลงตัว เปรียบอาหารสองชาติเป็นสองสีสอฝ้ง เป็นสีที่คอนทราสกัน แต่รวมกันแล้วส่งเสริมกันลงตัวเหมือนกับขนมไทยที่จะไปผสมกับขนมฝรั่ง



ภาพที่ 4.2 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 2
ที่มา : <https://www.pinterest.com>

4.3.3 แนวทางที่ 3

เป็นการผสมผสานนำเอาสไตล์อาร์ตเดโคมาใช้ ให้มีความหรูหราและทันสมัยมากขึ้น และประยุกต์ให้เข้ากับขนมไทย ทำให้มีราคาและเข้าถึงง่ายมากขึ้น ทำให้แบรนด์ดูดีและทันสมัยมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 4.3 ภาพแนวทางการออกแบบที่ 3

ที่มา : <https://www.pinterest.com>

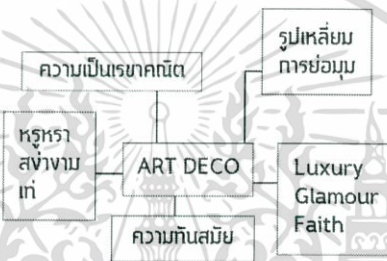
จากแนวทางข้างต้น จึงสรุปได้ว่า แนวทางที่ 3 Art deco คือแนวทางที่ตอบโจทย์กับกลุ่มเป้าหมาย และ Concept Brand ได้มากที่สุด จึงได้เลือกเพื่อนำไปพัฒนาต่อไป

บทที่ 5

การออกแบบและพัฒนาแบรนด์

5.1 การออกแบบ

จากการวิเคราะห์และสรุปข้อมูลเบื้องต้น สรุปได้ว่า Concept “ขนมไทยฟิวชั่น” โดยเน้นไปที่สไตล์ Art Deco เป็นหลัก ซึ่งสไตล์นี้ รายละเอียดที่สำคัญดังนี้



ภาพที่ 5.1 ภาพแผนภาพแสดงรายละเอียดสไตล์ Art deco

5.2 Logo

เริ่มต้นพัฒนา logo จากชื่อของแบรนด์โดยมีการกำหนดชื่อที่เกี่ยวข้องกับขนมฟิวชั่น ดังนี้

- 1 กลุ่มชื่อที่สื่อถึงขนมไทย คือ ปันคำหวาน วันหวาน กลม
- 2 กลุ่มชื่อที่สื่อถึงเบเกอรี่ คือ little sweet Taste & see leis
- 3 กลุ่มชื่ออื่นๆ คือ ดีเลิศ (DI LEIS) MadamProud

5.2.1 Sketch ครั้งที่ 1



ภาพที่ 5.2 ภาพ Sketch ครั้งที่ 1

5.2.2 Sketch ครั้งที่ 2



ภาพที่ 5.3 ภาพ Sketch ครั้งที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 29 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.3 สรุปรูป Logo ที่เลือกใช้

MP

Madam Proud

ภาพที่ 5.4 ภาพ Sketch logo ที่เลือกใช้

5.3 Art element

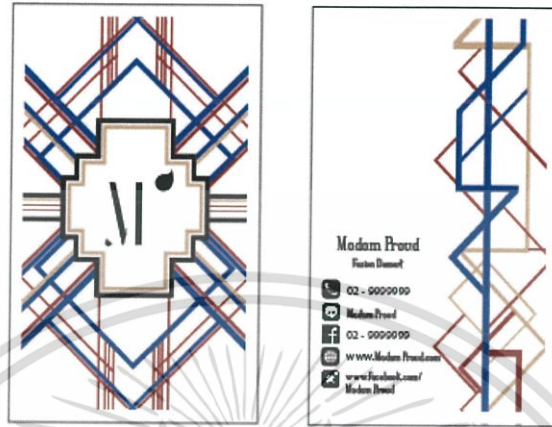


ภาพที่ 5.5 ภาพ art element

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 30 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 กราฟิก

แบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 5.6 ภาพแบบร่าง นามบัตร

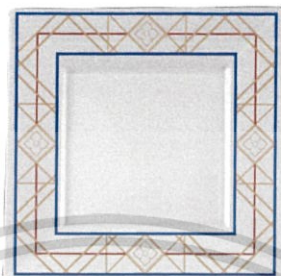


ภาพที่ 5.7 ภาพแบบร่าง เมนู



ภาพที่ 5.8 ภาพแบบร่าง ถุงใส่ขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น 31
คำว่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.9 ภาพแบบร่าง จานเล็ก



ภาพที่ 5.10 ภาพแบบร่าง จานใหญ่



ภาพที่ 5.11 ภาพแบบร่าง ช้อน ซ้อม มีด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 32 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.12 ภาพแบบร่าง แก้ว

ภาพที่ 5.13 ภาพแบบร่าง แก้วใส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น 33 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.14 ภาพแบบร่าง แก้วเครื่องดื่มร้อน



ภาพที่ 5.15 ภาพแบบร่าง แก้วเครื่องดื่มร้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 34 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.16 ภาพแบบร่าง กล่องใส่ขนม



ภาพที่ 5.17 ภาพแบบร่าง กล่องใส่ขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 35 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.19 ภาพแบบร่าง ที่คาดกล่องใส่ขนม M

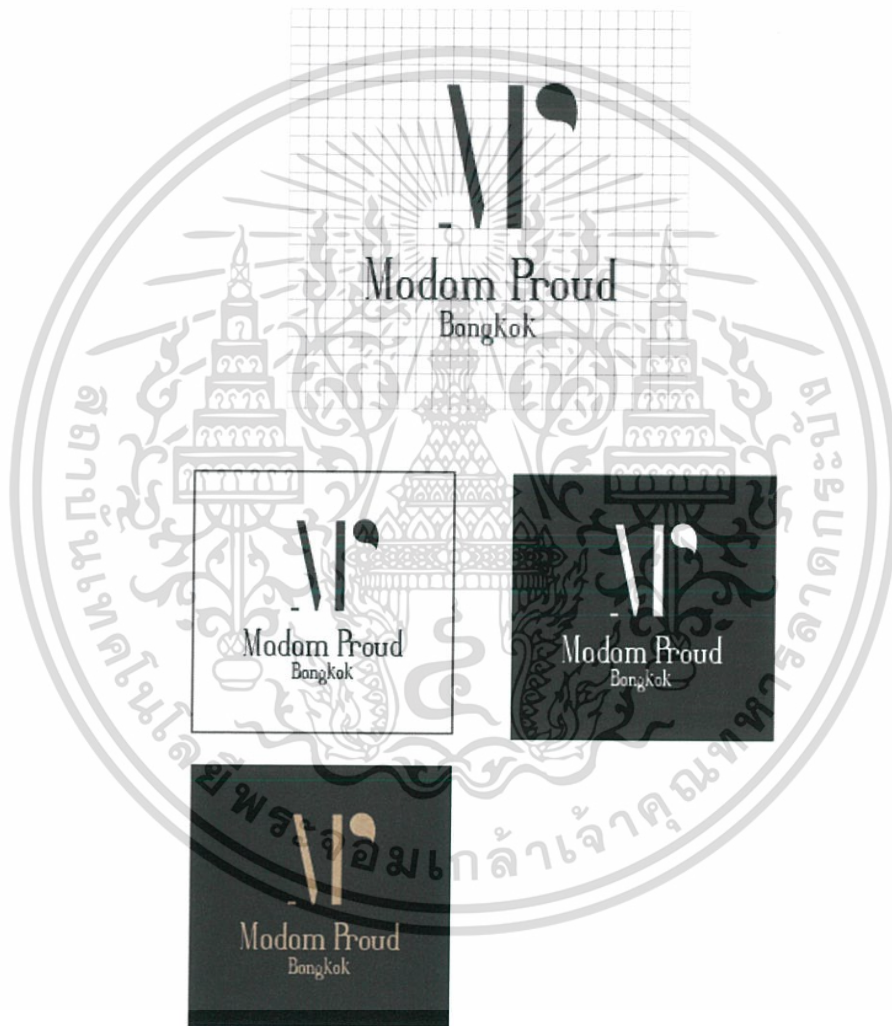
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 36 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

ผลงานจริง

6.1 อัตลักษณ์ของแบรนด์

6.1.1 สัญลักษณ์แบรนด์



ภาพที่ 6.1 ภาพสัญลักษณ์แบรนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 37 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.2 นามบัตรร้าน



ภาพที่ 6.2 ภาพนามบัตรร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น 38 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

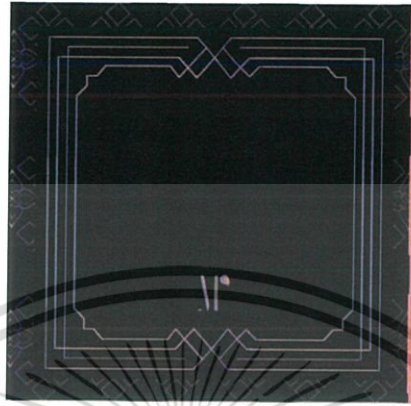
6.1.3 เมนู



ภาพที่ 6.3 ภาพเมนูร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 39 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.4 แผ่นรองแก้ว



ภาพที่ 6.5 ภาพแผ่นรองแก้ว

6.1.5 แผ่นรองจาน



ภาพที่ 6.6 ภาพแผ่นรองจาน

6.1.6 แก้ว Take Home



ภาพที่ 6.7 ภาพแก้ว take home

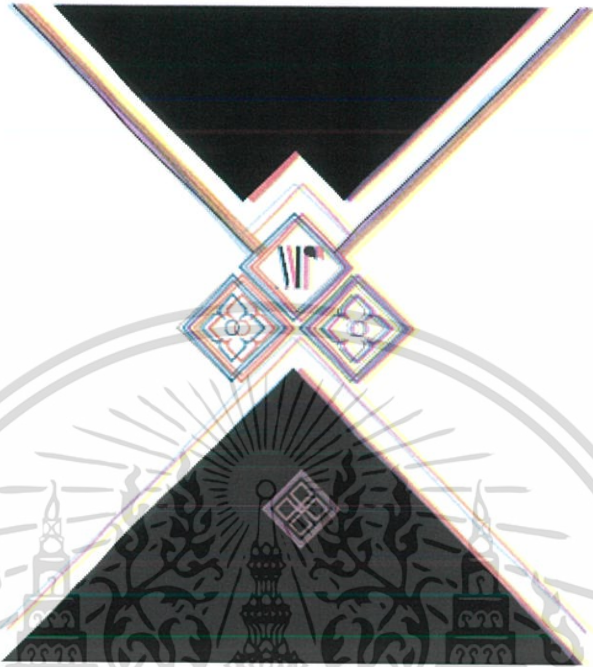
6.1.7 ที่ค้ำคดกล่องขนาด S



ภาพที่ 6.8 ภาพที่ค้ำคดกล่องขนาด S

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น ๆ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.8 ที่คาดกล่องขนาด M



ภาพที่ 6.9 ภาพที่คาดกล่องขนาด M

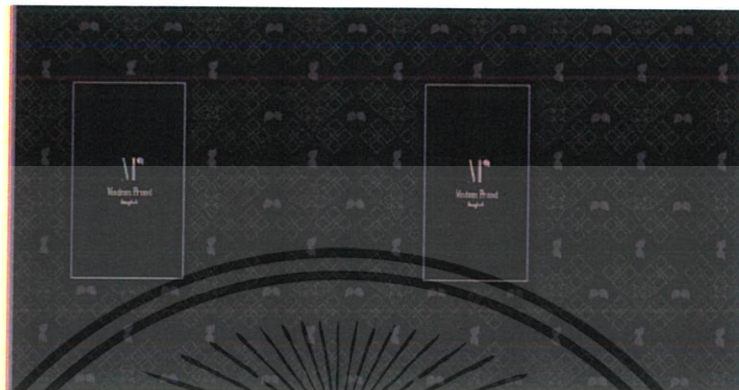
6.1.9 แก้วเครื่องดื่มร้อน



ภาพที่ 6.10 ภาพแก้วเครื่องดื่มร้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 43 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.10 ถุงใส่ขนมขนาด S



ภาพที่ 6.11 ภาพถุงใส่ขนมขนาด S

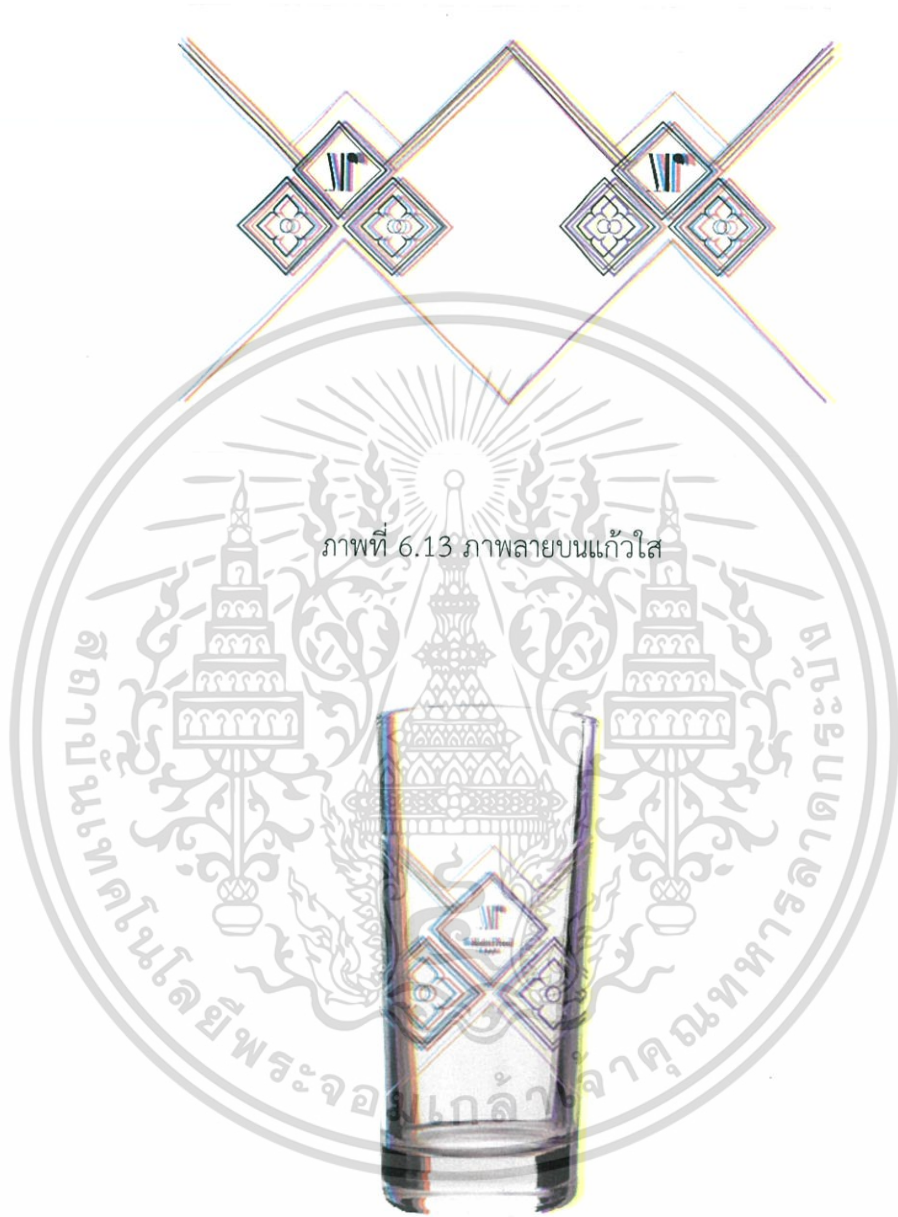
6.1.11 ถุงใส่ขนมขนาด M



ภาพที่ 6.12 ภาพถุงใส่ขนมขนาด M

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น ๆ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.12 แก้วใส



ภาพที่ 6.13 ภาพลายบนแก้วใส

ภาพที่ 6.14 ภาพแก้วใส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 45 คำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.13 งานขนาดเล็ก



ภาพที่ 6.15 ภาพงานเล็ก

6.1.14 งานขนาดใหญ่



ภาพที่ 6.16 ภาพงานใหญ่

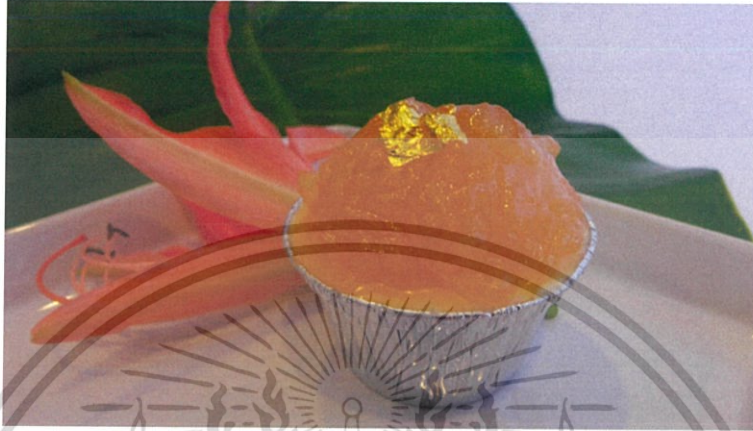
6.1.15 ช้อน ช้อม มีด



ภาพที่ 6.17 ภาพช้อน ช้อม มีด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านก47ค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 ภาพเมนูขนม



ภาพที่ 6.18 ภาพเมนูขนม



ภาพที่ 6.19 ภาพเมนูขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นใด
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

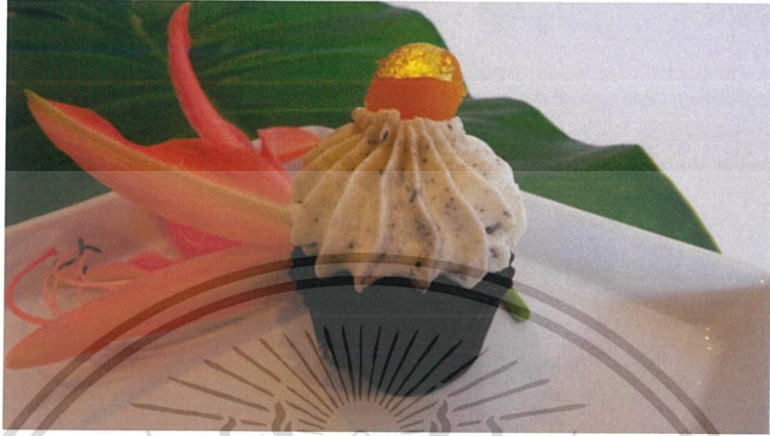


ภาพที่ 6.20 ภาพเมนูขนม



ภาพที่ 6.21 ภาพเมนูขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 49 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

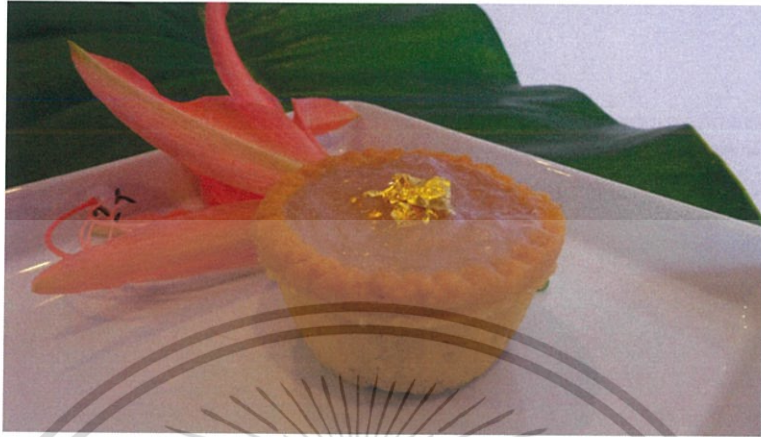


ภาพที่ 6.22 ภาพเมนูขนม



ภาพที่ 6.23 ภาพเมนูขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ค่า 50 บาท
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.24 ภาพเมนูขนม



ภาพที่ 6.25 ภาพเมนูขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น ๆ
51
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 ผลงานจริง



ภาพที่ 6.26 ภาพผลงานจริง



ภาพที่ 6.27 ภาพผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ซ้ำ 52 รศ. 52
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.28 ภาพผลงานจริง



ภาพที่ 6.29 ภาพผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 53 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.30 ภาพผลงานจริง



ภาพที่ 6.31 ภาพผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 54 การค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.32 ภาพผลงานจริง



ภาพที่ 6.33 ภาพผลงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้าน 55 รค่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การดำเนินโครงการออกแบบอัตลักษณ์สำหรับร้านขนมฟิวชั่น “Madam Proud” มีข้อเสนอเกี่ยวกับปัญหาระหว่างการทำงานดังนี้

ช่วงแรกคำนวณภาระงานตั้งแต่เสนอหัวข้อโครงการว่าเลือกทำหัวข้อนี้ดีแล้วหรือไม่ และจำกัดขอบเขตของโครงการ ไม่ให้ปริมาณงานเยอะเกินไป ต่อมาผู้จัดทำได้พบปัญหา ระหว่างทำงานคือ การพิมพ์หรือสกรีนลายบนชาน ซ้อน ซ้อม มีด และแก้วใส ทางร้านไม่สามารถ สกรีนให้ได้ จึงได้สอบถามพี่ที่สกรีนแก้วมิกค์ เค้านำมาให้ปริ้นสติ๊กเกอร์ใส่มาแปะเองแทน แต่ก็ยังพบปัญหาเพราะถ้าหากแปะสติ๊กเกอร์โดยตรงเลยจะทำให้เกิดฟองอากาศเยอะ จึงใช้น้ำเปล่าหรือน้ำยาล้างจานมาเป็นตัวช่วยในการติดแทนเพื่อที่จะสามารถขยับสติ๊กเกอร์ได้ ตามที่เราต้องการและตากแดดทิ้งไว้จนแห้ง พอช่วงหลังได้มีปัญหากับโรงพิมพ์ เช่น สีเพี้ยน กระดาษมีให้เลือกน้อย วิธีแก้ปัญหานั้นคือ การตรวจเช็คให้ถี่ตั้งแต่แรก ไม่สะเพร่า จึงจะไม่เกิด ปัญหาขึ้น

โดยสรุปแล้ว การดำเนินโครงการออกแบบอัตลักษณ์ร้านขนมฟิวชั่น “Madam Proud” สามารถดำเนินไปได้อย่างราบรื่น ได้งานครบตามขอบเขตที่วางไว้ และตอบโจทย์ของผู้จัดทำ

บรรณานุกรม

- ประวัติความเป็นมาของขนมไทยและแบ่งประเภทขนมไทย [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ขนมไทย> (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- ประวัติความเป็นมาของเบเกอรี่และแบ่งประเภทเบเกอรี่ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/sureeratsrp/pra-wati-be-ke-xri> (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- ประวัติความเป็นมาของเบเกอรี่และแบ่งประเภทเบเกอรี่ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก http://begeryes.blogspot.com/2015/07/blog-post_22.html (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- ลายไทยเบื้องต้น [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/marisawngskhoksung/withi-kar-wad-phaph-lay-thiy> (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- ลายไทย [หนังสือ]. เข้าถึงได้จาก ลายไทย เชิดชัย เพชรพันธ์ (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- วิธีการขึ้นรูปเครื่องเบญจรงค์ และวัตถุดิบ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก http://5403185kan-nika.blogspot.com/p/blog-page_1.html (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- Art deco [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก https://en.wikipedia.org/wiki/Art_Deco (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)
- ศิลปะอาร์ต เดคโค [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.hipflat.co.th/th/blog/house-design/art-deco>. (วันที่ค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2550)

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - ชื่อสกุล รมิตา อมรรัตน์
วัน เดือน ปี เกิด 27 กรกฎาคม 2537
ที่อยู่ปัจจุบัน 93 สวนสน ซ.3 แยก 3 ซอยรามคำแหง 60 ถนนรามคำแหง
แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

ประวัติการศึกษา
2559 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
E - mail Ramitaaamornrut@gmail.com
เบอร์โทรศัพท์ 085 - 112 - 3737

