

การถ่ายภาพประกอบ เรื่อง “คัมภีร์ขนม”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED COOKING BIBLE : BAKERY



ศักร สักกะวานิช

SAKKA SAKKAWANICH

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2565

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การถ่ายภาพประกอบ เรื่อง “คัมภีร์ขนม”

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED COOKING BIBLE : BAKERY



ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2565

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ใบรับรองศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์

คัมภีร์ขนม

EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED COOKING BIBLE : BAKERY

นักศึกษา

นายศักร สักกะวนิช

รหัสประจำตัว

62020368

หลักสูตร

ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา

การถ่ายภาพ

ภาควิชา

นิเทศศิลป์

คณะ

สถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ

ปีการศึกษา

2565

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวจา

PONGSAK TANGTIWJA.

(พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวจา)

อาจารย์ที่ปรึกษา

วันที่ 13 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2566

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	คัมภีร์ขนม
	EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED COOKING BIBLE : BAKERY
นักศึกษา	นายศักร สักกะวนิช
รหัสประจำตัว	62020368
หลักสูตร	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
คณะ	สถาปัตยกรรม ศิลปะและการออกแบบ
ปีการศึกษา	2565
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวจา

บทคัดย่อ

ศิลปนิพนธ์ชุดนี้เกิดจากความสนใจในการถ่ายภาพและจัดองค์ประกอบอาหาร เสริมกับความที่ข้าพเจ้าชื่นชอบในการอ่านหนังสือสอนทำอาหารและชื่นชมกับภาพประกอบหนังสือ ข้าพเจ้าจึงเกิดความสนใจที่จะถ่ายทำภาพประกอบหนังสือสอนทำอาหารขึ้นมา โดยข้าพเจ้าได้เลือกหนังสือ Cooking Bible : Bakery เนื่องจากเป็นหนังสือที่มีเนื้อหาที่ครบถ้วนและน่าสนใจ แต่ยังคงขาดความน่าสนใจในด้านภาพถ่ายและภาพประกอบ ข้าพเจ้าจึงเลือกถ่ายทำภาพประกอบให้กับหนังสือเล่มนี้ใหม่เพื่อเพิ่มความน่าสนใจในการอ่านมากขึ้น

ผลงานชิ้นนี้ได้แนวคิดจาก รูปแบบของหนังสือที่เน้นความเข้าใจในพื้นฐานของการทำขนม ความเข้าใจง่ายและสามารถทำตามได้ง่ายๆแม้ที่ที่บ้าน พร้อมถ่ายภาพประกอบสูตรอาหารและบทต่างๆของหนังสือจำนวน 17 ภาพ

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพจน์นี้ไม่อาจสำเร็จได้ถ้าหากปราศจากความตั้งใจและความพยายามของข้าพเจ้า ทั้งการวางแผนการทำงานและการรับมือกับปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นระหว่างการทำงาน ความพยายามที่จะลองทำในสิ่งใหม่ๆที่ไม่ถนัด ข้าพเจ้าต้องใช้ทั้งความอดทนและความสนับสนุนจากเพื่อนๆและคนใกล้ตัวจนสามารถทำงานให้สำเร็จได้ด้วยดี

ข้าพเจ้าขอขอบคุณครอบครัว ที่คอยสนับสนุนทั้งด้านทุนทรัพย์และกำลังใจตลอดมา

ข้าพเจ้าขอขอบคุณอาจารย์ พงษ์ศักดิ์ ตั้งติวจา ที่คอยให้คำปรึกษาและแนะนำแนวทางในการทำศิลปินพจน์ชิ้นนี้ ตั้งแต่ต้นจนสำเร็จ ทั้งการแนะนำแหล่งข้อมูล วิธีการรับมือกับปัญหาที่เกิดขึ้นขณะการถ่ายทำ

ข้าพเจ้าขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านทุกภาควิชาที่ได้เล่าเรียนและขอคำปรึกษา ทั้งคำ ตี ชม ให้นำความรู้มาปรับใช้กับศิลปินพจน์นี้

ข้าพเจ้าขอขอบคุณทีมงานที่ให้ความช่วยเหลือ นางสาว พรนภา ปราณี นางสาว ลักษิกา อินทรโชติ นาย ธนวัฒน์ ตั้งวิบูลย์ทวี นางสาวนภสร เศรษฐภูมิศักดิ์ นายศิริราช ศิริจิตเกษม ณัฏสพล พรหมสวัสดิ์

ข้าพเจ้าขอขอบคุณความช่วยเหลืออื่นๆไม่ว่าจะเป็นเรื่องเล็กน้อยต่างๆจากใจจริง

ศักร สักกะวนิช

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

เนื้อหา	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญรูปภาพ	ข
สารบัญรูปภาพต่อ	ค
สารบัญรูปภาพต่อ	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 แนวความคิด	1
1.4 แรงบันดาลใจ	1
1.5 รายละเอียดทางเทคนิค	1
1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย	1
1.7 คุณค่าของผลงาน	1
1.8 ปัญหาที่คาดว่าจะเกิด และวิธีแก้ไข	1
บทที่ 2 ข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน	2
2.1 ข้อมูลหนังสือ Cooking Bible : Bakery	2
2.2 ข้อมูลช่างภาพที่มีอิทธิพลต่อการสร้างสรรค์ผลงาน	6
2.3 ผลการวิเคราะห์รูปแบบของผลงานที่จะมาประยุกต์ใช้	14
บทที่ 3 ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน	15
3.1 ขั้นตอนก่อนถ่ายทำ	15
3.2 ขั้นตอนการถ่ายทำ	35
3.3 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ	36
บทที่ 4 ภาพผลงาน	38
บทที่ 5 บทสรุป	55
5.1 สรุปผลการทำงาน	55
5.2 ปัญหาในการทำงานและวิธีการแก้ไข	55
5.3 ประโยชน์ที่ได้รับ	55
บรรณานุกรม	56
ประวัติผู้วิจัย	57

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
ภาพที่ 1 ภาพหนังสือ Cooking Bible:Bakery	2
ภาพที่ 2 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery	3
ภาพที่ 3 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery	3
ภาพที่ 4 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery	4
ภาพที่ 5 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery	4
ภาพที่ 6 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery	4
ภาพที่ 7 ภาพ Andrea Di Lorenzo	6
ภาพที่ 8 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo	7
ภาพที่ 9 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo	7
ภาพที่ 10 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo	8
ภาพที่ 11 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo	8
ภาพที่ 12 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo	9
ภาพที่ 13 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo	10
ภาพที่ 14 ภาณุพงศ์ เทพนิล	11
ภาพที่ 15 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล	12
ภาพที่ 16 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล	12
ภาพที่ 17 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล	13
ภาพที่ 18 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล	13
ภาพที่ 19 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล	14
ภาพที่ 20 ภาพร่าง ส่วนผสมพื้นฐานในการทำเบเกอรี่	15
ภาพที่ 21 ภาพร่าง อุปกรณ์พื้นฐานในการทำเบเกอรี่	15
ภาพที่ 22 ภาพร่าง ขนมปัง	16
ภาพที่ 23 ภาพร่าง เค้ก	16
ภาพที่ 24 ภาพร่าง บิสกิต แครกเกอร์ และคุกกี้	17
ภาพที่ 25 ภาพร่าง เพรสตรี	17
ภาพที่ 26 ภาพร่าง ขนมปังทำเร็ว	18
ภาพที่ 27 ภาพร่าง กลุ่มพิเศษ	18
ภาพที่ 28 ภาพร่าง ขนมปังฝรั่งเศส	19
ภาพที่ 29 ภาพร่าง ขนมปังไม่ต้องนวด	19

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่ 30	ภาพร่าง เค้กชิฟฟอน	20
ภาพที่ 31	ภาพร่าง มัฟฟินช็อกโกแลต	20
ภาพที่ 32	ภาพร่าง เค้กสปันจ์	21
ภาพที่ 33	ภาพร่าง พายน้ำตาล	21
ภาพที่ 34	ภาพร่าง บราวน์	22
ภาพที่ 35	ภาพร่าง คุกกี้เนย	22
ภาพที่ 36	ภาพร่าง บัตเตอร์เค้ก	23
ภาพที่ 37	ภาพต้นแบบที่ 1	25
ภาพที่ 38	ภาพต้นแบบที่ 2	25
ภาพที่ 39	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 1	26
ภาพที่ 40	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 2	26
ภาพที่ 41	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 3	26
ภาพที่ 42	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 4	27
ภาพที่ 43	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 5	27
ภาพที่ 44	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 6	27
ภาพที่ 45	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 7	28
ภาพที่ 46	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 8	28
ภาพที่ 47	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 9	28
ภาพที่ 48	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 10	29
ภาพที่ 49	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 11	29
ภาพที่ 50	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 12	29
ภาพที่ 51	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 13	30
ภาพที่ 52	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 14	30
ภาพที่ 53	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 15	30
ภาพที่ 54	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 16	31
ภาพที่ 55	อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 17	31
ภาพที่ 56	ภาพทดลองแสง	32
ภาพที่ 57	ภาพสถานที่ถ่ายทำ	32
ภาพที่ 58	ภาพเบื้องหลังที่ 1	35
ภาพที่ 59	ภาพเบื้องหลังที่ 2	35
ภาพที่ 60	ภาพเบื้องหลังที่ 3	35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่ 61 ภาพเบื้องหลังที่ 4	35
ภาพที่ 62 ชั้นตอนตงแต่งภาพ	36
ภาพที่ 63 ชั้นตอนตงแต่งภาพ	36
ภาพที่ 64 ชั้นตอนตงแต่งภาพ	37
ภาพที่ 65 ชั้นตอนตงแต่งภาพ	37
ภาพที่ 66 ชั้นตอนตงแต่งภาพ	37
ภาพที่ 67 ภาพผลงานจริงที่ 1	38
ภาพที่ 68 ภาพผลงานจริงที่ 2	39
ภาพที่ 69 ภาพผลงานจริงที่ 3	40
ภาพที่ 70 ภาพผลงานจริงที่ 4	41
ภาพที่ 71 ภาพผลงานจริงที่ 5	42
ภาพที่ 72 ภาพผลงานจริงที่ 6	43
ภาพที่ 73 ภาพผลงานจริงที่ 7	44
ภาพที่ 74 ภาพผลงานจริงที่ 8	45
ภาพที่ 75 ภาพผลงานจริงที่ 9	46
ภาพที่ 76 ภาพผลงานจริงที่ 10	47
ภาพที่ 77 ภาพผลงานจริงที่ 11	48
ภาพที่ 78 ภาพผลงานจริงที่ 12	49
ภาพที่ 79 ภาพผลงานจริงที่ 13	50
ภาพที่ 80 ภาพผลงานจริงที่ 14	51
ภาพที่ 81 ภาพผลงานจริงที่ 15	52
ภาพที่ 82 ภาพผลงานจริงที่ 16	53
ภาพที่ 83 ภาพผลงานจริงที่ 17	54

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

หนังสือสอนทำอาหารเป็นหนังสือเฉพาะกลุ่มมากๆ และยิ่งภาพในหนังสือมีความน่าสนใจน้อยก็ยิ่งทำให้ได้รับความสนใจน้อยลง ถึงแม้ว่าเนื้อหานั้นจะดีและน่าอ่านแต่ภาพประกอบไม่น่าสนใจมากพอก็อาจทำให้หนังสือไม่ได้รับความสนใจ ข้าพเจ้าจึงต้องการที่จะถ่ายภาพประกอบหนังสือสอนทำอาหารที่มีเนื้อหาน่าสนใจแต่ยังขาดภาพประกอบที่น่าสนใจอยู่

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

ข้าพเจ้าต้องการศึกษาแนวทางการถ่ายทำภาพประกอบหนังสือ และต้องการที่จะเรียนรู้การถ่ายอาหารให้น่าสนใจทั้งการจัดแสงการจัดองค์ประกอบโดยต้องสอดคล้องกับหนังสือที่ถูกกำหนดเพื่อนำไปปรับใช้ในการทำงานในอนาคต

1.3 แนวความคิด

หนังสือทำขนมสำหรับมือใหม่ ที่ทำได้ง่ายๆด้วยตัวเองที่บ้าน ภาพที่สวยงามจะเป็นแรงบันดาลใจพร้อมเนื้อหาที่ครบถ้วนพร้อมให้คุณทำขนมได้อย่างง่ายดาย

1.4 แรงบันดาลใจ

ข้าพเจ้ามีความชื่นชอบในภาพประกอบหนังสืออาหาร จึงเกิดความคิดอยากทำการถ่ายทำภาพประกอบหนังสือใหม่ให้กับหนังสือสอนทำอาหารที่มีข้อความมากกว่าภาพประกอบ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจให้กับหนังสือ ข้าพเจ้าจึงเลือกถ่ายภาพขนมอบเพื่อตอบสนองความชอบ

1.5 รายละเอียดทางเทคนิค

จัดทำเป็นชุดภาพถ่ายประกอบบทต่างๆของหนังสือ จำนวน 17 ภาพ ขนาด 18x20 นิ้ว

1.6 แนวทางการบรรลุเป้าหมาย

1. ศึกษาแนวทางของหนังสือและออกแบบชุดภาพถ่าย
2. ศึกษาองค์ประกอบและทोनสีให้ดูทันสมัย
3. การเตรียมอุปกรณ์และศึกษาวัตถุดิบ ให้ครบถ้วน
4. ทดลองก่อนถ่ายทำ เพื่อลดความผิดพลาด

1.7 คุณค่าของผลงาน

พัฒนาภาพถ่ายของหนังสือให้มีคุณภาพมากขึ้น ทำให้หนังสือน่าอ่านและดูทันสมัย ดึงดูดผู้อ่านและทำให้หนังสือมีความน่าเชื่อถือมากขึ้น

1.8 ปัญหาที่คาดว่าจะเกิด และวิธีการแก้ไข

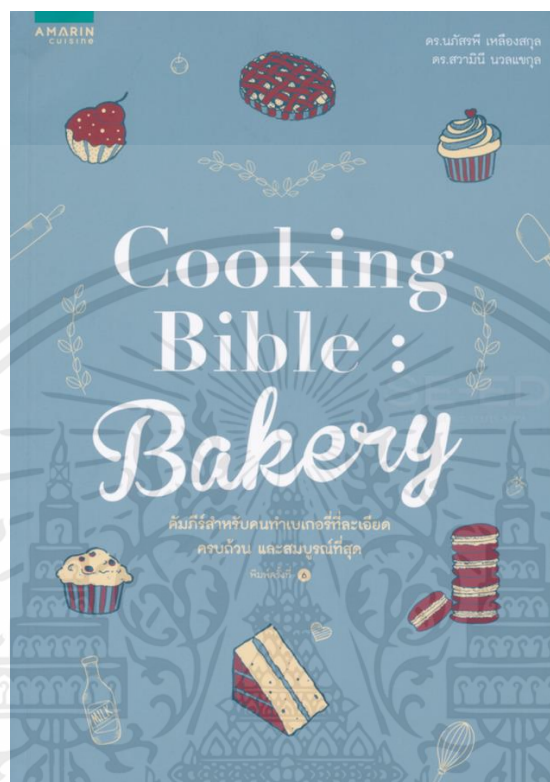
- 1.8.1 การจัดหาขนมที่บางอย่างอาจจะไม่มีขายทั่วไป
- 1.8.2 ความสดใหม่หรือความสวยงามของขนมอาจจะไม่สวยตามที่ต้องการ
- 1.8.3 การจัดไฟและองค์ประกอบที่อาจจะไม่เป็นไปตามแผน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน

2.1 ข้อมูลหนังสือ Cooking Bible : Bakery



ภาพที่ 1 ภาพหนังสือ Cooking Bible:Bakery

เขียนโดย ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล และ ดร.สวามินี นวลแขกกุล

วาดภาพประกอบ ยุวดี สุวรรณศักดิ์ชัย

ถ่ายภาพประกอบ สกล ปานกลิ่นพุ่ม

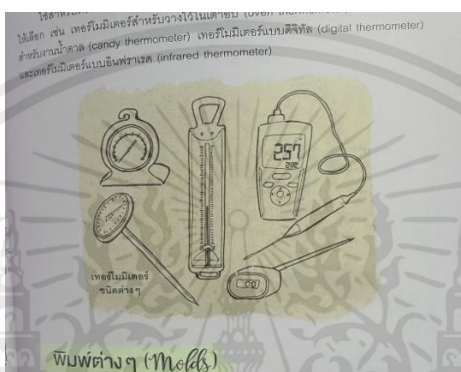
จัดพิมพ์โดย AMARIN CUISINE

พิมพ์ครั้งแรก กุมภาพันธ์ 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 วิเคราะห์หนังสือ

หนังสือดูจากภายนอกก็มีความน่าสนใจไม่น้อยเลยกับการตกแต่งในสไตล์มินิมอล ทั้งการเลือกใช้ฟอนต์และการจัดวางภาพวาดประกอบที่ดูน่ารักทำให้ดึงดูดกลุ่มวัยรุ่นได้ดี เนื้อหาภายในหนังสือ Cooking Bible:Bakery เป็นหนังสือสอนทำขนมขั้นพื้นฐานที่อ้างอิงหลักการทางวิทยาศาสตร์ในการอธิบาย เหตุผลต่างๆ ทำให้ผู้อ่านเข้าใจพื้นฐานการทำขนมอย่างแท้จริง แต่กลับกันสำหรับผู้อ่านที่ไม่ได้ต้องการความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ขนาดนั้นก็อาจจะเบื่อได้ ในหนังสือนี้รูปภาพประกอบมักจะเป็นภาพวาดลายเส้นเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งภาพประกอบก็มีความน่ารักน่าดึงดูดแต่ด้วยความที่เป็นลายเส้นขาว-ดำ และเป็นภาพขนาดเล็กทำให้ภาพยังไม่น่าดึงดูดพอสำหรับผู้อ่าน



ภาพที่ 2 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery

ภาพประกอบภายในหนังสือหลายๆภาพถูกถ่ายด้วยมือถือและนำมาขยายอย่างไม่ถูกขั้นตอน ทำให้ภาพแตกและไม่ได้คุณภาพ ในแง่ของการนำมาอธิบายประกอบเนื้อหาถือว่าใช้ได้ แต่ถ้าในมุมมองของการดึงดูดผู้อ่านแล้วรูปภาพเหล่านี้ต้องถูกแก้ไขให้ได้คุณภาพมากขึ้น



ภาพที่ 3 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

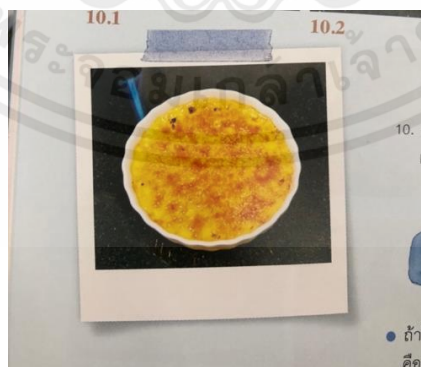
ในบทท้ายๆในส่วนของภาพประกอบสูตรขนมต่างๆ ภาพที่หนังสือใช้นำเสนอกับผู้อ่านยังไม่น่าดึงดูด รูปภาพยังเล็กเกินไปรวมถึงคุณภาพของรูปยังไม่มากพอ



ภาพที่ 4 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery



ภาพที่ 5 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery



ภาพที่ 6 ภาพจากหนังสือ Cooking Bible:Bakery

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.3 สรุปรูปเนื้อหาที่จะถ่ายทำใหม่

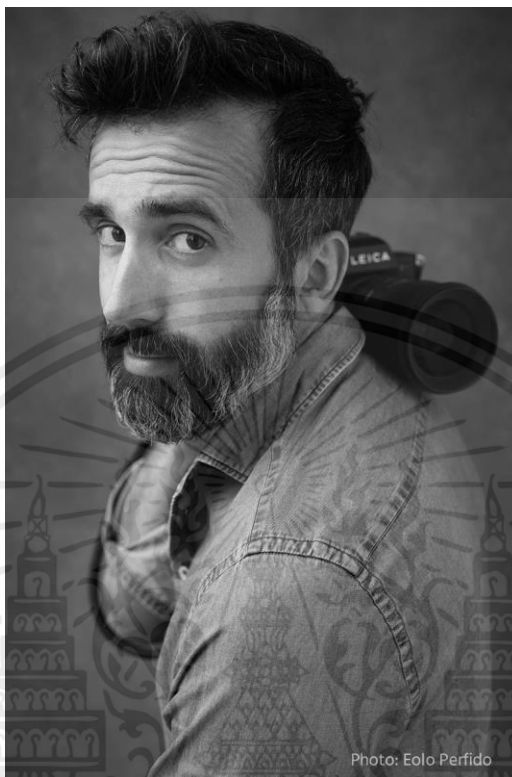
1. Part1 แนะนำส่วนผสมและอุปกรณ์
2. Part2 รู้จักกับประเภทของขนมอบ
3. ขนมปังฝรั่งเศส
4. ขนมปังแบบไม่ต้องนวด
5. บัตเตอร์เค้ก
6. เค้กสปันจ์
7. เค้กชิฟฟอน
8. คุกกี้เนย
9. บราวนี่
10. พายชั้นน้ำตาล
11. มัฟฟินช็อกโกแลตชิป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 ช่างภาพที่มีอิทธิพลต่อการสร้างสรรค์ผลงาน

2.2.1 Andrea Di Lorenzo



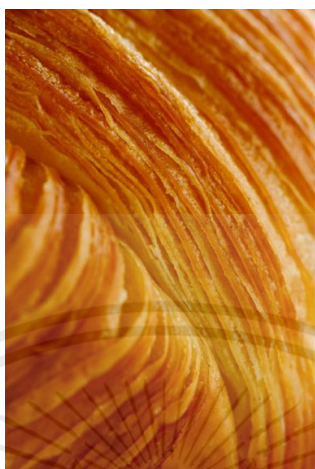
ภาพที่ 7 ภาพ Andrea Di Lorenzo

Andrea เป็นคนอิตาลีอาศัยอยู่ในกรุงโรม เขาชื่นชอบการเขียนบทวิจารณ์หนังสือ และเขาอยากเป็นผู้กำกับภาพยนตร์ หลังจากที่ได้ศึกษาการกำกับหนังสือก็ค้นพบว่าเขามีความสามารถในการถ่ายภาพอยู่ จึงเริ่มเข้าสู่วงการถ่ายภาพ จนเขาได้เริ่มทำงานเกี่ยวกับอาหารจึงผันตัวกลายเป็นช่างภาพอาหารอย่างเต็มตัว เขาเริ่มจากการรับงานถ่ายเมนูอาหารในกรุงโรม แต่กลับมารู้ทีหลังว่าร้านนั้นเป็นร้านดังระดับมิชลินสตาร์ ผลงานจึงเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น เขาเริ่มได้งานจากโรงแรมดังต่างๆมากขึ้นและผลงานก็เริ่มมีความหลากหลายมากขึ้นจากลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น

ที่มา : <https://shotkit.com/andrea-di-lorenzo/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 8 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo
<https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

การถ่ายภาพระยะใกล้เพื่อเก็บรายละเอียดของอาหาร ทั้งพื้นผิวและเนื้อสัมผัสของอาหารพร้อมคุณภาพของอาหาร ความสดใหม่และฝีมือของเชฟ



ภาพที่ 9 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo
<https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

การถ่ายแบบเล่าเรื่องราวทำให้เห็นการกระทำของสิ่งที่อยู่ในภาพและทำให้คนดูคิดถึงถึงเหตุการณ์ในภาพได้ เช่นการนำอาหารเข้าเตาอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 10 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo

<https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

การจัดไฟที่ย้อนมาจากด้านหลังเป็นหลังทำให้ภาพดูมีมิติที่สดใหม่ ให้อารมณ์อบอุ่นไม่น่าเสียดิวอาหารมาก แต่ให้บรรยากาศที่ดูอบอุ่นแล้วไปใช้การจัดองค์ประกอบเพื่อนำเสนออาหารแทน



ภาพที่ 11 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo

<https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

จัดองค์ประกอบโดยให้อาหารเด่นที่สุดเพื่อนำเสนออาหารโดยจัดแสงเป็นบรรยากาศให้เข้ากับอาหาร โดยอาหารและจานต้องสวยงามและดูสดเพราะการถ่ายแบบนี้อาหารจะเด่นที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



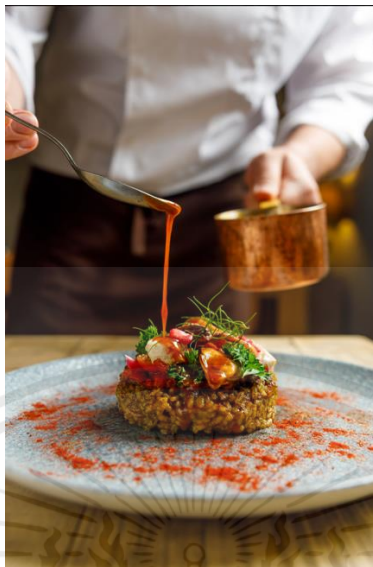
ภาพที่ 12 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo

<https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

จัดองค์ประกอบแบบกลุ่มโดยดึงจุดสายตาของคนเข้าสู่อาหารตรงกลางด้วยการวางช้อนช่อมหรือมือที่ชี้เข้าหาอาหารตรงกลางทำให้อาหารเด่นและดึงดูด ในขณะที่เดียวกันยังทำให้ภาพดูมีความเคลื่อนไหวด้วยการใช้มือประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ช่างภาพ



ภาพที่ 13 ภาพผลงาน Andrea Di Lorenzo

<https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

ช่างภาพพัฒนาตัวเองมาจากสายภาพยนตร์ทำให้องค์ประกอบของรูปคล้ายกับมุมมองของภาพยนตร์ ภาพดูเหมือนจะมีการเคลื่อนไหวหรือเราสามารถคาดเดาเหตุการณ์ต่อจากรูปภาพได้เป็นส่วนใหญ่ บางภาพช่างภาพจะเล่นกับพื้นผิวและรายละเอียดของอาหาร เช่นลวดลายของขนมปังที่เรียงอย่างสวยงาม งานส่วนใหญ่ของช่างภาพมักจะจัดองค์ประกอบแบบเรียบง่าย ไม่มากจนเกินไป หรือบางครั้งก็มีแค่อาหารจานเดียว แล้วไปเน้นที่ความสวยงามของอาหารและการจัดไฟไปเลย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2 ภาณุพงศ์ เทพนิล (มีน)



ภาพที่ 14 ภาพ ภาณุพงศ์ เทพนิล

<https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin>

นาย ภาณุพงศ์ เกิดเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 1995 เคยศึกษาที่ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาวิชาการถ่ายภาพ

นาย ภาณุพงศ์ได้มีโอกาสทำงานเกี่ยวกับ Food stylist และผู้ช่วยช่างภาพ ทำให้นอกจากถ่ายภาพเป็นแล้วยังเป็น food stylist ได้อีกด้วยหลังเรียนจบ นาย ภาณุพงศ์เริ่มเป็นที่รู้จักจากการขายภาพใน stock และมีร้านอาหาร, โรงแรม ติดต่อเข้ามาว่าจ้างหลายราย จน นาย ภาณุพงศ์ย้ายกลับไปใช้ชีวิตที่เชียงใหม่ทำร้านอาหารเป็นของตัวเองแต่ยังคงถ่ายภาพอาหารภายในร้านตนเองอยู่เสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างผลงาน



ภาพที่ 15 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล

<https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin/photos> by

ช่างภาพจัดองค์ประกอบโดยใช้วงกลมเล็กใหญ่สลับกับเพื่อดึงดูดสายตาผู้ชมให้มองวงกลมใหญ่ก่อนจึงไล่มองเล็กลงมา

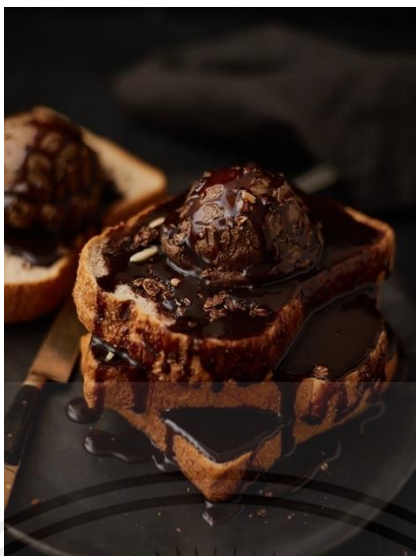


ภาพที่ 16 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล

<https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin/photos> by

ช่างภาพใช้เทคนิควางบนดำโดยให้อาหารเป็นสีขาวและพื้นเป็นสีดำทำให้อาหารเด่นออกมา มีการใช้สีทองเพื่อทำให้อาหารพื้นบ้านดูมีราคามากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 17 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล

https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin/photos_by

ช่างภาพเลือกวางอาหารหลักเอาไว้ด้านหน้าและทิ้งระยะเลนส์เพื่อให้อาหารจานหลักเด่นที่สุด



ภาพที่ 18 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล

https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin/photos_by

ช่างภาพนำวัสดุและอุปกรณ์ประกอบอาหารเข้ามาให้เห็นแต่ทิ้งระยะเลนส์ให้ชัดแค่อาหารแต่ยังเห็นว่าข้างหลังประกอบด้วยอะไรบ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ช่างภาพ



ภาพที่ 19 ภาพผลงาน ภาณุพงศ์ เทพนิล

https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin/photos_by

ช่างภาพค่อนข้างจะถนัดสร้างงานในสไตล์ Low key ผลงานมีความสุขุมน่าค้นหา มักจะใส่รายละเอียดเล็กๆ เข้าไปในผลงาน เช่นวัตถุต่างๆ อุปกรณ์การทำอาหาร งานของช่างภาพมักจะมืองค์ประกอบที่ค่อนข้างแน่น แต่ลงตัวไม่มากจนเกินไป เป็นความมากที่พอดี สไตล์ภาพมักจะออกมาเป็นแนว Homey เพราะช่างภาพใช้อุปกรณ์ง่ายๆ ที่หาได้รอบตัวทำให้งานดูเข้าถึงได้มากกว่า

2.3 ผลการวิเคราะห์รูปแบบของผลงานที่จะมาประยุกต์ใช้

การเล่าเรื่องในมุมมองของภาพยนตร์ให้ภาพดูมีการเคลื่อนไหวหรือมีเรื่องราวให้คาดเดาต่อ ตามสไตล์ Andrea Di Lorenzo เพื่อให้เล่าเรื่องขั้นตอนการทำขนมดูมีพลังและการเคลื่อนไหว การถ่ายรายละเอียดของอาหารเพื่ออธิบายรายละเอียดของเนื้อหาภายในหนังสือการจัดองค์ประกอบที่มากแต่ลงตัวของนาย ภาณุพงศ์ ข้าพเจ้าสามารถนำเทคนิคการจัดวางแบบนี้มาใช้กับการจัดวางวัตถุดิบที่มากมายในการทำขนม การจัดวางในสไตล์ Homey ทำให้ผู้ชมเข้าถึงได้ง่ายและดูเป็นกันเองมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

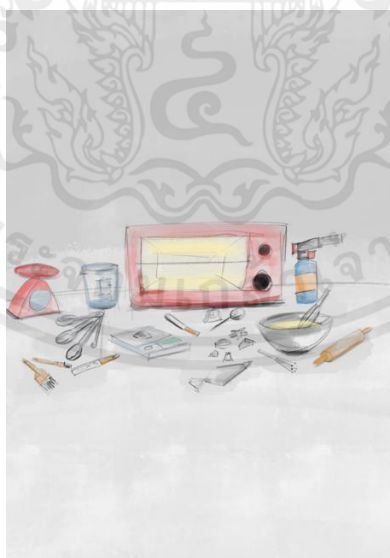
ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 ขั้นตอนก่อนถ่ายทำ

3.1.1 การสร้างภาพแบบร่าง

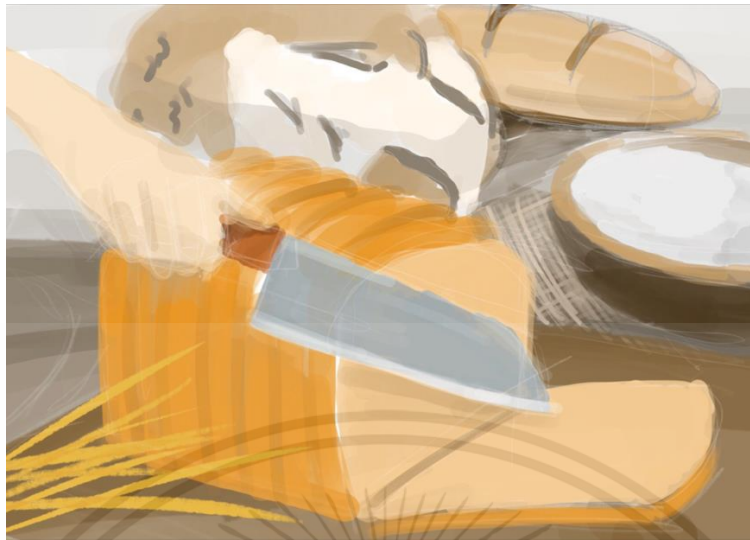


ภาพที่ 20 ภาพร่าง ส่วนผสมพื้นฐานในการทำเบเกอรี่

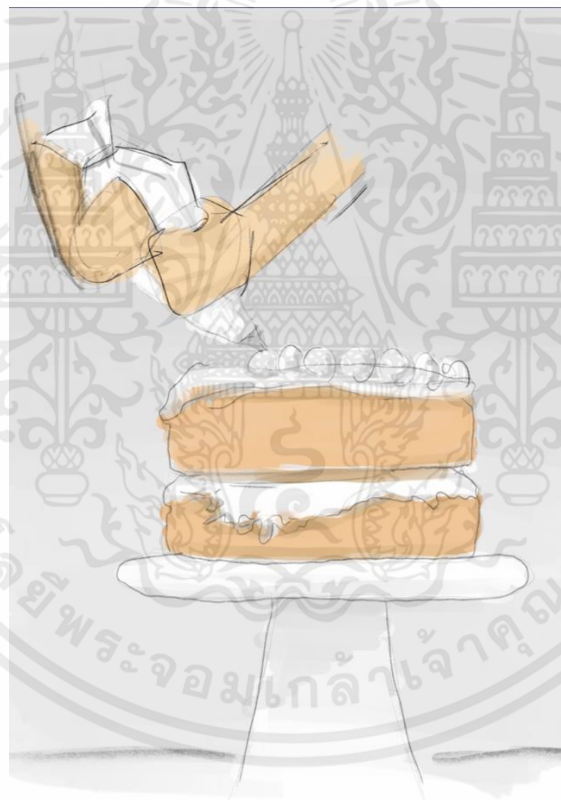


ภาพที่ 21 ภาพร่าง อุปกรณ์พื้นฐานในการทำเบเกอรี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 22 ภาพร่าง ขนมปัง



ภาพที่ 23 ภาพร่าง เค้ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 24 ภาพร่าง บิสกิต แครกเกอร์ และคุกกี้



ภาพที่ 25 ภาพร่าง เพรสตรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 26 ภาพร่าง ขนมปังทำเร็ว



ภาพที่ 27 ภาพร่าง กลุ่มพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 28 ภาพร่าง ขนมหปังฝรั่งเศส



ภาพที่ 29 ภาพร่าง ขนมหปังแบบไม่ต้องนวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 30 ภาพร่าง เค้กชิฟฟอน



ภาพที่ 31 ภาพร่าง มัฟฟินช็อกโกแลตชิป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 32 ภาพร่าง เค้กสปันจ์



ภาพที่ 33 ภาพร่าง พายน้ำตาล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 34 ภาพร่าง บราวน์



ภาพที่ 35 ภาพร่าง ลูกก๊วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

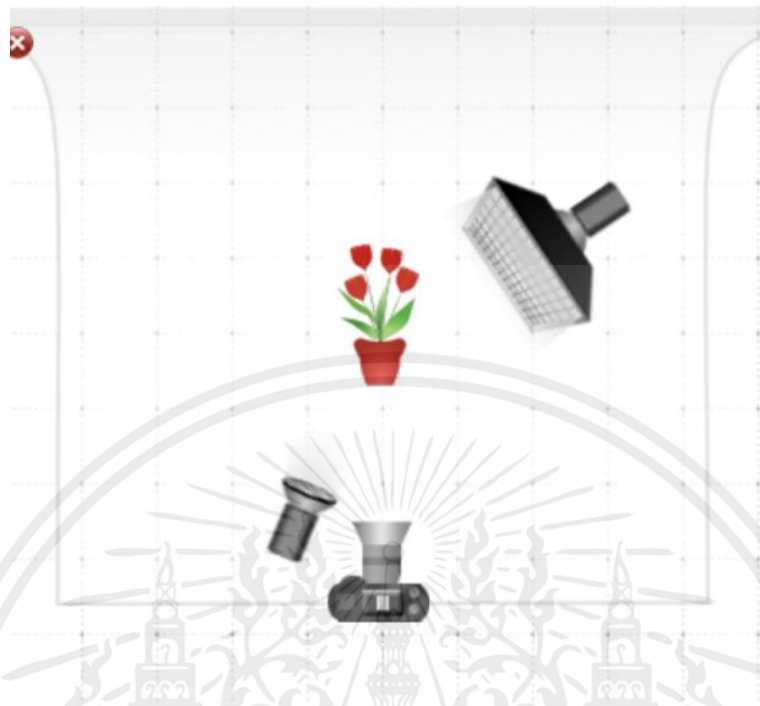


ภาพที่ 36 ภาพร่าง บัตเตอร์เค้ก

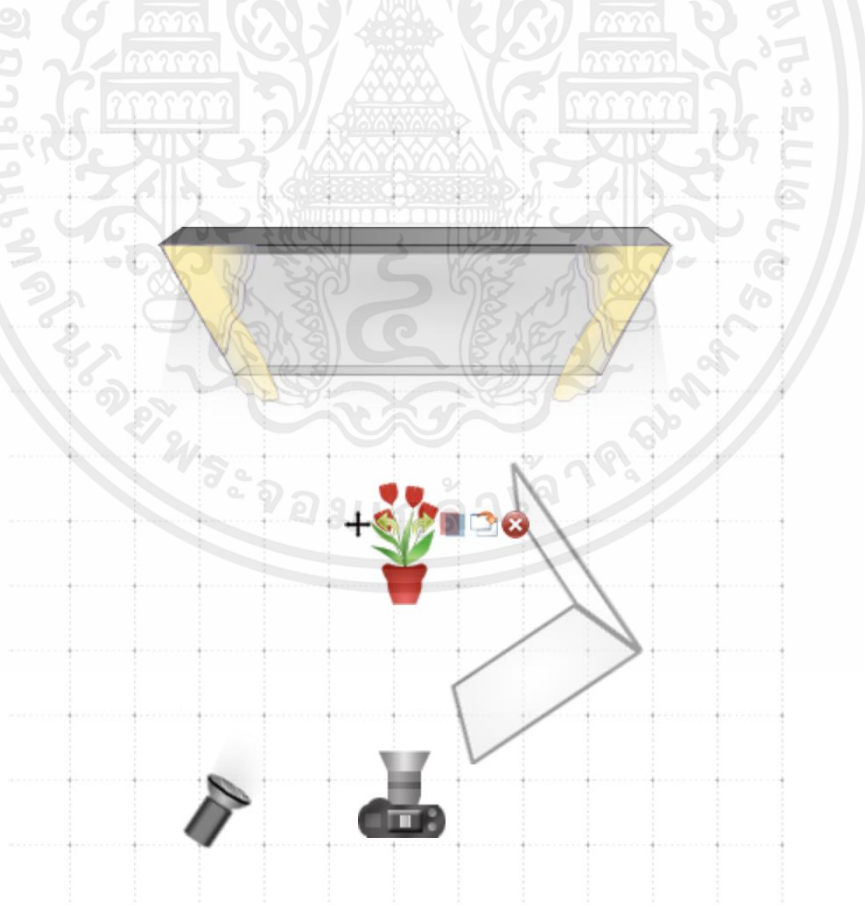
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 ตัวอย่างการออกแบบทิศทางแสง

Set 1



Set 2



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 Preproduction

1. กำหนดหัวข้อในการทำงาน
2. ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อสอบถามความเห็นและความเป็นไปได้ในการทำหัวข้อนี้
3. ติดต่อขออนุญาตจากผู้เขียนหนังสือเล่มนี้
4. ออกแบบและกำหนดแนวทางของภาพผลงาน Mood and Tone ภาพถ่ายแนว High Key ให้ความรู้สึกสะอาด เป็ดเผย มีความเป็นวัยรุ่นมากกว่าเหมาะสมสำหรับขนมหวาน



ภาพที่ 37 ภาพต้นแบบที่ 1



ภาพที่ 38 ภาพต้นแบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. จัดหาและเตรียมอุปกรณ์



ภาพที่ 39 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 1



ภาพที่ 40 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 2

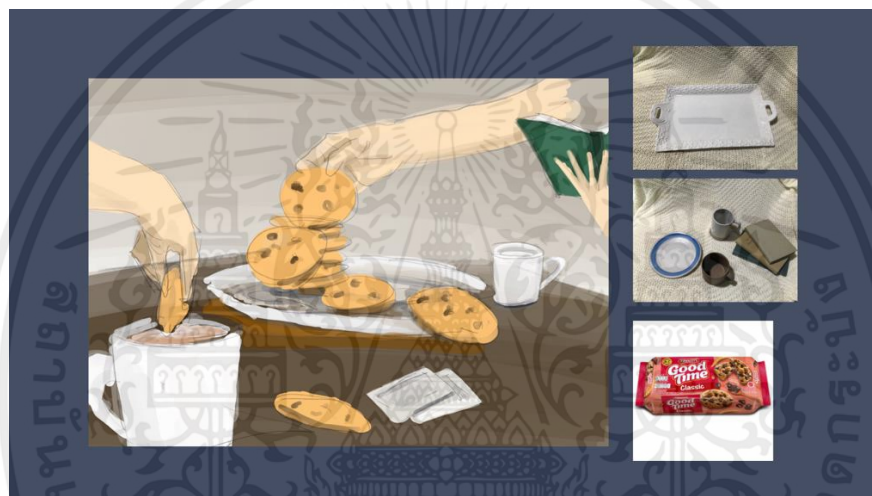


ภาพที่ 41 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 3

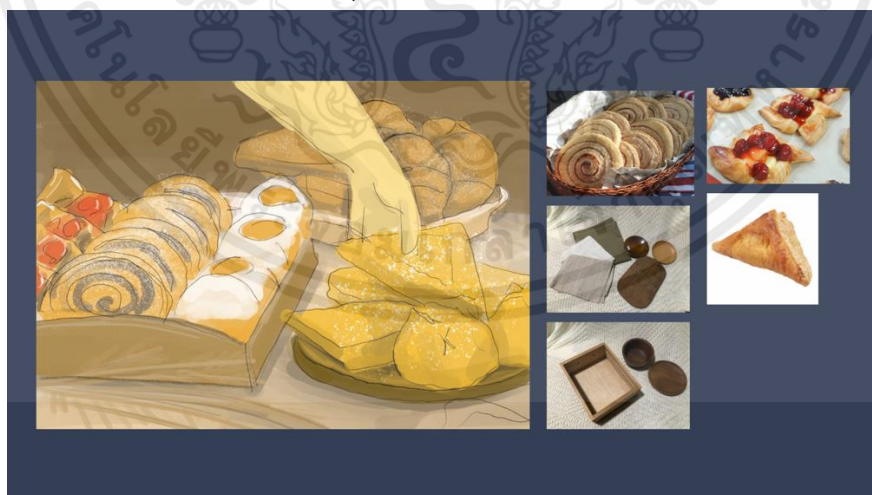
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 42 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 4



ภาพที่ 43 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 5



ภาพที่ 44 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 6

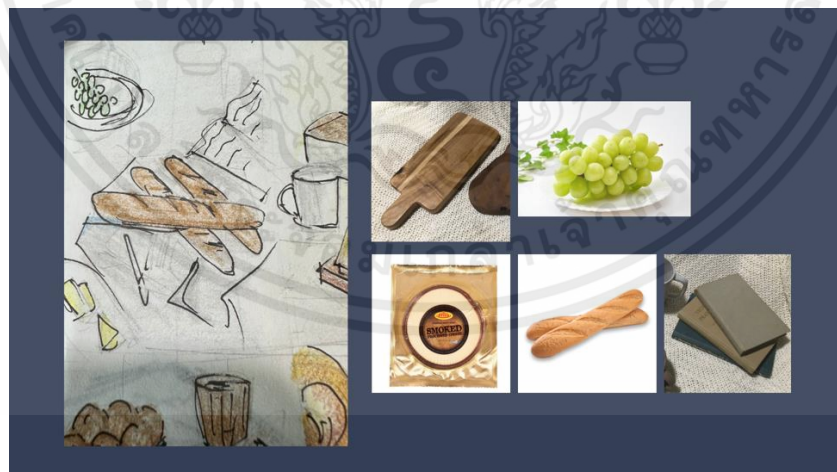
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 45 อุปกรณ์ประกอบฉากจากภาพที่ 7



ภาพที่ 46 อุปกรณ์ประกอบฉากจากภาพที่ 8



ภาพที่ 47 อุปกรณ์ประกอบฉากจากภาพที่ 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 48 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 10



ภาพที่ 49 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 11



ภาพที่ 50 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 12

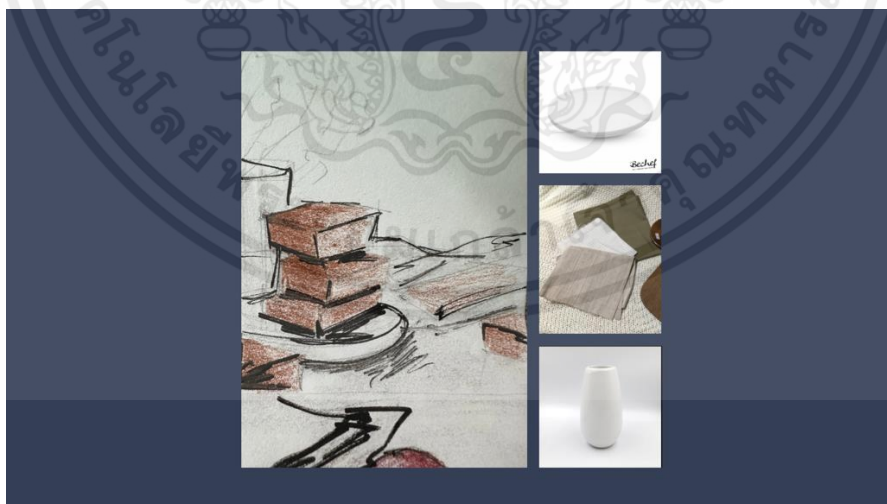
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 51 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 13

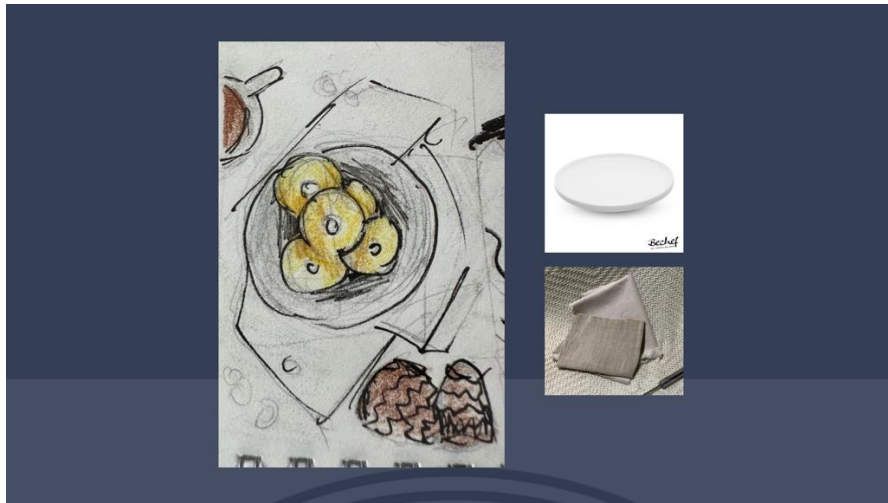


ภาพที่ 52 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 14



ภาพที่ 53 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



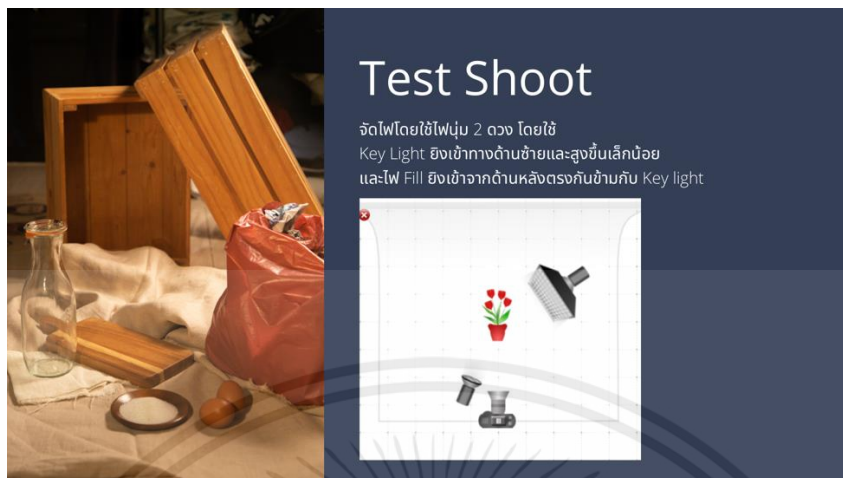
ภาพที่ 54 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 16



ภาพที่ 55 อุปกรณ์ประกอบฉากภาพที่ 17

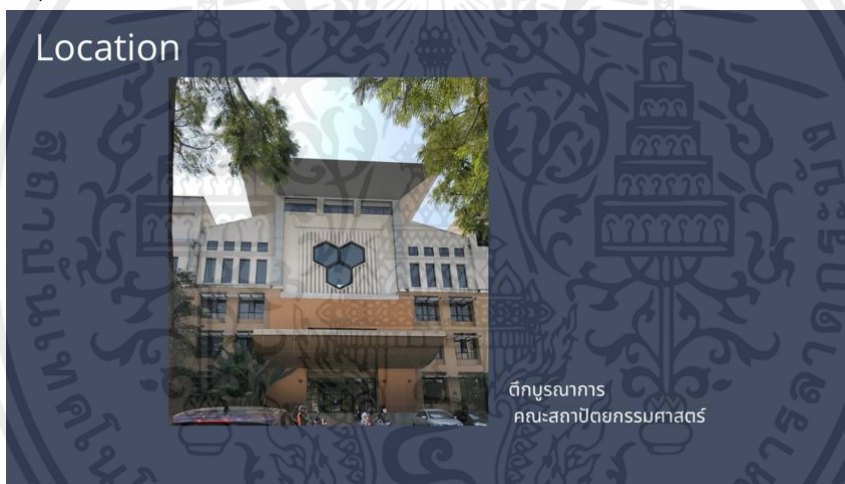
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ทดลองจัดแสงและถ่ายทำ



ภาพที่ 56 ภาพทดลองแสง

7. ติดต่อและขออนุญาตสถานที่



ภาพที่ 57 ภาพสถานที่ที่การถ่ายทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ตารางการทำงาน

ช่วงเวลา	เป้าหมาย
24/01/2023	นำเสนอหัวข้อ
25/01/2023 – 6/02/2023	ศึกษาข้อมูล
7-8/02/2023	นำเสนอข้อมูลการสร้างสรรคศิลป์นิพนธ์
28/02/2023	นำเสนอขั้นตอนก่อนการ Pre-production ครั้งที่1
21/03/2023	นำเสนอไฟล์ภาพงานที่สมบูรณ์ ครั้งที่1
28/03/2023	นำเสนอขั้นตอนก่อนการ Pre-production ครั้งที่2
25/04/2023	นำเสนอไฟล์ภาพงานที่สมบูรณ์ ครั้งที่2
2/05/2023	จัดแสดงและตรวจผลงานภาพถ่ายทั้ง 2 ส่วน
16/05/2023	ส่งภาคนิพนธ์แบบรวมเล่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9.งบประมาณอุปกรณ์ประกอบฉาก

รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย	รวม
จาน,ชาม,ช้อน,แก้ว	22	-	1,100
ขนมปังคั่นทรีซาวร์โดว์	2	105	210
ขนมปังเฟรนช์บาเก็ท	2	45	90
ขนมปังสวีทเบรด	1	42	42
ขนมปังวอลนัท ซาวร์โดว์เบรด	1	145	145
คุกกี้	1	1	160
แป้งสาลี	1	40	40
ช็อคโกแลต	4	10	40
ฝักวานิลลา	3	65	195
ขนมพาย	5	35	175
			2,197

10.งบประมาณในการทำงาน

ของประกอบฉาก	2,197
สวัสดิการ	500
อัดภาพ	1,800
	4,497

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 ขั้นตอนการถ่ายทำ



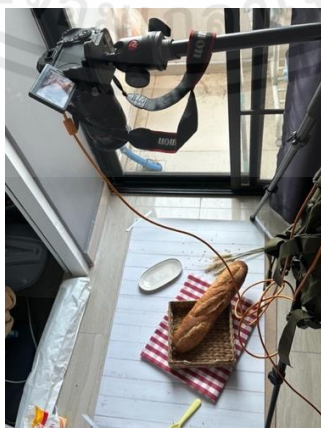
ภาพที่ 58 ภาพเบื้องหลังที่ 1



ภาพที่ 59 ภาพเบื้องหลังที่ 2



ภาพที่ 60 ภาพเบื้องหลังที่ 3



ภาพที่ 61 ภาพเบื้องหลังที่ 4

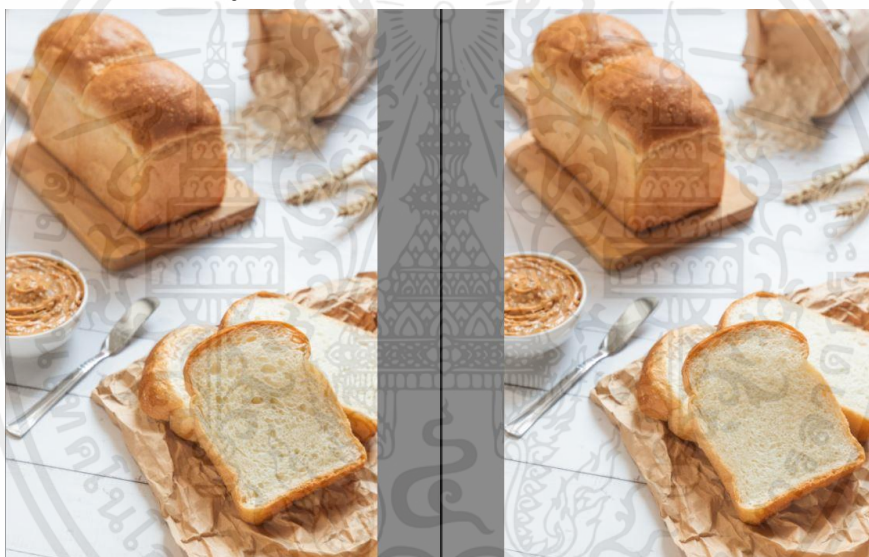
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ



ภาพที่ 62 ขั้นตอนตกแต่งภาพ

ทำการลบรอยแตกบนผิวขนมปังให้ดูเรียบเนียนเหมือนฟิงออบเสร็จ และทำการปรับแต่งโทนภาพให้ดูอบอุ่น



ภาพที่ 63 ขั้นตอนตกแต่งภาพ

ทำการลบรูอากาศบนเนื้อขนมปัง และปรับแต่งโทนภาพไปในทิศทางเดียวกันกับภาพอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 64 ขั้นตอนตกแต่งภาพ

ทำการรีทัชขึ้นเค้กที่แห้งหายไป และทำการปรับโทนภาพให้ไปในทิศทางเดียวกันกับภาพอื่น



ภาพที่ 65 ขั้นตอนตกแต่งภาพ

ทำการลบรูอากาศบนเนื้อขนมปัง และปรับแต่งโทนภาพไปในทิศทางเดียวกันกับภาพอื่น



ภาพที่ 66 ขั้นตอนตกแต่งภาพ

ทำการรีทัชลบแสงเงาสะทอนต่างๆและซ้อนภาพเพื่อสร้างแสงในตาอบ

และปรับแต่งโทนภาพไปในทิศทางเดียวกันกับภาพอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ภาพผลงาน



ภาพที่ 67 ภาพผลงานจริงที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 68 ภาพผลงานจริงที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 69 ภาพผลงานจริงที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 70 ภาพผลงานจริงที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 71 ภาพผลงานจริงที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 72 ภาพผลงานจริงที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 73 ภาพผลงานจริงที่ 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 74 ผลงานจริงที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 75 ภาพผลงานจริงที่ 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 76 ภาพผลงานจริงที่ 10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 77 ภาพผลงานจริงที่ 11

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 78 ภาพผลงานจริงที่ 12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 79 ภาพผลงานจริงที่ 13

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 80 ภาพผลงานจริงที่ 14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 81 ภาพผลงานจริงที่ 15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 82 ภาพผลงานจริงที่ 16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 83 ภาพผลงานจริงที่ 17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

บทสรุป

5.1 สรุปผลการทำงาน

การทำงานชุดนี้ถือว่าเป็นงานที่มีความท้าทาย ทำให้ข้าพเจ้าต้องทำหลายขั้นตอนด้วยตัวเองโดยที่ข้าพเจ้าไม่ถนัดทางด้านนั้นจึงเกิดความล่าช้าในการทำงาน ผลงานชิ้นนี้จึงมีจุดที่ต้องปรับปรุงอีกมากโดยต้องอาศัยประสบการณ์ในการแก้ไขและปรับปรุง

5.2 ปัญหาในการทำงานและวิธีแก้ไข

1. ข้าพเจ้าไม่มีความรู้มากพอในการจัดทำอาหารปลอมสำหรับการใช้ถ่ายทำ

- การแก้ปัญหาหลีกเลี่ยงวัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้อาหารปลอม และขอความช่วยเหลือจากผู้ชำนาญ

2. ข้าพเจ้ามีอุปกรณ์ประกอบฉากไม่เพียงพอในการถ่ายทำ

- ติดต่อขอความช่วยเหลือจากคนใกล้ที่ทำงานด้านสไตลิ่งต่างๆ

3. ข้าพเจ้ามีความรู้ด้านการสไตลิ่งอาหารไม่มากพอ

- ขอความช่วยเหลือจากทีมสไตลิ่งเพื่อทำให้งานราบรื่น

4. ข้าพเจ้าขาดความรู้ทางด้านอาหารและขนมต่างๆ

- ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมและขอคำปรึกษาจากผู้ชำนาญ

5. ข้าพเจ้าติดโควิดระหว่างการถ่ายทำ

- ปรับเปลี่ยนสเก็ทและแผนงานใหม่ ขอคำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา หาเทคนิคที่เข้ากับสถานการณ์เพื่อให้งานดำเนินต่อไปได้

5.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. จากการทำศิลปนิพนธ์นี้ข้าพเจ้าได้ใช้ความรู้ทั้งหมดที่เล่าเรียนมา และได้ทบทวนความรู้ต่างๆ ที่ไม่ได้ใช้เป็นเวลานาน ได้รับคำติชมและคำแนะนำจากอาจารย์มากมาย เพื่อนำไปปรับใช้และพัฒนาชิ้นงานต่อไป เพื่อการสร้างชิ้นงานที่มีคุณภาพและการประกอบอาชีพในอนาคตข้างหน้า

2. ข้าพเจ้ารู้จักผู้คนมากขึ้นจากการติดต่อขอความช่วยเหลือต่างๆ ทำให้เกิดความชำนาญในติดต่อหรือทำงานร่วมกับผู้อื่นมากขึ้น ซึ่งเป็นผลดีกับการทำงานในอนาคต

3. การแก้ไขปัญหาไม่ว่าจะล่วงหน้าหรือเฉพาะหน้า หลังจากการทำงานเกิดปัญหาไม่คาดคิดมากมายทำให้ข้าพเจ้ามีวิธีรับมือและเอาตัวรอดจากปัญหาที่เกิดขึ้น จนสามารถนำมาปรับใช้กับการทำงานได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

ข้อมูลหนังสือ

Cooking Bible : Bakery ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล

: พิมพ์ครั้งที่ 9 ปี พ.ศ. 2559 สำนักพิมพ์อัมรินทร์

ข้อมูลช่างภาพ

Andrea Di Lorenzo (2021) . Andrea Di Lorenzo. Retrieved from

: <https://shotkit.com/andrea-di-lorenzo/>

: <https://www.andreadilorenzo.it/food#!>

Phanuphong Thepnin (2020). ภาพพวงศ์ เทพนิล . Retrieved from

: <https://www.facebook.com/phanuphong.thepnin>

: https://musicphone1.myportfolio.com/?fbclid=IwAR1e3k_ySNpIOj7o9dv9LEIP8t2ulmSCe_OvhhIPqwLYoQfR8NUIz6VC6aQ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นายศักร สักกะวนิช
วัน/เดือน/ปีเกิด 11 มกราคม พ.ศ.2544
ที่อยู่ 17/1 รามอินทรา 115/1 เขตมีนบุรี แขวงมีนบุรี จ.กรุงเทพฯ 10510
E-mail thefailgamer1101@gmail.com , basx_gmx@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2555 สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษา จาก โรงเรียนมาคิตวิทยา
 2561 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมปลาย จาก โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา สุวินทวงศ์
 2562 เข้าศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะ ศิลปะและการออกแบบ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประสบการณ์ทำงาน

2565 ฝึกงานที่ Filmculture , Carcult ตำแหน่งผู้ช่วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้