

การถ่ายภาพประกอบบทความ หัวข้อ “หวานใจ”
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “SUGAR”

นางสาวกัญต์กมล ศรีม่วง

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2559

การถ่ายภาพประกอบบทความ หัวข้อ “หวานใจ”
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “SUGAR”

นางสาวกัญต์กมล ศรีม่วง

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2559

ใบอนุมัติศิลปนิพนธ์

การถ่ายภาพประกอบบทความ หัวข้อ “หวานใจ”
EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “SUGAR”

นางสาวกัณฑ์กมล ศรีม่วง
Miss KANKAMOL SRIMOUNG

ภาควิชาศิลปะ ศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์.....  วันที่..... 13/6/60.....
(อาจารย์ชัชวดี พุฒทอง)

หัวข้อศิลปนิพนธ์	การถ่ายภาพประกอบบทความ หัวข้อ “หวานใจ” EDITORIAL PHOTOGRAPHY TITLED “SUGAR”
ชื่อ	นางสาวกัณฑ์กมล ศรีม่วง
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ชัชวดี พุฒทอง

บทคัดย่อ

ผลงานภาพถ่ายชุด "หวานใจ" นี้ เป็นภาพถ่ายที่ข้าพเจ้าต้องการถ่ายภาพขนมประเภทต่าง ๆ เพื่อประกอบบทความหนังสือคู่มือการทำขนมอบ เรื่อง Cooking Bible Bakery ที่ให้ความรู้เกี่ยวกับขนมประเภทต่าง ๆ ประกอบด้วยเจ็ดประเภทคือ ขนมปัง เค้ก คุกกี้ เพสตรี ขนมปังแบบทำเร็ว คัสตาร์ด และกลุ่มพิเศษ ภาพถ่ายขนมอบเหล่านี้จะนำมาใช้เพื่อใช้ประกอบบทความ โดยถ่ายทอดออกมาในรูปแบบภาพถ่ายขนมแนวโฮมเมด และมีโทนภาพไปในโทน Low Key เพื่อเป็นอีกมุมมองในการถ่ายภาพอาหาร

กิตติกรรมประกาศ

การทำศิลปนิพนธ์ชิ้นนี้จะไม่สามารถเกิดขึ้นได้ หากปราศจากคำแนะนำของอาจารย์ทุกท่าน ตลอดการศึกษาสาขาวิชาการถ่ายภาพ ขอขอบพระคุณอาจารย์ทั้งแปดท่านที่คอยให้คำปรึกษา คำแนะนำต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาจารย์ชัยวุฒิ พุฒทอง อาจารย์ที่ปรึกษาในการทำศิลปนิพนธ์ ชิ้นนี้ ที่คอยให้คำแนะนำทุกเรื่องเป็นอย่างดี คอยถามไถ่และเป็นห่วงตลอดการทำศิลปนิพนธ์ อาจารย์สุทธิศักดิ์ ดิษฐทรงจรรย์ ที่แนะนำแนวทางการจัดแสงอย่างละเอียด การจัดการเรื่องสไตล์ อาจารย์พิจักษณ์ ทนันชัยบุตรที่ให้แนวคิดใหม่ ๆ และคำว่าระวังของครูเอิร์ทช่วยเตือนสติเสมอ ๆ รวมไปถึง อาจารย์พงศักดิ์ ตั้งติวาจา อาจารย์อุรษา จักรคชาพล อาจารย์วิรุจน์ ชิตเดชะ อาจารย์ดาว วาสิกสิริ และ อาจารย์กันต์ สุธังกรกาญจน์ ที่ให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์เพื่อนำมาใช้ ในการพัฒนาศิลปนิพนธ์นี้

ขอขอบคุณครอบครัวที่เป็นกำลังใจ เป็นผู้สนับสนุนหลักในการทำศิลปนิพนธ์ ขอขอบคุณแม่ ที่คอยช่วยสนับสนุนเป็นทั้งกำลังใจและกำลังกาย ทั้งตอนก่อนการถ่ายทำ ระหว่างและหลังการถ่ายทำ ขอขอบคุณเพื่อน ๆ และทุกคนที่เป็นส่วนสำคัญทำให้ศิลปนิพนธ์ชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ขอขอบคุณยายมุก สำหรับอุปกรณ์ประกอบฉากต่าง ๆ และยังเป็นคนแนะนำ ให้ความช่วยเหลือหา ของชิ้นต่าง ๆ รวมไปถึงเป็นผู้ให้คำแนะนำหลักในเรื่องสไตล์และมาช่วยเป็นสไตล์สตูดิโอให้ด้วย ขอขอบคุณย่าต้อมที่มาช่วยเป็นสไตล์สตูดิโอ ให้ยิ้มของ อุปกรณ์การถ่ายภาพ และช่วยเหลือเรื่องการเดินทางขนส่งสัมภาระมากมาย ขอขอบคุณพีโม สำหรับขนมเค้กสวย ๆ (และอร่อย) ให้คำแนะนำเกี่ยวกับขนมและอุปกรณ์ ขอขอบคุณพีเมย์ สำหรับคำแนะนำเรื่องสไตล์สตูดิโอที่ดี สะอาดและดึงสติให้กลับมาโฟกัส ประเด็นงานได้อย่างชัดเจนอีกครั้ง ขอขอบคุณป่าน ที่ให้คำปรึกษาตลอดทั้งการทำงานและเป็นกำลังใจ ให้เสมอ ๆ ให้ความช่วยเหลือสำคัญเรื่องเอกสารต่าง ๆ ตลอดการทำงานชิ้นนี้ รวมถึงรูปเล่มฉบับนี้ ด้วย ขอขอบคุณอุษา สำหรับอุปกรณ์ประกอบฉาก และคำแนะนำ ขอขอบคุณพิมพ์และกานที่ช่วยพิมพ์เล่มให้ในยามรีบเร่ง ขอขอบคุณน้ำฝนและพีโอม ที่พาขนของมาส่งให้ที่บ้าน ขอขอบคุณพิมพ์ชนก ปีก สำหรับคำปรึกษาและกำลังใจที่มีให้ตลอด ขอขอบคุณอ้อมบุญ ที่ให้ยืมไฟที่ใช้ในการถ่ายทำ รวมไปถึงการถามไถ่ ตลอดการทำงาน ช่วยกระตุ้นให้คอยทำงาน ขอขอบคุณแพม สำหรับความรู้เรื่องขนมแต่ละประเภท แต่ละร้าน ขอขอบคุณแจม ที่ให้ยืมขาตั้งกล้องและรีเฟลค ขอขอบคุณมะปราง ที่ให้ยืมขาตั้งกล้องและไม้เนื้อดี จากโรงงานไม้ที่ใหญ่ที่สุดในกาญจนบุรี ขอขอบคุณกลุ่มพิชชาหน้าพิมพ์ ขอขอบคุณพิชโซ่ ขอขอบคุณใหม่กลที ขอขอบคุณมุก(ฮัน) ขอขอบคุณพีเต้ย ขอขอบคุณพีเกิร์ล ขอขอบคุณคุณปุก

ขอขอบคุณสำหรับทุกกำลังใจและความช่วยเหลือที่อาจจะไม่ได้กล่าวถึง ณ ที่นี้ด้วย ขอขอบคุณค่ะ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญ (ต่อ)	ง
สารบัญภาพประกอบ	จ
สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)	ฉ
บทที่	
1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการสร้างสรรค์	1
1.2 แนวคิดในการสร้างสรรค์	1
1.3 วัตถุประสงค์ของการสร้างสรรค์	1
1.4 ขอบเขตของการสร้างสรรค์	2
1.5 ประเด็นศึกษา	2
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์	3
2.1 ความหมายของภาพประกอบ	3
2.2 องค์ประกอบสำคัญในการเขียนภาพประกอบ	4
2.3 ความหมายของภาพถ่ายประกอบสื่อสิ่งพิมพ์	5
2.4 การจัดภาพประกอบ	6
2.5 ประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์	6
2.6 ประโยชน์ในการใช้ภาพประกอบ	7
2.7 ความลึกในภาพ	8
2.8 การถ่ายภาพอาหารในมุมต่าง ๆ	10
2.9 หนังสือที่ใช้เพื่อถ่ายภาพประกอบบทความ	15
- กลุ่มที่ 1 ขนมปัง	16
- กลุ่มที่ 2 เค้ก	16

บทที่	หน้า
- กลุ่มที่ 3 บิสกิต แครกเกอร์ และ คุกกี้	17
- กลุ่มที่ 4 เพสตรี	17
- กลุ่มที่ 5 ขนมปังแบบทำเร็ว	18
- กลุ่มที่ 6 คัสตาร์ด มูส พุดดิ้ง	18
- กลุ่มที่ 7 กลุ่มพิเศษ	18
2.11 ช่างภาพที่ศึกษา	20
2.12 การถ่ายภาพเบเกอร์รี่ในแบบต่าง ๆ	23
2.13 การจัด Lay out ในหนังสือ cookbook	27
3 การพัฒนาและวิธีการสร้างสรรค์ผลงาน	28
3.1 Mood and Tone	28
3.2 ขั้นตอนการเตรียมงานก่อนการถ่ายทำ	29
3.2.1 ภาพร่างก่อนถ่ายทำ	29
3.2.2 อุปกรณ์ประกอบฉาก	33
3.3 Lighting Diagram	34
3.4 ขั้นตอนหลังการถ่ายทำ	35
4 ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์	39
- รูปเล่ม "หวานใจ" (SUGAR)	59
5 บทสรุป	60
5.1 สรุปผลการทำงาน	60
5.2 ปัญหาที่เกิด	60
5.3 แนวทางแก้ไข	60
5.4 ข้อเสนอแนะ	61
5.5 งบประมาณ	61
บรรณานุกรม	62
ประวัติผู้เขียน	63

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่		หน้า
1	ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ Turkish Delight.....	11
2	ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ Turkish Delight ด้วยมุม 75 องศา	11
3	ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพเบอร์เกอร์	12
4	ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพเบอร์เกอร์ ด้วยมุม 0 องศา	12
5	ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ Kale Pesto	13
6	ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ ไข่และเบคอนนั้ฟฟิน	14
7	ภาพหนังสือ My sweet Kitchen (Feb 2017)	20
8	ภาพหนังสือ Lomelinos pajer, Bonnier Fakta (May 2016)	21
9	ภาพหนังสือ Sweet food & photography, Bonnier Fakta (2014)	21
10	ภาพหนังสือ Lomelinos glass, Bonnier Fakta (2013)	21
11	ภาพหนังสือ Lomelinos tårtor, Bonnier Fakta (2012)	21
12	ภาพตัวอย่างผลงานของ Linda Lomelino (1)	22
13	ภาพเบเกอร์ที่ภาพรวมเป็นโทนสว่าง	23
14	ภาพเบเกอร์ที่ภาพรวมเป็นโทนมืด	24
15	ภาพเบเกอร์แบบมีพรีอบต่าง ๆ	25
16	ภาพเบเกอร์แบบไม่เน้นพรีอบประกอบ	26
17	ตัวอย่างการจัด Lay out ในหนังสือ cookbook	27
18	ภาพตัวอย่างผลงานของ Linda Lomelino (2)	28
19	ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ (1)	29
20	ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ (2)	30
21	ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ (3)	31
22	ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ (4)	32
23	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉาก (1)	33
24	ภาพอุปกรณ์ประกอบฉาก (2)	34
25	ภาพ Lighting Diagram	34
26	ภาพขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (1)	35
27	ภาพขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (2)	35

ภาพที่	หน้า
28	ภาพขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (3) 36
29	ภาพเปรียบเทียบก่อนและหลังการปรับแต่งภาพ (1) 36
30	ภาพขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (4) 37
31	ภาพขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (5) 37
32	ภาพเปรียบเทียบก่อนและหลังการปรับแต่งภาพ (2) 38
33	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 1 (กลุ่มขนมปัง) 39
34	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 2 (กลุ่มขนมปัง) 40
35	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 3 (กลุ่มขนมปัง) 41
36	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 4 (กลุ่มขนมปัง) 42
37	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 5 (กลุ่มเค้ก) 43
38	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 6 (กลุ่มเค้ก) 44
39	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 7 (กลุ่มเค้ก) 45
40	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 8 (กลุ่มเค้ก) 46
41	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 9 (กลุ่มบิสกิต แครกเกอร์ และ คุกกี้) 47
42	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 10 (กลุ่มบิสกิต แครกเกอร์ และ คุกกี้) 48
43	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 11 (กลุ่มเพสตรี) 49
44	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 12 (กลุ่มเพสตรี) 50
45	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 13 (กลุ่มเพสตรี) 51
46	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 14 (กลุ่มขนมปังแบบทำเร็ว) 52
47	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 15 (กลุ่มขนมปังแบบทำเร็ว) 53
48	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 16 (กลุ่มคัสตาร์ด มูส พุดดิ้ง) 54
49	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 17 (กลุ่มคัสตาร์ด มูส พุดดิ้ง) 55
50	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 18 (กลุ่มพิเศษ) 56
51	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 19 (กลุ่มพิเศษ) 57
52	ภาพผลงานสมบรูณ์ภาพที่ 20 (กลุ่มพิเศษ) 58
53	ภาพรูปเล่มหวานใจปกหน้า 59
54	ภาพรูปเล่มหวานใจปกหลัง 59
55	ภาพตัวอย่างเนื้อหาในเล่ม 59

บทที่ 1

บทนำ

หัวข้อ

การถ่ายภาพประกอบบทความ เรื่อง หวานใจ (Sugar)

1.1 ที่มาและความสำคัญของการสร้างสรรค์

การถ่ายภาพประกอบบทความเกี่ยวกับเบเกอรี่ในชุดนี้ เกิดขึ้นจากการที่ข้าพเจ้านำความชอบในเรื่องราวของอาหารประเภทเบเกอรี่กับประเภทภาพถ่ายที่ชอบคือภาพถ่ายหุ่นนิ่งมารวมกัน จึงทำให้เกิดเป็นภาพถ่ายประกอบบทความชุดนี้ขึ้น โดยข้าพเจ้าได้มีหนังสืออ้างอิงเพื่อการถ่ายภาพชุดนี้คือ Cooking Bible Bakery ซึ่งเรื่องราวในหนังสือจะประกอบไปด้วยพื้นฐานต่างๆของการทำเบเกอรี่ ส่วนผสม สูตรเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ เช่น ขนมปัง เพสตรี เค้ก พาย คุกกี้ โดนัท คัสตาร์ด เป็นต้น และข้าพเจ้านำเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ เหล่านี้มาจัดองค์ประกอบและถ่ายภาพในรูปแบบของภาพถ่ายอาหารสไตล์โฮมเมดเหมือนทำทานเองที่บ้านและมีโทนภาพเป็นLow Key

1.2 แนวคิดในการสร้างสรรค์

การถ่ายภาพเบเกอรี่ประเภทต่างๆโดยจัดองค์ประกอบให้สวยงาม และทำให้เห็นภาพของขนมประเภทต่างๆได้ชัดเจนขึ้น เพื่อประกอบบทความเกี่ยวกับเบเกอรี่จากหนังสืออ้างอิง เรื่อง Cooking Bible Bakery

1.3 วัตถุประสงค์ของการสร้างสรรค์

เพื่อศึกษาการถ่ายภาพอาหารประเภทเบเกอรี่(ขนมอบประเภทต่าง ๆ) ให้ออกมาในรูปแบบที่ต้องการ และสามารถประกอบบทความได้

1.4 ขอบเขตของการสร้างสรรค์

อุปกรณ์

- กล้อง DSLR Canon EOS 60D
- เลนส์ Canon EF 50mm f/1.8 STM
- เลนส์ Tamron SP 17-50 F2.8 XR Di II VC
- ขาตั้งกล้อง
- ไฟแฟลช จำนวน 1 ดวง
- กระจาดาชไซ
- Reflector
- อุปกรณ์กันแสง
- กระจก

จำนวนงาน

- ภาพถ่ายขนาด 16 x 22 นิ้ว จำนวน 20 ภาพ
- รูปเล่ม หวานใจ(Sugar)

1.5 ประเด็นศึกษา

- ศึกษาการถ่ายภาพเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ
- ศึกษาเกี่ยวกับเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ
- ศึกษาการจัดวางเลย์เอาต์หนังสือ

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ได้รับความรู้เกี่ยวกับการถ่ายภาพอาหาร ประเภทเบเกอรี่
- ได้รับความรู้เกี่ยวกับเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ ทั้งลักษณะ ที่มา และวิธีทำ
- ได้รับความรู้เกี่ยวกับการนำภาพถ่ายไปประกอบบทความและศึกษาการจัดเลย์เอาต์หนังสือ

บทที่ 2

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์

ภาพประกอบ Illustration

ภาพประกอบถูกนำมาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการตกแต่ง อธิบายและเป็นหลักฐานอ้างอิง ความสำคัญของภาพประกอบคือความสามารถแสดงสิ่งที่ผู้เขียนไม่สามารถอธิบายออกมาเป็นภาษาเขียนได้ นอกจากนี้ภาพประกอบสิ่งพิมพ์ยังกลายมาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของผู้คน เพราะทุกสิ่งทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นบรรจุภัณฑ์ แผ่นพับ แผ่นปลิว หนังสือพิมพ์ นิตยสาร หนังสือทั่วไปล้วนต้องใช้ภาพประกอบทั้งสิ้น มีเนื้อหาเกี่ยวกับการสร้างความเข้าใจในความหมายของภาพประกอบ ตลอดจนการสร้างสรรค์ภาพประกอบ สิ่งพิมพ์เพื่อนำไปใช้

2.1 ความหมายของภาพประกอบ

ภาพประกอบ Illustration หมายถึง ภาพประกอบหนังสือหรือสิ่งพิมพ์โฆษณาเพื่อช่วยเสริมให้ข้อเขียนหนังสือ มีผลในการสื่อความหมายได้ดียิ่งขึ้น ผลงานศิลปะที่เติมสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์อื่นอาจนำมาใช้ประกอบได้เช่นกัน ถ้าผลงานนั้นเหมาะสมกับเนื้อหาในหนังสือหรือสิ่งพิมพ์ ทั้งนี้เพื่ออธิบายเรื่องราวให้ชัดเจนขึ้น แสดงให้เห็นบางสิ่งบางอย่าง และเพื่อตกแต่งให้สวยงาม สิ่งสำคัญคือ ต้องเป็นภาพที่มีชีวิตชีวา มีความเคลื่อนไหว สอดคล้องไปกับเนื้อเรื่อง นอกจากนี้ ภาพประกอบยังเป็นส่วนช่วยในเรื่องจุดขาย ทำให้ผู้อ่าน ผู้ดูเกิดจินตนาการ กระตุ้นให้ตื่นตัว เพราะลำพังเพียงตัวหนังสืออย่างเดียวอาจจะอธิบายได้ไม่ดีพอนัก โดยภาพประกอบมีลักษณะแบบใหญ่ ๆ ทั้งหมด 3 แบบ ตามการจำแนกด้วยวิธีที่แตกต่างคือ

2.1.1 จำแนกตามลักษณะของภาพ

- ภาพเขียน คือ ภาพที่เขียนขึ้นด้วยดินสอ ดินสอสี ปากกาสี หมึกสีต่างๆ เป็นต้น เกิดเป็นภาพตามความต้องการของผู้เขียน อาจจะเป็นภาพเหมือน จินตนาการ สเกตช์ การ์ตูน หรือภาพล้อ
- ภาพถ่าย คือ ภาพที่ผลิตจากการใช้กล้องถ่ายภาพ

2.1.2 จำแนกตามลักษณะที่ใช้

- ภาพที่ใช้ประกอบเรื่อง (Illustration for text) คือภาพประกอบที่ใช้ในการตกแต่งหนังสือให้ดูสวยงาม เรียกร้องความสนใจจากผู้อ่าน
- ภาพที่สัมพันธ์กับเรื่อง (Picture - text combination) คือภาพที่เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในเรื่อง นำมาประกอบเรื่อง ให้ผู้อ่านเข้าใจเรื่องราวได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
- ภาพชุดเสนอเรื่องราวผสมกับเนื้อเรื่อง (Picture stories within) คือภาพประกอบที่มีหลากหลายภาพติดต่อกันไปพร้อมทั้งมีเนื้อเรื่องประกอบ

2.1.3 จำแนกตามจุดประสงค์การใช้งาน

- ใช้เพื่อสร้างความเข้าใจ เพราะตัวอักษรมีข้อจำกัดในการอธิบายถึงสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ในบางกรณีแม้ว่าผู้บรรยายจะมีความสามารถในการใช้ถ้อยคำ ก็อาจจะไม่สามารถสร้างความกระจ่างได้โดยง่ายเท่ากับการใช้ภาพประกอบ เช่น การจะอธิบายความแตกต่างระหว่าง ม้า กับ ลา ให้กับคนที่ไม่เคยเห็นสัตว์ทั้งสองชนิดนี้เลย
- ใช้เสริมความเข้าใจ ในกรณีที่ข้อความสามารถสร้างความเข้าใจได้ระดับหนึ่งแล้ว แต่ยังไม่ชัดเจน จึงจำเป็นต้องใช้ภาพประกอบเพื่อเสริมความเข้าใจที่ชัดเจนยิ่งขึ้น
- ใช้เป็นหลักฐานเพื่อบ่งบอกบุคคล เพราะการอธิบายว่าบุคคลผู้นั้นมีหน้าตาเป็นอย่างไร ไม่สามารถใช้ข้อความอธิบายให้เห็นชัดได้ ถ้าใช้ภาพประกอบแล้วลงชื่อกำกับ ผู้ที่เห็นจะรู้จักและจดจำได้ทันที
- ใช้ตกแต่งหน้าสิ่งพิมพ์ ช่วยให้งานพิมพ์สวยงามน่าอ่านมากยิ่งขึ้น โดยอาศัยเทคโนโลยีการถ่ายภาพ ตกแต่งภาพ และการพิมพ์ในปัจจุบัน เอื้ออำนวยให้การทำงานกับภาพประกอบสะดวกยิ่งขึ้น อีกทั้งเทคโนโลยีด้านคอมพิวเตอร์ยังช่วยให้ตกแต่ง ดัดแปลงภาพได้หลายรูปแบบ

2.2 องค์ประกอบสำคัญในการเขียนภาพประกอบ

ภาพประกอบที่ดีต้องมีความสัมพันธ์กัน ระหว่างภาพและเนื้อเรื่อง โดยยึดหลักดังนี้

- การจะเขียนภาพประกอบควรอ่านเรื่องที่จะเขียนให้รู้เรื่อง เข้าใจ
- จับหัวข้อตอนใดตอนหนึ่งของเรื่อง มาสร้างเป็นภาพประกอบในหน้าหนังสือนั้นๆ โดยมีข้อความและภาพตรงกัน

- ภาพจะต้องเป็นตัวช่วยให้เห็นเค้าโครงเรื่อง ช่วยแปลความหมาย หรือช่วยขยายความเข้าใจของเรื่องได้ดี ต้องช่วยสร้างอารมณ์ของเรื่องให้สัมพันธ์กับลักษณะของตัวละคร ฉาก หรือ สถานที่ ที่บรรยายไว้

2.3 ความหมายของภาพถ่ายประกอบสื่อสิ่งพิมพ์

Editorial Photography คือ ภาพถ่ายที่ถูกใช้เพื่อประกอบในสื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ทั้งหนังสือพิมพ์ หนังสือ นิตยสาร ไปจนถึงโบรชัวร์ โดยจะปรากฏคู่กับข้อความกำกับที่มีความสัมพันธ์กันเสมอ ภาพประเภทนี้ไม่ได้ทำหน้าที่ในการโฆษณาเพียงอย่างเดียว แต่เป็นตัวช่วยนำเสนอความคิดและขับเคลื่อนเรื่องราวจากข้อความให้ชัดเจนมากขึ้น รวมถึงช่วยสร้างอารมณ์ความรู้สึก และทัศนคติของคนอ่านให้ร่วมไปกับข้อมูล หรือบทสัมภาษณ์ตรงหน้าด้วย โดยตัวช่างภาพเองสามารถสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างอิสระ ภายใต้การดูแลของบรรณาธิการนิตยสารนั้น ๆ และภาพได้ขอบเขตของบทความที่เกี่ยวข้อง โดยภาพถ่ายประเภทนี้สามารถเป็นได้ทั้งภาพถ่ายแฟชั่น หุ่นนิ่ง ภาพข่าว อาหาร ภาพกีฬา รวมไปถึง ภาพถ่ายสถาปัตยกรรม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตัวบทความและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านของช่างภาพว่าจะถนัดในการทำงานและนำเสนอรูปแบบใด

อย่างไรก็ตาม อารมณ์ภาพของภาพถ่าย Editorial ที่ใช้การอธิบายประกอบ ไม่ได้ถูกใช้แต่ในสื่อสิ่งพิมพ์อย่างเดียว แต่ใช้กันมากในวงการโฆษณา โดยเฉพาะงานที่ไม่ต้องการความโจ่งแจ้งว่าขายสินค้า แต่ไม่ว่าจะถูกนำไปใช้ในงานรูปแบบใด สิ่งสำคัญที่สุดคือ การขยายความและชี้ชวนให้คนอ่านรู้สึกร่วมไปกับตัวหนังสือได้ ตั้งแต่ต้นจนจบ หรือเกิดจินตนาการตีความภาพ และเข้าใจจากบริบทที่บรรยายไว้เล็กน้อยได้ นอกจากนี้ ลักษณะเด่นอีกอย่างหนึ่งที่ชัดเจนของภาพถ่ายประกอบสื่อสิ่งพิมพ์คือ การที่สามารถให้ภาพที่มีความสมจริงได้มากกว่าภาพวาด

2.4 การจัดภาพประกอบ

ภาพประกอบเป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างหนึ่งสำหรับสื่อสิ่งพิมพ์ เพราะภาพประกอบช่วยให้สื่อสิ่งพิมพ์มีความน่าอ่านมากขึ้นและดึงดูดความสนใจได้ วัตถุประสงค์ในการใช้ภาพประกอบคือ

2.4.1. ดึงดูดความสนใจ ตามธรรมชาติของมนุษย์จะชอบดูสิ่งสวยงามมีชีวิตชีวา ภาพประกอบมีส่วนช่วยเร้าความสนใจ สื่อสิ่งพิมพ์ที่ไม่มีภาพประกอบจะไม่ดึงดูดความสนใจ การเลือกภาพต้องพิถีพิถันเพราะนอกจากจะต้องสวยงามแล้ว ภาพที่ตื้นนั้นจะสื่อความหมายของเนื้อหาด้วย แต่จุดประสงค์หลักคือดึงดูดสายตาของผู้อ่านแล้วนำไปสู่เนื้อหา

2.4.2. ประกอบเรื่อง เพื่อให้ความกระจ่างในเนื้อหาหรือเรื่องราวที่ต้องทำความเข้าใจโดยใช้ภาพประกอบ เช่น แผนที่ กลไกเครื่องจักรกลต่าง ๆ ภาพกราฟแสดงสถิติซึ่งภาษาเขียนไม่สามารถบรรยายให้เห็นภาพได้ดีพอ

2.4.3. อธิบายเรื่อง ภาพประกอบบางภาพบอกเรื่องราวของเหตุการณ์ได้ทั้งหมด โดยมีคำอธิบายเพียงเล็กน้อย คำบรรยายอาจกลายเป็นเพียงส่วนประกอบ เช่น นิตยสารการตกแต่งบ้าน ไปสเตอร์ภาพยนตร์ต่าง ๆ

2.4.4. แสดงความต่อเนื่องของเรื่องราว เป็นภาพที่ต้องการให้ผู้อ่านได้รับสัมผัสที่แสดงออก เช่น ความเคลื่อนไหวของบุคคลสำคัญ เหตุการณ์สะเทือนใจ ในบางกรณีอาจจะเป็นภาพการ์ตูนก็ได้ เพราะภาพเหล่านี้สามารถสื่อความหมายได้มากกว่าการบรรยาย

2.4.5. ช่วยในการจัดหน้า ทำให้หน้าในหนังสือพิมพ์แต่ละหน้ามีจุดสนใจ มีชีวิตชีวา และดึงดูดความสนใจสู่เนื้อหาใกล้เคียงได้มาก จะสังเกตได้อีกว่าสื่อสิ่งพิมพ์ที่ไม่มีภาพประกอบจะไม่ชวนให้หยิบขึ้นมาอ่านเลย ในบางโอกาสนักออกแบบอาจจะออกแบบตัวอักษรโดยนำมาจัดวางเข้าเป็นชื่อเรื่อง เนื้อเรื่อง ให้มีความสวยงามลงตัว ก็สามารถทดแทนภาพประกอบได้เช่นกัน

2.5 ประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์ การใช้ภาพประกอบสิ่งพิมพ์นั้นอาจกล่าวได้ว่าใช้ภาพ ได้ทุกประเภทเพราะเทคโนโลยีทางการพิมพ์สามารถถ่ายทอดภาพประเภทใดๆก็ได้ลงบนสิ่งพิมพ์ การแบ่งประเภทของภาพประกอบสิ่งพิมพ์สามารถแบ่งได้หลายแนวทาง ขึ้นอยู่กับความรู้ที่ต้องศึกษา ที่จะกล่าวต่อไปนี้เป็น การแบ่งประเภทภาพประกอบสิ่งพิมพ์ตามสื่อที่ใช้ในการผลิตภาพประกอบสิ่งพิมพ์

2.5.1 ภาพถ่าย เป็นภาพที่เกิดจากกรรมวิธีการถ่ายภาพ ใช้ประโยชน์ ได้ดีในงานพิมพ์เพราะภาพถ่ายมีคุณลักษณะเฉพาะตัวหลายอย่าง ทั้งในแง่ความเหมือนจริงและความละเอียดลออ สามารถสร้างสรรค์ได้ตามความรู้สึก ภาพถ่ายภาพเพื่อนำมาใช้ประกอบสิ่งพิมพ์ปัจจุบันนิยมใช้กล้องดิจิตอลผลที่ได้ส่วนใหญ่จึงออกมาเป็นภาพสี (color print) แต่ถ้าต้องการภาพขาว-ดำ มักใช้ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยแปลงจากภาพสีให้เป็นภาพขาว-ดำ

2.5.2 ภาพวาดลายเส้น เป็นภาพที่ใช้ประกอบสิ่งพิมพ์มาตั้งแต่ยุคแรก ๆ ยังคงได้รับความนิยมอยู่จนถึงปัจจุบัน มีการใช้เทคนิคการวาดภาพผสมผสานกันหลาย อย่าง เช่น การวาดลายเส้นแบบภาพการ์ตูนโดยการใช้ดินสอ พู่กัน ปากกาหมึกดำ รวมทั้งการผสมสกรีนหรือการสร้างพื้นผิวลวดลายต่างๆร่วมกับภาพ

2.5.3 ภาพวาดน้ำหนักรีสต่อเนื้อและภาพระบายสี ภาพทั้งสองชนิดมีลักษณะภาพคล้ายคลึงกัน คำว่า “ภาพวาดน้ำหนักรีสต่อเนื้อ” ใช้เรียกภาพวาดสีเดียวที่มีน้ำหนักร้อนแก่ลดหลั่นกัน สำหรับ “ภาพระบายสี” จะประกอบด้วยสีต่าง ๆ มากมายหลายสี โดยการเขียนหรือระบายสีด้วยกรรมวิธีหรือเทคนิคต่าง ๆ กันไป ภาพวาดอาจเป็นภาพวาดที่เกิดในมุมมองและรายละเอียดเหมือนกับภาพถ่ายได้และยังสามารถวาดในมุมที่ภาพถ่ายอาจไม่ได้อีกด้วย ภาพวาดจึงเป็นภาพอีกชนิดหนึ่งที่ใช้เป็นภาพประกอบได้อย่างดี

2.5.4 ภาพพิมพ์ มีทั้งชนิดที่พิมพ์เป็นภาพวาดลายเส้นและพิมพ์เป็นภาพเม็ดสกรีน ภาพทั้งสอง ประเภทนี้สามารถนำมาพิมพ์ซ้ำได้ถ้าเป็นภาพลายเส้นจะได้คุณภาพ ใกล้เคียงของเดิม แต่ภาพที่เป็นเม็ดสกรีนรายละเอียดอาจหายไปบ้าง

2.5.5 ภาพดิจิตอล หมายถึงภาพที่ผ่านกระบวนการจัดการโดยคอมพิวเตอร์มาแล้วด้วยพัฒนาการของเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ ในปัจจุบัน ทำให้ภาพทุกชนิดที่จะเข้าสู่ระบบการพิมพ์ต้องผ่านกระบวนการแปลงรูปภาพนั้นให้เป็นภาพดิจิตอลเสียก่อน เช่น การกราดภาพ(scan) การถ่ายภาพด้วยกล้องดิจิตอล และการสร้างภาพขึ้นใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์

2.6ประโยชน์ในการใช้ภาพประกอบ ภาพช่วยเพิ่มความสวยงามให้แก่สิ่งพิมพ์ สิ่งพิมพ์ที่มีแต่ตัวอักษรย่อจะไม่มี ความหมายสวดสะดูตาเท่ากับสิ่งพิมพ์ที่มีภาพประกอบและยังเป็นภาพถ่ายสีธรรมชาติหรือภาพที่สร้างขึ้นอย่างประณีตพิถีพิถันก็ยิ่งจะทำให้สิ่งพิมพ์นั้นมีความสวยงามน่าจับต้องมากยิ่งขึ้น

2.6.1 ภาพช่วยเพิ่มความสวยงามให้แก่ตัวหนังสือ ตัวอักษรเป็นเพียงเครื่องหมายแทนคำ พุดซึ่งอาจจะ สื่อความหมายจากผู้เขียนไปยังผู้อ่านได้ไม่ตรงหรือละเอียดพอ จึงทำให้ผู้อ่านไม่เข้าใจความหมายได้ถูก ต้องหรือชัดเจนพอ แต่ถ้านำภาพประกอบเรื่องราวที่เสนอก็สามารถสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องและชัดเจนมากยิ่งขึ้น

2.6.2 ภาพช่วยสร้างความน่าสนใจและดึงดูดสายสายตาผู้อ่านมากขึ้น สิ่งพิมพ์ที่มีภาพประกอบย่อมดึงดูด สายตาผู้อ่านให้เกิดความน่าสนใจ อยากรู้เนื้อหาสาระนั้นๆมากยิ่งขึ้น และยัง เป็นภาพขนาดใหญ่ชัดเจน มีสีสันก็ยิ่งดึงดูดสายตาและความน่าสนใจ ชวนให้ติดตามเนื้อหามากขึ้น

2.6.3 ภาพช่วยทำให้เกิดความน่าเชื่อถือและมีความสมจริงสมจัง ภาพที่ใช้ประกอบมีความเหมือนจริง เพราะถ่ายทอดมาจากความเป็นจริง เช่น ภาพถ่ายสามารถทำให้เกิดความน่าเชื่อถือ มีความสมจริงสมจังได้เท่ากับสภาพความเป็นจริงหรือมากกว่า เพราะสามารถบันทึก ตรึงความเคลื่อนไหวให้ปรากฏเห็นได้นานเท่านาน หรือภาพวาดช่วยให้เห็นผู้ดูจินตนาการ ตามได้มากขึ้น

2.7 ความลึกในภาพ (Depth in picture) การที่มนุษย์เรามองเห็นสิ่งต่าง ๆ รอบตัวด้วยตาทั้งสองข้างทำให้ไม่เห็นเพียงแค่ร่องรอยของจุด เส้น หรือรูป ร่างสองมิติ แต่เรายังมองเห็นได้ทั้ง 3 มิติ คือ ความลึกซึ่งความลึกนั้นเชื่อม โยงให้รับรู้ได้ถึงปริมาตร อันเป็นมิติมาของน้ำหนัก ความมีมวล ความหนาแน่น ได้แก่ รูปทรงลูกบาศก์(Cube) รูปทรงกระบอก(Cylinder) รูปทรงพีรามิด(Pyramid) รูปทรงกลม(Sphere) รูปทรงกรวย(Cone) รูปทรงเหล่านี้ สร้างด้วยเส้นหรือรูปร่างง่ายๆ เช่น ลูกบาศก์ใช้สี่เหลี่ยมจัตุรัส 6 รูป ทรงกระบอกใช้รูปสี่เหลี่ยมพื้นผ้ากับวงกลมปิดหัวและท้าย พีรามิดใช้ รูปสามเหลี่ยมด้านเท่า 4 รูป รูปทรงกลมใช้รูปสามเหลี่ยมและวงกลม 1 รูป รูปทรงกรวยใช้รูปสามเหลี่ยมและวงกลมเป็นต้น ช่างภาพหรือนักออกแบบภาพ สามารถทำ มุมมองในภาพในภาพให้เห็น ความลึกเป็นทัศนียภาพในแง่มุมมองต่าง ๆ กัน พิจารณาได้เป็น 3 ลักษณะ คือ

1) ทัศนียภาพมิติลวง (Illusionary Perspective) ความลึกกลับที่รับรู้ได้จากขนาด ขนาดใหญ่ มีรายละเอียด คมชัดอยู่ใกล้ ส่วนที่ไกลออกไปจะมีขนาดเล็กและชัดเจนลงสีและความสว่าง น้ำหนัก สีสลดหลั่นจางลงจะให้การรับรู้ ว่าไกลหรือลึกกว่า การจัดวางตำแหน่งซ้อนทับกัน องค์ประกอบหน้าสุดจะใกล้ ส่วนที่ถูกทับอยู่เบื้องหลังจะดูลึกหรือไกลออกไป การใช้บรรยากาศ(Atmospheric Perspective) ความฟุ้ง มัว ความชัดเจนไม่เท่ากัน เช่น ภาพทิวทัศน์แนวขุนเขา ซ้อนทับลดหลั่นกัน

2) ทศนิยมภาพแนวเรขาคณิต(Geometrical Perspective) เป็นการจัดการตำแหน่งองค์ประกอบในภาพโดยกำหนดให้องค์ประกอบต่าง ๆ ที่วางบริเวณรอบภาพด้านล่างจะมีระยะใกล้ องค์ประกอบใดที่วางในบริเวณกรอบด้านบนจะให้การรับรู้ว่าไกลออกไป ภาพสไตล์ญี่ปุ่นและชาวมาลายาจะนิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย ภาพวาดของเด็กก็จะเป็นการถ่ายทอดในแนวนี้อีกเหมือนกัน ซึ่งมีลักษณะที่สามารถแยกแยะได้ดังนี้

2.1) ใช้เส้นนำสายตา(Linear Perspective) เป็นการใช้แนวเส้นที่ดูเหมือนนำสายตาให้มองเห็นลึกเข้าไปในภาพเหมือนกับที่เรามองเห็นไปได้ไกลจนขอบฟ้า(Horizon Line) และมุมมองที่เป็นระดับสายตา(Point of View) ซึ่งอาจจะเป็นการใช้องค์ประกอบต่าง ๆ ในภาพเชื่อมโยงต่อเนื่อง สายตาจนเข้าสู่จุดรวมสายตา(Vanishing Point) ที่อยู่ปลายจุดสายตา ศิลปินในสมัยเรอเนซองส์ได้ทำการศึกษาและทดลองใช้เส้นนำสายตาในการวาดภาพ เพื่อให้ภาพดูมีความลึกน่าสนใจมากขึ้น

2.2) ใช้เส้นเชิงช่าง(Mechanics Perspective) เป็นการออกแบบที่ต้องการให้เกิดการมองเห็นเกี่ยวกับ ระยะใกล้ – ไกล(Space) ปริมาตร(Volume) หรือความลึก(Depth) โดยการใช้วาดเส้นและการทำมุมกับเส้นระดับสายตา

3) ทศนิยมภาพตามแนวคิด(Conceptual Perspective)เป็นการมองหลายมุมมอง (Multiview) ปรากฏหลายด้านในเวลาเดียวกัน เช่น ภาพแบบเอ็กซ์เรย์ ภาพโปร่งใส การซ้อนทับของภาพองค์ประกอบที่อยู่ห่างออกไป

2.8 การถ่ายภาพอาหารในมุมต่าง ๆ

The Secret to Finding the Hero Angle in Food Photography

ความลับในการหามุมสวยๆในการถ่ายภาพอาหาร

การถ่ายภาพอาหารสิ่งที่ต้องคำนึงหลักๆมีสองอย่างคือความสูงของจานหรือพรีอพ และ เลเยอร์

ความสูง

ส่วนมากจะแบ่งเป็นสองประเภทใหญ่ๆ คือ สูง หรือ แบน

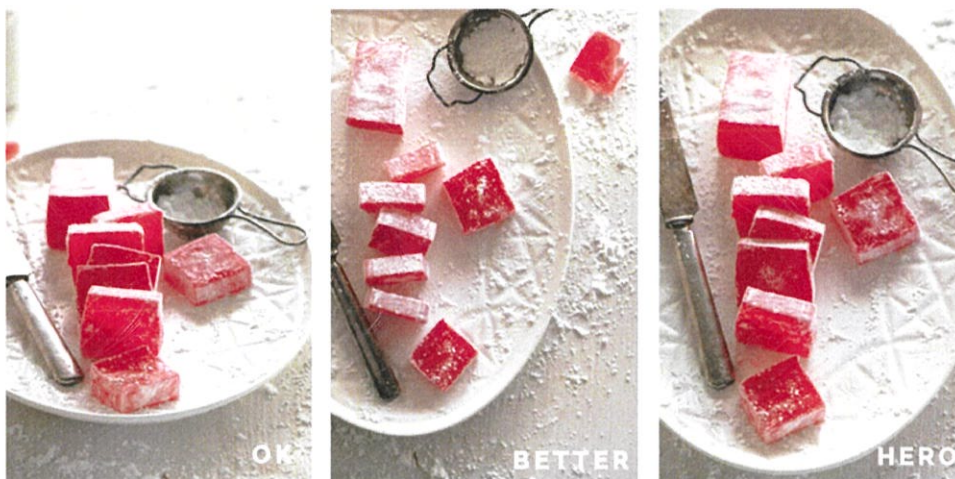
สูงคือ อาหารที่มีความสูง เช่น เค้ก ไอศกรีมโคน เบอร์เกอร์ สำหรับอาหารที่มีความสูงเหล่านี้ โดยเริ่มต้นอาจถ่ายที่มุม 45 องศา การที่ถ่ายมุมเกิน 45 บางครั้งอาจมีข้อจำกัดการเห็นของทั้งจาน และ เลเยอร์ อาหารที่แบน คือ อาหารที่มีกว้างมากกว่าความสูง เช่น ทาร์ต, คุกกี้ หรือ แพนเค้ก อาหารประเภทนี้ส่วนใหญ่จะถ่ายที่มุมมากกว่า 75 องศา การถ่ายมุมใกล้ๆ 45 องศาจะทำให้เน้นความแบน อย่างอื่น เช่น ซุป, สลัด, หรือของเหลวต่าง ๆ ของบางอย่างอาจไม่ต้องพึ่งภาชนะเช่น เบอร์เกอร์ เค้ก ไม่เหมือนกับพวกของเหลว ซุป สลัด ที่ต้องอาศัยภาชนะและขึ้นอยู่กับการจัดแต่งและพรีอพต่างๆ ตัวอย่างซุป ถูกใส่มาในชาม หรือซูปเย็นถูกเสิร์ฟมาโดยแก้วสูงลายแฟนซี สลัดเสิร์ฟผ่านจาน หรือ ชามแก้วขนาดใหญ่ ต้องดูภาชนะเป็นหลัก สูง เตี้ย หรือว่าทึบแสง

เลเยอร์ (ชั้น)

มี 2 อย่างที่ต้องคิดเมื่อคิดถึงเกี่ยวกับ เลเยอร์(ชั้น)ในการถ่ายอาหาร คือชั้นที่แสดงอาหารที่จะถ่าย และ ชั้นของพรีอพ ชั้นของอาหารตัวอย่างคลาสสิกคือเบอร์เกอร์ เช่นมี 8 ชั้น คือ ขนมปัง,เนื้อ, ซีส,ซอส,มะเขือเทศ,ผักกาดหอม,ขนมปัง และ เค้กมีหลายชั้น คือ เค้ก แยม ครีมน หากจะถ่ายให้ออกมาสวย ต้องให้มุมและแสงที่ดีที่สุดกับชั้นเหล่านี้

ชั้นของพรีอพ เช่น ผ้าเช็ดปาก จาน หรือ พวกโรยหน้าต่าง ๆ พรีอพจะเป็นส่วนสำคัญในการบอกเล่าเรื่องราวของอาหาร

Turkish Delight (งานแบนไม่มีเลเยอร์)



ภาพที่ 1 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ Turkish Delight

ภาพนี้ถ่ายด้วยเลนส์ 105 mm มาโคร ด้วยมุม 25 องศา มุมด้านบน และ 75 องศา ตามลำดับ อาหารจานนี้เป็นอาหารแบบแบนไม่มีเลเยอร์ มุมด้านบนดูเหมือนเป็นมุมที่ดี แต่ 75 องศาคือมุมฮีโร่ ภาพจะดูคล้ายถ่ายจากมุมด้านบน แต่ทำให้เห็นแสงเข้ามายัง Turkish delight จานนี้ เพิ่มความมีชีวิตชีวามากขึ้น ภาพมุม 25 องศา ก็มีสีสันแต่นั่นไปที่ความแบน และมีหลายอย่างเบี่ยงเบนความสนใจออกไปจากอาหาร



ภาพที่ 2 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ Turkish Delight ด้วยมุม 75 องศา

ที่มา : <https://digital-photography-school.com/the-secret-to-finding-the-hero-angle-in-food-photography/>

เบอร์เกอร์ (มีความสูงและมีหลายชั้น)

ภาพนี้ถ่ายด้วยเลนส์ 105mm มาโคร ที่มุม 45 องศา, 25 องศา และถ่ายตรง ๆ ตามลำดับ



ภาพที่ 3 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพเบอร์เกอร์

มุมฮีโร่คือ ถ่ายตรง ๆ มุม 0 องศา เพราะมันทำให้ผู้ชมเห็นได้ทุกชั้นของเบอร์เกอร์ และให้เห็นความสูงและส่วนผสมทั้งหมดทำให้ดูน่ากินขึ้น มุม 45 องศาไม่สามารถแสดงรายละเอียดทั้งหมดได้ และมุม 25 องศา ทำให้ขนมปังด้านบนดูแบน



ภาพที่ 4 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพเบอร์เกอร์ ด้วยมุม 0 องศา

ที่มา : <https://digital-photography-school.com/the-secret-to-finding-the-hero-angle-in-food-photography/>

Kale Pesto (มีความสูงและไม่มีเลเยอร์)

ภาพนี้ถ่ายด้วยเลนส์ 60mm มาโคร มุม 85 องศา, 45 องศา และถ่ายตรง ๆ



ภาพที่ 5 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ Kale Pesto

ที่มา : <https://digital-photography-school.com/the-secret-to-finding-the-hero-angle-in-food-photography/>

เพสต์ได้เป็นซอสหรือเครื่องปรุง ขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้นำเสนอ ภาพนี้ใส่ขวดแก้วสูง ใช้ช้อนสูง ๆ และขวดน้ำมันเป็นพรีอพ มุม 45 องศา เป็นมุมที่สามารถใช้งานได้ แต่มุมตรง ๆ ดีกว่า มุมนี้ทำให้เห็นภาชนะที่ถูกเสิร์ฟและแสดงให้เห็นถึง texture ที่ดีกว่า

ไข่และเบคอนมัฟฟิน (แบนและมีเลเยอร์)

ภาพนี้ถ่ายด้วยเลนส์ 60mm ที่ 45 องศา 30 องศา และ ถ่ายด้านบน



ภาพที่ 6 ภาพตัวอย่างการถ่ายภาพ ไข่และเบคอนมัฟฟิน

ที่มา : <https://digital-photography-school.com/the-secret-to-finding-the-hero-angle-in-food-photography/>

มุม 45 องศาจะเน้นความแบนของจานแต่ได้โชว์ชั้นต่าง ๆ ของอาหาร มุม 30 องศาดูดีกว่า แต่ไม่แสดงชั้นทั้งหมดเหมือนมุมด้านบน นั้นเป็นเหตุผลว่าทำไมมุมด้านบนถึงเป็นมุมฮีโร่ของภาพนี้ เพราะมุมนี้ทำให้เห็นลึกเข้าไปในจานและดูลงตัวเมื่อเห็นการเทไข่ลงไปในแต่ละชั้น

5 สิ่งที่ต้องคิดเมื่อต้องการหามุมพระเอก

- 1.อาหารสูงหรือแบน
- 2.มีเลเยอร์ไหม หรือได้ใช้พร็อพหรือไม่
- 3.สำหรับอาหารที่มีความสูง โดยเฉพาะมีหลายชั้น ลองถ่ายมุมตรง ถึง 45 องศา (0-45)
- 4.สำหรับอาหารแบนลองถ่ายมุมด้านบนถึง 75 องศา (75-90)
- 5.ลองถ่ายมุมต่างๆ นอกเหนือจากที่แนะนำ แล้วดูว่ามุมไหน ออกมาดีอันไหนดีกว่า และอันไหนเป็นมุมฮีโร่

2.9 หนังสือที่ใช้เพื่อถ่ายภาพประกอบบทความ

คือ หนังสือ Cooking Bible Bakery

ผู้แต่ง ดร.นภัสรพี เหลืองสกุล และ ดร.สวามินี นวลแขกกุล

ตำรารวบรวมความรู้พื้นฐานทั้งหมดเกี่ยวกับเบเกอรี่ ตั้งแต่ส่วนผสม อุปกรณ์ต่างๆ ประเภทของขนมอบ สูตรเบเกอรี่พื้นฐาน และ เทคนิค เคล็ดลับต่างๆในการทำเบเกอรี่

หนังสือแบ่งออกเป็นทั้งหมดสี่ส่วน คือ

Part 1 แนะนำส่วนผสมและอุปกรณ์

เป็นส่วนที่อธิบายตั้งแต่ส่วนผสมพื้นฐานอย่างละเอียด อุปกรณ์การทำเบเกอรี่ว่ามีหน้าที่อย่างไร แตกต่างกันอย่างใด และควรเลือกใช้อย่างไรบ้าง

Part 2 รู้จักกับประเภทขนมอบ

ส่วนที่อธิบายเกี่ยวกับการแบ่งประเภทของขนมอบออกเป็น 7 กลุ่ม ความแตกต่างของขนมแต่ละแบบ ลักษณะเฉพาะ เทคนิคการทำขนมในประเภทต่างๆ

Part 3 สูตรเบเกอรี่พื้นฐาน

สูตรเบเกอรี่พื้นฐานจากนักเขียนที่ผู้อ่านสามารถนำไปลองหัดทำ เพื่อนำไปสู่การทำขนมประเภทอื่นๆเป็นการต่อยอดต่อไป

Part 4 O&A

ส่วนของการถาม-ตอบ ปัญหาเกี่ยวกับเบเกอรี่ที่มักจะถูกถาม ว่าเกิดจากอะไร ควรวิธีแก้ไขอย่างไร เป็นแนวทางสำหรับการแก้ไขเมื่อพบเจอปัญหาในการทำเบเกอรี่

ซึ่งในส่วนที่จะนำมาใช้เพื่อถ่ายภาพประกอบบทความคือ Part 2 รู้จักกับประเภทขนมอบ ซึ่งแบ่งออกเป็นกลุ่มย่อยได้ 7 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 ขนมปัง (Bread)

ขนมปังเป็นขนมอบที่ได้รับความนิยมในไทยทั้งทานแบบคาวและหวาน ขนมปังเป็นขนมอบที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ โดยมีส่วนผสมหลักคือ แป้งสาลี ยีสต์ เกลือ น้ำ และส่วนผสมอื่น ๆ เช่น ไข่ น้ำตาล นม เนย ผลไม้ ฯลฯ แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกันจนเป็น 'โด' (Dough) จนกระทั่งนำเข้าเตาอบหรือทอดให้สุกจึงเรียกว่าขนมปัง

การแบ่งชนิดของขนมปังโดยทั่วไปจะแบ่งตามปริมาณไขมัน ได้เป็น 4 แบบ

1.ขนมปังที่มีปริมาณไขมันต่ำ 0-3% ขนมปังที่มีลักษณะผิวค่อนข้างแข็ง เช่น ดินเนอร์โรล ขนมปังฝรั่งเศส (หรือบาแกตต์)

2.ขนมปังที่มีปริมาณไขมันปานกลาง 3-6% ขนมปังจืดทั่วไป ขนมปังแซนด์วิช ขนมปังหัวกะโหลกชนิดจืด

3.ขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูง 6-12% ขนมปังหวานชนิดมีไส้และขนมปังที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ซอฟต์บัน ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์ ขนมปังลูกเกด

4.ขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูงมาก ๆ 12-24% ขนมปังหวาน ขนมปังผลไม้ ขนมปังมะพร้าว และยังมีขนมปังกลุ่มพิเศษที่ไม่ได้จัดอยู่ใน 4 กลุ่ม หลัก เพราะต้องหมักด้วยยีสต์และใช้ไขมันในปริมาณที่สูง ได้แก่ โดนัทยีสต์ ซีสโรล เดนิชเพสตรี ครีวของต์

กลุ่มที่ 2 เค้ก

เค้กเป็นสุดยอดขนมอบในดวงใจของหลายๆคนเพราะนอกจากจะสีสวยสวยงาม น่ารับประทาน ยังมีรสชาติหอมหวานนุ่มลิ้นถูกใจ เป็นขนมหวานอันดับต้นๆที่มีวางขายตามร้านเบเกอรี่ โดยทั่วไปเค้กจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ คือ

1.เค้กที่มีไขมันสูง คือเนื้อเค้กที่ค่อนข้างแน่น ส่วนมากจะตีเนยกับน้ำตาลเพื่อเป็นโครงสร้างในการจับอากาศ เช่น เค้กเนย เค้กปอนด์ เค้กช็อกโกแลต เค้กผลไม้

2.เค้กที่มีไขมันต่ำ เป็นเค้กที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก ขึ้นฟูด้วยโครงสร้างไข่ จะมีเนื้อนุ่ม พุเบา และค่อนข้างแห้ง โดยทั่วไปจะแบ่งการผสมออกเป็นสามแบบคือ สเปนจ์ แองเจิลฟู๊ด และ ชิฟฟอน

สเปนจ์ เป็นเค้กที่ใช้ไข่ทั้งฟองหรือเฉพาะไข่แดง

แองเจิลฟู๊ด หรือการทำเค้กไข่ขาว เป็นเค้กที่ใช้ไข่ขาวตีกับน้ำตาล 1 ส่วน

ชีฟพอน เค้กชีฟพอนเป็นเค้กที่เนื้อฟู เบา นุ่ม มีลักษณะผสมกันของเค้กเนยกับเค้กไข่

เค้กกลุ่มพิเศษ

มูสเค้ก เป็นเค้กที่ตีให้ขึ้นฟูด้วยไข่ขาวหรือวิปปิ้งครีม และใส่เจลาตินเพื่อช่วยคงรูป เนื้อเค้กจะนุ่ม เบา

ชีสเค้ก เป็นเค้กที่มีครีมชีสเป็นส่วนผสมหลัก ทำให้เค้กมีรสชาติเข้มข้น หอมมัน

กลุ่มที่ 3 บิสกิต แครกเกอร์ และ คุกกี้

ขนมอบทั้งสามชนิดนี้มีความใกล้เคียงกันอย่างมาก ต่างกันเพียงจุดเริ่มต้นของขนมแต่ละชนิด โดย บิสกิต(Biscuit) มาจากภาษาละติน คือคำว่า panis biscotus ที่แปลว่าการอบสองครั้ง เป็นการถนอมอาหารของคนโบราณเพื่อให้ขนมอยู่ได้นานจึงต้องอบสองครั้งเพื่อให้แห้ง เริ่มต้นจากน้ำวนวดกับแป้ง ต่อมาในช่วงยุคปฏิวัติอุตสาหกรรมได้มีน้ำตาลและเนย ขวดตัดซึ่งนำมาผสมและเกิดเป็นคุกกี้ขึ้น

คุกกี้ (Cookie) มาจากภาษาดัตช์คำว่า koekje ที่หมายถึง a small cake ซึ่งก็คือเบเกอรี่ที่มีขนาดเล็กๆ แบบๆ มีไขมันและน้ำตาลสูง จัดเป็น Luxury biscuit ที่นิยมเฉพาะในหมู่คนชั้นสูง

แครกเกอร์ (Cracker) แครกเกอร์เป็นขนมที่หักแล้วมีเสียงแครก ก็เรียกว่าเป็นแครกเกอร์ได้หมด ไม่ว่าจะรสชาติแบบใด ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นชิ้นบาง

ขนมในกลุ่มนี้ นอกจาก บิสกิต แครกเกอร์ และคุกกี้ทั่วไปแล้ว ยังมี จิงเจอร์เบรด มาเดอลีน มาการอง ตยเล่ คุกกี้เมอแรง รวมถึงขนมไข่กรอบของไทยก็อยู่ในกลุ่มนี้ หรือ โรลเวเฟอร์ หรือก็คือขนมโอ้จ๊ และ บราวน์ี่ ก็จัดอยู่ในกลุ่มบิสกิตด้วยเช่นกัน เพราะเป็นคุกกี้บาร์ชนิดหนึ่ง

กลุ่มที่ 4 เพสตรี

เพสตรีเป็นขนมที่คลาสสิก มีเอกลักษณ์ สวยงาม แบ่งออกเป็น 3 ชนิดหลัก ๆ คือ พายชั้น (Puff pastry) พายร่วน (shortcrust pastry) และ ชูเพสตรี (Choux pastry)

พายชั้น เป็นขนมอบชนิดหนึ่งที่เกิดจากการเรียงซ้อนกันของชั้นแป้งและไขมันที่รีดจนบาง เมื่อนำไปอบก็จะได้ขนมที่เบากรอบและชั้นฟูเป็นชั้นบาง

พายร่วน เป็นสิ่งที่ใช้เป็นฐานของ ทาร์ต(tart) คีช (quiche) หรือ พาย(pie)

ซูเฟสตรี เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่นิยมมากในบ้านเรา ยกตัวอย่างเช่น ซูครีม หรือ เอแคลร์ หรือจริงๆคือ ครีมพัฟฟ์ ทั้งสองอย่างนี้คล้ายกัน ต่างกันแค่รูปทรงคือ เอแคลร์จะมีลักษณะเป็นชั้นยาว ขณะที่ครีมพัฟฟ์จะเป็นก้อนกลม

กลุ่มที่ 5 ขนมปังแบบทำเร็ว (Quick Bread)

เป็นขนมที่ใช้เวลาทำไม่มาก ขั้นตอนในการทำไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องนวดแป้ง ไม่ต้องใช้ยีสต์ ทำให้ขึ้นฟูได้โดยผงฟูและเบกกิ้งโซดา ขนมปังในกลุ่มนี้ได้แก่ มัฟฟิน สโคน แพนเค้ก วอฟเฟิล และขนมปังกล้วยหอม

กลุ่มที่ 6 คัสตาร์ด(Custard) มูส (Mousse) พุดดิ้ง (Pudding)

คัสตาร์ด มูส และพุดดิ้งเป็นส่วนผสมที่ใช้สำหรับเติมหรือสอดใส่ในเค้ก คัสตาร์ดถือเป็นครีมพื้นฐานของทั้งหมด มีส่วนผสมของนมหรือครีม ทำให้ขึ้นด้วยไข่และความร้อน รสชาติพื้นฐานคือวานิลลา

ขนมที่เห็นได้ชัดเจนจากกลุ่มนี้ คือ แครมบริวเล่(Crème Brulee) คัสตาร์ดครีม พุดดิ้ง พานาคอตต้า เค้กช็อกโกแลตพุดดิ้ง หรือ เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม

กลุ่มที่ 7 กลุ่มพิเศษ

เป็นกลุ่มขนมที่มีคนไม่แน่ใจว่าเรียกว่าอะไร เพราะบางอย่างมีลักษณะหรือชื่อเรียกที่คล้ายกันมาก แต่จริง ๆ แล้วต่างกัน อาจต่างด้วยลักษณะ ต่างด้วยวิธีทำ หรือแม้แต่ว่ารสชาติ

คัพเค้กและมัฟฟิน

มีหน้าตาที่คล้ายกัน แต่มัฟฟินเป็นขนมที่ทำง่ายกว่ามากเพราะเป็นควิกเบรด แต่คัพเค้กเป็นเค้กเนยที่ต้องใช้ขั้นตอนการตีหลายอย่าง มีรสหวานและมีไขมันมากกว่ามัฟฟิน ขณะที่มัฟฟินจะเนื้อแน่นกว่า กรอบนอกนุ่มใน

อเมริกันมัฟฟินและอิงลิชมัฟฟิน

อเมริกันมัฟฟินเป็นควิกเบรดแต่อิงลิชมัฟฟินคือขนมปังที่เสิร์ฟกับอาหารเช้าที่เป็นอาหารคาว

อเมริกันวอฟเฟิลและเบลเยียมวอฟเฟิล

อเมริกันวอฟเฟิลจะเป็นที่รู้จักมานานกว่าวิธีทำง่าย แคผสม แป้ง ไข่ น้ำตาล นม และผงฟูให้เข้ากัน ได้ส่วนผสมผสมเหลว ๆ จากนั้นเทลงเตาทำวอฟเฟิล มีลักษณะนุ่ม เบลเยียมวอฟเฟิลจะมีวิธีทำคล้ายกับขนมปัง มีการใส่ยีสต์ให้ขึ้นฟู แล้วพักเป็นก้อนโดกลมก่อนนำไปอบในพิมพ์วอฟเฟิล

โดนัทและเบเกิล

เป็นขนมอบที่คล้ายกันด้วยรูปทรงแตกต่างกันทั้งรสชาติ ส่วนผสม และวิธีทำ โดนัทจัดเป็นของหวาน เนื่องจากมีรสหวาน หอมนมเนย ในขณะที่เบเกิลนิยมผ่าครึ่งตามแนวนอนเพื่อทำเป็นแซนด์วิช และเสิร์ฟคู่กับของคาว เป็นขนมปังชนิดหนึ่งที่มีเนื้อแน่น

พุดดิ้งและซัมเมอร์พุดดิ้ง

พุดดิ้งได้จากการตีไข่ นม และครีม และนำไปอบ เนื้อนุ่มเนียน ส่วนซัมเมอร์พุดดิ้งได้จากการนำขนมปังปอนด์มากรุลงในพิมพ์แล้วใส่ส่วนผสมตามต้องการ

2.11ช่างภาพที่ศึกษา

1.Linda Lomelino

ลินดา โลเมลิโน นักทำขนมชาวสวีเดน ที่เริ่มทำบล็อกเกี่ยวกับการทำขนมและถ่ายภาพด้วยตนเอง โดยเริ่มจากการทำเค้กซึ่งเป็นที่นิยมมากในสวีเดน และเมื่อเธอต้องการแชร์ประสบการณ์ออกไปสู่ผู้คน จึงเริ่มทำบล็อกและใช้นามแฝงว่า Call me cupcake และเนื่องจากต้องการมีรูปภาพเพื่อลงบล็อก หลังจากเรียนถ่ายภาพตอนไฮสคูล เธอมีกล้องและเริ่มถ่ายภาพให้กับตัวเอง เธอถ่ายภาพขนมที่เธอทำ และคิดว่า การทำขนมและการถ่ายภาพเป็นสูตรผสมที่ลงตัวสำหรับเธอ

ลินดาถ่ายภาพโดยใช้กล้อง Canon 5D mark II เลนส์ Canon 24-70/2.8 50mm/1.4 และ 100 mm/2.8 macro เธอเรียนถ่ายภาพตอนไฮสคูลด้วยฟิล์ม อดขยายภาพในห้องมืด และหลังจากนั้นก็เรียนการถ่ายภาพแบบดิจิทัลและเรียนรู้การใช้พื้นฐานโพโต้ช็อป ส่วนใหญ่รูปขนมที่ลินดาถ่ายจะถ่ายในอพาร์ทเมนต์ของเธอ ในห้องรับแขกและห้องครัว

ลินดามีหนังสือของตัวเอง 5 เล่ม ซึ่งเป็นตำราเกี่ยวกับการทำขนมในแบบต่างๆ เขียนขึ้นเป็นภาษาสวีเดน แต่ได้รับการแปลเป็นภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน ฟินแลนด์ ดัตช์ เดนมาร์ก โปรตุเกส ฟิลิปปินส์ และ สเปน



ภาพที่ 7 ภาพหนังสือ My sweet Kitchen (Feb 2017)

ที่มา <http://www.lindalomelino.se/my-books/>



ภาพที่ 8 ภาพหนังสือ Lomelinos pajer, Bonnier Fakta (May 2016)



ภาพที่ 9 ภาพหนังสือ Sweet food & photography, Bonnier Fakta (2014)

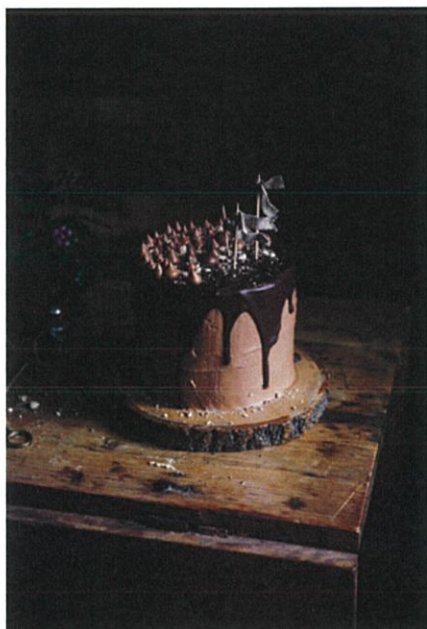


ภาพที่ 10 ภาพหนังสือ Lomelinos glass, Bonnier Fakta (2013)



ภาพที่ 11 ภาพหนังสือ Lomelinos tårtor, Bonnier Fakta (2012)

ภาพถ่ายของลินดาจะเป็นภาพโทนLow key แต่มีสีที่ชัดเจน แสงดูเป็นแสงธรรมชาติ นุ่ม ๆ มีเงาที่ไม่เข้มมาก โทนสีมีความอบอุ่นน้ำเงินอมเขียว ชอบเล่นกับดอกไม้ ใบไม้ นำมาประกอบในภาพ ทำให้ภาพดูไม่นิ่งเกินไป



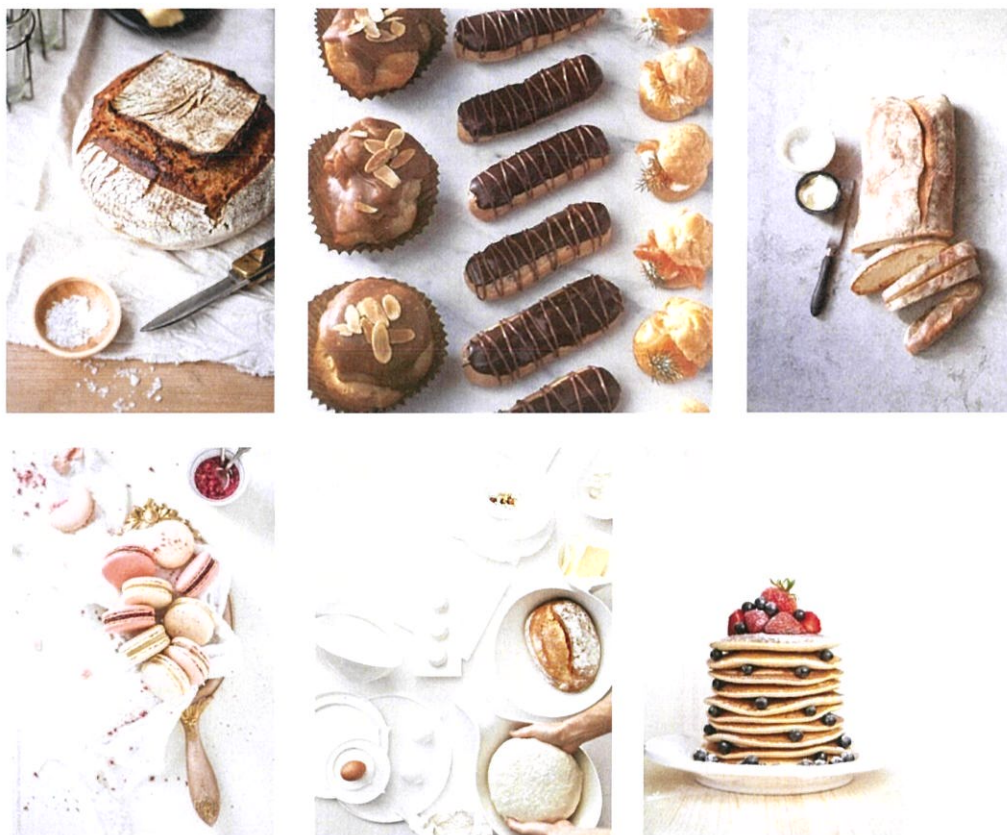
ภาพที่ 12 ภาพตัวอย่างผลงานของ Linda Lomelino (1)

ที่มา <http://www.lindalomelino.se/>

2.12 การถ่ายภาพเบเกอรี่ในแบบต่างๆ

1. โทนของภาพ

1.1 การถ่ายภาพเบเกอรี่ที่ภาพรวมเป็นโทนสว่าง



ภาพที่ 13 ภาพเบเกอรี่ที่ภาพรวมเป็นโทนสว่าง

ที่มา : http://loveread.ec/read_book.php?id=59598&p=10

: <http://www.deliciousmagazine.co.uk/recipes/choux-pastry/>

: <https://www.stocksy.com/855713/macaroons>

1.2 การถ่ายภาพเบเกอรี่ที่ภาพรวมเป็นโทนมืด



ภาพที่ 14 ภาพเบเกอรี่ที่ภาพรวมเป็นโทนมืด

ที่มา : <http://www.lindalomelino.se/> , <http://claremariephotography.blogspot.com/2014/06/>

2.การถ่ายภาพเบเกอรี่พร้อมกับพรีอบต่างๆ

2.1แบบมีพรีอบต่างๆในภาพ



ภาพที่ 15 ภาพเบเกอรี่แบบมีพรีอบต่าง ๆ

ที่มา <http://www.lindalommelino.se/>

2.2แบบไม่เน้นหรือประกอบ

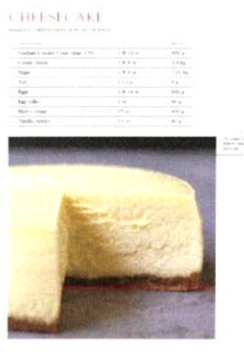
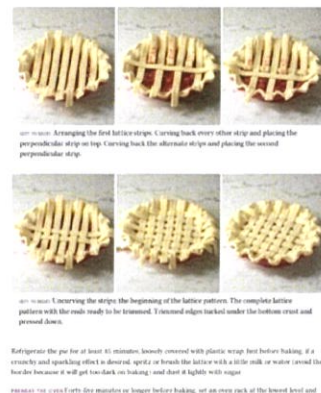
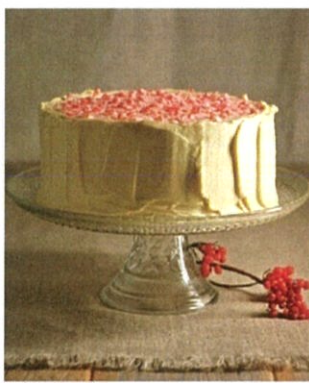
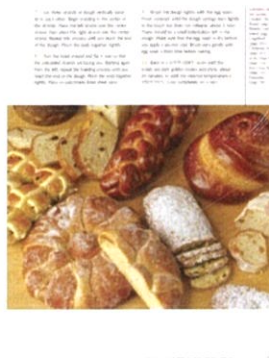


ภาพที่ 16 ภาพเบเกอรี่แบบไม่เน้นหรือประกอบ

ที่มา : หนังสือ Professional Baking: Wayne Gisslen 4th Edition

2.13 การจัด Lay out ในหนังสือ cookbook

การขึ้นต้นบทจะเป็นภาพเปิดเต็มหน้า หรือเกือบทั้งหน้าแล้วเว้นบางส่วนไว้เพื่อใส่รายละเอียด อาจมีแทรกภาพประกอบเมนูหลังจากสูตร หรือ ตอนจบวิธีทำ ถ้าเป็นหน้าที่ใส่หลายภาพจะเป็นภาพเกี่ยวกับวิธีทำในส่วนใหญ่



ภาพที่ 17 ตัวอย่างการจัด Lay out ในหนังสือ cookbook
ที่มา : หนังสือ Professional Baking: Wayne Gisslen 4th Edition

บทที่ 3

การพัฒนาและวิธีการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1 Mood and Tone

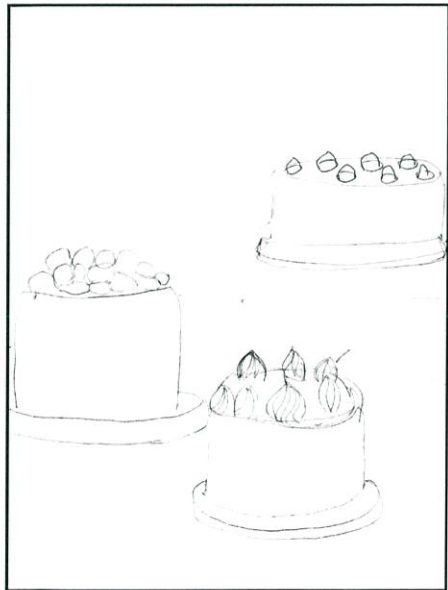
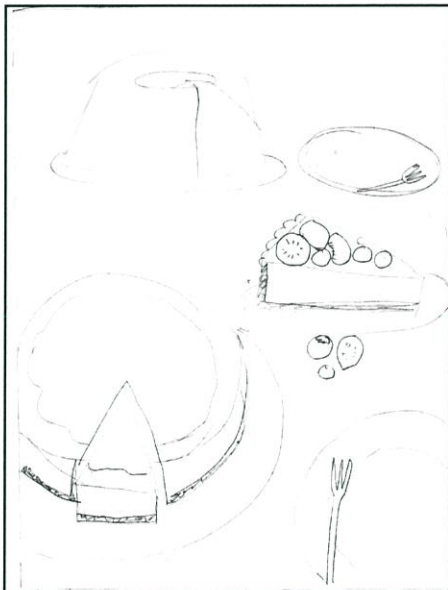
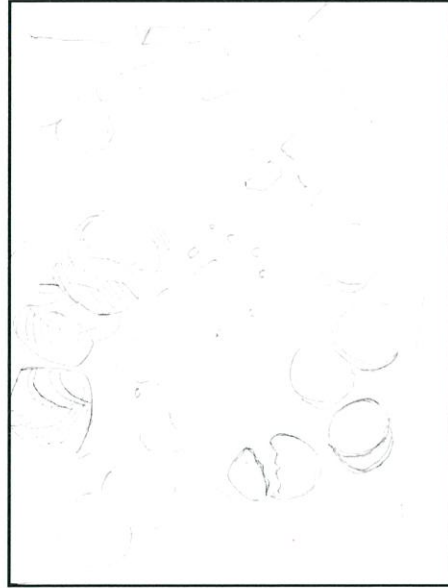
ภาพรวมของภาพที่อยากให้ออกมาคือ ภาพขนมที่มีรูปแบบเป็นการทำขนมเองอยู่ที่บ้าน ไม่ต้องมีความเรียบร้อยมากนัก โทนของภาพจะเป็นโทนสีที่เป็นโทนLow Key



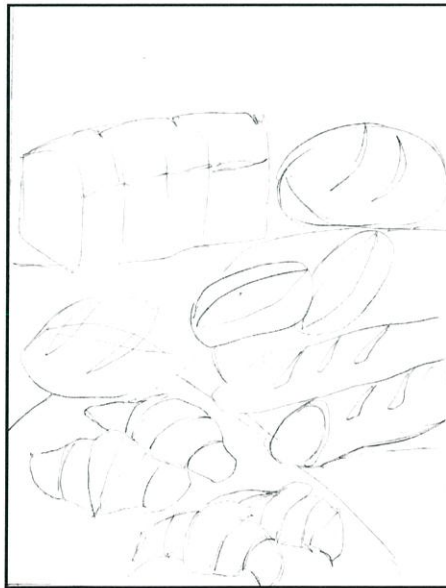
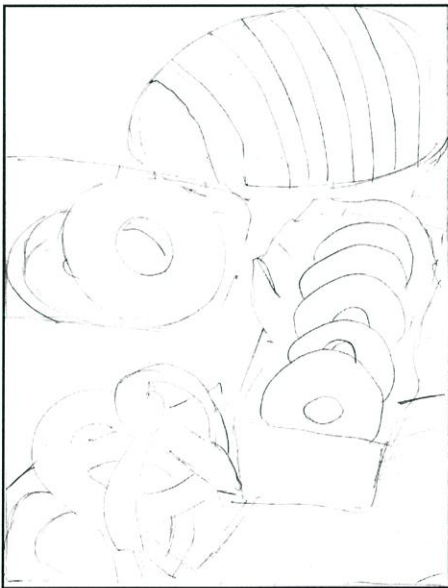
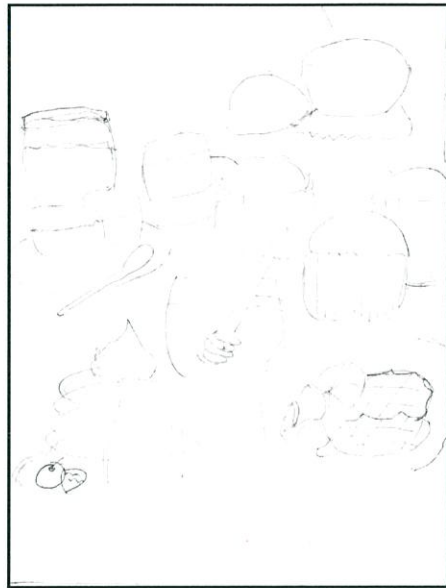
ภาพที่ 18 ภาพตัวอย่างผลงานของ Linda Lomelino
ที่มา : <http://www.lindalomelino.se/>

3.2 ขั้นตอนการเตรียมงานก่อนการถ่ายทำ

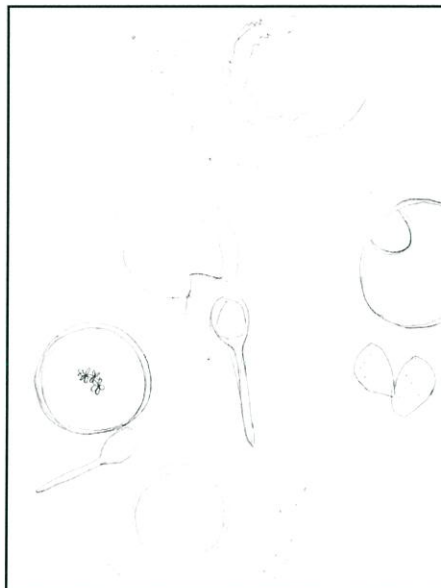
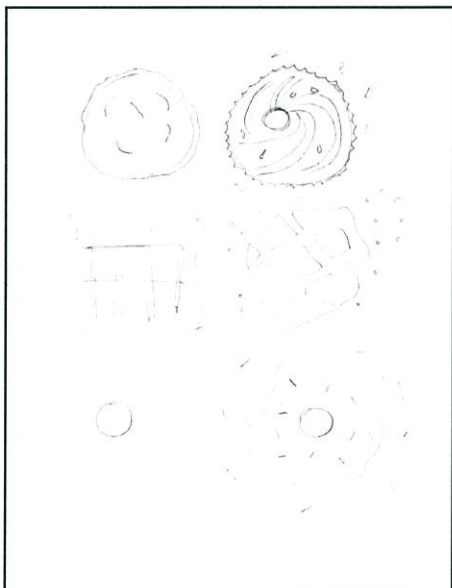
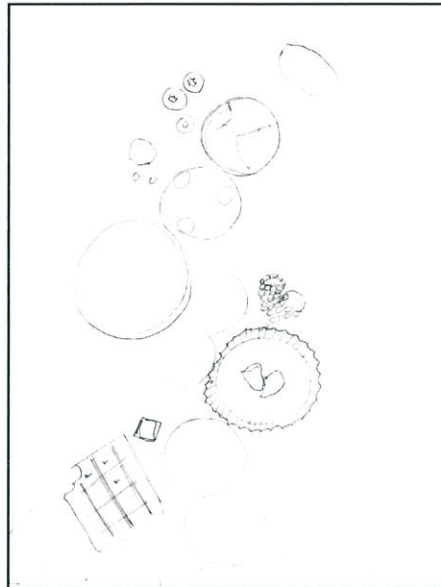
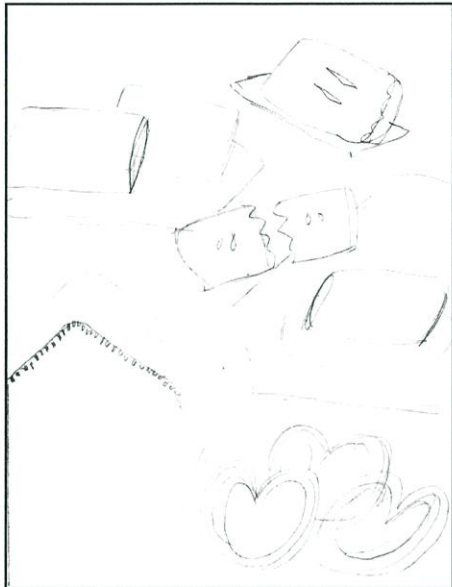
3.2.1 ภาพร่างก่อนถ่ายทำ



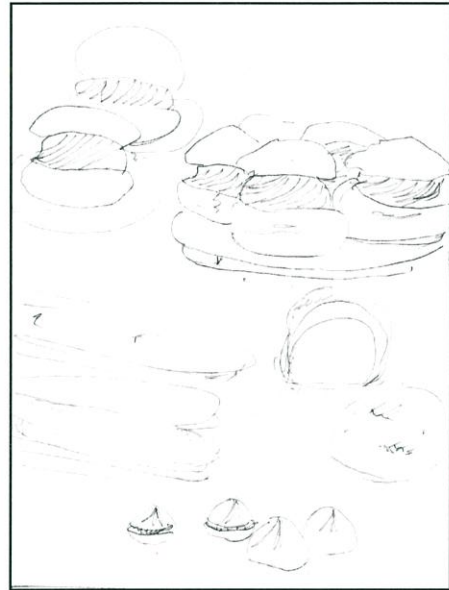
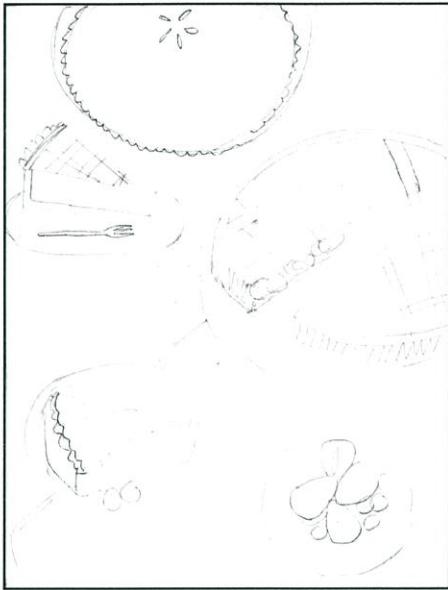
ภาพที่ 19 ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ(1)



ภาพที่ 20 ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ(2)



ภาพที่ 21 ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ(3)

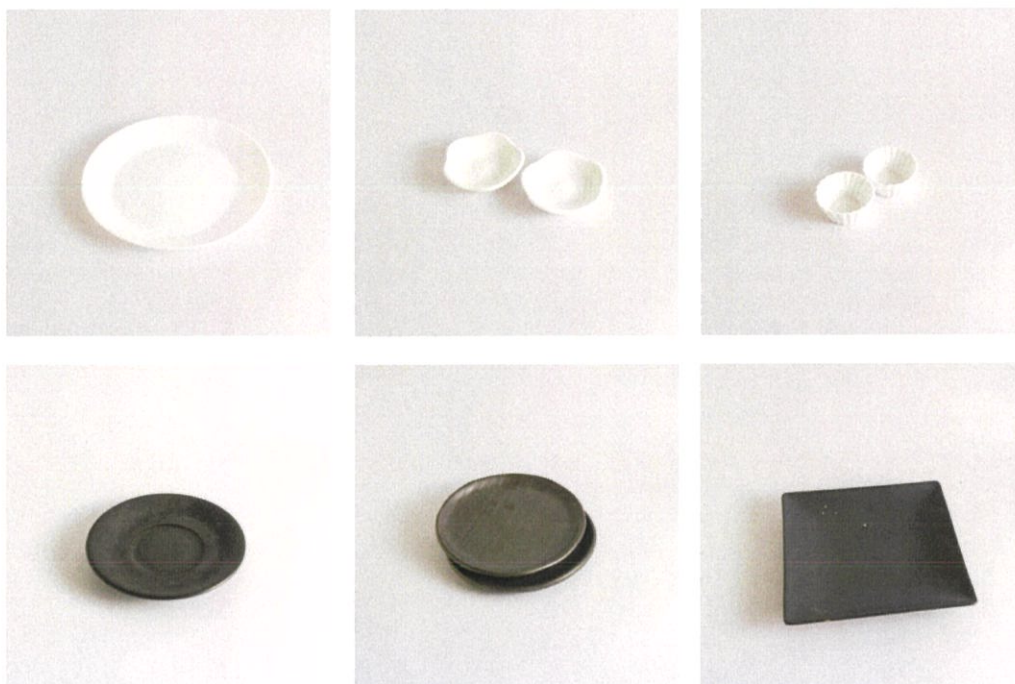


ภาพที่ 22 ภาพร่างก่อนการถ่ายทำ(4)

3.2.2 อุปกรณ์ประกอบฉาก

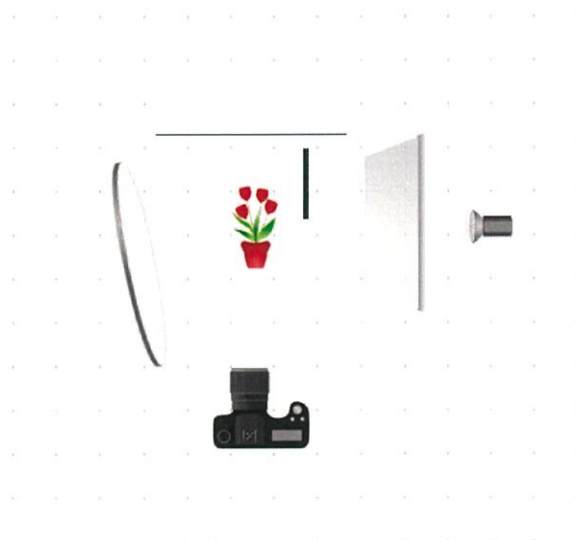


ภาพที่ 23 ภาพอุปกรณ์ประกอบฉาก (1)



ภาพที่ 24 ภาพอุปกรณ์ประกอบฉาก (2)

3.3 Lighting Diagram



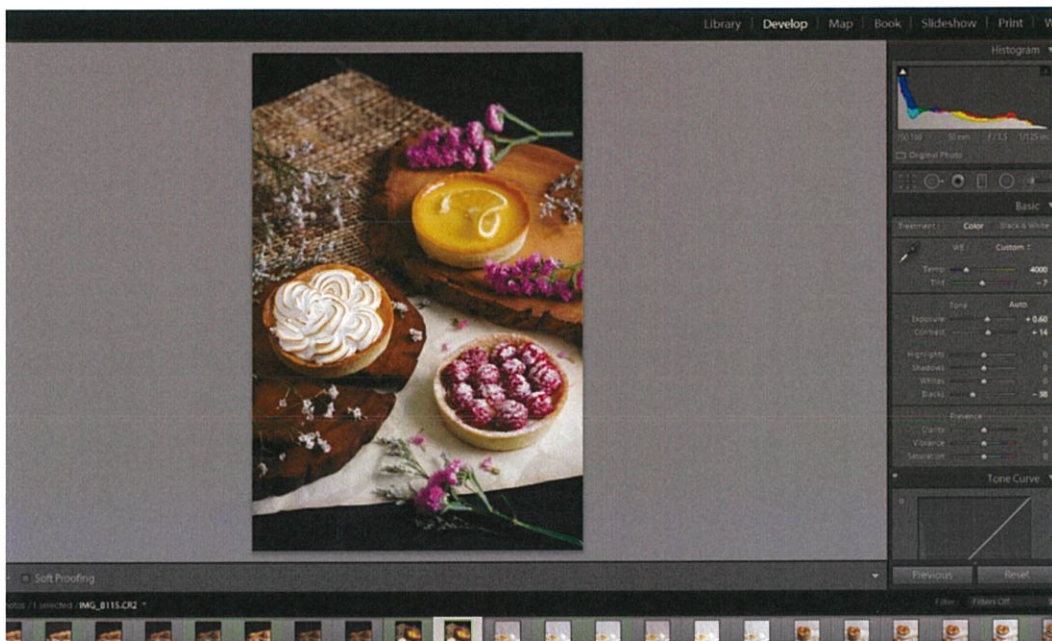
ภาพที่ 25 Lighting Diagram

- ใช้ไฟ 1 ดวง กรองแสงด้วยกระดาษไข และใช้รีเฟลคเพื่อลบเงา กั้นแสงเพื่อให้แสงลงเพียงบางจุดที่ต้องการ ใช้กระจกสะท้อนกับแสงเพื่อสร้างไฮไลท์บนวัตถุที่เราต้องการ

3.4 ขั้นตอนหลังการถ่ายภาพ

1) ปรับแต่งภาพด้วย โปรแกรม Adobe Photoshop Lightroom

1.1)ปรับโทนสีของภาพให้ไม่อมเหลือง



ภาพที่ 26 ขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (1)

1.2) ปรับความสว่างของภาพโดยรวม เพิ่มคอนทราสต์และปรับ Blacks ลง เพื่อลดความฟุ้ง

1.3) ลดความเหลืองของภาพ โดยการลด Saturation ของสี Orange และ สี Yellow



ภาพที่ 27 ขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (2)

1.4) ปรับ Lens Vignetting เพื่อให้ขอบภาพเข้มขึ้น



ภาพที่ 28 ขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (3)

1.5) ภาพเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการปรับแต่งภาพ



ก่อนปรับแต่ง

หลังปรับแต่ง

ภาพที่ 29 ภาพเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการปรับแต่งภาพ (1)

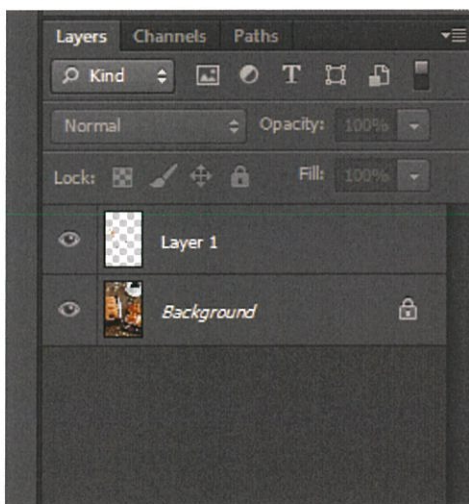
1.6) ใช้วิธีการปรับแต่งสีแบบเดียวกันนี้กับทุกภาพ

2) ปรับแต่งภาพโดยเก็บความเรียบร้อยของภาพด้วยโปรแกรม Adobe Photoshop



ภาพที่ 30 ขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (4)

2.1) สร้างเลเยอร์ขึ้นมาใหม่เพื่อใช้สำหรับเก็บความเรียบร้อยของภาพ



ภาพที่ 31 ขั้นตอนการปรับแต่งภาพ (5)

2.2) เก็บความเรียบร้อยของภาพด้วยเครื่องมือ Healing Brush ()
และเครื่องมือ Clone Stamp ()

2.3) ภาพเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการปรับแต่งภาพ



ภาพที่ 32 ภาพเปรียบเทียบ ก่อนและหลังการปรับแต่งภาพ (2)

บทที่ 4

ผลงาน

รวมภาพถ่ายทั้ง หมด 20 ภาพ แบ่งออกตามประเภททั้งหมด 7 กลุ่ม



ภาพที่ 33 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 1 (กลุ่มขนมปัง)



ภาพที่ 34 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 2 (กลุ่มขนมปัง)



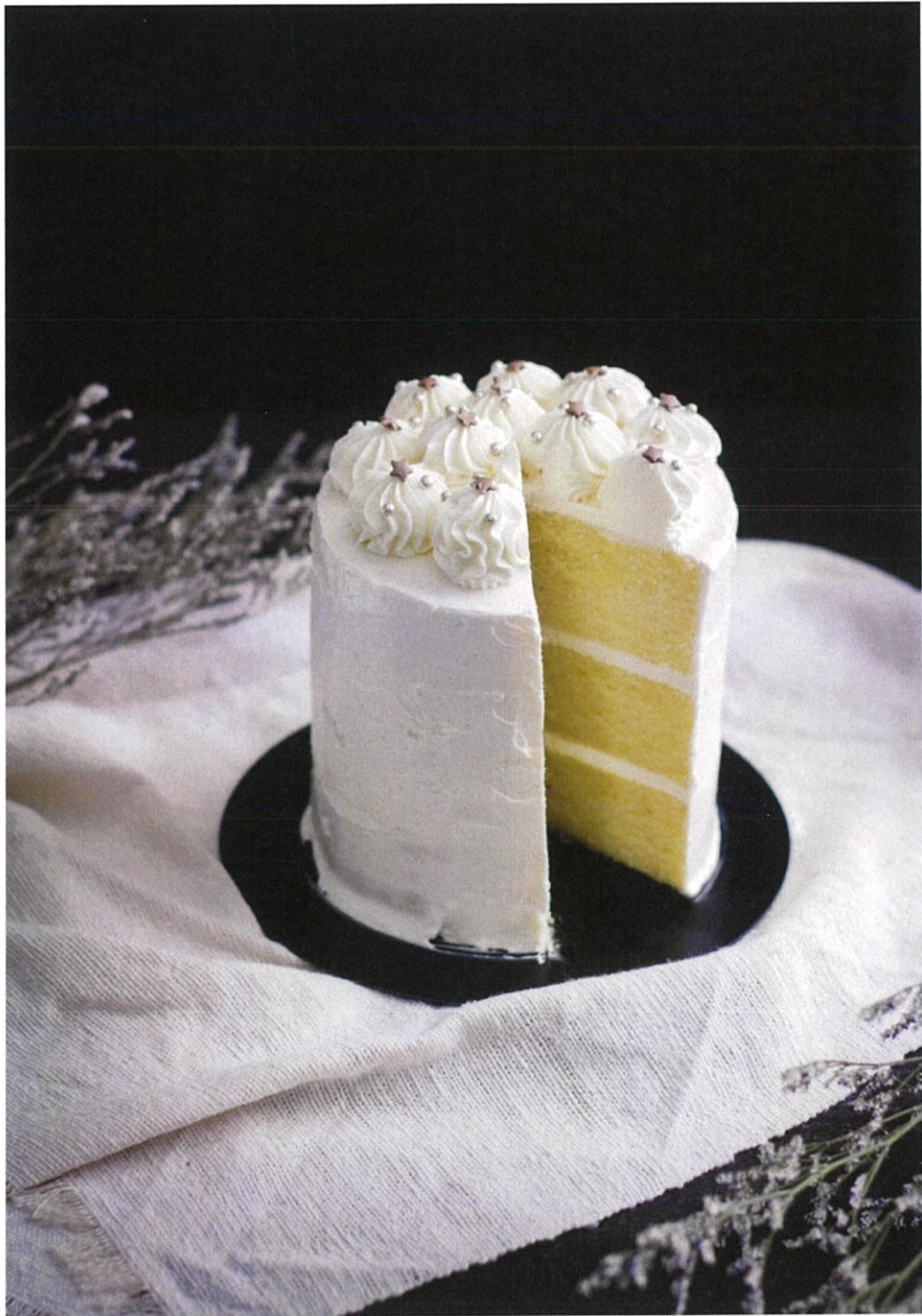
ภาพที่ 35 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 3 (กลุ่มขนมปัง)



ภาพที่ 36 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 4 (กลุ่มขนมปัง)



ภาพที่ 37 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 5 (กลุ่มเค้ก)



ภาพที่ 38 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 6 (กลุ่มเด็ก)



ภาพที่ 39 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 7 (กลุ่มเด็ก)



ภาพที่ 40 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 8 (กลุ่มเด็ก)



ภาพที่ 41 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 9 (กลุ่มบิสกิต แครกเกอร์ และ คูกี้)



ภาพที่ 42 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 10 (กลุ่มบิสกิต แครกเกอร์ และ คุกกี้)



ภาพที่ 43 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 11 (กลุ่มเพชร)



ภาพที่ 44 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 12 (กลุ่มเพสตรี)



ภาพที่ 45 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 13 (กลุ่มเพสตรี)



ภาพที่ 46 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 14 (กลุ่มขนมปังแบบทำเร็ว)



ภาพที่ 47 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 15 (กลุ่มขนมปังแบบทำเร็ว)



ภาพที่ 48 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 16 (กลุ่มคัสตาร์ด มูส พุดดิ้ง)



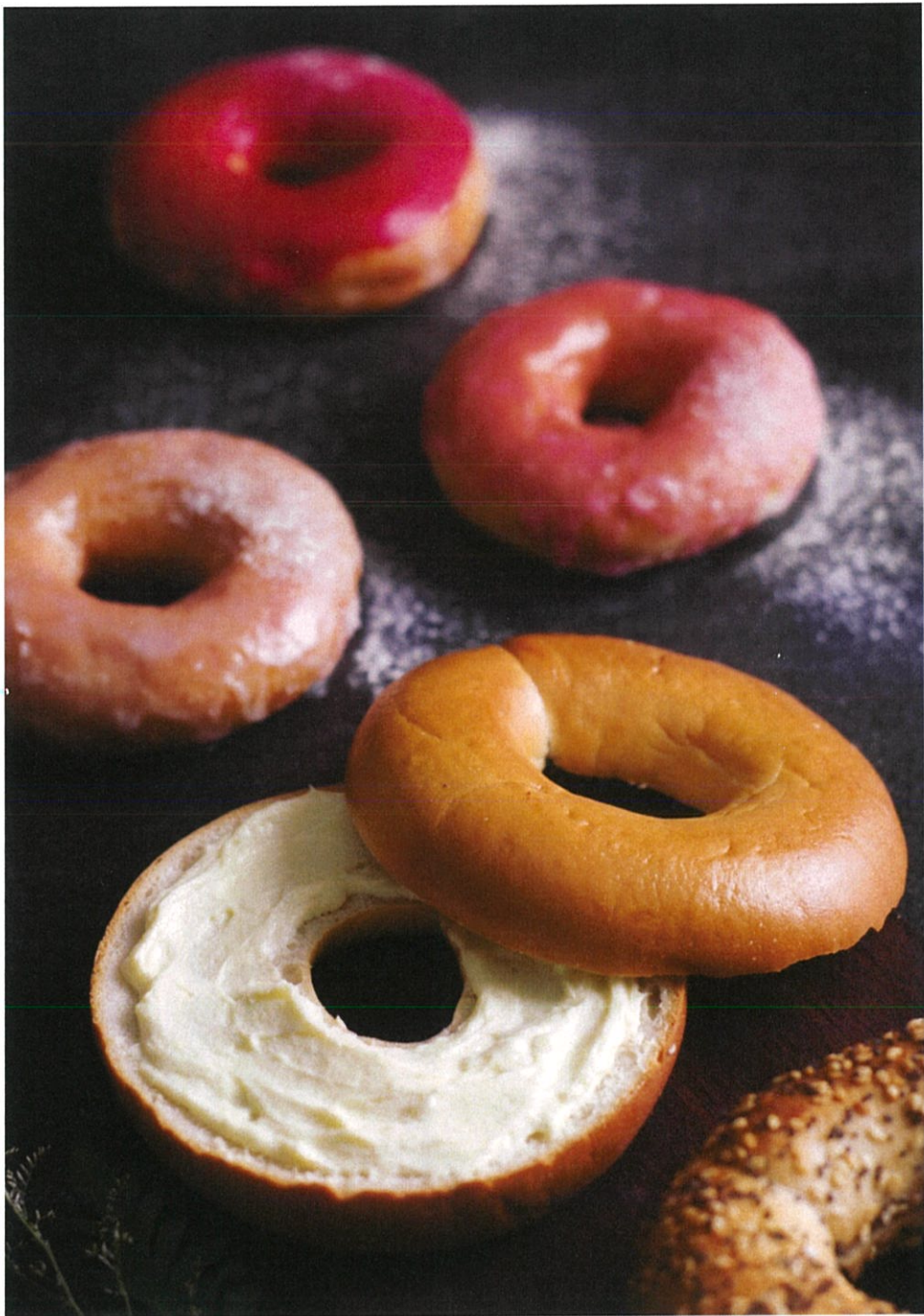
ภาพที่ 49 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 17 (กลุ่มคัสตาร์ด มูส พุดดิ้ง)



ภาพที่ 50 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 18 (กลุ่มพิเศษ)

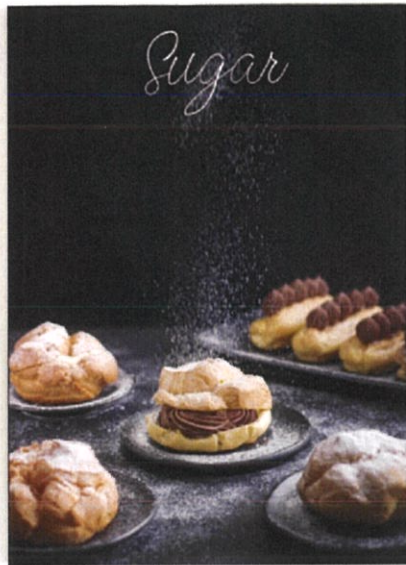


ภาพที่ 51 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 19 (กลุ่มพิเศษ)

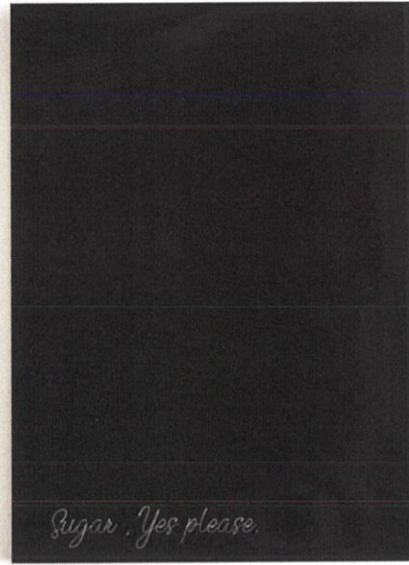


ภาพที่ 52 ภาพผลงานสมบูรณ์ภาพที่ 20 (กลุ่มพิเศษ)

รูปเล่ม "หวานใจ" (SUGAR)



ภาพที่ 53 รูปเล่มหวานใจ ปกหน้า



ภาพที่ 54 รูปเล่มหวานใจ ปกหลัง



รูปที่ 2 หน้า
 เนื้อหาในเล่มประกอบด้วย บทนำ บทที่ 1-10 บทสรุป และคำคม
 1. บทนำ
 2. บทที่ 1
 3. บทที่ 2
 4. บทที่ 3
 5. บทที่ 4
 6. บทที่ 5
 7. บทที่ 6
 8. บทที่ 7
 9. บทที่ 8
 10. บทที่ 9
 11. บทสรุป

ภาพที่ 55 ตัวอย่างเนื้อหาในเล่ม

บทที่ 5

บทสรุป

5.1 สรุปผลการทำงาน

จากการทำงานชิ้นนี้ ข้าพเจ้าได้เรียนรู้ในเรื่องการถ่ายภาพอาหารมากขึ้น ได้ความรู้เกี่ยวกับเบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ มากขึ้น รวมไปถึงการจัดองค์ประกอบภาพสำหรับถ่ายภาพอาหาร และการทำสไตล์ลิงของการถ่ายภาพอาหาร รวมถึงได้ฝึกแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ทั้งตอนถ่ายหน้างาน และหลังจากขั้นตอนการถ่าย ข้าพเจ้าคิดว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาต่อในขั้นต่อ ๆ ไป

5.2 ปัญหาที่เกิด

- มีปัญหาเรื่องสไตล์ลิง และการจัดองค์ประกอบของภาพ ที่ทำให้งานยังไม่ออกมาเป็นที่พอใจในช่วงแรก และทำให้งานออกมาไม่เหมือนภาพร่างในตอนแรกที่ร่างไว้

- จำนวนชนมมีหลายชนิดทำให้ยากต่อการจัดองค์ประกอบภาพ

- ปัญหาเรื่องระยะเวลา อายุของชนมบางประเภทที่มีน้อย ทำให้ถ่ายไม่ทัน หรือ ทำให้ชนมหน้าตาไม่น่ารับประทานเมื่อทิ้งไว้นาน ๆ

- ปัญหาเรื่องตารางเวลาที่ไม่ลงตัว งบประมาณเกินกว่าที่ตั้งไว้ เกิดจากการไม่วางแผนในการถ่ายให้ละเอียด

5.3 แนวทางแก้ไข

- เรื่องสไตล์ลิง ต้องค่อย ๆ แก่ ค่อย ๆ ปรับ ตลอดทั้งการทำงาน ขอคำปรึกษาจากผู้ที่มีความรู้ คำแนะนำจากอาจารย์และเพื่อน ๆ

- ลดจำนวนชนมลง และตั้งจุดเด่นของภาพไปที่ชนมชนิดเดียว ทำให้การจัดองค์ประกอบภาพง่ายขึ้นและสวยงามมากขึ้น

- การแก้ไขปัญหาเรื่องเวลาหมดอายุของชนมคือ วางแผนการถ่ายงาน และเวลาอย่างละเอียด จะทำให้ถ่ายได้ทันและออกมาดีขึ้น

- จัดทำตารางเวลาอย่างละเอียดและเหมาะสม เพื่อให้การถ่ายง่ายขึ้นและประหยัดงบประมาณ

5.4 ข้อเสนอแนะ

ชิ้นงานที่ออกมาใกล้เคียงกับที่ตั้งภาพไว้ แต่ยังไม่ดีที่สุด ควรนำความรู้ต่าง ๆ ที่ได้จากการทำงานชิ้นนี้ไปพัฒนาต่อ เพื่อให้ได้ผลงานที่สมบูรณ์ขึ้นในอนาคต

5.5 งบประมาณ

ขนมประเภทต่างๆ	12,000 บาท
อุปกรณ์ประกอบฉาก	3,000 บาท
ค่าอัดภาพ	2,000 บาท
ค่าเม้าท์กรอบรูป	2,700 บาท

บรรณานุกรม

ธานี ภูนพคุณ. "เลือกภาพประกอบเรื่องอย่างไรได้ผล." [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://www.gotoknow.org/posts/202622> สืบค้น 12 กุมภาพันธ์ 2560

วรรณรัตน์ ตั้งเจริญ. "ความรู้เกี่ยวกับการสร้างภาพประกอบ." [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

http://www.wwartcoll.com/articles2_wi1_sub.php?id=5 สืบค้น 12 กุมภาพันธ์ 2560

ศิลปินพันธ์ : พรเทพ พงศ์พิบูลย์ผล. "นิทานหอคอยเด็ก" ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขา การถ่ายภาพ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2556

Fotofaka. "ความลับในการหามุมสวยๆในการถ่ายภาพอาหาร." [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://fotofaka.com/hero-angle-in-food-photography-1/>,<https://fotofaka.com/hero-angle-in-food-photography-2/> สืบค้น 14 กุมภาพันธ์ 2560

Linda Lomelino. "Linda Lomelino." [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก

:<http://www.lindalomelino.se/about/> สืบค้น 3 กุมภาพันธ์ 2560

Linda Lomelino. "BOOKS." [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :<http://www.lindalomelino.se/my-books/>

สืบค้น 3 กุมภาพันธ์ 2560

Rachel Korinek. "The Secret to Finding the Hero Angle in Food Photography."

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก:<https://digital-photography-school.com/the-secret-to-finding-the-hero-angle-in-food-photography/> สืบค้น 14 กุมภาพันธ์ 2560

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล ที่อยู่	นางสาวกัญต์กมล ศรีม่วง 445/30 ซ.รามคำแหง 39 แขวง พลับพลา เขต วังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310 E-Mail : xokozx@gmail.com
ประวัติการศึกษา	ระดับประถม โรงเรียนพระยาประเสริฐสุนทราศรัย (กระจ่าง สิงหเสนี) ระดับมัธยม โรงเรียนบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) ระดับปริญญาตรี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาศิลปะศิลป์ สาขาวิชาการถ่ายภาพ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง