

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

จากการที่ผู้จัดทำได้ศึกษาหัวข้อ บทบาทหน้าที่ของผู้กำกับภาพ ภาพยนตร์ ของ ร้านกาแฟ Hands & Heart ซึ่งมี 3 ขั้นตอน 1.ขั้นตอนการเตรียมงาน (Pre-Production) 2.ขั้นตอนระหว่างการทำ (Production) และ 3.ขั้นตอนระหว่างการทำ (Production) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ศึกษาการทำงานภายในบริษัท โอเวอร์ซีออนไลน์ จำกัด เริ่มต้นจากเจ้าบริษัท โอเวอร์ซีออนไลน์ จำกัด ได้ให้คำแนะนำและวิธีการทำงานภายในบริษัทว่าเราควรปฏิบัติงานแบบไหนและให้เรารู้จักวิธีการใช้อุปกรณ์โดยใช้กล้องของจริง ในระหว่างที่ยังไม่ถ่ายทำโดยการถ่ายทำภาพยนตร์ โฆษณามีขั้นตอนการปฏิบัติงานดังนี้

4.1 ประชุมวางแผนงาน

ทางบริษัทจะรับงานจากลูกค้าและจัดเตรียมการประชุมรูปแบบงานพร้อมแจกจ่ายงาน พร้อมทั้งเตรียมอุปกรณ์ก่อนถ่ายทำทุกครั้งเนื่องจากต้องทดลองใช้อุปกรณ์และทดสอบก่อนทุกครั้ง เพื่อลดปัญหาข้อผิดพลาดที่อาจจะเกิดขึ้นในระหว่างการทำ เพื่อให้การถ่ายทำมีความราบรื่น



รูปที่ 4.1 ประชุมวางแผนการถ่ายทำ

4.2 คูสสถานที่ถ่ายทำ

หลังจากประชุมวางแผนงานเรียบร้อยแล้วก็จะได้ข้อกำหนดที่ชัดเจนถึงแนวทางการถ่ายทำทางทีมงานจึงได้เข้าไปดูสถานที่ถ่ายทำซึ่งเป็นร้านกาแฟที่เหมาะสมกับเรื่องราวและอารมณ์ในภาพยนตร์โฆษณา



รูปที่ 4.2 คูสสถานที่ถ่ายทำ

4.3 ตรวจสอบมุมมองภาพ (Blockshot)

บล็อกกิ้ง เป็นขั้นตอนในการตรวจสอบและจัดวางตำแหน่งของการจัดวางเฟรมภาพโดยมีผู้ช่วยผู้กำกับมาคอยดูแลในเบื้องต้นเป็นการหามุมที่เหมาะสมแก่การถ่ายทำ ก่อนจะถ่ายทำจริงๆ เป็นการเช็คมุมที่เหมาะสมแก่การถ่ายทำและการวางตำแหน่งการจัดแสงเพื่อให้ได้ภาพและสีที่สวยงาม



รูปที่ 4.3 ตรวจสอบมุมมองภาพ (Blockshot)

4.4 เริ่มถ่ายทำ (Production)

หลังจากขั้นตอนเตรียมการถ่ายทำเสร็จแล้ว ก็ได้เข้าสู่กระบวนการถ่ายทำจริง






รูปที่ 4.4 เริ่มถ่ายทำ

| SHOT | Picture | Description |
|------|--|--|
| 1. |  <p data-bbox="612 622 804 663">เป็นภาพไร่กาแฟ</p> | <p data-bbox="1050 376 1398 533">เป็นภาพของไร่กาแฟที่จังหวัดเชียงใหม่เป็นภาพของที่บริษัทไปถ่ายทำโฆษณาชุดนี้</p> <p data-bbox="1150 555 1299 595">(Long shot)</p> |
| 2. |  <p data-bbox="603 1014 812 1055">ภาพเมล็ดกาแฟสด</p> | <p data-bbox="1050 741 1398 898">ภาพเมล็ดกาแฟสดที่คนสวนเก็บมาจากไร่ทำให้เห็นว่าเมล็ดกาแฟสดนั้นมีความสดใหม่</p> <p data-bbox="1123 920 1324 960">(Extreme – CU)</p> |
| 3. |  <p data-bbox="539 1417 879 1458">ภาพของเมล็ดกาแฟสดจากต้น</p> | <p data-bbox="1050 1144 1398 1346">ภาพเมล็ดกาแฟสดจากต้นดูจากภายในภาพจะเห็นว่าเมล็ดกาแฟนี้เป็นเมล็ดกาแฟสดที่สามารถเก็บเกี่ยวได้</p> <p data-bbox="1187 1368 1262 1408">(CU)</p> |
| 4. |  <p data-bbox="549 1798 868 1839">ภาพของเมล็ดกาแฟตากแห้ง</p> | <p data-bbox="1050 1529 1398 1686">หลังจากเก็บเมล็ดกาแฟจากต้นแล้วทางไร่ ก็จะนำเมล็ดกาแฟมาตากแห้ง</p> <p data-bbox="1187 1709 1262 1749">(CU)</p> |

ตารางที่ 4.1 อธิบายภาพในตัวโฆษณา

| | | |
|----|---|---|
| 5. |  <p data-bbox="533 607 884 647">เทเมล็ดกาแฟลงเครื่องคั่วกาแฟ</p> | <p data-bbox="1050 344 1401 517">หลังจากเก็บเกี่ยวและเสร็จกระบวนการแล้วนำเมล็ดกาแฟเข้าเครื่องคั่ว (Medium shot)</p> |
| 6. |  <p data-bbox="552 1039 863 1079">ภาพเมล็ดกาแฟในเครื่องคั่ว</p> | <p data-bbox="1054 815 1394 987">เมล็ดกาแฟในเครื่องคั่วสังเกตุดังแรกที่เราเห็นจะเป็นสีขาวคั่วไปรอบประมาณ 15-20 นาที (medium shot)</p> |
| 7. |  <p data-bbox="576 1464 842 1505">เมล็ดกาแฟที่คั่วสุกแล้ว</p> | <p data-bbox="1050 1218 1401 1480">ในภาพจะเห็นว่าเมล็ดกาแฟได้เปลี่ยนสีจากสีขาวเป็นสีน้ำตาลและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวหลังจากผ่านการคั่วไป 15-20 นาที (Close up)</p> |
| 8. |  <p data-bbox="616 1901 804 1942">เมล็ดกาแฟที่เสีย</p> | <p data-bbox="1059 1644 1390 1861">ในภาพนี้เป็นขั้นตอนการคัดเมล็ดกาแฟที่เสียออกโดยการกวนเมล็ดและตักขึ้นมาเพื่อเลือกที่เสียและใช้ไม่ได้ (Close up)</p> |

| | | |
|-----|--|---|
| 9. |  <p data-bbox="592 640 826 680">การชั่งน้ำหนักกาแฟ</p> | <p data-bbox="1050 342 1401 562">สูตรกาแฟของร้านนี้จะชงแต่ ละแก้วต้องชั่งน้ำหนักที่ แน่นอนเพื่อให้รสชาติไม่เข้ม หรือจืดจางเกินไป (Close up)</p> |
| 10. |  <p data-bbox="539 1137 879 1178">นำเมล็ดกาแฟไปเข้าเครื่องบด</p> | <p data-bbox="1066 824 1385 1010">นำเข้าเครื่องบดเพื่อให้เมล็ด กาแฟกลายเป็นผง (Medium shot)</p> |
| 11. |  <p data-bbox="608 1621 810 1662">เครื่องวัดอุณหภูมิ</p> | <p data-bbox="1050 1308 1401 1527">การชงกาแฟร้านนี้จะมี เครื่องวัดอุณหภูมิก่อนจะชง เครื่องนี้สามารถวัดได้สูงสุดถึง 300 องศา (Close up)</p> |

ตารางที่ 4.3 อธิบายภาพในตัวอย่าง

| | | |
|-----|--|---|
| 12. |  <p data-bbox="555 633 863 678">เทน้ำใส่ที่รองและผงกาแฟ</p> | <p data-bbox="1050 353 1401 533">เทน้ำใส่ที่รองกาแฟเพื่อที่จะได้กาแฟสดที่แท้จริงโดยไม่มีผงกาแฟเจือปน</p> <p data-bbox="1155 589 1294 622">(Close up)</p> |
| 13. |  <p data-bbox="587 1126 831 1171">น้ำกาแฟที่ผ่านการกรอง</p> | <p data-bbox="1059 925 1390 1014">ด้านซ้ายของภาพคือกาแฟไม่ใช้แล้ว</p> <p data-bbox="1155 1059 1294 1093">(Close up)</p> |
| 14. |  <p data-bbox="651 1641 767 1675">กากกาแฟ</p> | <p data-bbox="1059 1317 1390 1473">ด้านซ้ายของภาพคือกาแฟไม่ใช้แล้วสามารถนำไปทิ้งหรือเป็นปุ๋ยให้กับต้นไม้ได้</p> <p data-bbox="1155 1529 1294 1563">(Close up)</p> |

ตารางที่ 4.4 อธิบายภาพในตัวอย่าง

| | | |
|-----|---|--|
| 15. |  <p>การชงกาแฟ</p> | <p>ชงกาแฟหรือโกโก้แล้วแต่เมนู ในเมนูต่างๆจะมีวิธีการทำ แตกต่างกันออกไป</p> <p>(Close up)</p> |
| 16. |  <p>ภาพบรรยายภายในร้าน</p> | <p>ร้านกาแฟร้านนี้เป็นร้านที่ไม่ ใหญ่และไม่เล็กมากจนเกินไป มีโซนที่นั่งกับพื้นและมีเบาะ พวงโขนร้านเป็น สี ขาว เทา ดำ การตกแต่งภายในร้านนั้นมี สไตล์บ่งบอกชัดเจน</p> <p>(Medium shot)</p> |
| 17. |  <p>ขนมต่างๆภายในร้าน</p> | <p>นอกจากร้านกาแฟแห่งนี้จะมี กาแฟและเครื่องดื่มต่างๆยังมี ขนมหลายรูปแบบทำสดใหม่ พร้อมเสิร์ฟทุกวันด้วย</p> <p>(Close up)</p> |

| | | |
|-----|--|--|
| 18. |  <p data-bbox="627 656 791 694">Logo ของร้าน</p> | <p data-bbox="1066 344 1382 501">ภาพแก้วกาแฟของร้านที่มี logo ของทางร้านดีมีความ เป็นเอกลักษณ์</p> <p data-bbox="1158 555 1294 589">(Close up)</p> |
|-----|--|--|

ตารางที่ 4.6 อธิบายภาพในตัวโฆษณา