

บทที่ ๕

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ผลการทำงานการถ่ายภาพด้วยการจัดไฟสตูดิโอโดยใช้ไฟ 4 ดวงนั้นทำให้ภาพออกมาสวย คุณภาพดีสมจริงมากขึ้นและการปรับแต่งภาพมีสีสันสวยงามมีการใช้สีที่ตัดกันตามที่อ้างอิงไว้ใน ทฤษฎีบทที่ 2 ทำให้เห็นองค์ประกอบของภาพชัดเจนมากขึ้น

จากการที่นักศึกษาได้รับมอบหมายปฏิบัติงานศึกษาเป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ ตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม – 18 สิงหาคม 2560 เสร็จสิ้นแล้วนั้น เป็นประสบการณ์ที่ทำให้นักศึกษาใกล้ชิดกับการถ่ายภาพตามความต้องการ หรือโจทย์ของลูกค้าหรือเป้าหมาย ทำให้นักศึกษาได้รับทราบใน ผลงานของตัวเองว่า มีข้อบกพร่องอย่างไร หรือวิธีการแบบไหนที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการ ทำงานได้จริง มีระเบียบวินัย การตรงต่อเวลามากขึ้น มีประสบการณ์ในการทำงาน ได้เรียนรู้สิ่ง ที่เรียกว่าการทำงานเป็นทีม โดยต้องรับผิดชอบหน้าที่ที่ตนได้รับมาให้ดีที่สุดเพื่อทีมจะได้ทำงาน ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และได้งานมีคุณภาพตามที่คาดหวังไว้

5.2 ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องมีความคล่องแคล่วในการใช้โปรแกรมต่างๆ ในการตกแต่งภาพ ทั้ง Adobe Light Room , Capture One และ Adobe Photoshop จะทำให้งานออกมาได้เร็วขึ้น แต่สิ่ง ที่สำคัญที่สุดในการถ่ายภาพหรือถ่ายภาพอาหารคือ ความละเอียดรอบคอบ โดยมีหลักการคือ ต้อง ยึดให้ดูธรรมชาติ ไม่ฝืนธรรมชาติ และสำหรับการถ่ายภาพอาหารทุกอย่างในงานสามารถ รับประทานได้ ยกเว้นใบตองเป็นต้น

การทำงานถ่ายภาพมีกระบวนการทำงานเป็นทีม หน้าที่ขอทุกคนสำคัญหากจุดไหน บกพร่องหรือผิดพลาดจะทำให้ส่วนอื่นล่าช้า แล้วต้องเร่งรีบก็อาจทำให้งานออกมาไม่ได้คุณภาพ ต้องมีความเตรียมพร้อม และการจัดการปัญหาตรงหน้าที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด ต้องคิดเพื่อทีม มากกว่าเข้าข้างตัวเอง

5.3 สรุปผลรายงานการจัดทำรายงานสหกิจศึกษา

5.3.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- ได้รับประสบการณ์ในการทำงานภาคปฏิบัติ

- ได้พัฒนาทักษะในด้านการถ่ายภาพ ด้านการจัดแสงเพื่อการถ่ายภาพ การจัดเตรียมวัตถุและอุปกรณ์ การจัดองค์ประกอบภาพ รวมไปถึงทักษะการตกแต่งภาพ

5.3.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการปฏิบัติงานกระบวนการตกแต่งภาพคือ วัตถุที่ต้องการสื่อมีข้อบกพร่อง หรือข้อผิดพลาดเยอะ เช่น เนื้อในงานสุกเกินไปจนแห้ง ทำให้ยากแก่การตกแต่งภาพ ในขณะที่ใช้มักมีเงาสะท้อนดวงไฟอยู่ในภาพ และปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการปฏิบัติงานในกระบวนการถ่ายภาพอาหารนั้น ส่วนมากคือทางร้านหรือตัวเชฟนั้นทำอาหารมาไม่ครบองค์ประกอบของภาพ เช่น ใส่อาหารมากเกินไปที่ 70 เปอร์เซ็นต์ของงาน จะทำให้อาหารดูสั้น ดูแน่นเกินไป ลำดับต่อมาเป็นเรื่องของการเว้นช่วงเวลาของอาหารที่ออกมา ลูกค้าน่าส่วนมากมักจะนำอาหารออกมาถ่ายทีเดียวเป็นชุด ทำให้อาหารบางตัวที่ยังไม่ได้ถ่ายดูเฉา เช่น ผักชีที่โรยหน้าเหี่ยว อาหารที่มีส่วนผสมของชีสแข็งตัวเมื่อเย็นตัวลง เมื่อถ่ายจะแข็งตัวดู กระจ่างอย่างเห็นได้ชัด ทำให้การทำงานล่าช้าลง เนื่องจากต้องหาวิธีจัดการกับจุดบกพร่องต่างๆ

อีกหนึ่งปัญหาใหญ่สำหรับงานถ่ายภาพเมื่อเวลาอยู่หน้างาน คือ งานเพิ่มตลอดเวลา ไม่เป็นตามที่คุยไว้ทำให้บางครั้ง ทีมงานไม่สามารถควบคุมกับเวลาได้

5.4 ข้อเสนอแนะการจัดทำรายงานสหกิจศึกษา

จากปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นทำให้ผู้ศึกษามีความละเอียดให้การทำงานมากขึ้น ต้องเก็บรายละเอียดของภาพให้ได้มากที่สุด โดยต้องมองหาจุดบกพร่องของภาพและจัดการแก้ไขโดยยึดหลักให้เป็นธรรมชาติมากที่สุด การทำงานในการถ่ายอาหารต้องมีการพูดคุยกับลูกค้าน่าหรือทางร้านถึงขั้นตอนการทำงานถ่ายภาพว่าแต่ละเมนูควรออกเว้น

ช่วงประมาณ 20 นาทีต่อเมนูหรือให้เชฟ แยกผักที่สามารถเหี่ยวหรือคำออกมา เมื่อถึงเวลาถ่ายจึงหยิบใส่ แต่ถ้าเป็นงานที่มีส่วนผสมของชีสต้องนำมาถ่ายก่อน หรือปลาทอดที่ทิ้งไว้นานจะแห้งก็ต้องใช้น้ำมันพืชหรือน้ำมันมะกอกทาบริเวณที่ช่างภาพต้องการให้เกินไฮไลต์ แต่สำหรับงานที่เพิ่มโดยไม่คาดคิดวิธีการแก้ไขคือการเตรียมของและอุปกรณ์ให้คิดเผื่อในกรณีนั้นๆ โดยต้องทำความเร็วในการช่วยจัดเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม วัตถุของตัวอย่างที่ถ่ายต้องเตรียมให้พร้อมก่อนถึงคิวถ่ายจริง