



Basic Food Styling for Photography

วันที่เรียน:	วันที่ 1 : วันศุกร์ที่ 25 สิงหาคม 2560 วันที่ 2: วันศุกร์ที่ 1 กันยายน 2560
ระยะเวลาเรียน:	2 วัน
จำนวนชั่วโมง:	14 ชั่วโมง
คุณสมบัติ:	ผู้เรียนมีพื้นฐานเบื้องต้นด้านการทำอาหาร ผู้เรียนมีอายุ 17 ปีขึ้นไป
จำนวนนักเรียน:	12
ภาษา:	ภาษาไทยพร้อมล่ามแปลภาษาอังกฤษ
ค่าเรียน:	18,000 บาท

วัตถุประสงค์ และข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตร

เรียนรู้หลักการออกแบบและการจัดตกแต่งอาหารเบื้องต้นเพื่อการถ่ายภาพ เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจพื้นฐานการจัดองค์ประกอบของอาหาร การเลือกภาชนะ และรูปแบบในการจัดวางอาหาร พร้อมศึกษาการใช้เทคนิคการกำหนดวัตถุ การใช้แสงจากธรรมชาติ และองค์ประกอบประเภทต่างๆ ในการถ่ายภาพอาหาร

การเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียนฝึกจัดวางและตกแต่งอาหาร พร้อมทั้งศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและการศึกษาจากผลงานจริง ผู้เรียนและผู้สอนจะมีส่วนร่วมในการนำเสนอและประเมินผลงานภาพถ่ายอาหารจากการสร้างสรรค์ตามสไตล์เฉพาะตัว

Day 1: หลักการออกแบบและการจัดตกแต่งอาหารเบื้องต้นเพื่อการถ่ายภาพ

เวลาเรียน:	9.00-17.00 น (ทฤษฎี และปฏิบัติ)
การเรียนการสอน	
9.00-12.00 น.	บรรยายแนะนำลักษณะอาหาร การเลือกภาชนะ องค์ประกอบบนอาหารและจานอาหาร
12.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	การจัดอาหารแบบต่างๆ และกิจกรรมการจัดตกแต่งเพื่อเพิ่มมูลค่าให้อาหาร เทคนิคการจัดสมดุล โทนสีของการจัดตกแต่งและภาพถ่าย
15.00-15.30 น.	พักดื่มชา-กาแฟ
15.30-17.00 น.	กิจกรรมการสร้างสรรค์ผลงานการจัดตกแต่งจานอาหาร การถ่ายภาพร่วมกับช่างภาพมืออาชีพ การนำเสนอและประเมินผลงาน

Day 2: เวิร์คช็อปการจัดวางและตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ

เวลาเรียน:	9.00 - 17.00 น (ทฤษฎี และปฏิบัติ)
การเรียนการสอน	
9.00-12.00 น.	บรรยายแนะนำเทคนิคการจัดอาหารและองค์ประกอบภาพอาหารเบื้องต้นเพื่อการถ่ายภาพ การเลือกอุปกรณ์ และการจัดสมดุล โทนสีของการจัดตกแต่งและภาพถ่าย พร้อมเทคนิคการจัดมุมมองและการถ่ายภาพด้วยแสงธรรมชาติ
12.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	เวิร์คช็อปการจัดตกแต่งอาหาร และการถ่ายภาพร่วมกับช่างภาพมืออาชีพ
15.00-15.30 น.	พักดื่มชา-กาแฟ
15.30-17.00 น.	การนำเสนอและประเมินผลงาน การถ่ายภาพพร้อมกัน และรับประกาศนียบัตร