

## การพัฒนาหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ บนฐานหลักการทางศิลปะ และทัศนศิลป์\*

### The design principle development of bite size food style based on art principles and visual art elements.

ปฤณต์ นัจนฤตย์ (Palunut Natchanalit)\*\*

#### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารและหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ 2) เพื่อพัฒนาและประเมินประสิทธิภาพของหลักการออกแบบ 3) เพื่อนำหลักการออกแบบ ไปทดลองใช้ กับโดยกลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบอาหาร จำนวน 15 คน 4) เพื่อประเมินผลหลักการออกแบบ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ผลการวิจัยพบว่า 1) รูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำเป็นรูปแบบอาหารที่มีการสร้างสรรค์และได้รับความนิยมในการจัดเลี้ยงในปัจจุบัน ซึ่งการพัฒนารูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำใช้หลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ได้ทุกส่วนประกอบ 2) ผลการรับรองประสิทธิภาพของหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำผู้เชี่ยวชาญรับรองประสิทธิภาพอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.42, S.D. = 0.67$ ) 3) ผลการนำหลักการไปใช้ กลุ่มเป้าหมายมีความสามารถในการปฏิบัติการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำสูงกว่าร้อยละ 75 อย่างมีนัยยะสำคัญทางสถิติที่ .01 และคะแนนความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.15, S.D. = 0.44$ ) และ 4) ผลการประเมินประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ โดยผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่เป็นนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ประเมินว่ามีประสิทธิภาพในระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.79, S.D. = 0.19$ ) โดยหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำประกอบไปด้วย ส่วนนิยาม ส่วนทัศนศิลป์ ส่วนหลักการทางศิลปะ ส่วนขั้นตอนการออกแบบและแบบการสร้างสรรค์ ซึ่งมี 4 ขั้นตอนของการนำหลักการไปใช้ คือ ขั้นตอนเตรียมการ ขั้นตอนจัดอาหารตามหลักทัศนศิลป์ ขั้นตอนการจัดการตามหลักอาหารทางศิลปะ และขั้นสรุปผล

**คำสำคัญ:** หลักการออกแบบ รูปลักษณ์อาหาร อาหารแบบพอดีคำ หลักการทางศิลปะ ทัศนศิลป์

\* การเผยแพร่ผลงานวิจัย

Research Dissemination

\*\* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาประยุกต์ศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทรศัพท์: 0899269455. อีเมล: paruenatsang@yahoo.com

Apply art assistant professor, Human science and social science, Suan dusit university. Tel: 0899269455.

e-mail: paruenatsang@yahoo.com

## Abstract

The objectives of this research were: 1) to study a foundation of bite size food style based on art principles and visual art elements 2) to develop and estimate the efficiency of design principle, 3) to apply the design principle to the target group including 15 cooks 4) to evaluate the design principles by experts. The research results were as follows: 1) Bite size food style was creative and favor food in party. The development of Bite size foods Style use every parts of art principles and visual art elements. 2) the design principle accredited by experts were high level. ( $\bar{X} = 4.42, S.D. = 0.67$ ) 3) After applying the design principle, target group was higher 75 percentage of food styling design ability at the statistical difference of .01 level. And Satisfaction of target group was high level. ( $\bar{X} = 4.15, S.D. = 0.44$ ) and 4) the efficiency of design principle in food stylists were highest level. ( $\bar{X} = 4.79, S.D.= 0.19$ ) The design principle of bite size foods style based on art principles and visual art elements included 5 sections: definition, visual art elements, art principles, design process and creative form. Design process was followed 4 Step: preparing, visual art elements food styling, art principles food styling, and conclusion styling.

**Keywords:** Design principle, Food styling, Bite size food, Art principles, Visual art elements

## บทนำ

การสร้างสรรคหรือการพัฒนา เป็นวิธีการอย่างหนึ่งในการต่อยอดและผลิตสิ่งใหม่ๆ ให้เกิดนวัตกรรมเพื่อรับใช้และสร้างความเจริญให้มนุษย์ชาติ ศาสตร์และศิลปะแขนงต่างๆ ย่อมจะมีวิธีการสร้างสรรคหรือพัฒนาด้วยกระบวนการเฉพาะ ซึ่งการสร้างสรรคทางวัฒนธรรมหรือพัฒนาการของวัฒนธรรม มีหลายชั้นระดับ ตั้งแต่การประดิษฐ์ การค้นพบ การหีบย้อม การแลกเปลี่ยน และการแพร่กระจาย ชั้นสูงที่สุด คือ การประดิษฐ์ในบริบทนี้ หมายถึง การสร้างสรรคนวัตกรรม หรือวิธีการใหม่ขึ้น เพื่อแทนที่สิ่งที่มีมานาน สิ่งทีประดิษฐ์ขึ้นมาใช้เป็นสิ่งที่ดีเหมาะสมกับสมัยนิยม สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ตั้งแต่ฉบับที่ 10 ที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนา "คน" ให้มีความคิดสร้างสรรค โดยเน้นการพัฒนาอุตสาหกรรมสร้างสรรค (Creative Industries: CI) เป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาประเทศ หมายถึง กลุ่มกิจกรรมการผลิตที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรคเป็นสำคัญเป็นฐานของเศรษฐกิจสร้างสรรคมี 4 ประเภท คือ ประเภทมรดกหรือมรดกวัฒนธรรม (Heritage or Cultural Heritage) ประเภทศิลปะ (Arts) ประเภทสื่อ (Media) และประเภทสร้างสรรคออกแบบ (Functional Creation) (UNCTAD, 2008: 13)

ธุรกิจอาหารสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมสร้างสรรคและเศรษฐกิจสร้างสรรค การพัฒนาธุรกิจอาหารที่ตื้นเขินควรเน้นการวิจัยและพัฒนา เน้นการสร้างสรรคให้เกิดอาหารรูปแบบใหม่ๆ ดังแนวคิดของคุณหมึกแดง (ศิริเฉลิม สวัสดิ์วัฒน์, 2550: 142) กล่าวว่า “อยากให้อาหารไทยและอุตสาหกรรมของอาหารไทยได้มี

การพัฒนา ให้ได้มีหน่วยงานที่ทำ R&D ที่ช่วยเหลือผู้ผลิตนำวัตถุดิบมาแปรรูปส่งออกเสียบ้างแล้วเราจะได้เป็นประเทศที่ถือว่าเป็นประเทศที่พัฒนา กำลังพัฒนาเกี่ยวกับเรื่องอาหารการกินและส่งเสริมให้ของของไทยนั้นส่งออกต่างประเทศมากขึ้น” การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ การพัฒนาการออกแบบรูปลักษณ์อาหารของประเทศไทยสามารถสร้างเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ แต่ส่วนใหญ่แล้วการวิจัยพัฒนาอาหารจะมุ่งกระทำกับในการพัฒนาเทคโนโลยี และ วิทยาศาสตร์การอาหาร ยังขาดการศึกษาด้านรูปลักษณ์หรือลักษณะการนำเสนออาหารเชิงศิลปประยุกต์ให้สอดคล้องกับความนิยมปัจจุบันที่ต้องการบริโภคอาหารที่มีรูปลักษณ์หน้าตาดี เพื่อสร้างการมีรสนิยมของตนโดยการถ่ายภาพอาหารที่สวยงามลงบนเครือข่ายสังคมออนไลน์ ความต้องการอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่ดีจึงมีความต้องการสูงตามมา

สาเหตุของการพัฒนารูปลักษณ์อาหารนั้น รูปลักษณ์ รูปแบบหรือลักษณะทางกายภาพของอาหารมีการพัฒนารูปลักษณ์มากขึ้น สอดคล้องกับแนวคิดของ Bellingham and Bybee (2008: 251) ว่า “You eat with your eyes first ” ดังนั้นผู้ประกอบการธุรกิจหรือผู้ปรุงอาหารจำเป็นต้องพัฒนาตำรับ วิธีการบริการ และที่สำคัญ คือ รูปลักษณ์อาหาร วิธีการหนึ่งในการพัฒนารูปลักษณ์อาหารให้มีความมีทันสมัย ซึ่งในปัจจุบันอาหารที่ได้ความนิยมในธุรกิจจัดเลี้ยงต่างๆ คือ อาหารแบบพอดิคำหรือในภาษาอังกฤษว่า Finger food หรือ Bite Food ที่แปลว่า อาหารคำเล็กขนาดประมาณนิ้ว หรือ อาหารที่พอดิกับการรับประทานในหนึ่งคำ ซึ่งการเรียนรู้และพัฒนาออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดิคำ บนฐานหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์

การออกแบบรูปลักษณ์ อาศัยการออกแบบเป็นกระบวนการที่มีระบบและขั้นตอนที่เป็นหลักการเพื่อการใช้สร้างสรรค์ผลงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานออกแบบ ส่วนคำว่า รูปลักษณ์ หรือ Style เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกับการออกแบบโดยคำว่ารูปลักษณ์หรือรูปลักษณ์นั้น ราชบัณฑิตยสถาน (2556: 964) ได้ให้ความหมายของ รูปลักษณ์ว่า สิ่งที่รับรู้ได้ด้วยตา ส่วนคำว่า ลักษณะ ราชบัณฑิตยสถาน (2556: 1001) ให้ความหมายของลักษณะว่า สมบัติเฉพาะตัว เมื่อนำสองคำมารวมความแล้วควรมีความหมายถึง สิ่งที่เป็นลักษณะเฉพาะตัวที่ปรากฏให้เห็นได้ด้วยตา การออกแบบรูปลักษณ์อาหารนั้นเป็นส่วนหนึ่งของงานประยุกต์ศิลป์ที่ต้องสร้างประโยชน์นั้นคือ รูปลักษณ์ที่สามารถรับประทานและสร้างรูปทรงที่มีเนื้อหามาจากสัญลักษณ์ ทั้งในตัวของอาหารและการตกแต่งที่สวยงามทำให้เกิดความรู้สึกอยากอาหาร ดังนั้นหลักการต่างๆ ในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารจึงสัมพันธ์กับทัศนศิลป์และหลักการทางศิลปะที่เป็นพื้นฐานในการออกแบบ

ทัศนศิลป์ในทัศนะของ กำจร สุนพงษ์ศรี (2555: 209-210) ได้กล่าวถึง ทัศนศิลป์ (Visual art elements) คือ มูลฐานหรือปัจจัยสำคัญที่งานทัศนศิลป์ต้องนำมาใช้สร้างงานซึ่งศิลปะแต่ละสาขาก็ล้วนมีธาตุทางศิลปะและหลักเกณฑ์ทำให้ผลงานเกิดคุณค่าและนำหลักการศิลป์และสุนทรียศาสตร์มาสร้างความสัมพันธ์ซึ่งประกอบด้วย เส้น (Line) สี (Color) แสง (Light) เงา (Shade and shadow) ปริมาณ (Volume) มวล (Mass) พื้นผิว(Texture) ที่ว่าง (Space) พื้นระนาบ (Plane) ค่าแสงเงา (Chiaroscuro) โทน (Tone) รูปร่าง (Shape) รูปทรง (Form) การพัฒนารูปลักษณ์อาหารด้วยการออกแบบที่ต้องอาศัยหลักการทัศนศิลป์ในการสร้างสรรค์ให้อาหารมีความงาม และต้องอาศัยหลักการทางศิลปะในการสร้างสรรค์นำธาตุเหล่านี้มาประกอบกันเป็นผลงานที่สวยงาม

ส่วนหลักการทางศิลปะกับรูปลักษณ์อาหาร เป็นหลักที่นำทัศนศิลปธาตุหรือมูลฐานต่างๆ มาประกอบเป็นผลงานหรือจัดให้เกิดความงาม เมื่อนำหลักการทางศิลปะ มาผนวกเข้ากับการพัฒนารูปลักษณ์อาหาร หลักการทางศิลปะ จึงหมายถึง แนวการจัดองค์ประกอบทางทัศนศิลป์ (Principles of Art) โดยการนำทัศนศิลปธาตุต่างๆ เช่น จุด เส้น สี น้ำหนัก รูปร่าง รูปทรง พื้นผิว และบริเวณว่าง มาจัดเข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดความงาม ซึ่งแนวทางในการนำองค์ประกอบต่างๆ มาจัดรวมกันนั้น คำนึงถึงเนื้อหา เรื่องราว หรือสาระของผลงานที่ต้องการแสดงออกได้รับรู้ ดังนั้นเมื่อนำส่วนประกอบของอาหารซึ่งจัดกระทำโดยอาศัยทัศนศิลปธาตุเป็นหลักมาประกอบให้เป็นขึ้นของอาหาร อาหารในงาน หรือ อาหารที่อยู่ภายในโต๊ะหรือที่ตั้งวาง ล หลักการทางศิลปะกับรูปลักษณ์อาหารจึงเป็นส่วนกำหนดการจัดวางอาหารต่างๆ ให้สวยงามในพื้นที่ที่จัดวางและบริเวณโดยรอบนั้นด้วย

การสร้างสรรครูปลักษณ์อาหารต้องอาศัยหลักการออกแบบต่างๆ ซึ่งมาจากพื้นฐานของหลักการทางศิลปะและทัศนศิลปธาตุ ที่ต้องนำมาวิเคราะห์เพื่อจัดเป็นหลักการออกแบบ รูปลักษณ์อาหารที่สามารถนำมาสร้างสรรค์ได้ทั้งรูปลักษณ์และตำรับใหม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง รูปลักษณ์อาหารแบบพอดิค่า ซึ่งกรณีศ รัตนามัทธนะ (2557: 12) ได้กล่าวถึง การสร้างสรรครูปลักษณ์อาหารขนาดพอดิค่านั้น ว่าไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัวการจับคู่วัตถุดิบทำได้มากมายหลากหลายรูปแบบในช่วง 20-30 ปี ที่ผ่านมา ผู้ประกอบอาหารที่มีฝีมือประดิษฐ์ประดอยทั้งในครัวตะวันตกและตะวันออกได้สร้างสรรค์อาหารคำเล็กๆ รูปแบบใหม่ๆ ขึ้นมา เช่น จัดเสิร์ฟอาหารในช้อนแบบจีน เสิร์ฟซุปลีสันสดใสในแก้วช็อคโกแลตหรือ คานาเป้แทนที่จะใช้ฐานขนมปังอย่างเดียวนำผักผลไม้รูปทรงสวยๆ มาประกอบด้วยหรือดัดแปลงอาหารที่นิยมเสิร์ฟเป็นงานหลักมาทำเป็นคำเล็กๆ พอคครัวสามารถจับคู่วัตถุดิบกับวิธีการปรุงได้ตามใจชอบตาบเท่าที่ผลลัพธ์ออกมาเป็นอาหารคำจิ๋วที่สวยงามหรืออร่อยชวนกินเรียกเสียงชื่นชมจากแขกผู้มาร่วมงานเลี้ยง

จากที่กล่าวมานี้รูปลักษณ์อาหารแบบพอดิค่า ซึ่งเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นรูปลักษณ์ใหม่เกิดขึ้นได้ การออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดิค่านั้นอาจเป็นการสร้างตำรับอาหารใหม่ขึ้นมาจากการปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์ เพื่อการต่อยอดสร้างความหลากหลายของตำรับอาหารที่สามารถนำไปใช้ในงานเลี้ยงหรือเป็นขายตามร้านอาหารต่างๆ นอกจากหลักการออกแบบรูปลักษณ์แล้วจะเป็นนำแนวทางการสร้างสรรค์ทางศิลปะทั้งทัศนศิลปธาตุและหลักการทางศิลปะมาใช้ในการออกแบบให้เกิดผลงานสร้างสรรค์ ใช้ในการคิดตำรับอาหารจากการพัฒนารูปลักษณ์เป็นฐานและจะช่วยต่อยอดให้เกิดการพัฒนาสู่รูปลักษณ์อาหารประเภทอื่นๆ ได้อีก จากการคิดค้นหลักการเบื้องต้นนี้

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบวิจัยและพัฒนา (Researches and Developments) มีวัตถุประสงค์หลัก เพื่อพัฒนาหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดิค่าบนฐานหลักการทางศิลปะและทัศนศิลปธาตุ ซึ่งประกอบด้วยวัตถุประสงค์ย่อย ดังต่อไปนี้

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับ รูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่าแบบดั้งเดิมและแบบร่วมสมัย หลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหาร และหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ธาตุ
2. เพื่อพัฒนาและประเมินประสิทธิภาพของหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า
3. เพื่อนำหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า ไปทดลองใช้
4. เพื่อประเมินผลหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า ตามความคิดเห็นของผู้ประกอบอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและการออกแบบ และนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร

### วิธีการดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนการวิจัย 1 (Research1:R<sub>1</sub>) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐาน การดำเนินการ ผู้วิจัย ทำการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องและการหาข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า กับกลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ประกอบอาหารและนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร จำนวน 15 คน ที่มีประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย 3 ปี โดยการสัมภาษณ์ความคิดเห็นด้วยแบบสัมภาษณ์เป็นคำถามปลายเปิด และทำการวิเคราะห์ภาพอาหาร โดยใช้แบบวิเคราะห์ภาพในเอกสาร หนังสือประกอบอาหาร และการจัดอาหาร เป็นแบบบันทึกเติมค่า ส่วนการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือด้วยความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะ จำนวน 5 คน โดยมีค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์และแบบวิเคราะห์ภาพอาหาร อยู่ระหว่าง (IOC = 0.8 –1.0) หลังจากนั้นผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์และการวิเคราะห์เอกสารผู้วิจัยนำไปวิเคราะห์เอกสารด้วยตนเอง และวิเคราะห์ข้อมูลเป็นค่า ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) และการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ขั้นตอนการพัฒนา 1 (Develop1:D<sub>1</sub>) มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า โดยการดำเนินการเริ่มจากการร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า และการรับรองประสิทธิภาพ โดยการนำร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า ให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะ จำนวน 5 คน ตรวจสอบและรับรอง คือ โดยใช้แบบตรวจรับรองประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า เป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับ โดยได้ผลการประเมินความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา อยู่ระหว่าง 0.8-1.0 และคำถามปลายเปิดผู้วิจัยนำเครื่องมือที่สร้างไปสัมภาษณ์ด้วยตนเอง แล้วทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความถี่ และค่าร้อยละ

ขั้นตอนการวิจัย 2 (Research2:R<sub>2</sub>) มีวัตถุประสงค์เพื่อนำหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า ไปใช้ โดยดำเนินการ 3 ขั้นตอน คือ

1) นำร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า ไปใช้กับผู้ประกอบอาหาร จำนวน 15 คน โดยเป็นผู้ประกอบอาหารร้านอาหาร โรงแรม และครัวบริการ ของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 3 ปี ทดลองใช้ด้วยการวิจัยเชิงทดลองเป็นแบบแผน The One-Shot Case Study โดยให้กลุ่มกลุ่มเป้าหมายอ่านร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่าแล้วปฏิบัติการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่าเป็นรายบุคคล โดยเปรียบเทียบค่า t-test กับเกณฑ์การประเมินความสามารถที่ ร้อยละ 75

2) นำผลงานที่ออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่สร้างจากร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ ไปทำการประเมินผลโดยผู้เชี่ยวชาญด้านรูปลักษณ์อาหาร ด้วยแบบประเมินความสามารถปฏิบัติการออกแบบอาหารตามหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ ซึ่งเป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับ โดยตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและการออกแบบ ได้ผลค่าความตรงเชิงเนื้อหา เท่ากับ 0.80

3) ประเมินความพึงพอใจโดยผู้ทดลองใช้ร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ บนฐานหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ชาติไปใช้ ประเมินความพึงพอใจต่อหลักการ ด้วยแบบประเมินความพึงพอใจ แบบประเมินค่า 5 ระดับ การตรวจสอบและหาประสิทธิภาพของเครื่องมือ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะ จำนวน 5 คน ได้ผลค่าความตรงในเนื้อหา เท่ากับ 1.00 และทดลองนำไปใช้ (Pilot study) กับนักศึกษา สตรีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ชั้นปี 1 ปี 2560 รายวิชาการจัดจานอาหารสร้างสรรค์จำนวน 30 คน โดยนำหลักการไปทดลองใช้ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ .80 ( $\alpha = .80$ )

ขั้นการพัฒนา 2 (Develop2:D2) วัตถุประสงค์เพื่อประเมินหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะ ดำเนินการโดยนำหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ ที่ปรับแก้ไขจากขั้นตอนที่ 3 ไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร ด้านศิลปะและการออกแบบ และนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่ทำงานในนิตยสารระดับประเทศ จำนวน 10 คน ทำการประเมินและวิเคราะห์การประเมินหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ ด้วยแบบสัมภาษณ์เพื่อการประเมินผล เป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับ และคำถามปลายเปิด โดยผ่านตรวจสอบและหาประสิทธิภาพโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและศิลปะ จำนวน 5 คน โดยเฉลี่ยรวมทั้งฉบับ เท่ากับ 0.97 แล้วทำการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปผลต่อไป

## ผลการวิจัย

1. ผลการวิจัย 1 จากผลการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ และนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ซึ่งผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ มีประสบการณ์การทำงานหลายด้าน ทั้งการจัดเลี้ยง อาหารในโรงแรม หรือนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ด้วยแบบสัมภาษณ์ และ ผลการวิเคราะห์ภาพอาหารที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำโดยเน้นการวิเคราะห์องค์ประกอบจากภาพถ่าย ตามส่วนประกอบต่างๆ ของหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ชาติ พบว่า

1) ความหมายและขอบข่าย ผู้ให้ข้อมูลโดยส่วนใหญ่ เห็นว่าอาหารพอดี้คำ หมายถึง ลักษณะของอาหารที่กินได้ภายในหนึ่งหรือสองคำ โดยส่วนใหญ่จะใช้มือหยิบรับประทาน และมีการตกแต่งที่สวยงาม

2) รูปร่าง รูปทรงหรือลักษณะของรูปลักษณ์อาหารพอดี้ พบว่า รูปลักษณ์ของอาหารแบบพอดี้คำ 7 รูปแบบ คือ การสอดไส้ (Stuffing) การห่อ (Wrapping) การม้วน (Rolling) การเสียบไม้ (Skewering) การมีฐานรอง (Plate Basing) การแบ่งเป็นรูปทรงเล็กๆ (Splitting) และ การปั้นหรือพิมพ์เป็นรูปทรงต่างๆ (Modeling)

3) ลักษณะของรูปลักษณ์อาหารพอดี้คำแบบดั้งเดิม ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่า มีลักษณะที่ประกอบขึ้นด้วยความประณีต มีวิธีการปรุงและประกอบที่ซับซ้อน ความละเอียด ประณีตและวิจิตร

4) ลักษณะของรูปลักษณะอาหารพอดีค่าแบบร่วมสมัยหรือแบบสร้างสรรค์ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่า มีการนำอาหารจากหลายชนชาติมาผสมผสานหรือมีการผสมผสานอาหารในรูปแบบต่างๆ ที่เน้นการตกแต่งให้มีความทันสมัยมีกรรมวิธีการอาจจะทำที่ง่ายขึ้นหรือมีการดัดแปลงสูตรที่มากขึ้น

5) หลักการทางศิลปะต่างๆ ที่ปรากฏในรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า ปรากฏลักษณะต่างๆ ตามทัศนศิลปะธาตุ คือ สี ปรากฏสีตัดกันสีกลมกลืน และสีเด่นเพียงสีเดียว รูปร่างรูปทรงจะขึ้นอยู่กับกรรมวิธีสร้างรูปลักษณะทั้ง 7 อย่าง เส้น ปรากฏในการโรยเส้นในส่วนหน้า การรองในส่วนฐาน และ การตกแต่งจานด้วยเส้นของซอส พื้นผิว คือ พื้นผิวดัดกัน ค่าน้ำหนักอ่อนแก่ของสี มีทั้งค่าน้ำหนักแบบตัดกัน และ น้ำหนักที่กลมกลืนกัน บริเวณว่าง บริเวณว่างแบบช่องไฟแบบเท่ากัน และบริเวณว่างที่เกิดจากการจัดวางแบบบรีคมีและ จุดจะปรากฏในการตกแต่งโดยการโรยหน้าจากวัตถุดิบต่างๆ ที่มีขนาดเล็ก

6) หลักการทางศิลปะต่างๆ ที่ปรากฏในรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า หลักการทางศิลปะนั้นเป็นกระบวนการที่ครอบคลุมถึงการจัดจานอาหารแบบพอดีค่า สำหรับการเสิร์ฟหรือบริการลูกค้า ประกอบด้วย ความสมดุล มี 2 ลักษณะ คือ สมดุลแบบไม่เท่ากันหรือสมมาตร และ สมดุลแบบเท่ากันหรือสมมาตร จุดเด่น มี 3 ลักษณะ รูปลักษณะของค้ำอาหารแบบพอดีค่าควรจะมีจุดเด่นในส่วนยอด จุดเด่นที่อยู่กึ่งกลางของจาน และ จุดเด่นที่เกิดจากสิ่งของตกแต่งต่างๆ ในอาหาร เอกภาพหรือความกลมกลืน มี 2 ลักษณะ คือ การจัดวางเป็นกลุ่มก้อนและการจัดวางหาทัศนศิลปะธาตุมาเชื่อมประสาน

2. ผลการพัฒนา 1 การสร้างและหาประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า เมื่อสร้างร่างหลักการ แล้วให้ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและด้านอาหาร จำนวน 5 คน ประเมินประสิทธิภาพของร่างหลักการ ที่สร้างขึ้น ซึ่งประกอบด้วย 1) ส่วนนิยาม 2) หลักทัศนศิลปะธาตุในการออกแบบรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า ประกอบด้วย 7 ส่วน คือ สี รูปร่างรูปทรง น้ำหนัก เส้น พื้นผิว บริเวณว่าง และจุด 3) หลักการทางศิลปะในการออกแบบรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ สมดุล จุดเด่น และ เอกภาพ (ตารางที่ 1) 4) ขั้นตอนในการออกแบบรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า 5) แบบการสร้างสรรค์ออกแบบรูปลักษณะอาหารแบบพอดีค่า เป็นเครื่องมือช่วยการออกแบบมีลักษณะเป็นตารางที่มีช่องว่างมีหัวข้อในตารางเพื่อช่วยการกำหนดรูปลักษณะอาหารที่ออกแบบ ผลรวมของประสิทธิภาพร่างหลักการออกแบบ อยู่ในระดับประสิทธิภาพมาก ( $\bar{X} = 4.42, S.D. = 0.67$ )

ตารางที่ 1 รูปลักษณ์ของอาหารแบบพอดี้ค้ำบนฐานทัศนศิลปธาตุและหลักการทางศิลปะ

ทัศนศิลปธาตุและหลักการทางศิลปะ	1) การสอดไส้ (Stuffing)	2) การห่อ (Wrapping)	3) การม้วน (Rolling)	4) การมีฐานรอง (Plate Basing)	5) การแบ่งเป็นรูปทรงเล็กๆ (Splitting)	6) การปั้นหรือพิมพ์เป็นรูปทรงต่างๆ (Modeling)	7) การเสียบไม้ (Skewering)
สี	-การใช้สีตัดกัน -การใช้สีกลมกลืน - การใช้สีเด่นเพียงสีเดียว						
รูปร่าง-รูปทรง	รูปทรงตามธรรมชาติ	รูปทรงพื้นฐาน (ทรงสี่เหลี่ยม ทรงกระบอก ทรงปริมาตร หรือทรงกลม)	ทรงกระบอก ทรงเหลี่ยม	ฐานมีรูปทรงสี่เหลี่ยม รูปทรงกลม รูปทรงเรขาคณิต	รูปทรงสี่เหลี่ยม รูปทรงกระบอก รูปทรงตามบรรจุก้นท์ขนาดเล็ก	รูปทรงธรรมชาติ รูปทรงประดิษฐ์	รูปทรงแผ่นรูปทรงประกอบจากรูปทรงของวัตถุดิบต่างๆ
เส้น	เส้นของส่วนวัตถุดิบที่โรย ตกแต่ง หรือ รองจาน		เส้นที่เกิดจากม้วน เส้นฐานแบนตัดกัน		เส้นของส่วนวัตถุดิบที่โรย ตกแต่ง หรือ รองจาน		
น้ำหนัก	มีค่าน้ำหนักอ่อนและแก่ตัดกันของสีอาหารกับจาน		มีค่าน้ำหนักอ่อนแก่ของสีแต่ละชั้นแตกต่างกัน		มีค่าน้ำหนักอ่อนและแก่ตัดกันของสีอาหารกับจาน		
พื้นผิว	-พื้นผิวของอาหารที่ตัด - พื้นผิวที่กลมกลืนกับอาหารโดยส่วนใหญ่เน้นผิวเรียบ						

ตารางที่ 1 (ต่อ)

บริเวณว่าง	-บริเวณว่างแบบช่องไฟ - แบบรัศมี เป็นบริเวณว่างระหว่างกองอาหารกับจาน
จุด	การโรยส่วนปรุงรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ
สมดุล	สมดุลการจัดวางคำอาหารที่แบบเท่ากัน จากอาหารที่เหมือนกับกระจายออกและแบบกองแบบสมมาตรและอสมมาตร โทนเน้น สมดุลภายในภาชนะอาหาร สมดุลในการจัดวาง
จุดเด่น	- จุดเด่นอยู่กึ่งกลาง - จุดเด่นที่ส่วนบน - จุดเด่นที่ของตกแต่ง
เอกภาพ	- เอกภาพจากการรวมกลุ่ม - การเชื่อมด้วยทัศนธาตุต่างๆ



3. ผลการวิจัย 2 การนำหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ ไปใช้ กับผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ พบว่า ความพึงพอใจต่อหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ โดยรวมมีค่าความพึงพอใจในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.15, S.D. = 0.44$ ) ผลคะแนนความสามารถปฏิบัติการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ พบว่า คะแนนรวมในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารได้มากที่สุด 3 ลำดับ คือ 97.0 96.0 และ 95.0 ตามลำดับ และ ผลการทดสอบค่า t-test ของเปรียบเทียบคะแนนความสามารถปฏิบัติการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำกับเกณฑ์ที่ร้อยละ 75 แสดงให้เห็นว่า กลุ่มผู้ประกอบการที่ใช้หลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ สามารถปฏิบัติการสร้างรูปลักษณ์อาหารได้ค่าสูงกว่าค่าร้อยละ 75 อย่างมีนัยยะสำคัญทางสถิติที่ .01

4. ผลการพัฒนา 2 การประเมินประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านศิลปะและการออกแบบ และนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร พบว่า หลักการมีประสิทธิภาพระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.79, S.D. = 0.19$ ) (ตารางที่ 2) ในคำถามถึงความเหมาะสม เห็นว่า หลักการออกแบบ นี้ เหมาะสมสามารถนำไปใช้ได้กับกลุ่มที่เริ่มการประกอบอาหาร หรือการใช้สร้างสรรค์รูปลักษณ์อาหารเพื่อการสื่อสารที่เป็นแนวทางได้อย่างดีมาก โดยเหมาะสมกับ การสร้างสรรค์และออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำในรูปแบบใดๆ เป็นเครื่องมือในการสื่อสารกับฝ่ายผลิตเป็นการสร้างสิ่งที่สร้างสรรค์ในธุรกิจจัดเลี้ยงรวมถึงสามารถใช้ในการสร้างสรรค์ตำรับอาหารใหม่ๆ

ตารางที่ 2 ผลการประเมินประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ

ประเด็น	ผลการประเมิน (n=10)		
	ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	แปลความ
1) นิยาม			
1.1) การสอดไส้ (Stuffing)	4.70	0.48	มากที่สุด
1.2) การห่อ (Wrapping)	4.60	0.52	มากที่สุด
1.3) การม้วน (Rolling)	4.50	0.71	มากที่สุด
1.4) การมีฐานรอง (Plate Basing)	4.60	0.52	มากที่สุด
1.5) การแบ่งเป็นรูปทรงเล็กๆ (Splitting)	4.70	0.48	มากที่สุด

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ประเด็น	ผลการประเมิน (n=10)		
	ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ )	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	แปลความ
1.6) การปั้นหรือพิมพ์เป็นรูปทรงต่างๆ (Modeling)	4.90	0.32	มากที่สุด
1.7) การเสียบไม้ (Skewering)	4.80	0.42	มากที่สุด
2) รูปลักษณ์ของอาหารแบบพอดี้ค่าบนฐานทัศนศิลป์ธาตุ	5.00	0.00	มากที่สุด
3) รูปลักษณ์ของอาหารแบบพอดี้ค่าบนฐานหลักการทางศิลปะ	5.00	0.00	มากที่สุด
4) ขั้นตอนการนำหลักทัศนศิลป์ธาตุและหลักการทางศิลปะไปใช้สร้างสรรค์รูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า	5.00	0.00	มากที่สุด
5) แบบการสร้างสรรค์ออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่า บนฐานหลักการทางศิลปะและหลักทัศนศิลป์ธาตุ	4.90	0.32	มากที่สุด
<b>รวม</b>	<b>4.79</b>	<b>0.19</b>	<b>มากที่สุด</b>

### สรุปผลการวิจัย

จากผลการวิจัยขั้นการวิจัย 1 พบว่า อาหารแบบพอดี้ค่า หมายถึง ลักษณะของอาหารที่กินได้ภายในหนึ่งหรือสองคำ ใช้มือหยิบรับประทาน และมีการตกแต่งที่สวยงาม รูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่าในลักษณะแบบดั้งเดิม โดยส่วนใหญ่จะเป็นอาหารไทยที่มีการปั้นแต่ง วิจิตรประณีต การสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นรูปลักษณ์อาหารหรือตำรับอาหารใหม่ๆ เกิดขึ้นโดยมีการผสมผสานและมีอุปกรณ์การจัดที่มีรูปทรงซับซ้อนและอิสระในการสร้างสรรค์กว่ารูปลักษณ์แบบเดิม ส่วนหลักทัศนศิลป์ธาตุที่ใช้ในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค่านั้น ทั้งความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ และการวิเคราะห์ภาพหนังสือ พบว่า สามารถแยกลักษณะออกตามทัศนศิลป์ธาตุส่วนต่างๆ ได้ครบทุกส่วน ตั้งแต่ สี รูปร่างรูปทรง เส้น น้ำหนัก พื้นผิว บริเวณว่างและจุดมากน้อยตามลักษณะแตกต่างกันออกไป ส่วนหลักการทางศิลปะนั้นที่ใช้ในการจัดรูปลักษณ์อาหารโดยเฉพาะในการจัดวางในงาน ที่ปรากฏชัดเจน คือ จุดเด่น สมดุล และ เอกภาพ

ผลการพัฒนา 1 โดยสร้างร่างหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ และให้ผู้เชี่ยวชาญประเมิน ซึ่งมีระดับประสิทธิภาพมาก ( $\bar{X} = 4.42, S.D. = 0.67$ ) ประกอบด้วย

1) ส่วนนิยามส่วนนิยามของวิธีการสร้างรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ ประกอบด้วย นิยามของการท้อ การม้วน การมีฐาน การแบ่งเป็นรูปทรงเล็กๆ การปั้นเป็นรูปทรงต่างๆ การสอดไส้ และการเสียบไม้ มีลักษณะเป็นความเรียงและภาพสี่ประกอบการบรรยาย

2) หลักทัศนศิลปะธาตุในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ ประกอบด้วย 7 ส่วน คือ สี รูปร่างรูปทรง น้ำหนัก เส้น พื้นผิว บริเวณว่าง และจุด มีลักษณะเป็นตารางและข้อความบรรยายหลักทัศนศิลปะธาตุออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำที่อยู่ในตารางพร้อมภาพสี่และภาพขาวดำประกอบ

3) หลักการทางศิลปะในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ สมดุล จุดเด่น และ เอกภาพ มีลักษณะเป็นตารางและข้อความบรรยายหลักการทางศิลปะออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำที่อยู่ในตารางพร้อมภาพประกอบภาพขาวดำ (ดังตัวอย่างภาพประกอบหลักการ ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 ภาพประกอบหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ

4) ขั้นตอนในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ ขึ้นเตรียมการ ขึ้นการออกแบบตามทัศนศิลปะธาตุ ขึ้นการจัดงานตามหลักการทางศิลปะ และขึ้นการสรุปตำรับและการจัดรูปลักษณ์อาหาร เป็นลักษณะความเรียง

5) แบบการสร้างสรรค้อออกแบบรูปลักษณ์อาหาร แบบพอดี้ค้ำ เป็นเครื่องมือสำหรับช่วยในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำมีลักษณะเป็นตารางที่มีช่องว่างให้เติมข้อความและทำเครื่องหมายถูกลงในช่องที่ต้องการใช้ลักษณะนั้นออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้ค้ำ (ดังตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ตัวอย่างตารางช่วยในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำส่วนทัศนศิลปธาตุ

ทัศนศิลปธาตุ	<input type="checkbox"/> 1) การสอดใส่	<input type="checkbox"/> 2) การทอ	<input type="checkbox"/> 3) การม้วน	<input type="checkbox"/> 4) การมีฐานรอง	<input type="checkbox"/> 5) การแบ่งเป็นรูปทรงเล็กๆ	<input type="checkbox"/> 6) การปั้นหรือพิมพ์เป็นรูปทรงต่างๆ	<input type="checkbox"/> 7) การเสียบไม้
สี	<input type="checkbox"/> การใช้สีตัดกัน <input type="checkbox"/> การใช้สีกลมกลืน <input type="checkbox"/> การใช้สีเด่นเพียงสีเดียว						
รูปร่าง-รูปทรง	<input type="checkbox"/> รูปทรงตามธรรมชาติ ระบุ _____ _____	<input type="checkbox"/> รูปทรงพื้นฐาน <input type="checkbox"/> สีเหลี่ยม <input type="checkbox"/> ทรงกระบอก <input type="checkbox"/> พีระมิด <input type="checkbox"/> ทรงกลม	<input type="checkbox"/> ทรงกระบอก <input type="checkbox"/> ทรงเหลี่ยม ขอบมน	<input type="checkbox"/> ฐานมีรูปทรงสี่เหลี่ยม <input type="checkbox"/> รูปทรงกลม <input type="checkbox"/> รูปทรงเรขาคณิต	<input type="checkbox"/> รูปทรงสี่เหลี่ยม <input type="checkbox"/> ทรงกระบอก <input type="checkbox"/> รูปทรงตามบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก	<input type="checkbox"/> รูปทรงธรรมชาติ <input type="checkbox"/> รูปทรงประดิษฐ์	<input type="checkbox"/> รูปทรงแผ่น <input type="checkbox"/> รูปทรงประกอบจากรูปทรงของวัตถุดิบต่างๆ
เส้น	<input type="checkbox"/> เส้นของส่วนวัตถุดิบที่โรย <input type="checkbox"/> เส้นของส่วนตกแต่ง <input type="checkbox"/> เส้นของส่วนรองจาน		<input type="checkbox"/> เส้นที่เกิดจากม้วน <input type="checkbox"/> เส้นฐานแบบนดัดกัน		<input type="checkbox"/> เส้นของส่วนวัตถุดิบที่โรย <input type="checkbox"/> เส้นของส่วนตกแต่ง <input type="checkbox"/> เส้นของส่วนรองจาน		
น้ำหนัก	<input type="checkbox"/> ค่าน้ำหนักอ่อนและแก่ตัดกันของสีอาหารกับจาน		<input type="checkbox"/> มีค่าอ่อนแก่ของสีแต่ละชั้นแตกต่างกัน		<input type="checkbox"/> ค่าน้ำหนักอ่อนและแก่ตัดกันของสีอาหารกับจาน		
พื้นผิว	<input type="checkbox"/> พื้นผิวของอาหารที่ตัด <input type="checkbox"/> พื้นผิวที่กลมกลืนกับอาหาร						
บริเวณว่าง	<input type="checkbox"/> บริเวณว่างแบบช่องไฟ <input type="checkbox"/> บริเวณว่างแบบรัศมี						
จุด	<input type="checkbox"/> การโรยส่วนปรุงรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ						

ผลการวิจัย 2 การทดลองใช้หลักการ กับผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ พบว่า ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ โดยรวม ผู้ให้ข้อมูลมีความพึงพอใจในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.15, S.D. = 0.44$ ) ส่วนผลคะแนนความสามารถปฏิบัติการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำของผู้ประกอบการที่ใช้หลักการออกแบบ พบว่า ผลการทดสอบค่า t-test แสดงให้เห็นว่า กลุ่มผู้ประกอบการที่ใช้หลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี้คำ สามารถปฏิบัติการสร้างรูปลักษณ์อาหารได้ค่าสูงกว่าค่าร้อยละ 75 อย่างมีนัยยะสำคัญทางสถิติที่ .01

ผลการพัฒนา 2 การประเมินประสิทธิภาพหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและการออกแบบ และนักออกแบบรูปลักษณ์อาหาร พบว่าหลักการ มีประสิทธิภาพระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.79, S.D. = 0.19$ )

### อภิปรายผล

1. จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น สำหรับการพัฒนาหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ พบว่า ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่เห็นว่า สามารถใช้หลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ศิลปศาสตร์ในส่วนต่างๆ มาเป็นตัวกำหนดรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำได้ทุกส่วน การออกแบบรูปแบบนี้เป็นการสร้างสรรค์ใน 2 ระดับ คือ ระดับการสังเคราะห์ใหม่ และการดัดแปลงใหม่ ตามแนวคิดของ นวลน้อย บุญวงษ์ (2542: 165 -166) ซึ่งทั้งสองระดับการสร้างสรรค์นี้ ต้องอาศัยแนวคิดพื้นฐานในการออกแบบดัดแปลงให้มีความเหมาะสม ดังนั้นหลักทัศนศิลป์และหลักการทางศิลปะจึงเป็นส่วนสำคัญในการสร้างสรรค์สิ่งต่างๆ เพราะสิ่งสำคัญของการออกแบบ คือ การกำหนดหน้าที่ (Function) (ทำนอง จันทิมา, 2542: 2) ยังต้องคำนึงถึงหลักความงาม ซึ่งหลักการสร้างความงามในเชิงการเห็นหรือทัศนศิลป์ก็คือ หลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์นั่นเอง สอดคล้องกับแนวคิดของศาตรา กระจอดนอก (2553: 76) ว่าการออกแบบจัดอาหาร มีเกณฑ์การใช้หลักคิดคล้ายคลึง กับงานทัศนศิลป์รูปแบบอื่นๆ ซึ่งการรวบรวมความรู้หลักการทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์นำมาประยุกต์และสังเคราะห์ผนวกกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร เพื่อแสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ สำหรับหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารนั้นก็ควรใช้หลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ ในส่วนวิธีการสร้างรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำนั้นเหตุที่แบ่งออกมาได้ 7 วิธีตามการค้นพบในส่วนของเอกสารหนังสือและการสัมภาษณ์ เป็นการมองวิธีการในเชิงการออกแบบมากกว่าวิธีการปรุงอาหาร ซึ่งการมองที่ตัวรูปทรงสุดท้ายตามทัศนศิลป์เป็นหลัก ตัวอย่างเช่น วิธีการม้วนมุงอธิบายผลในเชิงรูปทรงหรือรูปลักษณ์ของอาหารเมื่อเสร็จสมบูรณ์ว่าเป็นทรงกระบอก และมีความงามที่หน้าตัด ซึ่งจะช่วยอธิบายให้ผู้ใช่หลักการได้เห็นเพื่อนำไปปฏิบัติสร้างรูปลักษณ์ของอาหารก่อนที่จะนำไปพัฒนาให้เป็นตำรับที่สมบูรณ์แบบหรืออาจจะทำคู่กันทั้งการพัฒนาตำรับและพัฒนารูปลักษณ์ก็ได้

2. ผลการสร้างและประเมินประสิทธิภาพ ร่างหลักการ มี 5 ส่วน ส่วนที่สำคัญ คือ ส่วนของทัศนศิลป์ ชาติ และ ส่วนของหลักการทางศิลปะที่ใช้ในการออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ส่วนที่ทำให้สามารถออกแบบรูปลักษณ์อาหารได้นั้น คือ ส่วนของขั้นตอนต่างๆ ซึ่งเป็นขั้นตอนที่มีลักษณะสอดคล้องกับขั้นตอนในการออกแบบ นวลน้อย บุญวงษ์ (2542: 134-139) เสนอวิธีการออกแบบไว้ คือ การกำหนดขอบเขตการออกแบบ ร่าง การสร้างต้นฉบับ และการประเมินผลซึ่งจะมีลักษณะสอดคล้องของหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำที่พัฒนาขึ้น คือ ขั้นตอนการเตรียมการก็คือ การกำหนดขอบเขต สำหรับการออกแบบว่าจะออกแบบในรูปลักษณ์ใด ขั้นตอนการออกแบบรูปลักษณ์อาหารตามหลักทัศนศิลป์มีลักษณะคล้ายกับการร่างรูปลักษณ์อาหารให้ออกมาเป็นคำและผลิตจากแต่ละคำให้เป็นต้นแบบตามหลักการทางศิลปะซึ่งสอดคล้องกับขั้นของการสร้างต้นแบบ และสุดท้ายเป็นขั้นสรุปและประเมินผลเป็นขั้นที่สรุปข้อมูลต่างๆ และกำหนดรูปลักษณ์ของอาหารที่ได้มา รวมถึงในส่วนของรสชาติที่อาจจะต้องมีการปรับปรุงเพิ่มเติมหลังจากได้รูปลักษณ์อาหารที่กำหนดออกมา นั้น ซึ่งผู้วิจัยได้นำทั้ง 4 ขั้นตอนนี้มาผสมผสานกับรูปลักษณ์ที่วิเคราะห์ได้ตามหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์

ธาตุในส่วนต่างๆ เพื่อนำไปเป็นเครื่องมือช่วยในส่วนที่ 5 ของหลักการออกแบบ เนื่องจากการแบ่งวิธีการทำให้เป็นรูปลักษณ์ ซึ่งมีลักษณะเป็นตารางให้ผู้สร้างสรรค์รูปลักษณ์ได้ เป็นแนวทางในการสร้างรูปลักษณ์และดำเนินไปจนถึงกระบวนการสร้างผลงานได้สำเร็จ ซึ่งผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าทั้งห้าส่วนนี้สามารถนำไปใช้ได้จริง

3. ในการนำหลักการไปใช้กับผู้ประกอบอาหารจำนวน 15 คน พบว่า ผู้ประกอบอาหารมีความพึงพอใจในหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารดังกล่าวอยู่ในระดับมาก หลักการนี้สามารถนำไปใช้ได้จริงในการสร้างรูปลักษณ์อาหารใหม่ๆ โดยเฉพาะ หลักทัศนศิลป์ธาตุและหลักการทางศิลปะอันเป็นส่วนสำคัญอย่างหนึ่งเป็นพื้นฐานของการออกแบบสอดคล้องกับแนวคิดของ Alhelaili (2015) ที่ว่าพื้นฐานสำคัญในการออกแบบที่เป็น รวมถึงการจัดวางอุปกรณ์โต๊ะอาหารจะช่วยให้เกิดสไตล์รูปลักษณ์ต่างๆ ในอาหารที่แสดงถึงรสนิยมในเชิงสุนทรียะได้ ซึ่งพบว่า มีคะแนนในการสร้างสรรค์อยู่ในระดับสูง สอดคล้องกับแนวคิดนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี ถ้าทำความเข้าใจโดยเดินตามหลักการ ที่กำหนดเป็นช่องตารางที่สร้างไว้ในแบบช่วยการสร้างสรรค์ออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำซึ่งเป็นส่วนที่ 5 ของหลักการ (ดังภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 ตัวอย่างผลงานของผู้ใช้หลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ

4. การประเมินผลหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำบนฐานหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์นั้น ผู้เชี่ยวชาญโดยส่วนใหญ่จะมีประสบการณ์ในการทำงาน ทั้งทางด้านการประกอบอาหาร ทำงานในเชิงศิลปะออกแบบและทำงานออกแบบรูปลักษณ์อาหาร ที่ทำงานการออกแบบรูปลักษณ์อาหารของนิตยสารสำคัญในระดับประเทศ ซึ่งทั้งหมดเห็นว่า หลักการดังกล่าวมีประสิทธิภาพสามารถนำไปใช้งานได้จริง โดยเฉพาะอย่างยิ่งส่วนของหลักการทางศิลปะ ทัศนศิลป์ธาตุ ขั้นตอนการออกแบบและแบบการสร้างสรรค์ที่เป็นเครื่องมือช่วยในการออกแบบรูปแบบอาหารอยู่ในระดับดีมาก จากการสัมภาษณ์ด้วยคำถามไปเปิดก็พบว่า ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า เครื่องมือดังกล่าวเหมาะสมสำหรับการนำไปใช้ เพราะโดยส่วนใหญ่ไม่เคยมีใครคิดว่าควรจะกำหนดวิธีการแบบใดให้ผู้เริ่มต้นในการสร้างสรรค์รูปลักษณ์อาหาร หรือ ออกแบบอาหารให้สวยงามได้อย่างไร โดยเฉพาะเครื่องมือช่วยที่เป็นแบบสร้างรูปลักษณ์อาหารนั้น ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า เป็นแนวทางที่ดีในการใช้ออกแบบรูปลักษณ์โดยเฉพาะอย่างยิ่งสามารถใช้ได้ในการทำจริงและสามารถใช้ได้ในการออกแบบด้วยการวาดเป็นรูปเพื่อสื่อสารในหน่วยงานที่ผลิตหรือประกอบอาหารขึ้น ดังนั้นเมื่อนำหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำนี้

ไปใช้ ย่อมจะเกิดรูปลักษณ์อาหารหรือตำรับอาหารใหม่ๆ เกิดขึ้นได้เพื่อเป็นประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์และส่งเสริมการสร้างสรรค์ อันเป็นทักษะสำคัญของมนุษย์ศตวรรษที่ 21 และสอดคล้องกับแนวนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ด้วย

### ข้อเสนอแนะ

ในการนำผลวิจัยไปใช้นั้นก็นำหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดิคำบนฐานหลักการทางศิลปะและทัศนศิลป์ธาตุไปใช้กับกลุ่มประชากรต่างๆจำเป็นต้องคำนึงถึงความสามารถพื้นฐานของผู้ทำการออกแบบ โดยสามารถใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารหรือสามารถวาดภาพเพื่อสื่อสารก็ได้ นอกจากนี้ในเครื่องมือส่วนที่ 5 แบบการสร้างสรรค์ออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดิคำนั้น ลักษณะของตารางที่กำหนดตามวิธีการของการสร้างรูปลักษณ์อาหารแบบพอดิคำกำหนดให้เลือกตามแนวตั้งแต่หากผู้ที่สร้างสรรค์มีความสามารถที่สูงขึ้นก็สามารถจัดกำหนดรูปลักษณ์อื่นๆ ที่สลับหรือข้ามช่องกันได้ รวมถึงนำวิธีการมาผสมผสานกันมากกว่า 1 ลักษณะ จะทำให้เกิดรูปลักษณ์ของอาหารแบบพอดิคำได้มากขึ้น

การทำวิจัยครั้งต่อไป ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญในการออกแบบรูปลักษณ์อาหารเห็นว่ารูปลักษณ์อาหารแบบพอดิคำเป็นสิ่งที่ได้รับความนิยมมากในสมัยนี้ในการจัดงานเลี้ยงต่างๆ ดังนั้นงานวิจัยที่น่าสนใจที่จะศึกษาต่อไป คือ การวิจัยที่กำหนดถึงวิธีการจัดวางหรือนำเสนออาหารแบบพอดิคำในงานเลี้ยงในลักษณะต่างๆ นอกจากนี้ผู้เชี่ยวชาญยังให้ความสำคัญเรื่องของภาชนะใส่อาหารที่ต้องมีความสัมพันธ์กับอาหาร ดังนั้นภาชนะใส่อาหารจึงเป็นหัวข้อหนึ่งที่ควรทำการวิจัยถึงแนวคิดในการออกแบบที่เป็นตัวกำหนดรูปลักษณ์ของอาหารที่สร้างแนวเรื่องหรือเนื้อหาได้

### เอกสารอ้างอิง

#### ภาษาไทย

กรณิศ รัตนามัทธนะ. (2557). **ฟิงเกอร์ฟูดสำหรับโอกาสพิเศษที่บ้านและงานเลี้ยง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

กำจร สุนพงษ์ศรี. (2555). **สุนทรียศาสตร์**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทำนอง จันทิมา. (2542). **หลักการออกแบบ**. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

นวลน้อย บุญวงษ์. (2542). **หลักการออกแบบ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). **พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถานพุทธศักราช 2554**. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.

ศাত্রา กระฉอดนอก. (2553). "การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย." **Veridian E – Journal**. ปีที่ 3, ฉบับที่ 1 (กรกฎาคม): 63-77.

ศิริเฉลิม สวัสดิวัฒน์,เหมือนหลวง. "อุตสาหกรรมอาหารไทยและการส่งเสริมการส่งออกของอาหารในเมืองไทย".

**เอกสารประกอบสัมมนาตุลิตาวิชาการครั้งที่ 2 เรื่องความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์**. กุมภาพันธุ์ 2550: 139-142.

### ภาษาต่างประเทศ

Alhelili, Marya. (2015). **Essays on Aesthetics of Food**. Thesis Master of Science in Design and Merchising Davis College of Agriculture, Natural Resources and Design, West Virginia University.

Bellingham, Linda and Bybee, Jean Ann. (2008). **Food styling for photographers**. Burlington: Elsevier.

UNCTAD.(2008). **Creative Economy Report 2008. United Nations:** [Online]. Accessed 1 May 2017. Available from <http://www.unctad.org/creative-economy>.