



ภาคผนวก ก

กระบวนการสร้างประติมากรรมอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

## ขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน

ขั้นตอนในการสร้างรูปทรงทั้งหมดของผลงานประติมากรรมอาหารสามารถลำดับได้ 7 ขั้นตอน ดังนี้

1. ปั้นน้ำตาลสังเคราะห์ให้มีโครงสร้างคล้ายโครงกระดูกมนุษย์โดยหลังจากปั้นเสร็จแล้วนำไปวางที่แผ่นอะลูมิเนียมที่โรยด้วยแป้งข้าวเจ้าเพื่อไม่ให้น้ำตาลสังเคราะห์ติดกับพื้นที่รองรับ
2. นวดแป้งข้าวเจ้าพร้อมกับผสมสีผสมอาหารแล้วปูลงเพื่อเป็นพื้น
3. นำน้ำตาลสังเคราะห์ที่ปั้นเสร็จแล้วมาจัดวางให้เป็นโครงร่างมนุษย์ บนพื้นที่เตรียมไว้
4. ประกอบโครงร่างหลักของตัวผลงานด้วยอาหารสำเร็จรูปที่เป็นอวัยวะต่างๆ
5. นำแป้งข้าวเจ้าที่ผสมสีแล้วมาห่อหุ้มปกปิดโครงร่างต่างๆเพื่อเป็นผิวหนัง
6. ตกแต่งรายละเอียดในส่วนต่างๆ
7. บันทึกระยะเวลาของการเสื่อมสลายโดยภาพถ่าย



ภาพประกอบที่ 51 ปั้นน้ำตาลสังเคราะห์ให้มีโครงสร้างคล้ายโครงกระดูกมนุษย์



ภาพประกอบที่ 52 ส่วนกะโหลกที่ทำจากน้ำตาลสังเคราะห์

(ด้านหน้า)



ภาพประกอบที่ 53 ส่วนกะโหลกที่ทำจากน้ำตาลสังเคราะห์

(ด้านข้าง)



ภาพประกอบที่ 54 จัดวางชิ้นส่วนต่างๆของโครงกระดูกเพื่อสร้างรูปทรง



ภาพประกอบที่ 55 โรยแป้งข้าวเจ้าและปิดทำความสะอาดในส่วนที่สำเร็จแล้ว  
เพื่อไม่ให้เกิดการละลายที่เร็วเกินไป





ภาพประกอบที่ 56 นำน้ำตาลสังเคราะห์ที่ทำเสร็จแล้วมาวางกับแผ่นลูนีเนียมที่  
โรยด้วยแป้งข้าวข้าว



ภาพประกอบที่ 57 นำน้ำตาลสังเคราะห์ที่ทำเสร็จแล้วมาจัดวางให้เป็นโครงสร้างมนุษย์  
บนพื้นที่เตรียมไว้



ภาพประกอบที่ 58 มุมมองด้านข้างของการจัดวางในส่วนของปลาเส้นที่แทนค่ากล้ามเนื้อและเส้นเลือด



ภาพประกอบที่ 59 มุมมองด้านหน้าบนของการจัดวาง



ภาพประกอบที่ 60 รายละเอียดในส่วนของโครงกระดูกเชิงกราน



ภาพประกอบที่ 61 รายละเอียดในส่วนของโครงกระดูกมือ





ภาพประกอบที่ 62 ประกอบโครงสร้างหลักของตัวผลงานด้วยอาหารสำเร็จรูป  
ที่เป็นอวัยวะต่างๆ เช่น แป้ง เบคอน ไส้กรอก ลูกชิ้น แฮมรมควัน  
ปลาเส้น บะหมี่ต่างๆ เป็นต้น

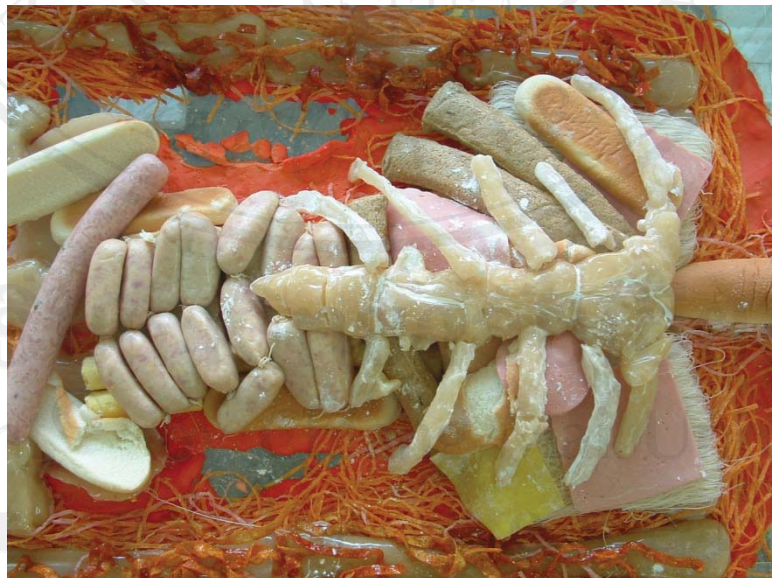


ภาพประกอบที่ 63 การจัดวางอาหารสำเร็จรูปเพื่อเป็นโครงสร้างอวัยวะภายใน





ภาพประกอบที่ 64 มุมมองด้านหน้าตรง(บริเวณศีรษะ)ของการจัดวาง  
โครงสร้างอวัยวะภายใน



ภาพประกอบที่ 65 มุมมองด้านหน้าตรง(บริเวณหน้าอก)ของการจัดวางโครง  
สร้างอวัยวะภายใน



ภาพประกอบที่ 66 นำแป้งข้าวเจ้าที่ผสมสีแล้วมาห่อหุ้มปกปิดโครงสร้างต่างๆ  
เพื่อเป็นผิวหนัง บริเวณลำตัว



ภาพประกอบที่ 67 นำแป้งข้าวเจ้าที่ผสมสีแล้วมาห่อหุ้มปกปิดโครงสร้างต่างๆ  
เพื่อเป็นผิวหนัง บริเวณศีรษะ



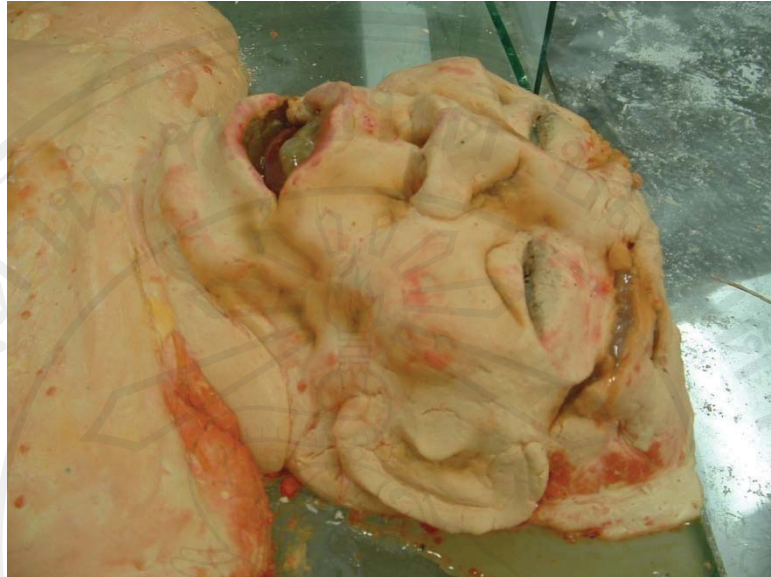


ภาพประกอบที่ 68 ภาพแสดงการหล่อหุ้มแป้งข้าวเจ้าที่ครอบคลุมและเป็นรูปร่างคล้ายคน



ภาพประกอบที่ 69 มุมมองด้านข้างของประติมากรรมอาหาร





ภาพประกอบที่ 70 ตกแต่งรายละเอียด  
(ในขั้นตอนนี้สภาวะการเสื่อมสลายได้เริ่มกระบวนการแล้ว)



ภาพประกอบที่

71 มุมมองด้านหน้าตรงของผลงานที่สำเร็จแล้ว



ภาคผนวก ข

นิทรรศการศิลปกรรมวิทยานิพนธ์

“คนกับอาหารสำเร็จรูป เวลากับการเสื่อมสลาย”

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

นิทรรศการวิทยานิพนธ์  
**MAN AND PROCESSED FOOD, TIME AND DETERIORATION.**

ณ หอนิทรรศการศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ 17 – 18 พฤศจิกายน 2553



**Mr. Chaiwat Aup-papong**  
 Born : July 3<sup>rd</sup>, 1984.  
 Sakon Nakhon, Thailand  
 Tel : 08-4424-6603  
 Email : jaearting@hotmail.com



**Education:**  
 -B.A. (Painting) Faculty of  
 Fine and Applied Arts,  
 Khon Kaen University, Thailand.  
 -Graduate Student in Visual Arts  
 Faculty of Fine Arts.

**Exhibition:**  
 2004-2006 - 10', 1' and 17' On the occasion of Elevate to the position  
 Faculty of Fine and Applied Arts, Khon Kaen University.  
 2005 - 5' "Landscape and SMOKE" Complex Centre, Khon Kaen  
 2006-2007 - 2' and 3' "BIOHY" On the occasion of Valentine Day  
 2007 - 10' "ARTSYGENT CAMEPUS + ART + 7.1 Arts Thesis  
 Exhibition, KCU Arts Museum, Khon Kaen.  
 2007-2008 - Sea & Landscape Painting Exhibition 2007-2008, By Painting  
 Department, Faculty of Painting, Sculpture and Graphic Arts,  
 Silpakorn University.  
 2008 - "Various Exhibition" JJ Arts Market, Chiangmai.  
 2010 - "Man and Processed Food, Time and Deterioration"  
 Solo Arts Thesis Exhibition, CMU Arts Museum Chiangmai.



**แนวคิดงานศิลปะ**

ข้าพเจ้า พยายามที่จะพัฒนาตัวเองให้มีความรู้ที่รอบด้านเกี่ยวกับอาหาร และ  
 เชื่อมโยงกับศิลปะเพื่อสร้าง ผลงานที่มีความหมายและน่าสนใจ โดยอาศัยงาน  
 ศิลปะที่สร้างขึ้นจากอาหารเป็นสื่อในการสื่อสาร ไม่เพียงแต่ใช้รสชาติของอาหารเท่านั้น  
 แต่ใช้ภาพลักษณ์ของอาหารที่ดูน่ารับประทาน และใช้ความรู้สึกในการนำเสนอ  
 เพื่อสร้างความประทับใจให้กับผู้ชม และสร้างให้เกิดความสนใจในอาหารมากขึ้น



คู่มือภัตตาคารและรายละเอียดยานในเล่ม



ภาพบรรยากาศในงานนิทรรศการวิทยานิพนธ์

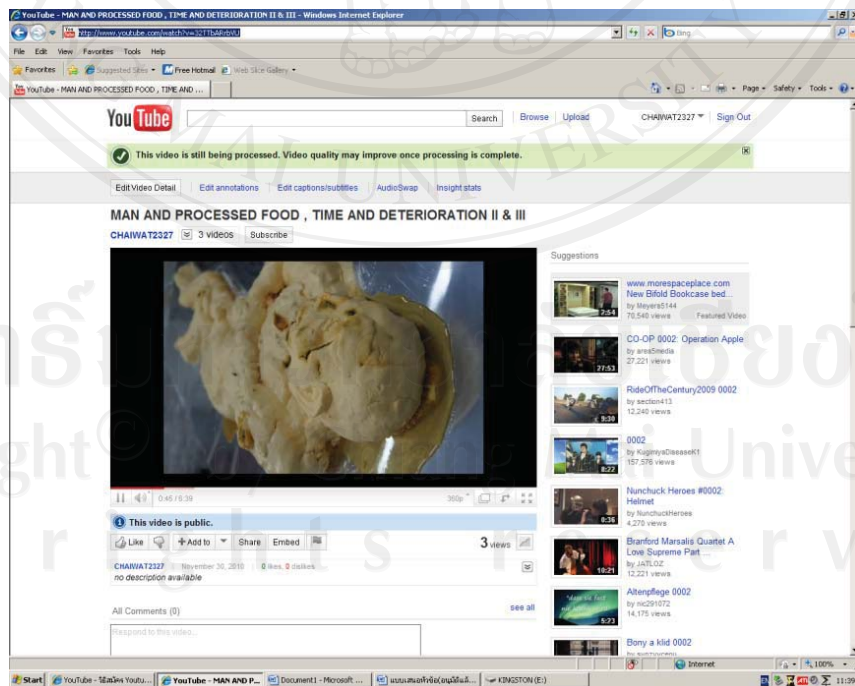
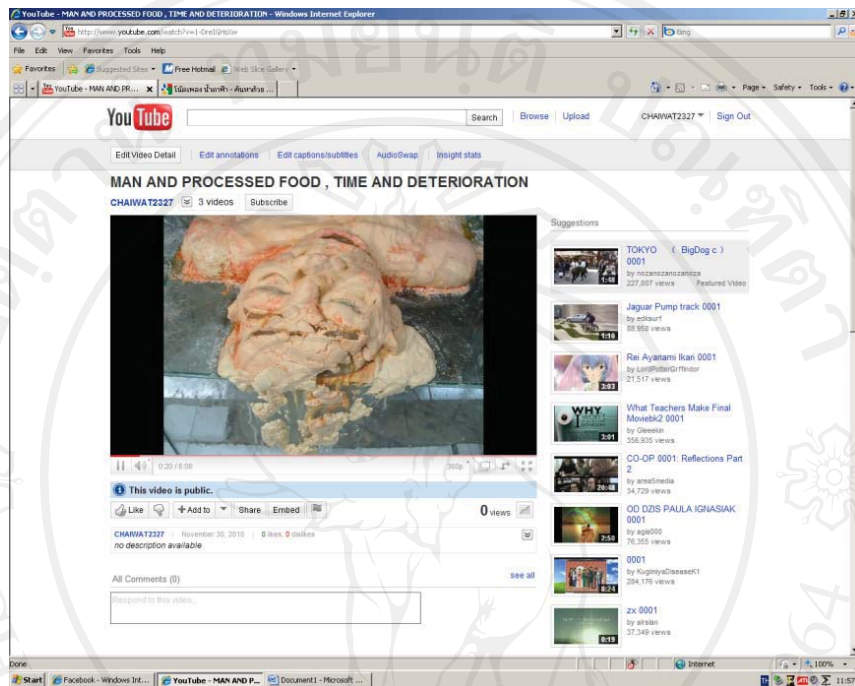


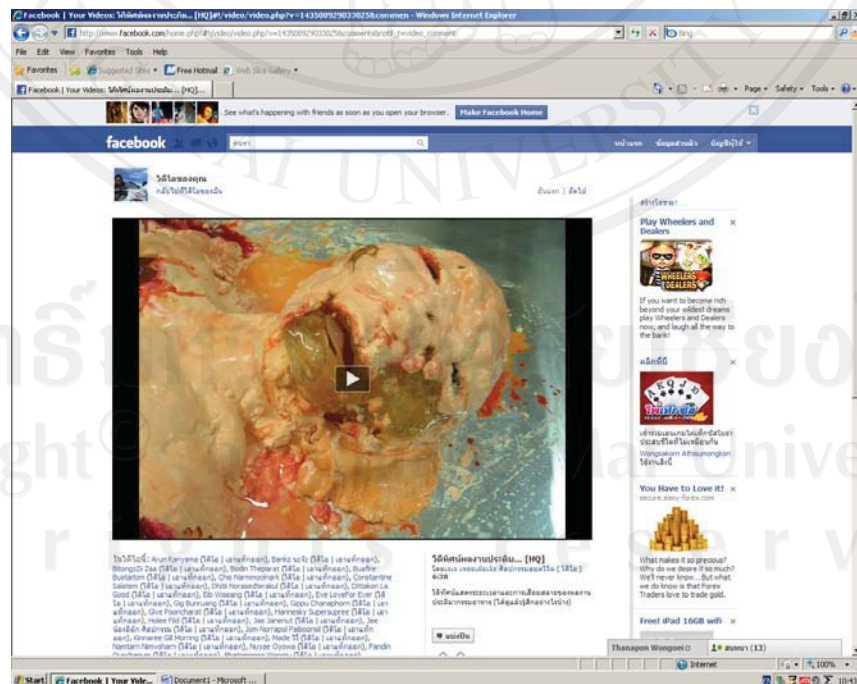
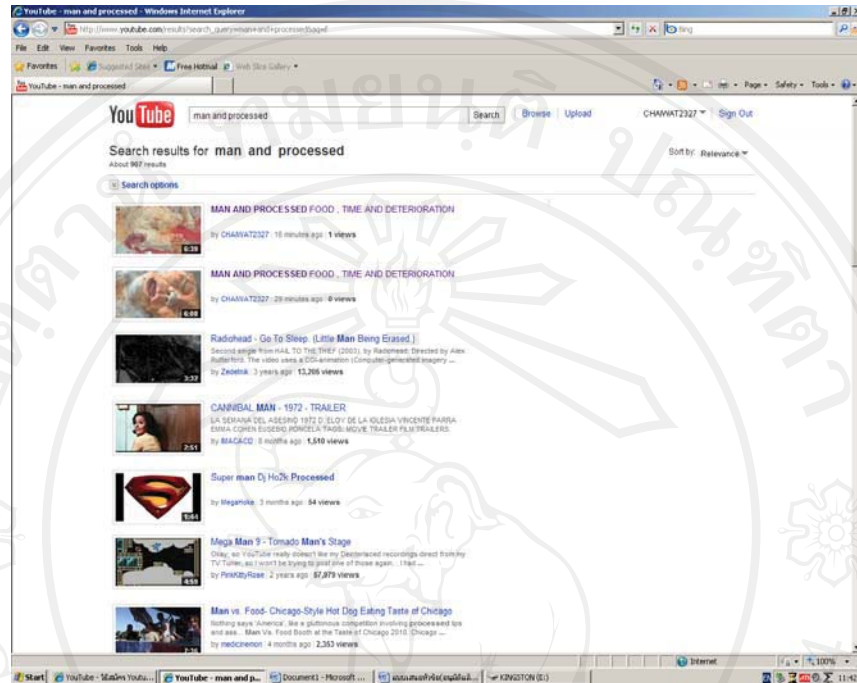






## การเผยแพร่ผลงานทางอินเทอร์เน็ต





## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นายไชยวัฒน์ อุปพงษ์

วัน เดือน ปี เกิด 3 กรกฎาคม 2527

ประวัติการศึกษา ศิลปบัณฑิต สาขาจิตรกรรม คณะศิลปกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ปีการศึกษา 2549

ประวัติการแสดงผลงาน - นิทรรศการ “คนกับอาหารสำเร็จรูป เวลากับการเสื่อมสลาย”

ณ หอนิทรรศการศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2553

- ร่วมแสดงนิทรรศการศิลปกรรม

“Various Exhibition”

ณ JJ Arts Market จ.เชียงใหม่ 2551

- ร่วมแสดงนิทรรศการจิตรกรรม ภาพทิวทัศน์ 2550-2551

(Sea & Landscape Painting Exhibition 2007-2008)

โครงการ สัมมนาเชิงปฏิบัติการ จิตรกรรมภาพทิวทัศน์

จากพื้นฐานสู่การสร้างสรรค์ จิตรกรรมร่วมสมัย โดยภาควิชาจิตรกรรม

คณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

- นิทรรศการ “ศิลป์ไร้ซึ่งสมการ” (

CAMPUS + ART = ? )

ARTXYGEN FA-KKU 10 ART EXHIBITION

คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น 2550

- ร่วมแสดงนิทรรศการเนื่องในวันแห่งความรัก

“ROSY” ครั้งที่ 2 และ 3

2549-2550

- นิทรรศการ “ทิวทัศน์และหุ่นนิ่งครั้งที่ 7” ณ ศูนย์อาหารและบริการ

มหาวิทยาลัยขอนแก่น 2548

- ร่วมแสดงนิทรรศการเนื่องในวันสถาปนาคณะศิลปกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ครั้งที่ 10 11 และ 12 2547-2549