

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม นางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล

(INTERIOR DESIGN PROJECT OF NANG RONG GRAND HOTEL)



--> วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์อุตสาหกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2537

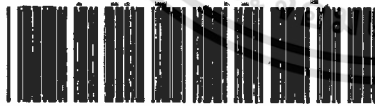
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยานิพนธ์เรื่อง โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล
ชื่อนักศึกษา นาย สมนึก หิรัญศักดิ์
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ สัญชัย สุทธิพัฒน์มงคล

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ กรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ ได้ตรวจพิจารณาและเห็นชอบ
แล้วจึงอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต ประจำปี
การศึกษา 2537



(รองศาสตราจารย์ ดร.ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์)
คณบดี



A021148

เลขหมู่.....	1380	021148
เลขทะเบียน.....		
วัน เดือน ปี.....	-8 พ.ย. 2538	

บทคัดย่อ

ข้อปัญหาต่าง ๆ

การศึกษาเราโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะค้นคว้าหาแนวทางการออกแบบ ตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งในจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อให้ได้ตามมาตรฐานสากลที่มุ่งจะให้บริการแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศและชาวไทย ตลอดจนนักท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่จะมาใช้บริการของโรงแรม

เนื่องจากแนวโน้มของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทยโดยเฉพาะในจังหวัดบุรีรัมย์มีจำนวนเพิ่มขึ้น ทำให้เป็นที่คาดหมายว่าความต้องการห้องพักโรงแรมจะมีแนวโน้มสูงขึ้น โรงแรมชั้นหนึ่งประเภทที่มีบริการความสะดวกสบายน่าประทับใจสำหรับผู้มาใช้บริการ ดังนั้น กิจกรรมโรงแรมจึงเป็นธุรกิจที่น่าจะสนับสนุนให้มีการลงทุน เพื่อผลได้ทางเพิ่มปริมาณและคุณภาพของโรงแรม และยังสอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอันเป็นนโยบายของรัฐในการส่งเสริมการลงทุนอุตสาหกรรม

วิธีการวิจัย

เพื่อที่จะให้สามารถกำหนดการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งในจังหวัดบุรีรัมย์ ให้สอดคล้องกับลักษณะความต้องการและพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาดังนี้

1. สภาวะการณ์และแนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและแนวโน้มความต้องการห้องพักในจังหวัดบุรีรัมย์
2. ลักษณะพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้อาคาร
3. รายละเอียดและการกำหนดองค์ประกอบของโรงแรม
4. ศึกษาจากอาคารตัวอย่างที่ประกอบการแบบเดียวกัน
5. ศึกษาแนวทางและหลักเกณฑ์ในการออกแบบส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

สรุปผลการวิจัย

ผลจากภาควิจัย

1. สภาวะการณ์ท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์จัดว่าอยู่ในเกณฑ์ดี แนวโน้มความต้องการห้องพักของจังหวัดบุรีรัมย์เป็นที่ต้องการอีกมาก ซึ่งมีผลกระทบถึงเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. ลักษณะของผู้ใช้บริการ ทั้งชาวต่างประเทศและคนไทยที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรมต่างมีลักษณะความต้องการและพฤติกรรมที่คล้ายคลึงกันคือ ความต้องการความสะดวกสบาย ความหรูหรา ในการพักอาศัยและการใช้บริการ รวมถึงบรรยากาศที่ดีในการพักผ่อน
3. จากการศึกษาตัวอย่างของอาคารประเภทเดียวกัน สรุปได้ว่าโรงแรมโดยทั่วไปเน้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความหรูหราสง่างาม ควบคู่ไปกับการบริการที่ดีเยี่ยม พร้อมทั้งอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ทันสมัยต่าง ๆ

ข้อเสนอแนะ

1. ต้องมีการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมในจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและอำนวยความสะดวกสบายแก่นักท่องเที่ยว และนักธุรกิจตามมาตรฐานสากล
2. เนื่องจากมีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย และสถานีขนส่ง จึงเหมาะแก่การทำให้เป็นโรงงานชั้นหนึ่ง ที่เต็มไปด้วยความหรูหรา สะดวกสบาย สำหรับผู้มาใช้บริการ
3. โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งจังหวัดบุรีรัมย์ ควรจัดให้มีองค์ประกอบครบทั้งด้านผู้ให้บริการหลัก ด้านผู้มาใช้บริการร่วม ด้านผู้บริหารและด้านผู้ให้บริการ รวมทั้งองค์ประกอบเสริม เพื่อให้โครงการนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากความร่วมมือและความช่วยเหลือจากหลายฝ่ายในด้านการค้นคว้าข้อมูลทางด้านเอกสาร การสัมภาษณ์ สอบถาม การถ่ายภาพงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ทำให้งานสำเร็จตามเป้าหมาย ผู้ทำวิทยานิพนธ์จึงใคร่ขอขอบพระคุณผู้ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านมา ณ โอกาสนี้

1. บิดา มารดา ครูบาอาจารย์ ผู้เป็นกำลังใจ ผู้ให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านตลอดมา
2. เจ้าหน้าที่พนักงานผู้ที่เกี่ยวข้องกับโครงการโรงแรม บุรีรัมย์ สิริภรณ์
3. อาจารย์ สัญชัย สุทธิพัฒน์มงคล อาจารย์ที่ปรึกษา

สุดท้ายนี้ผู้ทำวิทยานิพนธ์ใคร่ขอขอบพระคุณ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ทุกฝ่ายตลอดจนพี่น้องและเพื่อนที่ให้กำลังใจและความช่วยเหลือมาตลอด ขอขอบคุณผู้พิมพ์และเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ได้ลุล่วงได้คือ คุณ ทิพย์วรรณ ชัยสายัณ



นาย สมนึก นีร์ญศักดิ์

ผู้จัดทำวิทยานิพนธ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
รายการตารางประกอบ	ง
รายการรูปภาพประกอบ	จ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเสนอโครงการในการทำวิทยานิพนธ์	1
1.3 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์	1
1.4 ที่มาของโครงการ	2
1.5 แนวทางการแก้ปัญหา	2
1.6 วิธีการดำเนินการวิจัย	3
1.7 ขอบเขตการศึกษาข้อมูล	3
1.8 ขอบเขตของโครงการ	4
1.9 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้	5
1.10 แหล่งข้อมูลการศึกษาและหาข้อมูลค้นคว้า	5
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ	6
2.1 ประวัติความเป็นมาและการแบ่งประเภทชนิดโรงแรม	6
2.2 การบริหารและหน้าที่รับผิดชอบของบุคคล	9
2.3 หลักในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม	21
2.4 ระบบเทคนิคต่าง ๆ	42
2.5 นโยบายและแผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่มีผลต่อโครงการ	55
2.6 ธุรกิจโรงแรมในจังหวัดบุรีรัมย์	60
2.7 โครงการเปรียบเทียบ	67
บทที่ 3 การศึกษารายละเอียดประกอบโครงการ	72
3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมและที่ตั้งโครงการ	72
3.2 การศึกษาสภาพแวดล้อมภายในอาคารโครงการโดยทั่วไป	75

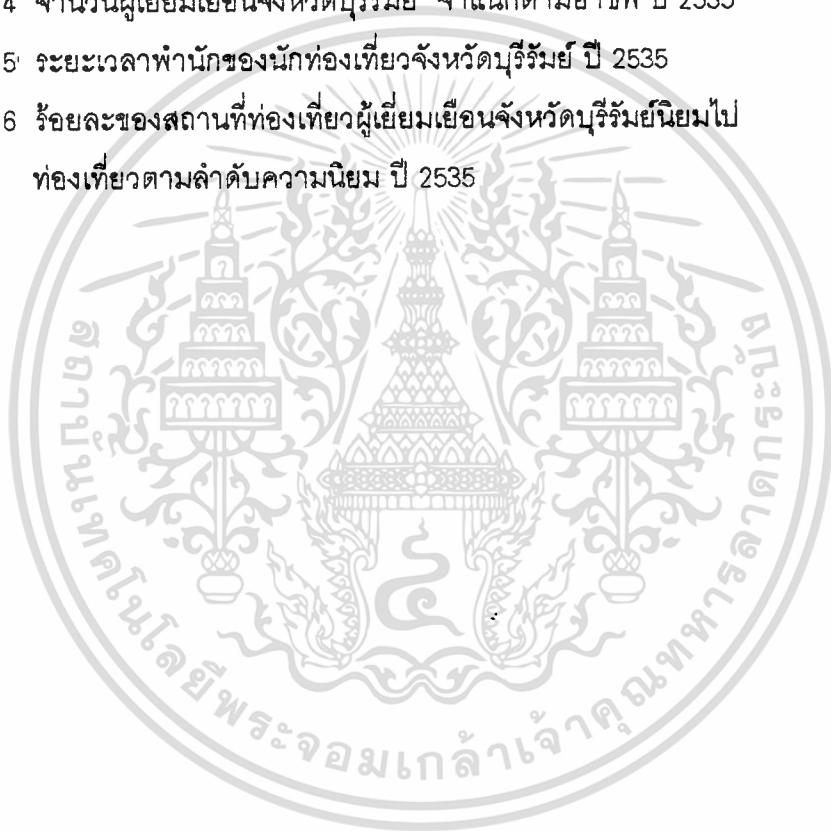
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงานบุคคลากรภายในโรงแรม	78
3.4 การศึกษาประวัติศาสตร์ของบุรีรัมย์และลักษณะสถาปัตยกรรม ศิลปวัฒนธรรมอีสาน	99
บทที่ 4 การวิเคราะห์เพื่อการออกแบบ	175
4.1 การวิเคราะห์ตัวอาคารของโครงการ	175
4.2 การวิเคราะห์พฤติกรรมและผู้ใช้อาคาร	177
4.3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อที่ใช้สอยในอาคาร	181
4.4 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยของโครงการ	202
4.5 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถาปัตยกรรมและศิลปวัฒนธรรมอีสาน	239
บทที่ 5 บทสรุปแนวทางการออกแบบ	258
5.1 ส่วนโถงพักผ่อน	258
5.2 ส่วนของลิบบบี้เล้าจน์	262
5.3 ส่วนคอฟฟี่ช็อป	264
5.4 ส่วนห้องอาหาร	266
5.5 ส่วนห้องจัดเลี้ยง	269
5.6 ส่วนห้องพักผ่อนแบบธรรมดา	272
5.7 ส่วนห้องพักผ่อนแบบสุท	274
บรรณานุกรม	280

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการตารางประกอบ

	หน้า
ตารางที่ 2.1 จำนวนนักท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์ จำแนกตามสถานที่พัก ปี 2535	61
ตารางที่ 2.2 จำนวนผู้เยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ จำแนกตามวัตถุประสงค์หลักการเดินทาง ปี 2535	62
ตารางที่ 2.3 จำนวนชาวไทยที่มาเยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ จำแนกตามถิ่นที่อยู่ ปี 2535	63
ตารางที่ 2.4 จำนวนผู้เยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ จำแนกตามอาชีพ ปี 2535	64
ตารางที่ 2.5 ระยะเวลาพำนักของนักท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์ ปี 2535	65
ตารางที่ 2.6 ร้อยละของสถานที่ท่องเที่ยวผู้เยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์นิยมไปท่องเที่ยวตามลำดับความนิยม ปี 2535	66



รายการรูปประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 3.1 สภาพแวดล้อมที่ตั้งโครงการ	74
ภาพที่ 3.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ	75
ภาพที่ 3.3 แสดงกลุ่มสถาปัตยกรรมปราสาทหินในภาคอีสาน	104
ภาพที่ 3.4 องค์พระธาตุในภาคอีสาน	105
ภาพที่ 3.5 วัดนาฬิกานาวาส	106
ภาพที่ 3.6 อุโบสถ วัดศรีมงคลใต้	107
ภาพที่ 3.7 วัดศรีมงคลใต้	107
ภาพที่ 3.8 บ้านเรือนไทยอีสาน	111
ภาพที่ 3.9 รูปด้านหลักและด้านข้างของเรือนอีสาน	112
ภาพที่ 3.10 แสดงรูปตัดของเรือนอีสาน	113
ภาพที่ 3.11 ฝาและประตูเรือนไทยอีสาน	114
ภาพที่ 3.12 โครงสร้างของเรือนไทยอีสาน	115
ภาพที่ 3.13 เรือนไทยภาคอีสาน	116
ภาพที่ 3.14 โครงสร้างเรือนไทยภาคอีสาน	117
ภาพที่ 3.15 ผนังเรือนไทยภาคอีสาน	119
ภาพที่ 3.16 รายละเอียดบ้านเรือนไทยภาคอีสาน	119
ภาพที่ 3.17 ประเภทและชนิดของเรือนไทย	120
ภาพที่ 3.18 การก่อสร้างเรือนไทยภาคอีสาน	120
ภาพที่ 3.19 ยอดและแป้นลมของเรือนอีสาน	120
ภาพที่ 3.20 ยอดและแป้นลมของเรือนอีสาน	120
ภาพที่ 3.21 แสดงลักษณะการเข้า “หูโป่ง”	122
ภาพที่ 3.22 ลักษณะการเข้าไม้ปลายหลังคา	123
ภาพที่ 3.23 รูปหน้าจั่วแบบต่างๆ ของเรือนอีสาน	124
ภาพที่ 3.24 ส่วนประกอบการวางพื้นบ้านภูไทย	125
ภาพที่ 3.25 ฝาเรือนอีสาน	126
ภาพที่ 3.26 ลายฝาไม้ไทย	127

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
ภาพที่ 3.27 แบบประตูของเรือนอีสาน	128
ภาพที่ 3.28 ชนิดของกะไดหรือคันไถ	129
ภาพที่ 3.29 ประตูของเรือนอีสาน	130
ภาพที่ 3.30 เสาบ้านเรือนอีสาน	131
ภาพที่ 3.31 โครงสร้างของเรือนไทยอีสาน	132
ภาพที่ 3.32 โครงสร้างของเรือนไทยอีสาน	133
ภาพที่ 3.33 เครื่องมือดักสัตว์น้ำ	137
ภาพที่ 3.34 เครื่องมือดักสัตว์บก	138
ภาพที่ 3.35 เครื่องมือดักสัตว์บก	139
ภาพที่ 3.36 เครื่องมือดักสัตว์ปีก	140
ภาพที่ 3.37 ไหมแบบและขนาดต่าง ๆ	145
ภาพที่ 3.38 กลุ่มไหมเล็กหรือแจกัน	146
ภาพที่ 3.39 กลุ่มแจกันแบบต่าง ๆ	147
ภาพที่ 3.40 กาน้ำ และคณโฑ	148
ภาพที่ 3.41 คณโฑแบบ และขนาดต่าง ๆ	149
ภาพที่ 3.42 คณโฑรูปคน และรูปสัตว์	150
ภาพที่ 3.43 ถ้วยชามและเครื่องครัว	151
ภาพที่ 3.44 ผอบทรงต่าง ๆ	152
ภาพที่ 3.45 กาน้ำชา และกระบี่	153
ภาพที่ 3.46 เตานุ่นรูปช้าง	154
ภาพที่ 3.47 คณโฑและเตานุ่นรูปช้าง	155
ภาพที่ 3.48 เตานุ่นรูปกระต่าย	156
ภาพที่ 3.49 เตานุ่นทรงพาน	157
ภาพที่ 3.50 ประเภทเครื่องใช้และเครื่องประดับ	158
ภาพที่ 3.51 ขวดคอยาวและน้ำเต้า	159
ภาพที่ 3.52 แผ่นผังปราสาทเขาพนมรุ้ง	165
ภาพที่ 3.53 รูปด้านปราสาทเขาพนมรุ้ง	170
ภาพที่ 3.54 ผังศาสนสถานปราสาทเมืองต่ำ	174

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
ภาพที่ 4.1 แสดงสัดส่วนของเก้าอี้นั่งพักผ่อน	205
ภาพที่ 4.2 แสดงสัดส่วนของเก้าอี้นั่งพักผ่อน 3 ที่นั่ง	205
ภาพที่ 4.3 แบบขยายเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	206
ภาพที่ 4.4 ภาพตัดและขยายพื้นที่ใช้สอยในส่วนเคาน์เตอร์	207
ภาพที่ 4.5 แสดงสัดส่วนของชั้นอุปกรณ์เก็บของ	208
ภาพที่ 4.6 แสดงขนาดของอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	209
ภาพที่ 4.7 แสดงสัดส่วนของเคาน์เตอร์บาร์	213
ภาพที่ 4.8 เบาะในขนาดกลางที่ใช้ภายในลิบบี้เล่าจัน	213
ภาพที่ 4.9 แสดงขนาดของโต๊ะอาหารและเครื่องดื่ม	217
ภาพที่ 4.10 แสดงการจัดโต๊ะอาหารในลักษณะต่าง ๆ	218
ภาพที่ 4.11 แสดงการจัดชุดรับประทานอาหารประเภทต่าง ๆ	221
ภาพที่ 4.12 แสดงการจัดพื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องจัดเลี้ยง	225
ภาพที่ 4.13 การจัดเฟอร์นิเจอร์ในส่วนห้องพัก	229
ภาพที่ 4.14 แสดงการจัดห้องพักชนิดต่าง ๆ	234
ภาพที่ 5.1 แสดงแปลนรวมเฟอร์นิเจอร์ที่ชั้นที่ 1	259
ภาพที่ 5.2 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ส่วนโถงพักคอยและลิบบี้เล่าจัน	260
ภาพที่ 5.3 แสดงแปลนเพดานและไฟฟ้าส่วนโถงพักคอยและลิบบี้เล่าจัน	260
ภาพที่ 5.4 แสดงรูปด้านโถงพักคอยบริเวณ FRONT DESK และลิบบี้เล่าจัน	261
ภาพที่ 5.5 แสดงทัศนียภาพในส่วนของโถงพักคอย	261
ภาพที่ 5.6 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน	262
ภาพที่ 5.7 แสดงทัศนียภาพส่วนลิบบี้เล่าจัน	263
ภาพที่ 5.8 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน	263
ภาพที่ 5.9 แสดงแปลนของเฟอร์นิเจอร์และไฟฟ้า	264
ภาพที่ 5.10 แสดงรูปด้านคอฟฟี่ช็อป	265
ภาพที่ 5.11 แสดงทัศนียภาพในส่วนคอฟฟี่ช็อป	265
ภาพที่ 5.12 แสดงวัสดุในการตกแต่ง	266
ภาพที่ 5.13 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ส่วนของห้องอาหาร	267

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
ภาพที่ 5.14 แสดงแปลนเพดานและไฟฟ้าของห้องอาหาร	267
ภาพที่ 5.15 แสดงทัศนียภาพส่วนของห้องอาหาร	268
ภาพที่ 5.16 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน	268
ภาพที่ 5.17 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ส่วนห้องพัก	269
ภาพที่ 5.18 แสดงแปลนเพดานและไฟฟ้าส่วนห้องจัดเลี้ยง	270
ภาพที่ 5.19 แสดงรูปด้านส่วนห้องจัดเลี้ยง	270
ภาพที่ 5.20 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องจัดเลี้ยง	271
ภาพที่ 5.21 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน	271
ภาพที่ 5.22 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ แปลนเพดาน ไฟฟ้าและรูปด้านส่วนห้องพักธรรมดา	272
ภาพที่ 5.23 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักธรรมดา	273
ภาพที่ 5.24 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน	273
ภาพที่ 5.25 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ เพดาน ไฟฟ้า และรูปด้านในส่วนห้องสูง	274
ภาพที่ 5.26 แสดงรูปด้านส่วนห้องสูง	275
ภาพที่ 5.27 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องนอนของห้องสูง	275
ภาพที่ 5.28 แสดงทัศนียภาพส่วนพักผ่อนในส่วนห้องสูง	276
ภาพที่ 5.29 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน	276
ภาพที่ 5.30 แสดงรายละเอียดในส่วนโต๊ะหน้า และชุดพักคอย	277
ภาพที่ 5.31 แสดงรายละเอียดของโต๊ะรับประทานอาหารในส่วนคอฟฟี่ช็อปและห้องอาหาร	277
ภาพที่ 5.32 แสดงรายละเอียดเก้าอี้รับประทานอาหารในส่วนคอฟฟี่ช็อป และห้องอาหาร	278
ภาพที่ 5.33 แสดงรายละเอียดตู้เก็บที่วีและตู้เย็นในส่วนห้องพักแบบสูง	278
ภาพที่ 5.34 แสดงรายการประกอบแบบแปลนเฟอร์นิเจอร์ แปลนเพดานและไฟฟ้า	279

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาของโครงการ

บุรีรัมย์เป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยวที่สำคัญจังหวัดหนึ่งในภาคอีสาน จากสภาพแวดล้อม และภูมิอากาศที่ยังคงธรรมชาติอันสวยงาม ภูมิประเทศที่สำคัญในด้านศิลปวัฒนธรรม สถาปัตยกรรม ความมีน้ำใจไมตรีของผู้คน ความงดงามในวัฒนธรรมประเพณี วัฒนธรรมความเป็นอยู่แบบพื้นบ้าน เป็นเสน่ห์ที่สามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ พวกกันหลังไหลเข้ามาท่องเที่ยว และเยี่ยมชมจังหวัดบุรีรัมย์กันมากมาย

โดยเฉพาะในปัจจุบันเกิดการขยายตัวในการพัฒนาประเทศรัฐบาลได้ให้ความสำคัญกับธุรกิจอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมากขึ้น จึงพากันหลังไหลเข้าสู่จังหวัดบุรีรัมย์เพิ่มขึ้นมากมายทำให้สถานที่รองรับนักท่องเที่ยวเกิดการไม่เพียงพอ ซึ่งปัจจุบันนี้เกิดความขาดแคลนเป็นอย่างมาก

ดังนั้นโครงการโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล จึงเกิดขึ้นโดยผู้ริเริ่มโครงการได้ตระหนักถึงการขยายตัวของการท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์ จึงได้จัดตั้งโรงแรมสำหรับเปิดบริการนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ

เหตุผลในการเลือกโครงการเสนอเป็นวิทยานิพนธ์

1. ภายในโครงการมีพื้นที่ใช้สอย และองค์ประกอบในส่วนต่าง ๆ ที่ครบวงจรที่มีความต่อเนื่องกับรูปแบบอาคารภายนอก
2. สามารถศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ศิลปวัฒนธรรมอีสานได้ โดยเป็นโอกาสอันดีที่จะนำมาดัดแปลงและประยุกต์ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน
3. เป็นโครงการซึ่งสามารถตอบสนองนโยบายของรัฐบาล ในด้านการส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งก่อประโยชน์ให้แก่ประเทศทั้งทางด้านเศรษฐกิจ และสังคม
4. โรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล เป็นโครงการจริงที่กำลังดำเนินการก่อสร้างซึ่งยังไม่มีกรออกแบบตกแต่งภายใน และสามารถดำเนินการตามขั้นตอนได้ตามความเป็นจริง
5. การศึกษาในการออกแบบตกแต่งภายในโครงการประเภทโรงแรม เป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และสำหรับผู้ที่ต้องการจะศึกษาต่อ ๆ ไป

วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้า การจัดตกแต่งภายในโรงแรมทั้งทางทฤษฎี และปฏิบัติทางที่ถูกต้องสอดคล้องกับโครงการจริง
2. เพื่อสามารถออกแบบสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มาประยุกต์ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายในให้เหมาะสม และสอดคล้องกับประโยชน์ใช้สอยในส่วนต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพื่อศึกษาถึงปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหา พร้อมทั้งแนวทางการออกแบบสร้างสรรค์ ศิลปวัฒนธรรมให้เกิดลักษณะ และเกิดบรรยากาศที่คงความเป็นท้องถิ่นของอีสานได้

4. เพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้บริการ สำหรับเป็นแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายใน และสามารถอำนวยความสะดวกสบายสำหรับผู้ใช้บริการได้อย่างครบถ้วน

5. สามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวได้สัมผัสบรรยากาศการตกแต่งภายใน และชื่นชมศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งควรค่าแก่การจดจำตลอดไป

ที่มาของปัญหา

ปัจจุบันจังหวัดบุรีรัมย์เกิดการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ และธุรกิจทุก ๆ ด้าน ดังนั้นจึงเกิดการแข่งขันกันในระหว่างธุรกิจโรงแรม ซึ่งต่างก็มีความต้องการที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาใช้บริการ โรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล จึงได้ตระหนักถึงความสำคัญของการขยายตัวในส่วนนี้ และเพื่อความสัมพันธ์กันระหว่างการดำรงชีวิตความเป็นอยู่ที่ทันสมัยและสะดวกสบายในสภาพแวดล้อมปัจจุบัน และชีวิตความเป็นอยู่แบบดั้งเดิม ที่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นภาคอีสาน ดังนั้นเจ้าของโครงการจึงมีนโยบายและความต้องการในแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในที่สามารถบริการ และอำนวยความสะดวกสำหรับผู้มาใช้บริการให้เกิดประโยชน์สูงสุดและทันสมัยพร้อมกันนั้นก็ สามารถสร้างบรรยากาศที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ในศิลปวัฒนธรรมอีสานได้ ทั้งยังเกิดความสวยงามและสอดคล้องกับพื้นที่และประโยชน์ใช้สอยได้อย่างเหมาะสมสามารถสร้างความประทับใจให้กับผู้มาใช้บริการเกิดการชื่นชม และควรค่าแก่การจดจำตลอดไป

แนวทางในการแก้ปัญหา

1. ศึกษาค้นคว้า รวบรวมข้อมูล และรายละเอียดของโครงการดังนี้
 - ยึดราก้าหลังตลอดจนสายงานในหน่วยงานต่าง ๆ
 - พฤติกรรมใช้งานของผู้ใช้บริการ
 - การจัดพื้นที่ใช้สอย และทางเดินสัญจรของผู้ใช้บริการ
 - ภูมิสถาปัตยกรรม และสภาพแวดล้อมของโครงการ
 - การใช้เครื่องเรือนและวัสดุในารตกแต่ง
 - การใช้แสงสว่างภายในอาคาร และระบบเครื่องปรับอากาศ
2. ศึกษากิจการธุรกิจโรงแรม ที่มีระดับมาตรฐานเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบตกแต่งและสามารถส่งผลในการอำนวยความสะดวกสบายแก่ผู้ใช้บริการ
3. ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลศิลปวัฒนธรรม สถาปัตยกรรมของอีสานได้รูปแบบต่าง ๆ เพื่อนำมาดัดแปลงประยุกต์ใช้ในการตกแต่งภายใน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดของโครงการโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ จากการศึกษาสังเกต สอบถามจากผู้ที่เกี่ยวข้องในโครงการ และจากงานค้นคว้าที่มีผู้วิจัยไว้แล้ว โดยจำแนกได้ดังนี้

- ความเป็นมาของโครงการ
- วัตถุประสงค์ของโครงการ
- สภาพแวดล้อม ลักษณะที่ตั้งของโครงการ
- พฤติกรรมการใช้งานต่าง ๆ ของผู้ใช้อาคาร
- ระบบเทคนิคและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในโครงการ
- ลักษณะสถาปัตยกรรม และศิลปะวัฒนธรรมอีสานใต้
- การจัดระบบการใช้พื้นที่ ความสัมพันธ์ ตลอดจนปัญหาต่าง ๆ ภายในโครงการ

2. นำข้อมูลที่เกี่ยวข้องในส่วนต่าง ๆ มาวิเคราะห์ และสังเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป

3. สรุปผลวิจัยเพื่อนำสู่การออกแบบ

ขอบเขตของโครงการ

ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. ชั้นที่ 1

พื้นที่ประมาณ 3,314 ตารางเมตร

- 1.1 คอฟฟี่ช็อป
- 1.2 พื้นที่ใช้เช่า
- 1.3 ส่วนโถงพักคอย
- 1.4 ส่วนโถงนั่งพัก
- 1.5 ส่วนติดต่อห้องพัก
- 1.6 ห้องน้ำชาย - หญิง
- 1.7 ห้องรับประทานอาหาร
- 1.8 ส่วนสำนักงาน
- 1.9 โถงส่วนบริการ มีส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- ส่วนพักคอย
- ส่วนพักผ่อน
- ไทโรศัพท์สาธารณะ

1.10 ส่วนห้องซักผ้า

1.11 ส่วนห้องเครื่อง

2. ชั้นที่ 2

พื้นที่ประมาณ 3,156.5 ตารางเมตร

2.1 ส่วนถารฮาโอเกะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2.2 ส่วนดิสโก้เธค
- 2.3 ส่วนห้องน้ำชาย - หญิง
- 2.4 ที่พักผ่อน สนุกสนาน
- 2.5 ส่วนที่จอดรถ

3. ชั้นที่ 3 พื้นที่ประมาณ 3,949 ตารางเมตร

- 3.1 พื้นที่ให้เช่า
- 3.2 ส่วนจัดงานเลี้ยง
- 3.3 ส่วนภัตตาคาร และครัว
- 3.4 ห้องน้ำ ชาย - หญิง
- 3.5 ที่จอดรถ

4. ชั้นที่ 4 พื้นที่ประมาณ 2,826 ตารางเมตร

- 4.1 ส่วนห้องจัดเลี้ยง
- 4.2 ส่วนรองโถงพักผ่อน
- 4.3 ส่วนเตรียมรอง
- 4.4 ห้องพักผ่อนพิเศษ
- 4.5 ห้องพักผ่อนรวม

5. ชั้นที่ 5 พื้นที่ประมาณ 1,923 ตารางเมตร

- 5.1 ส่วนของสระว่ายน้ำ
- 5.2 ห้องพักผ่อนผู้บริหาร
- 5.3 ห้องพักผ่อนรวม

6. ชั้นที่ 6 พื้นที่ประมาณ 3,656 ตารางเมตร

- 6.1 ห้องพักผ่อนพิเศษ
- 6.2 ห้องพักผ่อนผู้บริหาร
- 6.3 ห้องพักผ่อนรวม
- 6.4 ห้องพักผ่อนดูแล

ขอบเขตในการออกแบบตกแต่งภายใน

1. ชั้นที่ 1

- 1.1 โถงล็อบบี้ (LOBBY HALL) 344 ตารางเมตร
- 1.2 ล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE) 84 ตารางเมตร
- 1.3 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP) 288 ตารางเมตร
- 1.4 ห้องอาหาร (RESTAURANT) 846 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์สงวนสำหรับใช้ในโครงการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ห้องพักแรก

2.1 ห้องพักรวมตา (STANDARD ROOM) 28 ตารางเมตร

2.2 ห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM) 100 ตารางเมตร

3. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL) 576 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ในการออกแบบตกแต่งทั้งหมด 2,266 ตารางเมตร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้รับความรู้ในข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับการดำเนินงาน และการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมได้อย่างถูกต้องและสมบูรณ์

2. ในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม สถาปัตยกรรมของอีสานได้อย่างละเอียด สามารถวิเคราะห์และนำมาใช้ในการออกแบบตกแต่งได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม พร้อมทั้งเป็นการส่งเสริมเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย

3. ได้ทราบถึงปัญหาต่างๆรวมทั้งระบบเศรษฐกิจ และสภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบในปัจจุบัน ทั้งยังทราบถึงแนวทางในการแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้อง

4. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ในการทำวิทยานิพนธ์ไปใช้เป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาต่อไป

แหล่งข้อมูล

1. ศูนย์ศิลปวัฒนธรรมจังหวัดบุรีรัมย์ วิทยาการบุรีรัมย์

2. ห้องสมุดคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

3. ห้องสมุด คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

4. ห้องสมุด คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

5. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

6. ห้องสมุด คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

2.1 ประวัติความเป็นมาของธุรกิจการโรงแรม

การดำเนินธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารคือ การประกอบธุรกิจที่นำเอาหลักวิชามาปฏิบัติเพื่อหาทางจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม และที่พักให้แก่คนเดินทาง ธุรกิจนี้เป็นงานที่ต้องใช้หลักวิชาหลายสาขาเข้าช่วย ทั้งหลักการบริหาร การประกอบอาหาร วิศวกรรม สถาปัตยกรรม และอื่น ๆ นำมาผสมผสานกันและที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจชนิดนี้ให้ประสบผลสำเร็จได้จะต้องมีศิลปะในการสมาคมกับบุคคลหลายประเภท อีกด้วย

ยุคแรกๆของธุรกิจการโรงแรม

ธุรกิจโรงแรมเริ่มขึ้นในประเทศอังกฤษ เรียกว่า INN มีสภาพเป็นเพียงที่พักค้างคืน และรับประทานอาหารสำหรับผู้เดินทางมาจากแดนไกล ใช้เป็นที่พักผ่อนชั่วคราว และเมื่อถึงเวลาที่ผู้เดินทางจะจากไป ก็อาจมีการให้เงินหรือทรัพย์สินเป็นการตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้มีสภาพเป็นโรงแรมโดยจัดที่นอน และที่รับประทานอาหารเป็นส่วน ผู้ที่เป็นเจ้าของสถานที่ (INN KEEPER) ก็จะถูกเรียกว่า บริการจากผู้เดินทางเป็นการตอบแทน

นอกจากที่อังกฤษแล้วยังมีที่พักคนเดินทางที่เรียกว่า TAVERN ในประเทศกรีซมีสตรีคอยให้การปฏิบัติ และมีการบรรเลงขับกล่อมดนตรี ต่อมายุคอาณาจักรโรมันรุ่งเรือง (ค.ศ. 079) มีการจัดทำรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ. 500 กิจการโรงแรมก็เสื่อมลงเมื่อถึงช่วงเวลาของ "ยุคปฏิวัติสังคม" (SOCIAL LEVOLUTION) ก็เป็นระยะฟื้นตัวของกิจการโรงแรมอีกครั้ง และกลายเป็นอาชีพที่มั่นคง และเป็นที่พักผ่อนหลาย

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วนี้ ถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารระยะแรกจนถึงช่วงเวลาที่ระบบการโรงแรมของอังกฤษ และอเมริกา เริ่มเป็นที่ยอมรับและเป็นต้นแบบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมในสมัยต่อ ๆ มา

ประวัติการโรงแรมในประเทศไทย

การโรงแรมในประเทศไทยนับได้ว่าเริ่มในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวหรือประมาณ 120 ปีมาแล้ว เหตุเพราะมีผู้คนเดินทางค้าขายมากขึ้นโดยเฉพาะการติดต่อกับชาวต่างชาติ จากหลักฐานหนังสือพิมพ์ภาษาอังกฤษที่พิมพ์จำหน่ายในประเทศไทย พ.ศ. 2405 - 2407 เริ่มมีประกาศแจ้งความโรงแรม 2 - 3 แห่ง บริเวณตำบลคอกความ ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ต่อมาได้เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่ โรงแรมเหล่านี้ต่างสูญเสียบทรัพย์สินไปเป็นอันมาก ต่อมาในปี พ.ศ. 2419 สมัยรัชกาลที่ 5 จึงมีการสร้างโรงแรมใหม่ขึ้น สันนิษฐานว่าบนเนื้อที่ที่ไฟไหม้นั้นก็คือ โรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โฮเรียนเต็ลในปัจจุบัน (แต่แรกเริ่มเป็นอาคาร ไม้ชั้นเดียว สร้างขนานกับริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ใน สมัยรัชกาลที่ 6 พ.ศ. 2465 กรมรถไฟสร้างโรงแรมหัวหินเป็นโรงแรมชายทะเลแห่งแรกของเมือง ไทย และใน พ.ศ.2469 สมัยรัชกาลที่ 7 มีโรงแรมเดอลุกซ์แห่งแรก คือ โฮเต็ลวังพญาไท ประกอบด้วยห้องรับรอง ห้องอาหาร บาร์ ห้องนั่งเล่น ห้องหนังสือ และมีห้องพักประมาณ 60 ห้อง เนื่องจาก เป็นพระราชวังมาก่อนจึงมีการประดับตกแต่งอย่างวิจิตรงดงามมีห้องเดินรำ บั้งกาโล คอร์ทเทนนิส คอร์ทแบดมินตัน รถยนต์สำหรับบริการแขก และการจัดสวนงดงามมาก วังพญาไทได้รับการยกย่อง เป็น PALACE HOTEL ที่ยอดเยี่ยมที่สุดในตะวันออกไกลโดยได้ทรงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรม วงศ์เธอกรมพระกำแพงชัยอรัญญินเป็นผู้วางรากฐานกิจการโรงแรมใหม่

ประเภทของโรงแรม

โรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภท

1. โรงแรมที่เปิดตามฤดูกาล (SEASONAL HATEL)
2. โรงแรมที่เปิดตลอด ปี (NON - SEASONAL HOTEL)

1. โรงแรมที่เปิดตามฤดูกาล (SEASONAL HOTEL) คือ โรงแรมที่เปิดในช่วงฤดูกาลของ การท่องเที่ยว หรือพักผ่อนซึ่งมักเป็นช่วงระหว่างเดือนตุลาคม - พฤษภาคม เช่น ในต่างประเทศ เพื่อเล่นสกีและปิดช่วงฤดูร้อน

2. โรงแรมที่เปิดตลอดปี (NON - SEASONAL HOTEL) เช่น

โรงแรมรีสอร์ท : โรงแรมที่ตั้งอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวชายทะเลหรือภูเขา เช่น ภูเก็ต (RESORT HOTELS) พัทยา เชียงใหม่ โรงแรมประเภทนี้นักท่องเที่ยวนิยมไปพักผ่อนไม่กี่ เดือนในรอบเดือนอื่น ๆ มีแขกไปพักผ่อนน้อย

โรงแรมในเขตเมือง : โรงแรมที่อยู่ในเมืองหรือศูนย์กลางธุรกิจ เพื่อสะดวกในการติดต่อธุรกิจ (TOWN HOTELS) โรงแรม ประเภทนี้มีจุดประสงค์เพื่อบริการนักธุรกิจทั่วไปแต่ขณะเดียวกัน ก็มีแหล่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้ไปชมอยู่ใกล้ ๆ แขกที่มาพัก จึงเป็นนัก ธุรกิจผสมกับนักท่องเที่ยว

โรงแรมสถานีรถไฟ : โรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้สถานีรถไฟหรือสนามบิน แขกที่มาพักส่วนใหญ่จะพัก (STATION AND AIRPORT HOTEL) ชั่วคราวระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อรอการเดินทาง ช่วงระยะของการพักจะน้อย กว่าโรงแรมในเมือง เช่น โรงแรมแอร์พอร์ต โรงแรมอยู่ใกล้สนามบินมักจะมี การบริการเพื่ออำนวยความสะดวก ให้พวกเดินทางในสนามบินด้วย

โรงแรมสำหรับจัดประชุม: โรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมือง หรือชานเมือง เน้นหนักในการบริการการประชุม (CONFERENCE HOTELS) หรือ จัดเลี้ยงโรงแรมประเภทนี้ จะมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเข้า ร่วมประชุม สัมมนา อย่างบริบูรณ์ ทั้งในเรื่องห้องพัก ห้องอาหาร

ห้องประชุม ตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการประชุมอย่างทันสมัย เช่น
โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า โรงแรมเอเชียพัทยา

โรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้กับ : โรงแรมที่พัฒนาขึ้น เพื่อสนองความต้องการของผู้เดินทางโดยรถยนต์
ถนนหลวง ไม่ว่าจะ เป็นนักธุรกิจ หรือนักท่องเที่ยว มักตั้งอยู่ใกล้ถนนใหญ่หรือรอบ
(MOTOR HOTELS หรือ ตัวเมือง ซึ่งมีการจราจรไม่หนาแน่นมาก มีสิ่งอำนวยความสะดวกภายใน
MOTELS) ในโรงแรมเหมือนโรงแรมทั่วไป มีที่จอดรถมากพอที่จะให้นักเดินทางที่
ผ่านมาแวะเข้าไปจอดรถพักได้ในระหว่างเดินทาง ซึ่งมักเป็นการพัก
เพียงค้างคืน เพื่อพักผ่อนก่อนเดินทางต่อไป

โรงแรมขนาดเล็ก : โรงแรมเล็ก ๆ ตามเมืองต่าง ๆ ที่พัฒนาขึ้นเพื่อบริการแก่ผู้เดินทาง ไม่
(INNS.) ไม่ว่าจะเดินทางด้วยหนทางใดในราคาปานกลาง บางโรงแรมจะสร้าง
ให้มีบรรยากาศตามท้องถิ่น เป็นแบบเก่าๆ หรือแบบโบราณ ซึ่งได้รับ
ความนิยมจากนักท่องเที่ยวมาก

โรงแรมเล็กในเมือง : โรงแรมเล็กๆ ที่ตั้งในเมืองลักษณะคล้ายห้องพักมีห้องพัก และอาหาร
คล้ายห้องพัก บริการในราคาถูก แยกจะพักอยู่นานกว่าโรงแรมประเภทอื่น
(PENSIONS)

การแบ่งระดับของโรงแรม

การแบ่งระดับของโรงแรม (HOTEL CLASSIFICATION) เพื่อให้แขกสามารถมองสภาพ
โรงแรมอย่างกว้าง ๆ เป็นแนวทางให้แขกเลือกโรงแรมที่จะเข้ามาพักได้ตรงตามความต้องการ
การแบ่งระดับโรงแรมแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ บางแห่งใช้วิธีการแบบง่าย ๆ
โดยเน้นจุดสำคัญ ๆ เช่น ราคาห้องพัก และขนาดของโรงแรม แต่บางประเทศคำนึงถึงจุดสำคัญ
มากมาย

วิธีการจัดระดับของโรงแรมที่นิยมอันเป็นแนวทางอย่างกว้าง ๆ พิจารณาจากสิ่งเหล่านี้

ก. ราคา คือ ราคาเช่าต่อห้องต่อหนึ่งคืน เพื่อเป็นแนวทางให้แขกมองภาพอย่างกว้าง ๆ
ตามกำลังเงินที่จะต้องใช้จ่าย

ข. สถานที่ตั้ง อาจจะใช้พื้นฐานการจัดระดับตามเขตอันเป็นสถานที่ตั้งโรงแรม เช่น อยู่ใ
กลางเมือง ขานเมืองรอบนอก หรือชายทะเล เป็นต้น

ค. ขนาดของโรงแรม ขนาดของโรงแรมเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่ง เพื่อเป็นแนวทางให้
แขกทราบว่า มีสิ่งอำนวยความสะดวกมากน้อยเพียงไร เช่น โรงแรมขนาดใหญ่ มักจะมีสถานที่สิ่ง
อำนวยความสะดวกมากกว่าโรงแรมขนาดเล็ก แต่แขกบางกลุ่มอาจชอบโรงแรมขนาดเล็กเนื่องจาก
จะได้รับการบริการและบรรยากาศที่อบอุ่นกว่าโรงแรมใหญ่ ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง. สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทต่าง ๆ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ให้บริการแรก เป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการเลือกใช้บริการของแขกโรงแรมจึงจำเป็นต้องแจ้งให้แขกได้รับทราบสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่มีบริการในโรงแรม เช่น สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส ห้องอาหารต่าง ๆ บาร์ ห้องประชุมขนาดต่าง ๆ เป็นต้น

จ. มาตรฐาน มาตรฐานของการบริการนับว่าเป็นสิ่งสำคัญ และบ่งชี้ระดับได้ค่อนข้างยาก ไม่เหมือนกับระดับราคา ขนาดโรงแรม หรือสิ่งอำนวยความสะดวก ซึ่งบ่งบอกได้โดยง่ายและชัดเจน คุณภาพของการบริการที่แขกได้รับ อาหารที่เสิร์ฟ การต้อนรับ เป็นเครื่องตัดสินว่ามีมาตรฐานเพียงไร โรงแรมที่เรียกว่า มีมาตรฐานการบริการสูงในประเทศหนึ่ง อาจจะบริการเทียบเท่าโรงแรมที่มีมาตรฐานปานกลางของอีกประเทศหนึ่งก็ได้ ฉะนั้นมาตรฐานของการบริการของโรงแรมต่าง ๆ จึงนิยมเปรียบเทียบกันในประเทศนั้น ๆ

อย่างไรก็ตามการแบ่งระดับโรงแรมอาจแบ่งออกได้หลายรูปแบบ เช่น ระบบการให้ดาว (STAR) โดยโรงแรมที่มีมาตรฐานดีที่สุดจะได้ 5 ดาว ในทางตรงกันข้ามโรงแรมมาตรฐานต่ำสุดจะได้ 1 ดาว

- ระบบการจัดแบ่งเป็นคำพูดแสดงชั้น เช่น

1. โรงแรมที่หรูหรา (DELUXE)
2. โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS)
3. โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS)
4. โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS)

- ระบบตัวอักษร เช่น

ระดับ A, ระดับ B, ระดับ C เป็นต้น

2.2 การแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรม

การแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรมขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม โรงแรมขนาดเล็กที่มีจำนวนห้องพักต่ำกว่า 50 ห้อง มีห้องอาหารเพียง 1 ห้อง และบาร์ 1 ห้อง การจัดแบ่งหน่วยงานไม่มีความยุ่งยาก แต่โรงแรมขนาดใหญ่มีห้องพักอาจถึง 600 ห้อง มีห้องอาหาร บาร์ ห้องจัดเลี้ยงตลอดจนบริการอื่น ๆ อีกมากมาย การจัดแบ่งหน่วยงานย่อมมีความสลับซับซ้อน และมีหน่วยงานบริการเพิ่มขึ้นแต่อย่างไรก็ตามโรงแรมทุกโรงแรมจะมีหน่วยหลักที่เหมือนกันคือ

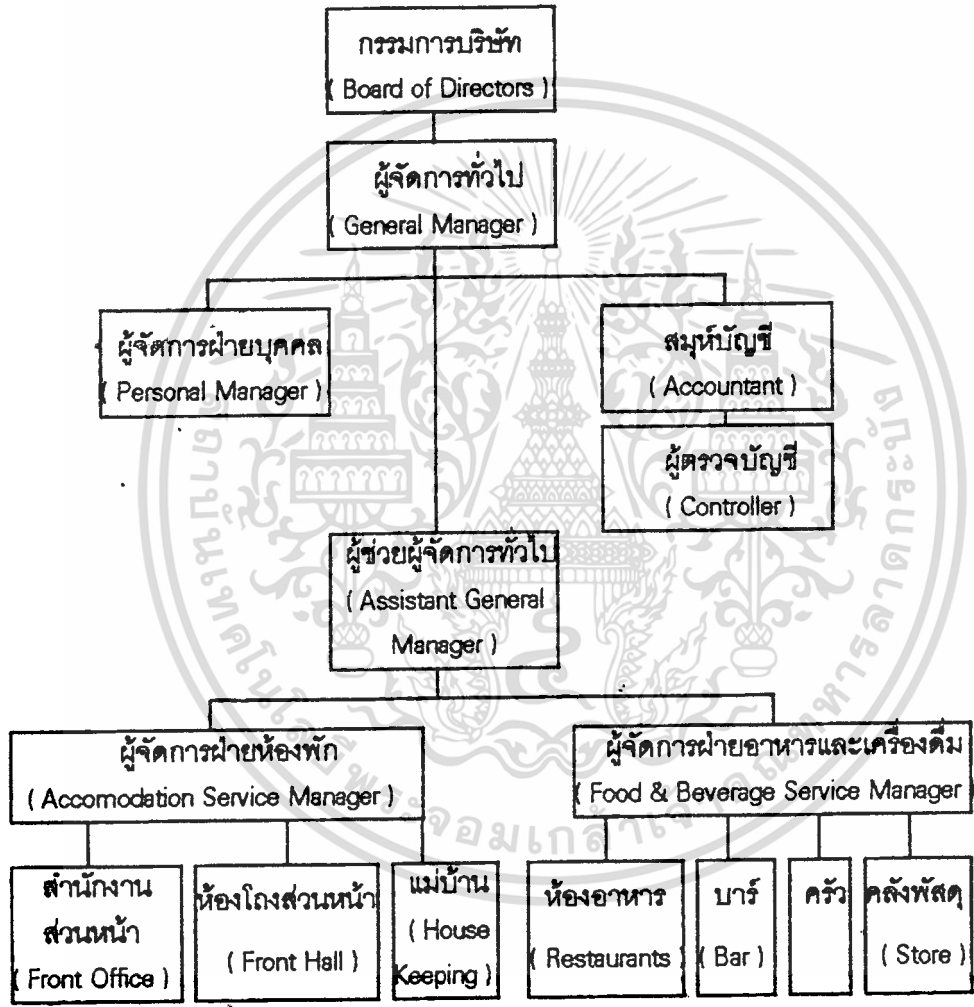
1. ฝ่ายจัดการและอำนวยการ (MANAGEMENT AND ADMINISTRATION)
2. ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม (FRONT OFFICE / FRONT HALL)
3. ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING)
4. ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (RESTAURANT AND BAR)
5. ฝ่ายครัว (KITCHEN)

เอกสารนี้เป็นเอกสารตัวอย่างสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานอกระบบเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ฝ่ายช่างหรือแผนกซ่อมบำรุง (MAINTAINANCE AND SECURITY)

หน่วยงานหลักทั้ง 6 หน่วยงาน ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม , ฝ่ายห้องอาหารและบาร์ จัดเป็นหน่วยงานขายที่ทำรายได้ให้แก่โรงแรม ฝ่ายแม่บ้านและบำรุงรักษา เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้บริการ ส่วนฝ่ายครัวนั้นเป็นหน่วยงานผลิต ดังแผนผัง

ฝ่ายจัดการและอำนวยการ
(MANAGEMENT AND ADIMNISTRATION DEPARTMENT)



สำหรับโรงแรมเล็ก ๆ หน้าที่ของฝ่ายจัดการและอำนวยการอาจจะดูแลโดยคนไม่มากนัก บางกรณีเจ้าของโรงแรมจะทำหน้าที่ผู้จัดการเอง ส่วนโรงแรมขนาดใหญ่ จะมีการแบ่งสายงานรับผิดชอบมากขึ้น ดังแผนผัง

พนักงานในฝ่ายจัดการและอำนวยการ

1. เจ้าของโรงแรม : เป็นผู้กำหนดเป้าหมายของธุรกิจให้เจ้าหน้าที่จัดการปฏิบัติตาม เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวอนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2. กรรมการบริษัท : ประกอบด้วย หุ่นส่วนใหญ่ ๆ หรือผู้ตัดสินใจเกี่ยวกับนโยบายการบริหารงานโดยไม่เกี่ยวข้องกับการจัดการงานประจำ
(Board of directors)
- 3. ผู้จัดการทั่วไป : เป็นผู้ที่มีบัญชางานจัดการบางส่วนหรือบางฝ่ายของโรงแรม หรือหลาย ๆ ฝ่ายก็ตาม จากการมอบหมายอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบจากผู้จัดการทั่วไป
(General Manager / Manager)
- 4. สมุดบัญชี : เป็นผู้ควบคุมรายรับและรายจ่ายของโรงแรมให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการเงินแก่ผู้จัดการ และกรรมการบริษัท
(Accountant)
- 5. ผู้จัดการฝ่ายบุคคล : เป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับพนักงานทั้งหมดของโรงแรมรวมทั้งการจ้างพนักงาน สวัสดิการ และบันทึกหลักฐานต่าง ๆ เกี่ยวกับเวลาการทำงาน
(Personal Manager)

2.) ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม (Front Office Department)

ฝ่ายบริการส่วนหน้ามีความรับผิดชอบเกี่ยวกับงานขาย การจัดห้องพักให้แขก ดูแลกุญแจ การจ่ายค่าห้องพักและค่าใช้จ่ายอื่นของแขกที่เข้าพัก แบ่งสายงานเป็นหน่วยงานย่อย ๆ ดังนี้



พนักงานของฝ่ายบริการส่วนหน้า

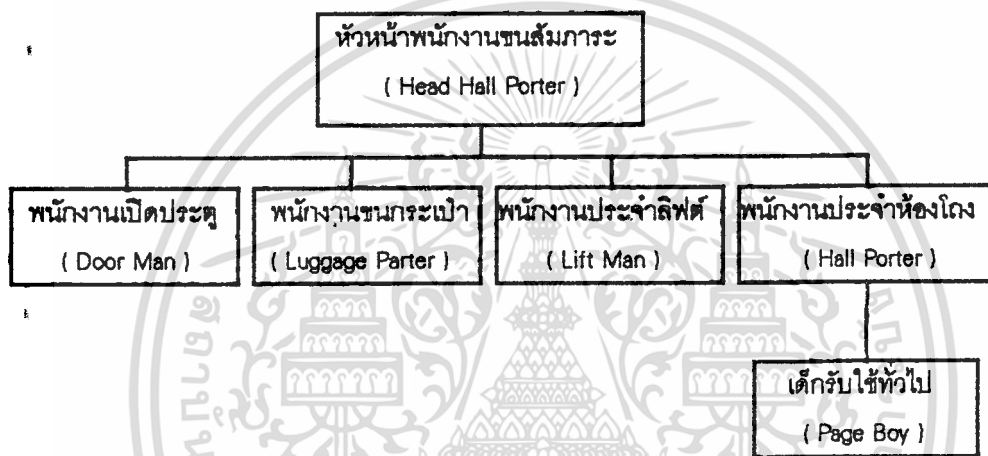
- ผู้จัดการฝ่ายบริการส่วนหน้า : เป็นผู้บังคับบัญชางานประจำวันของแผนกต่าง ๆ ในฝ่าย
(Front Office Manager) ดำเนินไปด้วยความราบรื่น
- ผู้จัดการแผนกจองห้องพัก : ดูแลงานในการจองห้องพักให้แน่ใจว่าแขกที่จะจองห้องพักล่วงหน้า ได้รับการติดต่อโดยทันที และบันทึกในแผน
(Reservion Manager) ภูมิ การเข้าพักอย่างไม่มีกพร่อง
- หัวหน้าแผนกต้อนรับ : อำนวยความสะดวก และรับผิดชอบในการต้อนรับแขก
(Head Receptionist) เข้าพัก และดำเนินการลงทะเบียนการเข้าพักของแขกทุกคนให้ได้รับความสะดวก
- หัวหน้าแผนกโทรศัพท์ : รับผิดชอบเกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ทั้งภายใน และภายนอกโรงแรมให้มีประสิทธิภาพ
(Telephone Supervision)

เอกสาร () ทรัพยากรใช้งานให้ และภายใต้เงื่อนไข... ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวหน้าแคชเชียร์ : ดูแลเกี่ยวกับรายจ่ายของแขก บัญชีการใช้จ่ายให้ถูกต้อง
(Head Cashier) : ต้อง เมื่อแขกจะออกจากโรงแรม

แผนกห้องโถงส่วนหน้าของโรงแรม (Front Hall Department)

ฝ่ายห้องโถงส่วนหน้าจะอยู่บริเวณห้องโถงของโรงแรม มีหน้าที่และความรับผิดชอบบริเวณทางเข้าของโรงแรม ลิฟต์ และขนส่งภาระของแขกไปยังห้องพักบริการตอบข้อสอบถามของแขกและบริการด้านจดหมาย ไปรษณีย์ภัณฑ์ และข่าวสารแก่แขก บางแห่งอาจต้องดูแลกุญแจห้องพักด้วย การแบ่งสายงานในฝ่ายเป็นดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานในฝ่ายห้องโถง

- พนักงานแผนกห้องโถงส่วนหน้า : มีหน้าที่ดูแลงานของพนักงานขนสัมภาระสั่งและมอบหมายหน้า (HEAD HALL PORTER) ให้พนักงานในแผนกปฏิบัติ และควบคุมงานให้เรียบร้อย
- พนักงานเปิดประตู : ดูแลบริเวณหน้าประตูโรงแรม ช่วยเหลือแขกเข้า - ออก อำนวยความสะดวกแก่แขกที่ขึ้นลงรถและเรียกรถให้แขก (DOOR MAN)
- พนักงานขนกระเป๋า : อำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขนสัมภาระของแขกที่เข้ามาพักและบริการขนสัมภาระออกจากห้องพักเมื่อแขกออกจากโรงแรม (LUGGAGE PORTER)
- พนักงานประจำลิฟต์ : ดูแล และจัดการเกี่ยวกับการทำงานของลิฟต์โดยสารของโรงแรม เพื่ออำนวยความสะดวกแก่พวกที่ต้องการขึ้นลง (LIFT MAN)
- พนักงานประจำห้องโถง : เป็นผู้ช่วยของหัวหน้าพนักงานในหน้าที่ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการตอบข้อซักถาม และให้ข่าวสารแก่แขก หรือบางแห่งรับผิดชอบเกี่ยวกับกุญแจห้องพักด้วย (HALL MAN)

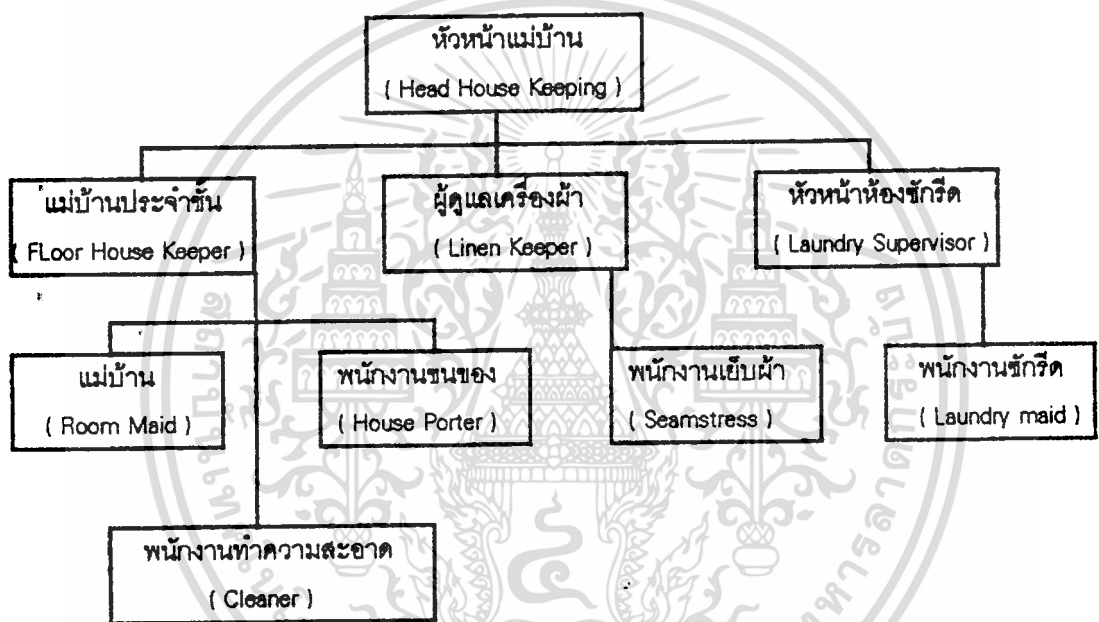
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เด็กรับใช้ทั่วไป : จัดส่งข่าวสารจดหมายต่าง ๆ แก่แขก เดินหนังสือ ตามแขก หรือ (PAGE BOX) .ทำตามที่ได้รับมอบหมาย

3.) **ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING DEPARTMENT)**

ฝ่ายแม่บ้านเป็นผู้ดูแลเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักทั้งหมด ให้มีความสะอาดพร้อมที่แขกจะเข้าพัก และขณะที่แขกพักอยู่ รวมทั้งดูแลความสะอาดเรียบร้อยบริเวณที่สาธารณะของโรงแรมทั้งหมด เช่น ทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยงต่าง ๆ เป็นต้น

การแบ่งสายงานในฝ่ายแม่บ้าน เป็นดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานในฝ่ายแม่บ้าน

พนักงานในฝ่ายแม่บ้าน

- หัวหน้าแม่บ้าน : รับผิดชอบการดำเนินงานทั้งหมดของฝ่ายบังคับบัญชามอบหมาย (HEAD HOUSE KEEPER) ควบคุมงานให้สำเร็จตามเป้าหมาย
- แม่บ้านประจำชั้น : ดูแลรับผิดชอบงานประจำชั้น หรือส่วนที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบ (FLOOR HOUSE KEEPER) : ความสะอาดของห้องพักการทำงานของแม่บ้านและพนักงานทำความสะอาดที่อยู่ในบังคับบัญชา รวมทั้งตรวจสอบสภาพของห้องพัก และรายงานหากต้องการซ่อมแซม
- แม่บ้าน : รับผิดชอบงานการเตรียมห้องพักสำหรับแขก เช่น ทำความสะอาด จัด

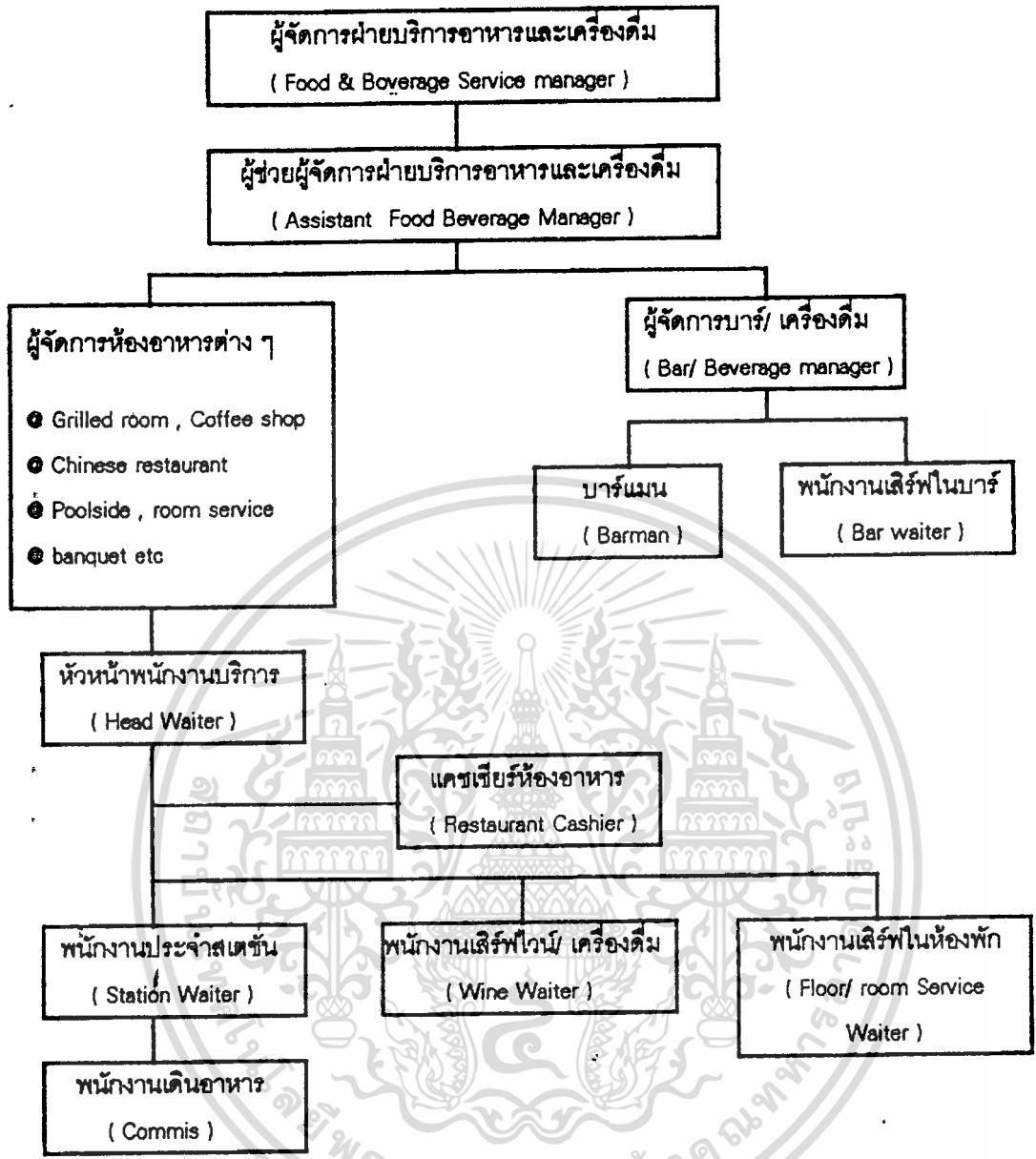
เอกสาร (ROOM MAID) งานไว้สำหรับเตรียมเตียงนอน เตรียมเครื่องผ้าและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่จำเป็นภายในห้องนอน

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานทำความสะอาด : ทำความสะอาดบริเวณที่สาธารณะทั่วไปของโรงแรมสำนักงานของฝ่าย (CLEANER) ต่าง ๆ รวมทั้งบริเวณทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร และห้องจัดเลี้ยง
- พนักงานขนของ : เนื่องจากพนักงานแม่บ้านในห้องพักส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง ฉะนั้น (HOUSE PORTER) พนักงานขนของจึงต้องมีภาระในการยกของหนัก ๆ เช่น การเคลื่อนย้ายเฟอร์นิเจอร์ และลำเลียงเครื่องผ้าต่าง ๆ
- พนักงานดูแลเครื่องผ้า : รับผิดชอบคลังพัสดุเครื่องผ้า ส่งมอบผ้าที่สะอาดให้แม่บ้าน และห้อง (LINER KEEPER) อาหารต่าง ๆ ตรวจสอบจำนวนผ้าที่สกปรก และจัดส่งไปซักกรีด
- พนักงานเย็บผ้า : ซ่อมแซมเครื่องผ้า และตัดเย็บผ้าที่ใช้ในโรงแรมให้อยู่ในสภาพ (SEAMSTRESS) เรียบร้อย
- หัวหน้าห้องซักกรีด : รับผิดชอบงานซักกรีดของโรงแรม มอบหมายงาน และควบคุมการทำ (LAUNDRY SUPERVISOR) งานของพนักงานซักกรีด
- พนักงานซักกรีด : ทำหน้าที่ซัก และรีดผ้าต่าง ๆ ที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายให้ อาจเป็น (LAUNDRY MAID) เสื้อผ้าของแขก หรือผ้าที่ใช้ในโรงแรม

4.) ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT)

เป็นฝ่ายที่ทำรายได้สำคัญฝ่ายหนึ่งในโรงแรม มีหน้าที่และความรับผิดชอบเกี่ยวกับการขาย การบริการ อาหารเครื่องดื่มในห้องอาหาร บาร์ ห้องพักแขก และห้องจัดเลี้ยงทั้งภายในโรงแรม และภายนอกโรงแรม ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีการแบ่งสายงานรับผิดชอบ ดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานรับผิดชอบของฝ่ายบริการ และเครื่องดื่ม

พนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม : มีหน้าที่รับผิดชอบงานบริการเกี่ยวกับอาหารทั้งหมดที่ (FOOD & SERVICE MANAGER) โรงแรมมอบหมาย ควบคุมการทำงานของแผนกต่างๆ ที่อยู่ในความรับผิดชอบ และติดต่อประสานงานกับ แผนกที่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดการห้องอาหารต่าง ๆ : มีหน้าที่รับผิดชอบงานบริการของห้องอาหารที่ได้รับมอบ (OUTLET/ RESTAURANT MANAGER)หมายควบคุมพนักงานแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจจะมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายใน 1380 กษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกหรือเผยแพร่เอกสารชุดนี้ที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุด
คณะกรรมการอุตสาหกรรม ศกค.

021148

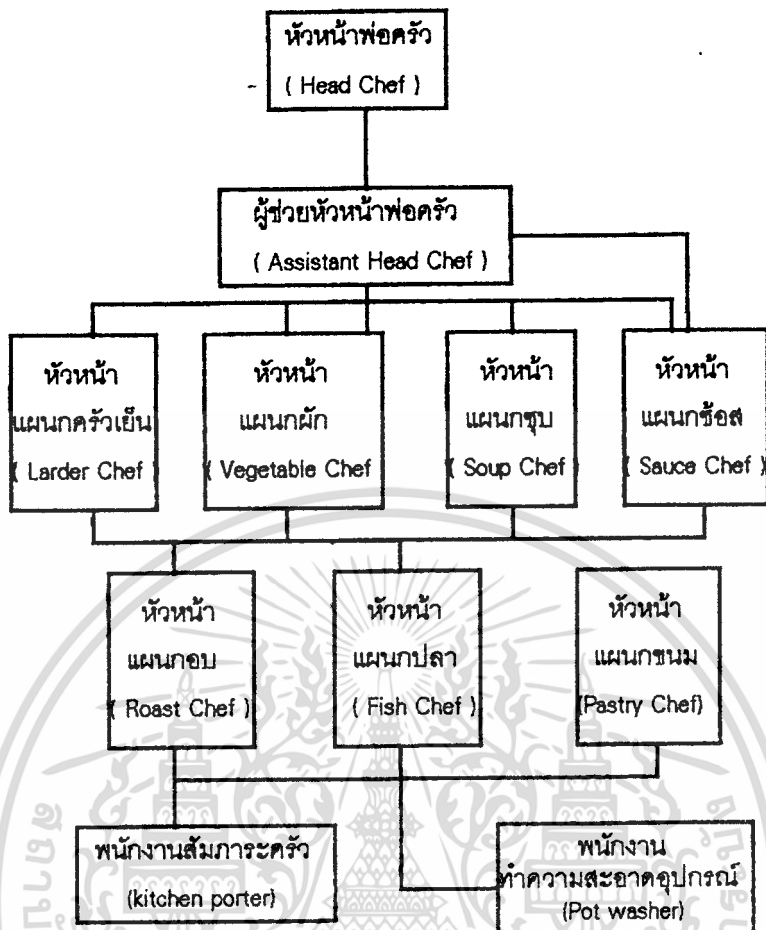
ขึ้นและติดต่อประสานงานกับหน่วยอื่น

- หัวหน้าพนักงานบริการ (HEAD WAITER OR MAITRE D'HOTEL) : ดูแล2งานประจำวันของห้องอาหารต้อนรับแขกมอบหมายเขตการทำงานหรือสเตชัน (Station) ให้แก่พนักงานผู้ได้บังคับบัญชา
- พนักงานบริการประจำสเตชัน (STATION WAITER) : รับผิดชอบในการต้อนรับแขก รับคำสั่งจากแขกและบริการอาหาร เครื่องดื่มในเขตที่ตนได้รับมอบหมาย
- พนักงานเดินอาหาร (COMMIS WAITER) : เป็นผู้ช่วยพนักงานบริการประจำสเตชัน ทำหน้าที่ส่งลำเลียงจากครัว และจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว จัดโต๊ะทำความสะอาด อุปกรณ์เครื่องใช้
- พนักงานเสิร์ฟไวน์/ เครื่องดื่ม (WINE WAITER) : เสิร์ฟเครื่องดื่มและไวน์ในห้องอาหารเสนอแนะเครื่องดื่มอย่างเหมาะสมกับโอกาส
- พนักงานเสิร์ฟในห้องพัก (FLOOR / ROOM SERVICE WAITER) : เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก บนห้องพักแขก
- แคชเชียร์ประจำห้องอาหาร (RESTAURANT CASHEIR) : ทำหน้าที่บันทึกเงินที่ได้จากการบริการอาหารและเครื่องดื่มจัดทำบัญชีและรวบรวมยอดการจำหน่ายของห้องอาหารนั้น ๆ
- ผู้จัดการบาร์ / เครื่องดื่ม (BAR / BEVERAGE MANAGER) : ดูแลเกี่ยวกับการจัดการบาร์และเครื่องดื่มให้ดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ตรวจสอบสต็อกเครื่องดื่มและมอบหมายงานแก่พนักงานบาร์
- พนักงานบาร์ (BARMAN) : ทำงานเกี่ยวกับการจัดเตรียมบาร์ ผสมเครื่องดื่มแก่แขกในห้องอาหาร บาร์ต่าง ๆ ตามที่แขกสั่ง
- พนักงานเสิร์ฟเครื่องดื่มในบาร์ (BAR WAITER) : มีหน้าที่ต้อนรับแขก รับคำสั่ง เสิร์ฟเครื่องดื่ม ดูแลอำนวยความสะดวก และจัดเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ

5.) ฝ่ายครัว (KITCHEN DEPARTMENT)

ฝ่ายครัวเป็นฝ่ายผลิตของโรงแรมในการจัดเตรียมปรุงอาหารแก่แขกของห้องอาหารในโรงแรม บางโรงแรมจัดอาหารแก่พนักงานด้วย โรงแรมใหญ่ ๆ จะแบ่งงานเป็นส่วน ๆ โดยมีหัวหน้าแผนกเป็นผู้รับผิดชอบ ดังแผนผัง ส่วนโรงแรมเล็ก ๆ ฝ่ายครัวอาจมีพนักงานครัวไม่มากนัก การแบ่งสายงานในฝ่ายครัวเป็นดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนผังการแบ่งสายงานในฝ่ายครัว

พนักงานในฝ่ายครัว

- หัวหน้าพ่อครัว**
 (HEAD CHEF หรือ CHEF DE OUISINE) : ดูแลงานการจัดปรุงอาหารต่าง ๆ มอบหมายงานจัดเตรียมรายการอาหาร แนะนำและควบคุมงานแผนกต่างที่อยู่ในความรับผิดชอบ
- ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว**
 (ASSISTANT HEAD CHEF SOUS - CHEF) : ทำหน้าที่ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวในการดูแลแผนกต่าง ๆ ให้ดำเนินงานไปด้วยความเรียบร้อย
- หัวหน้าแผนกครัวเย็น**
 (LARDER CHEF หรือ CHEF GARDE - MANAGER) : ทำหน้าที่จัดเตรียมเนื้อ สัตว์ปีก ปลา ก่อนการปรุงและจัดเตรียมอาหารชนิดเย็น (Cold Dishes) และอาหารเรียกน้ำย่อย (Hois d' Ourre)
- หัวหน้าแผนกผัก**
 (VEGETABLE CHEF หรือ) : ทำหน้าที่จัดเตรียมและปรุงผักต่าง ๆ ให้อาหารประเภทแห้ง เนยแข็ง เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CHEF ENTERMETTIEN)

หัวหน้าแผนกซอส : จัดเตรียมซอสทุกชนิดทั้งร้อนและเย็น

(SAVEC CHEF หรือ CHEF SAVCIER)

หัวหน้าแผนกอบ : ทำอาหารประเภทอบและย่างทุกชนิด รวมทั้งน้ำซอสเกรวี

(ROAST CHEF หรือ CHEF ROTISSEUR)

หัวหน้าแผนกปลา : จัดเตรียมและปรุงอาหารประเภทปลาและซอสสำหรับปลา

(FISH CHEF หรือ CHEF POISSONIER)

หัวหน้าแผนกขนม : จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น ขนมปัง และเค้กต่าง ๆ

(PASTRY CHEF หรือ CHEF PATISSIER)

ผู้ช่วยพ่อครัว : เป็นผู้ช่วยในการจัดเตรียมอาหารให้พ่อครัวแผนกนั้น ๆ

(ASSISTANT COOK หรือ COMMIS CHEF)

พนักงานล้างอุปกรณ์ครัว : ทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวทุกชนิด เช่น กระทะ หม้อต่าง ๆ

(POT WASHER หรือ CASSEROLLIER)

พนักงานสัมภาระในครัว : ทำความสะอาด และจัดอุปกรณ์ในครัวตามที่พ่อครัวมอบ

(KITCHEN PORTER) หมายถึง

แผนกคลังวัสดุ (STONE SECTION)

แผนกคลังพัสดุมีหน้าที่ดูแลรักษาปริมาณ อาหาร เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มอื่น ๆ สำหรับฝ่ายที่จะต้องนำไปผลิตและจำหน่าย พสดุอาหารจะมีอาหารแห้ง อาหารสดจะจัดส่งไปยังฝ่ายครัวทันที ส่วนพัสดุเครื่องดื่มจะดูแลปริมาณ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มอื่นให้มีเพียงพอที่ห้องอาหารต่าง ๆ จะเบิกไปจำหน่ายหน่วยงานนี้จะต้องรายงานข้อมูลแก่ผู้จัดการอาหาร และเครื่องดื่ม เพราะเป็นผู้ที่รับผิดชอบในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

พนักงานในแผนกพัสดุ

ผู้ดูแลคลังพัสดุ : ดูแลรับผิดชอบปริมาณคงคลังของอาหารแห้งควบคุมการรับของ จัดเก็บ และการเบิกจ่ายพัสดุต่าง ๆ

เสมียนคลังพัสดุ : เป็นผู้ช่วยในการเบิกจ่าย รับของ จัดเก็บบันทึกหลักฐานต่าง ๆ และตรวจสอบ

ผู้ดูแลเหล้า/ ไวน์ : ดูแลรับผิดชอบเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ต่าง ๆ เช่น เหล้า ควบคุมการรับจัดเก็บและการเบิกจ่ายพัสดุ

ผู้ช่วยผู้ดูแลเหล้าไวน์ : เป็นผู้ช่วยเหลือให้การรับ การเบิกจ่ายเครื่องดื่มจัดบันทึกฐานต่าง ๆ เพื่อหารายงานและตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.) **ฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย** (MAINTAINANCE AND SECURITY DEPARTMENT)

ฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย มีหน้าที่และความรับผิดชอบเกี่ยวกับกำรบำรุงรักษาตัวอาคารโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ทุกชนิด กระจายกระแสไฟฟ้า น้ำร้อน น้ำเย็น ซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์ให้เพียงพอในการใช้สอย รวมทั้งรักษาความปลอดภัยของโรงแรม ทรัพย์สินของโรงแรมและของแขก

ฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย จะขึ้นโดยตรงต่อผู้จัดการทั่วไปหรือผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป และมีการแบ่งสายงานดังนี้

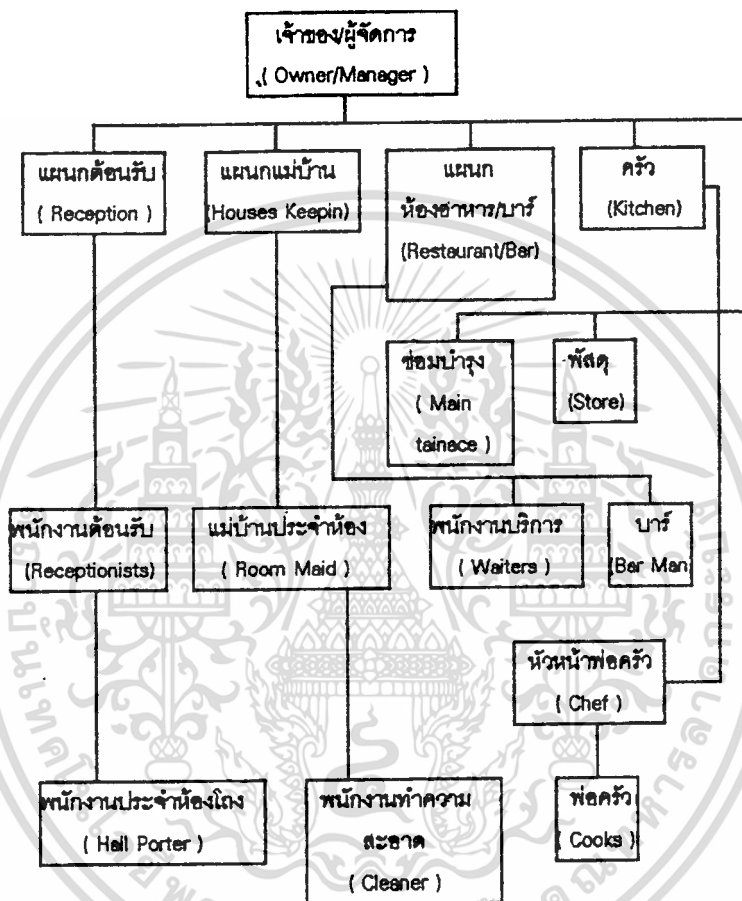
พนักงานฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย

- ช่างบำรุงรักษา : มีหน้าที่รับผิดชอบงานของฝ่าย ดูแลเกี่ยวกับการรักษาซ่อมบำรุง (MAINTAINACE ENGINEER) โรงแรมและอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งจัดทำบันทึกงานซ่อมต่าง ๆ
- ช่างไฟฟ้า : รักษาซ่อมแซมอุปกรณ์เกี่ยวกับไฟฟ้า และจัดหาตามความต้องการ (,ELECTRICIAN) การ
- ช่างประปา : รักษาและซ่อมแซมเครื่องมือ อุปกรณ์เกี่ยวกับการจ่ายน้ำทุกชนิด (,PLUMBER) ชนิด
- ช่างไม้ : จัดทำและซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์ และอุปกรณ์ที่ใช้ไม้เป็นวัสดุทุกชนิด (,CARPENTER) ชนิด
- ช่างทาสี : ดูแลงานเกี่ยวกับการตกแต่งต่าง ๆ ที่จำเป็นโรงแรม (,PAINTER)
- พนักงานสวน : ดูแลและจัดบริเวณโรงแรมให้สวยงามในเรื่องต้นไม้ สนามหญ้า สวนดอกไม้ และจัดหาดอกไม้ประดับของโรงแรม (GARDENER)
- เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย : มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยของโรงแรมและแขก ตรวจสอบไม่ให้นักศลกภายนอกที่ไม่เกี่ยวข้องเข้ามาในโรงแรมจัดทำรายงานการรักษาความปลอดภัยประจำเสนอแก่ผู้จัดการ (,SECURITY OFFICER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิการจัดองค์กรของโรงแรมขนาดเล็ก (ORGANIZATION CHART OF A SMALL HOTEL)

โรงแรมขนาดเล็กจะมีการจัดแผนภูมิ เพื่อแบ่งสายงานรับผิดชอบไม่ซับซ้อนมากเหมือนกับโรงแรมขนาดใหญ่ และมีการแบ่งฝ่ายหรือแผนกน้อยกว่า ดังแผนภูมิพนักงานในฝ่ายต่าง ๆ อาจจะต้องทำหน้าที่หลายอย่าง เพราะปริมาณงานไม่มากนัก



แผนผังสายการบริหารโรงแรมขนาดเล็ก

จากแผนภูมิของโรงแรมขนาดเล็ก จะเห็นว่าพนักงานต้องมีหน้าที่รับผิดชอบหลายงาน เช่น พนักงานต้อนรับจะต้องทำหน้าที่ทั้งหมด ตั้งแต่การรับจองห้องพัก ต้อนรับ ลงทะเบียนแขกเข้าพัก รอบและต่อโทรศัพท์ และอาจต้องทำหน้าที่แคชเชียร์ด้วย

ส่วนพนักงานประจำห้องโถง จะต้องเปิดประตูให้แขก รับสัมภาระให้แขก ไปยังห้องพัก รวมทั้งส่งเอกสารและอำนวยความสะดวกอื่นให้แขกด้วย

ส่วนสำหรับห้องอาหาร บาร์ และครัว ไม่ได้แบ่งหน้าที่อย่างละเอียดเนื่องจากพนักงานแต่ละคนจะต้องทำงานหลายอย่างเช่นเดียวกับฝ่ายอื่น ๆ จึงจำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถ และความคล่องตัวสูง

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 หลักในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม คำนึงถึงหลักเกณฑ์ต่าง ๆ โดยต้องวิเคราะห์ส่วนต่าง ๆ อาจจำแนกได้เป็นส่วน ๆ ดังนี้

2.3.1 ห้องโถง หรือส่วนของล็อบบี้

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วยบริเวณนั่งพักรอไปจนถึงส่วนต้อนรับ แคชเชียร์ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่มีการเดินไปมาโดยทั่วไป และหน่วยอื่น ๆ ที่จะคอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรมห้องโถงควรจะเป็นที่ที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหาร หรือบริการอื่น ๆ ได้ และโรงแรมโดยทั่วไปจะใช้โถงเป็นจุดศูนย์กลางรวมใจกลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้นโถงนี้ควรจะเป็นส่วนแรกและส่วนสำคัญที่จะให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้นๆ จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งไว้สวยงามทุกส่วนและเนื่องจากโถงมีส่วนช่วยให้การโฆษณาโรงแรม จึงควรออกแบบให้มีการเห็นความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย

(ก) ขนาดของห้องโถง (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้น ๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เข้าทำกิจการบริเวณนี้อีกด้วย ห้องโถงควรรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนยืนไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วยควรจะทำให้ความรู้สึก และมีความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ และควรทำให้มีการรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่น ๆ อีกด้วย ในโรงแรมใหญ่ ๆ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ สำหรับในโรงแรม ห้องโถงเป็นส่วนที่แขกจะมาใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่น ๆ เพื่อทำกิจการต่าง ๆ รวมกัน โถงจึงควรขนาดใหญ่พอประมาณเพื่อความสะดวกและความเหมาะสม

(ข) การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่น และมีสง่า เป็นการสร้างบรรยากาศ กำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรไม่สะดวก การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะตัวเดียวและอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาคนเดียวสามารถที่จะเข้าไปนั่งได้โดยไม่เคอะเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้ที่นั่งสบายเพียงสำหรับ 1 คน

(ค) เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

คือ หน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับห้องโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของโถง การลงทะเบียนแคชเชียร์ และประชาสัมพันธ์ จะอยู่ติดต่อกันโดยตลอดก็ได้ แต่อย่างไรก็ตามพนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่ห้องทำงาน FRONT OFFICE ซึ่งอยู่ด้านหลังโดยสะดวกและรวดเร็วที่สุด แผนกต้อนรับควรจะมีการติดต่อกับแขกได้โดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาในโถงของโรงแรมและตำแหน่ง FRONT OFFICE ควรอยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นหน้าลิฟท์ และบันไดขึ้นลงได้ชัดเจน ทั้งแผนกต้อนรับและแคชเชียร์ ตำแหน่งที่

แหล่งที่ตั้งของประชาสัมพันธ์ไม่แน่นอน อาจจะอยู่ร่วมกับแผนกลงทะเบียน. นอกจากนี้ควรมีส่วน

BELL CAPTAIN หรือ เคาร์เตอร์สำหรับ BELL CAPTAIN

การออกแบบเคาร์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป เป็นเคาร์เตอร์ตามยาวอาจแบ่งเป็นช่วงตามช่วงของเสา การจัดให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ด้วย ควรใช้ด้านหน้าของเคาร์เตอร์ที่ได้รับการออกแบบ และควรลดระดับความสูงของเพดานเพื่อเน้นถึงความสำคัญของเคาร์เตอร์และขอบเขตบริเวณ ส่วนนี้ควรมีการออกแบบให้ชัดเจนด้วยการติดตัวหนังสือ ขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตร ก็สามารถมองเห็นได้ชัดเจนพอสมควร ในระยะจากทางเข้าและบริเวณพักคอยในห้องโถง

สัดส่วนของเคาร์เตอร์

ลักษณะของเคาร์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนด้านหน้าสำหรับแขกยืนเขียน สูงประมาณ 1.00 ม. และส่วนด้านในสำหรับพนักงานสูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงานและเก้าอี้สูงประมาณ 43 เซนติเมตร ช่วงด้านในนี้เว้นช่องให้พนักงานเดินกว้างอย่างน้อย 1.00 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความต้องการความกว้างของเคาร์เตอร์เพื่อสะดวกในกรณียืนของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60 - 0.65 เมตร ส่วนหลังของเคาร์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพักช่องใส่กุญแจ กล่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นเคาร์เตอร์ช่องเก็บเงินได้

ขนาดเคาร์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

<u>จำนวนห้องพักของโรงแรม</u> (จำนวนห้อง)	<u>ขนาดเคาร์เตอร์</u> (เมตร)	<u>เนื้อที่สำหรับ FRONT DESK</u> (ตร.เมตร)
50	3.00	5.50
100	4.50	9.50
200	7.50	18.50
400	10.50	30.00

สำหรับพื้นที่ FRONT DESK ของโครงการ คือ 34.29 ตารางเมตร ขนาดของเคาร์เตอร์ยาวประมาณ 12 เมตร

เนื้อที่ใช้สอยบริเวณเคาร์เตอร์

<u>เนื้อที่</u>	<u>ยาว (ซม.)</u>	<u>ลึก (ซม.)</u>
สำหรับเขียนหนังสือ	75	60
สำหรับแขกยืนด้านหน้าและสัมภาระ	90	90
สำหรับการเดินทางผ่านของแขกและสัมภาระ	-	180

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรับพนักงานพร้อมตู้เอกสารและส่วนประกอบอื่น ๆ	150	60
สำหรับหลังเคาเตอร์ของพนักงานในการทำงานและทางเดิน		150

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่าง ๆ ของส่วนให้บริการส่วนหน้า

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งเพื่อประกอบการออกแบบตัวเคาเตอร์ โดยสามารถจัดเป็นส่วนได้ดังนี้

1. ส่วนธุรการ
2. ส่วนติดต่อสื่อสาร
3. ส่วน CASHIER

อุปกรณ์ EQUIPMENT

ประโยชน์ใช้สอย FUNCTION

1.) ส่วนธุรการ

ชั้นตั้งแผงแสดงห้องพัก	แสดงถึงห้องพักที่มีคนพัก ห้องที่จองแล้วห้องที่ยังว่าง การตกแต่งอาจใช้แผ่นไม้ที่เรียก RESERVATION SLIP ในแผ่นนี้จะประกอบด้วยสี่ถึงสามสี ซึ่งมีความหมายต่างกันเพื่อที่จะเห็นง่าย
ชั้นแสดงข้อมูลการ	จัดเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับอักษรให้คู่กับ RESERVATION SLIPS เพื่อรู้ว่าแขกพักห้องไหนและสะดวกในการค้นหาเก็บเอกสารของล่วงหน้าหรือการลงทะเบียน
ลิ้นชักเก็บแฟ้มเรื่องการจอง (RESERVATION RACKCABINTE)	เก็บเอกสารการจองล่วงหน้าหรือการลงทะเบียน
ช่องจำหน่ายเอกสาร (SALE TICKET BOXES)	กล่องใส่เอกสารของแต่ละห้อง เพื่อจะใช้ดูได้สะดวกกว่าดูได้สะดวกกว่าห้องไหนมีแขกจองไว้แล้วหรือห้องว่างอยู่
ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ (MAILS & KEYS)	ช่องใส่จดหมายหรือเอกสารต่าง ๆ และกุญแจจัดวางอย่างเป็นระเบียบตามหมายเลขห้องพัก เมื่อเวลาแขกออกไปข้างนอกกุญแจห้องควรเก็บให้ห่างจากแขกทั่วไป
คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก	เป็นที่เก็บกุญแจที่รับคืนจากแขกซึ่งอยู่ภายใต้ระบบรักษาความปลอดภัย
ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก	เป็นที่สำหรับมอบกุญแจที่แยกฝากหรือ คืนกับทางโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตู้เก็บเอกสาร

สำหรับเก็บแบบฟอร์ม และอุปกรณ์อื่น ๆ

(FILING CABINETS)

2.) ส่วนติดต่อกับสื่อสาร

เครื่องโทรพิมพ์

ใช้ในการรับและส่งข้อมูล เก็บบันทึกโทรศัพท์ทางไกลนำ
เรื่องจากเคาร์เตอร์ ส่วนหน้าส่งต่อไปยังแผนกอื่น ๆ เพื่อ
รวบรวมบัญชี

(TELEWRITER)

3.) ส่วน CASHIER

เครื่องคิดเลข

เพื่อคิดเงินรวมและค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวกับแขก ถ้าเป็น
โรงแรมขนาดใหญ่จะใช้เครื่องคอมพิวเตอร์

ที่เก็บเงินของ

เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินสดและเอกสารสำคัญอื่น ๆ

(CASHIER ' & CABINET)

มาตรวัดโทรศัพท์

มิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้บริการโทรศัพท์ของแขก เพื่อที่
จะได้คิดรวมลงในบัญชีห้องนรภัยใหญ่ เพื่อเก็บบัญชี
ประจำวันภายในจะมีบริเวณสำหรับนั่งตรวจสอบบัญชี
แยกต่างหากจากส่วนสำนักงาน

(TELEPHONE MITERS)

(ง) ห้องน้ำสำหรับแขก (TOLLET FOR GUEST)

นับว่าเป็นส่วนสร้างความสุขสบายให้แขกที่มาใช้บริการ ในด้านความสะดวกถูก
อนามัยและสวยงามจากการตกแต่ง แต่การมองจากภายนอกเป็นที่ควรระวังในการวางตำแหน่งของ
ทางเข้าห้องน้ำ การออกแบบควรจัดให้มีห้องเฉลี่ยงเล็ก หรือทางผ่านสำหรับห้องน้ำสุภาพสตรี เพื่อ
สามารถแต่งหน้าได้ ไม่ควรจัดให้บริเวณนี้อยู่กับแผนกอาหารหรือ เครื่องใช้สอยอื่น ๆ

ลักษณะสำคัญในการออกแบบ (DESIGN FEATURE)

มาตรฐาน (STANDARDS)

จำนวนของส้วมชักโครก ที่มีส้วมระ อ่างล้างหน้า จะต้องขึ้นกับจำนวนผู้ใช้ และความกว้าง
ของบริเวณนี้ขึ้นอยู่กับการวางตำแหน่ง และจำนวนอุปกรณ์ติดตั้ง

แสงสว่าง (LIGHTING)

การให้แสงสว่างที่ดีเพื่อลดความเสียหาย อุบัติเหตุ และความสะอาดควรติดไฟให้สว่างพอประ
มาณ

การก่อสร้าง (CONSTRUCTION)

ผนังควรเลือกวัสดุผิวมันหรือโมเสก แต่พื้นมักห้ามปูหินอ่อนหรือผิวขัดมัน เพราะทำให้ลื่นตอน
เปียกน้ำ เพดานอาจฉาบหรือทาสีเพื่อลดเสียง และช่วยกั้นกรองอากาศผนังที่กั้นระหว่างส้วมภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใน อากาศด้วยพลาสติกลามิเนต เพื่อสะดวกในการทำความสะอาดช่วงล่างควรสูงจากพื้นตั้งไว้เป็น ช่องประมาณ 15 ซม. และส่วนสูงไม่ควรเกิน 2.00 เมตร

การลดระดับเสียง

ใช้น้ำหนักอิฐก้อนห้อง เพื่อกันเสียงชกโครกและเสียงจากท่อน้ำ ส่วนประตูควรเป็นประตูที่สวิง กลับเองได้อัตโนมัติ เพดานบุด้วยวัสดุกันเสียง

การระบายอากาศ

เป็นเรื่องจำเป็นที่ต้องมีอากาศหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา ไม่ให้เกิดการอับทึบ อาจใช้พัดลมดูด อากาศ

อุปกรณ์ที่ติดตั้งและส่วนประกอบอื่น

สำหรับส่วนสาธารณะ อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องน้ำควรมีความแข็งแรงทนทานกว่า ส่วนห้องพักการ ซ่อมแซมต้องทำได้ง่ายสะดวกสบาย ตกแต่งแบบเรียบง่ายกว่าส่วนห้องพัก

(๑) บริเวณเป็นสัมปทานหรือบริเวณแบ่งให้เช่า

ส่วนต่างๆ ของบริเวณนี้จะถูกตกแต่งเองโดยการจัดหน้าร้านของผู้มาเช่าสัมปทาน ซึ่งทำ ให้ทางเดินชมดูแปลกตา และน่าสนใจขึ้นอีก ทั้งทางเดินที่ได้จัดให้มีแสงไฟส่องให้รู้สึกความอบอุ่นเป็น ระยะเวลาแล้วพื้นทางเดินหน้าร้านก็ใช้พรมปูตลอดอีกเช่นกันจึงควรจัดให้บริเวณนี้อยู่ใกล้กับห้องโถง สามารถไปอย่างสะดวก และรู้สึกปลอดภัย

2) ห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป (RESTAURANT & COFFEE SHOP)

เป็นห้องอาหารมือเย็นและค้ำ บรรยากาศจะต้องเจียบขริ่ม สงบ หรูหรา โรแมนติค ผู้เข้ามาใช้ ต้องแต่งกาย DESING ROOM ย่อมจะพิเศษไปตามลักษณะการใช้งาน ส่วนประกอบของ DINGNG ROOM ประกอบด้วยส่วนทางเข้า ส่วนพักรอ ส่วนรับประทานอาหาร และที่สำคัญคือมีดนตรีเบา ๆ COVNTER SERVICE

ที่ตั้งของเคาร์เตอร์ให้มี 2 ชั้น อุปกรณ์ในการปรุงอาหารบริเวณทำงานจะถูกจำกัดด้านหลัง 2เคาร์เตอร์ และมีที่นั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มของแขกอยู่ด้านหลัง DRINKING SERVICE

มีการหมุนเวียนออกจากบาร์และกลับสู่บาร์ มี DISPENSE BAR และมีเก็บตู้เย็น มีการตรวจ ตรา รวมทั้งการเก็บเงิน

ข้อคำนึงในการออกแบบ

1. ไฟฟ้า

ไฟฟ้าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบการสร้างบรรยากาศ ทำให้เกิดภาพที่ตี มุมชวน มองและการใช้ไฟหลายสีเป็นการเน้นจุดสำคัญ ในการใช้ไฟฟ้าชนิดต่าง ๆ มากมาย การใช้ไฟให้มี แสงลอดออกมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เพดาน

เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร และต้องมีการดูดเสียง มีการเก็บเสียงได้ป้องกันเสียงจากเครื่องจักร และเสียงที่ซึมมาจากเพดานควรติดตั้งดวงไฟในเพดานอย่างปราณีต

3. ผนังของผนัง

ผนังของห้อง DINING ROOM อาจจะใช้ได้หลายชนิด เช่น การกรุทับด้วยวัสดุต่อไปนี้ พลาสติกหลวมโยพลาสติก เพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้ นอกจากนี้ยังมีผนังกระจก กระจกเงา ไม้ โลหะ ผนัง ผนังพลาสติกทาสี ปิดบุผ้าหรือหินอ่อนหรือโชว์อิฐเปลือย

4. พื้นและผิวพื้น

พรม (CARPET) ส่วนใหญ่จะปูพรมเพื่อลดเสียงให้ความรู้สึกอบอุ่นและสบาย พรมอาจจะปูบนคอนกรีตเลยก็ได้ หรือปูบน VINYL และพื้นไม้ชนิดของพรมต้องผ่านการคัดเลือกส่วนใหญ่พรมที่มีราคาสูง และคุณภาพสูง โดยมีลายซ้ำกันเป็นลายเล็ก ๆ ซึ่งซ่อนรอยและเงาจึงเป็นข้อเลือกที่ดี ขนต้องหนาพอสมควร แต่ไม่หนาจนทำให้เกิดความลำบากต่อรถเข็นอาหารหรือการเดิน

5. เครื่องเรือน (FURNITURE)

การออกแบบต้องไปด้วยกันกับลักษณะการตกแต่งภายในในส่วน DINING ROOM ซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึงแบบ BUILT IN ซึ่งจะออกแบบโดยเฉพาะสำหรับขนาดและลักษณะของห้อง เครื่องเรือน FURNITURE ต้องได้รับการออกแบบเป็นพิเศษและนั่งสบาย เพราะใช้เวลาในการนั่งรับประทานอาหารเป็นเวลานาน การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น ผืนล่างคลุมยาวลงไป โดยมากมักจะเป็นผ้าสีอ่อน ผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้มเพื่อป้องกันการสกปรกเลอะเทอะของน้ำและเศษอาหาร ผ้าคลุมนี้จะต้องเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ ส่วนประกอบดังนี้

5.1 เคาร์เตอร์ และสตูล

5.2 โต๊ะติดตาย

5.3 BOOTH

5.4 โต๊ะอาหาร

5.5 เก้าอี้อาหาร

5.6 โต๊ะบริการ

5.1 เคาร์เตอร์ และสตูล

เคาร์เตอร์สามารถจัดได้หลายวิธีแล้วแต่ขนาดและรูปร่างของเนื้อที่ห้อย คือแบบตรง , แบบรูปตัว "U" แบบรูปตัว "U" หลายตัวประกอบกัน, ส่วนสตูลชนิดติดตาย มีพนักหรือไม่มีก็ได้ (จะต้องมีความห่างจากทางเดิน 0.55 ถึง 0.60 เมตร) สตูลลอยตัวชนิดพนักพิง; สตูลลอยตัวชนิดไม่มีพนักพิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 โต๊ะติดตาย

การจัดนั้นอาจนั่งได้ 2 ถึง 3 ด้าน โต๊ะที่มีที่นั่งเป็นแถวประกอบโต๊ะนั้นเป็นแบบที่เหมาะสมกับที่นั่งที่มีด้านหนึ่งอยู่ติดผนัง บางครั้งอาจทำให้การเข้าออกลำบากขึ้น วิธีแก้คือ จัดให้ฐานโต๊ะติดตายกับพื้น แต่หน้าโต๊ะเลื่อนเข้าออกได้เพื่อความสะดวกในการเข้าออก

5.3 BOOTH

ตามปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็กเพื่อประหยัดเนื้อที่แต่ควรมีขนาดที่ขาของผู้รับประทานอาหารจะไม่ชนกัน ซึ่งอย่างต่ำจะต้องกว่า 0.60 เมตร และปกติความกว้างของโต๊ะจะมีขนาด 0.75 เมตร ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของไหล่ของผู้นั่ง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้วความกว้างของแต่ละคนเท่ากับ 0.06 เมตร ซึ่ง BOOTH ปกติอาจมีขนาดยาว 1.10 เมตร สำหรับที่นั่ง 2 คน ถ้าหากเป็น BOOTH ที่มีด้านหนึ่งติดผนังจะต้องคำนึงถึงช่องแขนของบริการที่เอื้อมเข้ามาบริการด้วย ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

5.4 โต๊ะอาหาร

โต๊ะปกติขนาดใหญ่มาก ควรมี 4 ขา แต่ถ้าใหญ่มากกว่านั้น มีขาเกิน 4 ขา ก็ได้ วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะอาจจะเป็นไม้ เหล็ก หรือ พลาสติก พื้นผิวของโต๊ะนั้นจะต้องเรียบไม่ว่าด้านบนหรือด้านล่าง ถ้าหากเป็นโครงโลหะอาจใช้ได้ทั้งโลหะชนิดท้อ หรือโลหะชนิดเส้นมาเพื่อเชื่อมต่อกันเป็นรูปร่าง ส่วนหน้าโต๊ะอาจใช้วัสดุหลายชนิด แต่ต้องมีคุณสมบัติทนทาน และทำความสะอาดง่าย

5.5 เก้าอี้

ขนาดของที่นั่งเฉลี่ยแล้วต้องลึกเท่า 0.43 ถึง 0.45 เมตร ความเอียงของพนักพิงประมาณ 3 ถึง 5 องศา (ไม่นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่ง 0.43 เมตร ควรใช้กับโต๊ะสูง 0.70 เมตร

<u>ลักษณะ</u>	<u>สิ่งที่ควรคำนึง</u>
ขนาด	ขนาดของโต๊ะแบบต่าง ๆ ในขนาดและรูปร่าง เพื่อที่จะสนองกลุ่มคนขนาดต่างๆได้ระดับความสูงของเก้าอี้ รูปร่างเคาน์เตอร์ควรดัดแปลงได้
พื้นที่	การจัดวางเคลื่อนย้าย การบริการที่หมุนเวียน และสำหรับการประกอบอาหารบนโต๊ะเป็นอาหารต้องมีพื้นที่เพียงพอ
การดัดแปลง	วัสดุที่เคลื่อนย้ายได้ น้ำหนัก และการเคลื่อนย้ายที่จะไม่ทำให้พื้นที่เสียหาย
อายุการใช้งาน	ความแข็งแรงของงาน กรอบ รวมทั้งผ้าปูและการติดตั้งของผิวรอยเบื่อน รอยถู รวมทั้งรอยไหม้ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งการเปลี่ยน หรือซ่อมแซมได้ด้วย
ความปลอดภัย	มุมแหลม ผิวหยาบ งานที่ไม่เรียบร้อย เห็นรอยต่อและมุมที่โผล่ขึ้นมา ความหนาแน่นของหมุดยึดความปลอดภัยในการยึด
รูปร่าง ภายนอก	ความเหมาะสมต่อโรงแรม มาตรฐานและลักษณะของภัตตาคาร แบบที่แตกต่างแต่สมดุลกัน รวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการนั่งกินอาหาร รวมทั้งขนาดของที่นั่งเคาน์เตอร์ บริการ ช่องทางเดิน

ข้อพิจารณา

<u>โครงสร้าง</u>	<u>วัสดุ</u>
โครงสร้าง	ไม้อัด ไม้เนื้อแข็ง โลหะหล่อ หรือเหล็กกล้า พลาสติก เหล็กไยแก้ว
ผิว	พลาสติกอัด หรือไม้วีเนียร์ พลาสติกพวก LAMINATE และพลาสติกชนิดผิวต่าง ๆ
การทำเบา	หนังหรือหนังเทียม ผ้าทอธรรมชาติ ผ้าฝ้ายอ่อนนุ่ม ผ้าใยสังเคราะห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ล็อบบี้ เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)

การตกแต่งเป็นลักษณะผ่อนคลายเป็นกันเองของบรรยากาศ ควรมีแสงสว่างปานกลาง ยกเว้นในส่วนใช้โซฟาหลังบาร์ ซึ่งต้องการความสว่างมากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า และสะดวกต่อการทำงาน โคมประดับในจุดที่มีดกว่าไฟ เป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเสริมสร้างบรรยากาศการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ ความเป็นส่วนตัวสำหรับการจัดโต๊ะติดผนังควรติดไฟผนังเพื่อแสงที่เข้าและอบอุ่น เพราะจะเป็นที่นั่งพักผ่อนรอ และมีการดื่มเครื่องดื่ม จึงต้องสร้างลักษณะให้เชื้อเชิญน่านั่ง อาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมาย กรอบแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่าง ๆ หรือทำเป็นเคาเตอร์เล็ก ๆ ยาว สำหรับนั่งเขียนก็ได้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้ทำงาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์ ส่วนที่เป็นทางเข้า-ออกของคนเสิร์ฟ ส่วนที่เป็นครัวต้องมีการออกแบบกันห้องอย่างดี ข้อเสียเหล่านี้สามารถทำให้น้อยลงโดยการใช้วัสดุฉนวน โดยพรมหรือผนัง เพดานที่ใช้วัสดุกันเสียงสะท้อน เพื่อให้เกิดบรรยากาศและดึงดูดใจจากล็อบบี้ ควรมีดนตรีบรรเลง หรืออื่นๆ ในบริเวณภายในเฟอร์นิเจอร์ต้องเป็นกลุ่ม หรือมีแบบหลายลักษณะ เก้าอี้และโต๊ะสามารถขยับได้ โต๊ะส่วนใหญ่ใช้โต๊ะเตี้ย และต้องเป็นเฟอร์นิเจอร์คุณภาพดี โต๊ะควรออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและป้องกันรอยต่างที่จะเกิดขึ้น

พรมที่ใช้ควรมีคุณภาพดีป้องกันการทำเปื้อน หยดน้ำ รอยบุหรี่ไหม้ จึงต้องทำความสะอาดได้ง่าย ขนาดของพื้นที่ และจำนวนเฟอร์นิเจอร์แล้วแต่จำนวนคนที่ต้องการใช้ และอยู่ในลักษณะที่เหมาะสมมีความเป็นสัดส่วน

บาร์ (BAR)

เป็นส่วนบริการเครื่องดื่มทุกประเภทเป็นส่วนใหญ่ จุดประสงค์ของแขกผู้มาใช้บริการจะนิยมฟังเพลง และนั่งคุยมากกว่าอย่างอื่น การตกแต่งจะเป็นไปในลักษณะใดก็ได้ให้ทันสมัย การออกแบบที่นั่ง (SEAT) มักทำเป็น BOOTH ให้มากพอ ๆ กับเก้าอี้ที่นั่งสบาย ลักษณะของโต๊ะไม่ใหญ่มาก และไม่สูงมากเหมือนใน RESTAURANT หรือ COFFEE SHOP เพราะใช้ตั้งเฉพาะแก้วเครื่องดื่มเท่านั้น นอกจากนี้ยังมี LOUNTER SERVICE ด้วย โดยใช้ STOOL หน้าเคาเตอร์เพื่อให้บริการแก่แขกที่มาคนเดียว หรือแขกที่ไม่ต้องการใช้เวลาในการดื่มมากนัก หรือเพื่อเป็นที่พักคอยชั่วคราว ก่อนที่จะเข้าไปนั่งโต๊ะ การจัดแสงสว่างของไฟฟ้าจะมีมากที่สุดตรงจุดเคาเตอร์ และนักดนตรีทำ

ที่นั่ง (BOOTH)

ภายในส่วน LOBBY LOUNGE ที่นั่งควรเป็นชุดกันสามารถเคลื่อนที่ได้ตามเหมาะสม สะดวกสบาย สามารถให้ความสบายแก่แขกผู้ใช้บริการได้ดี มีขนาดที่เหมาะสมกับความสบายต่อแขก ทั้ง

เก้าอี้ (ARMCHAIR) และ STOOL สามารถให้แขกเกิดความประทับใจในการใช้บริการ

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

การออกแบบห้องจัดงานเลี้ยง

การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงต่าง ๆ จะเป็นรูปแบบใดขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น

- วัตถุประสงค์ของการจัดงาน
- ลักษณะของงานประเภทต่าง ๆ
- ความต้องการของเจ้าภาพ
- ขนาดและรูปร่างของห้อง
- จำนวนแขก

4.1 การจัดโต๊ะในงานเลี้ยง

ลักษณะการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงมีหลายชนิดขึ้นอยู่กับขนาดของสถานที่ จำนวนคน และชนิดของงานเลี้ยงตามความประสงค์ของเจ้าภาพ การจัดควรถือหลักว่า ให้ลูกค้าทุกคนอยู่ในกลุ่มเดียวกัน อย่าให้ลูกค้าบางกลุ่มรู้สึกว่าคุณกันไว้นอกกลุ่มหรือด้านนอกงานเลี้ยง การจัดโต๊ะสำหรับงานเลี้ยงมีรายละเอียดที่พนักงานบริการควรทราบดังนี้

ประเภทของโต๊ะที่ใช้ในการจัดเลี้ยง มี 3 แบบ คือ

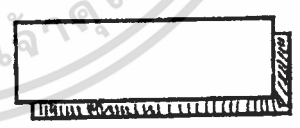
- โต๊ะกลม (ROUND TABLE)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส (SQUARE TABLE)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า (RECTANGULAR TABLE)



โต๊ะกลม



โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส



โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า

4.2 ประเภทของการจัดรูปร่างโต๊ะอาหาร อาจแบ่งได้ 2 แบบ คือ

1. งานที่เป็นพิธีการ (FORMAL TYPE)

เพื่อให้แขกนั่งโต๊ะเดียวกันโดยอาจนั่งด้านเดียวเพื่อให้แขกเห็นหมดทุกคน หากสถานที่อ่าววยหรืออาจนั่งสองด้านในกรณีทีสถานที่จำกัด เช่น จัดเป็นอักษรรูปโรมัน I, T, U, E, E

2. งานที่ไม่เป็นทางการ (INFORMAL TYPE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดโต๊ะอาจจะจัดแยกกันได้หลายแบบ แต่อย่างไรก็ตามมักนิยมให้มีโต๊ะสำคัญ สำหรับเจ้าภาพและแขกอาวุโส ซึ่งจะจัดเป็นโต๊ะยาว เป็นประธานของงานเรียกโต๊ะนี้ว่า โต๊ะหลัก

การคิดเนื้อที่สำหรับการจัดโต๊ะ

การจัดโต๊ะที่ดีต้องให้ห้องที่จัดงานเลี้ยงมีเนื้อที่เพียงพอที่จะให้แขกได้รับความสะดวกกับ พนักงาน สามารถเดินทางบริการได้อย่างรวดเร็วไม่ติดขัด จึงต้องทราบความต้องการของเนื้อที่ ใช้สอย เพื่อการบริการที่ดี ดังนี้

ความกว้างของโต๊ะปกติ	75	เซนติเมตร		
ความยาวของโต๊ะ	1.5	เมตร	2.0	เมตร
ความกว้างที่แขกต้องการต่อคน	50 - 60	เซนติเมตร		
ความกว้างของเก้าอี้	46	เซนติเมตร		
โต๊ะกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง	1	เมตร		
เส้นผ่านศูนย์กลาง	1.5	เมตร		
เส้นผ่านศูนย์กลาง	2	เมตร		
ช่องทางเดิน	1	เมตร		
ความห่างระหว่างโต๊ะ	2	เมตร		

พื้นที่ใช้สอยต่อคน

การคำนวณพื้นที่ต่อคนขึ้นอยู่กับประเภทลักษณะของงานว่า ต้องการให้แขกมีความสะดวกสบายเพียงใด อุปกรณ์ที่จัดวางบนโต๊ะมากน้อยแค่ไหน และแบบของการบริการ

งานที่ใช้พนักงานเสิร์ฟอาหาร (SIT DOWN)

ปกติงานประเภทนี้มักจะมีรายการอาหาร และไวท์หลายชนิดอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และแก้วไวน์จะต้องจัดวางให้พร้อมก่อนแขกเข้า พนักงานจะเป็นผู้เสิร์ฟทั้งอาหารและเครื่องดื่มให้แขกจึงต้องใช้พื้นที่มากเพื่อสะดวกทั้งแขกและพนักงานคือใช้พื้นที่ประมาณ 1 - 14 ตารางเมตร

งานที่แขกไปตักอาหารด้วยตนเอง (BUFFET)

งานแบบบุฟเฟ่ต์ปกติจะไม่ใช้เนื้อที่มากนัก เนื่องจากอุปกรณ์บนโต๊ะแขกมีน้อยชิ้นเครื่องดื่มที่เสิร์ฟพนักงานจะนำมาให้แขกเลือก ส่วนอาหารแขกจะไปตักด้วยตนเอง ฉะนั้นจึงไม่ต้องเผื่อเนื้อที่สำหรับพนักงานเสิร์ฟอาหาร โดยปกติจะใช้เนื้อที่ประมาณ 0.9 ตารางเมตร / คน

แผนผังการจัดที่นั่ง (SEATING PLAN)

การคิดคำนวณการจัดโต๊ะควรทำเป็นขั้นตอนลำดับ คือ ต้องทราบข้อมูลต่อไปนี้

- จำนวนแขกทั้งหมด
- จำนวนแขกที่นั่งโต๊ะหลัก
- จำนวนแขกที่เหลือนั่งที่อื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จำนวนโต๊ะอื่นที่โต๊ะ และนั่งด้านเดียวหรือสองด้าน
- นั่งด้านละกี่คน

ข้อควรหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงการจัดด้านละ 13 คน ซึ่งถือกันว่าไม่ใช่เลขที่ดี
- หลีกเลี่ยงการจัดที่นั่งโดยนั่งหันหลังให้โต๊ะหลัก

ตัวอย่างการคิดพื้นที่

โจทย์ ก ห้องขนาดกว้าง 11 เมตร ยาว 18 เมตร ให้จัดรูปตัว E โดยต้องการโต๊ะหลักจำนวน 15 คน จัดให้แขกนั่งซาละ 2 ด้าน ความกว้างต่อแขก 1 คน เท่ากับ 60 เซนติเมตร โต๊ะยาว 2 เมตร

โจทย์ ข หากจัดเป็นรูป E 4 ขา จะได้หรือไม่โดยให้พื้นที่พอเพียงในการบริการ

- คำถาม
1. จะต้องใช้โต๊ะหลักจำนวนเท่าใด
 2. จะต้องใช้โต๊ะแต่ละขาจำนวนเท่าใด
 3. ให้แขกนั่งด้านละกี่คน

วิธีคิดแบบที่ 1

1. ความยาวของโต๊ะหลักที่ต้องใช้ = จำนวนแขก x ความกว้างต่อแขก 1 คน
 = 15 x 0.60 เมตร = 9.0 เมตร

จะต้องใช้โต๊ะยาว 2 เมตร จำนวน = 9.0 - 2 = 4.5 (5 ตัว)

2. จำนวนแขกที่เหลือ = 110 - 15 = 95 คน
 นั่ง 3 ขา ซาละ = 95 x 3 = 32 + 32 + 31
 นั่ง 2 ด้าน ด้านละ = (32 + 32 + 31) / 2
 = 5 ขา ซาละ 16 คน 1 ขา 15 คน

3. ความยาวของโต๊ะที่ต้องการแต่ละขา 2 = จำนวนแขกแต่ละด้าน x ความกว้างต่อแขก 1 คน
 = 16 x 0.60 เมตร
 = 9.60 เมตร

จะต้องใช้โต๊ะยาว 2 เมตร จำนวน = 9.60 / 2 = 5 ตัว

วิธีการตรวจสอบเนื้อที่ใช้สอยว่าเมื่อจัดเสร็จเรียบร้อยจะมีเนื้อที่สำหรับวางเก้าอี้ทางเดินบริการ และพอดีกับโต๊ะหลักหรือไม่ คิดดังนี้

1. ความกว้างทั้ง 3 ขา = ความกว้างโต๊ะ x จำนวนขา = 0.75 x 3 = 2.25 เมตร
2. ความกว้างทางเดินภายใน 2 ทาง = ความกว้างทางเดิน x จำนวนทางเดิน
 = 1 x 20 = 20 เมตร
3. ความกว้างของเก้าอี้ทั้งหมดที่ใช้ = ความกว้างเก้าอี้ x จำนวนแถว

= 0.46 x 4 = 1.84 เมตร

รวมความกว้างทั้งหมด = 6.09 เมตร

4. ยังมีพื้นที่เหลืออีก = ความยาวโต๊ะหลัก - ความกว้างที่คำนวณ
= 9.0 - 6.09 = 2.91 เมตร

วิธีคิดแบบที่ 2

จากการคิดแบบที่ 1 เราจะพบว่าเมื่อจัดแล้ว ยังมีที่ว่างที่สามารถให้แขกนั่งได้อีก คือ

- หัวโต๊ะหลักทั้ง 2 ด้าน สามารถนั่งได้ด้านละ 1 คน รวม 2 คน
- หัวโต๊ะแต่ละขาทั้ง 3 ขา สามารถนั่งได้ด้านละ 1 คน รวม 3 คน

ฉะนั้น การจัดที่นั่งสามารถจัดได้นั่งโดยการคิดดังนี้

1. โต๊ะหลัก จำนวน 15 คน คงเหลือแขก = 95 คน
2. ให้แต่ละขานั่งด้านละ 15 คน จำนวน 6 ด้าน = 90 คน
3. คงเหลือแขก 5 คน จัดให้นั่งหัวโต๊ะทั้ง 5 แห่ง = 5 คน ก็จะพอดี

หากเจ้าภาพต้องการจัดในลักษณะอื่น ๆ เช่น จัด 4 ขา การคิดก็เช่นเดียวกัน แต่จะต้องตรวจสอบว่าเมื่อจัดแล้วทั้งทางเดินรอบ ๆ ห้องกว้างเพียงพอหรือไม่

งานเลี้ยงแบบค็อกเทล (COCKTAIL PARTES)

งานแบบค็อกเทลเหมาะสมสำหรับโอกาสพิเศษ เช่น งานเปิดบริษัท ร้านค้างานแสดงความยินดีในโอกาสต่าง ๆ งานมงคลสมรส แนะนำสินค้าใหม่ต้อนรับผู้จัดการคนใหม่ และอภิล่าผู้จัดการคนเก่า ฉลองความสำเร็จตามกรณีงานค็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง เนื่องจากมีเวลาสั้นและแขกหมุนเวียนเข้าออกมาก ดังนั้นงานประเภทนี้จึงนับว่าทำรายได้เฉลี่ยสูงกว่างานแบบอื่น ๆ ขณะบริการพนักงานจะต้องเดินเสิร์ฟเครื่องดื่มตลอดเวลารวมทั้งเติมอาหารที่พร้อมโดยไม่รบกวนการสนทนาของแขก

เครื่องดื่มสำหรับงานค็อกเทลไม่มีกำหนดเฉพาะเจาะจงเจ้าภาพมักจะเลือกให้เสิร์ฟเครื่องดื่มก่อนอาหาร แยกจะเป็นผู้เลือกจากถาดเสิร์ฟของหากเป็นงานใหญ่ ส่วนงานเล็ก ๆ แยกจะเลือกสั่งหลังจากถามว่ามีเครื่องดื่มอะไรเสิร์ฟบ้าง

เครื่องดื่มที่นิยมจัดเสิร์ฟในงาน ได้แก่

- น้ำผลไม้
- เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย ได้แก่ VERMOUTH , BITTER, ANIS
- สุรา ได้แก่ WHISKY, GIN, VODKA, RUM, BRANDY
- น้ำอัดลม ได้แก่ PEPSI, TONIC, 7 UP
- เครื่องดื่มผสมต่าง ๆ เช่น WHISKY, SODA, GIN, TONIC, CAMDARI

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารที่เสิร์ฟในงานคือกเทลนั้นต่างกันไปตามความนิยมโดยการจัดวางแบบบุฟเฟ่ต์เป็นอาหารที่รับประทานง่าย ๆ โดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์มากนัก ส่วนใหญ่เป็นอาหารกับแก้มแบบฝรั่ง ไทย จีน ผสมกันไป โดยจัดอย่างสวยงามน่ารับประทาน

งานแบบบุฟเฟ่ต์ (BUFFETS)

งานเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์เป็นงานที่ไม่เป็นทางการนัก และราคาไม่แพงมากนอกจากนั้นยังใช้เวลาสำหรับรับประทานไม่นานนัก ต้องการพนักงานบริการน้อย แยกจะเป็นผู้ไปตักอาหารเอง

การตกแต่งห้องหรือโต๊ะบุฟเฟ่ต์สามารถดัดแปลงเป็นแบบต่าง ๆ ตามต้องการ เช่น ต้องการบรรยากาศ เป็นแบบไทยๆ มีอาหารไทยบริการก็ตกแต่งห้องแบบไทย ๆ ตามประเภทของอาหารที่จัด พนักงานแต่กายแบบประเพณีของท้องถิ่นนั้น ๆ ประดับประดาดอกไม้อย่างสวยงามหรือมีดนตรีประกอบให้สอดคล้องกันกับบรรยากาศ

สิ่งที่ควรคำนึงถึง คือ การจัดวางโต๊ะบุฟเฟ่ต์ อาจจะต้องจัดวางกลางห้องหรือมุมห้อง โต๊ะบุฟเฟ่ต์อาจมีรูปร่างต่าง ๆ เพื่อให้กลมกลืนกับลักษณะห้อง แต่การจัดวางควรให้สะดวกกับแขก และการเสิร์ฟ

อุปกรณ์เครื่องมือในการรับประทานอาหาร เช่น แก้ว มีด ช้อนส้อม ผ้าเช็ดมือควรวางให้พร้อมบนโต๊ะบุฟเฟ่ต์อย่างเป็นระเบียบพอเพียง หรือเพื่อความสะดวกแก่แขก อาจจัดวางให้เชื่อมโต๊ะรับประทานอาหาร ส่วนเครื่องมือที่พนักงานบริการนำมาเสิร์ฟหลังจากแขกนั่งเรียบร้อยแล้ว บางครั้งบุฟเฟ่ต์อาจจะกำหนดให้นำมาเสิร์ฟที่โต๊ะแขกก็ได้

การจัดบุฟเฟ่ต์ที่ดีขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการคือ

- จำนวนอาหาร และปริมาณอาหารที่จัดวางควรดูมากพอเพียงอาหารร้อนควรใส่ในภาชนะอุ่นร้อนตลอดเวลา อาหารเย็นควรเย็นจัดวางอย่างสวยงาม
- พนักงานบริการดูแลเอาใจใส่แขก และช่วยเหลือแขกด้วยอัธยาศัยไมตรีอันดี
- ห้องควรมีการถ่ายเทได้ดีเพราะมีเตาอุ่นอาหารอยู่ในห้อง
- ควรมีแสงไฟอ่อน ๆ และไฟส่องโต๊ะบุฟเฟ่ต์ สว่างพอเพียง
- การตกแต่งโต๊ะ ห้อง ตั้งดูดีสวยงาม
- ทางเดินตักอาหารกว้างเพียงพอ และจัดวางให้สะดวกแก่แขกให้สามารถตักอาหารได้อย่างรวดเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

การจัดบุฟเฟ่ต์

สิ่งที่ควรคำนึงในการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์

- จำนวนแขก
- ราคาต่อคน
- เวลาการเสิร์ฟที่กำหนด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สถานที่จัดวางโต๊ะบุฟเฟต์ โต๊ะวางอาหาร ของหวาน
- การจัดวางอาหารแบ่งเป็นหมวดหมู่
- ทางเดินเข้าตักอาหารขึ้นอยู่กับจำนวนแขก และจำนวนชุดอาหาร
- จำนวนโต๊ะอาหาร รูปร่าง ขนาดโต๊ะกับจำนวนแขก สามารถเดินสะดวก
- สีของผ้าปูโต๊ะ
- จุดกลางโต๊ะบุฟเฟต์ ควรตกแต่งให้สวยงาม เช่น น้ำแข็งแกะสลักรูปปั้นเนย ดอกไม้ เชิง

เทียน ตามความต้องการของแขก และความเหมาะสมสวยงาม

โต๊ะบุฟเฟต์สามารถออกแบบเป็นพิเศษเพื่อการจัดวางต่อเรียงกันให้เกิดเป็นรูปแบบต่างๆ ส่วนใหญ่ใช้แบบธรรมดาทั่วไป เช่น

- โต๊ะสี่เหลี่ยม OBLONG
- โต๊ะกลม ROUND
- โต๊ะครึ่งวงกลม HALF ROUND
- QUARTER ROUND
- SERPENTINE
- TRAPEZOID
- OVAL

ก่อนการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ควรจะเขียนรูปแบบการจัดวางคร่าว ๆ ว่า จะจัดวางอาหารจานที่จุด แต่ละจุดควรมีอาหาร และอุปกรณ์ครบตามรายการอาหารที่จัดไว้จำนวนจุดวางอาหาร เครื่องมือ ควรทราบล่วงหน้าให้สัมพันธ์กับจำนวนแขกก่อนการร่างรูปแบบ

การจัดวาง และเนื้อที่ใช้สอยสำหรับวางถาดหม้ออุ่นอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เนื้อที่วางอาหารกว้างประมาณ 30 - 35 เซนติเมตร ต่อนึ่งรายการ ตัวอย่าง เช่น อาหาร 20 รายการ จะใช้เนื้อที่กว้างประมาณ 6 - 6.30 เมตร

แต่ในการคำนวณความยาวของโต๊ะควรคำนึงถึงสิ่งอื่น ๆ ที่จะต้องวางบนโต๊ะด้วย เช่น

- สิ่งประดับกลางโต๊ะอาหาร
- จานอาหาร
- จานของหวาน
- ถ้วยชุป และอื่น ๆ ที่จะจัดวาง

รูปร่างและขนาดของโต๊ะบุฟเฟต์ที่เหมาะสมอาจจะต้องคำนึงถึงปัจจัยอื่น ด้วย เช่น

- การจัดโต๊ะอาหาร
- รูปร่างของห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ขนาดของห้องอาหารงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โอกาสพิเศษในการจัดงาน
- จำนวนทางเดินเข้าตักอาหาร
- เนื้อที่สำหรับจัดกิจกรรมพิเศษของงาน เช่น การแสดง เวทีดนตรี ฟลอร์เต้นรำ และเนื้อที่ยืนดื่มเครื่องดื่มก่อนอาหาร
- บาร์เครื่องดื่ม และอื่น

ลักษณะการบริการแขกในงานบุฟเฟต์ส่วนใหญ่พ่อครัวจะเป็นผู้ดูแลอาหารและของต่าง ๆ บนโต๊ะบุฟเฟต์ บาร์เทนเดอร์จะดูแลและจัดเตรียมเครื่องดื่มที่เสิร์ฟในงาน และพนักงานจะดูแลในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และจัดเก็บจานที่ใช้แล้ว

การออกแบบภายในห้องจัดเลี้ยง

ภายในห้องจัดเลี้ยงเป็นบริเวณโล่ง ๆ มีเพียงจุดนั่งของแขก และจุดบริการ สามารถนำหลักการออกแบบเช่นเดียวกับห้องอาหารได้ และการตกแต่งของผนังของห้องให้เกิดความสวยงาม

5. ห้องพักแขก

เป็นส่วนพักที่สร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรมเพราะว่าการได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย จะทำให้แขกผู้มาพักนึกถึงความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมี การพิจารณาความต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งทีแขกต้องการลงในการออกแบบตกแต่งภายใน

การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมากคือ ห้องที่มีเตียงคู่การออกแบบสีของห้องควรเลือกใช้เพียงสีเดียว เพื่อไม่ให้เกิดการเลือกของห้องจากแขกผู้มาพัก และยังสร้างความสะดวกในการดูแลรักษาส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไป ห้องชุดนับเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม เพื่อผู้ที่ต้องการห้องพักที่สมบูรณ์แบบ และยังเป็นทีที่ซึ่งนักธุรกิจจะมาใช้เป็นสถานที่พบปะกัน และจัดงานปาร์ตี้เล็ก ๆ ระหว่างการประชุมใหญ่

ส่วนการประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วไป

1.) เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด (TWIN BED) นอกจากนี้ห้องไม่อำนวย จึงใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่

ขนาดของห้องนอนต่อขนาดของเตียง

<u>ลักษณะของห้อง</u>	<u>ขนาดของเตียง</u>	<u>เนื้อที่ห้องพัก</u>
SINGLE BED	1.00 x 2.00	7 ตร.ม. หรือ 65 ตร.ม..
DOUBLE BED	1.50 x 2.00	8.4 ตร.ม. หรือ 90 ตร.ม.
TWIN BED	1.00 x 2.00	10.2 ตร.ม. หรือ 100 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรป

<u>ลักษณะของเตียง</u>	<u>ขนาดความกว้าง (ม.)</u>	<u>ขนาดความยาว (ม.)</u>
TWIN BED	9.50	1.90
DOUBLE BED	1.37	2.03
QUEEN SIZE	1.52	2.10
KING SIZE	1.83	2.10

ขนาดของเตียงนอนแบบอเมริกา

<u>ลักษณะของเตียง</u>	<u>ขนาดความกว้าง (ม.)</u>	<u>ขนาดความยาว (ม.)</u>
SINGLE	1.00	2.00
DOUBLE	1.50	2.00
SMALL INGLE	0.90	1.90
SMALL DOUBLE	1.35	1.90

ขนาดความสูงของเตียง

<u>ข้อพิจารณาในการเลือกใช้</u>	<u>มม.</u>	<u>นิ้ว</u>
ก. ใช้กันทั่วไป	400 - 450	16 - 18
ข. ใช้สำหรับคนแก่ (ขึ้นลงลำบาก)	700	28
ค. คำนึงความสะดวกในการจัดเตียง	500 - 600	22 - 24

ข้อกำหนดสำหรับเตียงในโรงแรม

- ก. ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
 - ข. ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและตัวรองที่นอน
 - ค. มีความทนทาน ประกอบด้วยขอบสันที่แข็งแรง
 - ง. ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
 - จ. เคลื่อนย้ายและถอดเก็บง่าย (สำหรับการซ่อมแซม และเปลี่ยนสถานที่)
- 2.) แผ่นหัวเตียง (HEAD BOARD AND END BOARDS)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญ เพื่อเป็นที่นั่งอ่านหนังสือ กันและรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนัง ในกรณีนี้ต้องคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน เช่น จากก๊อบติดผม คราบน้ำมันใส่ผม ความสูงทั่วไปประมาณ 90 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับแผงปลายเตียง อาจมีชั้นเพื่อเป็นที่เก็บปลายผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อย และควรติดอย่างหนาแน่น เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง

3.) ส่วนรางแขวน (HAVELING SPACE IN CLOSET)

โดยปกติใช้เป็นตัวเสื้อผ้าที่ติดตายได้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตัวเก็บของสัมภาระเพื่อให้แขกได้ สำหรับสิ่งของก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของตู้ประมาณ 56.- 60 ซม รางแขวนภายในตู้ ควรมีความสูงประมาณ 145.50 เซนติเมตร และรางควรอยู่ต่ำจากเพดานตู้ 5 - 7 ซม. เพื่อความสะดวกในการแขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน บานเพื่อกม ภายในให้มีแสงสว่างเพื่อสะดวกในการค้นหา ส่วนล่างของตู้จะเป็นที่วางรองเท้า

4.) ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET)

ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ภายในตู้เสื้อผ้า เพื่อวางของถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้น ๆ ควรเป็นชนิดเปิดโล่ง

5.) ลิ้นชัก

สำหรับโรงแรมควรจัดลิ้นชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือ ลิ้นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอางค์ เครื่องประดับ

ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม

	<u>ข้อกำหนด</u>	<u>โรงแรมขนาดกลาง</u>	<u>โรงแรมชั้นนำ</u>
รางแขวนยาว	SINGLE	0.50 ม.	0.90 ม.
	DOUBLE	0.90 ม.	1.20 ม.
ตู้เก็บของ ชั้นวาง	SINGLE	0.70 ม.	1.10 ม.
ของ	DOUBLE	1.10 ม.	1.50 ม.
โต๊ะเขียนหนังสือ		7.50 ม.	-
โต๊ะแต่งตัว (เนื้อที่รวม)		1.00 ม.	-

6.) โต๊ะข้างเตียง (BESIDE TABLE/ NIGH TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด (TWIN BED) หรืออยู่สองข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิตช์ไฟฟ้า โทรทัศน์ วิทยุ และใช้วางโทรทัศน์ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะ ไม่ควรแตกต่างจากขนาดของความสูงของเตียงมากนัก คือ อย่งให้สูงกว่า 60 - 70 เซนติเมตร โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก ความกว้างถ้าเป็นโต๊ะที่ขนาดข้างเตียงใช้ขนาด 37 - 45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียง ใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

7.) ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควรมีความยาวประมาณ 75 - 90 เซนติเมตร ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือสูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องนอนคู่ควรให้บริการไว้ 2 ที่

8.) โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK AND DRESSING TABLE)

ความกว้างควรกว้างประมาณ 40 - 45 เซนติเมตร ควรเป็นแบบติดตายสูงประมาณ 30 - 75 เซนติเมตร ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43 - 45 เซนติเมตร

ข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว

แบบเคลื่อนย้ายได้	แบบติดตาย
ก. มีมากชนิดที่เลือกใช้ได้	ก.) การเลือกแบบอยู่ในเขตจำกัด
ข. ใช้วัสดุที่ดีกว่า ออกแบบที่ดีกว่าและมีโครงสร้างที่ดี	ข.) โดยมากนักสร้างในเนื้อที่น้อย ๆ
ค. ให้ความสะดวกในการเคลื่อนย้ายตามความต้องการ	ค.) ช่วยลดเนื้อที่การปูพรม
ง. ใช้ต้นทุนการผลิตสูง	ง.) ใช้ต้นทุนปานกลาง

9.) เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้

ประกอบด้วย

เก้าอี้แต่งตัว (PRESSER CHAIR OR STOOL)

เก้าอี้นั่งพักผ่อนต่อ 1 คน (EASY CHAIR)

โต๊ะตั้งโคมไฟ (STANDARD OF TABLE LAMP)

โต๊ะกลาง (COFFEE TABLE)

ตะกร้าทิ้งขยะ (WASTE BASKET)

ที่เขียนหรือ (ASK TRAYS)

10.) สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

โทรศัพท์

โทรทัศน์

วิทยุ

กรังกตเรียกบอยบริการ แผ่นประกาศบอกอัตราค่าห้องพัก แบบฟอร์ม 1 แผ่น ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม

ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่น่านอกแบบต้องการ และทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องพักที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมืองและโรงแรมตากอากาศ ไม่ว่าจะเป็นกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดวาง ตำแหน่งไฟที่โต๊ะเขียนหนังสือไฟหัวเตียงซึ่งมีที่บัง เพื่อว่าคนใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิทช์สามทาง เพื่อสะดวกในการดับไฟห้องพักแขก ต้องการแสงสว่างเพียงพอ แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งไฟสองในตู้เสื้อผ้า

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

ทางเข้า

เหนือทางเข้าบริเวณห้องพัก ควรใช้ดวงไฟประมาณ 60 - 100 วัตต์

ที่แคตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ

ติดซ่อนอยู่เหนือกระจกสองหรือมีโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์

หัวเตียง

มักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแฝดอาจติดแบบสองจุด เหนือโต๊ะข้างตรงกลางหรือใช้ไฟแยกกันแยกก็ได้ ประมาณ 40 - 100 วัตต์

ห้องน้ำ

เป็นไฟแยกแต่ละดวงด้วยสวิทช์แยกภายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้าหรือกระจกตามปกติ จะควบคุมด้วยสวิทช์เดียวกัน ใช้ FLUORETSCENT ประมาณ 30 วัตต์

ตู้เสื้อผ้า

ใช้ FLUORETSCENT ประมาณ 15 วัตต์

บริเวณกลางห้อง

ควรเป็นแสงสว่างที่ให้แสงสว่างได้ทั่ว มีสวิทช์อยู่ที่ทางเข้าห้องพัก

ตำแหน่งติดปลั๊กและสวิทช์

ปลั๊กตัวเมียทั่วไป	สูงเหนือระดับพื้น	0.30	เมตร
ปลั๊กสำหรับเครื่องใช้ที่วางบนโต๊ะ	สูงเหนือระดับพื้น	1.20	เมตร
สวิทช์	สูงเหนือระดับพื้น	1.20	เมตร
ปลั๊กเครื่องโกนหนวด	สูงเหนือระดับพื้น	1.35	เมตร

ห้องน้ำแขก

1.) ผนังห้องน้ำ

ผนังด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจากขอบอ่างถึงเพดาน ผนังด้านอื่นฉาบปูนเรียบทาสี หรือวัสดุที่สึกว่า เช่น VINYL WALL PAPER ก็ได้ผนังด้านหลังโถส้วมปูกระเบื้องเคลือบ

2.) พื้นห้องน้ำ

พื้นที่อ่างน้ำต้องใช้กระเบื้องเซรามิค บริเวณที่อ่างน้ำการปูกระเบื้องต้องเอียงลาดให้น้ำไหลลงท่อน้ำได้สะดวก

บริเวณแคตัว ปูพรม หรือกระเบื้อง เซรามิค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.) อ่างอาบน้ำ

ที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร ถึง 1.70 เมตร 0.70 เมตร

4.) อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดทองเหลือง

ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อน - น้ำเย็น มีตัวตัดของก๊อกน้ำร้อน - น้ำเย็น โดยเฉพาะ

5.) โถส้วม

ควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้าที่นั่งเป็นพลาสติกแข็ง สามารถยกขึ้นได้โดยไม่ล้ม หรือโถส้วมที่สำเร็จรูปตามท้องตลาด ที่มีหลายประเภทหลายยี่ห้อ

6.) น้ำร้อน

ที่เข้าสำหรับห้องพักควรมีเครื่องบีบติดไว้ โดยเฉพาะเมื่อเปิดน้ำร้อนจะออกมาทันที สะดวกต่อการใช้งานเมื่อต้องการใช้

7.) ที่แต้ตัวและที่อาบน้ำ

จะต้องประกอบไปด้วยอุปกรณ์การใช้ในการแต้ตัวและอาบน้ำ ดังนี้

- กระจาดเช็ดหน้า
 - กระจาดม้วนรวมทั้งที่ยึดกระจาดสำหรับห้องส้วม
 - ราวแขวนผ้าเช็ดตัว 1 ราว ขนาด 0.60 เซนติเมตร และมี 2 ราว ถ้ามีอ่างน้ำกับโถส้วม
 - มีผืนกันแยกออกจากกัน
 - ที่แขวนผ้าเช็ดตัวแบบขึง หรือแบบวางซ้อนรวมกัน
 - ราวจับโครเมียม ขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างอาบน้ำ ที่ยึดราวต้องแน่นหนา
- มาก
- ที่วางสบู่กระเบื้องแบบมีมือจับ
 - พรมยางปูภายในอ่าง

8.) อ่างล้างหน้า, ล้างมือ พร้อมทั้งวางสบู่

ควรมีลักษณะที่สวยงามสะดวกสบายต่อการใช้ และการวางตำแหน่งของสุขภัณฑ์นี้ เพื่อให้เกิดความสะอาดสบาย

9.) กระจกเงา

ขนาดไม่น้อยกว่า 0.50 ถึง 1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า

10.) เคาร์เตอร์ล้างหน้า

และที่กั้นน้ำกระเด็นด้านหลังต้องใช้ 'PLASTIC LARMINATE' ตัวโครงสร้างใช้ไม้ัดขนาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ประมาณ 10 มิลลิเมตร

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ระบบเทคนิคต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมภายใน

ในที่นี้จะขอกล่าวถึงข้อมูลเชิงเทคนิคในเฉพาะส่วนที่ทำการออกแบบ มีอยู่หลายประเภท ได้ดังนี้

2.4.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายนอก และภายใน

2.4.2 ระบบปรับอากาศ

2.4.3 ระบบแสงสว่าง

2.4.4 ระบบเสียง

2.4.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย

2.4.6 ระบบไฟฟ้า

2.4.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายใน ภายในนอกทางอิเล็กทรอนิกส์

ปัจจุบันระบบติดต่อสื่อสารทั้งภายใน และภายนอกของโรงแรมจะใช้ระบบโทรศัพท์ ซึ่งในปัจจุบัน สามารถแบ่งได้เป็น 4 ชนิด คือ

(ก) PRIVATE MANUAL BRANCH EXCHANGE

การใช้โทรศัพท์ เช้า - ออก กระทำได้โดยเชื่อมระบบการติดต่อภายในเข้ากับระบบการติดต่อภายนอก โดยผ่านพนักงานต่อสาย โดยปกติช่วยการติดต่อจะสามารถติดต่อภายในได้มากกว่า 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้ 10 คู่สาย โดยใช้พนักงานต่อสาย 2 คน

(ข) PRIVATE AUTOMATION BRANCH EXCHANGE

เป็นการติดต่อระหว่างภายนอกกับภายใน หรือภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติ หรือพนักงานต่อสาย เหมาะกับการใช้ในธุรกิจ สำนักงานซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย

(ค) PRIVATE MANUAL EXCHANGE & PRIVATE AUTOMATION BRANCE

เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณที่เป็นสาธารณะ โดยแยกเป็นระบบอิสระ โดยมีการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการเกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น การเรียกพนักงาน การบริการรักษาความปลอดภัยการแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้

(ง) INTERROOM OR DIRECT SPEECH SLYSTEM

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติจะสามารถรวมการติดต่อได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มได้ถึง 64 คู่สาย ถ้าเป็นการติดต่อจากห้องทำงานสู่ห้องประชุม ระบบโทรศัพท์ PABX

เป็นระบบที่นิยมใช้ในธุรกิจ เนื่องจากมีการเพิ่มหรือกระจายสายภายในได้มากกว่าทั้งยังสามารถใช้สายได้ ในขณะที่มีการติดต่อเข้าไปในหน่วยงานอื่น ๆ

การนำโทรศัพท์ PABX ไปใช้พิจารณาได้จาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบการติดต่อ ซึ่งสามารถดำเนินไปตามขั้นตอน
- ความต้องการอื่น ๆ

การปฏิบัติตามหลัก PABX

ในการกำหนดหมายเลขโทรศัพท์ในหน่วยงานต่างๆส่วนใหญ่จะกำหนดหมายเลขห้องและหมายเลขชั้น เช่น ห้องหมายเลข 11 บนชั้น 3 : 0311
ห้องหมายเลข 14 บนชั้น 4 : 0714

2.4.2 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่พบทั่ว ๆ ไปมีการใช้เครื่องปรับอากาศในหลาย ๆ ส่วน ซึ่งแต่ละส่วนจะมีเวลาของการใช้แตกต่างกันออกไป เช่น ในบริเวณห้องพักแขก ซึ่งมีเวลาของการใช้เครื่องปรับอากาศและเวลา หรือในบางบริเวณ เช่น ห้องอาหารใหญ่ในตอนเช้า ก็จะไม่เปิดดำเนินการ หรือจัดเลี้ยง ทำให้ระบบการจัดการปรับอากาศจำเป็นต้องสามารถสนองความต้องการในการใช้นั้น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ระบบปรับอากาศที่พบทั่ว ๆ ไป ที่ 3 ระบบ คือ

1. ระบบแอร์หน้าต่าง (PACKAGE AIR CONDITION)
2. ระบบแยกส่วน (SPIT SYSTEM)
3. ระบบซิลเลอร์ (CHILLED WATER SYSTEM)

หลักการทำความเย็น

วงจรทำความเย็นโดยทั่วไปของเครื่องปรับอากาศไม่ว่าแบบใดก็ตาม จะมีหลักการในการทำความเย็นเหมือน ๆ กันทั้งสิ้น โดยมีอุปกรณ์หลัก 4 ส่วน คือ

- เครื่องความดัน
- ชุดท่อระบายความร้อน
- วาล์วลดความดัน
- ชุดท่อทำความเย็น

หลักการทำความเย็น คือ วงจรของน้ำยามืออยู่ 2 ภาค ภาคหนึ่งมีความดันสูง อีกภาคหนึ่งมีความดันต่ำ ส่วนของชุดท่อที่ระบายความร้อนจะอยู่ในภาคที่มีความดันสูง และส่วนที่ทำความเย็นจะอยู่ในภาคที่มีความดันต่ำ โดยมีคอมเพรสเซอร์คั่นอยู่ระหว่างภาคที่มีความดันต่ำ ไปยังภาคที่มีความดันสูงและล้นลด ความดันคั่นระหว่างภาคที่มีความดันสูงไปยังภาคที่มีความดันต่ำ

ระบบแอร์หน้าต่าง ๆ (PACKAGE AIR CONDITION)

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมดจะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน มีขนาดตั้งแต่ 0.5 - 5 ตัน เครื่องปรับอากาศชนิดนี้เป็นที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน

ไม่ว่าการณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อดี

- มีขนาดเล็ก ติดตั้งง่าย
- ราคาถูกเหมาะสมที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือน หรือสำนักงานขนาดเล็ก
- การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาทั้งเครื่อง

ข้อเสีย

- ถูกจำกัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
- การติดตั้งจำเป็นต้องเจาะผนังเพื่อติดตั้ง ทำให้อาคารขาดความสวยงาม
- มีเสียงดังกว่าแบบอื่น เพราะอุปกรณ์ทุกอย่างรวมกันอยู่ในกล่องเดียว

(ก) ระบายแยกส่วน (SPLIT SYSTEM)

เป็นเครื่องปรับอากาศที่มีการแยกหน่วยทำความเย็น และชุดท่อทำความเย็นไว้ในบริเวณปรับอากาศ กับหน่วยระบบความร้อน (ชุดท่อระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน) ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศเชื่อมต่อกันด้วยท่อ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่นัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 - 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

1. เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
2. เครื่องส่งลมชนิดตั้งมีท่อต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ตามต้องการ
3. เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ เครื่องส่งลมชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีตั้งพื้น หรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูงระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2 - 3 เมตร สูงมากก็ไม่ดีเพราะลมสิ่งจะไปเป่าลมร้อนระดับบน ๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปก็จะเป่าโดยคน

ข้อดี

- เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร
- มีขนาดตั้งแต่ขนาดเล็ก จนถึงใหญ่มาก
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามเป็นอุปกรณ์ตกแต่งภายใน

ข้อเสีย

- มีท่อน้ำยาต่อระหว่าง หน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อนทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
- ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปตามท่อต่าง ๆ ได้ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
- การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

เอกสารนี้เป็น (ข) **ระบบชิลเลอร์** (CHILLED WATER SYSTEM) นั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์และองค์ประกอบต่าง ๆ มีดังนี้

- เครื่องซิลเลอร์ คือ เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วยอุปกรณ์ 4 ส่วน คือ

- คอมเพรสเซอร์มี 2 แบบ คือ แบบลูกสูบและแบบหอยโข่ง สำหรับเครื่องขนาด 120 ตันขึ้นไป จะใช้คอมเพรสเซอร์แบบหอยโข่งซึ่งราคาแพงกว่าแต่จะช่วยลดการสิ้นเปลือง และสามารถเกิดคอมเพรสเซอร์ไว้ในส่วนทำความเย็น และส่วนระบายความร้อนได้เลย สามารถประหยัดเนื้อที่
ได้มาก

- ส่วนระบายความร้อนซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง

- ลินลดความดัน

- ส่วนที่ทำความเย็นซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง เครื่องต้องตั้งในที่โล่ง หรือที่เครื่องสามารถระบายความร้อนออกได้โดยสะดวก

(ค) เครื่องเป่าลมเย็น ขนาดเล็กเรียก FAN COIL UNIT ขนาดใหญ่เรียก AIR HANDLING UNIT หน้าหลักของเครื่องเป่าลมเย็นก็คือ ดูดลมภายในห้องเข้ามาจากเครื่องเข้าไปในท่อโดยตรงหรือต่อกับท่อลม ซึ่งทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ลมให้ลมเย็นวิ่งเข้าไปตามห้องอีกทีก็ได้

(ง) คูลิ่งทาวเวอร์ (COOLING TOWER) ทำหน้าที่คล้ายหม้อน้ำในรถยนต์ คือ ระบายความร้อนจากน้ำที่ออกมาจากเครื่อง เพื่อให้เย็นลงจะได้หมุนเวียนนำกลับไปใช้ระบายความร้อนออกจากเครื่องใหม่

(จ) ถังขยายน้ำ ทำหน้าที่เป็นถังพักให้น้ำที่ขยายตัว เนื่องจากมีอุณหภูมิสูงขึ้นเวลาเครื่องหยุด (เมื่อเราปิดเครื่อง) และเป็นแหล่งเติมน้ำเข้าระบบเพื่อทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไปที่ปั้มน้ำ หรือที่วาล์วบางตัว ปกติถังขยายน้ำจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่สูงสุดของระบบ โดยควรอยู่ใกล้ด้านที่ติดตั้งปั้มน้ำ ถังโดยทั่วไปขนาดบรรจุประมาณ 1,000 ลิตร

(ช) ปั้มน้ำ มี 2 ชุด ชุดหนึ่งเป็นปั้มน้ำเย็น ทำหน้าที่หมุนเวียนน้ำเย็นระหว่างส่วนทำความเย็นของ เครื่องซิลเลอร์กับเครื่องเป่าลมเย็น อีกชุดหนึ่งเป็นปั้มน้ำร้อนทำหน้าที่หมุนเวียน ทั้งที่เป็นตัวกลางระบายความร้อนระหว่างส่วนระบายความร้อนของเครื่องกับคูลิ่งทาวเวอร์

(ซ) เครื่องกรองน้ำ ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนนำไปเติมเข้าในระบบเป็นการช่วยชลออัตราการเกิดตะไคร่ ตะกรัน และการกัดกร่อน

(ฉ) ท่อน้ำ เป็นท่อเหล็กขนวนยางหรือโฟมหุ้มกันไม่ให้ไอน้ำมาเกาะท่อซึ่งเย็นหรือหยดเลอะเทอะ หากเป็นเมฆขนาดใหญ่ ควรทำรางน้ำไว้รับได้ท่อน้ำรั่วหรือเวลาซ่อมจะได้ไม่เกิดปัญหาเรื่องน้ำหยด การเดินท่อจะต้องสามารถทำการบริการดูแลท่อได้โดยสะดวก ฉนวนที่หุ้มท่อโดยปกติจะมีอายุประมาณ 10 ปี แล้วจะเปลี่ยนใหม่

(ญ) ท่อน้ำทิ้ง ทำหน้าที่นำน้ำจากอากาศที่ถูกดูดกลับเข้าไปในเครื่องเป่าลมเย็น แล้วกลับตัวเป็นหยน้ำไปทิ้ง อาจเป็นท่อพีวีซี หรือท่อประปา

(ฏ) สารเคมี ใช้เติมเข้าระบบทั้งทางด้านน้ำเย็นและน้ำร้อน เพื่อฆ่าราและตะไคร่ไม่ให้ไปเกาะตัวภายในเครื่อง

หน้ากากจ่ายลม และหน้ากากลมกลับ (ช่องทางออกและช่องทางดูด)

ช่องทางออกของความเย็นจากระบบปรับอากาศ มีทั้งแบบติดผ้าเพดาน ติดผนังและติดพื้น ชนิดที่มีอุปกรณ์ปรับความควบคุมปริมาณลม เรียกว่า รีเลย์เตอร์ หรือหน้ากากปรับปริมาณลมได้ ชนิดที่ไม่มี อุปกรณ์ปรับควบคุมปริมาณลม เรียกว่า "กริล" หรือหน้ากากปรับปริมาณไม่ได้

1. ช่องทางไหลออกแนวแกน (AXIAL FLOW OUTLET)

ช่องทางออกแบบนี้ให้อากาศที่จะเป่าออกมาไหลออกมาตามแนวแกนของทางออกเข้าไปในห้อง และมีแบบต่าง ๆ ดังนี้ คือ

แบบหัวฉีด (NOZZIE)

หัวฉีดเป็นแบบง่าย ๆ และส่งอากาศได้ไกล และมีข้อเสียน้อยกว่าแบบอื่น ๆ ที่นิยมใช้ในโรงพยาบาล ละคร และโรงงาน หัวฉีดจะติดตั้งที่ผ้าเพดานหรือผนัง

แบบบานเกล็ด พันกา (PUNDA LOWER)

บานเกล็ดพันกา เป็นทางออกของลมที่สามารถใช้เปลี่ยนทิศทางของลมที่จะเป่าออกไป อาจใช้ปรับปริมาณของลมที่ออกได้มีข้อเสีย คือ มีความต้านทานการไหลของอากาศสูงกว่าแบบอื่น ๆ เมื่อเทียบกับปริมาณของลมที่เป่าออก เป็นแบบที่ใช้กันแพร่หลาย สำหรับการปรับอากาศในโรงงาน โถงครุฑใหญ่ และการทำความเย็นเฉพาะจุด

ช่องทางออกแบบครีป (VAN TYPE OUTLET)

ช่องทางออกแบบนี้จะมีครีปรอบวงประมาณ 20 เซนติเมตร ติดตั้งอยู่แนวตั้ง แนวนอนหรือทั้งสองแนว แบบที่มีครีปสามารถเป่าลมออกไปในทิศทางต่าง ๆ ได้ตามที่ปรับช่องทางออกแบบครีป นี้เป็นที่นิยมใช้กันแพร่หลายในสำนักงานใหญ่ ๆ และบ้านพักอาศัยโดยติดตั้งที่ผนัง หรือช่องหน้าต่าง

ช่องทางออกแบบร่องยาว (SCOT TYPE OUTLET)

ช่องทางออกแบบร่องยาวนี้ เป็นร่องยาวที่มีอัตราส่วนความกว้างต่อความสูงที่สูง และจ่ายลมออกเป็นแนว ช่องทางออกนี้จะติดที่ผนังหรือที่พื้น ปัจจุบันได้พัฒนาให้รวมเป็นส่วนเดียวกับโคมไฟฟ้าซึ่งติดบนผ้าเพดาน และเรียกว่า "ช่องทางออกแบบอินติเกรต" หรือช่องทางออกแบบร่วมกันกับโคมไฟฟ้า (INTECKATED OUTLET)

ช่องทางออกแบบรูปพุน (REREPDATED OUTLET)

ช่องทางออกแบบรูปพุนเป็นช่องทางที่ทำด้วยแผ่นที่มีรูปพุนประมาณเป็นช่องทางออกที่มีคุณสมบัติ ในการกระจายลมสูง แต่มีเสียงดัง ช่องทางออกแบบติดผ้าเพดานและมีรูปพุนเล็ก ๆ ขนาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 10 มม. ที่มีพื้นที่รูพรุนประมาณ 30 ถึง 50 เรียกว่า ช่องทางออกแบบฝ้าเพดานโปร่ง

2. ช่องทางออกไหลรอบด้าน (RADIAL FLOW OUTLET)

ช่องทางออกแบบไหลรอบด้าน เป็นช่องทางที่อากาศไหลออกไปเป็นรัศมีโดยรอบมีแบบต่างๆ ดังนี้

(ก) ช่องทางออกแบบจาน (PAN OR PLAQUE OUTLET)

ช่องทางออกแบบจานเป็นช่องทางออกรูปกลม หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้ติดตั้งท่อลมในฝ้าเพดาน แล้วเป่าลมออกมาปะทะกับแผ่นจาน เป็นช่องทางออกที่ออกแบบมาให้ลมที่จ่ายออกมาไหลขนาน และออกไปเป็นรัศมีกับฝ้าเพดาน เป็นช่องทางออกที่มีลักษณะง่าย ๆ สำหรับในการทำความเย็น ช่องทางออกแบบนี้สามารถใช้งานได้ดี ส่วนสำหรับในการทำความอบอุ่นนั้นลมร้อนจะค้างอยู่ในระดับฝ้าเพดานเพราะเบากว่า ทำให้มีความแตกต่างระหว่างอุณหภูมิ ในส่วนบนและส่วนล่างของห้องมาก

(ข) ช่องทางออกแบบหัวจ่ายติดฝ้า (CELLING DIFFUSER)

หัวจ่ายติดฝ้า เป็นช่องทางออกที่ดัดแปลงแบบจาน ช่องทางออกแบบนี้มักเป็นแหวนหรือพวยขนาดต่าง ๆ กันมาประกอบเข้าด้วยกัน เป็นแบบที่ใช้ติดตั้งตรงช่องของท่อลมในฝ้า หัวจ่ายลมแบบนี้จะดูดลมในห้องใกล้ ๆ กับฝ้า และกระจายลมที่จ่ายออกไปโดยรอบอย่างทั่วถึง

ช่องทางดูด (SUCTION INLET)

ช่องทางดูดมีใช้กันอยู่เพียงแบบที่ใช้กันมากมีแบบแผ่นรูพรุน และแบบมีแผ่นครีบริบตายตัว สำหรับแบบที่ใช้ติดผนังในโรงพยาบาลมักเป็นแบบรูปเห็ด

ช่องทางดูดมักจะติดตั้งฝ้าเพดาน หรือผนังของห้องและในบางครั้ง ก็ติดตั้งที่บานประตูผนัง โดยให้ อากาศไหลผ่านตามทางเท้า ผ่านกริล หรือช่องที่เจาะในบานประตูหรือผนัง

การออกแบบท่อลม (AIR DUCT DESIGN)

การจัดแบบท่อลม (AIR DUCT ARRANGEMENT)

ท่อลม คือ ท่อที่อากาศพัดลมของเครื่องปรับอากาศถูกส่งผ่านไปยังช่องทางออกหรือท่อจากช่องทางดูด หรือท่อจากช่องอากาศภายนอกถูกดูดผ่านเข้าไปยังเครื่องปรับอากาศ

การจัดแนวท่อลมระหว่าง เครื่องปรับอากาศ และช่องทางออกหรือช่องทางเข้าของห้อง อาจแบ่งเป็น 2 แบบ ดังนี้ คือ

1. ระบบท่อลมประธาน (TRUNK AIR SYSTEM)

เป็นระบบที่ท่อลมประธานต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศกับช่องทางออก ระบบนี้เป็นที่นิยมใช้กันมากที่สุด เพราะเมื่อเทียบกับระบบอื่น ๆ แล้ว ระบบนี้เป็นระบบที่ออกแบบและติดตั้งได้ง่ายใช้

เอกสารนี้อาจมีข้อผิดพลาดในการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบท่อลมเฉพาะหัวจ่าย (INDIVIDUAL AIR DUCT SYSTEM)

เป็นระบบที่ท่อลมต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศ และหัวจ่ายแต่ละหัวเป็นระบบที่นิยมใช้กับเครื่องปรับอากาศแบบชุดที่ติดตั้งไว้ที่กลางห้อง เป็นระบบที่สามารถควบคุมปริมาณของอากาศที่แต่ละหัวจ่ายได้ที่จุดใกล้เครื่องปรับอากาศแต่ระบบนี้ราคาติดตั้งแพง และต้องการพื้นที่สำหรับติดตั้งท่อมาก เพราะท่อหลายท่อ

3. ระบบท่อลมวง (LOOP AIR DUCT SYSTEM)

ระบบท่อลมวง เป็นระบบที่มีท่อลมต่อโยงระหว่างท่อลมประธาน 2 ท่อเป็นระบบที่สามารถปรับสมดุลปริมาณของอากาศที่ช่องทางออกที่ใกล้ปลายทางหรือการขาดอากาศเป็นระบบที่นิยมใช้กันในงาน และบ้านอยู่อาศัย แต่ระบบนี้ไม่ควรนำไปใช้ที่ภาวะความร้อนของเครื่องปรับอากาศต่างกัน อาทิทางด้านตะวันตก / ตะวันออกของอาคาร หรือทางด้านใต้ / เหนือของอาคาร

การปรับอากาศภายในโรงแรม

โรงแรมเป็นอาคารที่ประกอบด้วยเครื่องปรับอากาศในหลาย ๆ ด้าน ซึ่งแต่ละส่วนจะมีเวลาของความต้องการใช้แตกต่างกันออกไป ได้แก่ บริเวณสาธารณะ เช่น ทางเข้าห้องโถง ห้องอาหาร ห้องประชุม ฯลฯ

สำหรับห้องพักของแขกนั้น ระบบการปรับอากาศจะต้องเป็นแบบที่สามารถควบคุมภาวะภาวะอุณหภูมิ และความชื้นตามความต้องการของแต่ละห้อง ดังนั้นแต่ละห้องจึงจะต้องมี FAN COIL UNIT แยกเป็นอิสระแต่ละห้องไป เพื่อจะปิดการทำงานได้เมื่อไม่มีแขกใช้ ห้องระบบนี้นิยมใช้กันและเหมาะสมที่สุดสำหรับห้องพักแขกในโรงแรมใหญ่ ๆ จึงเป็นระบบ CHILLED WATER SYSTEM ที่มีอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ หรือ THERMOSTAT ติดตั้งไว้สำหรับปรับอุณหภูมิภายในห้อง โดยมักจะต่อเชื่อมกับสวิทช์ของพัดลมใน FAN COIL UNIT พัดลมที่ใช้กันโดยทั่วไปจะมีความเร็ว 3 จังหวะ

ความจริงแล้วเครื่องปรับอากาศแบบ "แอร์หน้าต่าง" ก็สามารถใช้กับห้องรับแขกได้ เพราะสามารถ ปิด - เปิด ควบคุมได้โดยอิสระแต่ละห้อง แต่จะมีปัญหายุ่งยากในเรื่องการบำรุงรักษา เสียรบกวนอันเกิดจากเครื่อง ปัญหาความสวยงามของตัวอาคารและขีดจำกัดความสามารถของเครื่อง

สำหรับบริเวณสาธารณะ เช่น โถง LOBBY LOUNGE ห้องอาหาร ห้องประชุม มีพื้นที่ใหญ่ มาก และเวลาการใช้งานแตกต่างกันไป ควรแบ่งเขตตามความประสงค์ในการใช้ โดยหลักการก็ยังคงเป็น CHILLED WATER SYSTEM โดยแต่ละเขตมีเครื่องเป่าลมเย็นขนาดใหญ่

2:4.3 แสงสว่าง

ระบบการให้แสงสว่างภายในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับดูการใช้งานของเครื่องปรับอากาศเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น ๆ ได้
ความมุ่งหมายการส่องสว่างเพื่อให้สามารถเห็นสิ่งของได้ง่าย หรือเห็นเด่นชัด การ
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่เรามองเห็นวัตถุนั้น เนื่องจากแสงสะท้อนจากวัตถุมาเข้าตาเรา การที่จะสะท้อนออกมาได้นั้นจะต้องมีแหล่งกำเนิด แสงสว่างออกไปยังวัตถุและสะท้อนเข้ามาสู่สายตาเรา การที่ตาจะเห็นชัดเจนเพียงใดขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแสงสะท้อนเข้าตา จากการทดลองเมื่อเราค่อย ๆ เพิ่มแสงสว่างที่จะน้อยต่อเนื่องจะได้ความจริงว่า

1. ความต้องการการส่องสว่างมองวัตถุชัด
2. เพื่อเพิ่มแสงสว่างมากขึ้น ตามความสามารถของการเห็นจะเป็นปฏิกิริยาโดยตรง

ต่อการเห็น

3. เมื่อเพิ่มต่อไปการเห็นเด่นชัดจะไม่เป็นปฏิกิริยากับการส่องสว่าง

ตารางความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังไฟ

ความสูงของการติดตั้งห่างจากพื้นที่ฟุต	ขนาดของดวงไฟเป็นวัตต์
7 - 10	40
8 - 12	60
10 - 14	75
12 - 16	100
17 - 20	160
17 - 27	250
25 - 35	400
30 - 40	500

ตารางแสงสว่างที่จำเป็นสำหรับการใช้งานในสถานที่ต่าง ๆ กัน หน่วยเป็นฟุตต่อกำลังเทียน

ร้านอาหาร - คอฟฟี่ช็อป - ล็อบบี้เล้าจน์

โต๊ะเก็บเงิน	50	ฟุตกำลังเทียน
ห้องครัว	70	ฟุตกำลังเทียน
ห้องอื่น ๆ	30	ฟุตกำลังเทียน

แสงและการให้แสง

การใช้แสงเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรม และการตกแต่งภายในโรงแรมแสงเป็นส่วนช่วยเน้นให้เห็นลักษณะรูปทรงของอาคาร เป็นส่วนช่วยสร้างบรรยากาศที่เชื้อเชิญ บริเวณทางเข้า และประโยชน์ของการให้แสงจะเป็นส่วนสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย การรักษาความปลอดภัยและระบบการควบคุมต่าง ๆ แสงที่ใช้ในอาคารควรจะเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของการ

ตกแต่งภายในเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของพื้นผิววัสดุ สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงลึก หรือทำให้ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่งภายในเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของพื้นผิววัสดุ สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงลึก หรือทำให้เกิดความรู้สึกกว้างลึกสง สร้างสรรค์ให้รูปแบบและพื้นผิววัสดุรวมทั้งสีให้มีคุณค่า

หลอดแสงชนิดต่าง ๆ รวมทั้งแสงที่ใช้กับการตกแต่ง

- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างไปในทางแดง - เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเส้าจัน ร้านอาหาร และห้องนอน
- หลอด FLVORESCENT และหลอดไม่ไส้ไส้อื่น ๆ โดยเฉพาะหลอด FLVORESCENT มีประโยชน์มาก เนื่องจากมีอายุการใช้งานนานกว่า และมีแสงที่นุ่มนวลเหมือนแสงธรรมชาติ โดยมากใช้กับส่วนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะทำงาน ทางสัญจร ครัว
- แสง INFRA - RED HEATING ใช้ในส่วนบริการต่าง ๆ ส่วนที่ต้องการใช้อาหาร และในบางครั้งอาจใช้ห้องน้ำเพื่อสร้างความรู้สึกอบอุ่น

ชนิดของโคมและการกระจายแสง

1. DIRECT	แสงสว่างลงข้างล่าง	90 - 100 %	ส่องขึ้น	100 %
2. INDIRECT	แสงสว่างลงข้างล่าง	10%	ส่องขึ้น	90 - 100%
3. SEMI - DIRECT	แสงสว่างลงข้างล่าง	60 - 90 %	ส่องขึ้น	10 - 40 %
4. SEMI - INDIRECT	แสงสว่างลงข้างล่าง	10 - 40 %	ส่องขึ้น	80 - 90 %
5. GENERAL DIFFUSE	แสงสว่างลงข้างล่าง	40 - 60 %	ส่องขึ้น	40 - 60 %

LIGHTING METHOD วิธีการติดตั้งดวงโคม

1. การใช้ดวงโคมติดเพดาน (CEILING MOUTED FITTING)
2. การใช้ดวงโคมห้อยลงมา (SUSPENED OF PENDANT FITTING)
3. การใช้ดวงโคมติดผนัง (WALL BRACKETS)
4. การใช้ดวงโคมซ่อน (ECILING RECESIED UNITS)
5. การใช้ดวงโคมตั้งโต๊ะ (FORTABLE FITTING)

หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

ในโรงแรมในเมืองใหญ่ จุดประสงค์ใหญ่ของผู้มาพักมักจะกลับถึงโรงแรมในตอนหัวค่ำ แสงควรจะใช้ในการเน้นทางเข้า เพื่อเป็นชี้หรือนำสู่ภายในโรงแรม และยังเป็นส่วนเสริมความปลอดภัย ด้วยการกำหนดความสว่างของดวงไฟภายในโรงแรมตาม INUMINATING ENGINEERING SOCIETY 195% AND IES LIGHING HANDBOOK 1972 ในหนังสือ TIMESAVER STANDARDS FOR ARCHITECTUREAL DESIGN DATA ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. โถงทางเข้า (ENTRANCE FOYER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ควรจะใช้ดวงไฟซึ่งให้ความสว่างสูง ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดความรู้สึกนุ่มนวลขึ้น และไม่ขัดตลกนัยตา ระหว่างดวงโถภายในและแสงสว่างภายนอกอาคาร
- แสงที่ขึ้นในบริเวณภายในอาคารเหนือทางเข้า และม่านหน้าต่าง
- การซ่อนหลอดไฟใต้ CANOPY หรือบริเวณผนังงานชนสัมพันธ์
- โคมไฟข้างถนนตลอดทางเข้าของโรงแรม

เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้กับแสง ความเข้มของแสงควรกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าถึงส่วนห้องโถง ซึ่งความเข้มของแสงบริเวณนี้ควรประมาณ 200 LUX และเน้นส่วนของ RECEPTION COUNTER ความเข้มแสงประมาณ 400 LUX สีของแสงที่ให้ความรู้สึกโถงโถงกว้างขวาง ในส่วนทางเข้าเป็นส่วนสำคัญ แสงที่ให้สีเหลืองอ่อนให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง และเชื้อเชิญดีกว่าแสงสีขาวนวลที่เกิดจากหลอดไฟ

2. โถงต้อนรับ (LOBBY) ควรจะใช้ไฟฟ้าที่ให้แสงสว่างพอประมาณ โดยอาจให้แสงสว่างพิเศษในบางจุด ซึ่งมีความสำคัญหรือมีความต้องการพิเศษ เช่น ในส่วนโต๊ะทำงาน โทรศัพท์ที่อ่านหนังสือ บอร์ดประกาศหรือโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ร้านค้า สำหรับหลักการในการให้แสงไฟนั้นใช้ผสมระหว่าง DIRECT และ INDIRECT LIGHT ส่วนที่เป็น INDIRECT LIGHT นั้นเพื่อที่จะให้แสงไฟส่องกระทบฝ้าเพดานแล้วสะท้อนกลับมา ทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่น และไม่เกิดเงา

3. โถงนั่งเล่น (LOUNGE) ควรจะเป็นแสงไฟซึ่งให้ความอบอุ่น ความสว่างของดวงไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้โคมไฟตั้งสำหรับอ่านหนังสือ

4. ส่วนทางเดิน (CORRIDOR) แสงไฟในส่วนทางเดินควรจะเป็นแสงไฟที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศน่าประทับใจ และสงบเงียบ แสงสว่างที่กำหนดจะต้องเพียงพอที่จะเห็นเลขห้องและใส่กุญแจได้ง่าย สำหรับระยะในการติดตั้งดวงไฟที่เหมาะสมให้คิดระยะห่างเป็น 2 เท่า ของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และถ้าหากเป็นไปได้สวิทช์ไฟควรจะถูกอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินในแต่ละชั้น

5. การให้แสงสว่างในส่วนนี้ ความเข้มของแสงต้องมากพอ และมีความสว่างพอในการทำความสะอาดห้องน้ำ และติดตั้งหลอดไฟในตำแหน่งเหนืออ่างล้างหน้า และกระจกเงาใต้ฝ้าเพดาน ความเข้มของแสงสว่างควรมากกว่า 200 LUX และในบริเวณทางเข้าซึ่งติดกับทางสัญจรความเข้มของแสงควรลดลงเล็กน้อย เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้

6. ไฟฉุกเฉิน การให้แสงในกรณีฉุกเฉินมักจะต้องติดตั้งไว้ประมาณ 20% ความเข้มของการส่องสว่างประมาณ 100 LUX ในตอนกลางวัน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากเกินไป ระหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคาร และจะลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางคืน

7. ห้องพัก การให้แสงในด้านหัวเตียงซึ่งเป็นเตียงแฝด ซึ่งอยู่ระหว่างกลางเตียงทั้งสอง หรือใช้เป็นโคมไฟตั้งโต๊ะข้างเตียง และควรมีสวิตช์ที่สามารถเชื่อมเปิด ปิด ได้โดยไม่ต้องลุกจากที่นอน ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความเข้มของแสงประมาณ 200 LUX ไฟกลางห้องใช้โดยปกติประมาณ 800 LUX โดยมีสวิทช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง โต๊ะแต่งตัว มักจะติดตั้งเหนือกระจก

8. **ภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป** การใช้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นส่วนสำคัญมาก เนื่องจากแสงสามารถสร้างบรรยากาศ โดยปกติในภัตตาคารมักจะใช้แสงจากหลอด INCANDESCENT มากกว่าแสงจากหลอด FLUORESCENT แต่แสงจากหลอด FLUORESCENT เหมาะที่จะใช้เป็นแสงพื้นในคอฟฟี่ช็อปแต่โดยมากนักจะใช้แสงที่มักจะมีโทนสีค่อนข้างไปทางแดง โดยเฉพาะในบริเวณเคาเตอร์ภายใน ภัตตาคารจะใช้แสงหลายชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย แสง BACK GROUND ควรติดตั้งกับฝ้าเพดานแสงเฉพาะจุด

การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบต่าง ๆ เช่น การติดตั้งระบบไฟที่สามารถปรับแสงให้สว่างขึ้น หรืออ่อนลงเป็นสิ่งที่จะต้องได้รับการพิจารณา ความสว่างของแสง BACKGROUND มักจะใช้ประมาณ 100 LUX และเพิ่มแสงเฉพาะ เช่น เหนือโต๊ะอาหาร เหนือเคาเตอร์

9. **ครัว** การให้แสงไฟสำหรับห้องครัวสมัยปัจจุบันนั้น มักจะมีปัญหาซึ่งไม่อาจจะแก้ไขได้นั้น คือ การสะท้อนแสงของวัตถุ เช่น สเตนเลสสตีล สำหรับชนิดของดวงไฟฟ้าที่ใช้อาจจะใช้ไฟ นอกจากนั้นยังมีบางส่วน ในห้องครัวที่ต้องการใช้ไฟเป็นพิเศษ เช่น บริเวณล้างถ้วยชาม

10. **BALLROOM & CONVENTION HALL** ต้องการแสงสว่างทั่วไปโดยปกติจะใช้หลอด FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ที่สามารถปรับแสงให้สว่างหรือให้สลัวลงได้ และสามารถปรับแสงที่เวทีเดินรำด้วย เช่น SPOTLIGHT, COLOURS, LENSE & RETATIONAL

รวมเสียง

เสียงเป็นพลังงาน ไม่สามารถผ่านสุญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลางทั้งอากาศ ของเหลว และของแข็ง หูคนโดยทั่วไปจะได้ยินเสียงที่ความถี่ 16 - 20,000 HZ

หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดีต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

1. การเลือกใช้วัสดุ
2. การออกแบบรูปร่าง ของห้อง
3. การจัดเครื่องเรือน

การดูดเสียง

พลังงานของเสียงประกอบด้วย AIR PRESSURE ซึ่งเกิดจากการไหวตัวของมัชฌิมในรูป และขนาดที่คลื่นเสียงที่ประสาทหูรับได้

PREFABRICATED ACOUSTICAL UNITS

แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.) เป็นแผ่นสำเร็จรูป รูปทรง หรือผิวหน้าขรุขระ แบ่งเป็น

1.1 ALL MATERIAL UNIT เป็นเม็ดเล็ก ๆ และใช้ FORTLAND CEMENT เป็นตัวยึด

1.2 ALL MATERIAL UNIT เป็นเม็ดเล็ก ๆ และใช้ยิปซัม หรือ LIMES เป็นตัวยึด

1.3 MINERAL หรือ ใส้ไม้อ่อน ๆ ผสมกับ MINERAR BINDER ซึ่งไม่ติดไฟ เช่น แผ่น SOFTIONS

2.) เป็นแผ่นสำเร็จรูปที่เจาะรูปทรงด้วยเครื่องจักร และมีรูปเป็น PATTERN มีระเบียบ แบ่งเป็น

2.1 เป็นแผ่นที่มีผิวหนาแข็งและแกร่ง เจาะรูปทรง ใช้สำหรับเป็นแผ่นปิดหน้าหรือเป็นตัวยึด ใช้กับวัสดุดูดเสียงที่อ่อนนุ่ม

2.2 เป็นแผ่นวัสดุที่มีผิวหน้าอ่อนนุ่มกว่าแบบแรก และเจาะรูปทรงสามารถที่จะทาสีได้ โดยไม่ทำให้คุณสมบัติดูดเสียงลดลง

2.3 เป็นวัสดุแบบเดียวกับ แบบ 2.2 แต่เจาะให้ทะลุเป็นทางบาง หรือทำเป็นร่อง ซึ่งสามารถดูดเสียงได้ดี

3.) เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าเป็นใย (FISSURED SURFACE) อาจทำได้จากวัสดุหลายชนิด เช่น จาก MINERAL UNIT เป็นเม็ดหรือพวก CORK มีคุณสมบัติดูดเสียง วัสดุชนิดนี้มีผิวหน้าหยาบ เป็นหลุมเป็นบ่อมาก ทาสีได้

4.) เป็นแผ่นผิวหน้าเป็นใย (TOLTED FIBER SURFACE) แบ่งเป็น

4.1 เป็นแผ่นทำด้วยใยไม้บาง ๆ เช่น ซึบผสมกับ MINERAL BINER ผิวหน้ามีทั้งเรียบ ปานกลางและหยาบ

4.2 ทำด้วยใส้ไม้ชนิดอ่อน เช่น ใส้ไม้สน หล้าปล้อง ฯลฯ วัสดุประเภทนี้ติดไว้ไม่ง่าย แต่ราคาถูก ดูดเสียงได้ดี มักทำเป็นแผ่นสำเร็จรูป

4.3 ทำด้วย MINERAL FIBERS นำมาตัด ซึ่งทำเช่นเดียวกับพวก ACOUSTIC PLASTIC AND SPRAYED ON METERIAL คุณสมบัติขึ้นอยู่กับที่ใช้ความหนา

การทาสีบนแผ่นวัสดุดูดเสียง

การพิจารณาอย่างรอบคอบ ก่อนทาสีแผ่นวัสดุดูดเสียงเป็นมาก เพราะวัสดุบางส่วนเมื่อถูก ทาสีจะเปลี่ยนคุณสมบัติไป

(ก) วัสดุที่เป็นแผ่นบาง ๆ ดูดเสียงด้วยการสั่นไหวตัว และวัสดุที่มีรูปทรงผิวหน้าเป็นขรุขระ ถ้าการทาสีไม่ไปอุดรูบนผิวอาจใช้สีทุกชนิดทาได้

(ข) วัสดุจาก ACOUSRIC PLASTER หรือ FIBER BOARD เมื่อทาสีสีจะไปเคลือบผิวให้ คุณสมบัติดูดเสียงลดลง และจะลดลงมากที่สุดเมื่อใช้ดูดเสียงที่มีความถี่ประมาณ 500 คนึง ต่อ

นาที เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสียงรบกวน (NOISE)

คือ เสียงที่ดังเกิน 100 เดซิเบลขึ้นไป เป็นเสียงที่เราไม่ต้องการ เสียงรบกวนทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานลด ทำให้ประสาทหูเสื่อมลงอาจทำให้เป็นผลเสียทางอารมณ์ ทำให้เป็นโรคเส้นประสาทได้

5.) ระบบป้องกันอัคคีภัย

ใช้ระบบ PRESIGNAL NON - CODE เป็นไปตามมาตรฐาน โดยการทำงานของระบบ จะสรุปได้โดยย่อ ดังนี้ คือ

5.1 แผงควบคุมจะมี GRAPHIC ANNUNCIATOR เพื่อแสดงตำแหน่งต่าง ๆ ในโรงแรมที่สัญญาณแจ้งจุดเกิดเพลิงไหม้ทำงาน จะถ่วงเวลาช่วงหนึ่งสำหรับผู้ควบคุมตรวจสอบได้แน่ใจว่าเกิดเพลิงไหม้จริงหรือไม่ ถ้าเกิดเพลิงไหม้จริงก็สามารถกดสวิตช์ ให้กระดิ่งเตือนภัยทำงาน โดยมี 2 จังหวะ คือ

- ขั้นแรกกระดิ่งจะดังบริเวณใกล้เคียงที่เสี่ยงต่อการเกิดอันตราย เพื่อมิให้ผู้คนในบริเวณอื่นแตกตื่น

- ขั้นที่สองเมื่อเกิดเพลิงไหม้รุนแรงยากแก่การควบคุมแล้ว ก็สามารถให้กระดิ่งดังทั่วบริเวณ

5.2 แผงควบคุมที่ระบบสื่อสาร ติดต่อดังด้วยวาระระหว่างผู้ควบคุมในห้องควบคุมกับพนักงานดับเพลิง โดยพนักงานดับเพลิงสามารถพกเครื่องรับโทรศัพท์ติดตัว และนำไปเสียบเข้ากับเต้ารับโทรศัพท์ของระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ และพูดติดต่อกับผู้ควบคุม เพื่อสั่งงานให้ดำเนินการดับเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.3 ที่แผงควบคุมจะมีไฟสัญญาณแจ้งข้อขัดข้องของวงจร แจ้งสัญญาณแต่ละวงจร เช่น สายบางช่วงของวงจรหลุดหรือชำรุด นอกจากนี้ยังมีไฟสัญญาณแจ้งข้อขัดข้องเนื่องจากกระแส

สลับจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค หรือไฟฟ้ากระแสตรงจากแบตเตอรี่

5.4 มีตัวแจ้งสัญญาณ แบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ

- HEAT DETECTOR จะทำงานโดยอัตโนมัติ เพื่ออุณหภูมิบริเวณนั้นสูงขึ้นอย่างรวดเร็วหรือสูงขึ้นถึงจุดกำหนด โดยจะติดตั้งในส่วนของห้องพักแขกและบริเวณทั่ว ๆ ไป

- SMOKE DETECTOR ซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเกิดควันในบริเวณนั้น โดยจะติดตั้งในห้องที่สำคัญ ๆ เช่น ห้องควบคุม เป็นต้น

- MANUAL STATION ทำงานเมื่อคนที่เห็นเหตุเพลิงไหม้ กดหรือดึงเพื่อส่งสัญญาณไปสู่ห้องควบคุม ติดตั้งบริเวณหนีไฟหรือทางออก

2.4.6. ระบบไฟฟ้าที่ใช้ในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบไฟฟ้าของโรงแรม ต่อสายไฟฟ้าจากสายเมนหลักของการไฟฟ้านครหลวง โดยจะมีองค์ประกอบดังนี้

1. มีแผงสวิตช์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิตช์แรงต่ำ ประกอบเข้าด้วยกันเป็น UNIT SUBSTATION โดยใช้หม้อแปลงชนิด DRY TYPE CASTSEIN ซึ่งกินเนื้อที่น้อยสะดวกต่อการบำรุงรักษา และสามารถติดตั้งในห้องธรรมดา ไม่ต้องใช้ในห้องที่ทำพิเศษ

2. มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าไว้สำรอง กรณีไฟฟ้าจากการไฟฟ้ายังขัดข้องซึ่งมีสวิตช์อัตโนมัติ สามารถเดินเครื่องได้เอง และจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญ ๆ เช่น ไฟแสงสว่างทางเดิน ลิฟท์ ห้องเย็น ห้องครัว

3. สายไฟซึ่งใช้เดินในช่องเดินท่อเป็นแบบ BUS DUST ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายเข้าแผนประจำชั้น แต่ละชั้นกินเนื้อที่น้อย ทำให้ไม่สิ้นเปลืองเนื้อที่ในช่องของระบบ

4. ในห้องพัก ระบบแสงสว่างออกแบบให้สามารถเปิด - ปิดได้ด้วยสวิตช์เมนตัวเดียวที่หัวเตียง และประตูห้อง เพื่อความสะดวกของผู้ใช้ห้อง และยังสามารถเปิด - ปิด แยกแต่ละส่วนได้

5. วงจรย่อยที่แยกเข้ากับห้องพัก ใช้วงจรอิสระแต่ละห้องไม่ปะปนกัน ดังนั้นในกรณีไฟฟ้าในห้องหนึ่งเกิดขัดข้องก็สามารถแก้ไขได้ง่ายโดยไม่กระทบกระเทือนห้องข้างเคียง

2.5 นโยบายและแผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่มีผลต่อโครงการ

นโยบาย วัตถุประสงค์ เป้าหมาย และแนวทางหลักในการพัฒนาการท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฯ ฉบับที่ 7 (2535 - 2539)

2.5.1 นโยบาย

นโยบายการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวในช่วง 5 ปี ของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ (พ.ศ.2535-2539) จะมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของภาคีรัฐบาล เอกชนและประชาชนโดยใช้ประโยชน์จาก 2 โอกาสและศักยภาพการ พัฒนา เพื่อให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวยังคงเป็นกิจการทางเศรษฐกิจสำคัญที่มีบทบาท สนับสนุนวัตถุประสงค์หลักของการพัฒนาประเทศไทย ในการรักษาอัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ ส่วนรวมให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่องและมีเสถียรภาพ โดยให้ผลการพัฒนานำไปสู่การกระจายรายได้ การกระจายความเจริญทางเศรษฐกิจไปในภูมิภาค และชนบทที่ดียิ่งขึ้น นโยบายการพัฒนาการท่องเที่ยวจึงได้กำหนดไว้ดังนี้

(ก) ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มขึ้น และพักนานวันขึ้น รวมทั้งส่งเสริมให้คนไทยเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศกว้างขวางยิ่งขึ้น

(ข) อนุรักษ์ฟื้นฟู และพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยว และสิ่งแวดล้อมรวมทั้งสนับสนุนให้เกิดการบริหารและการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว โดยต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพ

(ค) ดำเนินการให้ประเทศไทย เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(ง) พัฒนาและยกระดับกำลังคนด้านการท่องเที่ยวทั้งในเชิงคุณภาพ และปริมาณ

(จ) สร้างจิตสำนึก และให้ความรู้แก่ประชาชนถึงความสำคัญและคุณค่าของการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อม

2.5.2 วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์หลักของการพัฒนาการท่องเที่ยว ในระยะแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฉบับที่ 7 กำหนดขึ้นโดยคำนึงถึงหน้าที่ความรับผิดชอบของการท่องเที่ยวฯ ความสอดคล้องและความสามารถในการสนองตอบต่อวัตถุประสงค์และเป้าหมายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 โดยเน้นให้มีความสมดุลระหว่างการพัฒนาในเชิงปริมาณ คุณภาพ และความเป็นธรรมในสังคมควบคู่กันไป จึงกำหนดวัตถุประสงค์หลักของแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฯ ฉบับที่ 7 ไว้ดังต่อไปนี้ :-

ก) เพื่อรักษาอัตราการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไว้ในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง โดยให้ความสำคัญกับนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ

ข) เพื่อก่อให้เกิดความร่วมมือในการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาทรัพยากร การท่องเที่ยว และสิ่งแวดล้อม โดยมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด

ค) เพื่อพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยว และสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในสภาพที่พร้อมจะรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยว และกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยเน้นการอนุรักษ์และฟื้นฟูตามความเหมาะสม

ง) เพื่อสนองนโยบายของรัฐในการกระจายโอกาส และรายได้เข้าสู่ภูมิภาคมากขึ้น

จ) เพื่อให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สามารถรองรับแรงงานเพิ่มมากขึ้นรวมทั้งสามารถพัฒนากำลังคนทุกระดับให้ตรงกับความต้องการของตลาด

5.2.3 เป้าหมาย

เพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่มีความสมดุลทั้งในเชิงปริมาณ คุณภาพและความเป็นธรรมในสังคม จึงกำหนดเป้าหมายการพัฒนาการท่องเที่ยว ในระยะแผนพัฒนา ฯ ฉบับที่ 7 ไว้ดังนี้ :-

ก) เป้าหมายด้านการขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวและรายได้จากการท่องเที่ยว

1. ทำรายได้ที่เป็นเงินตราต่างประเทศให้ขยายตัวโดยเฉลี่ย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ

16.5 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผน ฯ โดย

- เพิ่มระยะเวลาพักนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศให้ไม่ต่ำกว่าปีละ 7.2 วัน

- เพิ่มค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันต่อคนของนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศให้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ

8.8 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผนเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 7

2. เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวประเทศเป็น 7 ล้านคน ในปี พ.ศ. 2539 โดยมีอัตราการ

ขยายตัวเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 6.6 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผน ฯ ญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปี	จำนวนนักท่องเที่ยว ระหว่างประเทศ (ล้าน คน)	อัตราการ เปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	วันพักเฉลี่ย (วัน)	ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย ต่อคนต่อวัน (บาท)	อัตราการ เปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2535	5.14	1.00	7.06	3,395	22.47
2536	5.55	8.00	7.30	3,600	6.04
2537	6.00	8.00	7.30	3,800	5.56
2538	6.50	8.00	7.30	4,000	5.26
2539	7.00	8.00	7.30	4,200	5.00
อัตราเฉลี่ย	6.04	6.6	7.25	3,799	8.87

- หมายเหตุ : - จำนวนนักท่องเที่ยวปี 2534 เท่ากับ 5.09 ล้านคน
- รายได้จากการท่องเที่ยวปี 2534 ประมาณ 100,000 ล้านบาท
 - อัตราเพิ่มเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศในระยะ 5 ปีของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคม ฉบับที่ 7 ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 6.6 ต่อปี
 - ระยะเวลาพำนักเฉลี่ยในระยะ 5 ปี ของแผน ฯ ฉบับที่ 7 ปีละไม่ต่ำกว่า 7.2 วัน
 - ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันต่อคนในระยะ 5 ปี ของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคม ฉบับที่ 7 ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 8.8 ต่อปี (16 สิงหาคม 2536)

2.5.4 แนวทางและมาตรการหลักในการพัฒนาการท่องเที่ยว ในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7

เพื่อให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นไปตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงกำหนดแนวทางและมาตรการพัฒนาการท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 ไว้ดังนี้ :-

ก) การรักษาอัตราการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง มี มาตรการดังนี้

1. ร่วมมือกับกลุ่มประเทศอาเซียน เพื่อพัฒนาวงจรการท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียนให้มากขึ้น โดยเน้นการร่วมมือทางการตลาดแทนการแข่งขันระหว่างประเทศในภูมิภาคนี้ และสนองนโยบายด้านความร่วมมือทางการท่องเที่ยวที่รัฐบาลได้ทำไว้กับนานาชาติ โดยเน้นผลประโยชน์ร่วมกัน

2. กำหนดแนวทางสนับสนุนให้ไทยเป็นประตูทางออกสู่การพัฒนาวงจรท่องเที่ยวในกลุ่มประเทศอินโดจีน ประเทศเพื่อนบ้าน และประเทศจีนตอนใต้

3. สนับสนุนการดำเนินงานของภาคเอกชน ในการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพิ่มจำนวนชาวไทยให้เดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศเป็น 40 ล้านคน ในปี 2539 โดยมีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 3 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ

ข) เป้าหมายด้านอนุรักษ์ และฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยว

ดำเนินการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่มีศักยภาพและความพร้อมทางด้านการท่องเที่ยว รวมทั้งในพื้นที่มีปัญหาและมีสภาพเสื่อมโทรมใน 50 จังหวัด ทั่วประเทศ โดยเน้นการอนุรักษ์และฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวที่มีสภาพเสื่อมโทรมในเขต 23 จังหวัด ที่มีอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงาน ททท. ในประเทศ (รวมทั้งกรุงเทพมหานคร) เป็นลำดับแรก

ค) เป้าหมายด้านการจ้างงาน และพัฒนากำลังคนในสาขาการท่องเที่ยว

1. ในการจ้างงานโดยตรงในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวขยายตัวเฉลี่ยประมาณร้อยละ 11 ต่อปี ซึ่งทำการจ้างงานโดยตรงในอุตสาหกรรม นี้เพิ่มเป็น 1.5 ล้านคน ในปีสุดท้ายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 7 คือ ปี 2539

2. เพิ่มการผลิตกำลังคนที่มีคุณภาพทุกระดับในทุกสาขาธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้ต่ำกว่า 8,000 คนในปี 2536 และจำนวนปีละ 10,000 คน ตั้งแต่ปี 2537 - 2539

ตาราง : แสดงเป้าหมายจำนวนท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2535 - 2539)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มจุดดึงดูดความสนใจ นอกจากอาศัยแหล่งท่องเที่ยว และศิลปวัฒนธรรม ได้แก่ การท่องเที่ยวทางทะเลและแม่น้ำลำคลอง การท่องเที่ยวเพื่อการศึกษาและสุขภาพ การประชุมและการแสดงสินค้านานาชาติ

4. ร่วมมือและสนับสนุนการส่งเสริมการตลาดของหน่วยงานภาครัฐ และธุรกิจการท่องเที่ยวสาขาต่าง ๆ ระดับท้องถิ่นในการจัดและประชาสัมพันธ์งานและกิจกรรมทางการท่องเที่ยว เช่น งานเทศกาล งานประเพณี การแข่งขันกีฬา ฯลฯ ในท้องถิ่นของตนเป็นประจำ เพื่อเป็นปัจจัยดึงดูดให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวเข้าสู่ท้องถิ่น

5. สนับสนุนให้ธุรกิจการท่องเที่ยวภาคเอกชนจัดรายการนำเที่ยว และบริการทางการท่องเที่ยวที่มีลักษณะแปลกใหม่ และมีความหลากหลายไปสู่ภูมิภาคมากขึ้น หรือให้สามารถสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศได้อย่างกว้างขวาง

ข) การพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อมให้เกิดการพัฒนาที่มีคุณภาพ โดยเน้นการอนุรักษ์และฟื้นฟูเป็นสำคัญ

1. รณรงค์เผยแพร่การให้ความรู้และความเข้าใจกับประชาชนทุกกลุ่มอาชีพ รวมทั้งผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวทุกสาขา ให้มีจิตสำนึกเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว สิ่งแวดล้อม และมรดกทางวัฒนธรรมโดยใช้สื่อต่าง ๆ ที่มีอยู่ให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน และเกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

2. สนับสนุนให้องค์กรและประชาชนทุกกลุ่มอาชีพในระดับท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมในการดูแลทรัพยากรธรรมชาติ และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมโบราณสถานและแหล่งประวัติศาสตร์

3. สนับสนุนให้มีการจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยว และอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวในระดับจังหวัด และให้มีการดำเนินงานตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่จัดทำไว้ในระดับต่าง ๆ เพื่ออนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาสภาพแหล่งท่องเที่ยว และระบบสาธารณูปโภค บริการพื้นฐานต่าง ๆ ในแหล่งท่องเที่ยวหลัก โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวที่มีสภาพเสื่อมโทรม

4. ประสานแผนงาน และโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการบริการด้านสาธารณูปโภค สาธารณูปการ

5. ประสานการพิจารณานำกลไกของกฎหมายที่มีอยู่ในปัจจุบัน มาใช้บังคับในการจัดระเบียบการอนุรักษ์ และจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวอย่างจริงจัง

6. ให้มีกลไกบริหารการพัฒนา และอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวเฉพาะพื้นที่ โดยการจัดตั้งองค์กรในรูปคณะกรรมการ ทำหน้าที่กำหนดนโยบายและประสานการพัฒนาในลักษณะเดียวกับคณะกรรมการโครงการกรุงรัตนโกสินทร์ คณะกรรมการพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเล 2 ภาคตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ออกพระราชกฤษฎีกากำหนด แต่พื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้เป็นแหล่งอนุรักษ์เพื่อการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่องเที่ยว ตามพระราชบัญญัติท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2522 โดยให้มีการกำหนดโทษผู้ฝ่าฝืนพระราชบัญญัติการท่องเที่ยว เพื่อให้การดูแลรักษาการท่องเที่ยวที่คุ้มครองโดยพระราชกฤษฎีกาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ค) การกระจายโอกาส รายได้ และการสร้างงานออกสู่ภูมิภาคมากขึ้น มีมาตรการดังนี้

1. พิจารณาและประสานแผนงาน โครงการพัฒนาสาธารณูปโภค การบริการพื้นฐาน และสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวต่าง ๆ ในเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยวในแต่ละภูมิภาค ให้มีความพร้อมยิ่งขึ้น เพื่อรองรับการกระจายการเดินทางท่องเที่ยวจากส่วนกลาง รวมทั้งการเร่งพัฒนาระบบโครงข่ายการคมนาคม และโครงการบริการพื้นฐานระหว่างเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยว ในแต่ละภูมิภาคให้เชื่อมโยงกับเมืองอื่นๆ โดยรอบ

2. สนับสนุนให้มีการฝึกทักษะ และเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการทางการท่องเที่ยว การผลิตงานหัตถกรรมของท้องถิ่นให้มีความหลากหลาย มีรูปแบบที่น่าสนใจ และมีประโยชน์ในทางใช้สอยมากยิ่งขึ้น

ง) การพัฒนากำลังคนที่เป็นคนไทย ให้เข้ามาปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น มีมาตรการดังนี้ :-

1. เพิ่มการสนับสนุนและประสานงานให้มีการขยายการผลิตกำลังคนทั้งในระดับอุดมศึกษา และวิชาชีพให้ได้ปริมาณ และมีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของตลาดธุรกิจท่องเที่ยวในส่วนกลางและในภูมิภาค

2. สนับสนุนภาคเอกชนเข้ามามีบทบาทในทางการลงทุนผลิต และฝึกอบรมกำลังคนในระดับต่าง ๆ ให้มีคุณภาพ และมาตรฐานในการบริการ โดยเฉพาะในเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาค

2.6 ธุรกิจโรงแรมในจังหวัดบุรีรัมย์

ในรอบปี 2535 มีผู้เยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ 279,180 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 160,827 คน นักทัศนอาจรชาวไทย 112,584 คน นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ 2,201 คน นักทัศนอาจรชาวต่างประเทศ 3,568 คน

ผู้เยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์เดินทางมาเองโดยรถส่วนตัว หรือพาหนะสาธารณะต่าง ๆ 271,690 คน คิดเป็นร้อยละ 97.32 โดยผู้เยี่ยมเยือนดังกล่าวเดินทางด้วยรถส่วนตัวมากที่สุด ร้อยละ 62.20 รองลงมา คือ รถไฟ ร้อยละ 19.20 และรถโดยสารประจำทาง ร้อยละ 15.92 ตามลำดับ ส่วนผู้เยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ที่มากับบริษัทนำเที่ยวรวมสี่จำนวน 7,490 คน คิดเป็นร้อยละ 2.60 ซึ่งผู้เยี่ยมเยือนกลุ่มนี้ใช้รถบริษัทนำเที่ยวเป็นพาหนะในการเดินทาง

สถานที่พัก	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ		นักท่องเที่ยวทั้งหมด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. โรงแรม/เกสต์เฮาส์/ บังกาโล/รีสอร์ท	68,068	42.32	2,201	100.00	70,269	43.10
2. บ้านญาติ/บ้านเพื่อน	90,570	56.32	-	-	90,570	55.55
3. ที่พักในอุทยานแห่งชาติ	-	-	-	-	-	-
4. บ้านรับรองทางราชการ หรือเอกชน	1,748	1.09	-	-	1,748	1.07
5. อื่น ๆ	441	0.27	-	-	441	0.27
รวม	160,827	100.00	2,201	100.00	163,028	100.00

ตารางที่ 2.1 จำนวนนักท่องเที่ยวจังหวังบุรีรัมย์ จำนวนตามสถานที่พัก ปี 2535

ถิ่นที่อยู่ของผู้เยี่ยมเยียน	นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวต่างชาติ		ผู้เยี่ยมเยียนชาวไทย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. กรุงเทพมหานคร	78,934	49.08	30,814	27.37	109,748	40.14
2. ภาคกลาง	8,508	5.29	8,894	7.90	17,402	6.36
3. ภาคตะวันตก	4,149	2.58	9,480	8.42	13,629	4.98
4. ภาคตะวันออก	11,483	7.14	19,556	17.37	31,039	11.35
5. ภาคเหนือ	10,084	6.27	12,441	11.05	22,525	8.24
6. ภาคใต้	5,935	3.69	7,701	6.84	13,636	4.99
7. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	41,734	25.95	23,698	21.05	65,432	23.93
รวม	160,827	100.00	112,584	100.00	273,411	100.00

ตารางที่ 2.3 จำนวนชาวไทยที่มาเยี่ยมเยียนจังหวัดบุรีรัมย์ จำนวนตามถิ่นที่อยู่ ปี 2535

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาชีพของผู้เยี่ยมชม	นักท่องเที่ยว				นักศึกษาว				ผู้เยี่ยมชม					
	ไทย	ร้อยละ	ต่างประเทศ	ร้อยละ	ไทย	ร้อยละ	ต่างประเทศ	ร้อยละ	ไทย	ร้อยละ	ต่างประเทศ	ร้อยละ	รวม	ร้อยละ
1. ข้าราชการพนักงาน รัฐสภาถึง	34,816	21.65	413	18.76	34,960	31.05	1,110	31.11	69,776	25.52	1,523	28.40	71,299	25.54
2. นักศึกษา	6,330	3.94	137	6.22	5,333	4.74	476	13.34	11,663	4.27	613	10.63	12,276	4.40
3. ประกอบกิจการส่วนตัว	28,486	17.71	413	18.76	38,515	34.21	714	20.01	67,001	24.51	1,127	19.54	68,128	24.40
4. ดำเนินขายสินค้า	27,695	17.22	-	-	2,963	2.63	-	-	30,658	11.21	-	-	30,658	10.98
5. แม่บ้าน	5,341	3.32	-	-	8,296	7.37	238	6.67	13,637	4.99	238	4.13	13,875	4.97
6. พนักงาน/ลูกจ้างบริษัท	43,125	26.81	767	34.39	15,406	13.88	872	24.44	58,531	21.41	1,629	28.24	60,160	21.55
7. เกษตรกร	8,902	5.54	-	-	5,333	4.74	-	-	14,235	5.21	-	-	14,235	5.10
8. อื่น ๆ	6,132	3.81	481	21.85	1,778	1.58	158	4.43	7,910	2.89	639	11.08	8,549	3.06
รวม	160,827	100.00	2,201	100.00	112,584	100.00	3,568	100.00	273,411	100.00	5,769	100.00	279,180	100.00

ตารางที่ 2.4 จำนวนผู้เยี่ยมชมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ จำแนกตามอาชีพ ปี 2535

นักท่องเที่ยว	รอยระยะเวลาพัก								ระยะเวลาพักเฉลี่ย (วัน)
	1 วัน	2 วัน	3 วัน	4 วัน	5 วัน	6 วัน	7 วัน	มากกว่า 7 วัน	
ชาวไทย	46.99	27.18	8.86	4.31	4.06	1.23	2.58	4.79	2.73
ชาวต่างประเทศ	40.62	31.26	6.22	9.36	-	-	3.13	9.40	3.19
รวม	46.90	27.24	8.82	4.38	4.01	1.21	2.58	4.85	2.74

ตารางที่ 2.5 ระยะเวลาพักของนักท่องเที่ยวจตุรภูมิ ปี 2535

สถานที่ท่องเที่ยว	ร้อยละ
ปราสาทหินพนมรุ้ง	96.52
ปราสาทหินเมืองตา	15.67
วนอุทยานเขาคระโดง	8.46

ตารางที่ 2.6 ร้อยละของสถานที่ท่องเที่ยวที่ผู้เยี่ยมชมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์

นิยมไปท่องเที่ยว ตามลำดับความนิยม ปี 2535

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นักท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์พักค้างคืน บ้านญาติ หรือบ้านเพื่อนมากที่สุด 90,570 คน คิดเป็นร้อยละ 55.55 รองลงมาพักที่โรงแรม 70,269 คน คิดเป็นร้อยละ 43.10 นักท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์มีระยะเวลาพำนักเที่ยวเฉลี่ย 2.75 วัน โดยนักท่องเที่ยวชาวไทยพำนักเฉลี่ย 2.73 วัน ชาวต่างประเทศ 3.19 วัน ผู้มาเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการท่องเที่ยว หรือพักผ่อนเป็นส่วนมากร้อยละ 41.92 รองลงมาเป็นการติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 27.10

ผู้มาเยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยคนละ 443.05 บาทต่อวัน โดยผู้เยี่ยมเยือนชาวไทยมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยคนละ 436.40 บาทต่อวัน ชาวต่างประเทศ 757.82 บาทต่อวัน หนึ่งตลอดปี 2535 ผู้มาเยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ทั้งหมดนำเงินมาใช้จ่ายทั้งสิ้น 251,799,847 บาท

ในรอบปีที่ผ่านมานักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางมาจังหวัดบุรีรัมย์เฉลี่ย 5 - 40 ครั้ง นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ 1.63 ครั้ง และนักทัศนจรชาวไทยเดินทางมาโดยเฉลี่ย 3.04 ครั้ง นักทัศนจรชาวต่างประเทศ 1.38 ครั้ง คูตารางประกอบผู้มาเยี่ยมเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ ปี 2535

2.7 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

สำหรับโครงการเปรียบเทียบในการทำวิทยานิพนธ์นี้ได้เลือกเอาโรงแรมในพื้นที่ภาคอีสาน และโรงแรมในจังหวัดบุรีรัมย์ และโรงแรมที่มีการนำศิลปวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกันเท่านั้น จะทำการศึกษาเฉพาะบางส่วนที่ตรงตามหรือคล้ายคลึงใกล้เคียงกับขอบเขตวิทยานิพนธ์ ซึ่งลักษณะการตกแต่งโรงแรมที่เลือกมาทำเป็นโครงการเปรียบเทียบนี้มีอยู่ 3 แห่ง คือ โรงแรมบุรีรัมย์ สิริธรรมบุรีรัมย์, โรงแรมสีมาธานี อุบลราชธานี, โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาดังกล่าวประเภทเดียวกัน

1. เป็นการเปรียบเทียบโรงแรมชั้นหนึ่ง ประเภทเดียวกันกับโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล ในแง่สภาพแวดล้อม งานระบบ องค์ประกอบขององค์การ และการตกแต่งภายใน
2. วิเคราะห์ถึงข้อดีและข้อเสีย ขององค์ประกอบต่าง ๆ ของโครงการที่นำมาเปรียบเทียบ
3. นำข้อดีมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบ และทางแก้ปัญหาของโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล ส่วนข้อผิดพลาดจะเป็นข้อควรระวัง และระมัดระวังเพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาด
4. ศึกษาถึงงานออกแบบตกแต่งภายในที่สวยงาม และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

1. โรงแรมบุรีรัมย์ สิริธรรม บุรีรัมย์

เจ้าของ คุณ พิชิต วีระรัตนานนท์

ที่ตั้ง ถ. นิवास อ. เมือง บุรีรัมย์ บริเวณริมทางรถไฟ

เปิดดำเนินการ ปี พ.ศ. 2525

รายละเอียดโครงการ เป็นโรงแรมขนาด 90 ห้อง มีอาคารรูปตัวไอ มีทั้งหมด 6 ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพแวดล้อมทั่วไป และส่วนบริการภายใน

โรงแรมบุรีรัมย์ สิริภรณ์ เป็นโรงแรมที่ดีที่สุดในอำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ มีเพียงส่วนบริการเพียงห้องพัก ส่วนต้อนรับ (LOBBY HALL) และคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP) ตัวโรงแรมมีขนาดกว้าง ยาว ประมาณ 59.00 x 34.00 เมตร หรือประมาณ 2,006 ตารางเมตร ฉะนั้นพื้นที่ทั้งหมดประมาณเท่ากับ 16,048 ตารางเมตร มีรายละเอียดดังนี้

ชั้นที่หนึ่ง ประกอบด้วย

- ล็อบบี้ พื้นที่ประมาณ 150 ตารางเมตร จุคนได้ประมาณ 10 - 15 คน ส่วนต้อนรับด้านหน้าจะมีแผนกประชาสัมพันธ์ แผนกเก็บเงิน แผนกทะเบียนที่นั่งพักคอย มีเจ้าหน้าที่เครื่องดื่ม
- คอฟฟี่ช็อป อยู่บริเวณด้านข้างมีพื้นที่ประมาณ 200 ตารางเมตร จุคนได้ประมาณ 80 คน อยู่ภายในอาคารเดียวกัน จำหน่ายอาหารเบา ๆ เปิดบริการตั้งแต่ 6.00 - 01.00 น. ของวันใหม่

ชั้นที่สอง ประกอบด้วย

- ส่วนของห้องพัก มีจำนวน 80 ห้อง เท่านั้น โดยแบ่งเป็นแบบต่าง ๆ ดังต่อไปนี้
- | | | |
|---------------------|---------|---------|
| ห้องแอร์เตียงเดี่ยว | 40 ห้อง | 400 บาท |
| ห้องแอร์เตียงคู่ | 40 ห้อง | 500 บาท |

บรรยากาศภายในและการตกแต่งของโรงแรม

บรรยากาศภายในโรงแรมซึ่งเป็นโรงแรมที่เล็ก มีความอบอุ่นเป็นกันเองมากทีเดียว และการตกแต่งภายในนั้น เป็นลักษณะสากลทั่วไป และผสมผสานกับรูปแบบของอีสานอยู่บ้างแต่น้อยกว่าทาสีภายในนั้นดูแล้วอบอุ่นลงตัวพอควร วัสดุหลักในการตกแต่งนั้น ยึดไม้เป็นหลักและแทรกด้วยทองเหลือง และการนำศิลปวัฒนธรรมรูปแบบของศิลปะขอมมาประยุกต์การตกแต่งภายในและภายนอกของโรงแรม

ข้อดี

มีนำศิลปะขอมมาประยุกต์ใช้เพื่อเป็นการอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม รูปแบบที่เรียบง่าย

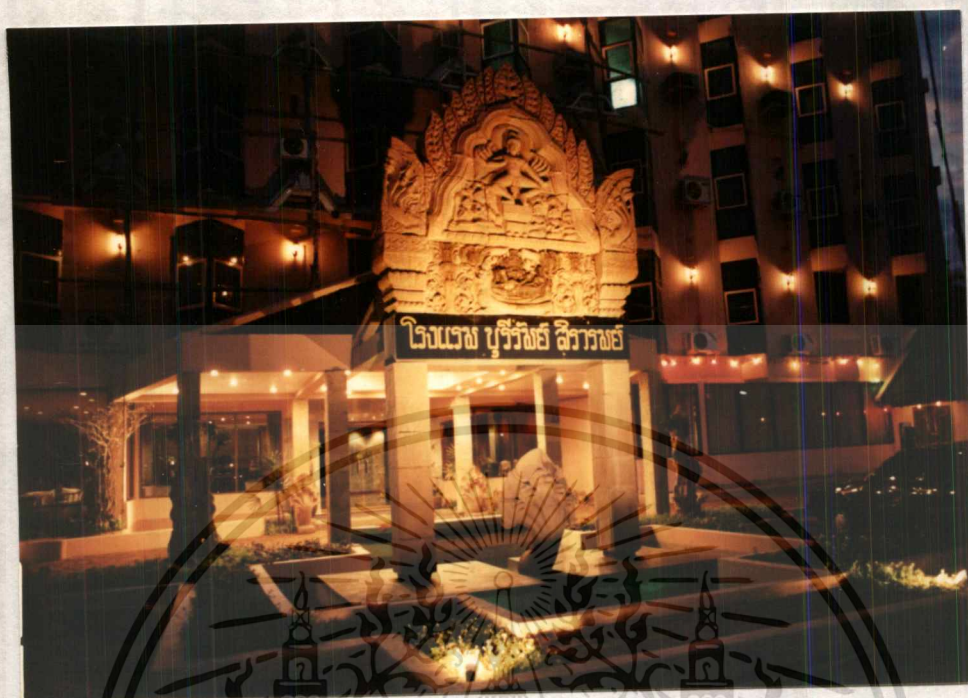
ข้อเสีย

เป็นบริการที่ยังไม่เพียงพอ ส่วนบริการต่อแขกไม่มีขาดการบริการส่วนต่าง ๆ

2. โรงแรมสีมาธานี เชอราตัน

โรงแรมสีมาธานี เชอราตัน เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว แห่งแรกของจังหวัดนครราชสีมา และเป็นหนึ่งใน 500 สาขา ของเครือโรงแรม และรีสอร์ท โอทีที เชอราตัน ที่ครอบคลุมการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ักเดินทางในกว่า 65 ประเทศทั่วโลก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพบรรยากาศด้านหน้าทางเข้าโรงแรมบุรีวิทย์ สยาม

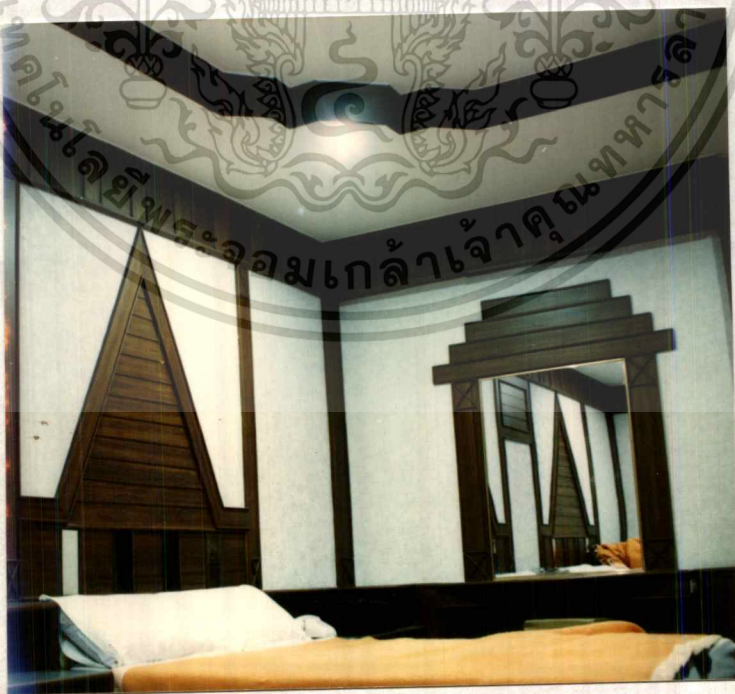


ภาพบริเวณเคาน์เตอร์บริการในส่วนล็อบบี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



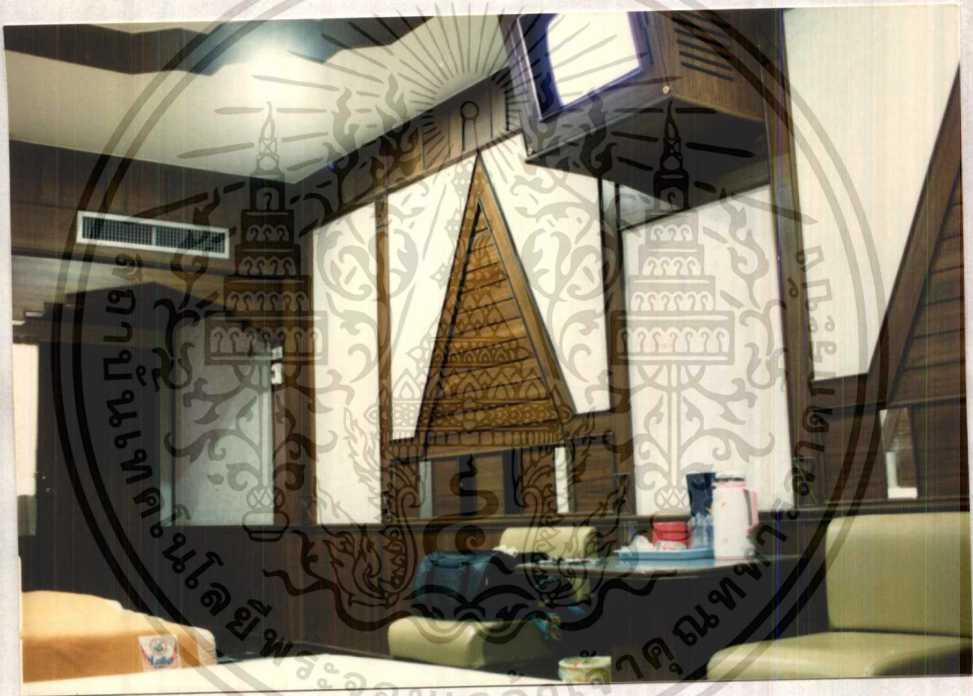
ชุดพักคอยและรับแขกบริเวณโถงต้อนรับของโรงแรม



ภาพบรรยากาศภายในห้องนอนธรรมดา

บริเวณซุ้มหัวเตียงนอน และโต๊ะเครื่องแป้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บรรยากาศภายในห้องนอนธรรมดาบริเวณชุดพักผ่อนและโทรทัศน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานที่ตั้งโรงแรม

โรงแรมสีมาธานี เซอรادتน์ ตั้งอยู่บนถนนมิตรภาพ ตำบลในเมือง ซึ่งเป็นถนนสายใหญ่ที่เชื่อมเข้าสู่ตัวเมือง โครงการจะตั้งอยู่ก่อนเข้าสู่ศูนย์กลางเมือง ลักษณะตัวอาคารและสภาพแวดล้อมทั่วไป

ตัวอาคารเป็นอาคารสูง 4 ชั้น ไม่รวมชั้นใต้ดิน มีลักษณะอาคารแยกเป็นปีกซ้ายขวา ด้านหน้าของโครงการตั้งหันหน้าสู่ทิศตะวันออก และหันหน้าออกสู่ถนนมิตรภาพด้วย บริเวณที่จอดรถอยู่ทางขวา และรวมไปถึงชั้นใต้ดินด้วย มีห้องทั้งหมด 135 ห้อง

ส่วนประกอบของโครงการ

ชั้นที่ 1 ประกอบด้วย

- THE ATRIUM เป็นส่วนที่เป็นเปียโนบาร์ บริการอาหารเช้าแบบเบา ๆ และเครื่องดื่มอยู่ใจกลางของโรงแรม ซึ่งเป็นส่วนเปิดโล่ง จัดนั่งพักผ่อนไว้ทั้ง 2 ชั้น
- THE EMPEROR เป็นห้องอาหารจีนอยู่ถัดออกไปทางขวามือจากเปียโนบาร์ ตกแต่งสไตล์จีนแบบประยุกต์
- SIME COFFEE SHOP เปิดบริการตลอด 24 ชม. บริการอาหารแบบไทย ตกแต่งให้เด่นในบรรยากาศ
- FRONT DESK ให้บริการตลอด 24 ชม. อยู่ซ้ายมือจากทางเข้า ตกแต่งมีการใช้ศิลปะขอมเข้ามาร่วมบรรยากาศด้วย

ชั้นที่ 2 ประกอบด้วย

- THE AMPAWAN SQUARE PUB เปิดบริการทั้งอาหารและให้ความบันเทิงจากการเล่นดนตรี
- PULB PLA TA WAN เป็นร้านอาหารกลางแจ้ง มีการแสดงศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน ประกอบส่วนนี้เป็นดาดฟ้าที่ยื่นออกจากชั้น 2
- PAN QUET AND BALLROOM เป็นห้องจัดประชุมสัมมนาที่สามารถจัดแบ่งเนื้อที่แยกได้ สามารถจุคนได้ประมาณ 500 คน

ชั้นที่ 3 - 4 เป็นส่วนของห้องพักซึ่งประกอบด้วย

- | | | | | | |
|---------------------|----|------|----|------|-------------------|
| - STANDARD KING | 25 | TWIN | 71 | ราคา | 1,850 - 2,000 บาท |
| - DELUXE KING | 14 | TWIN | 6 | ราคา | 2,000 - 2,500 บาท |
| - JUNIOR SUITE KING | 12 | TWIN | 3 | ราคา | 2,500 - 3,000 บาท |
| - JUNIOR SUITE KING | 3 | | | ราคา | 3,500 บาท |
| - ROYAL SUITE KING | 1 | | | ราคา | 9,800 บาท |

การตกแต่งของแต่ละห้องของโรงแรมแตกต่างกันไปตามขนาด และชนิดของห้องพัก ใช้วัสดุ

ไม้ และแกรนิตโดยรวมทุกห้อง และมีการนำศิลปะขอมเข้ามาใช้ในบางส่วนโดยตัดทอนให้เข้ากับยุค

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพตัวอาคารด้านหน้าโรงแรม สยามธานี



บริเวณทางเข้าด้านหน้ามีการนำรูปแบบของซุ้มประตู

ของปราสาทหินพนมรุ้งมาประยุกต์มาใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บรรยากาศโถงต้อนรับ
และสวนโถงพักผ่อนใจกลางลิโอบบี้



รูปบน ชุมประตูกทางเข้าของโรงแรม
รูปล่าง เคาร์เตอร์ FRONT DESK



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น หากมีการนำเอกสารนี้ไปทำประโยชน์อื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงแหล่งที่มาของเอกสารนี้



ภาพบรรยากาศภายในห้อง SUITE ROOM
บริเวณจุดชมวิวเพียง

ชุดรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำออกจำหน่าย หรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต หากมีข้อผิดพลาดประการใด ขออภัยเป็นอย่างสูง และขอสงวนสิทธิ์ในสิ่งที่ปรากฏ



ห้องพักผ่อนและสวน DINING AREA

ตกแต่งในรูปแบบอบอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับยุคกับสมัยใหม่ และวัสดุที่เป็นสมัยใหม่ แต่ยังคงเป็นเอกลักษณ์ของศิลปะขอมไว้ แต่ละห้องใช้ระบบความปลอดภัยด้วยคีย์การ์ดซึ่งให้ความปลอดภัยต่อแขก บริการของโรงแรมที่เป็นพิเศษให้กับแขกก็

คือ ดอกไม้ ผลไม้ เป็นการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองเมื่อมาใช้บริการ

3. โรงแรมสุโขทัย

เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่อยู่ใจกลางเมือง เป็น MEDIUM RISE BUILDING มีบรรยากาศชุมชนที่เกิดจากตัวอาคารมีลักษณะ OPEN SPACE มีการจัด LANDSCAPE ในเนื้อที่ที่เหลือจากอาคารด้วย

สถานที่ตั้งของโรงแรม

โรงแรมสุโขทัย มีพื้นที่ 76 ไร่ ติดริมถนนสารนี้อยู่ติดกับ YWCA ซึ่งเป็นที่ตั้งเก่าของธนาคาร ช่างทองและเชียงใหม่ ทางเข้าจากถนนสารนีเป็นทางยาวมีสะพานข้ามถนนทางเข้า

ลักษณะตัวอาคารและสภาพแวดล้อมทั่วไป

เป็นกลุ่มอาคารแยกออกเป็นชั้นระดับต่าง ๆ แบ่งเป็น A, B, C, D, E, F อาคาร 4 ชั้น 3 อาคาร, 5 ชั้น 1 อาคาร, อาคาร 9 ชั้น 1 อาคาร, และอาคาร 7 ชั้น 1 อาคาร ลักษณะอาคารเป็น CLASSIE เรียบง่ายโอบล้อมรอบบริเวณสระน้ำขนาดใหญ่

ลักษณะโครงสร้าง

เป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ผังภายนอกโดยทั่วไปก่ออิฐฉาบปูนหนา 15 ซม. ฉาบปูนเรียบทาสี หลังคาปูกระเบื้องทางมอสี่เหลี่ยม โครง TRUSS หลังคา เป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก แปเป็นเหล็กด้วย

ส่วนของที่พัก

BEDROOM DELUXE	13,400
BEAUFORT	3,000
SUKHOTHAI	5,000
EXTRA BED	800

ลักษณะการตกแต่งภายใน

ลักษณะการตกแต่งภายในของส่วนต่าง ๆ ได้นำศิลปะสุโขทัยมาใช้ ซึ่งเป็นรากฐานจากศิลปะสุโขทัยสมัยโบราณ มีการใช้เสามากมายทั้งเสาจริง เสาหรือก ใช้ปติมากรรมทั้งแบบปูนต่ำ ปูนสูง และแบบลอยตัวขนาดต่าง ๆ มาจัดวางประดับ และติดผนังแทนรูปภาพ การตกแต่งทั้งหมดจะคล้ายคลึงกันไปหมด ไม่ว่าจะเป็นดวงไฟ สี วัสดุ ทางโรงแรมจะไม่มี VARIETY

ระบบสุขาภิบาล

ถังเก็บน้ำใต้ดิน และถังเก็บน้ำบนหลังคา WASTE ต่าง ๆ ต่อลงไปสู่ TREAT MENT PLANT ถังรวมขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนประกอบของโครงการ

- ภายนอกเป็นอาคารงานจอยตรด และชั้นใต้ดินสามารถจอดได้ประมาณ 806 คัน พื้นที่ใช้สอยรวมทั้งหมดประมาณ 35,000 ตารางเมตร

- ห้องพัก 222 ห้อง
- ห้องบอลรูมจุได้ 350 คน
- COFFEE SHOP จุได้ 90 ที่นั่ง
- PREMIER RESTAURANT จุได้ 90 ที่นั่ง
- ห้องสिलाตลจุได้ 50 ที่นั่ง
- ห้อง PRIVATE ROOM จุคนได้ 16 ที่นั่ง

นอกจากนี้ยังมีสวนศูนย์สุขภาพชั้นใต้ดินแบ่งเป็น AROBIC DANCE ห้อง SQUASH COURT ห้อง MASSAGE ในส่วนนี้จะทำการก่อสร้างขึ้นใหม่เป็นอาคาร 7 ชั้น ซึ่งของเดิมมีน้อยเกินไป จึงได้ทำการขยายชั้น

ห้องพักประกอบด้วย

SINGLE / DOUBLE / TWIN

SUPERIOR 4,300 บาท

SUPERIOR (GARDENVIEW) 4,900 บาท

DELUXE 5,500 บาท

SUITES

EXECUTIVE 7,500 บาท

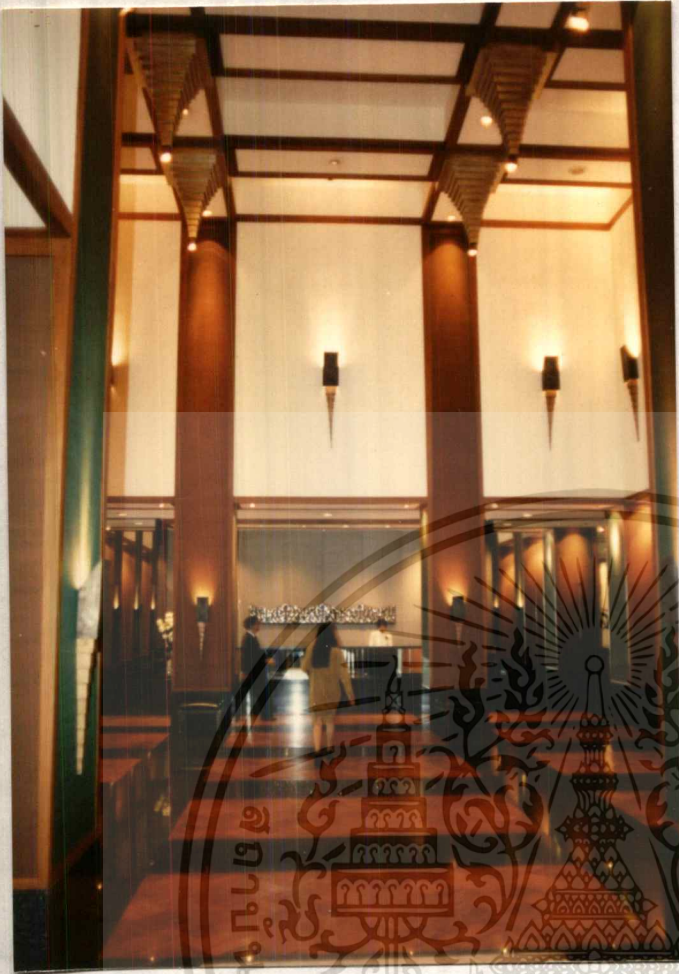
GARDEN 8,000 บาท

1. BED ROOM 8,500 บาท

2. BED ROOM 12,400 บาท

3. BED ROOM 12,900 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บรรยากาศภายในโถงต้อนรับ
และ FRONT DESK โรงแรมสุโขทัย



ภาพเพดานของโถงต้อนรับโรงแรม สุโขทัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทางเดินเชื่อมระหว่างโถงต้อนรับกับส่วนภัตตาคาร



ส่วนของล็อบบี้เล่าจุนโรงแรม สุโขทัย

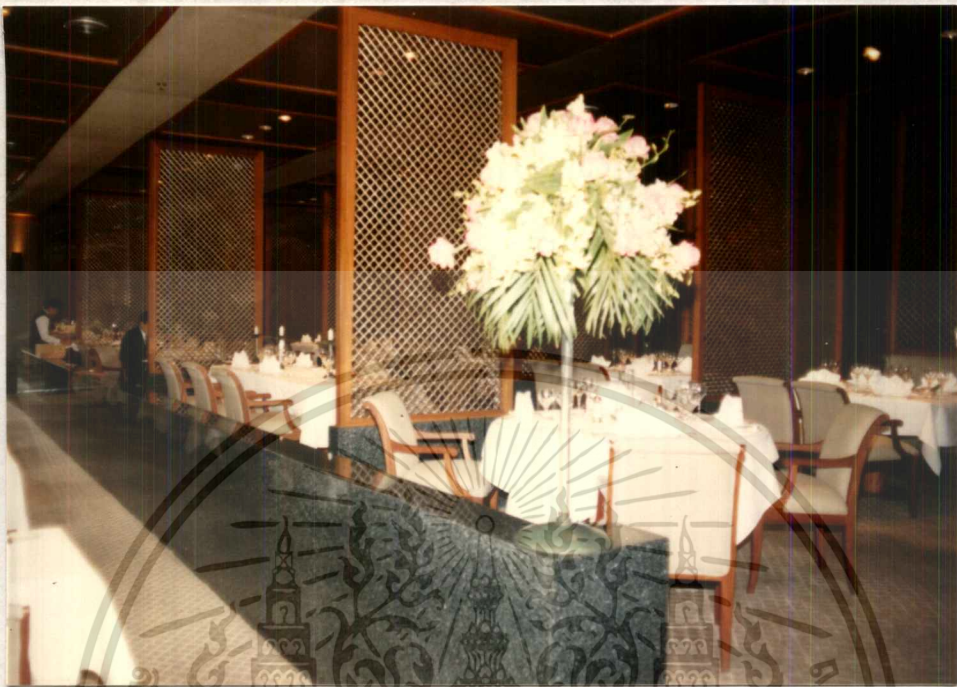
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



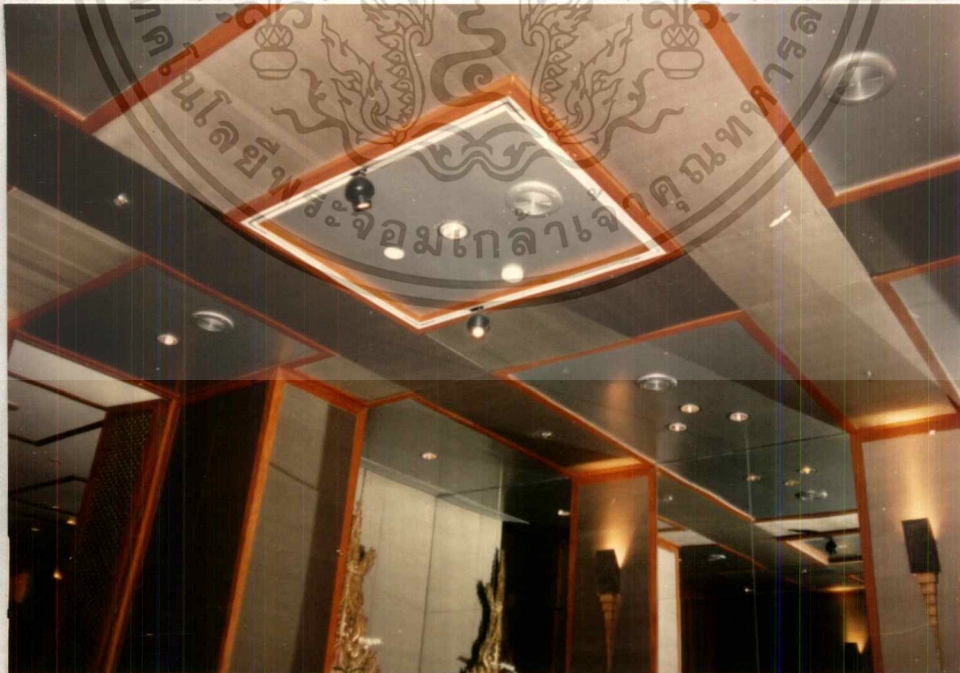
บริเวณส่วนใต้ตัวตึกติดตอกของห้องพักของโรงแรม



สื่อฉบับนี้เล่มจันที่มีบรรยากาศอบอุ่น
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
สบาย ในโรงแรม สุขุขทัย
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บรรยากาศภายในห้องอาหารที่ตกแต่งได้สวยงาม

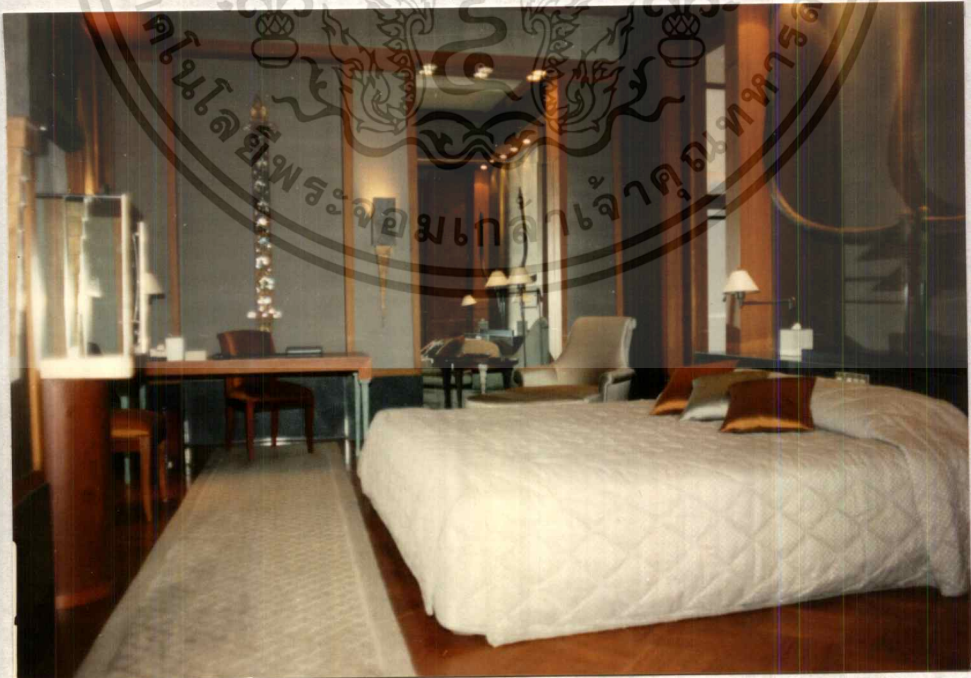


ภาพเพดานของห้องอาหารนำผ้าไหมมาประดับตกแต่ง
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ชุดรับประทานอาหาร 10 ที่นั่ง

ในห้องอาหารไทย โรงแรม สุโขทัย



ห้องพัก SUITE ROOM มีการออกแบบตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

รูปแบบที่ให้ความอบอุ่น สบาย และหรูหรา

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ชุดพักผ่อนในห้องพัก ประกอบไปด้วยโซฟา
เบาะผ้าไหมที่สวยงาม



มุมโต๊ะเครื่องแป้งประดับตกแต่งด้วยหินแกรนิต

ทำให้ดูหรูหรา สวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษารายละเอียดประกอบโครงการ

3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมและที่ตั้งโครงการ

บุรีรัมย์เป็นเมืองแห่งความรื่นรมย์ตามความหมายของชื่อเมือง เป็นเมืองที่น่าอยู่อาศัยสำหรับคนในท้องถิ่น และเป็นเมืองที่น่ามาเยือนสำหรับคนต่างถิ่น เมืองปราสาทหินในเขตจังหวัดบุรีรัมย์มากมีไปด้วยปราสาทหินใหญ่ - น้อย อันหมายถึงความรุ่งเรืองมาแต่อดีต

จังหวัดบุรีรัมย์ตั้งอยู่ในพื้นที่อีสานใต้มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดสุรินทร์ มหาสารคาม ขอนแก่น นครราชสีมา ปราจีนบุรี และประเทศกัมพูชา จากการศึกษาของนักโบราณคดีพบหลักฐานการอยู่อาศัยของมนุษย์มาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ สมัยทวารวดี และที่สำคัญที่สุดพบ

กระจายอยู่ทั่วไปในจังหวัดบุรีรัมย์ คือ หลักฐานทางวัฒนธรรมของเขมรโบราณ ซึ่งมีทั้งปราสาทอิฐ และปราสาทหินเป็นจำนวนมากกว่า 60 แห่ง

การปกครอง บุรีรัมย์แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 14 อำเภอ กับ 3 กิ่งอำเภอ คือ

- | | | |
|---------------------------------|----|-------|
| 1. อำเภอเมืองบุรีรัมย์ | 20 | ชุมชน |
| 2. อำเภอกระสัง | 7 | ชุมชน |
| 3. อำเภอคูเมือง | 11 | ชุมชน |
| 4. อำเภอนาโพธิ์ | 3 | ชุมชน |
| 5. อำเภอนางรอง | 13 | ชุมชน |
| 6. อำเภอโนนสุวรรณ (กิ่งอำเภอ) | - | ชุมชน |
| 7. อำเภอบ้านกรวด | 1 | ชุมชน |
| 8. อำเภอปะคำ | 1 | ชุมชน |
| 9. อำเภอประโคนชัย | 17 | ชุมชน |
| 10. อำเภอพลับพลาชัย | 2 | ชุมชน |
| 11. อำเภอละหานทราย | 1 | ชุมชน |
| 12. อำเภอลำปลายมาศ | 23 | ชุมชน |
| 13. อำเภอพุทไธสง | 11 | ชุมชน |
| 14. อำเภอสตึก | 21 | ชุมชน |
| 15. อำเภอหนองกี่ | 3 | ชุมชน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์ของสำนักงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

17. อำเภอห้วยราช (กิ่งอำเภอ) 4 ชุมชน

ขนาดพื้นที่ 10,321.885 ตารางกิโลเมตร (แผนที่แสดงเขต อำเภอ ตำบล เทศบาล และ ข้อมูลพื้นฐานของจังหวัด พ.ศ. 2528 สำนักงานสถิติแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี)

อาณาเขตติดต่อ ทิศเหนือ ติดต่อกับ จังหวัดขอนแก่น และมหาสารคาม

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ จังหวัดสุรินทร์

ทิศใต้ ติดต่อกับ จังหวัดปราจีนบุรี และสาธารณรัฐกัมพูชาประชาธิปไตย

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ จังหวัดนครราชสีมา

ประชากร 1,403,383 คน เป็นชาย 704,411 คน หญิง 698,876 คน ความหนาแน่นของ จำนวนประชากร 133.9 คน ต่อตารางกิโลเมตร จำนวนผู้แทนราษฎร 9 คน

เขตการปกครอง มี 14 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ 2 เทศบาล 19 สุขาภิบาล 161 ตำบล

2,051 หมู่บ้าน 238,862 ครัวเรือน (ข้อมูลจังหวัดบุรีรัมย์ ; 31 ธันวาคม 2531)

ลักษณะภูมิประเทศ พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดบุรีรัมย์เป็นที่ราบสูง มีที่ราบสลับกับที่สูงเป็นตอน ๆ

ซึ่งสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 300 - 400 เมตร มีรูปร่างยาวรี วัตถุประสงค์ ยาวจาก เหนือ - ใต้ ประมาณ 130 กิโลเมตร ส่วนกว้างสุดจากทิศตะวันออก - ทิศตะวันตก ประมาณ 100 กิโลเมตร

ลักษณะพื้นที่ทางด้านใต้เป็นที่สูงติดเทือกเขาบรรทัด ซึ่งกั้นเขตแดนระหว่าง

ไทย-กัมพูชา ดงย้อย ดงอีจาน และพื้นที่ระหว่างที่สูงเหล่านี้สูงจะมีแม่น้ำ ลำห้วยไหลผ่าน ซึ่งส่วนใหญ่เกิดจากภูเขาทางด้านใต้ จึงไหลไปสู่ด้านเหนือทำให้เกิดเป็นที่ราบต่าง ๆ ที่สำคัญ คือ

- 1.) ที่ราบลุ่มแม่น้ำมูล อยู่ทางตอนเหนือของจังหวัดในเขตอำเภอพุทไธสง และอำเภอเมืองบุรีรัมย์ ประชาชนส่วนใหญ่ใช้พื้นที่ทำการเพาะปลูก เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า นับเป็นที่ราบที่สำคัญที่สุด
- 2.) ที่ราบลุ่มน้ำลำปลายมาศ ลุ่มน้ำนางรอง ลำปะเทีย ลำไทรระยอง อยู่ทางตะวันตกของจังหวัด ในเขตอำเภอนางรอง อำเภอเมืองบุรีรัมย์
- 3.) ที่ราบลุ่มลำน้ำชี มีลำน้ำชี ห้วยลำตะโคก ห้วยจระเข้ม ภาคตะวันออกของจังหวัดในเขตอำเภอเมืองบุรีรัมย์ อำเภอประโคนชัย

ลักษณะภูมิอากาศ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศของจังหวัดบุรีรัมย์เป็นที่ราบสูง และมีภูเขาน้อยจึงไม่

มีก่าบงลม อุณหภูมิของอากาศจึงเปลี่ยนแปลงไม่ถาย และรวดเร็ว บางครั้งในวันหนึ่ง ๆ จึงอาจมีอุณหภูมิแตกต่างกันมาก ลักษณะอากาศแบ่งออกได้เป็น 3 ฤดูกาล

คือ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว ฤดูฝนฝนตกชุก มากที่สุดราวปลายเดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการเรียนการสอนวิชาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

กรกฎาคม และต้นเดือนสิงหาคม

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากมีป่ามาก จึงเป็นเหตุให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล แต่ลักษณะของพื้นที่เป็นที่ราบสูง ทำให้น้ำไหลป่าไปหมด

ทรัพยากร มีป่าไม้คิดเป็น 25 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ทั้งหมดทั้งจังหวัด เป็นป่าไม้เต็ง ไม้รัง ไม้แดง

อาชีพสำคัญ ไม้ตะเคียน ไม้ยาง จัดเป็นป่าสงวนแห่งชาติ 22 แห่ง มีพื้นที่รวม 1,750,069 ไร่ ทำนา ทำไร่ อุตสาหกรรมครัวเรือน การประมงน้ำจืด การค้าของป่าการทำนาได้แก่ ปลุกข้าว พืชเศรษฐกิจอื่น ได้แก่ มันสำปะหลังปอแก้ว อ้อย งาดำ ถั่วลิสง ยางพาราอุตสาหกรรมครัวเรือน

ประเพณีประจำถิ่น 1. ประเพณีแข่งเรือ เดือน 12 ที่อำเภอสตึก

2. งานประจำปี และเทศกาลว่าวของจังหวัดในเดือนมกราคม

3. ประเพณีขึ้นเขาพนมรุ้ง ในวันเพ็ญเดือน 5 ของทุกปี

สถานที่ท่องเที่ยว 1. ภูเขาไฟกระโดง อำเภอเมืองบุรีรัมย์

ทางธรรมชาติ 2. อ่างเก็บน้ำเพื่อนลำนางรอง

3. อ่างเก็บน้ำห้วยจระเข้มาก และห้วยตลาด อำเภอประโคนชัย

เครื่องหมายประจำ เทพนาฏศิลป์ หมายถึง รัมย์ เบื้องหลัง คือ ปราสาทหินเขาพนมรุ้ง อันเป็น **จังหวัด** โบราณสถานที่สำคัญ (สยามอออลมาแนค 2530)

คำขวัญประจำจังหวัด " เมืองปราสาทหิน ถิ่นภูเขาไฟ ผ้าไหมสวย รวยวัฒนธรรม "

เครื่องหมายประจำจังหวัด เทพนาฏศิลป์ หมายถึง รัมย์ เบื้องหลัง คือ ปราสาทหินเขาพนมรุ้ง อันเป็นโบราณสถานที่สำคัญ

คำขวัญประจำจังหวัด " เมืองปราสาทหิน ถิ่นภูเขาไฟ ผ้าไหมสวย รวยวัฒนธรรม "

ที่ตั้งของโครงการนางรองแกรนด์ โอเต็ล

โครงการตั้งอยู่ในเขต อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ ถนนทางหลวงหมายเลข 24 สายโชคชัย-เดชอุดม อยู่ห่างจากตัวเมืองเพียง 50 กิโลเมตร ตัวโครงการห่างจากปราสาทหินพนมรุ้ง 15 กิโลเมตร ขนาดพื้นที่ของโครงการจำนวน 3,875 ตารางเมตร ติดถนนด้านหน้าโครงการ

อาณาเขตติดต่อข้างเคียง

ทิศเหนือ (N.) ; ติดกับถนนสายโชคชัย - เดชอุดม 24

ทิศใต้ (S.) ; ติดกับโรงพยาบาลนายแพทย์สุรเชษฐ์

ทิศตะวันออก (E.) ; ติดกับลานจอดรถของโครงการและโรงพยาบาล

ทิศตะวันตก (W) ; ติดกับ ลำน้ำนางรอง

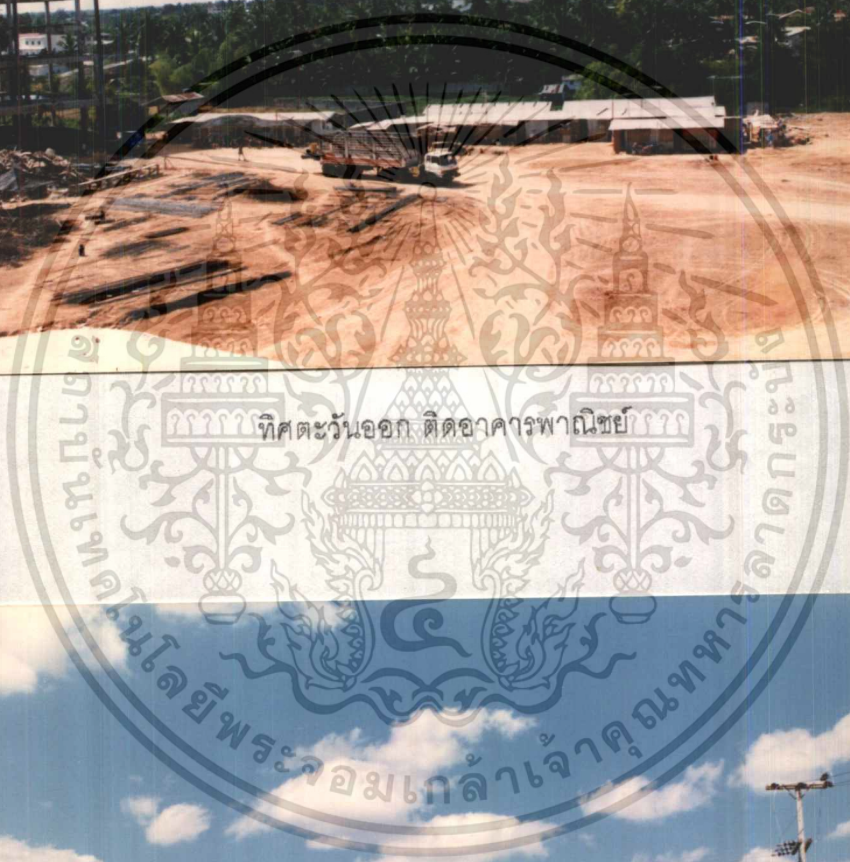
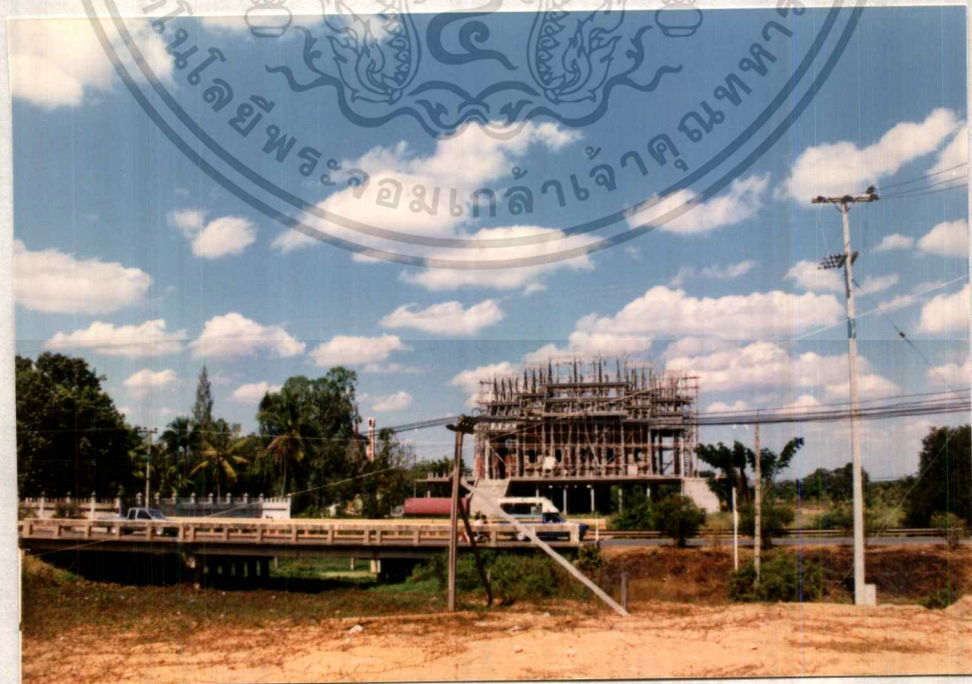


ทิศเหนือ ติดถนนสายโชคชัย - เดชอุดม 24



ทิศใต้ ติดโรงพยาบาลนายแพทย์สุภเชษฐ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทิศตะวันตก ตัดลำน่านางรอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพแวดล้อมทั่วไป

สภาพแวดล้อมโดยรอบ ๆ เป็นพื้นที่สีเขียวยังคงเป็นที่ของการเกษตร โดยรวมจึงไม่มีผลเสียจากการรบกวนสิ่งแวดล้อมใกล้เคียง มีเพียงอาคารพาณิชย์ ในฝั่งถนนตรงข้าม และระยะ 100 เมตร ทำให้เห็นตัวโรงแรมได้ง่าย และสามารถมองเห็นวิวที่สูงภายในบุรีรัมย์ ด้านหลังตัวโรงแรมมีลำน้ำนางรอง เป็นลำน้ำที่ชาวบ้านในระแวกนั้นประกอบอาชีพต่าง ๆ

ผลกระทบจากสภาพแวดล้อม

สภาพแวดล้อมที่มีผลต่อโครงการ คือ เสียงรบกวนจากยานพาหนะบนถนน โดยอาจจะใช้ภูมิสถาปัตยกรรมเข้ามาช่วยแก้ปัญหาโดยการปลูกต้นไม้ใหญ่ภายนอกก่อนถึงตัวโรงแรม เพื่อป้องกันเสียงรบกวนนี้ได้ และป้องกันฝุ่นละอองจากถนนได้อีกด้วย สร้างความร่มรื่น เสียงรบกวนภายในห้องพักสามารถใช้กระจกพร้อมติดผ้าม่าน เพื่อป้องกันเสียงรบกวนในส่วนของห้องพัก

สภาพภูมิอากาศทั่วไป

สภาพภูมิอากาศที่มีผลกระทบต่อโครงการนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล สภาพอากาศแบ่งได้เป็น 3 ฤดู คือ ฤดูร้อนระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ฤดูฝนระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงตุลาคม และฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์

แสงแดด

ในตอนเช้าแสงแดดจะส่องเข้าทางด้านหน้าของโรงแรมบริเวณลานจอดรถ และถนนสายโชคชัยเดชอุดม 24 และด้านข้างของตัวอาคาร สำหรับทางด้านห้องพักแก้ปัญหาโดยใช้ผ้าม่านเพื่อช่วยลดปัญหาแสงแดดได้

ลม

ลมประจำที่พัดผ่านจะเป็นลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ แต่เนื่องจากโรงแรมเองมีการติดเครื่องปรับอากาศให้อย่างครบครัน จึงไม่มีผลในการมีปัญหากับลมที่พัดผ่านมาจากภายนอก

น้ำฝน

ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,540:9 มิลลิเมตร ปริมาณน้ำฝนในรอบปีที่สูงสุดอยู่ในระหว่างเดือนกรกฎาคมถึงเดือนเมษายน ในด้านปัญหาเรื่องอุทกภัยน้ำท่วมนั้นไม่มีปัญหาแต่อย่างใด เพราะเป็นที่ราบสูง น้ำท่วมไม่ถึง ด้านหลังโครงการมีลำน้ำนางรองเป็นทางระบายน้ำฝนเป็นทางแก้ปัญหา ซึ่งสามารถระบายน้ำฝนที่ตกลงมานั้นไหลลงสู่ลำน้ำนางรองอย่างรวดเร็ว

3.2 การศึกษาสภาพแวดล้อมภายในอาคารโครงการโดยทั่วไป

- รายละเอียดขององค์ประกอบและเนื้อที่ใช้สอยของโครงการ

ธุรกิจการดำเนินงานโรงแรม เป็นธุรกิจขนาดใหญ่ประกอบด้วยหน่วยงานผู้ดำเนินการเป็น

จำนวนมาก จึงจำเป็นต้องแยกส่วนใหญ่ ๆ ได้ 2 ส่วน คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ส่วนหน้า (FRONT OF THE HOUSE)
2. ส่วนหลัง (BACK OF THE HOUSE)

1. **ส่วนหน้า** (FRONT OF THE HOUSE) คือหน่วยงานที่มีการบริหารที่จะต้องติดต่อกับผู้มารับบริการ ซึ่งแบ่งหน่วยงานย่อย ดังนี้

- 1.1 แผนก FRONT OFFICE (ส่วนธุรกิจด้านหน้า)
- 1.2 แผนก FOOD + BEVERAGE (ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม)
- 1.3 แผนก HOUSE KEEPING (ส่วนแม่บ้าน)

1.1 **แผนก FRONT OFFICE** เป็นหน่วยงานส่วนแรกที่ติดต่อกับผู้มารับบริการของโรงแรมอันประกอบด้วยหน่วยย่อย ดังนี้

ก) FRONT DESK บริเวณเคาน์เตอร์ติดต่อ

1. พนักงานต้อนรับ เชื้อเชิญและต้อนรับผู้มารับบริการตอบปัญหา และแนะนำสิ่งต่าง ๆ
2. REGISTROR พนักงานลงทะเบียน ผู้มารับบริการห้องพักของโรงแรมลงทะเบียนว่าจะพักเป็นเวลากี่วัน มีการจองล่วงหน้าหรือเปล่า ตลอดจนเวลาออกจากห้องพักในโรงแรม
3. แคชเชียร์ จะทำหน้าที่เคลียร์บิลต่าง ๆ ของผู้มาใช้บริการของโรงแรม บิลค่าห้องพักหรืออาจเป็นบริการที่มีเครดิตไว้
4. พนักงาน OPERATOR ทำหน้าที่ต่อโทรศัพท์ ถึงผู้มาใช้บริการที่มีผู้โทรมาติดต่อทั้งภายนอก และภายในโรงแรม

1.2 **แผนก FOOD & BEVERAGE** เป็นหน่วยงานที่ให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม ซึ่งจำเป็นอยู่ตามส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ประกอบด้วย

1. ห้องอาหารจีน
2. ห้องอาหารไทย
3. ค็อฟฟี่ช็อป
4. เลาจน์
5. ครีวใหญ่และครีวต่าง ๆ

1.3 **แผนก HOUSE KEEPING** ทำหน้าที่คอยบริการด้านความสะอาดทั่วไปของโรงแรม และทำหน้าที่คอยบริการแก่ผู้เข้าพักของโรงแรมในด้านการซักรีดเสื้อผ้า และด้านอื่น ๆ

2. **ส่วนหลัง** (BACK OF THE HOUSE) คือ แผนกที่ทำกาการใช้บริการโดยไม่มีส่วนติดต่อกับผู้มาใช้บริการของทางโรงแรม อันแบ่งแยกได้ ดังนี้

เอกสารนี้เป็น 2.1.1 แผนกบริหารงาน (MANAGEMENT DEPT.) เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 แผนกบัญชี (ACCOUNTING DEPT.)

2.3 แผนกช่าง (ENGINEERING DEPT.)

การศึกษาสภาพแวดล้อมภายในส่วนต่างในโครงการ ส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. ส่วนโถงพักคอย (LOBBY HALL)
2. ล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)
3. คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
4. ห้องอาหารไทย (RESTAURANT)
5. ห้องพัก (GUEST ROOM)

1) ส่วนโถงพักคอย (LOBBY HALL)

ในส่วนของโถงพักคอยนี้ จะเชื่อมอยู่กับประตูทางเข้าใหญ่ของอาคารในบริเวณชั้นที่ 1 ซึ่งอยู่ระดับพื้นถนน สภาพแวดล้อมภายในโถงพักคอยในส่วนโถงเข้าใหญ่ พื้นจะอยู่ในระดับที่สูงกว่าพื้นภายนอกอาคาร โดยจะมีทางลาดเชื่อมระหว่างจุด มีลักษณะเพิ่มระดับชั้นในส่วนโถงนี้มีความสูงของพื้นที่สูง มีการเจาะ (OPEN WELL) ให้ดูโปร่งโล่ง ในช่วงบริเวณโถงพักคอย ผนังด้านนอกเป็นกระจกใส ทางทิศเหนือของส่วนนี้จะติดต่อกับส่วนของคอฟฟี่ช็อป และทิศใต้ติดต่อกับ ล็อบบี้เล้าจน์

2) ส่วนล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)

ล็อบบี้เล้าจน์ตั้งอยู่ติดกับส่วนโถงพักคอย ผนังจะเปิดโล่งสามารถมองดูบรรยากาศภายในของโรงแรม พื้นของส่วนล็อบบี้เล้าจน์อยู่ระดับเดียวกันส่วนโถงพักคอยผนังด้านนอกเป็นกระจกใส สามารถมองเห็นบรรยากาศนอกโรงแรม ส่วผนังด้านหลังของล็อบบี้เล้าจน์สามารถติดต่อยังห้องอาหารของโรงแรมได้

3) คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

คอฟฟี่ช็อปตั้งอยู่บริเวณชั้นเดียวกันกับโถงพักคอย ระดับพื้นจะอยู่สูงกว่า 0.60 เมตร สภาพแวดล้อมภายในเน้นที่บรรยากาศ ที่เป็นธรรมชาติ ผนังรอบ ๆ เป็นกระจกใส สามารถมองวิวภายนอกของโรงแรม และลำน้ำร่องซึ่งเป็นแม่น้ำที่สำคัญสายหนึ่งของบุรีรัมย์

4) ห้องอาหารไทย (RESTAURANT)

ส่วนของห้องอาหารไทยอยู่บริเวณชั้น 3 ของโรงแรม สภาพแวดล้อมภายในเน้นที่บรรยากาศ ผนังเป็นกระจกทั้ง 3 ด้าน สามารถมองชมวิวบรรยากาศ มองเห็นปราสาทเขาพนมรุ้ง และลำน้ำร่อง เสาภายในห้องอาหารทั้งช่วงเสาเป็นแนวคูโซว์แนวเสา ลักษณะของแปลนมีลักษณะคล้ายย่อมุมไม้สิบสอง มีเพียง 2 ด้าน ห้องอาหารไทยมีส่วนติดต่อยังส่วนห้องจัดเลี้ยงอื่น ๆ ในชั้นเดียวกันอีก บริเวณโถงหน้าลิฟท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) ห้องอาหารจีน (CHINESE RESTAURANT)

ภัตตาคารอาหารจีนอยู่บริเวณชั้นล่างติดต่อกับบริเวณลิโอบบี้เล่าจันผั่งด้านข้างถูกระจก
โสมมองเห็นล่านางรอง สภาพแวดล้อมค่อนข้างใหญ่ ลักษณะแปลนมีรูปแบบเหมือนสี่เหลี่ยมจัตุรัส
ระดับพื้น อยู่ต่ำกว่าพื้นส่วนนอกหรือส่วนของลิโอบบี้เล่าจัน 0.60 เมตร ผั่งสามารถดูพระอาทิตย์
ตก ในยามเย็นได้ เพิ่มบรรยากาศแบบธรรมชาติ

6) ห้องพัก (GUEST ROOM)

อาคารห้องพักอยู่บริเวณชั้น 4 - 11 โดยแบ่งแยกออกกันไปในแต่ละชั้น ห้องพักจะ
ประกอบด้วยห้องพัก 2 ประเภท คือ

6.1 ห้องพักธรรมดา ระดับพื้นภายในห้องพักจะอยู่ในระดับที่สูงกว่าระดับพื้นที่ระเบียง
10 ซม. ผั่งด้านระเบียงจะเป็นกระจกใส เพื่อการรับแสงแดดในยามเช้า และเป็นการเน้น
บรรยากาศภายนอกที่เป็นธรรมชาติ พื้นที่ของห้องพัก2เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความสูงจากพื้นถึง
เพดาน 2.60 เมตร

6.2 ห้องชุดใหญ่ ระดับพื้นภายในห้อง มีการเล่นระดับสูงกว่าระดับพื้นที่ระเบียง
ลักษณะผั่งและความสูงของห้องเหมือนพักธรรมดาจะต่างตรงขนาดและรูปร่างของห้อง คือ ห้อง
ชุดใหญ่จะเป็นรูปสี่เหลี่ยมด้านไม่เท่า

3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงานบุคลากรภายในโรงแรม

โรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล เป็นโครงการที่จัดบริการทางด้านสถานที่พัก ร้านอาหาร และ
สิ่งบันเทิง ในโรงแรมจึงประกอบไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ไว้คอยบริการแก่นักท่องเที่ยว
ซึ่งเป็นธุรกิจที่ดำเนินการตลอด 24 ชั่วโมง ทุกวันไม่มีวันหยุดจึงต้องมีผู้บริหาร และพนักงาน
ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ บุคคลเหล่านี้ได้รับการฝึกฝนอบรมดูแลเอาใจใส่ให้มีมาตรฐานการบริการ
โรงแรม มีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมประเภทหนึ่ง ไม่สามารถที่จะบริการและดำเนินการได้โดยคน
เพียงคนเดียว จำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบที่ในตำแหน่งต่างกักับการบริการโรงแรม ในปัจจุบันอาจ
แบ่งประเภทพนักงานของโรงแรมออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

3.3.1 ระดับผู้กำหนดนโยบาย และผู้ควบคุมนโยบายไปปฏิบัติ ได้แก่ ผู้จัดการทั่วไป และ
ระดับหัวหน้าฝ่ายหรือแผนกต่าง ๆ (GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEAD) คือ
ระดับบริหาร

3.3.2 ระดับรอง และผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายหรือแผนก (SUD AND ASSISTANT = DEPARTMENT
HEADS) คือ ระดับงานเหนือเทคนิค

3.3.3 ระดับหัวหน้างาน (SUPERVISOR) คือระดับใช้เทคนิคปานกลาง

3.3.4 พนักงานปฏิบัติงานทั่วไป (GENERAL STAFF) คือ ระดับไม่ได้ใช้เทคนิค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดสายงานบริหารของโรงแรม นางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล นั้นแบ่งออกเป็นหน่วยงาน
ฝ่ายต่าง ๆ ทำหน้าที่ปฏิบัติร่วมกันโดยมีผู้บริหารสูงสุด เรียงตามลำดับ คือ

ก) เจ้าของโครงการ เป็นผู้ดูแลกิจกรรมทั้งหมดของโรงแรม

ข) ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER) เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรการโดยมี
ผู้ช่วยฝ่ายต่าง ๆ ตามความเหมาะสม โดยมีหน้าที่ดังนี้

- จัดแบ่งงานแก่พนักงานอย่างเหมาะสม
- ควบคุมการทำงานของพนักงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

หน่วยงานของโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล แบ่งออกได้ 2 ส่วน คือ

1. ส่วน (FRONT OFFICE HOUSE) เป็นส่วนบริหารโรงแรมที่มีการทำงานติดต่อกับลูกค้าที่มาใช้บริการเป็นส่วนมาก

2. ส่วน (BACK OF THE HOUSE) เป็นส่วนบริหารโรงแรมที่จะควบคุมการดำเนินงานและบริการต่าง ๆ ให้เป็นไปได้อย่างเรียบร้อย

โดยส่วนทั้ง 2 ส่วนใหญ่ นี้ยังสามารถแบ่งออกได้เป็นฝ่ายต่าง ๆ คือ

1) ส่วน FRONT HOUSE ได้แก่

- ฝ่ายห้องพัก (ROOM DEPARTMENT)
- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE)

2) ส่วน BACK OF HOUSE ได้แก่

- ฝ่ายบัญชีและการเงิน (ACCOUNTING DEPARTMENT)
- ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING)
- ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)

จากฝ่ายต่าง ๆ เหล่านี้ยังสามารถแบ่งได้เป็นแผนกย่อย ๆ โดยมีหน้าที่รับผิดชอบต่าง ๆ กันไปดังนี้

1. ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DEPARTMENT) มีบริการด้านเกี่ยวกับห้องพัก โดยแบ่งความรับผิดชอบเป็น 3 ส่วน คือ

1.1 แผนก LOBBY มีหน้าที่บริการแก่แขกบริเวณล็อบบี้ซึ่งประกอบด้วย

- ส่วนต้อนรับ คอยต้อนรับแขกของโรงแรม โดยทำหน้าที่ร่วมกับส่วนสัมภาระ
- ส่วนสัมภาระมีหน้าที่ขนและเก็บกระเป๋าเดินทางของแขกที่มาพักโดยนำกระเป๋าไปยังห้องพัก

1.2 แผนก FRONT OFFICE มีหน้าที่บริการให้กับผู้เป็นแขกของโรงแรม อันประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนติดต่อสอบถาม INFORMATION มีหน้าที่ตอบข้อซักถามและบริการเกี่ยวกับการติดต่อต่าง ๆ กับแขกของโรงแรม
- ส่วนลงทะเบียนห้องพัก (REGISTRATION) มีหน้าที่ให้บริการเกี่ยวกับการจัดเลือกห้องพักตามที่แขกต้องการและลงทะเบียนห้องพัก
- ส่วนเก็บกุญแจและข่าวสาร (KEY & MELL) มีหน้าที่เก็บกุญแจ และข่าวสารที่มีถึงแขกโรงแรมโดยจะรวมกับส่วนอื่น
- ส่วนแคชเชียร์ (CASHTER) มีหน้าที่เก็บค่าบริการจากแขกที่มาพักในโรงแรม โดยจะต้องทำการรวบรวมค่าใช้จ่ายบัญชีในแต่ละวัน

1.3 แผนกการบริการ (SERVICE) ประกอบด้วย

- ส่วนจองห้องพัก (RESER VATION) มีหน้าที่รับผิดชอบการติดต่อจากลูกค้าที่ต้องการจองห้องพักล่วงหน้า โดยทางโทรศัพท์หรือโดยตรง โดยจะทำการจดบันทึกเวลาและวันที่แขกจะมาเข้าพัก แจกแก่ส่วนลงทะเบียนห้องพักเพื่อเก็บห้องพักได้ตามความต้องการ
- ส่วนโทรศัพท์ (OPERATOR) มีหน้าที่ควบคุมการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ทั้งภายใน และภายนอกโรงแรม โดยเป็นสื่อกลางในการติดต่อโทรศัพท์ รวมทั้งรวบรวมจำนวนครั้งในการใช้โทรศัพท์ของแขกที่มาพักในโรงแรม เพื่อแจ้งค่าใช้จ่ายส่วนแคชเชียร์

2. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)

มีหน้าที่จัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกที่เข้ามาใช้บริการโดยแบ่งออกเป็น

2.1 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม

- ห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป (RESTAURANT AND COFFEESHOP) ให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มแก่แขกผู้มาใช้บริการ มีการบริหารอาหารทั้งไทย และจีน โดยจะบริการอาหารมื้อกลางวันและเย็น

2.2 แผนกครัว (KITCHEN) มีหน้าที่บริการต่าง ๆ ภายในโรงแรมรวมทั้งเก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในครัว ตลอดจนการเตรียมรายการในการสั่งซื้อ และคำนวณต้นทุน

2.3 แผนกบัญชีและการเงิน (ACCOUNTING DIVISION) มีหน้าที่ควบคุมและจัดทำบัญชีเกี่ยวกับรายได้รายจ่ายทั้งหมด ภายในโรงแรมทั้งหมด

2.4 แม่บ้าน (HOUSE KEEPING) มีหน้าที่ดูแลเกี่ยวกับด้านความสะอาดเรียบร้อยทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านของเครื่องใช้อุปกรณ์ต่างๆ โดยที่แบ่งออกต่าง ๆ ดังนี้

2.5 แผนกห้องพักประจำ (FLOOR)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 แผนกผ้า - ซักรีด

2.7 แผนกสวนไม้ประดับ

3.3.5 **ฝ่ายวิศวกรรม** มีหน้าที่ปรับปรุงดูแลรักษาสถานที่เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่อำนวยความสะดวกแก่โรงแรม แยกออกเป็น

ก) แผนกซ่อมบำรุง มีหน้าที่ซ่อมแซมดูแลรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ และสถานที่

ข) แผนกเครื่องกล มีหน้าที่ควบคุมดูแลอุปกรณ์ต่าง ๆ และสถานที่

3.3.6 **ฝ่ายบุคคล** (PERSONAL) มีหน้าที่ควบคุมการทำงานของพนักงานต่าง ๆ ตลอดจนการจัดการเกี่ยวกับขบวนการ การรักษาความปลอดภัยภายในโรงแรมทั้งประชาสัมพันธ์โรงแรม โดยแบ่งออกเป็นแผนกได้ดังนี้

ก) แผนกทะเบียนประวัติพนักงาน มีหน้าที่ปกครองดูแลพนักงาน ควบคุมรายได้สวัสดิภาพการพนักงาน รวมทั้งการอบรมการทำงานของพนักงานของโรงแรม

ข) แผนกรักษาความปลอดภัย มีหน้าที่จัดและดูแลพนักงาน ยามดูแลความปลอดภัย

อัตรากำลัง

จากหน่วยงานและหน้าที่รับผิดชอบภายในโรงแรม นางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล ทีก้าวมาแล้วข้างต้นในส่วนนี้ จะได้กล่าวถึงระดับสายการบริหารงานในแต่ละฝ่าย และจำนวนของบุคคลากรของแต่ละฝ่ายซึ่งมีดังนี้

การประมาณจำนวนบุคคลากรในกิจการโรงแรม สามารถคำนวณจากมาตรฐานของสถิติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ในรายงานประจำปี 2535 ได้ว่า จำนวนพนักงานเฉลี่ยต่อห้องพัก (ทั่วประเทศ) คือ 1.098 และ สำหรับโรงแรมในแต่ละจังหวัดเฉลี่ยตั้งแต่ 0.509 คน - 1.5 คน ต่อห้องพัก เราอาจแบ่งระดับพนักงานโรงแรมออกได้เป็น 4 ระดับ คือ

1. ระดับบริหาร เช่น ผู้อำนวยการฝ่ายจัดการรองผู้อำนวยการฝ่ายจัดการรองประธานฝ่ายปฏิบัติงาน ประธานกรรมการผู้จัดการใหญ่ เลขานุการ ผู้จัดการใหญ่ ผู้ช่วยผู้จัดการใหญ่ เลขานุการ ผู้จัดการใหญ่ ผู้ช่วยผู้จัดการใหญ่ ผู้อำนวยการฝ่าย การเงิน ฯลฯ
2. ระดับงานเหนือเทคนิค เช่น ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ผู้ตรวจสอบภายในแม่บ้าน
3. ระดับใช้เทคนิคปานกลาง เช่น ผู้ผสมเครื่องดื่ม หัวหน้าพนักงานบริการ ผู้ควบคุมงานครัว พนักงานเก็บเงิน ผู้ควบคุมการทำความสะอาด พนักงานบัญชี เลขานุการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ระดับไม่ใช่เทคนิค เช่น พนักงานทำความสะอาดห้องพัก พนักงานขนของ พนักงาน
- ขายอาหาร ผู้ช่วยงานครัว พนักงานโทรศัพท์ พนักงานต้อนรับ พนักงานรักษาความปลอดภัย ฯลฯ

จากมาตรฐาน จำนวนพนักงานต่อห้องของโรงแรม 1.5 คน / ห้อง

โครงการโรงแรม นางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล ขนาด 120 ห้อง

จำนวนพนักงาน 1.5 คน / ห้อง

จำนวนพนักงานทั้งหมด $120 \times 1.5 = 180$ คน

2. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVEAGE DEPARTMENT)

2.1 ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

- ผู้จัดการคอฟฟี่ช็อป	1	คน
- กัปตัน	1	คน
- พนักงานบริการ ชาย - หญิง	10	คน
- หัวหน้าบาร์เทนเดอร์	1	คน
- บาร์เทนเดอร์	2	คน
- แคชเชียร์	1	คน

2.2 ส่วนห้องอาหาร

- ผู้จัดการห้องอาหาร	1	คน
- กัปตัน	2	คน
- พนักงานบริการชาย - หญิง	10	คน
- แคชเชียร์	2	คน
- บาร์เทนเดอร์	1	คน
- พนักงานต้อนรับ	1	คน

2.3 ส่วนลิอบบี้เล้าจน์

- ผู้จัดการลิอบบี้เล้าจน์	1	คน
- แคชเชียร์	1	คน
- บาร์เทนเดอร์	2	คน
- พนักงานเปิดเพลง	2	คน
- พนักงานเสิร์ฟ	4	คน
- พนักงานหญิง	10	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ส่วนจัดเลี้ยงและประชุม

- หัวหน้าแผนกจัดเลี้ยง 1 คน
- พนักงาน 7 คน

2.5 ครัวใหญ่ (KITCHEN)

- หัวหน้าพ่อครัว 1 คน
- แม่ครัว อาหารไทย 4 คน
- แม่ครัว อาหารจีน 5 คน
- แม่ครัว อาหารฝรั่ง 2 คน
- พนักงานล้างจานเก็บอุปกรณ์ 4 คน
- แม่ครัว พนักงาน 3 คน

รวม 84 คน

3. ฝ่ายบัญชีและการเงิน (ACCOUTING DEPARTMENT)

- พนักงานบัญชี 4 คน
- แผนกขาย 2 คน

รวม 6 คน

4. ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE DEEPIG)

- หัวหน้าแม่บ้าน 1 คน
- แม่บ้านประจำ FLOOR 26 คน
- แผนกซัตรีด 5 คน
- แผนกเก็บของ 1 คน
- พนักงานประจำห้องเก็บของใหญ่ 2 คน

รวม 35 คน

5. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)

- หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม 1 คน
- ช่างศิลป์ 1 คน
- แผนกซ่อมบำรุง 3 คน
- แผนกไฟฟ้า / เครื่องกล 7 คน

รวม 12 คน

6. ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารลับภายใต้การดำเนินงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ภายนอกด้านการค้า
 ผู้จัดการฝ่ายบุคคล 1 คน
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผนกทะเบียนประวัติพนักงาน	1	คน
- หัวหน้าแผนกรักษาความปลอดภัย	1	คน
- พนักงานรักษาความปลอดภัย	<u>6</u>	คน
รวมพนักงานในโครงการทั้งหมด	<u>180</u>	คน

ผลสรุปการประมาณจำนวนบุคคลากร

จำนวนพนักงานทั้งหมด	180	คน
- ระดับที่ 1 ระดับบริการ MANAGEMENT ร้อยละ 3 ของพนักงาน		
จำนวนบุคคลากร = $3/100 \times 180 = 5.4$ หรือ	5	คน
- ระดับที่ 2 ระดับงานเหนือเทคนิค HIGH TECHNICAL LEVEL		
จำนวนร้อยละ 6 พนักงาน		
จำนวนบุคคลากร = $6/100 \times 180 = 10.8$ หรือ	11	คน
- ระดับที่ 3 ระดับงานใช้เทคนิคปานกลาง MIDDLE TECHNICAL LEVEL		
จำนวนร้อยละ 16 ของพนักงาน		
จำนวนบุคคลากร = $16/100 \times 180 = 28.8$ หรือ	29	คน
- ระดับที่ 4 ระดับงานไม่ใช้เทคนิค LOW TECHNICAL LEVEL		
จำนวนร้อยละ 75 ของพนักงาน		
จำนวนบุคคลากร = $75/100 \times 180 = 13.5$ หรือ	135	คน
รวมบุคคลากรของโครงการทั้ง 4 ระดับ =	180	คน

สายการบริหารงานในแต่ละฝ่ายและจำนวนของบุคคลากรดังนี้

ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)	1	คน
1. <u>ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DEPARTMENT)</u>		
ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก	1	คน
1.1 <u>แผนกล็อบบี้ (LOBBY)</u>		
- ผู้จัดการส่วนหน้า	1	คน
- พนักงานต้อนรับ	6	คน (2 ผลัด)
- พนักงานขนกระเป๋า, สัมภาระ	4	คน (2 ผลัด)
- พนักงานทะเบียน ห้องพัก	3	คน (3 ผลัด)
- พนักงานติดต่อสอบถาม	6	คน (3 ผลัด)
- พนักงานฝากของกุญแจ	3	คน (3 ผลัด)
- พนักงานแคชเชียร์	4	คน (2 ผลัด)
- พนักงานจองห้องพัก	3	คน (3 ผลัด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานรับโทรศัพท์	<u>3</u> คน	(3 ผลัด)
รวม	<u>35</u> คน	

3. พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

ประเภทผู้ใช้อาคาร

ผู้ใช้อาคารในโครงการโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

3.1 ผู้ให้บริการ แบ่งออกเป็น 3 ฝ่าย คือ

3.1.1 ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง เช่น ผู้จัดการ

3.1.2 เจ้าหน้าที่ทั่วไป เช่น พนักงานลงทะเบียน พนักงานบัญชี

3.1.3 ลูกจ้าง เช่น พนักงานเสิร์ฟ พนักงานรักษาความปลอดภัย

3.2 ผู้รับบริการ คือ บุคคลที่เข้ามาใช้บริการต่าง ๆ ในโรงแรมซึ่งแบ่งได้ 2 ประเภท คือ

3.2.1 ผู้มาพักในโรงแรม คือ ผู้ที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมเพื่อพักค้างคืน

แบ่งได้ดังนี้ คือ

ก) COMMERCIAL ผู้ที่เดินทางเพื่อมาทำธุรกิจการค้าหรือประชุมสัมมนาต่าง

ข) F.I.T. (FREEIANGE INDIVIDUAL TRAVELLER) ผู้เดินทางมาเป็นส่วนตัว มีการจองห้องพักไว้ล่วงหน้า หรือมาพักโดยเลือกโรงแรมเอง เพื่อท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ ในจังหวัดหรืออาจเป็นกลุ่มทัวร์

3.2.2 ผู้มาใช้บริการอื่น ๆ โดยมากจะเห็นลูกค้าภายในเขตจังหวัด ซึ่งปัจจุบันนิยมใช้บริการของโรงแรม ในด้านอาหาร และสถานที่มากขึ้นเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมได้ดังนี้

ก) ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนา

ข) ผู้มาใช้บริการด้านสถานที่จัดงานเลี้ยงต่าง ๆ

ค) ผู้มาใช้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม

ง) ผู้มาติดต่อกับแขก ที่มาพักภายในโรงแรม

พฤติกรรมผู้ใช้อาคารในแต่ละประเภท

1. พฤติกรรมผู้ใช้บริการ

พฤติกรรมผู้ใช้บริการของโรงแรมจะแตกต่างกัน ตามประเภทของบุคคลที่ทำงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 ฝ่ายบริหารและเจ้านายระดับสูง

เวลาทำงาน 08.30 น. - 12.00 น.

เวลาพัก 12.00 น. - 13.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ 17.30 น. - 18.00 น. นั้น ไม่นอญญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรมเข้าไปยังอาคารสำนักงาน ตอกบัตรเพื่อลงเวลาทำงาน ตรงไปส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และปฏิบัติหน้าที่ของตน จนหมดเวลาทำงานไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับ

1.2 เจ้าหน้าที่

เวลาทำงานเป็นได้ 2 ลักษณะ คือ

- ทำงานเป็นผลัด เวลา 08.30 น. - 16.30 น.
16.30 น. - 24.00 น.
24.00 น. - 17.00 น.

- ทำงานไม่เป็นผลัด 08.00 น. - 17.00 น.

- เวลาพัก ผลัดกันไปพัก

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรมลงเวลาที่เครื่องตอกบัตรไปยังห้องแต่งตัว เพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นชุดตามกำหนดของโรง แล้วตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และปฏิบัติหน้าที่ จนหมดเวลาทำงานแล้วเดินทางกลับ

1.3 ลูกจ้างหรือพนักงานบริการ

เวลาการทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตามเวลาบริการของส่วนที่รับผิดชอบอยู่

พฤติกรรม เช่นเดียวกับเจ้าหน้าที่

2. พฤติกรรมของผู้รับบริการ

พฤติกรรมของผู้ที่รับบริการนั้นแตกต่างกันตามประเภท และความประสงค์ของการใช้อาคารโดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ผู้มาพักโรงแรม ซึ่งเป็นประเภทต่าง ๆ คือ

ก. ผู้ที่เดินทางเพื่อทำธุรกิจ สัมมนา (นักธุรกิจ)

เวลาเข้าใช้ ตลอดวันไม่กำหนดเวลาตายตัว

การเดินทาง ส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะเข้าสู่บริเวณล็อบบี้เพื่อติดต่อห้องพักหลังจากนั้น ก็จะเข้าไปในห้องพักหรืออาจนั่งเล่นดื่มเครื่องดื่มในคอฟฟี่ช็อป แล้วจึงเข้าห้องพักจะออกไปติดต่อธุรกิจในเวลากลางวัน และกลับมาตอนเย็น

ข. F.I.T. (FREELANGE INDIVIDANL TRAVELLER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนเวลาเข้าใช้ การใช้งานที่ไม่กำหนดตายตัว ส่วนมากจะเป็นช่วงเย็นค่ำ ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม
พฤติกรรม	เมื่อเดินทางมาถึงจะลงรถแล้ว เดินเข้าไปสู่บริเวณล็อบบี้เพื่อทำการติดต่อห้องพักอาจนั่งพักผ่อนโดยใช้เวลาประมาณ 10 - 15 นาที ต่อจากนั้นจะออกมาจากที่พักมาใช้บริการส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น รับประทานอาหาร ฯลฯ

2.2 ผู้มาใช้บริการ อาจเป็นบุคคลเดียว หรือกลุ่มก็ได้แบ่งเป็นดังนี้

ก. ผู้ใช้บริการด้านประชุมสัมมนา

เวลาที่ใช้บริการ	8.30 น. - 17.00 น.
การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง
พฤติกรรม	ต้องมีการติดต่อของสถานที่ล่วงหน้าเมื่อถึงกำหนดเวลาโรงแรมจะเตรียมสถานที่ ไว้ให้ผู้ให้บริการเข้ามาถึงอาจตรงไปที่ห้องประชุมตามที่กำหนดไว้หากมีการจัดเตรียมเครื่องดื่มของว่าง หรืออาหารไว้บริการตามความต้องการของผู้ของสถานที่และเมื่อเสร็จประชุมจะเดินทางกลับหรือบางส่วนอาจจองห้องพักของโรงแรมเป็นที่พักด้วย แล้วอาจจะใช้บริการส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมต่อ

ข. ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ

เวลาที่เข้าไปใช้บริการ	11.00 - 14.00 น. หรือ 18.00 - 21.00 น.
การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง
พฤติกรรม	เมื่อจองสถานที่แล้ว และแจ้งความประสงค์แก่ทางโรงแรมล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดเวลาทางโรงแรมจะเตรียมสถานที่ และอาหารเครื่องดื่มตามที่สั่งเอาไว้เมื่อผู้ใช้บริการเดินทางมาถึงสามารถเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงเริ่มงานตามกำหนดเวลาได้เลยเมื่อเสร็จสิ้นการจัดเลี้ยงก็จะเดินทางกลับหรือผู้ใช้บริการบางส่วนอาจจองห้องพักในโรงแรม และบางส่วนจะใช้บริการตามสถานที่ต่าง ๆ ของโรงแรม-เช่น ล็อบบี้เล้าจน์

ค. ผู้ใช้บริการส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

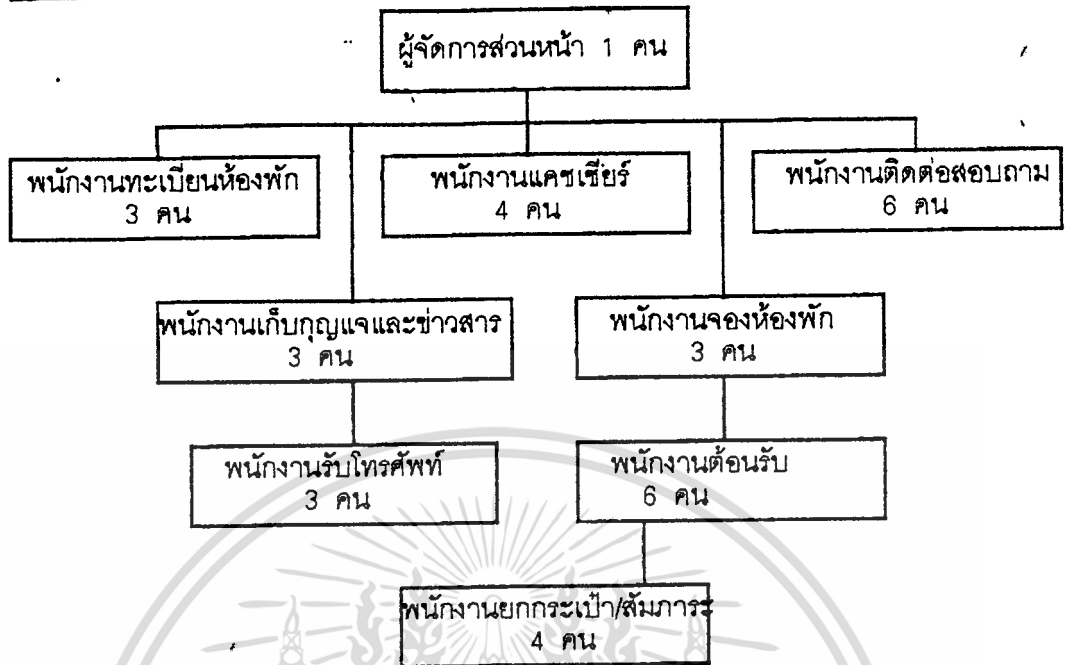
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้ใช้ภายในงานที่ตลอดวันส่วนมากจะเป็นเวลา เป็นช่วง 11.00 - 14.00 น. ถ้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และ 17.00 - 23.00 น.

การเดินทาง - รถส่วนตัว รถรับจ้าง
 พุทธกิจกรรม - เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมแล้วเข้าสู่ส่วนบริการต่าง ๆ ตาม
 ห้องอาหาร เช่น คอฟฟี่ช็อป ล็อบบี้เล้าจน์ เป็นต้น และ
 เมื่อเสร็จภารกิจแล้วก็จะเดินทางกลับไป

- ง. ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรม
- เวลาเข้าใช้บริการ - ติดต่อกับแขกที่มาพักไม่แน่นอนแล้วแต่เวลาที่นัดหมาย
- การเดินทาง - รถส่วนตัว รถรับจ้าง .
- พุทธกิจกรรม - ผู้ที่มาติดต่อกับแขกอาจนัดหมายล่วงหน้า หรือไม่ก็ได้มีการ
 นัดล่วงหน้า เมื่อเดินทางมาถึงในโรงแรมตามเวลาที่นัด
 หมาย ก็จะไปรอในที่นัดได้ เช่น ล็อบบี้ คอฟฟี่ช็อป
 เป็นต้น แต่หากไม่มีกรนัดล่วงหน้า ก็จะต้องติดต่อ
 บริเวณหน้าเคาเตอร์เพื่อสอบถามถึงห้องพัก หลังจากนั้น
 นั้นพนักงานจะแจ้งโทรศัพท์แก่แขกของโรงแรม หรือแจ้งแก่
 พนักงานในส่วนงาน ที่มาติดต่อขอพบ โดยมากจะนั่งรอใน
 บริเวณล็อบบี้ เมื่อติดต่อเสร็จแล้วอาจเข้าไปใช้บริการใน
 คอฟฟี่ช็อป หรือล็อบบี้เล้าจน์ แล้วจึงเดินทางกลับ

แผนผังสายงานภายในบริเวณล็อบบี้



การศึกษาพฤติกรรมภายในโรงพักคอย (LOBBY)

ก. ผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการบริเวณ FRONT DESK มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัด 1 ตั้งแต่ 6.00 น. ถึง 14.00 น.

ผลัด 2 ตั้งแต่ 14.00 น. ถึง 22.00 น.

ผลัด 3 ตั้งแต่ 22.00 น. ถึง 6.00 น.

เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง

1) ผู้ให้บริการส่วนหน้า

หน้าที่ คอยดูแลการทำงานบริเวณส่วนหน้า

บทบาท รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร แล้วนำมาประสานงานกับพนักงานส่วนหน้า

กิจกรรม คอยดูแลการทำงานให้คำแนะนำแก่แขกเพิ่มเติมเมื่อเกิดมีปัญหาด่าง ๆ ขึ้น

2) แผนกทะเบียน

หน้าที่ ลงทะเบียนเข้าออกของแขก

บทบาท ยืนอยู่ในส่วนของเคาร์เตอร์ คอยบริการลงทะเบียนการเข้าพักของแขก และทำสถิติการเข้าพักของแขก และทำสถิติการเข้าพักรวมทั้งเก็บกุญแจห้องพักของแขก

กิจกรรม เมื่อแขกแสดงความต้องการเข้าพักในโรงแรม ต้องเช็คหาห้องว่างโดยตรวจดูห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน ให้แก่แขก และให้แขกเซ็นชื่อ ขอดูใบสำคัญ เช่น พลาสปอร์ต หรือบัตร

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประชาชน แล้วเอากุญแจให้แขกบอกรหัสห้องพักแก่แขก ทางขึ้นลงห้องพักแก่แขก จากนั้น จะเข้ามายกสัมภาระไปยังห้องพักเรียบร้อยแล้วทำรายงานประจำวัน และติดต่อแม่บ้านเตรียมเครื่องบริการแก่แขกผู้มาพักอุปกรณ์ในการทำงานเครื่องคอมพิวเตอร์รวบรวมข้อมูล

เฟอร์นิเจอร์ เคอร์เตอร์ทำงานติดตั้งเครื่องคอมพิวเตอร์ เก้าอี้นั่งทำงาน

3) แผนกประชาสัมพันธ์

หน้าที่ ให้ข่าวสารและให้คำตอบข้อซักถามให้คำแนะนำแก่แขกผู้มาพัก นอกจากนั้นยังบริการด้านไปรษณีย์ โทรเลข และเทเล็กซ์ด้วย

กิจกรรม เมื่อแขกที่มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรมต้องการตรวจเช็คที่ซึ่งใส่ชื่อแขกตามเรียงลำดับอักษรและหมายเลขห้องพัก เมื่อมีการจัดเลี้ยง แขกไม่ทราบตำแหน่งห้องพักจะคอยบอก ตอบคำถามแก่แขก

4.) พนักงานเก็บเงิน (FRONT CASHIER)

หน้าที่ เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่มาพักในโรงแรม และแลกเปลี่ยนตราให้กับแขก

บทบาท รับบิลจากแผนกทะเบียน มาคิดเงินค่าห้องพักของแขกทุก ๆ วันในขณะที่แขกยังพักอยู่ในโรงแรม และคอยเช็คไปยังแผนกต่าง ๆ จำแขกได้เข้าใช้บริการอะไรบ้างภายในโรงแรม และเป็นจำนวนเท่าใดคอยให้แขก

กิจกรรม คอยรับบิลจากแผนกทะเบียนเมื่อแขกใช้บริการ แล้วนำบิลเข้าเครื่องทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักประจำวัน และเมื่อแขกมาจะต้องโทรถามที่อยู่ตามชั้นว่าแขกได้ใช้บริการสั่งอาหารอะไรบ้าง โดยนำบิลที่ฝ่ายทะเบียนออกให้ แล้วนำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินทั้งหมด แล้วรับเงินค่าบริการจากแขก

อุปกรณ์การทำงาน เครื่องเก็บเงิน

เฟอร์นิเจอร์ เก้าอี้ทำงาน , เคอร์เตอร์ทำงาน

5.) แผนกฝากของ (SAFE DEPOSIT)

หน้าที่ เก็บของมีค่าของแขก

บทบาท อยู่ตำแหน่งเคอร์เตอร์คอยฝากของมีค่าของแขกที่มาพักภายในโรงแรม

กิจกรรม รับของมีค่าของแขกเมื่อนำมาฝาก ต้องเก็บของมีค่านั้นอย่างระมัดระวัง และคืนของมีค่าแก่แขกเมื่อแขกมารับคืน

เครื่องมือในการทำงาน ชั้นเก็บของฝากต่าง ๆ และเอกสารในการเช็ครายชื่อของที่แขกมาฝาก

6.) BELL BOY

ทำหน้าที่ บริการขนกระเป๋าเดินทาง และสัมภาระให้แก่แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทบาท ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่มาแล้วไปยังห้องพัก และขนกระเป๋าให้กับแขกไปยังรถ
 กิจกรรม อยู่ประจำบริเวณทางเข้า คอยออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมาเพื่อนำกระเป๋าไปส่งยัง
 ห้องพัก เมื่อ (CHECK OUT) แล้วคอยส่งของสัมภาระไปยังรถของแขก

7.) แผนกจองห้องพัก (RESERVATION)

หน้าที่ รับจองห้องพัก

บทบาท คอยรับฟังความประสงค์ของแขกว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าใด คอยสอบถาม
 แผนกทะเบียนว่ามีห้องพักเพียงพอหรือไม่

กิจกรรม คอยรับโทรศัพท์แขกที่โทรมาจองห้องหรือแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่ามีความ
 ต้องการห้องพักเพียงพอหรือไม่ เมื่อเสร็จแล้วจะทำบัตรจองห้องให้แก่แขก

อุปกรณ์ในการทำงาน โทรศัพท์รับบริการโทรจองห้องพัก บัญชีรายชื่อผู้จองห้องพัก

เฟอร์นิเจอร์ เคาน์เตอร์ทำงาน , เก้าอี้ทำงาน

8.) แผนกรับโทรศัพท์ (OPERATER)

หน้าที่ คอยรับโทรศัพท์

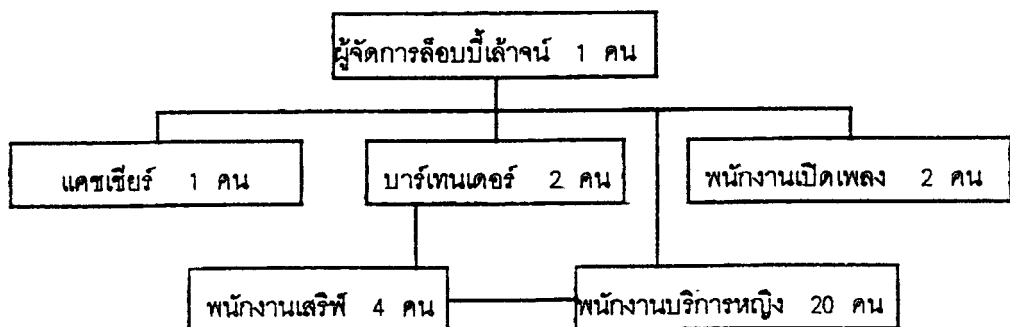
บทบาท คอยรับโทรศัพท์ที่โทรเข้ามายังโรงแรมแล้วต่อสายไปยังส่วนที่ต้องการผู้โทรต้อง
 การนั้น ๆ

กิจกรรม เมื่อมีโทรศัพท์ที่เข้ามายังโรงแรมแล้วถามว่าต้องการต่อส่วนไหนพูดสายกับใคร
 แล้วต่อไปยังส่วนที่ต้องการตามความประสงค์ของผู้ที่โทรมาและถ้าโทรมาหา
 แขกก็ต่อสายขึ้นบนห้องพักแขกทันที

อุปกรณ์ในการทำงาน โทรศัพท์พร้อมเครื่องโอนสายโทรศัพท์ , สมุดจดบันทึก

เฟอร์นิเจอร์ เคาน์เตอร์ทำงาน , เก้าอี้ทำงาน

สายงานภายในล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคารภายใน ล็อบบี้เล่าจัน

บริการ เครื่องดื่มทุกชนิด-ประกอบดนตรี

เปิดบริการ ทั้งวัน

ผู้ใช้อาคารภายในล็อบบี้เล่าจัน

2.1 ผู้จัดการ

หน้าที่ ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายใน

บทบาท รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาประสานงานกับพนักงานภายในความรับผิดชอบ และตรวจตราความเรียบร้อยพร้อมให้คำแนะนำแก้ไข ปรับปรุงอยู่เสมอ

กิจกรรม คอยแนะนำแขก และดูแลความสงบเรียบร้อยภายในล็อบบี้เล่าจัน

2.2 แคชเชียร์

หน่วยงานบริเวณส่วนหน้าบริการเงินภายในล็อบบี้เล่าจัน

บทบาท เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะรับเงินเข้าบัญชี ทอนเงินและทำบัญชีต่าง ๆ ในแต่ละวัน

กิจกรรม พนักงานบริการจะนำไปส่งของแขกมาให้กับแคชเชียร์ คิดเงินแล้วส่งเงินให้พนักงานไปเก็บเงินกับแขก ถ้าแขกพักในโรงแรมให้แขกเซ็นชื่อ บอกหมายเลขห้องพักเพื่อทำการส่งต่อให้ฝ่ายบัญชี และเมื่อหมดเวลาบริการรวบรวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จนำบัญชี เสนอผู้จัดการและฝ่ายบัญชีต่อไป

อุปกรณ์ในการทำงาน เครื่องคิดเงินเก็บเงิน

เฟอร์นิเจอร์ โต๊ะทำงาน

เก้าอี้ทำงาน

2.3 บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ ผสมเครื่องดื่ม จัดการเรื่องเครื่องดื่ม

บทบาท คอยรับรายการจากพนักงานบริการแล้วผสมเครื่องดื่มไว้หน้าเคาท์เตอร์ เพื่อจะรอให้พนักงานนำไปเสิร์ฟ หรือจัดอาหารว่าง

กิจกรรม รับใบรายการส่งของ แล้วนำไปไว้หน้าเคาท์เตอร์จึงคอยจัดรายการตามสั่ง พอเสร็จแล้ววางเครื่องดื่มไว้หน้าเคาท์เตอร์ เพื่อจะรอให้พนักงานนำไปเสิร์ฟแก่แขกต่อไป

อุปกรณ์การทำงาน ภาชนะต่าง ๆ ในการผสมเหล้า

เฟอร์นิเจอร์ เคาท์เตอร์บาร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 พนักงานบริการเสิร์ฟ

- หน้าที่ บริการเสิร์ฟอาหารเครื่องดื่มต่าง ๆ แก่แขก
- บทบาท เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที พร้อมเปลี่ยนเครื่องแบบฟอร์มตามกฎของสถานที่ และตรวจดูอุปกรณ์ภายในให้ครบอยู่เสมอรวมทั้งเก็บโต๊ะแก้วต่าง ๆ ไปเก็บ
- หน้าที่ เมื่อแขกเข้ามาภายในจัดหาที่นั่งให้แขก ถามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มอะไรและอื่น ๆ แล้วจดรายการส่งให้บาร์เทนเดอร์แล้วคอยนำมาเสิร์ฟแก่แขก คอยรับบริการแขกเมื่อแขกต้องการสั่งเพิ่ม เมื่อจะทำการคิดเงินให้นำบิลที่แคชเชียร์มาให้แก่แขกพร้อมกล่าวขอบคุณ

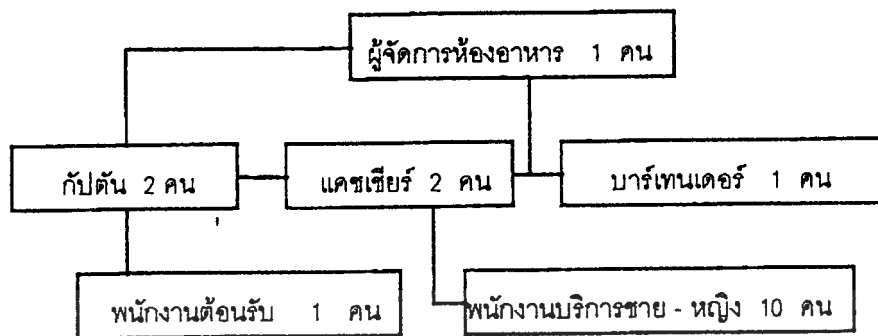
2.5 พนักงานเปิดเพลง (DJ.)

- หน้าที่ คอยเปิดเพลงต่าง ๆ ภายในลิบบบีเล้าจน์
- บทบาท อยู่บริเวณพื้นที่เฉพาะ คอยรับคำขอเพลง เพื่อให้บรรยากาภายในค็อกเทินเล้าจน์ดีขึ้น เมื่อแขกผู้มาใช้บริการขอเพลงจัดการเปิดเพลงตามคำขอของแขก ควบคุมเครื่องเสียงและแสงภายในลิบบบีเล้าจน์ด้วย
- อุปกรณ์ในการทำงาน เครื่องเสียง แพนเสียง
เครื่องขยายเสียง ไมโครโฟน
- เฟอร์นิเจอร์ เคอร์เตอร์วางอุปกรณ์ เครื่องเสียงต่าง ๆ
เก้าอี้

2.6 พนักงานบริการหญิง

- หน้าที่ คอยพูดคุยเป็นเพื่อน และนำเครื่องดื่มให้แก่แขก
- บทบาท อยู่บริเวณส่วนด้านหน้าทางเข้า คอยต้อนรับแขกผลัดกับพนักงานคนอื่นเป็นช่วง ๆ พอแขกเข้ามาภายในนั่งกับแขกพูดคุยกับแขก
- กิจกรรม คอยดูแลกับแขกบริการคำสั่งจากแขกถ้าแขกต้องการเครื่องดื่มเพิ่มแล้วบอกต่อพนักงานเสิร์ฟภายในต่อไป คอยบริการแขกตลอดเวลาจนแขกกลับพร้อมกล่าวขอบคุณกับแขก

3. การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคารภายในส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)



3.1 ผู้จัดการห้องอาหาร

หน้าที่ ควบคุมดูแลห้องอาหาร

บทบาท รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ

กิจกรรม คอยแนะนำ สั่งงานแก่ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชา และให้คำปรึกษาแก่พนักงานแผนกอื่น ๆ ภายใน

3.2 กัปตัน

หน้าที่ ควบคุมการทำงานของพนักงานเสิร์ฟ

บทบาท รับคำสั่งจากหัวหน้า คอยดูแลควบคุมให้คำแนะนำแก่พนักงานบริการแขก

กิจกรรม คอยตรวจตราดูการทำงานของพนักงานบริการดูแลแขก อำนวยความสะดวกให้คำปรึกษาแก่แขกผู้มาใช้บริการ

3.3 บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ ผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่าง

บทบาท คอยรับรายการจากพนักงานบริการแล้วผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่าง

กิจกรรม รับรายการแล้วนำไปเสียบไว้ที่เคาเตอร์ และจัดอาหารตามสั่งเสร็จแล้วนำมาวางไว้หน้าเคาเตอร์ เพื่อรอพนักงานบริการนำไปให้กับแขก

3.4 แคชเชียร์

หน้าที่ ดูแลเกี่ยวกับการเงินภายใน

บทบาท เช็คยอดเงินในแต่ละโต๊ะ จากนั้นรับเงินเข้าบัญชี ทอนเงินและทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน

กิจกรรม เมื่อพนักงานบริการนำใบสั่งของแขกมาเสียบหน้าแคชเชียร์ จะนำมาคิดเงิน แล้วส่งให้พนักงานไปเก็บเงิน ส่วนแขกที่เข้ามาพักในโรงแรมให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้พนักงานนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้อง เพื่อจะส่งต่อให้
แผนกบัญชี และเมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จจากนั้น
นำเสนอ ผู้จัดการและแผนกบัญชี

อุปกรณ์ในการทำงาน เครื่องคิดเงิน เก็บเงิน
เฟอร์นิเจอร์ โต๊ะทำงาน
เก้าอี้นั่งทำงาน

3.5 พนักงานบริการชาย - หญิง

หน้าที่ บริการเสิร์ฟอาหารให้กับแขกผู้มาใช้บริการ

บทบาท เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที ใส่ชุดเครื่องแบบตามฟอร์มแล้วตรวจดู

อุปกรณ์ในการบริการให้เรียบร้อย

กิจกรรม เข้าทำหน้าที่ก่อนเวลาที่กำหนด เตรียมอุปกรณ์จัดโต๊ะให้เรียบร้อย และเมื่อ
แขกมาภายในคอยที่นั่งยกเก้าอี้ให้กับแขกแล้วถามความประสงค์ของ
แขกว่าต้องการเครื่องดื่มอะไร แล้วจดบันทึกเขียนใบสั่งไปยังที่เตรียม
อาหารจากนั้นยกอาหารให้กับแขก คอยเติมเครื่องดื่มเก็บจานเก็บโต๊ะ
และเมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จแล้วนำบิลจากแคชเชียร์มาให้แขกดู
แล้วเก็บเงินไปให้แคชเชียร์

4. การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคารภายในส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

เปิดบริการ ตั้งแต่ 06.00 น. ถึง 02.00 น.

บริการ เครื่องดื่มทุกชนิด และอาหาร

ผู้ใช้อาคารภายในห้องคอฟฟี่ช็อป

ผู้ให้บริการทำงาน 3 ผลัด

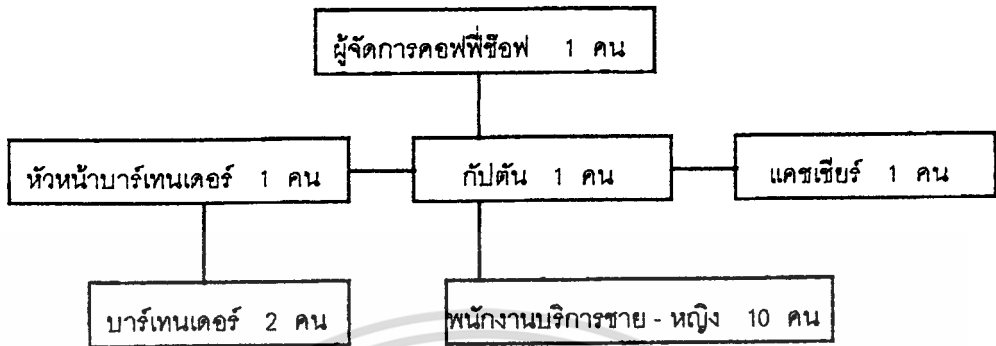
ผลัดแรก เวลา 6.00 น. ถึง 12.30 น.

ผลัดสอง เวลา 12.00 น. ถึง 19.00 น.

ผลัดสาม เวลา 19.00 น. ถึง 02.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สายงานภายในคอฟฟี่ช็อป



4.1 ผู้จัดการคอฟฟี่ช็อป

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยภายในคอฟฟี่ช็อป

บทบาท รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานในความรับผิดชอบ

กิจกรรม คอยแนะนำ สั่งงานแก่ผู้ได้บังคับบัญชา และให้คำปรึกษาแก่พนักงาน
แผนกอื่น ๆ ภายใน

4.2 กัปตัน

หน้าที่ ควบคุมการทำงานของพนักงานเสิร์ฟ

บทบาท คอยรับคำสั่งจากหัวหน้าคอยดูแลควบคุมให้คำแนะนำแก่พนักงาน
บริการแขก

กิจกรรม คอยตรวจตราดูแลการทำงานของพนักงานบริการดูแลแขก อำนวย
ความสะดวกให้คำปรึกษาแก่แขกผู้มาใช้บริการ

4.3 หัวหน้าบาร์เทนเดอร์

หน้าที่ ควบคุมดูแลการทำงานบาร์เทนเดอร์

บทบาท คอยตรวจตราดูแลการทำงานบาร์เทนเดอร์โดยเป็นคนคอยสั่งการทำงาน
ของบาร์เทนเดอร์

กิจกรรม ตรวจเช็ครายการสั่ง คอยควบคุมให้คำแนะนำแก่บาร์เทนเดอร์

4.4 บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

บทบาท คอยรับรายการจากพนักงานบริการแล้วผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

กิจกรรม รับรายการแล้วนำไปเสิร์ฟไว้ที่เคาน์เตอร์ และจัดอาหารตามสั่งเสร็จแล้วนำ
มาวางไว้หน้าเคาน์เตอร์ เพื่อรอพนักงานบริการนำไปให้กับแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 แคชเชียร์

หน้าที่ ดูแลเกี่ยวกับการเงินภายใน

บทบาท เช็คดูยอดเงินในแต่ละโต๊ะ จากนั้นรับเงินเข้าบัญชี ทอนเงินและทำบัญชี ยอดขายในแต่ละวัน

กิจกรรม เมื่อพนักงานบริการนำใบสั่งของแขกมาเสียบหน้าแคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน แล้วส่งให้พนักงานไปเก็บเงิน ส่วนแขกที่เข้ามาพักในโรงแรมให้พนักงาน นำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้องเพื่อจะส่งต่อให้แผนกบัญชี และ เมื่อห้องอาหารจะปิดรวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จจากนั้นนำเสนอผู้ จัดการและแผนกบัญชี

อุปกรณ์ในการทำงาน เครื่องคิดเงิน เก็บเงิน

เฟอร์นิเจอร์ โต๊ะทำงาน

เก้าอี้นั่งทำงาน

4.6 พนักงานบริการชาย - หญิง

หน้าที่ บริการเสิร์ฟอาหารให้กับแขกผู้มาใช้บริการ

บทบาท เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที ใส่ชุดเครื่องแบบตามฟอร์ม แล้วตรวจดู อุปกรณ์ในการบริการให้เรียบร้อยเก็บโต๊ะ แล้วนำจานไปเก็บ

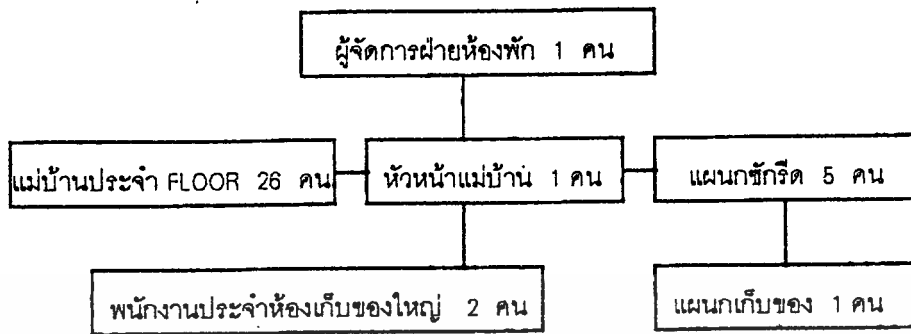
กิจกรรม เข้าทำหน้าที่ก่อนเวลาที่กำหนด เตรียมอุปกรณ์จัดโต๊ะให้เรียบร้อย และ เมื่อแขกมาภายในคอยหาเก้าอี้ให้แขกแล้วตามความประสงค์ของแขกว่า ต้องการเครื่องดื่มอะไร แล้วจดบันทึกเขียนใบสั่งไปยังที่เตรียมอาหารจาก นั้นยกอาหารเครื่องดื่มให้กับแขก คอยเติมเครื่องดื่ม เก็บจาน เก็บโต๊ะ และ เมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จแล้วนำบิลจากแคชเชียร์มาให้แขกดู แล้ว เก็บเงินไปให้แคชเชียร์

5. การศึกษาพฤติกรรมที่ใช้ภายในส่วนห้องพัก

การศึกษาพฤติกรรมที่ใช้ภายในห้องพัก แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. ผู้ให้บริการ
2. ผู้รับบริการ

สายงานภายในส่วนห้องพัก



ผู้ให้บริการบริเวณห้องพัก มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัดที่ 1	ตั้งแต่ 06.00 - 14.00 น.
ผลัดที่ 2	ตั้งแต่ 14.00 - 22.00 น.
ผลัดที่ 3	ตั้งแต่ 22.00 - 06.00 น.

5.1 ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยภายในส่วนห้องพัก

บทบาท รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานในความรับผิดชอบ

กิจกรรม คอยแนะนำ สั่งงานแก่ผู้อยู่ได้บังคับบัญชา และให้คำปรึกษาแก่พนักงานส่วนต่าง ๆ ภายใน

5.2 หัวหน้าแม่บ้าน

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยในแผนกแม่บ้านทั้งหมด

บทบาท ควบคุมการปฏิบัติงานของแม่บ้านประจำชั้น พนักงานทำห้องพัก

กิจกรรม คอยแนะนำ และดูแลความเรียบร้อยแม่บ้านประจำชั้น

5.3 แม่บ้านประจำ FLOOR

หน้าที่ บริการดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพักแต่ละชั้น

บทบาท คอยดูแลความสะอาดและเป็นระเบียบ ตรวจสอบอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในห้องพัก

กิจกรรม คอยตรวจตราดูความสะอาดเรียบร้อยของห้องพัก และบริการต่าง ๆ ภายในห้องพัก เมื่อแขกต้องการอะไรเพิ่มเติม

5.4 พนักงานประจำห้องเก็บของใหญ่

หน้าที่ ดูแลเกี่ยวกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในห้องพัก

บทบาท ตรวจสอบความปลอดภัย เครื่องไม่เครื่องมือให้ครบครัน เตรียมพร้อมอยู่เสมอ
ประสานงานหัวหน้าแม่บ้าน

กิจกรรม ตรวจสอบการเปิดจ่ายอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในส่วนห้องพัก ตรวจสอบเช็คให้ครบ
ครันอยู่เสมอ

5.5 แผนกซักกรีด พนักงานซักกรีด

หน้าที่ ดูแลงานผ้าทั้งหมด

บทบาท คอยดูแลรักษาความสะอาด ตลอดจนสามารถนำไปใช้งานอีกครั้ง

กิจกรรม ทำความสะอาดผ้าทั้งหมด ให้สะอาดสามารถนำไปใช้อีกครั้ง พร้อมตรวจ
สอบสภาพผ้าที่สมบูรณ์อยู่เสมอ

5.6 พนักงานเก็บของ

หน้าที่ ทำความสะอาดภายในห้องพัก

บทบาท ตรวจสอบดูแลความเป็นระเบียบภายในห้องพัก

กิจกรรม ทำความสะอาดห้องพักพร้อมจัดเก็บอุปกรณ์ แก๊สต่าง ๆ ได้ดีขึ้นภายใน
ห้องพัก

2. ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการในส่วนห้องพัก คือ แขกผู้มาพักในโรงแรมแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม
ประเภทของผู้เข้ามาพักมีหลายเชื้อชาติ โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวมากกว่า

หน้าที่ เป็นแขกของโรงแรม

บทบาท ปฏิบัติตามกฎหมายที่โรงแรมวางไว้

กิจกรรม - เมื่อแขกติดต่อจองห้องพักเรียบร้อยแล้ว พนักงานชนกระเป๋าคณะจะชน
กระเป๋าย้ายห้องที่ได้จองแล้ว

- แขกผู้มาพัก จะจัดของใส่ตู้เสื้อผ้า

- แขกผู้มาพักจะอาบน้ำและแต่งตัว

- โทรศัพท์ติดต่ออาหารจากห้องครัว

- ออกจากห้องพักลงมาใช้บริการอื่น ๆ ของโรงแรม

3.4 การศึกษาประวัติศาสตร์ของบุรีรัมย์ ลักษณะสถาปัตยกรรม และศิลปวัฒนธรรมอีสาน

จังหวัดบุรีรัมย์ตั้งอยู่ในพื้นที่อีสานใต้ มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดสุรินทร์ มหาสารคาม
ขอนแก่น นครราชสีมา ปราจีนบุรี และกำแพงเพชร มีพื้นที่ 10,321,885 ตารางกิโลเมตร เนื่องจาก
พื้นที่อีสานกว้างขวางมากประชากรก็มากเป็นในสามของประเทศ และเป็นแหล่งอารยธรรมที่เก่าแก่
ยิ่งใหญ่ที่สุด มีสิ่งที่น่าสนใจมากมายไม่ว่าจะเป็นศิลปวัตถุโบราณสถานวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น
ตลอดจนภูมิประเทศที่สวยงามแตกต่างกันออกไปตามสภาพบรรยายภาคแล้วด้วยภูมิประเทศที่
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นที่ทราบกันดีว่าสรรพสิ่งเหล่านี้เป็นมูลเหตุที่มีอิทธิพล ทำให้รูปแบบของสถาปัตยกรรมแตกต่างกันไปจนเกิดเป็นเอกลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่น สามารถแบ่งออกได้เป็น

1. ชุมชนในจังหวัดบุรีรัมย์
2. สถาปัตยกรรมท้องถิ่น
3. เรือนพักอาศัยชาวอีสาน
4. ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านอีสาน
5. ศิลปวัฒนธรรมของชาวอีสาน

1. ชุมชนในจังหวัดบุรีรัมย์

บุรีรัมย์มีความสำคัญจากอดีตถึงปัจจุบัน อธิบายโดยสังเขปดังนี้

1.1 เมื่อประมาณ 1 - 15 ล้านปี

ในยุคนี้มีภูเขาไฟระเบิดขึ้นหลายจุดในจังหวัดบุรีรัมย์ ปัจจุบันนี้จึงเห็นภูเขาไฟที่ดับสนิทปกคลุมไปด้วยต้นไม้ เศษซากหินภูเขาไฟ ก็เป็นที่ตั้งของศาสนสถาน ภูเขาไฟในบุรีรัมย์ มี 6 ลูก คือ เขาพนมรุ้ง เขาปลายบัด (ไฟรบัด) เขาอังคาร เขาหุบ เขาดอก และเขากระโดง ภูเขาเหล่านี้มีอายุแตกต่างกันตั้งแต่ประมาณ 1 ล้าน ถึง 15 ล้านปี กลุ่มที่อยู่ใกล้ชายแดนหรือขอบอีสานจะมีอายุมากกว่าที่อยู่ลึกเข้ามาในพื้นที่จังหวัด เช่น เขากระโดง

1.2 เมื่อประมาณ 2,000 - 5,000 ปี

ในช่วงนี้สันนิษฐานว่าทุ่งกุลาร้องไห้ยังเป็นที่น้ำขังอยู่ จังหวัดบุรีรัมย์มีพื้นที่ติดกับส่วนหนึ่งของทุ่งกุลาร้องไห้ คือ อำเภอสตึก ในพื้นที่เหล่านี้จะมีชุมชนโบราณบนเนินสูง สำหรับที่ราบซึ่งเป็นทุ่งนา ในฤดูฝนที่น้ำมาก เมื่อน้ำหลากมาจะพบเนินดินเหล่านี้สูงพ้นน้ำชัดเจน เป็นดงเกาะกลางซึ่งครั้งหนึ่งเกาะเหล่านี้

2. สถาปัตยกรรมท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์

บุรีรัมย์เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่บนดินแดนที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย มีหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของชุมชนมาหลายสมัย สืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน

ผลงานสถาปัตยกรรมในอดีต ซึ่งแสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองของดินแดนแถบนี้ ก็คือ ปราสาทหินพนมรุ้ง ปราสาทเมืองต่ำและปราสาทอื่น ๆ อีกเป็นจำนวนมาก แต่เป็นผลงานสถาปัตยกรรมที่ใช้วัสดุก่อสร้างด้วยหิน อิฐ ศิลาแลง และเป็นงานประเภทศาสนสถานส่วนผลงานที่ใช้วัสดุที่เป็นไม้ และเป็นงานประเภทที่อยู่อาศัยนั้นไม่เหลือร่องรอยให้ศึกษา

แต่อย่างไรก็ตามชุมชนที่ตั้งอยู่ในปัจจุบัน ส่วนหนึ่งเป็นชุมชนที่อพยพมาจากที่อื่น และอีกส่วนหนึ่งซึ่งเป็นชุมชนที่อยู่ในท้องถิ่นมาช้านาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทของสถาปัตยกรรมสามารถจำแนกได้ 2 ประเภท คือ

1. สถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา เป็นการศึกษาสถาปัตยกรรมในวัด ซึ่งประกอบด้วยสิ่งก่อสร้าง คือ โบสถ์, ศาสนาและกุฏิ
2. สถาปัตยกรรมที่อยู่อาศัยและส่วนเกี่ยวข้อง เป็นการศึกษาลักษณะของที่อยู่อาศัย ซึ่งเรียกว่าบ้านหรือเรือนและที่อยู่อาศัย กึ่งร้านค้า ซึ่งเรียกว่า ห้องแถวหรือเรือนค้า

สถาปัตยกรรมอีสาน

เป็นที่ทราบกันว่าสถาปัตยกรรมเป็นศิลปะที่เก่าแก่ของมนุษยชาติ ที่มีพื้นฐานสืบต่อเนื่องกันเป็นระยะ ๆ ตั้งแต่มนุษย์ยังร่อนเร่พเนจร ไม่มีที่อยู่เป็นหลักแหล่งสถาปัตยกรรมเป็นศิลปะที่บอกเรื่องราว หรือสื่อความหมาย ซึ่งสะท้อนถึงอารยธรรมความเจริญของชาติ รวมทั้งศิลปะประวัติศาสตร์เทคโนโลยี และปรัชญาทางสังคมและการเมืองด้วย

เนื่องจากพื้นที่อีสานกว้างขวางมาก ประชากรก็มากเป็นหนึ่งในสามของประเทศ และเป็นแหล่งอารยธรรมที่เก่าแก่ยิ่งใหญ่มาก มีสิ่งที่น่าสนใจมากมายไม่ว่าจะเป็นศิลปะวัตถุโบราณสถานวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น ตลอดจนภูมิประเทศที่สวยงามแตกต่างกันออกไปตามสภาพบรรยากาศแวดล้อมของท้องถิ่น ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีว่าสรรพสิ่งเหล่านี้เป็นมูลเหตุที่มีอิทธิพลทำให้รูปแบบของสถาปัตยกรรมแตกต่างกันออกไปจนเกิดเป็นเอกลักษณ์สถาปัตยกรรมในแต่ละท้องถิ่น

การท่องเที่ยวในดินแดนต่าง ๆ โดยมากมักจะไปดูพุกศาสนาสถานโบราณวัตถุ ศิลปะวัตถุ ตลอดจนศิลปวัฒนธรรมในแบบฉบับขบขย เมื่อไม่มีพื้นความรู้คงเป็นที่ตั้งชุมชน เพราะมีหลักฐานเครื่องใช้ เช่น สำริด และภาชนะดินเผาทับถมซ้อนกันหลายเมตร ภาชนะและเครื่องใช้เหล่านี้ส่วนที่อยู่ลึกจะมีรูปแบบแตกต่างจากยุคที่ได้รับอารยธรรมอินเดียอย่างเด่นชัด

ชุมชนแถบทุ่งกุลาร้องไห้ อาจมีความสัมพันธ์กับชุมชนฝั่งหนองหาร คือ กลุ่มบ้านเชียง เพราะเครื่องมือเครื่องใช้สำริด และเครื่องปั้นดินเผา มีส่วนคล้ายกันทั้งสีลาย และรูปแบบเป็นนิสัยดั้งเดิมของคนอีสานและคนไทยทั่วไปที่จะย้ายถิ่นหาแหล่งที่มีปลาชุกชุม ถ้าหมดปลาก็ย้ายหนี จนเป็นคำพูดติดปากว่า กินข้าวกินปลา คือคำว่า "ได้กินขึ้นกับแชบปานปลา" คือได้กินเนื้อแล้วยังมีความรู้สึกว่าได้กินอะไรเพราะรสไม่อร่อยเหมือนปลา

1.3 เมื่อประมาณ 1,000 - 2,000 ปี

ในยุคนี้หลักฐานทางประวัติศาสตร์ มีปรากฏหนาแน่นมาก คือ เมืองโบราณ (เมืองและชุมชน) เมืองโบราณในประเทศไทยเฉพาะที่มีคูน้ำดินล้อมรอบ และอาศัยสระบาราย มีจำนวนประมาณ 1,000 แห่ง ในภาคอีสานทั้งหมดมี 715 แห่ง และในอีสานใต้โดยเฉพาะที่ลุ่มแม่น้ำมูลมีจำนวนถึง 671 แห่ง ในจังหวัดบุรีรัมย์ แห่งเดียวมีจำนวน 140 แห่ง ซึ่งเป็นประเภทที่มีคูน้ำคันดิน และอาศัยสระบารายเท่านั้น ส่วนที่เป็นเนินดินทับถมซับซ้อนกันนั้นยังมีอีกมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 เมื่อประมาณ 800 - 1,600 ปี

ในยุคนี้มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์ และโบราณคดีหนาแน่นมาก อาจแบ่งเป็นกลุ่มได้ดังนี้

ปราสาท

ศาสนสถานที่สูงขึ้นในศาสนาฮินดู และพระพุทธศาสนา ชาวบุรีรัมย์ในเขตที่พูดภาษาเขมรและไทยโคราช จะเรียกปราสาททั้งหมดแต่ชุมชนที่พูดภาษาลาว (ไทยอีสาน) จะเรียกเป็นคู่ และมีการเรียกศาสนสถานที่สูงด้วยศิลาแลงบางแห่งว่าปฏิธู ซึ่งการเรียกว่า ปราสาท กู่ หรือ กุฎิธู คงเป็นการเรียกสืบ ๆ กันมา ไม่กฎเกณฑ์ในการเรียกที่ตายตัว วัสดุที่นำมาใช้สร้างปราสาทมี 3 ชนิด คือ อิฐ หินทราย และศิลาแลง จึงเป็นการแบ่งกลุ่มและยุค ตามวัสดุที่นำมาก่อสร้างเป็นยุค ปราสาทอิฐ ยุคปราสาทหิน และยุคปราสาทศิลาแลง อย่างไรก็ตาม ศิลาแลงแม้จะมีการจัดกลุ่มไว้ในยุคหลังสุด คือ ราวพุทธศตวรรษที่ 18 แต่ศิลาแลงก็เป็นวัสดุก่อสร้างที่ใช้ร่วมกับวัสดุอื่นมาทุกสมัย โดยใช้เป็นวัสดุรองพื้นหลังจากลงทรายหนาแล้วจะใช้ศิลาแลงกดทับ ถัดขึ้นมาจึงเป็นหินทราย หรือ อิฐ แต่บางปราสาทใช้ศิลาแลงยังใส่แล้วก่อหินทรายซ้อนไว้ข้างนอกดังเช่น ปราสาทน้อยในกลุ่มปราสาทพนมรุ้ง คงมีจุดมุ่งหมายที่จะใช้หินทรายเพื่อและสลัก เพราะศิลาแลงไม่สามารถแกะสลัก ลวดลายที่ละเอียดได้ และในปราสาทที่สูงด้วยศิลาแลง ส่วนที่ต้องลงลายละเอียดที่สำคัญก็จะนำหินทรายมาใช้ เช่น ที่ยอดปราสาท ทับหลัง กรอบประตู กรอบหน้าต่าง และส่วนประดับ เช่น กลิบบานุน นาคหน้าบ้าน เป็นต้น

ปราสาทในจังหวัดบุรีรัมย์ทั้งที่เป็นปราสาทอิฐ หินทรายและศิลาแลง ทั้งที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และถูกทำลายจนถูกบูรณะไม่ได้ ที่พบในขณะนี้ มี 66 แห่ง ในท้องที่อำเภอต่าง ๆ ดังนี้

1. เมืองบุรีรัมย์	4 แห่ง
2. นางรอง	16 แห่ง
3. บ้านกรวด	5 แห่ง
4. ประคำ	11 แห่ง
5. ประโคนชัย	13 แห่ง
6. พุทไธสง	2 แห่ง
7. ละหานทราย	6 แห่ง
8. ลำปลายมาศ	6 แห่ง
9. สตึก	2 แห่ง
10. หนองกี่	1 แห่ง

อีสานใต้เมื่อประมาณ 3,000 ปี มาแล้ว พบหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ในแถบ
 เอกสารอีสานใต้ลุ่มน้ำมูล และลุ่มน้ำชี โดยมีหลักฐานที่สำคัญ คือ ภาพเขียนสี ภาพชนะดินเผาและหลักฐาน
 ไม่ว่าจะเป็นดินเผาทุกชิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางโบราณคดีอย่างอื่น ๆ อีกหลักฐานที่พบมีจำนวนมาก และคลุมพื้นที่กว้าง จากต้นน้ำมูลอันแสดงให้เห็นถึงความก้าวหน้าของชุมชนในแถบนี้ และแสดงให้เห็นถึงการกระจายตัวของประชากรตามลำน้ำ

ภาพเขียนสี

ภาพเขียนสีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งปรากฏที่ผนังถ้ำในเขตอำเภอโพธิ์ไทร อำเภอโขงเจียม และอำเภอศรีเมืองใหม่ จำนวน 18 แหล่งเขียนเป็นสีแดง และสีเหลือง แต่ส่วนใหญ่เป็นสีแดง แยกได้ 5 ประเภท คือ ภาพคน 14 ภาพ ภาพเหมือน 302 ภาพ สัตว์ 1 ภาพ ภาพสัญลักษณ์ 64 ภาพ ภาพเขียนเหล่านี้มีอายุระหว่าง 3,000 - 4,000 ปี ทำให้ไม่เกิดความสนใจเท่าที่ควร และบางครั้งอาจจะทำลายโบราณวัตถุอื่น ๆ สืบด้วยโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ งานสถาปัตยกรรมก็เช่นกัน หากการพัฒนาอย่างไร้พื้นฐานทางศิลปวัฒนธรรมของตนเอง ก็เหมือนการกระโจนไปข้างหน้าอย่างขาดหัว ไม่มีแบบฉบับขนบนิยมโบราณที่เป็นของตนเองให้เก็บรักษาได้

หากจะแบ่งพื้นที่ของภาคอีสานตามสภาพลุ่มน้ำและพื้นที่อุดมสมบูรณ์ของอีสานจะอยู่ตามลุ่มน้ำใหญ่ คือ

ลุ่มน้ำแม่โขง

อยู่ทางตอนเหนือของภาคอีสาน จากแนวเขาภูพานไปจรดแม่น้ำโขง มีลำน้ำสาขาที่สำคัญที่ไหลผ่านพื้นที่ลุ่มน้ำนี้ลงสู่ฝั่งขวา ของแม่น้ำโขง เช่น แม่น้ำเมือง แม่น้ำเลย แม่น้ำโขง ห้วยหลวง ห้วยทราย และแม่น้ำสงครามอันเป็นแม่น้ำที่ใหญ่ที่สุดในพื้นที่ของลุ่มน้ำโขงที่ยาว ประมาณ 420 กิโลเมตร

ลุ่มน้ำชี

อยู่ตรงกลางของแผ่นดินอีสานไปจรดทิวเขาภูพานทางด้านทิศเหนือ มีลำน้ำสาขาสำคัญไหลลง 3 สาย คือ แม่น้ำพอง แม่น้ำลำปาว และแม่น้ำยาง

ลุ่มน้ำมูล

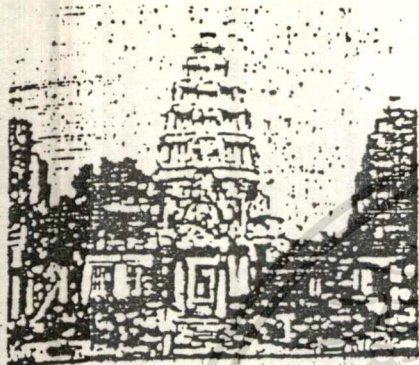
อยู่ตอนใต้สุดของภาคอีสาน นับเป็นลุ่มน้ำสำคัญที่สุดยาวประมาณ 641 ก.ม. มีลำน้ำสาขาสำคัญหลายสายไหลลงสู่แม่น้ำมูล ทั้งทางฝั่งขวาและฝั่งซ้าย ลำตะ ล่ำปลายมาศ ลำชี ห้วยทับทัน ห้วยทับทัน ห้วยขยุง ลำโดมใหญ่ และลำโดมน้อย ส่วนทางฝั่งซ้ายก็มี ลำพระเพลิง ลำตะคอง ลำเชียงไกร ลำเสียว และลำนางรอง

1. สถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ศิลปสถาปัตยกรรมสถาน

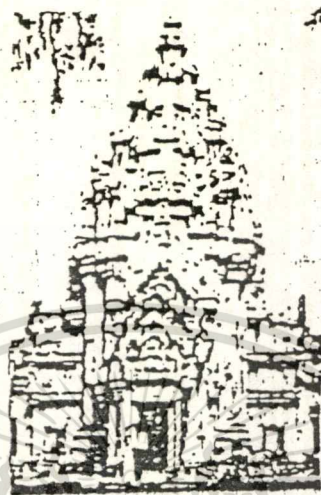
สถาปัตยกรรมอีสาน แยกประเภทได้ดังนี้

1.1 โบราณสถาน ส่วนมากเป็นศาสนสถานที่เป็นอิฐ หิน ในรูปปราสาท วิหาร วัด ตั้งอยู่กระจายแทบทุกจังหวัด ปราสาทที่มีชื่อเสียงอยู่ในสมัยทวารวดี และลพบุรี ซึ่งมีอิทธิพลของขอมแถบอีสานใต้ เช่น ปราสาทหินพิมาย ปราสาทหินพนมวันที่จังหวัดนครราชสีมา ปราสาทหินเมืองต่ำ ปราสาทหินพนมรุ้งที่จังหวัดบุรีรัมย์ ปราสาทหินเขาพระวิหารที่จังหวัดศรีสะเกษ ปราสาทหินบ้านพลวง ปราสาทศิขรินทร์ที่จังหวัดสุรินทร์ เป็นต้น (ทัศนีย์ งานวรรณกรรม : วิทยานิพนธ์,

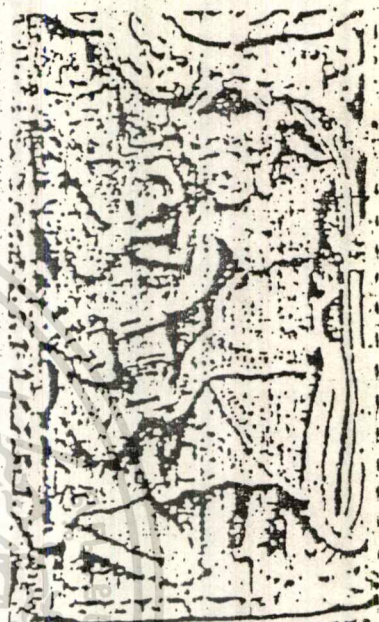
ไม่ทราบชื่อเรื่อง, สำนักพิมพ์, ปีพิมพ์, และอ้างถึงชื่อผู้แต่งเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมดุสิต อินน์.โคราช รอยัล ปริ๊นเซส , คอ.บ. สจล. 2534)



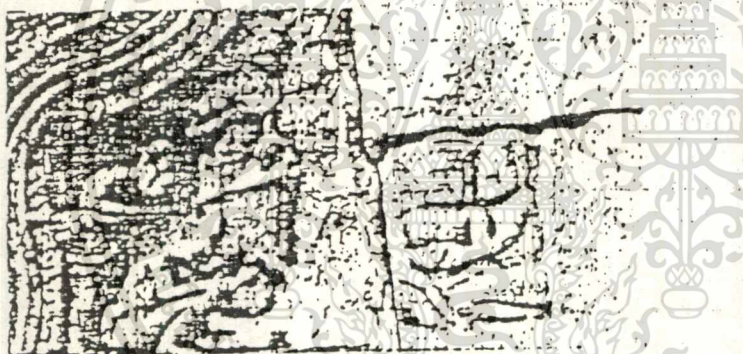
ปราสาทหินพนม



ปราสาทหินพนมและภาพสลัก
ที่ศาลิยภานุภาพพนมปราสาทประจัน



รูปสลักเสาประจันที่คทเทินของปราสาทใหญ่



รูปสลักภาพคันธะวันออกของปราสาทใหญ่ สันนิษฐานว่าเป็นกวีนิพนธ์พราหมณ์ (เจริณตาม)



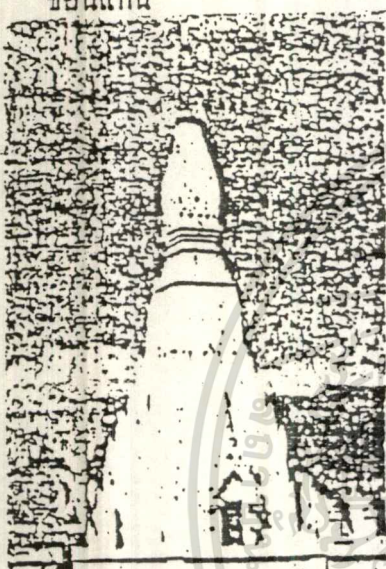
ปราสาทประจัน



ภาพสลักพระหิวนาถราช
หน้าบันวิหารปราสาทประจัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ภาพที่ 4.3 แสดงกลุ่มสถาปัตยกรรมประจันหิน ในภาคอีสาน
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

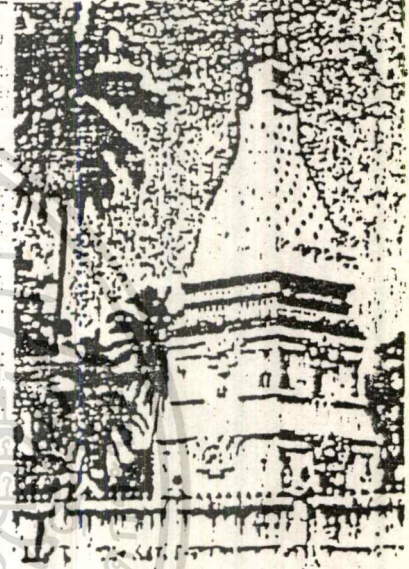
พอมาดังสมัยอยุธยา ก็มีพวก เจดีย์ สลอป ที่เรียกกันว่าพระธาตุจะเป็นในลักษณะ
 ทรงบัวเหลี่ยมขนาดกว้าง ๆ กัน ที่มีชื่อเสียงไต่แก่ว่า พระธาตุพนม พระธาตุเรณูนคร อำเภอ
 เรณูนคร จังหวัดนครพนม พระธาตุเชิงชุม จังหวัดสกลนคร พระธาตุศรีสองรัก อำเภอก้าน
 ช้าย จังหวัดเลย พระพุทธบาทบัวบก อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี พระธาตุซอนแก่น จังหวัด
 ซอนแก่น



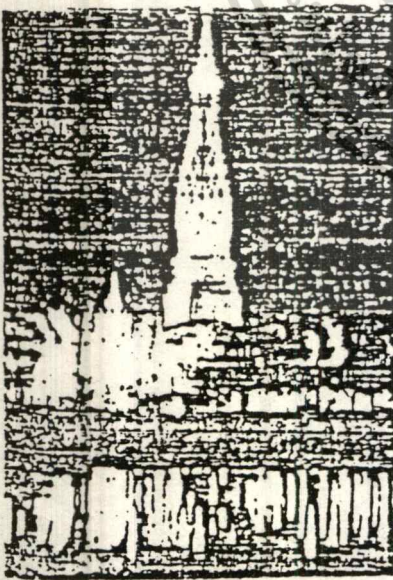
พระธาตุเชิงชุม สกลนคร



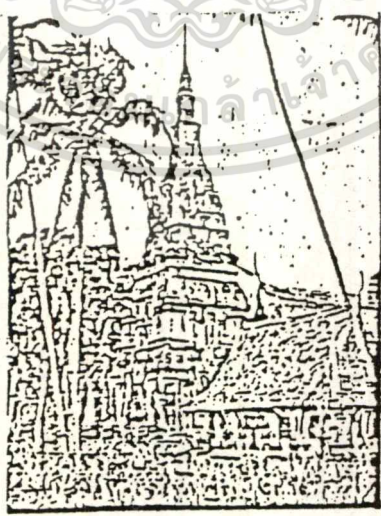
พระพุทธบาทบัวบก อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี



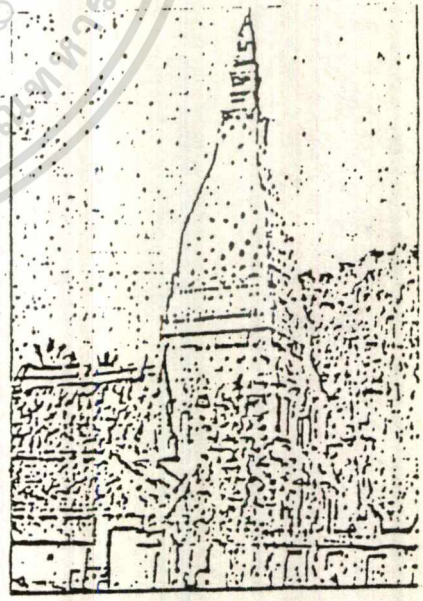
พระธาตุเรณูนคร นครพนม



เจดีย์พระธาตุพนมขี้เหล็ก
 เมื่อเดือนมิถุนายน ๒๕๒๑

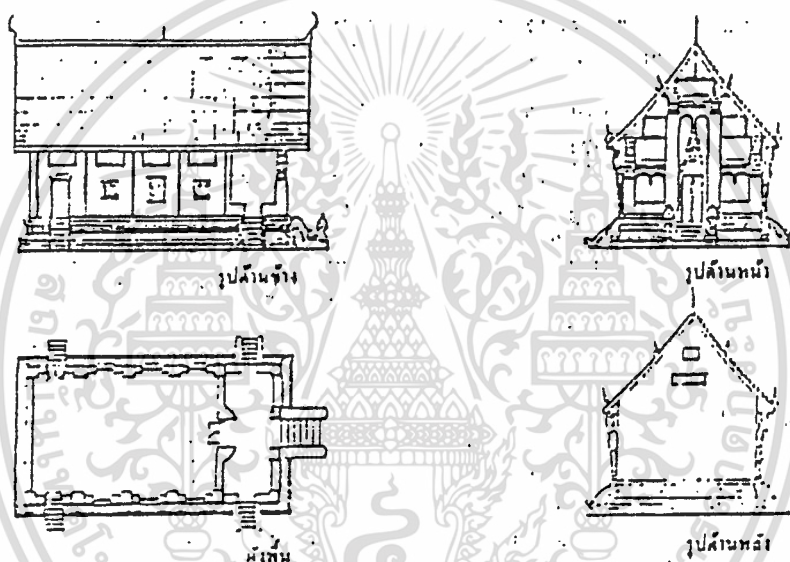


พระธาตุพนมขี้เหล็ก ตำบลกาดำและบริเวณโดยรอบเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๑๖ โดยพระธาตุพนมขี้เหล็ก
 ๑๕๕ ปีที่วัดกาดำ

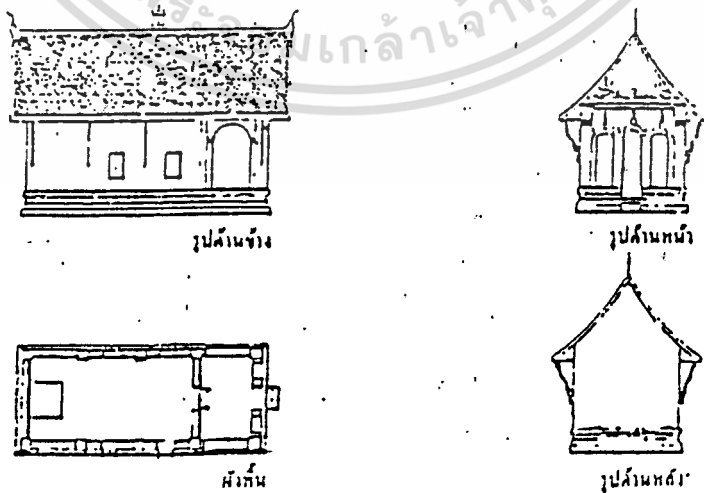


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
 ภาพที่ 4.4 องค์พระธาตุในภาคอีสาน

รูปแบบโบสถ์ และวิหารจะเป็นแบบศิลปะลาว ซึ่งสามารถสรุปได้ว่าจะมีขนาดเล็ก รูปทรงเตี้ยแต่คล้ายกับสถาปัตยกรรมล้านนา หลังคาเครื่องไม้ทั้งหมด หรือมุงกระเบื้อง ทรงหลังคาค่อนข้างสูง เส้นของบ้านลมหรือหน้าจั่วโค้งเล็กน้อย เครื่องประดับหลังคามีเพียงข้อเท่านั้นที่ก่อด้วยปูนต่อมาจากสันหลังคาหรือก่อด้วยปูนมาถึงส่วนนอกของข้อฟ้า แล้วจึงนำไม้ที่แกะสลักเป็นส่วนปากมาต่อ ซึ่งแตกต่างจากภาคกลางที่ข้อฟ้าแกะสลักจากไม้ทั้งหมด แล้วจึงนำไปติดที่ปลายสันหลังคา



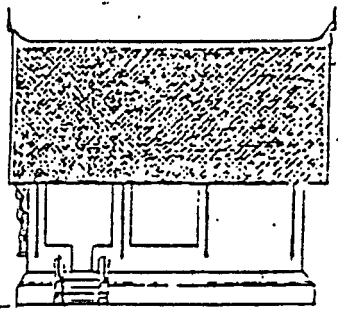
วัดป่าสักใหญ่ กรุงเทพมหานคร



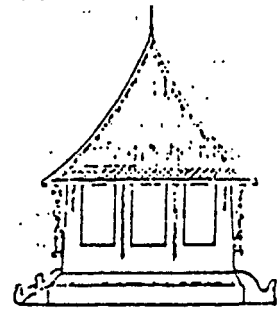
ภาพที่ 4.5: วัดนาทิกวานวาส

อำเภอเมือง ราชบุรี

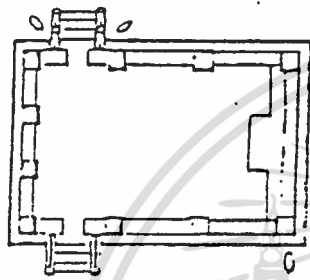
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้เผยแพร่ไปยังระบบออนไลน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



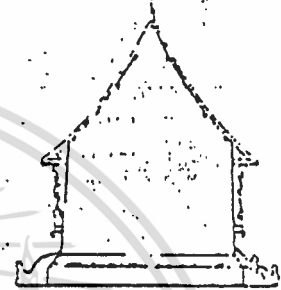
รูปปั้นข้าง



รูปปั้นหน้า

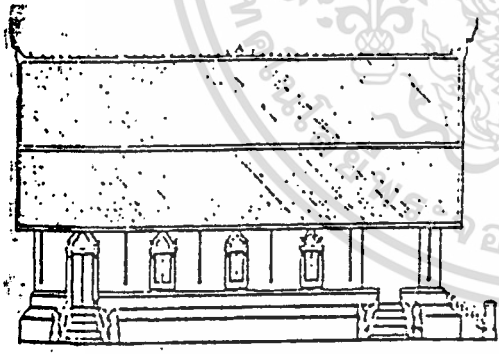


หิ้งหิน

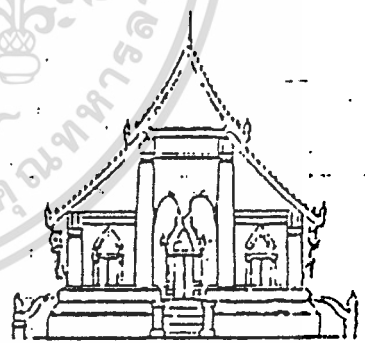


รูปปั้นหลัง

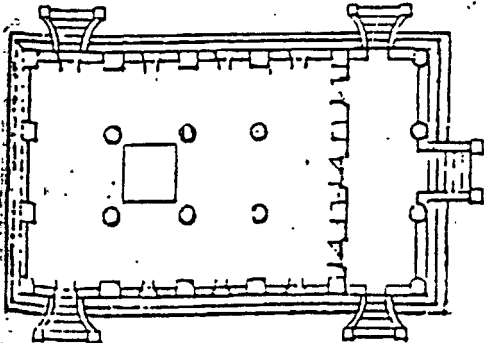
ภาพที่ 4.6 อุโบสถ วัดศรีมงคลใต้ อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ



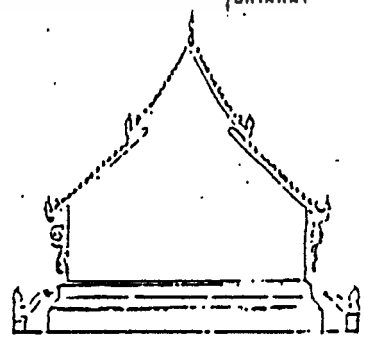
รูปปั้นข้าง



รูปปั้นหน้า



หิ้งหิน



รูปปั้นหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ภาพที่ 4.7 วิหารวัดศรีมงคลใต้ อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

1.2 ศิลปวัตถุ เช่น พระพุทธรูป เครื่องประดับต่าง ๆ แบ่งเป็น

ก. เครื่องปั้นดินเผาที่ขุดพบเป็นโบราณวัตถุแถวบ้านเชียงจังหวัดอุดรธานี บ้านกรวด จังหวัดอุดรธานี บ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นต้น ส่วนเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นศิลปร่วมสมัยจะอยู่บ้านด่านเกวียน จังหวัดนครราชสีมา

ข. โลหะต่าง ๆ ได้แก่ เครื่องสำริดเป็นพวกกำไล กำไลต้นแขน (พานุรัต) ลูกปัดและระฆัง เป็นต้น พบมากที่บ้านนาดีจังหวัดขอนแก่น บ้านกรวดจังหวัดบุรีรัมย์ นอกจากนี้ยังพบภาชนะดินเผาที่ทำด้วยหินทราย และเข้ดินผสมแกลบและสารบางอย่างที่มีจุดละลายเหนือโลหะ เป็นต้น

1.3 ธาตุอีสาน ในภาคอีสานนิยมสร้าง " ธาตุ " มาแต่โบราณกาลมีรูปแบบแตกต่างกันไปตาม

- ความสำคัญของผู้วายชนม์
- วัสดุที่นำมาใช้สอย
- ความจัดเจนทางฝีมือของช่าง

ธาตุจำแนกออกได้ตามรูปแบบและวัสดุที่ใช้แตกต่างกันดังนี้

1. ธาตุไม้ หมายถึงการนำไม้แห้ง 4 เหลี่ยมมาประดิษฐ์เป็นที่บรรจุอัฐิซึ่งนับเป็นงานพื้นฐานในเชิงช่าง และเป็นมูลเหตุแห่งการก่อสร้างในการสถาปัตยกรรม โดยแท้จริงนิยมใช้ไม้เนื้อแข็งประเภทไม้แคน (ตะเคียน) ประดูและมะค่า เป็นต้น ช่างมักออกแบบให้เป็น 3 ส่วน ดังนี้

- ก.) ส่วนโคน ซึ่งต้องฝังไว้ใต้ดิน ลึกราว 1 คอก มีลวดบัวคั่นแยกระหว่างโคนกับ

เรือนธาตุ

ข.) ส่วนเรือนธาตุ มักทำเรียบทั้ง 4 ด้าน มีด้านบนหนึ่งเจาะเป็นช่องสี่เหลี่ยมผืนผ้าด้านบนตั้ง กว้าง-ยาว-ลึก ประมาณ 10 x 30 x 90 ซม. สำหรับใส่กระดูก

ค.) ส่วนยอดธาตุนิยมประดิษฐ์เป็นทรงยอดแหลม มีการย่อเหลี่ยมบัวคว่ำ-บัวหงาย ท้องกระดาน - ลายบัว - กลีบบัว - พุ่มยอด - ปรียอด ในลักษณะทรวดทรงและลวดลายต่าง ๆ กัน

2. สถาปัตยกรรมที่อยู่อาศัยและส่วนเกี่ยวข้อง

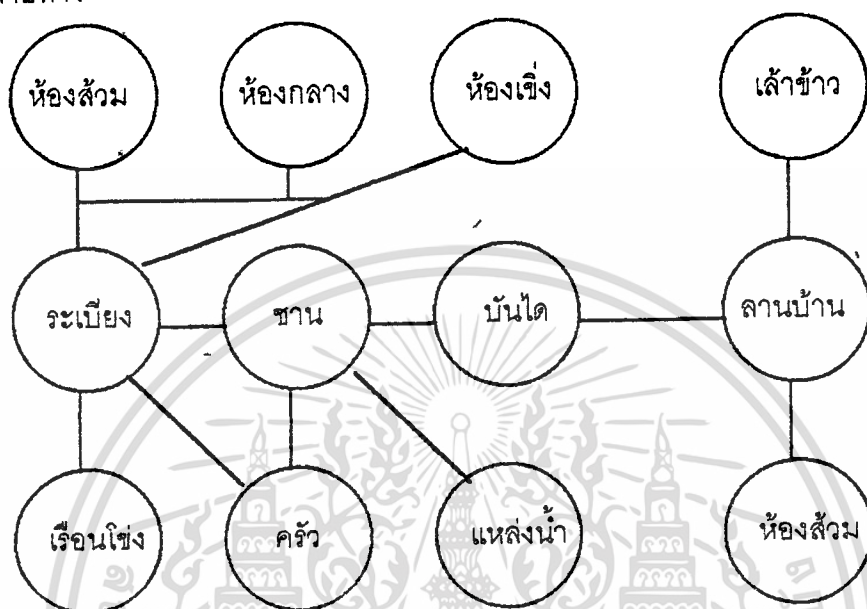
3. บ้านชนบทภาคอีสาน

การวางผังบริเวณบ้านชนบทภาคอีสาน

การวางผังบริเวณบ้านชนบทภาคอีสาน ในชุมชนหรือหมู่บ้านหนึ่งจะมีพื้นที่ตั้งแต่ 800 ตารางเมตร ถึง 4,000 ตารางเมตร มีชื่อเรียกตามท้องถิ่นว่า "คุ้ม" ภายในคุ้มหนึ่ง ๆ จะประกอบไปด้วยบ้านหลายหลังหลายครอบครัว แต่ละครอบครัวจะมีความผูกพันทางเครือญาติ ส่วนใหญ่บ้านแต่ละหลังจะวางไปในแนวเดียวกัน คือ แนวทิศตะวันออก ตะวันตก เพื่อไม่ให้หลังคาขวางดวงอาทิตย์ บ้านแต่ละหลังหรือแต่ละครอบครัวจะมีเส้าข้าวเป็นอาคารไม้ยกพื้นใต้ถุนสูงหลังคาทรงจั่วเอกสาคูเป็นที่เก็บข้าวเปลือก มีขนาดพื้นที่เฉลี่ยประมาณ 9 ตารางเมตร ส่วนใหญ่จะไม่หันหน้าเส้าข้าวไป

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางทิศเหนือ บ้านแต่ละหลังจะจัดวางไม่เป็นระเบียบ จะมีทางเดินและลานบ้านเป็นดินโล่งอยู่ตรงกลางระหว่างบ้านแต่ละหลังภายในคุ่ม บางคุ่มอาจมีลานบ้านหลายจุด รอบคุ่มทั้งหมดจะมีแนวรั้วไม่ถาวรมากนัก เป็นรั้วต้นไม้ หรือรั้วไม้ไผ่ กิ่งไม้วางพาดเป็นแนวแบ่งเขตระหว่างคุ่มหนึ่ง ๆ ทางเข้าคุ่มจะมีได้หลายทาง



แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบสภาพแวดล้อมกายภาพที่อยู่อาศัยชนบท
องค์ประกอบบ้านชนบทภาคอีสาน

บ้านชนบทภาคอีสานเมืองค้ประกอบ ดังนี้

1. ลานบ้าน (OPEN SPACE) เป็นลานดินอยู่หน้าบ้านหรือข้างบ้านเป็นตัวเชื่อมระหว่างที่อยู่อาศัยหลังอื่น ๆ เป็นทางสัญจรภายในคุ่มเป็นที่พักผ่อน และสถานที่เล่นกิจกรรมต่าง ๆ
2. บันได ตัวบันไดจะทำด้วยไม้ มีจำนวนชั้นเป็นเลขคี่ นิยม 5 ถึง 7 ชั้น เป็นทางติดต่อระหว่างภายนอกเข้าสู่ที่อยู่อาศัยหรือชาวบ้าน
3. ชาน เป็นส่วนเปิดโล่งไม่มีหลังคาคลุม พื้นเป็นพื้นไม้ตีห่าง ๆ เพื่อต้องการระบายน้ำฝน ยกพื้นได้สูงจากระดับดินพอสมควรให้คนเดินลอดได้
4. ร้านน้ำ หรืออ่างน้ำ หรือแหล่งน้ำ เป็นสถานที่ตั้งโถ่งน้ำสำหรับดื่มหรือใช้สอยในครัวเรือน ส่วนใหญ่จะอยู่ทิศตะวันตกอยู่ติดกับชานใกล้กับครัว บางแห่งจะมีโครงสร้างยกพื้นสูงกว่าชานประมาณ 50 เซนติเมตร และมีหลังคาคลุมโดยมากจะต้องโถ่งน้ำดื่ม
5. ระเบียบ มีลักษณะเปิดโล่งมีหลังคาคลุมต่อออกมาจากโครงสร้างหลังคาของเรือนซิง ยกพื้นสูงกว่าชานประมาณ 30 เซนติเมตร เป็นสถานที่อเนกประสงค์เป็นที่รับรองแขก พักผ่อน ทานอาหารทำงาน และที่นอนในเวลากลางคืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. เรือนโง่ง (จะมีเฉพาะบางหลังเท่านั้น) มีโครงสร้างของตนเอง ลักษณะเปิดโล่งอยู่ตรงข้ามกับเรือนหลังคา
7. เรือนนอน เป็นส่วนที่มีฝาปิดกันทั้ง 4 ด้าน มีประตูทางเข้าจากกระเบื้องเรือนนอนจะมี 2 ถึง 3 ห้อง โดยมีฝากันตามแนวเสาภายในเรือนนอนแบ่งออกเป็น

ห้องเบิ่ง (ห้องพระ) ตำแหน่งจะอยู่ทางตะวันออกของเรือนเสมอ ฝาด้านตะวันออกจะมีหน้าต่างเล็ก ๆ เรียกตามภาษาท้องถิ่นว่าป่องเขี่ยม เป็นห้องพระและห้องนอนของลูกชาย

ห้องนอนกลาง หรือห้องกลาง อยู่ตรงกลางเรือนนอน เป็นห้องนอนของพ่อแม่และลูกที่ยังเล็กอยู่ บางเรือนจะไม่กั้นห้องระหว่างห้องกลางกับห้องเบิ่ง

ห้องส้วม หรือ ห้องข่วม เป็นห้องอยู่ทางทิศตะวันตกเป็นห้องนอนของลูกสาว หรือห้องนอนสำหรับลูกเขย

8. ครัว ตำแหน่งจะอยู่ไม่แน่นอน อาจอยู่บริเวณชาน กระเบื้อง หรือเรือนโง่ง หรือแยกออกไปต่างหาก

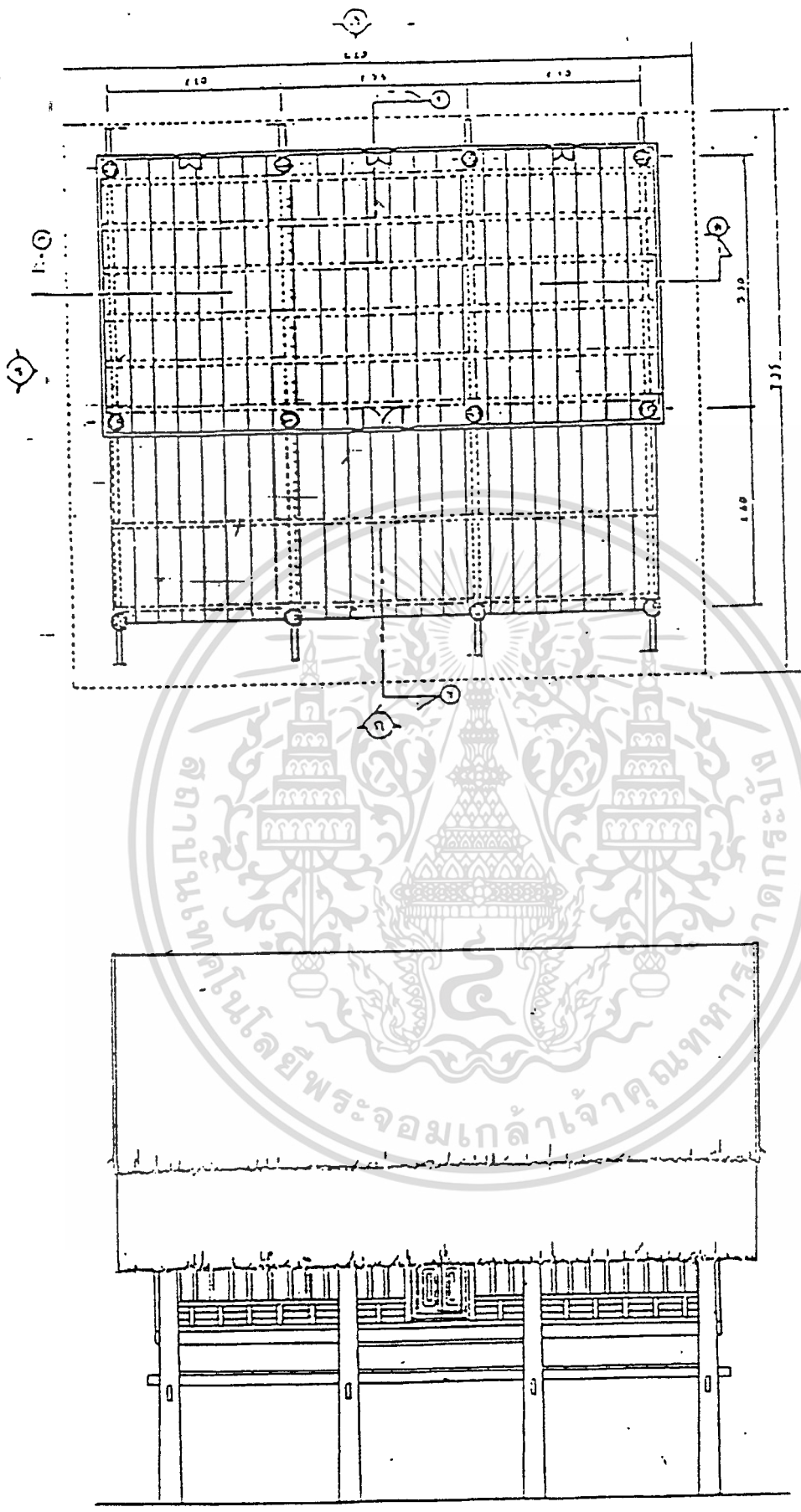
9. ห้องส้วม ชนบทโดยทั่วไปแล้วจะไม่มีห้องส้วม แต่ในปัจจุบันทางราชการได้ส่งเสริมให้มีทุกครัวเรือน ห้องส้วมจะอยู่ห่างออกไปจากตัวบ้านพอสมควร และอาจใช้รวมกันภายในคุ่มเดียวกันได้

10. เส้าข้าว เป็นที่เก็บข้าวเปลือก สร้างแบบต่างหากจากตัวบ้าน หลังคาทรงจั่ว มีโครงสร้างแข็งแรงมาก

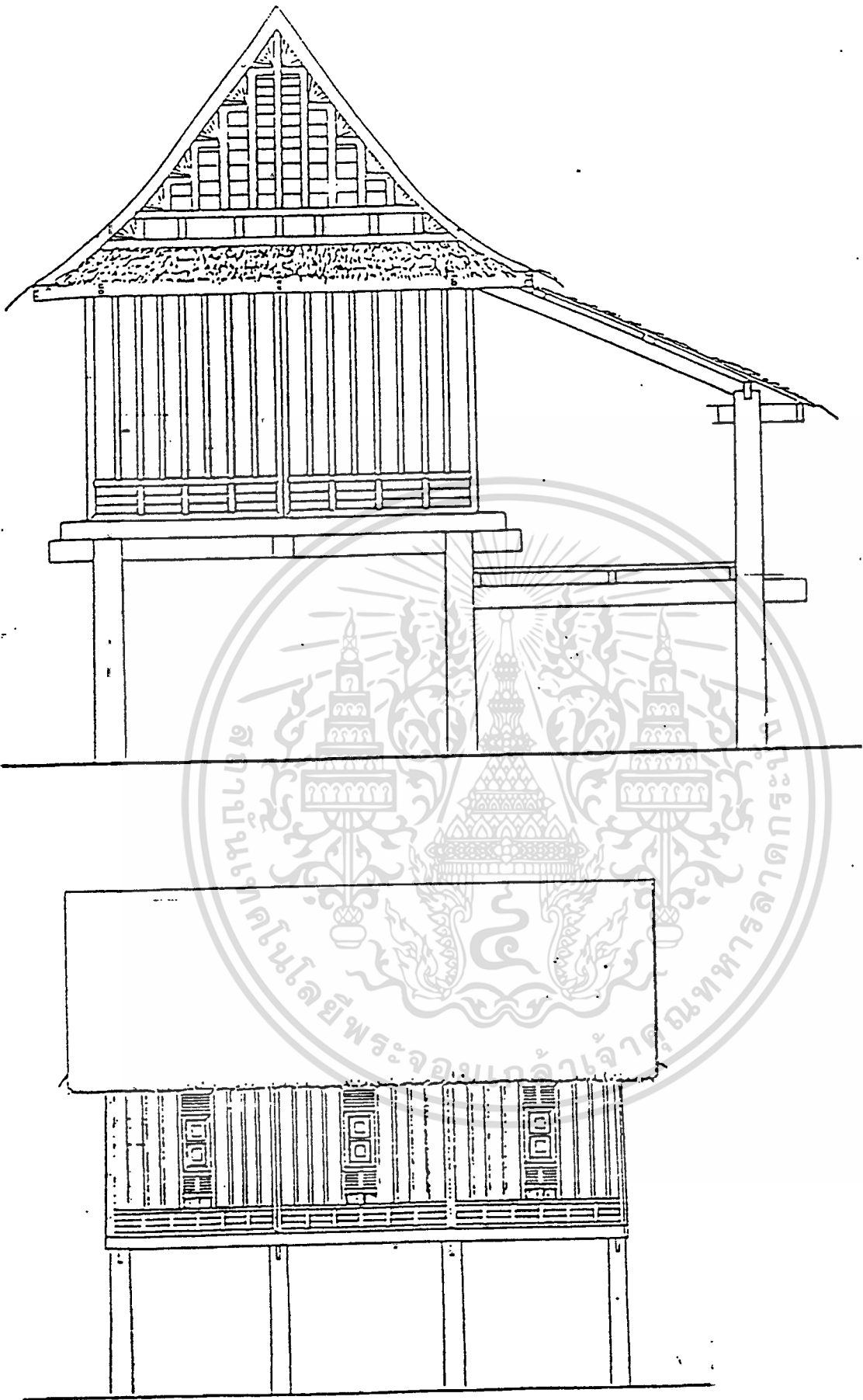
รูปแบบบ้านชนบทภาคอีสาน

- รูปแบบบ้านของชนบทภาคอีสาน เป็นเรือนชั้นเดียวได้ถุนสูง สามารถแยกประเภทได้ดังนี้
1. เรือนแฝดทรงไทย ลักษณะเป็นเรือนแฝดชายคาชนกัน หลังคาทรงจั่วสูงมุงหลังคาด้วยเป็นไม้ (กระเบื้อง) ในปัจจุบันเปลี่ยนมาเป็นสังกะสีสร้างด้วยไม้จริงฝาไม้จริงเป็นเรือนประเภทถาวร และเป็นเรือนแบบดั้งเดิม
 2. เรือนหลังคารั่วทรงต่ำมีเรือนโง่ง มีลักษณะคล้ายเรือนแฝดทรงไทย แต่หลังคาทรงจั่วลดความสูงลงมาประมาณครึ่งหนึ่ง มุมหลังคาด้วยสังกะสี มีเรือนโง่งชนานกับเรือนนอนอีกหลังหนึ่ง มีกระเบื้องเป็นตัวเชื่อมกลางฝาเป็นฝาไม้จริง หรือฝาไม้ไผ่สานลายคุบ
 3. เรือนหลังคาจั่วทรงต่ำไม่มีเรือนโง่ง เป็นลักษณะที่มีเฉพาะเรือนนอน กระเบื้องและชานไม่มีเรือนโง่ง หลังคามุงด้วยสังกะสีหรือแยกไปไม้ต่าง ๆ โครงสร้างไม้จริง
 4. เรือนชั่วคราว เป็นลักษณะเพิงต่อจากเส้าข้าวหรืออาคารอื่น ๆ หรือสร้างต่างหากเป็นเพิงชั่วคราว เป็นเรือนคราวสำหรับครอบครวใหม่ก่อนที่จะสร้างเรือนถาวรภายในมีห้องเดียว ไม่แบ่งเป็นห้อง ๆ ฝาเป็นวัสดุชั่วคราว (ทัศนีย์ งามวรรณม วิทยานิพนธ์ , โดยการออกแบบ

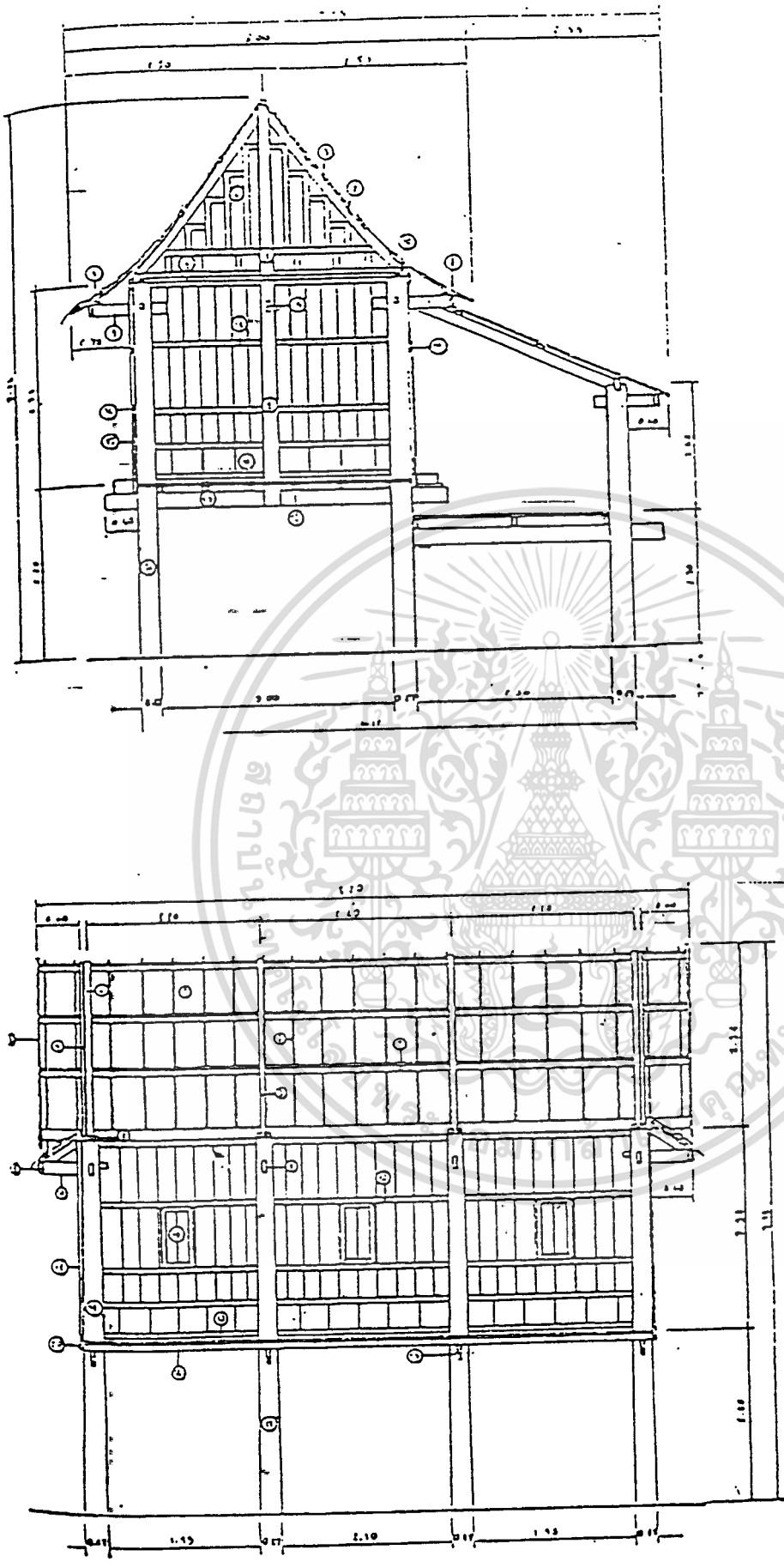
เอกสารนี้ตกแต่งภายใน ว. โรงแรม คุณิศ อินทร์ โคโรชา รอยัลปรี๊น เซส, คอ.บ.ท.น สจล.ป 2534) ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



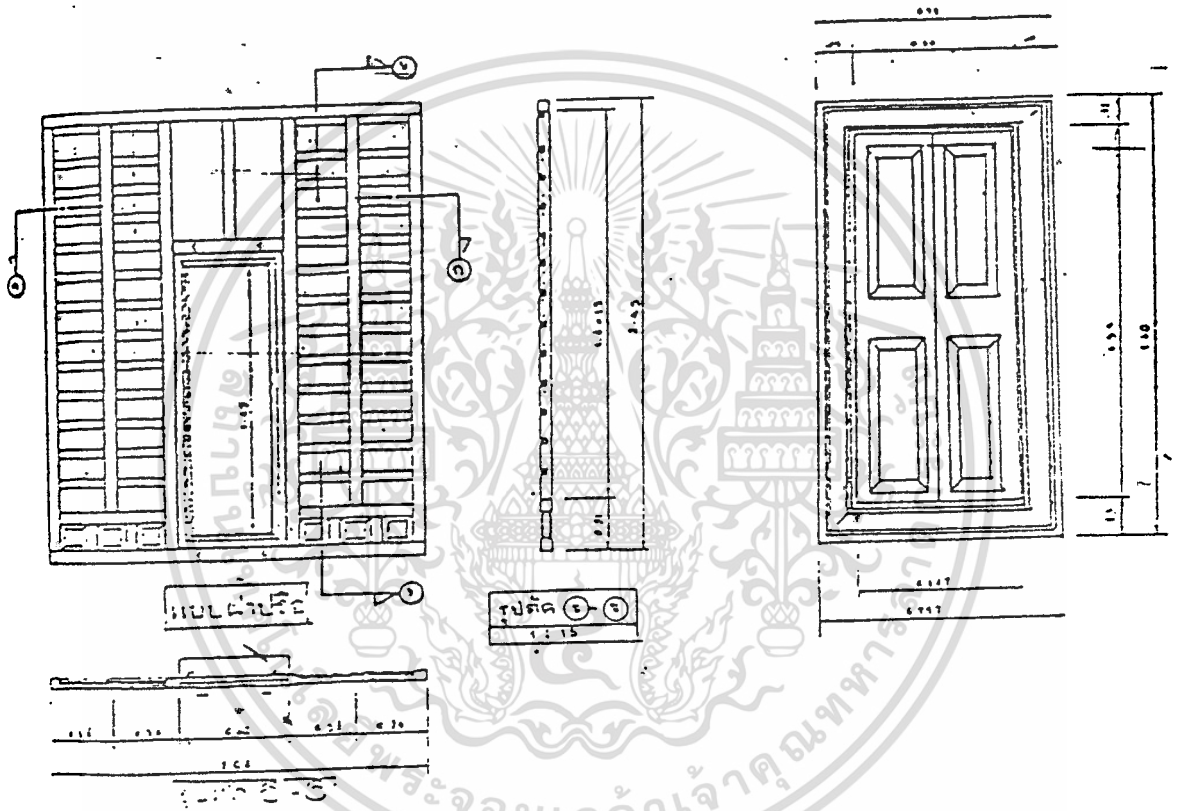
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ภาพที่ 4.8 ช้ บ้านเรือนไทยอีสานนั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารภาพที่ 4.9 รูปด้านหลังและด้านข้างของเรือนอีสาน
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

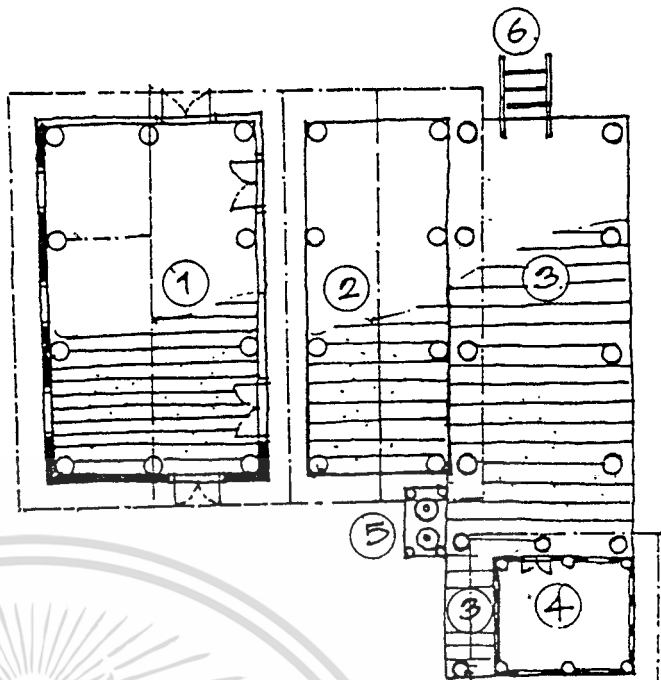
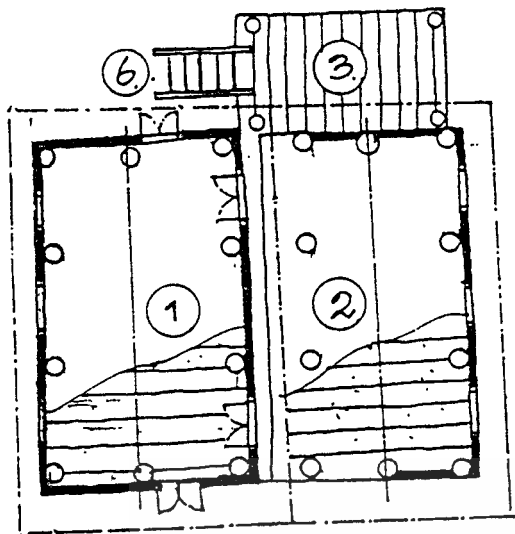


เอกสารนี้เป็นเอกสารภาพที่ 4: 10 แสดงรูปตัดของเรือนอีสานนั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



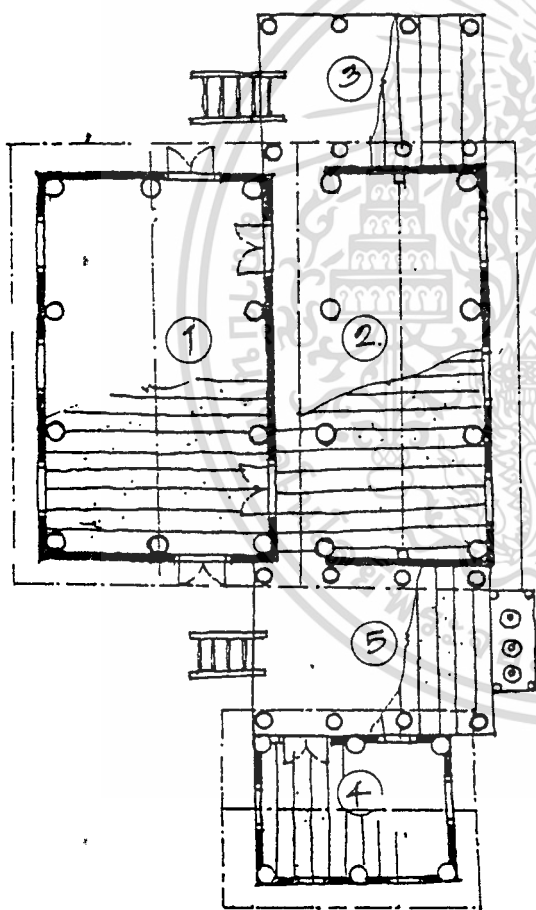
ภาพที่ 4.11 ฝาและประตูเรือนไทยอีสาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เรือนใหญ่ เรือนซ่ง ชานแตก

เรือนไฟและขังแองน้ำ

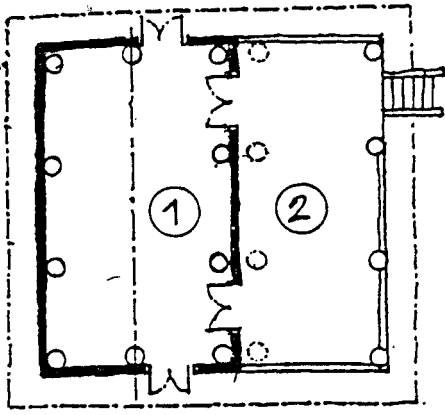


เรือนใหญ่ เรือนซ่ง ชานแตก

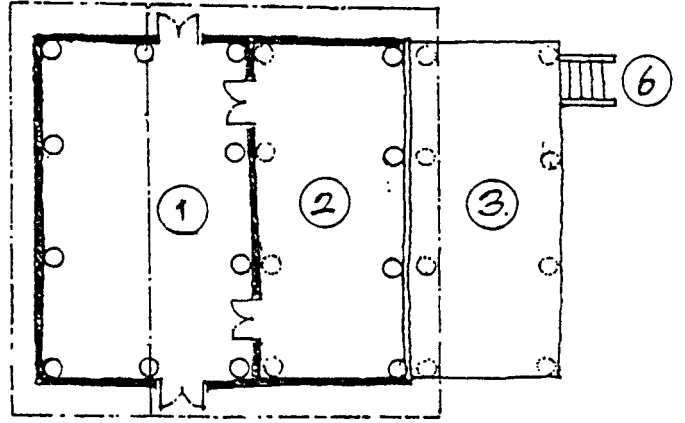


- ① เรือนใหญ่
- ② เรือนซ่ง
- ③ ชานแตก
- ④ เรือนไฟ
- ⑤ ขังแองน้ำ
- ⑥ กระได หรือ คันได

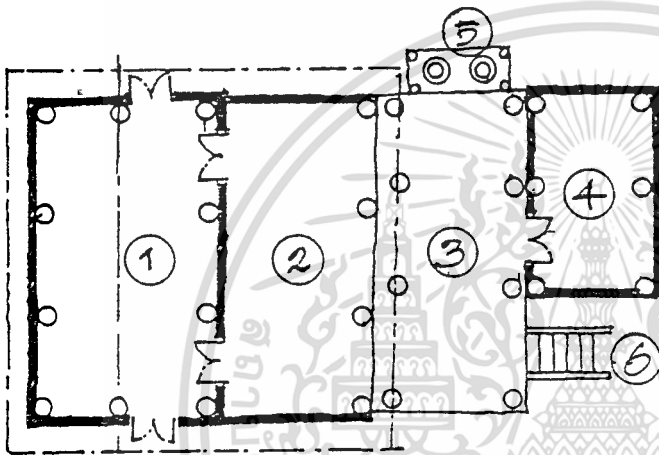
เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของกรมศิลปากร การศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้
 ไม้ว่ากันมีใครทำขึ้น อีกทั้งห้ามมิได้ตัดแต่งเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสาร



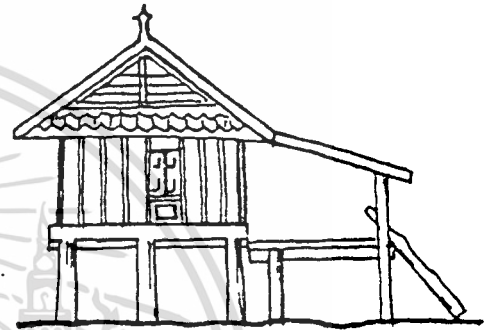
เรือนใหญ่+เกย



เรือนใหญ่ + เกย + ชานแดด

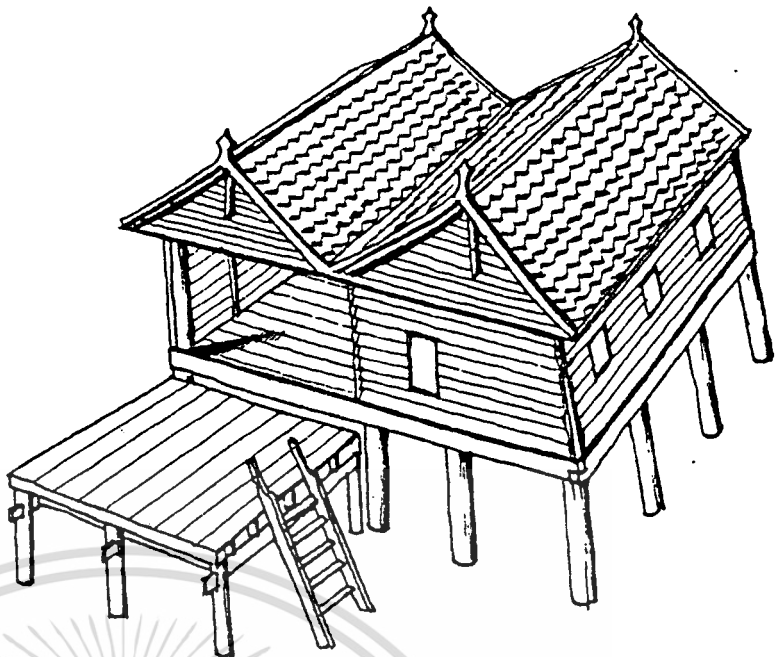
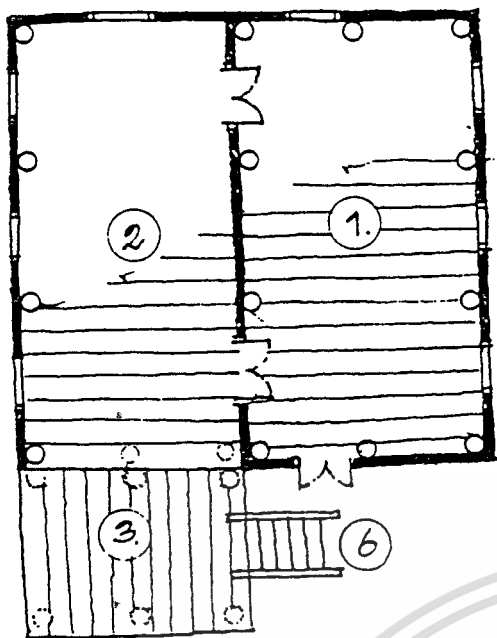


เรือนใหญ่ + เกย + ชานแดด + เรือนไฟ + ช้างเอน้ำ

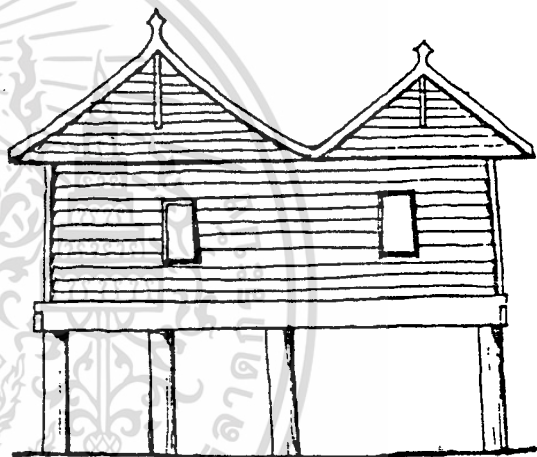
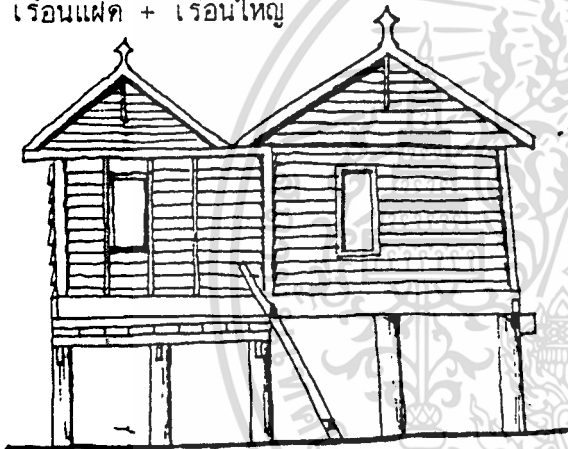


- ① เรือนใหญ่
- ② เกย
- ③ ชานแดด
- ④ เรือนไฟ
- ⑤ ช้างน้ำ
- ⑥ กระโต หรือ คันโต

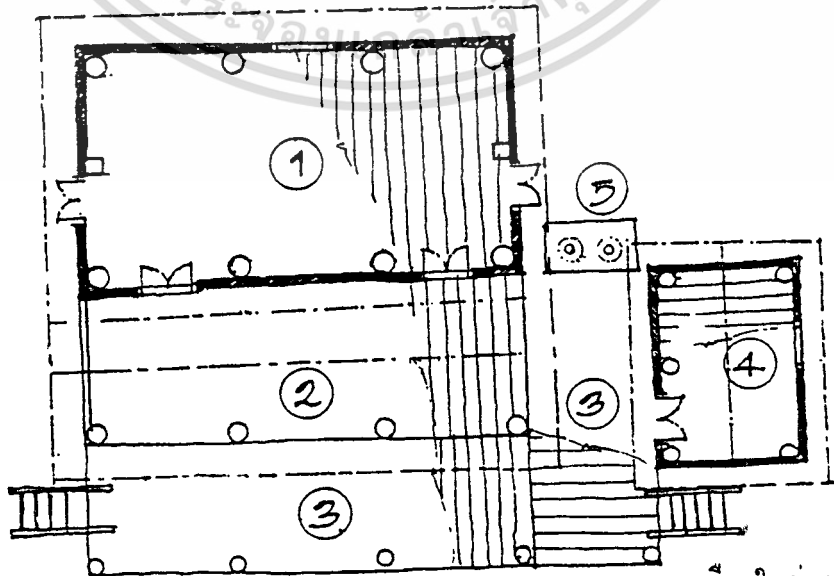
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ภาพที่ 4:13 เรือนไทยภาคอีสาน
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เรือนแฝด + เรือนใหญ่

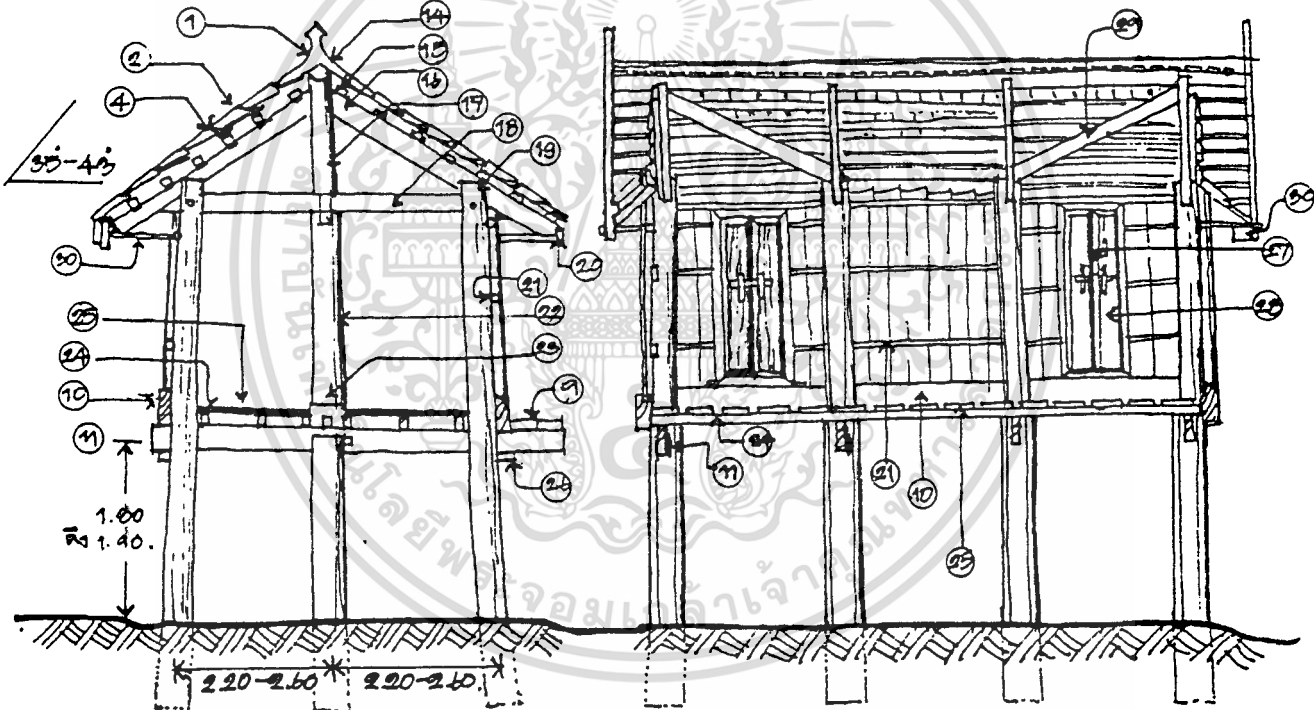
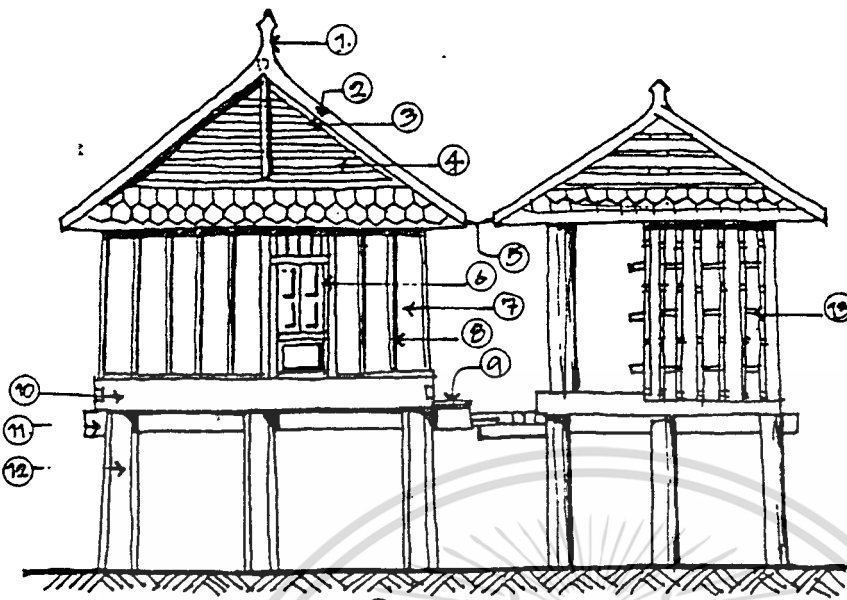


๑. เรือนใหญ่ ๒. เรือนแฝด ๓. ชานแคค ๔. เรือนไฟ ๕. ช้างแ่งน้ำ
 เรือนแฝดต่างกับเรือนช่อง คือมีเสาแถวเดียวโดยใช้ซ้อยึดเกาะกับเสาเรือนใหญ่



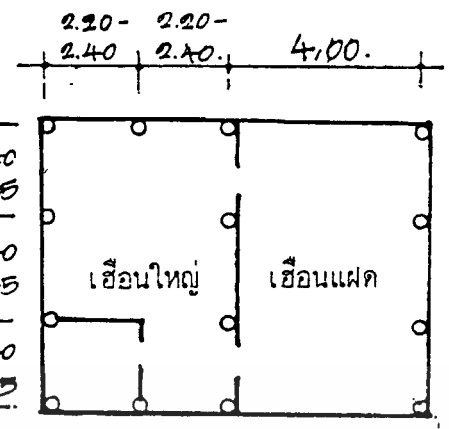
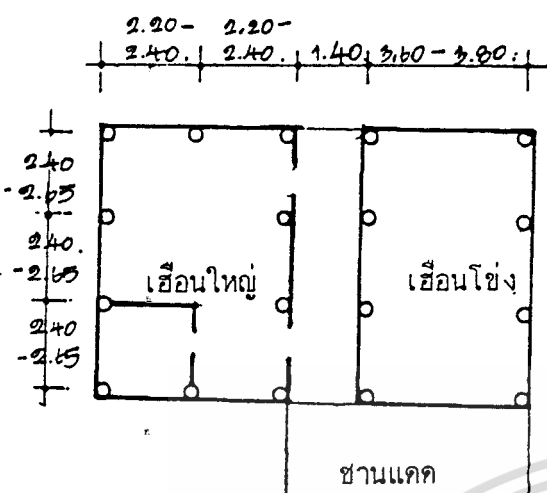
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ในสื่อออนไลน์
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกภาพที่ 4.14 โครงสร้างเรือนไทยภาคอีสานของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ① ยอดเป็นลุม
 - ② ผนังลุม(บันลุม)
 - ③ จั่ว(จั่ว)หรือสีหน้าเฮือน
 - ④ ผนังมุง(กระเบื้องมุง)
- บริเวณส่วนนี้เรียกว่า
- ชานจั่ว
 - มงนกคอก
- ⑤ ยั้งริน(รางน้ำ)
 - ⑥ บ้องเฮียมถั่วเปิดถึงพื้น
เรียกประตูบ้อง
 - ⑦ ผนังแอม(ผ้า)
 - ⑧ เข็มตั้ง
 - ⑨ ไม้เหยียบชั้น
 - ⑩ กระทอค
 - ⑪ ขาง
 - ⑫ เส้า
 - ⑬ ผาลายชด(ผาลายคุม)

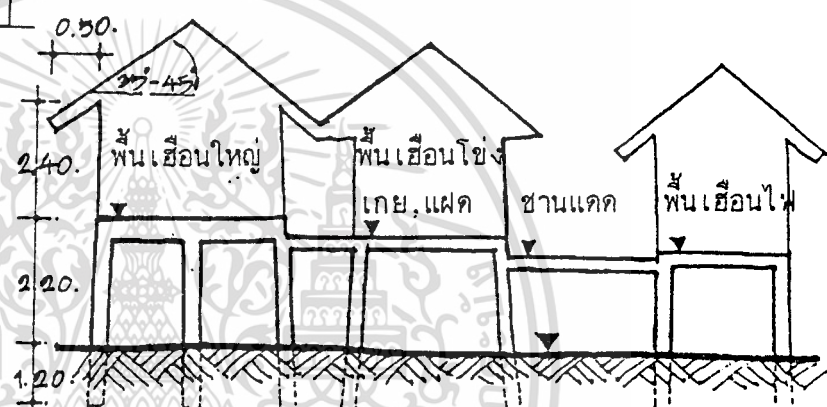
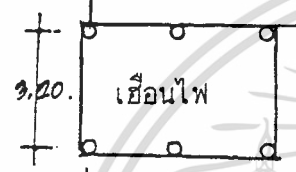


- ⑭ เือกไก่(อกไก่)
- ⑮ ระแนง(แป)
- ⑯ สะยว(จันท)
- ⑰ คิง
- ⑱ ชื่อ
- ⑲ หูโงง(บากหัวชื่อส็อกในหัวเส้า)
- ⑳ ไม้ปั่นชา
- ㉑ เข็มนอน,ตั้ง(เตร้านอน,ตั้ง)
- ㉒ เส้าค้ำชื่อ(เส้าเหลี่ยม)
- ㉓ ไม้แม่เข้(ไม้สำหรับต่อไม้ปั่น)
- ㉔ คัง
- ㉕ ผนังปู(ไม้ปั่น)
- ㉖ ลิม(ไม้รับระดับและทำให้แน่น)
- ㉗ ไรผกตุ(กลอนประตุ)
- ㉘ ผักตุ(ประตุ)
- ㉙ ยิงลม(ไม้ค้ำยัน)
- ㉚ แขนนาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิ ภาพที่ 4.14 ห เรือนไทยภาคอีสาน นำของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

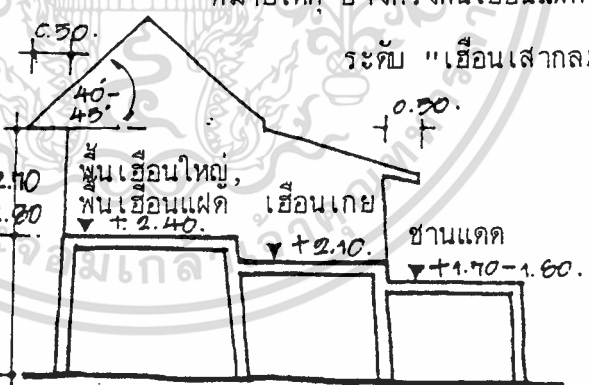


ขนาด "เขื่อนเสากลม, 8 เหลี่ยม"

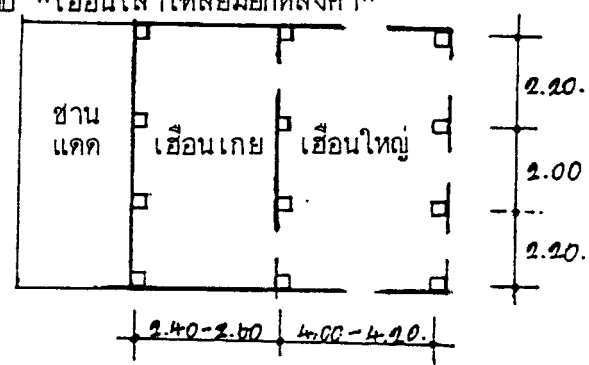
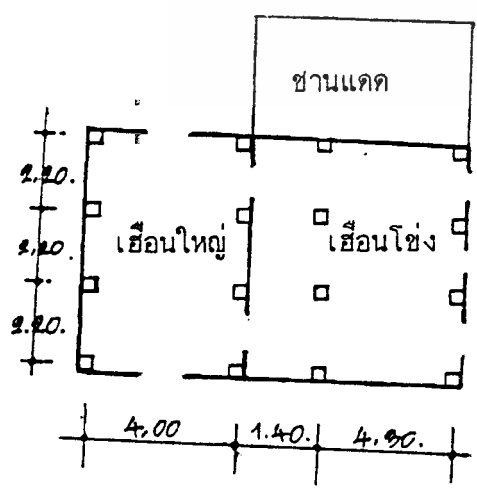


หมายเหตุ-บางครั้งพนเขื่อนแผดเท่ากับพนเขื่อนใหญ่

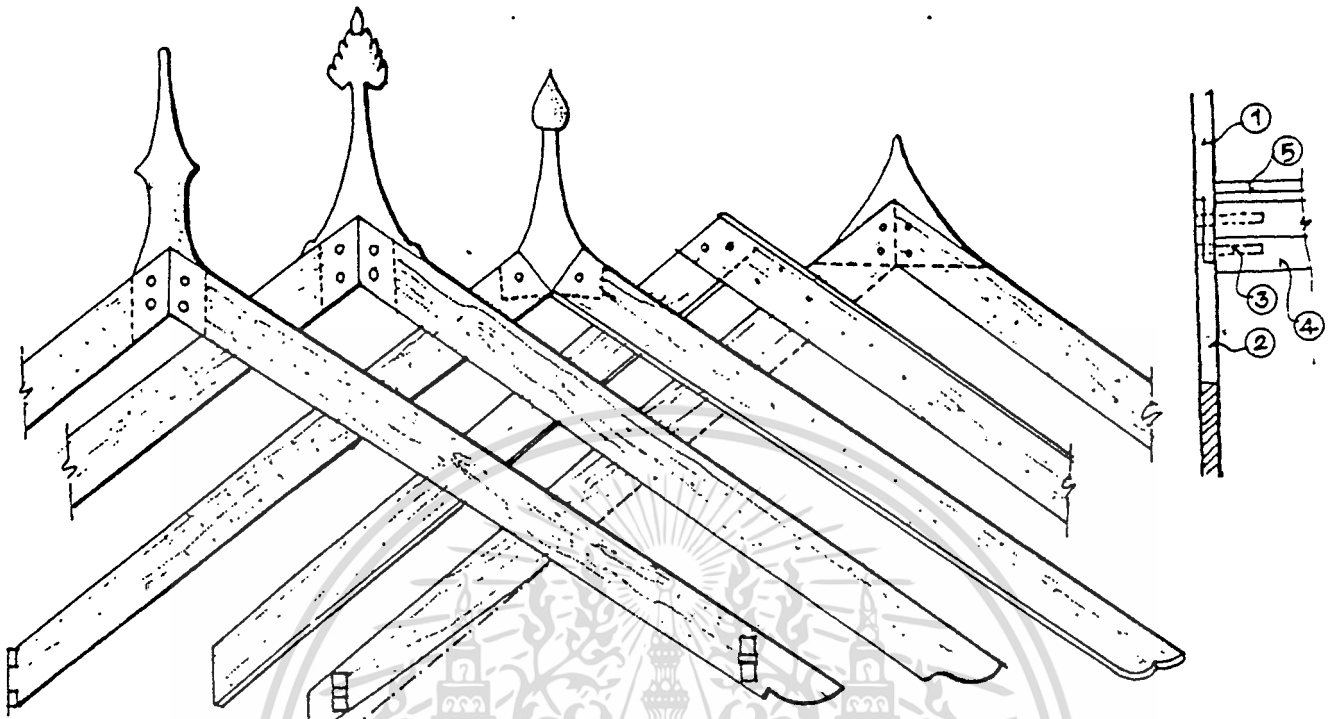
ระดับ "เขื่อนเสากลม, 8 เหลี่ยม"



ระดับ "เขื่อนเสากลมเหลี่ยมยกหลังคา"

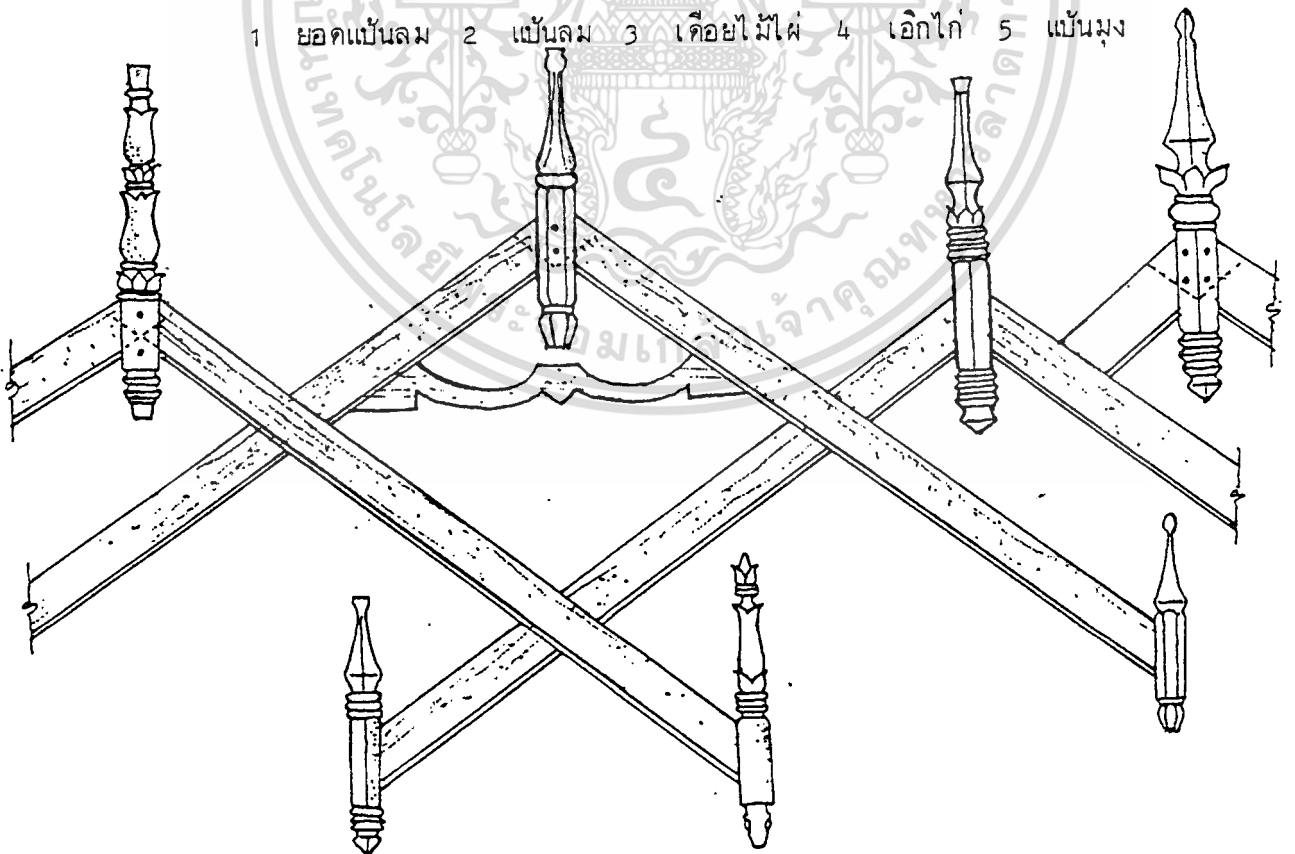


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้นำภาพนี้ไปเผยแพร่หรือลงพิมพ์ลงสิ่งพิมพ์อื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
 4.15 เรือนไทยภาคอีสาน

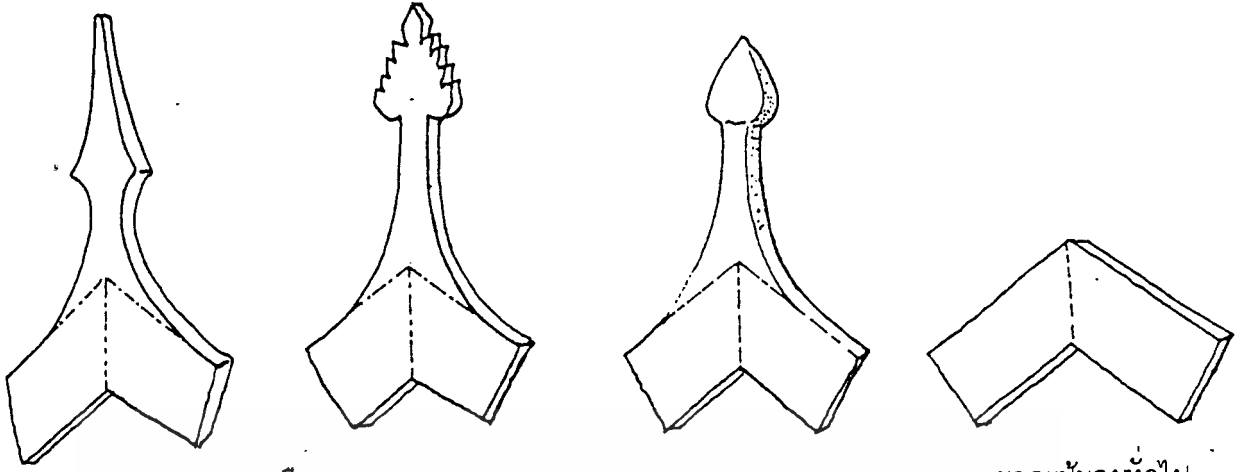


ยอดและปลายแป้นลม "เขื่อนเสากลม, เส้าแปดเหลี่ยม"

- 1 ยอดแป้นลม 2 แป้นลม 3 เเคียวไม้ไผ่ 4 เอ็กโก 5 แป้นมุง

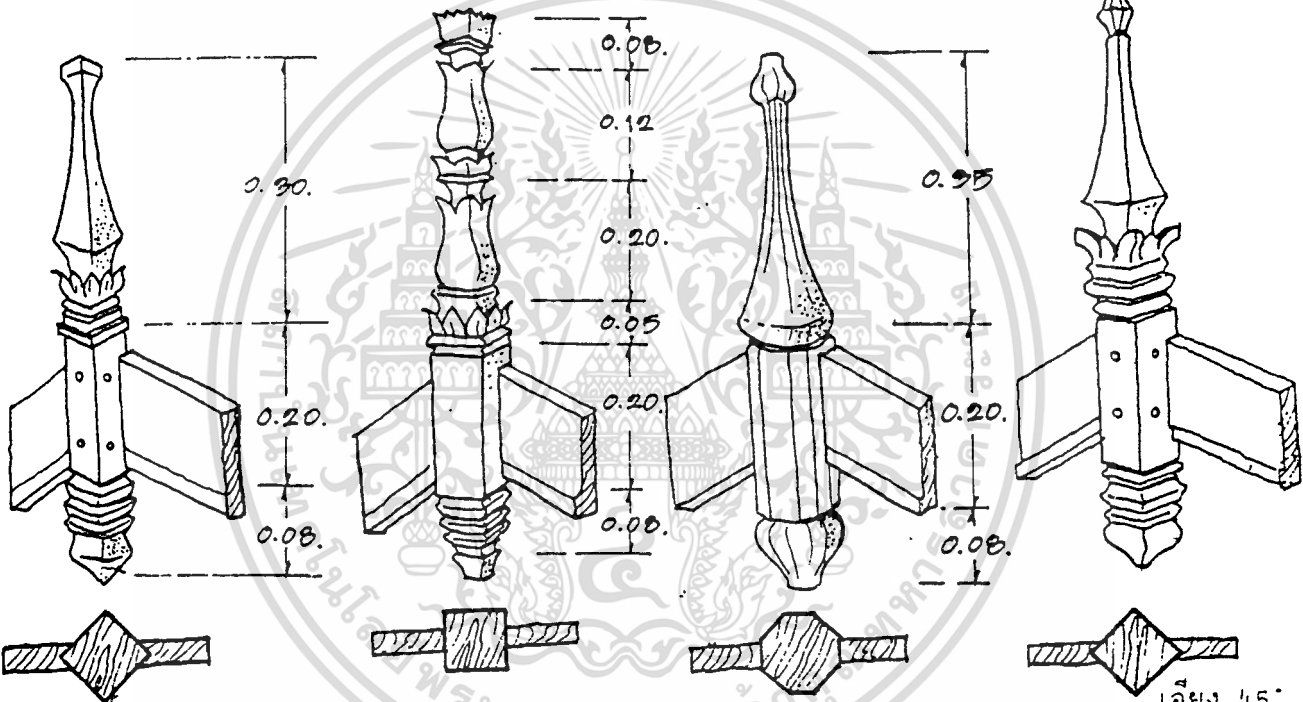


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ของกรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม
 ยอดและปลายแป้นลม "เขื่อนเสากลม, เส้าแปดเหลี่ยมยกทหลังคา" ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
 ภาพที่ 4.19 ยอดและแป้นลมของเรือนอีสาน



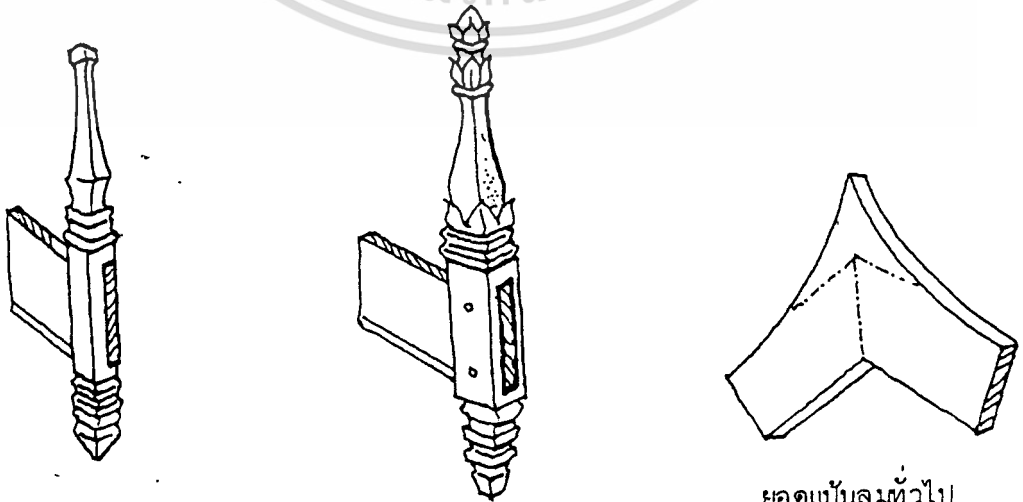
ยอดเม็ลล "เขื่อนเสากลม"

ยอดเม็ลลทั่วไป



เอียง 45°

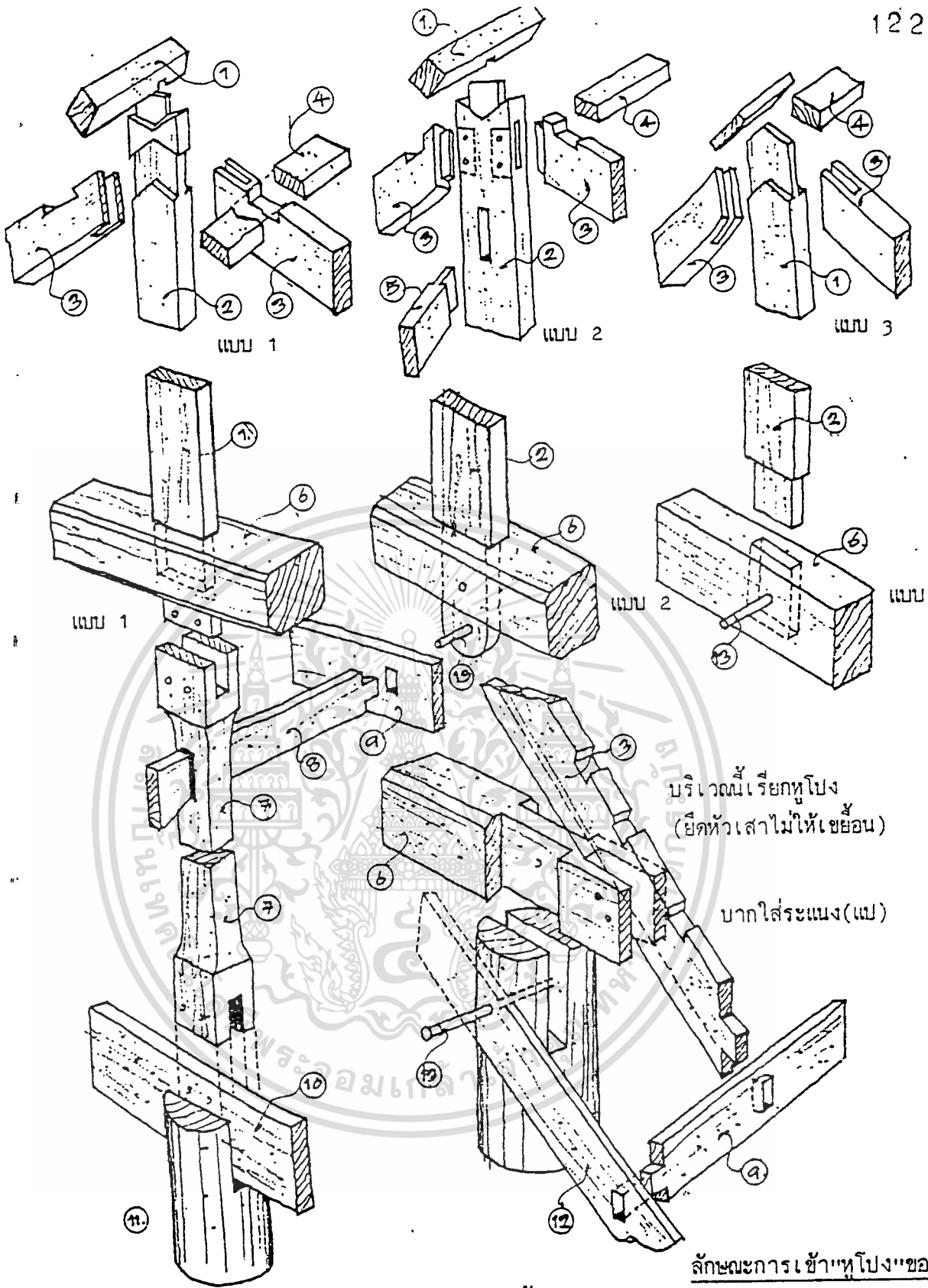
ยอดเม็ลล "เขื่อนเสาเหลี่ยมยกหลังคา" เอียง 45°



ยอดเม็ลลทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าภาพที่ 4.20 ยอดและเม็ลลของ เรือนอีสาน

ยอดเม็ลล "เขื่อนเสาเหลี่ยมยกหลังคา"



บริเวณนี้เรียกหูโปง
(ยึดหัวเสาไม่ให้เขยื้อน)

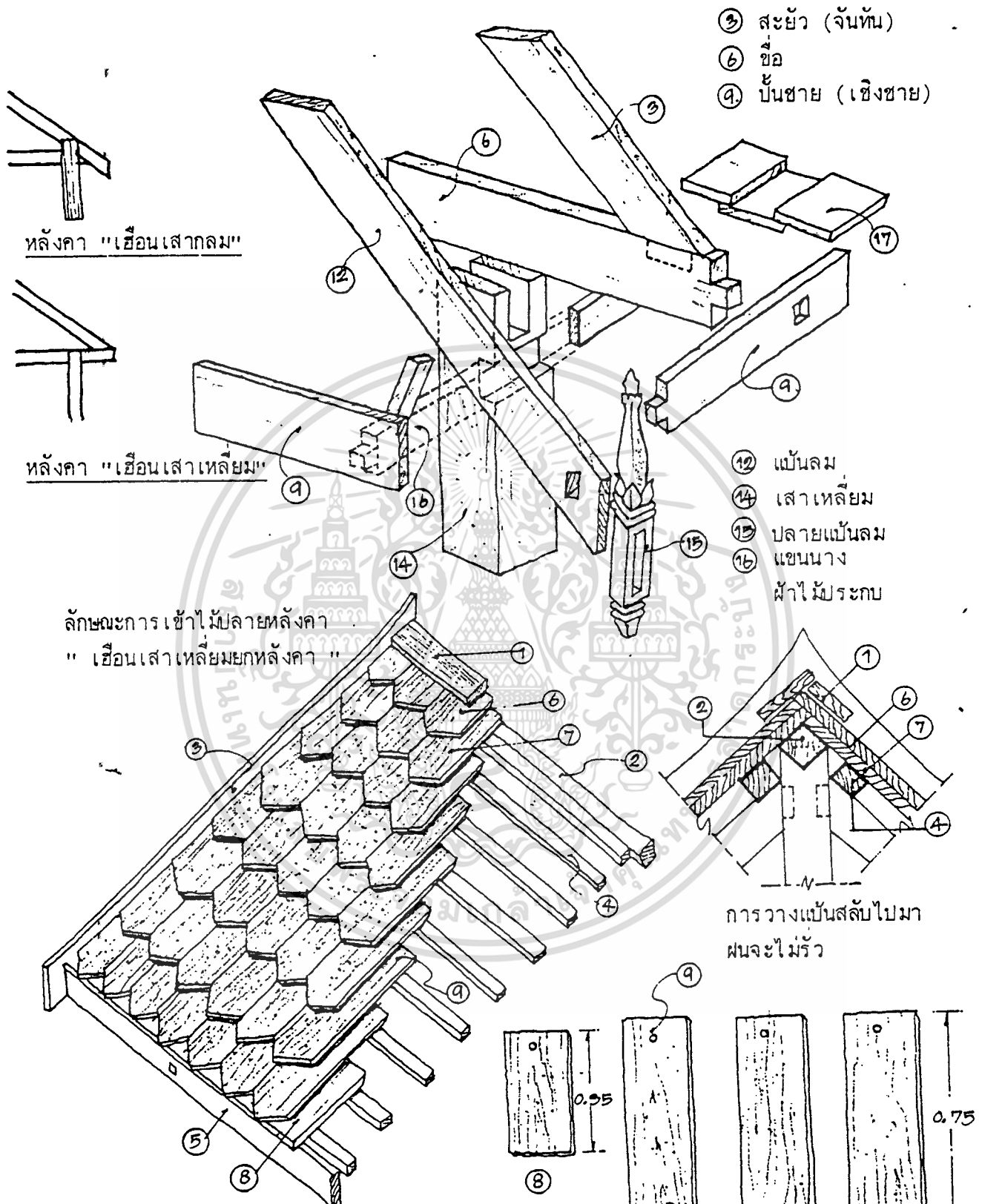
บากใส่ระแนง(แป)

ลักษณะการเข้า"หูโปง"ของ
เอ็นอีสานเสากลาง

- | | | |
|-------------------|-----------------------|---------------------|
| 1. เอ็กไก่(อกไก่) | 5. ยิงลม(ไม้ค้ำยัน) | 9. ปั้นชาย(ชิงชาย) |
| 2. คั้ง | 6. ช่อ | 10. ขาง(คาน) |
| 3. สะยั่ว(จันทัน) | 7. เสาค้ำช่อ(หัวท้าย) | 11. เสากลม(เสากลาง) |
| 4. ระแนง(แป) | 8. แขนนาง(รับขนจั่ว) | 12. แผ่นลม |
| | | 13. เคื่อยไม้ไผ่ |

ภาพที่ 4.21 แสดงลักษณะการเข้า "หูโปง"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

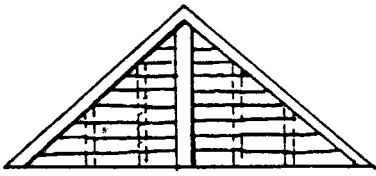


- ๓ สะยั่ว (จันทัน)
- ๖ ช่อ
- ๙ ปันชาย (เชิงชาย)

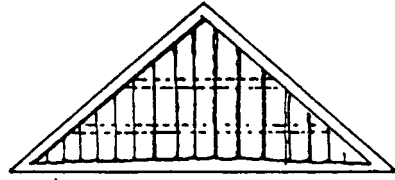
- ๑๒ แป้นลม
- ๑๔ เสาเหลี่ยม
- ๑๕ ปลายแป้นลม
- ๑๖ แขนนาง
- ๑๗ ฝ้าไม้ระกบ

- ๑ ไม้ตสันหลังคา (ไม้ทอม)
- ๒ เอ็กโก้ (อกโก้)
- ๓ แป้นลม
- ๔ ไม้ระแนง (แป)
- ๕ ปันชาย (เชิงชาย)
- ๖ แป้นมุง (ตัวสุดท้าย)
- ๗ แป้นมุง
- ๘ แป้นมุง (ตัวแรก)
- ๙ เกลี้ยไม้ไผ่ (เกาะไม้ระแนง)
- ไม้แป้นมุงนิยมใช้ผ้า (ไม้ไผ่หรือถาก) เพราะ ไม้ต้องการให้ไม้ผุเร็วและ และน้ำฝนไหลได้สะดวก

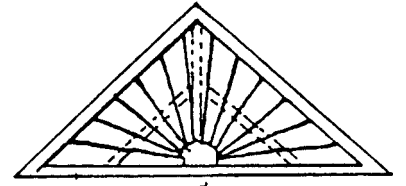
ภาพที่ 4.22



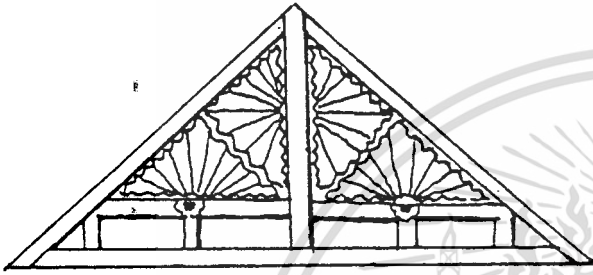
จั่วไม้ลายนอน (ซ้อนเกล็ด)



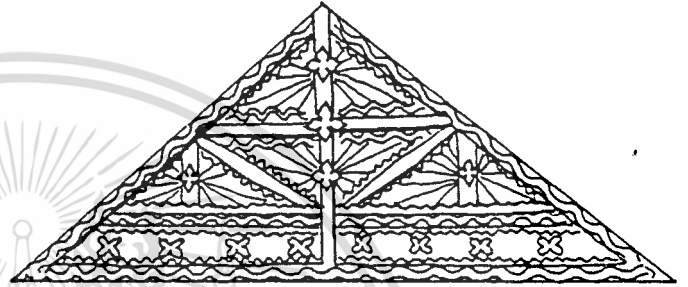
จั่วไม้ลายตั้ง



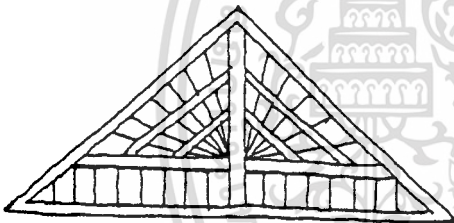
จั่วลายตะแวง



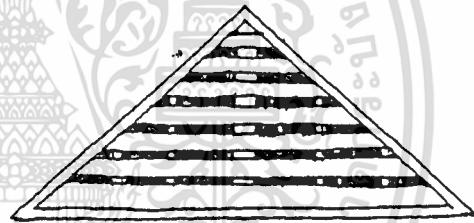
จั่วหน้าหลุม (ตะแวง 3 ดวง)



จั่วบ้านข่ง (ผู้ไทย)



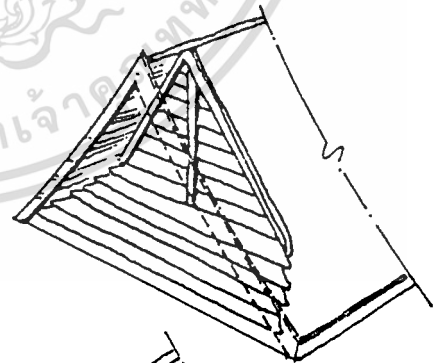
จั่วลายตะแวง



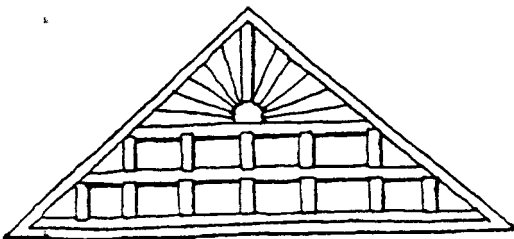
จั่วเรือนไฟ



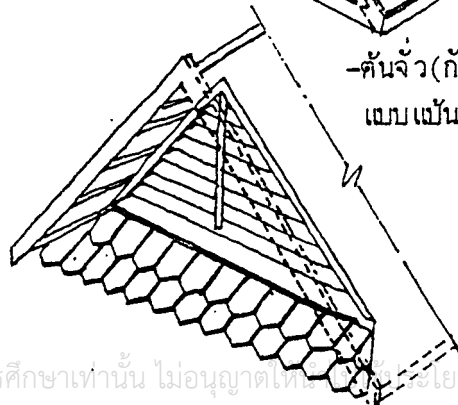
จั่วชู้คา (เรือนไฟ)



- คันจั่ว (กันสาด)
แบบแป้นแยมลายนอน

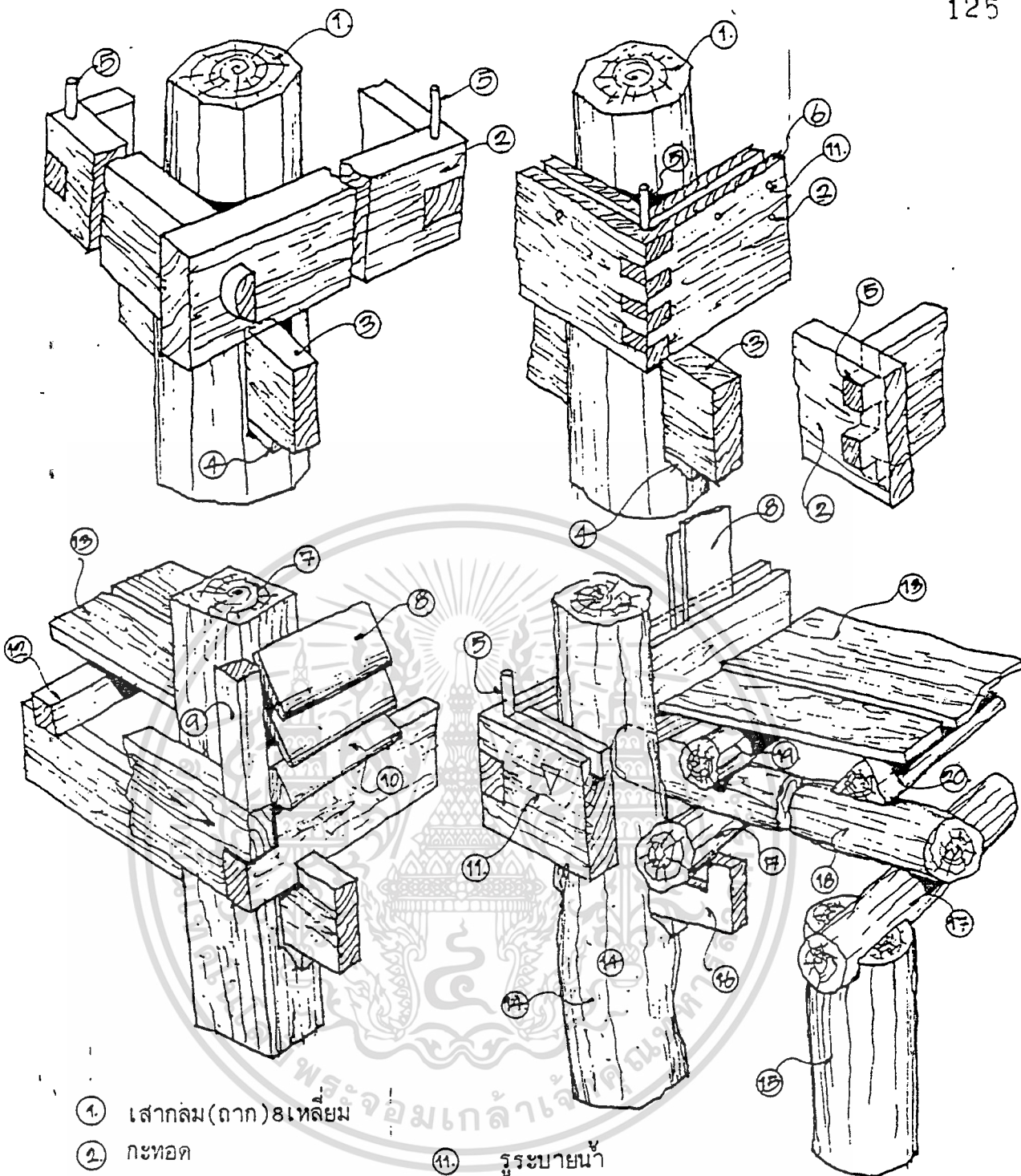


ลายตะแวงและทับทิม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ขออนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังขอสงวนลิขสิทธิ์ในเนื้อหาและรูปแบบต่างๆ ของเรือนอีสาน ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.23 รูปแบบจั่วแบบต่างๆ ของเรือนอีสาน



① เสากลม(ตาก)8เหลี่ยม

② กะทอก

③ ขาง(คาน)พื้น

④ ลิ่ม

⑤ ลิ่มไม้ไผ่

⑥ ร่องกะทอกใส่ผ้าตั้ง

⑦ เสากลี้น

⑧ แป้นแอม์ลายนอน

⑨ ไม้ปิดแป้นแอม์

⑩ คั้นแป้นแอม์กันฝน

⑪ รุระบายน้ำ

⑫ ตง

⑬ แป้นปู

⑭ เส่าไม้คด(บ้านผู้ไทย)

⑮ เส่ากลาง

⑯ ปิง(ใช้ในกรณีให้ขางคด, เส่าคดเพื่อแก้ปัญหา)(บ้านผู้ไทย)

⑰ ขางโล่ง(คานวิ้งทางยาว)บ้านผู้ไทย

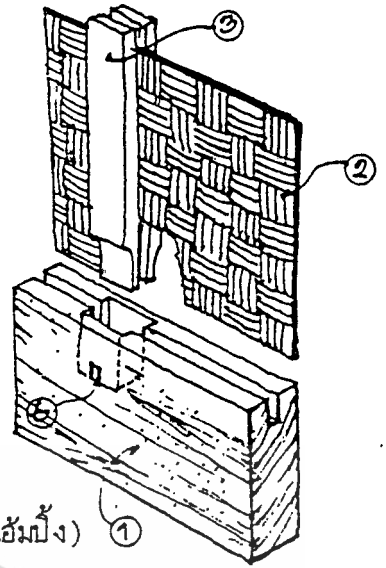
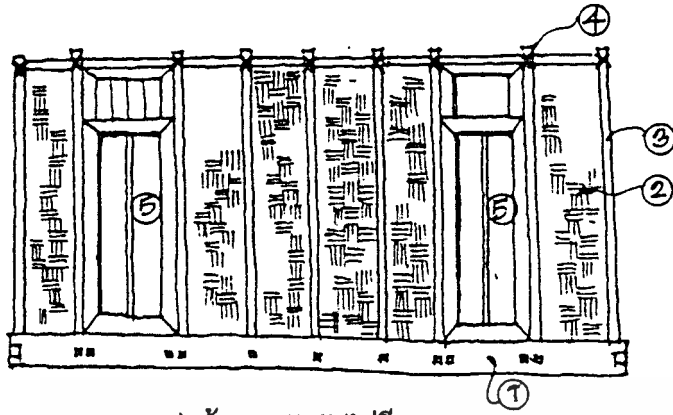
⑱ แควงก้อม(คานวิ้งทางขวาง)บ้านผู้ไทย

⑲ ตงไม้ตากเปลือก

⑳ ตงสามเหลี่ยม(มีประโยชน์เวลากวาดพื้นฝุ่นไม่เกาะ)

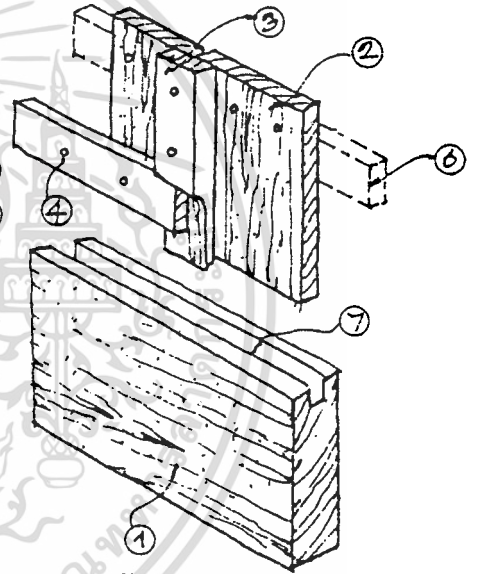
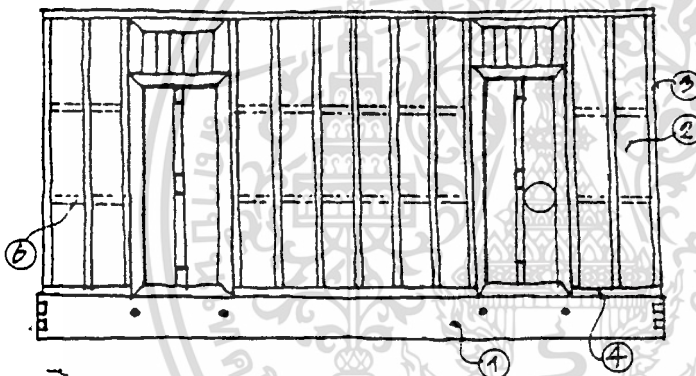
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



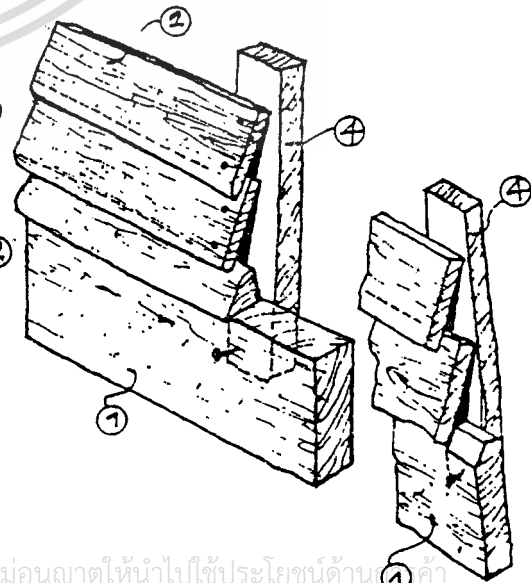
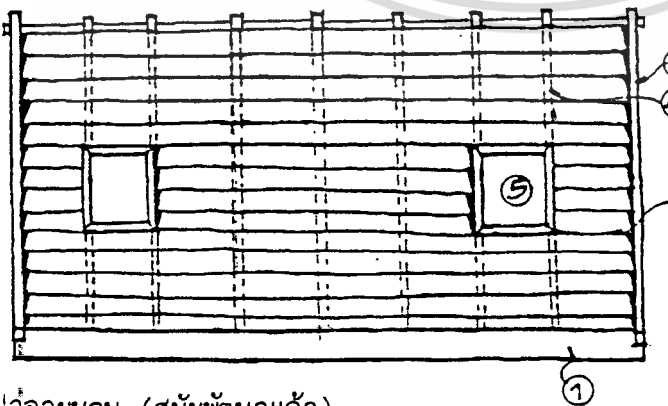
ฉาบโคลม (สมัยยังไม่มีตะปู)

1. กะทอ
2. ฉาบโคลม (ไม้ไผ่สาน)
3. ไม้ตั้งประกบ (แอมมิ่ง)
4. สุกครอยานาง
5. ผักตู (ประตู)
6. รุระบายน้ำ



ฉาบไม้ลายตั้ง (สมัยเริ่มมีตะปู)

1. กะทอ
2. ไม้ตั้ง (ไม้ฉาก)
3. ไม้ตั้ง
4. ไม้ขนอน
5. ผักตู (ประตู)
6. เกราะ
7. ยางบัง ดินเหนียว ชั่วควาย



ฉาบไม้ขนอน (สมัยพัฒนาแล้ว)

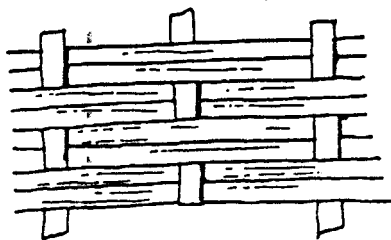
1. กะทอ
2. ไม้ขนอน
3. ไม้ปิดมุม
4. เกราะตั้ง
5. บ่อเอี่ยม (หน้าต่าง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น

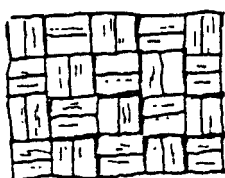
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงแก้ไขภาพที่ 4.25 ฉาบเรือนอีสาน เจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนมากใช้แอม(กรู)ฝา เรือนไฟ(คร้ว)ในกรณีใช้อยู่อาศัย
- 1-2 ใช้กรูฝา เรือนใหญ่เป็นฝาบางประกบด้วย
- 3-7 เป็นฝาที่มีความแข็งแรงในตัว

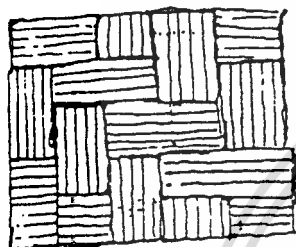
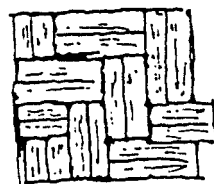
ลายฝาไม้ไผ่



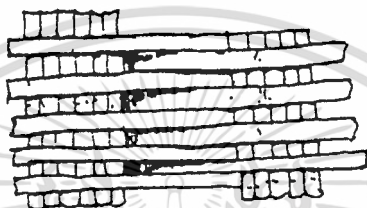
1. ไม้ไผ่จักแผ่นบางๆ



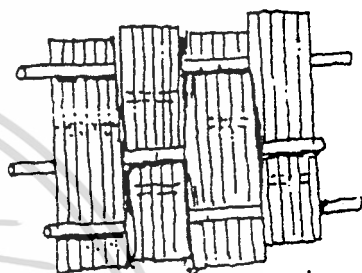
2. ฝาลายคลุมไม้ไผ่แผ่นบางๆ
จักคู่



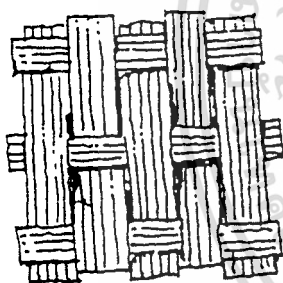
3. ลายไม้ไผ่ลำเล็ก 1"-2"
ทาบแล้วสาน



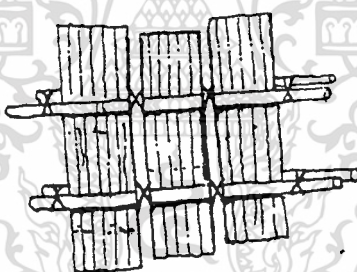
4. ฝาสานตั้งใช้ไม้ไผ่ลำใหญ่
สานนอนไม้ไผ่ลำเล็กฝาครึ่ง



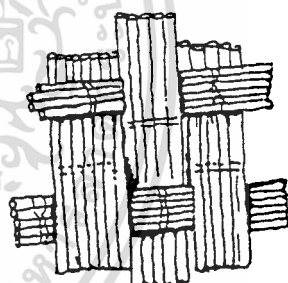
5. ฝาดังใช้ไม้ไผ่ 2"-3"
ทาบแผ่ขัดด้วยไม้ไผ่ลำเล็ก
1"-1 1/2" แนวนอน



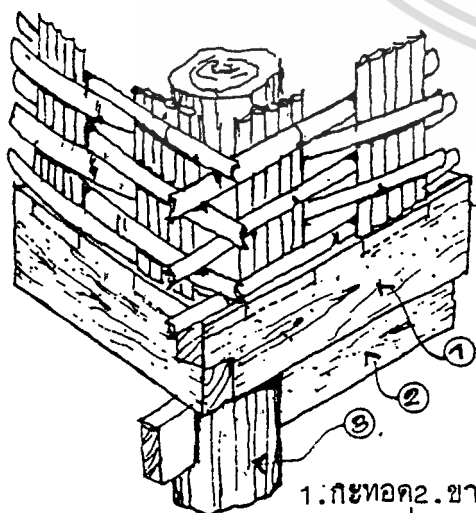
5. ฝาดังไม้ไผ่ลำใหญ่ 3"ทาบ
ฝานอนไม้ไผ่ลำเล็กบาง 2"ทาบ



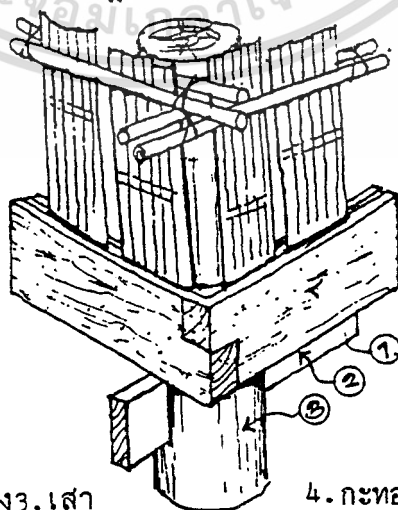
6. ฝาดังไม้ไผ่ทาบแผ่ 3"
ไม้ไผ่ลำเล็กขนาดข้าง
มัดด้วยเครอยานาง



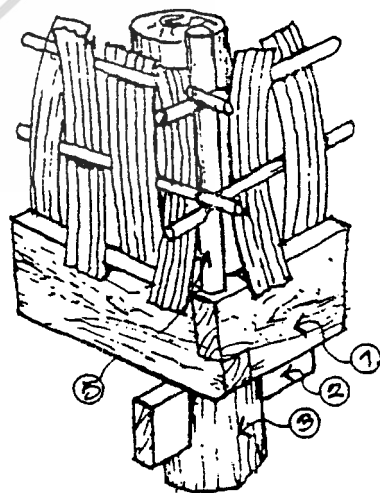
7. ไม้ลำแข็งขัดในแนวตั้ง-นอน



1. กะทอก 2. ขาง 3. เส้า
ชะระรอง

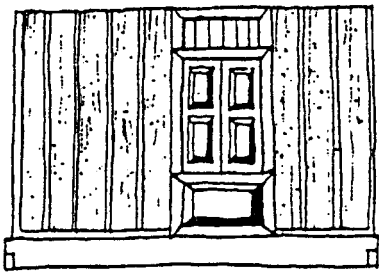


4. กะทอกไม้ชะระรอง
5. เส้าไม้ไผ่เจาะรูไว้ตอกยึดโครง

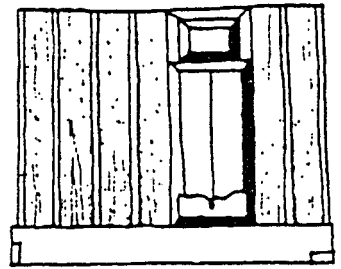
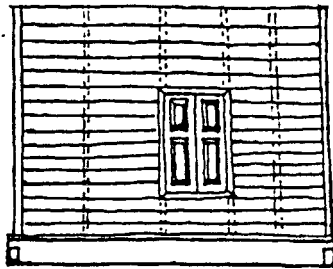


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่เอาไม้ไผ่นอนจากฝาบ ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีภาพที่ 4.26 หลายฝาไม้ไผ่ อิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

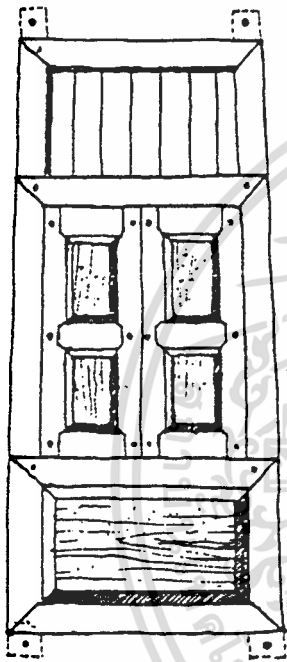
ห้องเอี่ยม(ห้องเอี่ยม) และประตูห้อง



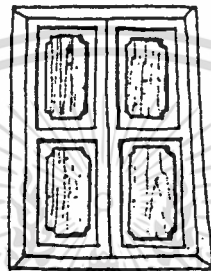
ห้องเอี่ยม(หน้าต่าง) แบบเก่าเปิดเข้าในแบบใหม่
เปิดออกนอก



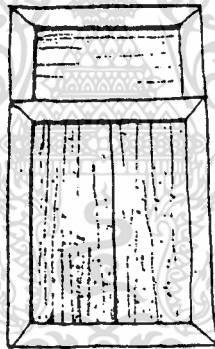
ประตูห้อง(หน้าต่างเปิดถึงพื้น)
เปิดเข้าใน(บ้านผู้ไทย)



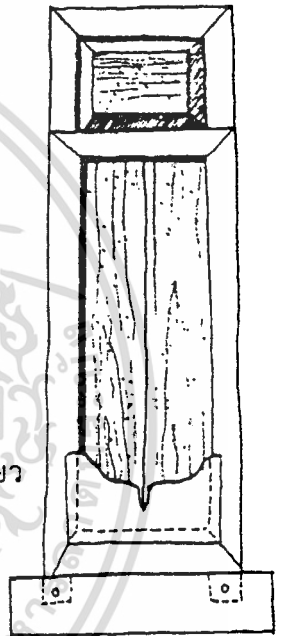
แบบใหม่ใช้
บานพับ
เคื่อยไม้ไผ่



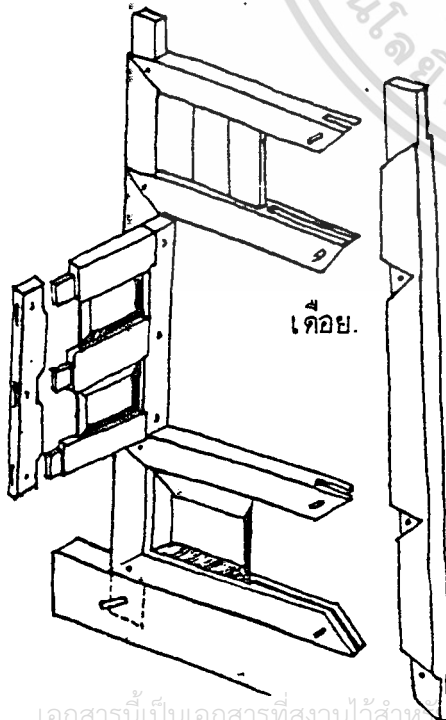
ไม้แผ่นเดียว (ชุดเล็ก)



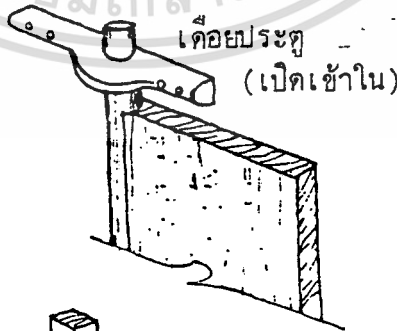
ไม้แผ่นเดียว
กันตก



ไม้แผ่นเดียวเรียบ

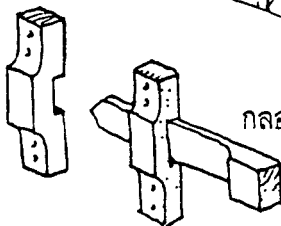


เคื่อย

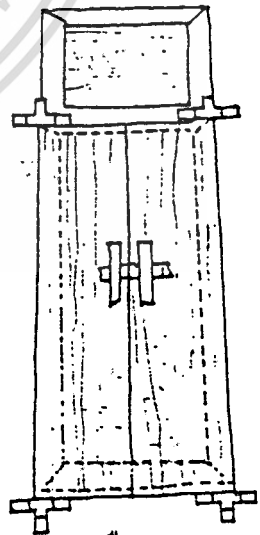


คจ

เคื่อยประตู
(เปิดเข้าใน)

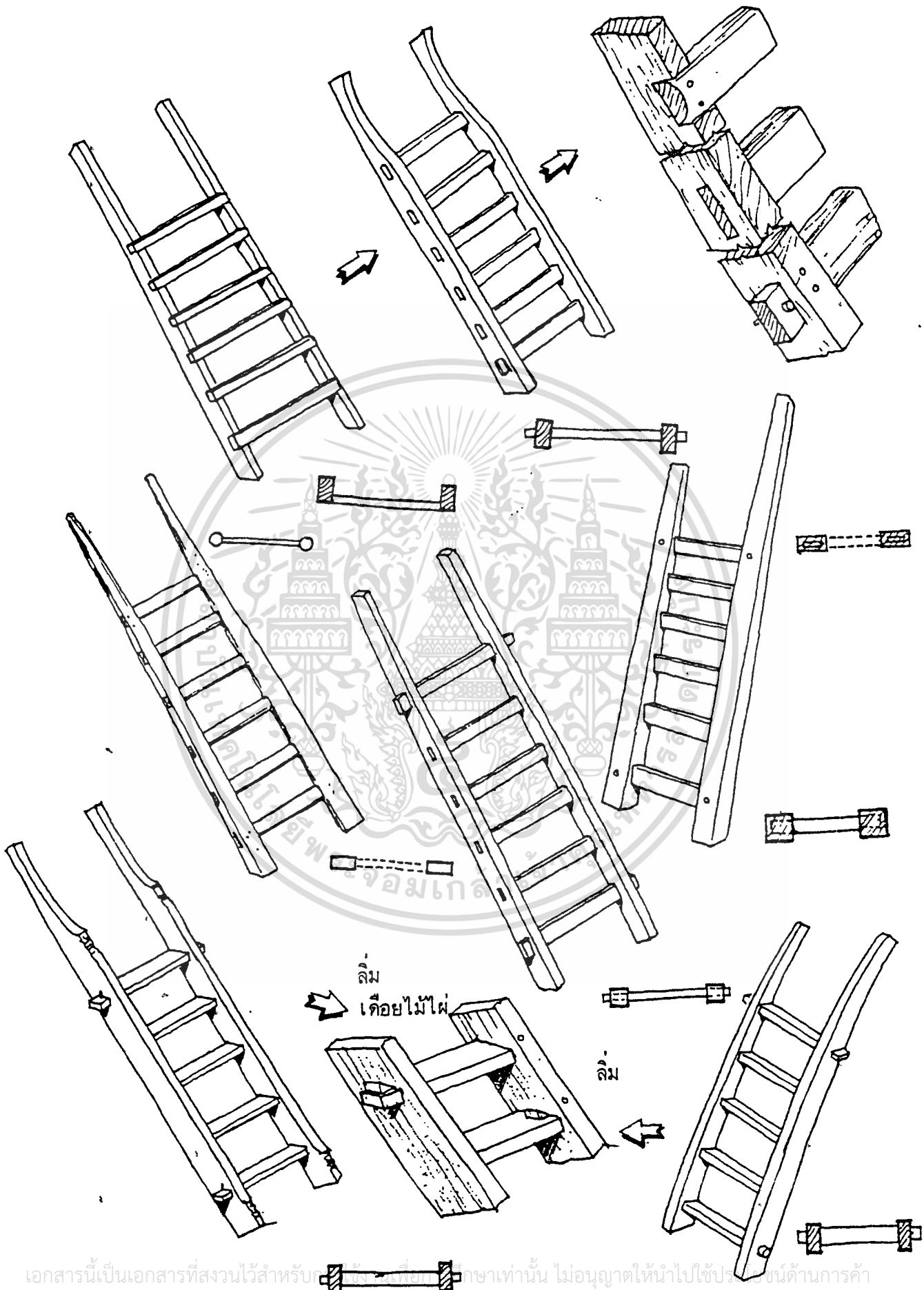


กลอน(ใส่)



เคื่อย

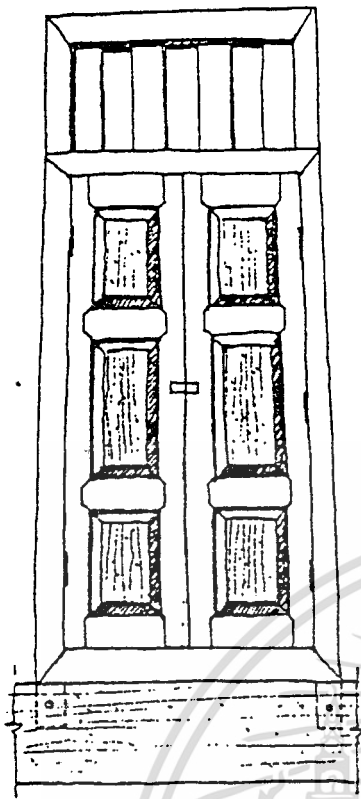
ชนิดของกระโถหรือคันทัด



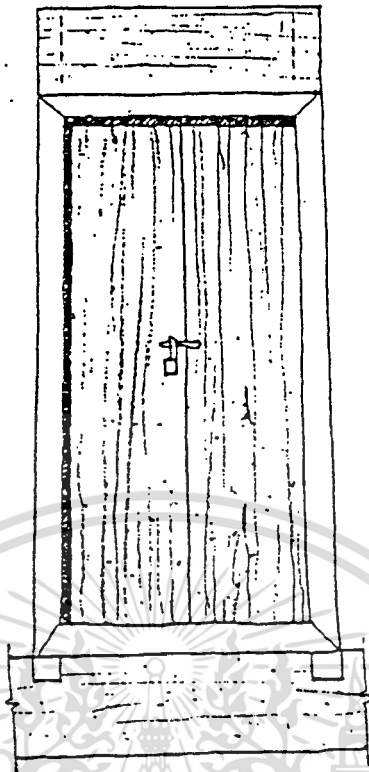
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ... ไม่อนุญาตให้นำไปใช้...

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

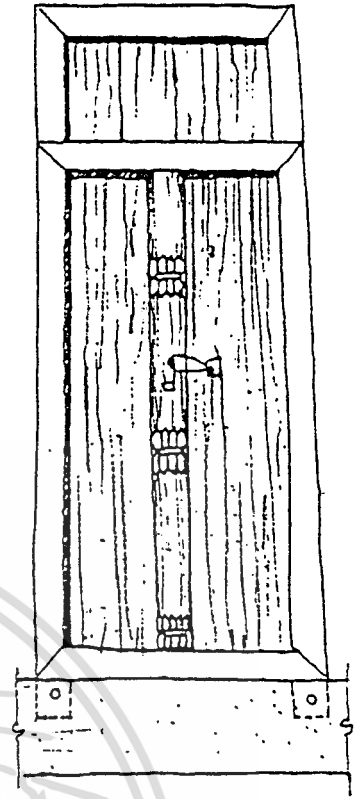
ภาพที่ 4.28 ชนิดของกระโถหรือคันทัด



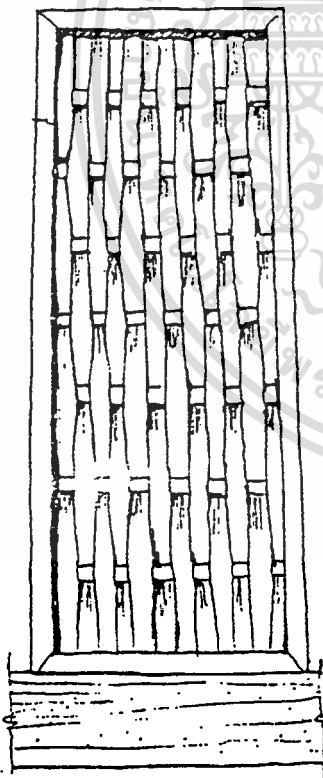
บานเปิดออกมีวงทับ



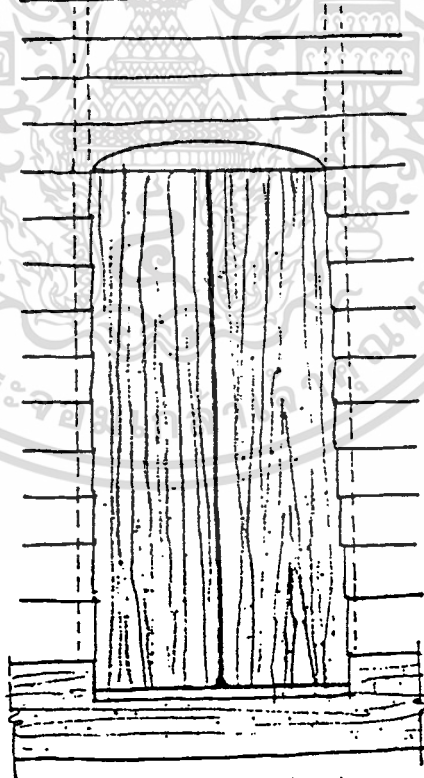
บานเปิดในมีเค็ย



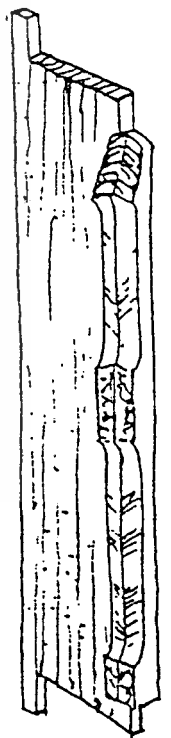
บานเปิดในมีเค็ย



*ผักตู(ประตู) เรือนไฟและประตู บ้อง(เรือนผู้ไทย) ใช้บานไม้ไผ่ สานไม้มีกรอบบาน(มีวงกบ) ใช้ยกปิด-เปิด

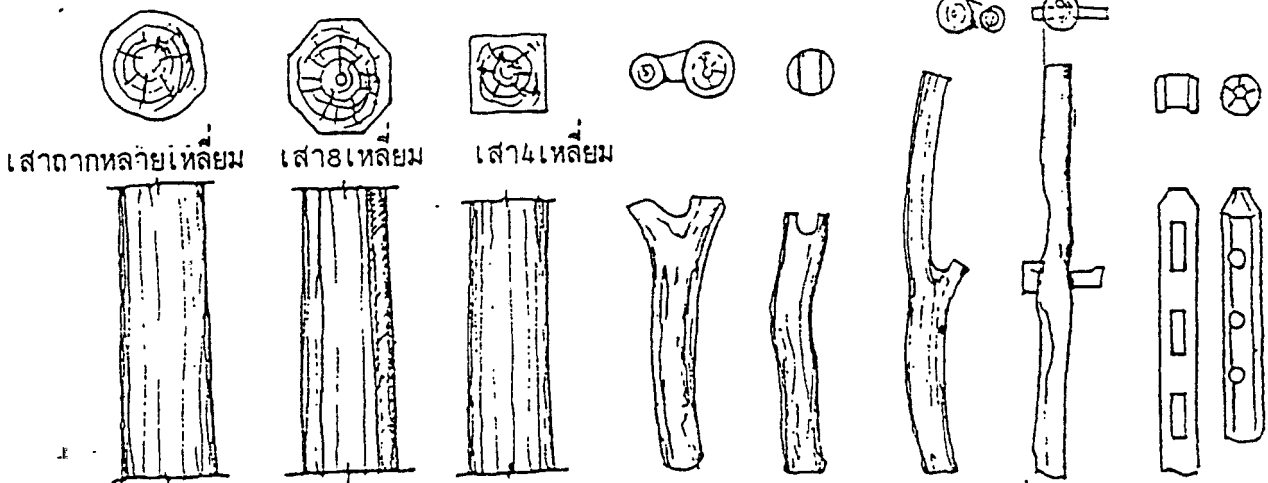


*ผักตู เรือนไฟบางที่ไม่มีวงกบบานทับเปิดใน น้กดะทอดลงเพื่อสะดวกในการก้าวเดิน



การตกแต่ง บึงใบของบาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา 4.29 ประคุดของ เรือนช้สานเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วิวัฒนาการเส้า เรือนใหญ่

เส้าขานแตก (ผลพลอยได้จากกิ่งไม้) หรือ ต้นไม้คดลำเล็ก

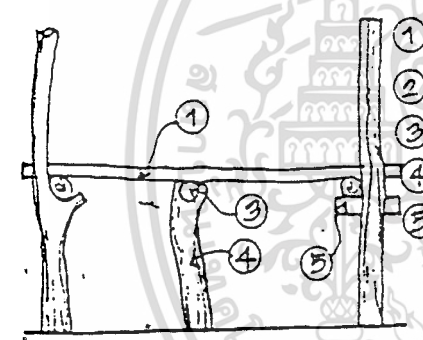
เส้ารั้ว



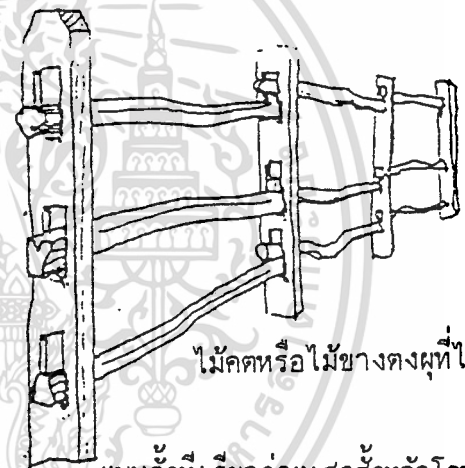
คานเหลี่ยม (ขางเหลี่ยม)

กลม

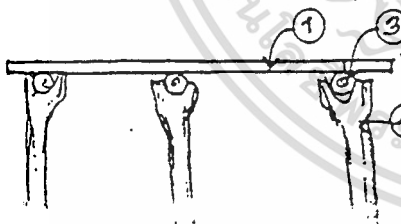
ตง



- ① เต้นปู
- ② ตง
- ③ ขาง
- ④ เส้า
- ⑤ ปิง

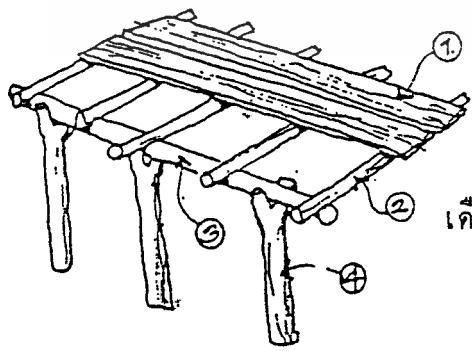


ไม้คดหรือไม้ขางตงคู่ที่ไม่ใช้แล้ว



แบบรั้วที่ เรียกว่า "เส้ารั้วหลัก โคน"

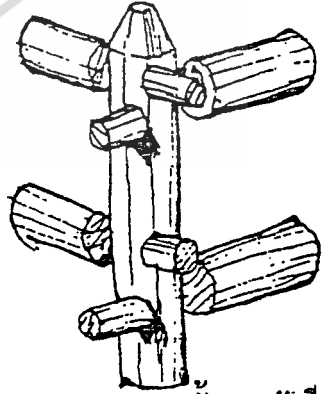
การใช้หัวเส้า "เขื่อนเส้าเหลี่ยม"



เคื่อยไม้

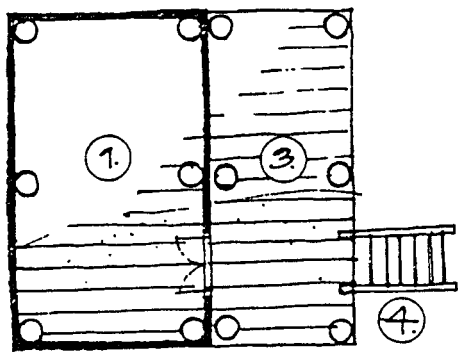
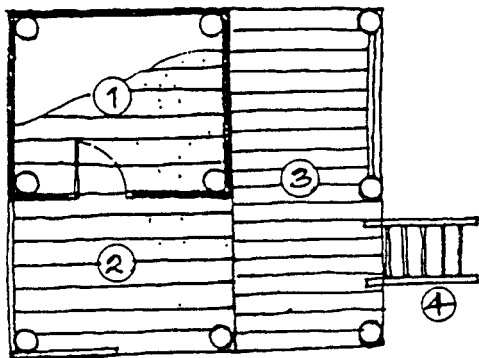


การต่อเส้า



แบบรั้วคอกวัวอีกชนิดหนึ่ง

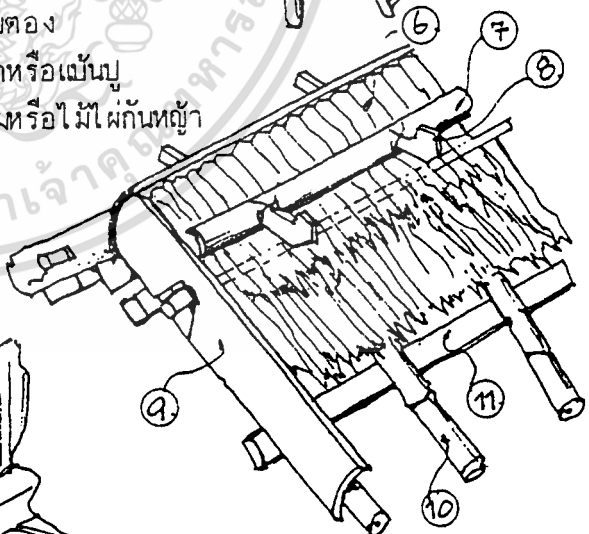
การแก้ปัญหาพื้นขานแตกจากเส้าคดและขางกลม



- เขื่อนเหยา 2 ห้อง
- ① บ่อนนอน (ห้องนอน)
 - ② ชานโล่ง
 - ③ ชานแดด
 - ④ กั้นไค



- ① หญ้าไฟร, แฝก
- ② ฝาแบบตอง
- ③ พนฝาหรือแผ่นปู
- ④ ไม้กั้นหรือไม้ไฟกั้นหญ้า



- ⑤ ฝาแอมฟาก
- ⑥ ไม้กั้นคั้งกลาง (กั้นฝน)
- ⑦ ไม้ซุงทลบ (ไม้ไฟผ่าครึ่ง)
- ⑧ ไม้ซัดทาหนู (ไม้ไฟ)
- ⑨ ไม้กั้นหญ้า (ไม้ไฟ)
- ⑩ ไม้กลอน (ไม้ไฟ)
- ⑪ ไม้ระแนง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ผู้อื่นเผยแพร่เนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงชื่อของ
 ภาพที่ 4.31

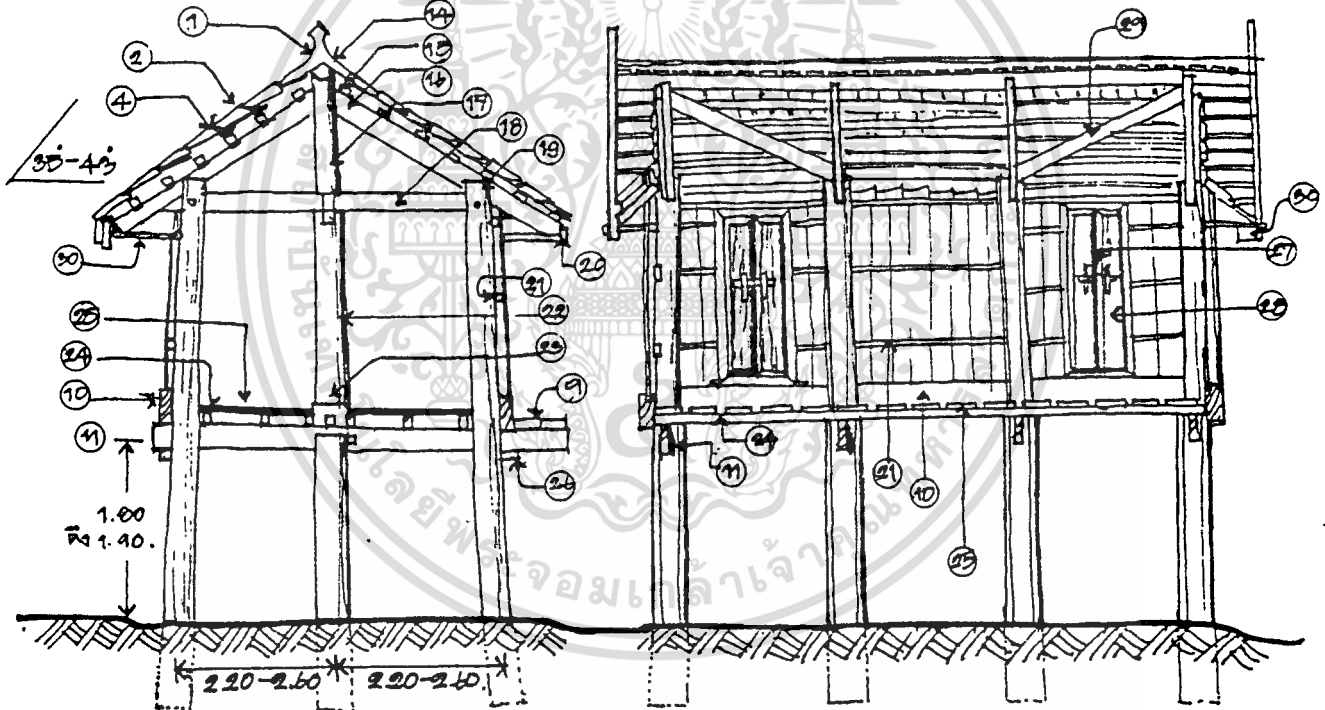
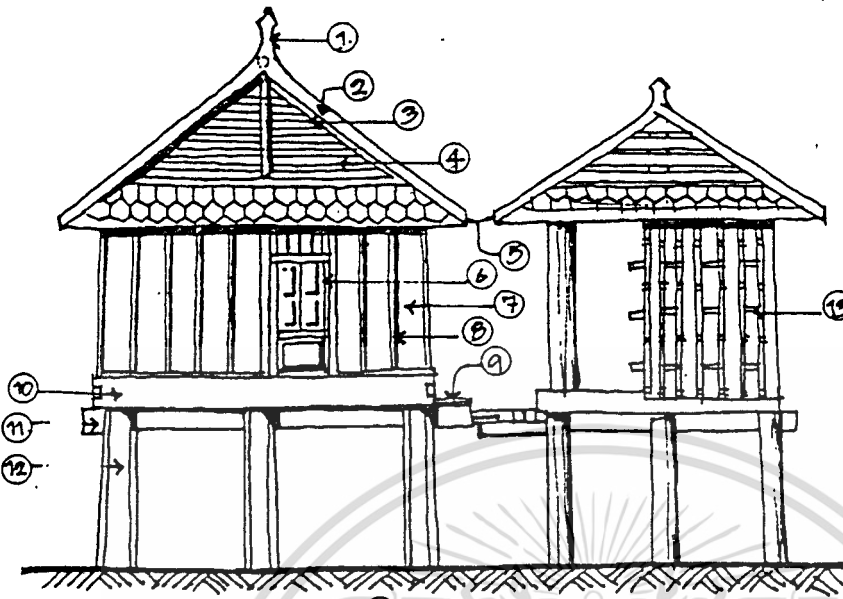
- ① ยอดเป็นลม
- ② เ็นลม(บันลม)
- ③ จั่ว(จั่ว)หรือสีหน้าเขื่อน
- ④ เ็นมุง(กระเบื้องมุง)

บริเวณส่วนนี้เรียกว่า

-ชานจั่ว

-มุงนกกอ

- ⑤ ซั้งริน(รางน้ำ)
- ⑥ บ้องเขยมั่วเปิดถึงพื้น
เรียกประตูปอง
- ⑦ เ็นแอม(ผ้า)
- ⑧ เ็นตั้ง
- ⑨ ไม้เหยยบชั้น
- ⑩ กระทอก
- ⑪ ขาง
- ⑫ เส้า
- ⑬ ผ่าลายขัด(ผ่าลายคุม)



⑭ เอ็กโก(อกโก)

⑮ ระแนง(แป)

⑯ สะยว(จันทน)

⑰ คั้ง

⑱ ช่อ

⑲ หูโพง(ปากหัวช่อล็อกในหัวเสา)

⑳ ไม้ป็นชาย

㉑ เ็นบูน, คั้ง (เคร้านอน, คั้ง)

㉒ เส้าค้ำช่อ (เส้าเหลี่ยม)

㉓ ไม้แม่เข้ (ไม้สำหรับค้ำไม้พื้น)

㉔ คั้ง

㉕ เ็นปู้(ไม้พื้น)

㉖ ลิม(ไม้รับระคัมและทำให้แน่น)

㉗ ไรผกตุ(กลอนประตู)

㉘ ผักตุ(ประตู)

㉙ ยิงลม(ไม้ค้ำยัน)

㉚ แขนนาง

การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบสภาพบ้าน

1. ระบบพื้นที่ใช้สอย (SPATIAL SYSTEM)

จากการศึกษาวิจัยพบว่า ระบบพื้นที่ใช้สอยที่อาศัยชนบทมีพื้นที่บ้านเฉลี่ย 88.23 ตร.ม. เป็นพื้นที่ห้องนอนเฉลี่ย 29.47 ตร.ม. ระเบียง 26.96 ตร.ม. ซาน 20.04 ตร.ม. พื้นที่ครัว 13.33 ตร.ม. สร้างในที่ดินพื้นที่เฉลี่ย 158.96 ตร.ม.

กิจกรรมที่เกิดขึ้นในองค์ประกอบต่าง ๆ ของที่อยู่อาศัยมีดังนี้

- ก. ห้องนอน กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ กิจกรรมนอนและเก็บของใช้มีค่า
- ข. ระเบียง กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก คือ รับแขกและทานอาหารกิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนน้อย ได้แก่ ประกอบอาหารและเก็บน้ำ
- ค. ซาน กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ ารสัญจรติดต่อกิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนปานกลาง ได้แก่ ประกอบอาหารและเก็บน้ำ กิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนน้อย ได้แก่ นอน ทำงาน รับแขก พักผ่อน ทานอาหาร และเก็บเครื่องมือการเกษตร
- ง. เรือนโง่ กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมากไม่มี มีกิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนปานกลาง ได้แก่ ทานอาหาร กิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนน้อย ได้แก่ นอน ทำงาน รับแขก พักผ่อน เก็บของมีค่าและการสัญจรติดต่อ
- จ. ครัว กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ ประกอบอาหารและเก็บอาหารกิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนน้อย ได้แก่ ทานอาหาร เก็บของใช้ที่มีค่าและเก็บน้ำ
- ฉ. ร้านน้ำ กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมากได้แก่ เก็บน้ำ
- ช. บันได กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ การสัญจรติดต่อ
- ซ. ใต้ถุนบ้าน กิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ ทำงานพักผ่อน เก็บเครื่องมือการเกษตรและเลี้ยงสัตว์ กิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนปานกลาง ได้แก่ การสัญจรติดต่อ รับแขกและทานอาหาร
- ณ. ลานบ้าน กิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนปานกลาง ได้แก่ การสัญจรติดต่อกิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนน้อย ได้แก่ พักผ่อนและเลี้ยงสัตว์
- ญ. เส้าข้าว กิจกรรมที่เกิดขึ้นจำนวนปานกลาง ได้แก่ เก็บอาหารเก็บเครื่องมือการเกษตรและเลี้ยงสัตว์ ตะปูลสร้างติดกับตัวบ้าน กว้างประมาณ 8 ซม. มีราวบันได

4. ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านอีสาน

ก. เครื่องจักรสานพื้นบ้าน

จากลักษณะทางชาติพันธุ์แล้วคนอีสานยังมีวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียว เช่นเดียวกับประชาชนในภาคเหนือ ถึงแม้ว่าคนอีสานจะบริโภคข้าวเหนียวเหมือนกับภาคเหนือ แต่เครื่อง

จักรสานที่เนื่องด้วยการบริโภคข้าวเหนียวของภาคอีสาน ก็มีลักษณะเฉพาะตนที่ต่างไปจากของภาคเหนือ

เครื่องจักรสานภาพอีสานที่เนื่องด้วยวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวที่สำคัญ และเป็นของภาคอีสาน คือ กระติบข้าว และก่องข้าว

ก่องข้าวและกระติบข้าวอีสานในบริเวณจังหวัดที่เรียกว่า อีสานกลางและอีสานมีรูปแบบเฉพาะคนที่ต่างกัน โดยมีรูปแบบและวิธีการสานที่เป็นของตนเอง ตามความนิยมของท้องถิ่น

ก่องข้าวแบบแรกที่น่ากล่าว คือ ก่องข้าวที่ใช้กันในบริเวณอีสานกลางโดยเฉพาะจังหวัดมหาสารคาม ร้อยเอ็ด ขอนแก่น นั้นเป็นกระติบที่มีลักษณะและรูปแบบต่างไปจากกระติบข้าวที่สานด้วยไม้ไผ่ของถิ่นอื่น ๆ คือ ก่องข้าวนี้ประกอบด้วยส่วน 3 ส่วน คือ ส่วนฐานสำหรับตั้ง ที่ฐานนี้บางทีก็แกะเป็นลวดลายเพื่อความสวยงามไปด้วยส่วนตัวก่องข้าวสานด้วยไม้ไผ่ซ้อนกัน 2 ชั้น เป็นรูปคล้ายดอกบัวแต่ขอบสูงขึ้นไปเหมือนโถ โดยมีส่วนฝาหรือรูปร่างเหมือนฝาชีครอบชั้นหนึ่ง โดยส่วนขอบของฝาจะใช้ก้านตาลเหลาเป็นแผ่นบาง ๆ โค้งทำขอบฝาเพื่อความคงทน การสานก่องข้าวชนิดนี้จะต้องสานตัวก่องข้างซ้อนกัน 2 ชั้น เพื่อให้เก็บความร้อนได้ดี โดยที่จะสานโครงชั้นในก่อนด้วยลายสองที่กันเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม เพื่อให้เกิดมุมสี่มุม สำหรับผูกกับไม้กากบาทที่เป็นฐานได้สะดวก เสร็จแล้วจึงสานส่วนต่อขึ้นมาเป็นตัวก่องข้าวด้วยลายขัด ภาษาถิ่นเรียก "ลายกราว" โดยใช้ดอกตะแคงเส้นเล็ก ๆ ได้ขนาดตามความต้องการแล้วจึงสานตัวก่องข้าวด้านนอกครอบอีกชั้นหนึ่ง ด้วยดอกปิ่นเป็นลายสองยืน หรือลายสองเวียน เพื่อให้เกิดความสวยงาม โดยที่ตัวก่องข้าวที่สานหุ่นนี้จะต้องสานให้ใหญ่กว่าตัวแบบภายใน แล้วพับปากก่องข้าวหุ้มกลับเข้าไปในภายในเพื่อความเรียบร้อยอีกครั้งหนึ่ง โดยใช้เส้นหวายผูกคาดไว้ภายนอกเพื่อรับขอบของส่วนฝาไปในตัว เมื่อได้ตัวก่องข้าวแล้วจึงทูลฐานด้วยไม้ตามแต่จะหาได้เป็นแผ่นไม้จากบาทไขว้กัน โดยมากจะทำฐานให้ผายออกกับรูปทรงของก่องข้าวด้วย ไม้ฐานนี้จะผูกติดกับส่วนกันที่มุมด้วยหวายเมื่อได้ตัวก่องข้าวพร้อมฐานแล้วจึงสานฝา ซึ่งมักจะสานด้วยดอกปิ่นค่อนข้างใหญ่ เป็นลายเฉลวหรือลายตาข่าย แล้วแต่จะเรียก โดยสานเป็นรูปคล้ายฝาชีส่วนที่ขอบของฝาจะใช้ก้านตาลทำเป็นแผ่นโค้งเข้าขอบเพื่อความคงทน เมื่อได้ส่วนประกอบที่สำคัญพร้อมแล้วจะต้องทำหูสำหรับร้อยเชือกเพื่อใช้สะพายบ่าหรือใช้แขวน

ส่วนฐานหรือตันของที่ทำด้วยไม้จริงเป็นรูปกากบาทนั้น เป็นส่วนที่สำคัญที่ช่วยให้ก่องข้าวตั้งได้ดี ไม่ล้มนั่นแทนที่จะเป็นเพียงฐานธรรมดา ข่างสานก่องข้าวยังได้ทำให้มีลักษณะผายออกให้รับกับรูปทรงของก่องข้าว เพื่อความสวยงามด้วย ส่วนฐานก่องข้าวนี้คงจะได้รับอิทธิพลทางความคิดจากเขียนหมากไม้ของอีสาน เพราะบางครั้งฐานจะแกะเป็นลวดลายเช่นเดียวกัน เขียนหมากไม้ลวดรูปทรงของก่องข้าวอาจจะมิอิทธิพลของ ก่องข้าว ของภูเก็ต ซึ่งเป็นก่องข้าวที่มีรูปทรงใกล้เคียงกันเพียงแต่ก่องข้าวขลุ่ยสูงขลุ่ย และได้รับการประดับตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนฝักองข้าวนั้นมีลักษณะคล้ายฝักซึ่งมีความประสานกลมกลืนกับรูปทรงของตัวกลองข้าว จึงนับว่าองข้าวสานแบบนี้เป็นองข้าวที่สานด้วยไม้ไผ่ของอีสานที่มีความงาม และมีลักษณะเฉพาะที่มีความสมบูรณ์ในตัวที่น่าสนใจยิ่ง

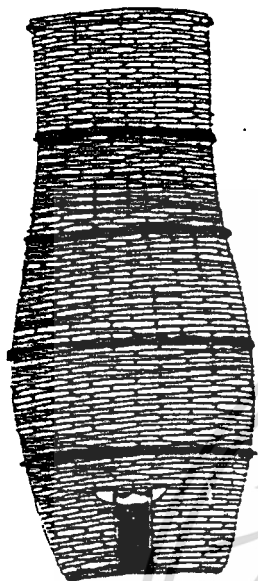
นอกจากองข้าวแบบดังกล่าวแล้วยังมีภาชนะใส่ข้าวเหนียวอีกแพหนึ่ง ที่นิยมใช้กันในบริเวณภาคอีสานเหนือ เรียกว่า "กระต๊อบ" สานด้วยไม้ไผ่ เช่นกัน แต่รูปแบบและวิธีการสานแตกต่างกันออกไป คือ เป็นกระต๊อบทรงกระบอกคล้ายกระป๋องไม่มีขามีเพียงส่วนตัวกระต๊อบ และส่วนฝาเท่านั้น วิธีการสานจะสานด้วยตอกไม้เขี้ยะซึ่งเป็นตอกอ่อน ๆ โดยจะสานเห็นรูปทรงกระบอกให้มีความยาวเป็นสองเท่าของความสูงของตัวกระต๊อบ ที่ต้องการเสร็จแล้วจะต้องพับทบกลับส่วนหนึ่งไว้เป็นด้านใน ก็จะได้ตัวกระต๊อบชนิดนี้จะสานลายด้านใน และด้านนอกต่างกัน คือ ส่วนที่จะพับทบกลับไว้ด้านใน จะสานด้วยลายอำเจียน ส่วนนอกที่ต้องการความสวยงาม สานด้วยลายสองยืนหรือยกตอเพื่อความสวยงาม ส่วนกันจะต้องสานเป็นแผ่นกลม ๆ ต่างหาก แล้วนำมาผนึกติดกับตัวกระต๊อบภายหลัง ส่วนฝักกระต๊อบก็จะทำเช่นเดียวกับตัวกระต๊อบ กระต๊อบชนิดนี้บางครั้งอาจจะใช้ก้านตาลขดเป็นวงทำเป็นส่วนฐาน เพื่อความคงทนด้วย แต่ถ้าเป็นเล็ก ๆ อาจจะไม่ต้องเสริมฐานก็ได้

กระต๊อบข้าวเหนียวชนิดนี้ จะเห็นว่ามีความรูปแบบวิธีการสอนต่าง ๆ ไปจากองข้าวที่นิยมใช้กันในอีสานกลาง แต่ประโยชน์ในการใช้สอยไม่แตกต่างกัน ยังคงใช้ใส่ข้าวเหนียวหนึ่งได้ดีเช่นกัน และปัจจุบันกระต๊อบข้าวทั้งสองชนิดยังคงรักษารูปทรงลักษณะเฉพาะถิ่นของตนเอาไว้

ตะกร้า หรือกะต้ำสานด้วยไม้ไผ่ของภาคอีสานนี้มีประโยชน์ในการใช้สอยเช่นเดียวกับตะกร้า กระบุงภาคกลางหรือช้ำภาคเหนือ เป็นภาชนะที่ใช้กันอย่างกว้างขวางในภาคอีสาน เพราะใช้ใส่ของได้สารพัด และใช้ได้ทั้งการหิ้วด้วยมือ หรือจะหาบคอนไปด้วยคานก็ได้รูปทรงของตะกร้า หรือกะต้ำนี้ต่างไปจากตะกร้าภาคอื่น ๆ โดยทั่วไปกะต้ำนี้จะสานด้วยไม้ไผ่ด้วยการเริ่มสานส่วนกันก่อนลายขัด (ลายขัดผี) มาด้วยตอกคู่แล้วค่อย ๆ สานต่อขึ้นมาด้านข้างของตะกร้าด้วยลายธรรมดา เรื่อยไปจนถึงส่วนปากของตะกร้า ซึ่งจะได้ใช้ตอกเส้นเล็กเพื่อความแข็งแรงทนทาน ส่วนที่ปากหรือขอบตะกร้า จะใช้วิธีเก็บริมโดยสานซ่อนตอกเข้าในตัวตะกร้า เสร็จแล้วจะทำหูตะกร้าเพื่อใช้หิ้วหรือหาบ โดยมากจะใช้ไม้ไผ่อีกชิ้นหนึ่งโดยเหนือปากตะกร้าแล้วผูกปลายทั้งสองเข้ากับตะกร้าตรงขอบ ตะกร้าหัวภาคอีสานนี้จะมีรูปทรงคล้าย ๆ กัน หรือเหมือนกัน จะต่างกันบ้างก็ด้วยขนาดเล็กใหญ่ แต่โดยทั่วไปแล้วจะคล้ายคลึงกัน ตะกร้าหรือกะต้ำสานนี้มีใช้ในภาคอีสาน ตะกร้าชนิดนี้จะใช้ได้ทั้งแบบเป็นคู่ และใช้หิ้วใบเดียวตั้งแต่ ผัก ผลไม้ ถ่าน และสิ่งของอื่น ๆ ไปจนถึงใช้เป็นเขียนหมากสำหรับใส่หมากเรียกว่า "คุนหมาก" หรือบางครั้งใช้ขันยาทำเป็นคุนหรือคุสำหรับตักน้ำก็ได้ เพราะมีน้ำหนักเบาและทำได้ง่าย

นอกจากเครื่องจักรสานที่ใช้กันแพร่หลายในภาคอีสาน แล้วยังมีเครื่องจักรสานไม้ไผ่ที่ใช้กันมากในชีวิตประจำวัน คือ ตะกร้าสานของอีสานนี้ถึงแม้ว่าจะเป็นเครื่องจักรสานที่มีรูปทรงและลวดลายไม่ต่างจากเครื่องจักรสานไม้ไผ่ชนิดอื่น ๆ แต่โดยทั่วไปแล้วจะคล้ายคลึงกัน ตะกร้าหรือกะต้ำสานนี้มีใช้ในภาคอีสาน ตะกร้าชนิดนี้จะใช้ได้ทั้งแบบเป็นคู่ และใช้หิ้วใบเดียวตั้งแต่ ผัก ผลไม้ ถ่าน และสิ่งของอื่น ๆ ไปจนถึงใช้เป็นเขียนหมากสำหรับใส่หมากเรียกว่า "คุนหมาก" หรือบางครั้งใช้ขันยาทำเป็นคุนหรือคุสำหรับตักน้ำก็ได้ เพราะมีน้ำหนักเบาและทำได้ง่าย

เครื่องมือดักสัตว์น้ำ การดักมุ้งห้วงเพื่อการนำมาประกอบอาหารดังนั้นลักษณะการดักจับ
จึงมุ่งในการจับเป็น ได้แก่ ตุ่มปลาตุก ตุ่มปลาชิว ตุ่มปลาขาว ไช ชูด (ชูด) ซ่อน (กัตซ่อน) สาบ ลอบ อีจู้
ลัน จัน อีแงบ ตุ่มกบ เป็นต้น



1. ตุ่มปลาตุก



2. ตุ่มปลาชิว



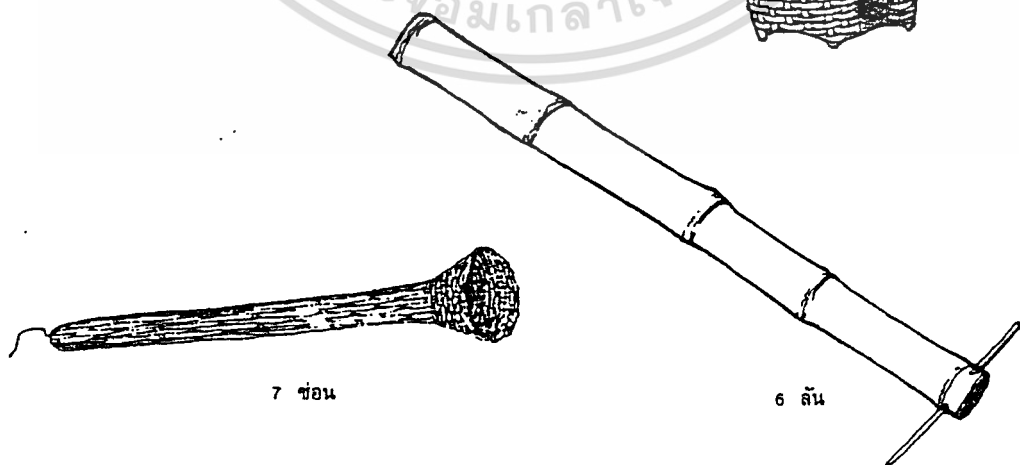
3. ตุ่มกล



4. ชูด



5. อีจู้

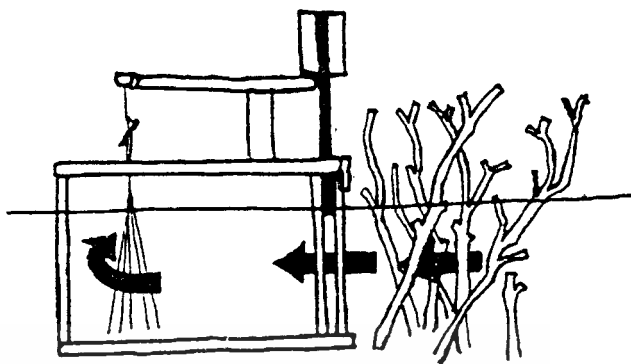
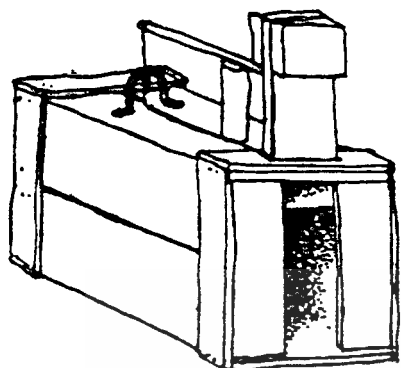


6. ลัน

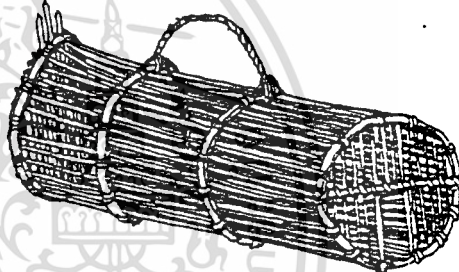
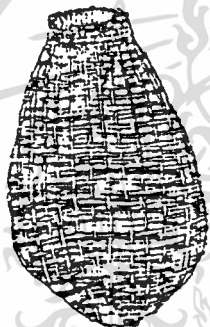


7. ซ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



8 จัน

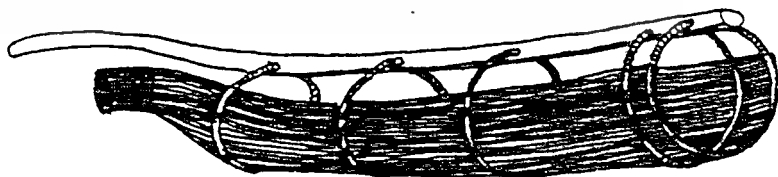


9 อีแกบ

10 ลอบ



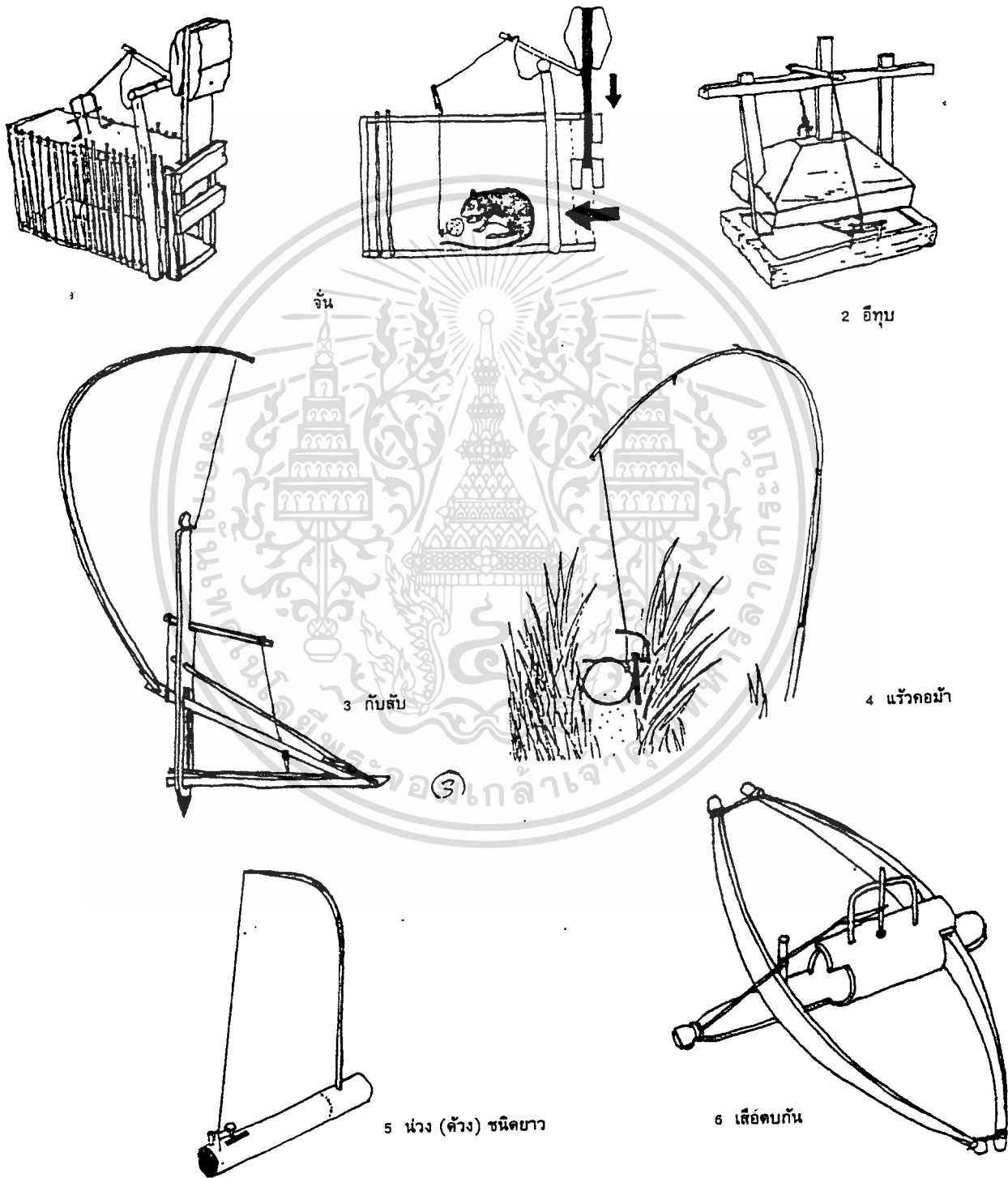
12 ตุ่มปลาวา



11 สาบ

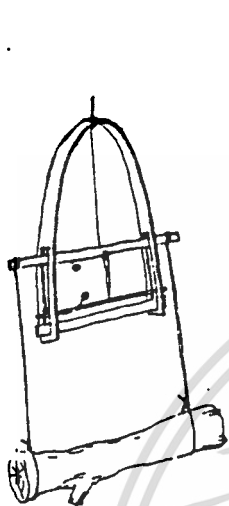
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และตั้งชื่อเรื่องขึ้นจากของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
ภาพที่ 4.35 เครื่องมือทอผ้าทอ

เครื่องมือดักสัตว์บก โดยมากใช้ดักหนู เพื่อประกอบเป็นอาหารและทำลายเพราะหนูเป็นสัตว์ที่ทำลายทรัพย์สินและผลผลิตทางการเกษตรดังนั้นจึงพบว่าเครื่องมือดักที่ใช้ในการดักหนู มีเป็นจำนวนมากและลักษณะการทำงานของเครื่องมือมุ่งในการจับตายเป็นสำคัญ ได้แก่ กับสับ น่วง (ด้วง) แร้วค่อม้า เสือตบกัน จัน อีทุบ เป็นต้น

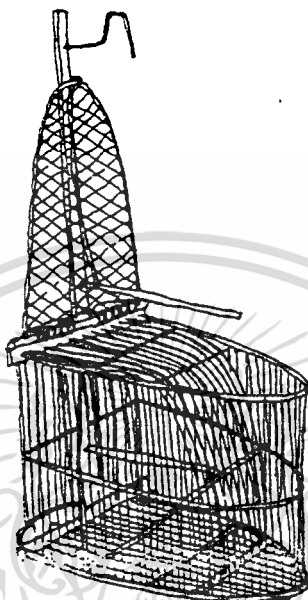


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิภาพที่ 4.35 เครื่องมือดักสัตว์บกเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

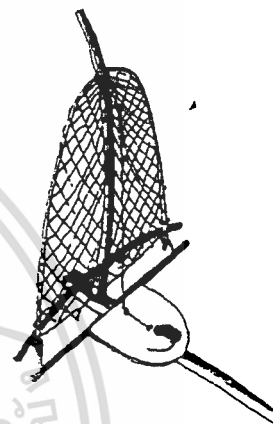
เครื่องมือดักสัตว์ปีก มุ่งในการดักสัตว์ปีกเพื่อเป็นอาหารและการเลี้ยงไว้ดูเล่น เครื่องมือ
ดักจึงมีทั้งการดักแบบจับเป็นและแบบจับตาย เช่น ชิง (ตาข่าย) นกคุ้ม ดั่งบาน แร้วตบ เพนียดนกเขา
เพนียดนกเทศ กับโคลน เป็นต้น



1. กล้วยไม้



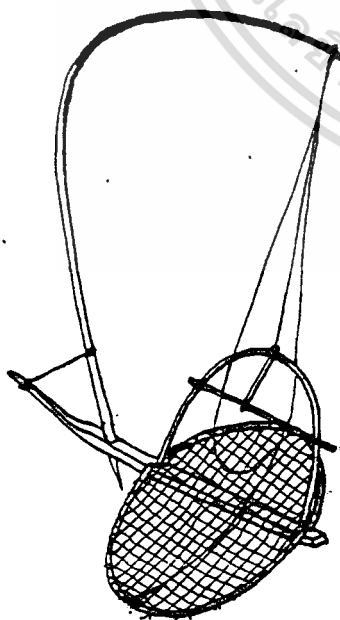
2. เพนียดนกเทศ



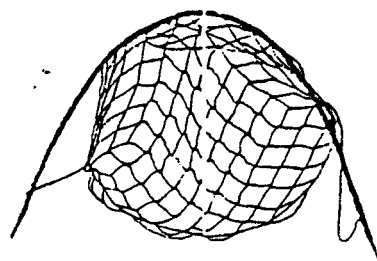
3. ดั่งบาน



4. เพนียดนกเขา



5. แร้วตบ (ตุง)



6. ชิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
ภาพที่ 4.36 เครื่องมือดักสัตว์ปีก

ลายในการสานง่าย ๆ ไม่ละเอียดปราณีตแต่เป็นเครื่องใช้ในครัวเรือนของชาวอีสานที่ใช้กันแพร่หลายมาก จนถือว่าเป็นตะกร้าประจำภาคก็อาจเป็นได้

เครื่องจักรสานภาคอีสานส่วนมากเป็นเครื่องจักรสานไม้ไผ่แทบทั้งสิ้น ตั้งแต่ภาชนะสำหรับใส่ข้าวของต่าง ๆ พวกกระบุงตะกร้าไปจนถึงเครื่องจักรสานที่ใช้จับสัตว์น้ำ เช่น ไช ตุ่มสาน ตุ่มกบ ช้องชนิดต่าง ๆ เป็นต้น

โดยทั่วไปแล้วเครื่องจักรสานภาคอีสานจะมีความสัมพันธ์กับอาชีพการงานด้านนอกจากเครื่องมือ เครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น เครื่องจักรสานที่ใช้กับการปั่นฝ้าย การทอผ้า การเลี้ยงไหม เป็นต้น

ข. เครื่องปั้นดินเผาพื้นบ้านอีสาน

การทำเครื่องปั้นดินเผาเป็นงานหัตถกรรมที่เก่าแก่ที่สุดของมนุษย์อย่างหนึ่งดินแดนที่เป็นภาคอีสานในปัจจุบันนี้เป็นแหล่งผลิตเครื่องปั้นดินเผามานานนับพัน ๆ ปี ย้อนขึ้นไปในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ จนถึงยุคหินใหม่โดยได้พบเครื่องปั้นดินเผาในหลุมศพของมนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านนาดี โนนกทา ตำบลบ้านโคก อำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น และต่อมาในต้นยุคสำริดหรือยุคโลหะก็ได้พบแหล่งอารยธรรมสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นแหล่งผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่สำคัญในภาคอีสาน

การทำเครื่องปั้นดินเผาในดินแดนภาคอีสาน จะเห็นได้ว่าเป็นงานศิลปหัตถกรรมเก่าแก่ที่สืบทอดกันมาช้านาน ปัจจุบันที่ทำเครื่องปั้นดินเผา และ เป็นอาชีพมีหลายแห่งเช่น การทำเครื่องปั้นดินเผาที่ด่านเกวียน อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา

การทำเครื่องปั้นดินเผาโดยทั่วไปของภาคอีสานส่วนใหญ่เป็นการทำภาชนะประเภท หม้อน้ำ หม้อข้าว หม้อแกง กระถาง ไห แจกัน ซึ่งเป็นเครื่องใช้สอยที่จำเป็นในการดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น และการผลิตมักเป็นการผลิตขาย แลกเปลี่ยนกันในหมู่บ้านและหมู่บ้านใกล้เคียงลักษณะการผลิตจะเป็นหมู่บ้านที่มีสภาพแวดล้อมและชนกลุ่มที่มีวัตถุดิบเอื้ออำนวยให้ เช่น เป็นแหล่งที่มีดินสำหรับใช้ทำเครื่องปั้นดินเผาได้ดี เป็นต้น นอกจากนี้หมู่บ้านที่จะผลิตเครื่องปั้นดินเผามักเป็นหมู่บ้านที่มีการเรียนรู้ สืบทอดวิธีการมาจากบรรพบุรุษ และส่วนมากจะทำเป็นอาชีพรองในยามว่างจำกการทำไร่ ทำนา ซึ่งเป็นอาชีพหลัก ดังนั้นการผลิตเครื่องปั้นดินเผาจึงเป็นลักษณะอุตสาหกรรมในครัวเรือน ยามว่างจากอาชีพมากกว่าที่จะเป็นอุตสาหกรรมที่เป็นลำเป็นสัน เป็นต้น เช่น การทำเครื่องปั้นดินเผาภาคอื่น ๆ

วิธีการทำเครื่องปั้นดินเผาของชาวอีสานโดยทั่วไปจะเป็นวิธีการโบราณที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษแทบทั้งสิ้น ..และส่วนใหญ่ยังคงยึดถือกรรมวิธีนี้มาจนปัจจุบัน

ขั้นตอนการทำเครื่องปั้นดินเผาของอีสาน โดยเฉพาะเครื่องปั้นดินเผาประเภทภาชนะ มีขั้นตอนตามแบบอย่างพื้นบ้านที่ใกล้เคียงกันเป็นส่วนมาก คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ได้ดินที่ใช้ปั้นเครื่องปั้นดินเผาตามแบบวิธีพื้นบ้านนี้แม้จะเป็นดินดี แต่ไม่สามารถนำมาทำเครื่องปั้นดินเผาได้ทันทีจะต้องนำไปผสมกับ "ดินเชื้อ" ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญ ก่อนที่จะนำไปปั้น

ดินเชื้อ เป็นดินผสมระหว่างดินเหนียว หรือดินโคลนกับแกลบมีอัตราส่วนการผสมแตกต่างกันไปแล้วแต่ท้องถิ่น อาจจะใช้แกลบ 2 ส่วนดิน 2 ส่วน เมื่อผสมกันแล้วตากให้แห้ง แล้วนำไปเผาให้สุกขดให้ละเอียดร่อนด้วยตะแกรงให้ได้ดินละเอียดที่ไม่มีเศษผงอื่น ๆ เจือปน เสร็จแล้วนำดินเชื้อและดินเหนียวไปนวดผสมให้เข้ากัน อาจจะใช้ดินเหนียวมากดินเขื่อน้อย ซึ่งจะเป็นอัตราส่วนเท่าใดก็ขึ้นอยู่กับความนิยมของท้องถิ่น

เมื่อได้ดินเหนียวพร้อมที่จะใช้ปั้นได้แล้ว ขั้นตอนต่อไปก็คือการปั้นเป็นภาชนะต่าง ๆ จะเริ่มด้วยการขึ้นรูป โดยการเตรียมดินเป็นก้อน ๆ ให้พอดีกับขนาดของภาชนะที่จะปั้น เสร็จแล้ว นำก้อนดินไปวางบนแท่นปั้น ซึ่งส่วนมากจะใช้ทองไม้ขนาดใหญ่ มีความสูงขนาดพอดีที่ผู้ปั้นยืนบนได้ โดยไม่ต้องก้มหลังมากนัก การปั้นทั่วไปโดยเฉพาะการปั้นหม้อน้ำ หรือ หม้อข้าวหม้อแกงจะมีวิธีการที่ใกล้เคียงกัน คือ เริ่มด้วยการปั้นส่วนที่เป็นปากก่อน ช่างปั้นจะจับดินส่วนปากด้วยส่วหรือใบสปาด โดยหุ้มดินส่วนที่เป็นปากหม้อใช้นิ้วมือบีบดินโดยมีใบส่วหุ้มอยู่แล้วหมุนไปรอบ ๆ โดยช่างปั้นจะต้องเดินหมุนตัวเอาไปรอบ ๆ แท่น แท่นที่จะใช้ปั้นหมุนอย่างที่ใช้กันในท้องถิ่นอื่น เมื่อปั้นส่วนที่เป็นปากหม้อได้แล้วจะต้องนำไปผึ่งแดด เพื่อให้ดินหมาดก่อนที่จะนำปั้นส่วนอื่นต่อไป การปั้นลักษณะนี้ช่างปั้นหม้อหรือภาชนะส่วนที่เป็น หากก่อนนี้ครั้งละมาก ๆ แล้วนำไปผึ่งแดดไว้บนลานบ้าน เพื่อให้ภาชนะเวลาระหว่างที่คอยให้ดินหมาดให้เกิดประโยชน์

เมื่อดินหมาดตัวพอที่จะคงรูปอยู่ได้แล้ว จึงเริ่มปั้นส่วนตัวและกันต่อไปด้วยวิธีการตี โดยใช้เครื่องมือที่เรียก "ไม้ลาย" เป็นไม้แบน ๆ มีด้านกลมตีด้านนอกของหม้อ ส่วนอีกมือหนึ่งจะจับ "หินดู" ซึ่งเป็นแท่งดินเผา มีรูปร่างเหมือนเห็ดหรือที่ชดยา คุณอยู่ภายในการตีหม้อหรือการปั้นรูปนี้จะต้องทำหลายครั้ง เพราะดินยังมีความเหลวอยู่ ไม่สามารถคงรูปอยู่ได้ด้วยเนื้อดินบาง ๆ ช่างปั้นหม้อจะต้องใช้ วิธีตีแล้วนำไปผึ่งแดดแล้วนำกลับมาตีใหม่ จนกว่าจะได้รูปทรงที่สมบูรณ์ การตีหม้อหรือการปั้นภาชนะด้วยวิธีนี้ ช่างจะต้องมีความชำนาญจึงจะสามารถตีให้เนื้อภาชนะมีความหมายบางเสมอกัน ซึ่งจะช่วยให้ภาชนะไม่แตกง่าย เวลาเผาเมื่อได้รูปทรงของภาชนะตามต้องการแล้ว อาจจะทำมาตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อความเรียบร้อยสวยงาม แล้วจึงนำไปตากแดดให้แห้ง ซึ่งอาจจะใช้เวลา 1 - 3 วัน เพื่อให้ดินแห้งสนิทก่อนที่จะนำไปเผา

การเผาส่วนใหญ่ใช้วิธีการเผาแบบพื้นบ้าน ซึ่งเรียกว่า "เผาตาด" หรือเผากลางแจ้ง โดยเอาภาชนะที่ปั้นเรียบร้อยแล้ววางบนลานบ้านอาจจะวางบนพื้นดินวางบนเศษไม้ กิ่งไม้ที่จะใช้เป็นพื้นก็ได้ ถ้าเป็นภาชนะประเภทหม้อจะวางคว่ำเอาปากหม้อลงแล้วใช้ฟางวางปิดทับด้านบน กว้างจุดไฟเผาประมาณ 40 นาที ถึง 1 ชั่วโมง การเผาแบบนี้ถ้าในเฉพาะฟางเป็นเชื้อเพลิง มักจะทำให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ห้ามเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เศษไม้ช่วยให้ไฟแรงด้วย ภาชนะดินเผาตามแบบวิธีพื้นบ้านของภาคอีสานนี้จะมีเนื้อสีน้ำตาลปนแดงและดำ หรืออาจจะมีสีอื่นตามคุณสมบัติของดินแต่ละท้องถิ่น และการใช้ไฟแรงหรือการใช้ความร้อนสูงมากน้อยเพียงใด

อย่างไรก็ตามขั้นตอนและวิธีการทำเครื่องปั้นดินเผาตามแบบอย่างพื้นบ้านของชาวอีสานนี้เป็นวิธีที่นิยมทำกันมากที่สุดเพราะเป็นวิธีการที่เรียบง่ายไม่ต้องใช้เครื่องมือมาก และใช้วัสดุในท้องถิ่นเป็นหลัก ส่วนรูปแบบภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่ขึ้นอยู่กับความนิยมของแต่ละท้องถิ่น แต่โดยทั่วไปแล้วจะมีรูปแบบง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน และมีความสวยงามเรียบ ๆ อันเป็นคุณสมบัติของชนบท

เครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์

จังหวัดบุรีรัมย์เป็นที่ตั้งปราสาทหินที่ยิ่งใหญ่ มีความสง่า และสวยงามทั้งรูปทรง และลวดลาย ซึ่งสร้างขึ้นมาตั้งแต่ราวพุทธศตวรรษที่ 15 มีชุมชนโบราณที่มีคูน้ำดินล้อมรอบจำนวนมากถึง 143 จุด มีขนาดแตกต่างกันมีหลักฐานการอยู่อาศัยต่อเนื่องมาหลายจุดหลายสมัย ซึ่งอายุตั้งแต่ 1,000 ปีขึ้นไป รูปทรงของชุมชนมีที่สี่เหลี่ยม และทรงกลม

สิ่งที่มีความสำคัญ และเป็นที่ภาคภูมิใจมากที่สุดของชาวบุรีรัมย์ คือเป็นแหล่งอุตสาหกรรมเครื่องเคลือบดินเผา มีนักวิชาการต่างประเทศทำการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับสถาปัตยกรรมศิลปกรรม และประติมากรรมที่พบในประเทศเขมร แสดงความคิดเห็นว่าในระหว่างปราสาท พระพุทธรูป และเทวรูปสำริด และศิลา ภาษาและวรรณกรรม และเครื่องเคลือบดินเผาเขมร จัดว่าประสบความสำเร็จอย่างสูงในด้านอื่นยกเว้นเครื่องเคลือบดินเผา แต่นั่นเป็นการศึกษารในประเทศเขมร เครื่องเคลือบดินเผาที่เขาศึกษากันเป็นเพียงส่วนหนึ่งที่ส่งไปจำหน่ายจากดินแดนอีสานใต้โดยเฉพาะบุรีรัมย์ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องเคลือบดินเผา ที่พบในประเทศเขมรอาจมีไม่มากพอ แต่ก็ยังดีที่เขาสามารถกำหนดอายุเครื่องเคลือบดินเผาไว้อย่างเป็นระบบ ทั้งนี้โดยอาศัยปราสาทและศาสนสถานที่พบเครื่องเคลือบนั้น ๆ เป็นตัวกำหนด

ปัจจุบันนี้เป็นที่แน่ชัดว่า เครื่องเคลือบดินเผาที่ใช้และจำหน่ายกันในแหลมอินโดจีน ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 15 - 19 ล้วนผลิตขึ้นในแถบอีสานใต้ โดยมีศูนย์กลางในการผลิตอยู่ในเขตจังหวัดบุรีรัมย์แทบทั้งสิ้น หลักฐานสำหรับเครื่องสำหรับเรื่องนี้ คือ เตาเครื่องเคลือบดินเผาพบเป็นกลุ่ม ๆ ในแทบทุกอำเภอในจังหวัดบุรีรัมย์ รวมแล้วกว่า 200 เตา เตาที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และมีจำนวนหนาแน่นจะพบในเขตอำเภอบ้านกรวด และละหานทราย ทั้งนี้คงเป็นเพราะในบริเวณดังกล่าวเป็นป่ารก้างมานาน เพิ่งมีการบุกเบิกทำประโยชน์เมื่อไม่นานมานี้ การทำลายสภาพต่าจึงมีไม่มากนัก ส่วนที่อำเภออื่น มีผู้อาศัยมาตลอด จึงมีการบุกเบิกทำลายหลักฐานของเตาเป็นส่วนมา ที่ยังพอมีหลักฐานมักจะเป็นใต้ดิน และเตาที่ก่อเตาดานหนา ดังนั้นจึงมีการเรียกเครื่องเคลือบดินเผาชนิดนี้ อีกอย่างหนึ่งว่าเครื่องเคลือบดินเผาแบบบ้านกรวดตามแหล่งที่พบ ก่อนจะมีหลักฐานมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบของเครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์

เครื่องเคลือบดินเผาบ้านกรวด หรือบางท่านเรียกว่า เครื่องเคลือบเขมรเป็นเครื่องปั้นดินชนิดเคลือบเป็นสีดำ น้ำตาล เทา ขาว ฟ้ำ และสองสี ในภาชนะเดียวกัน และเครื่องปั้นดินเผาชนิดไม่เคลือบแต่เผาแกร่งใช้อุณหภูมิสูง (STONE WARE) เป็นผลิตภัณฑ์ที่พบมากในประเทศเขมร หรือ กัมพูชาประชาธิปไตย

เครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์มีความหลากหลาย และเพียงพอที่จะใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น ทำเป็นภาชนะใส่น้ำ ใสเหล้า ใสปลาร้าจะทำให้ใหญ่ปากเล็ก มีคนโทใส่น้ำสำหรับรับแขกหรือบริโภคภาชนะใส่อาหารประเภท ถ้วย ชาม ครก กระโถน กระปูดใส่ปูน หมากพูนหรือ ตลับเครื่องแกง ขวดน้ำมัน ตะเกียง แม้แต่นาฬิกาทรายก็ผลิต ประดับเครื่องใช้ในพิธีกรรมทางศาสนาเช่น ปลา หอยสังข์ เป็นต้น พบเป็นจำนวนมากเครื่องก่อสร้าง เช่น เริงชายบราลี เป็นต้น

รูปแบบเครื่องเคลือบดินเผาบ้านกรวดนับว่ามีมากที่สุดทีเดียว ทั้งนี้คงเนื่องมาจากการผลิตตามความต้องการของตลาด ตามที่ลูกค้าสั่ง และผลิตเพื่อแย่งลูกค้ากันระหว่างเตาต่าง ๆ ระยะเวลาที่มีการผลิตเครื่องเคลือบดินเผาจากพุทธศตวรรษที่ 15 ถึงพุทธศตวรรษที่ 19 เป็นระยะเวลาที่นานพอที่จะมีการพัฒนารูปแบบได้หลากหลาย แต่ภาชนะบางอย่างก็คงรูปแบบไว้โดยตลอด ขณะที่หลายอย่างได้เปลี่ยนรูปแบบไป ทั้งนี้คงขึ้นอยู่กับความเหมาะสม และประโยชน์ใช้สอย

รูปแบบเครื่องเคลือบเท่าที่ได้แบบ และได้ถ่ายภาพมาพอแยกออกเป็นกลุ่ม ได้ดังนี้

(บุรีรัมย์, วิทยาลัยครู. เครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์ พิมพ์ครั้งที่ 2 . เรว็ดการพิมพ์ ,บุรีรัมย์. 2530

1. ไห

ไหเป็นเครื่องเคลือบที่ใหญ่ที่สุด มีลักษณะไม่ต่างจากไหปัจจุบันมากนักเป็นภาชนะทรงสูงฐานเล็ก ปากเล็ก ป่องส่วนที่ใกล้ปาก ส่วนสูงจะมากกว่าฐานประมาณ 3 เท่า เคลือบสีดำ น้ำตาล น้ำตาออกเหลือง และไม่เคลือบ เเท่ที่พบส่วนสูงตั้งแต่ 50 - 72 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง 38 - 48 ซม. ปากกว้าง 13 - 14 ซม.

ไหแบบ และขนาดต่างๆ



สูง 50-72 ซม. ศก 38-48 ซม. ปก 14-15 ซม.



๑๖ สูง 50-72 ซม. ศก 38-48 ซม. ปก 14-15 ซม.

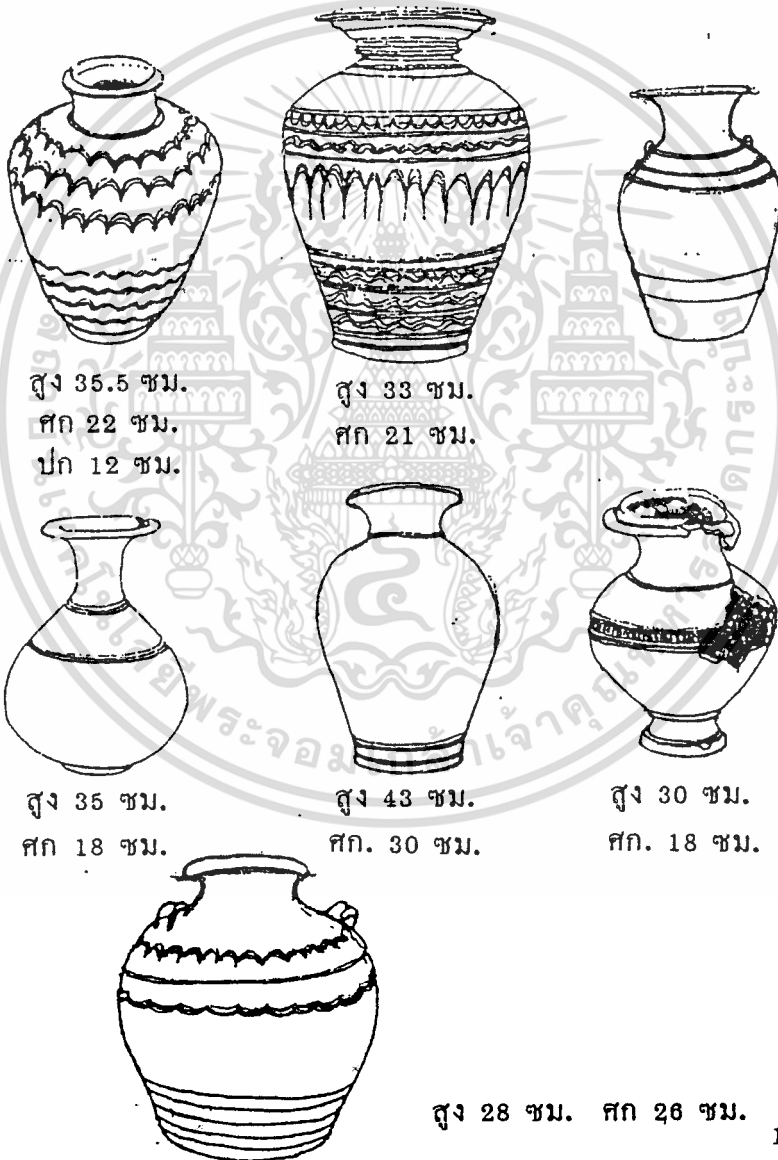
ภาพที่ 4.37 ไหแบบ และขนาดต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ไหเล็ก หรือแจกัน

ไหเล็ก หรือแจกัน เป็นภาชนะที่มีส่วนคล้ายไหแต่ปากกว้างมีส่วนสูงน้อยกว่า บางแบบมีหูเล็ก ๆ แต่ยังไม่ถึงกับใช้ประโยชน์ได้แบบไหสุโขทัย บางแบบมีลักษณะคล้ายแจกันจีนขนาดใหญ่ ที่มีใช้อยู่ในปัจจุบัน ปากบานออกนิด ๆ แต่ไม่ถึงบานมากแบบคนโท สีเคลือบส่วนใหญ่เหมือนไหลายละเอียดเหมือนกับย่อยลายจากไหลงมา

กลุ่มไหเล็ก หรือแจกัน



ภาพที่ 4.30 กลุ่มไหเล็ก หรือแจกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. แจก้น

กลุ่มนี้มีลักษณะเป็นแจก้นขัดมากขึ้น ขนาดเล็กลงมาจากใญ่มาก คอสูงขึ้นเล็กน้อย ปากกาบานออกไม่มากนัก สีเคลือบนอกจากจะเหมือนกับแบบที่ 1 และที่ 2 แล้วยังมีเคลือบสองสีในใบเดียวอีก คือส่วนล่างเคลือบดำ หรือน้ำตาล แต่ส่วนบนตั้งแต่คอขึ้นไปเคลือบสีขาว

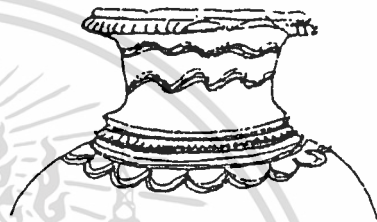
กลุ่มแจก้นแบบต่าง ๆ



สูง 48 ซม.
สก 32 ซม.



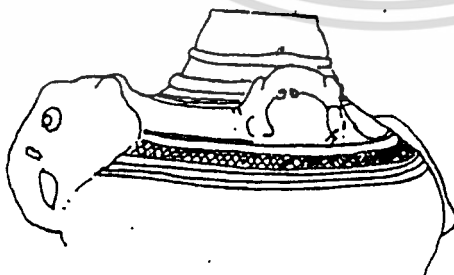
สูง 28 ซม.
สก 21 ซม.



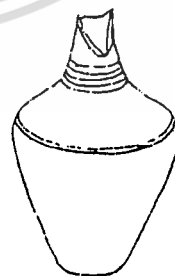
สูง 28 ซม. สก 20 ซม.



สูง 36 ซม.
สก 25 ซม.



สูง 28 ซม. สก 20.5 ซม.



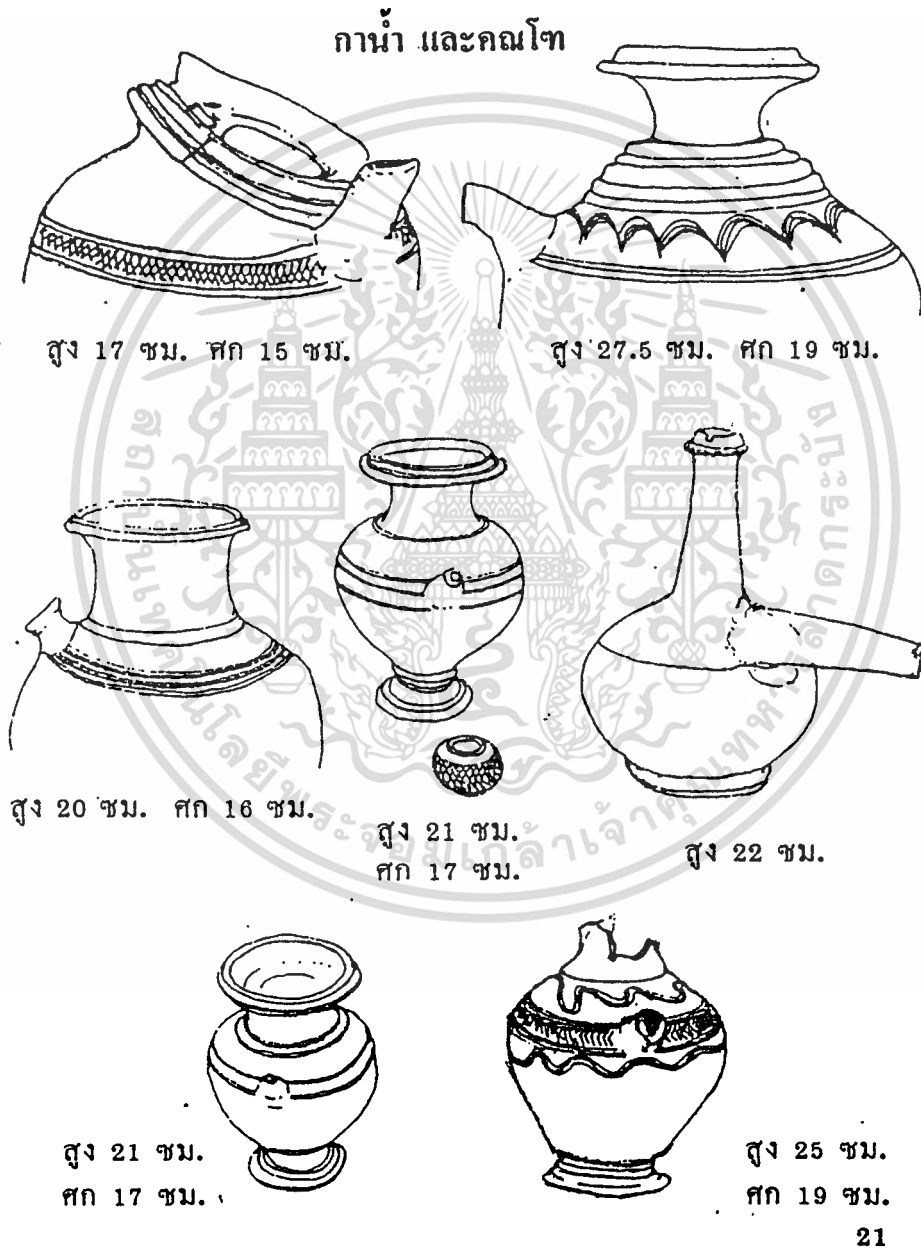
สูง 27 ซม.
สก 19 ซม.

ภาพที่ 4.39 กลุ่มแจก้นแบบต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ภาคณโท

กลุ่มนี้มีลักษณะผสมระหว่างกาน้ำ กับคณโท คือรูปทรงเป็นคณโทแต่คอสั้น ปากค่อนข้างกว้าง ที่แปลกไปกว่านั้นคือมีพวยเหมือนกาน้ำแต่ที่ต่างจากกาน้ำคือไม่มีก้านหรือหูจับ จึงเรียกรวม ๆ ว่าภาคณโท การเคลือบเช่นเดียวกับกลุ่มที่ 3



ภาพที่ 4.40 กาน้ำ และคณโท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. คนโท

กลุ่มนี้เป็นคนโทชัดเจน คือมีคอกยาวขึ้น ปากบาน ช่องต่อระหว่างคอกกับตัวจะเล็กมาก จุดอ่อนของภาชนะแบบนี้ คือ คอกมักขาดเป็นส่วนมากการออกแบบไม่มีฐานเล็ก ป่องกลางเข้าใจว่ามีส่วนช่วยเวลาล้มน้ำจะไม่ไหลออกหมด และที่ทำเป็นปากเล็กก็ต้องการให้น้ำหมดช้าเมื่อบังเอิญล้มลงภาชนะกลุ่มนี้เคลือบสองสีก็พบมาก

คนโทแบบและขนาดต่าง ๆ



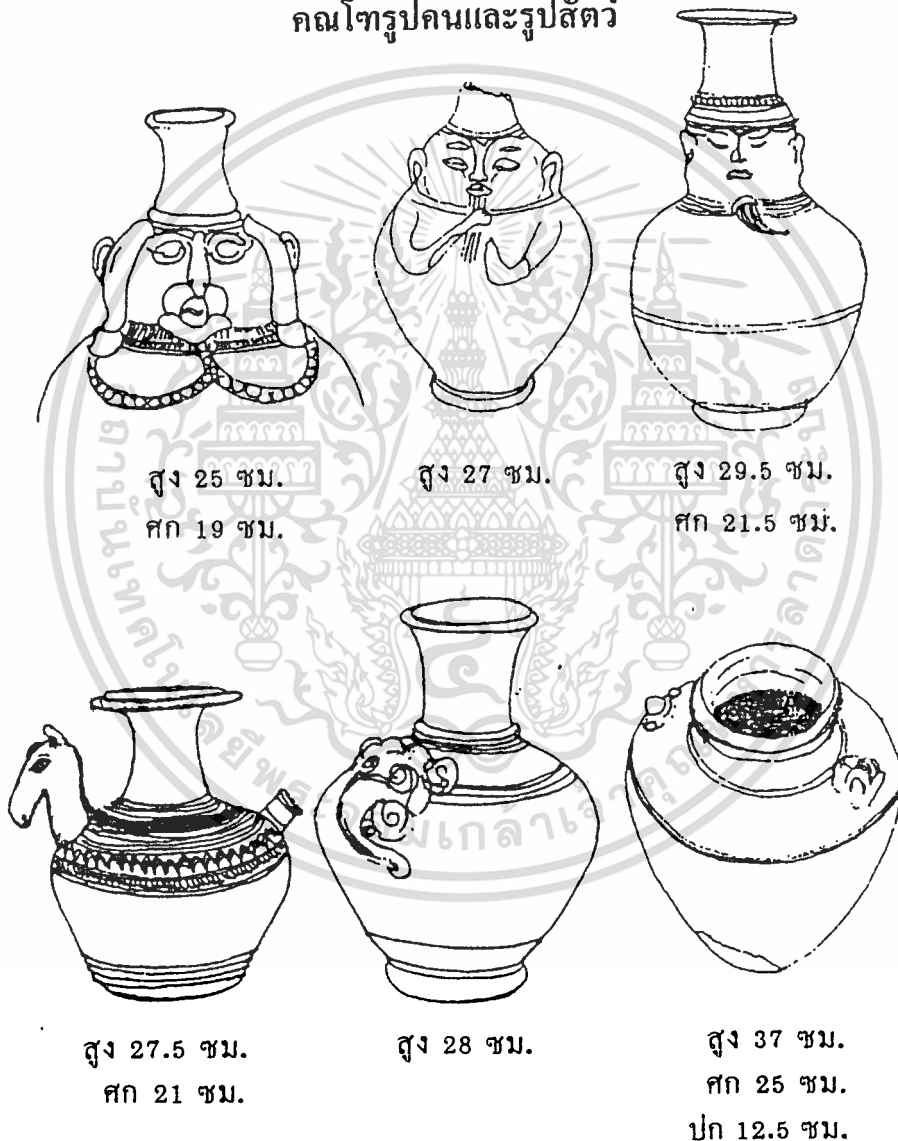
ภาพที่ 4.41 คนโทแบบ และขนาดต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. คนโทรูปคนและสัตว์

กลุ่มนี้คล้ายกับกลุ่มที่ 5 ต่างกันเล็กน้อยตรงที่ปากไม่บานหรือบานไม่มาก ขนาดปากก็พอดีจับได้สะดวก ที่มีรูปคนจะมีลักษณะค่อนข้างไปทางน้ำเต้า คือ ทำรูปลดหลั่นเป็นสามชั้น ส่วนที่ทำเป็นรูปสัตว์ เช่น ช้าง ม้า เป็นต้น จะทำแค่สองชั้น ทั้งนี้คงอยู่ที่ความจำกัดของเนื้อที่กับการออกแบบ

คนโทรูปคนและรูปสัตว์



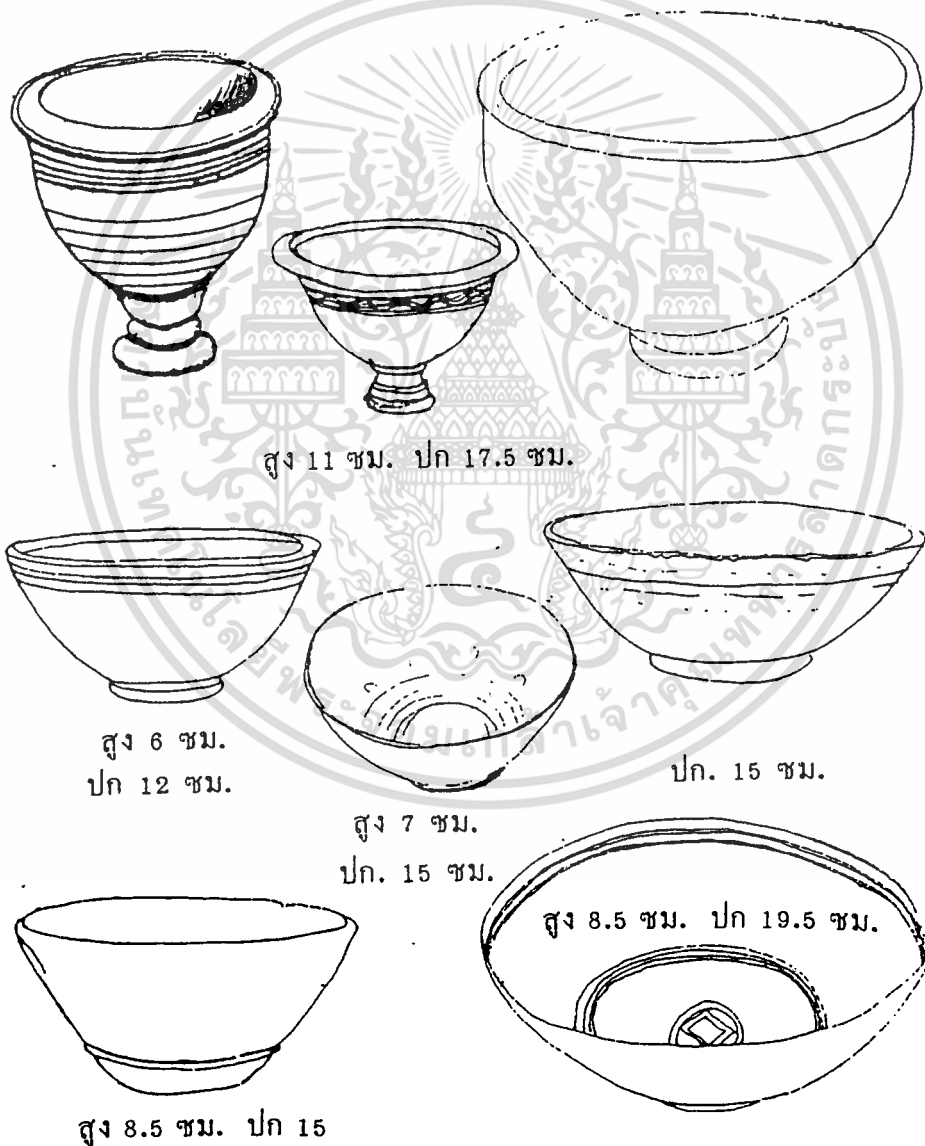
ภาพที่ 4.42 คนโทรูปคนและรูปสัตว์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. เครื่องใช้ในครัว

เครื่องใช้ในครัวประกอบด้วยครก กระจอม และถ้วย ยังไม่พบจานแบนแบบเหมือนที่ใช้อยู่ในสมัยสุโขทัย และปัจจุบันครกและกระจอมมักเคลือบสีดำ สีน้ำตาล และน้ำตาลอมเหลือง ส่วนถ้วยจะเคลือบขาว และขาวออกฟ้า ถ้วยเข้าใจว่าจะออกแบบให้ใส่ได้ทั้งข้าว และกับ เพราะปากกว้างมาก

ถ้วยชาม และเครื่องครัว



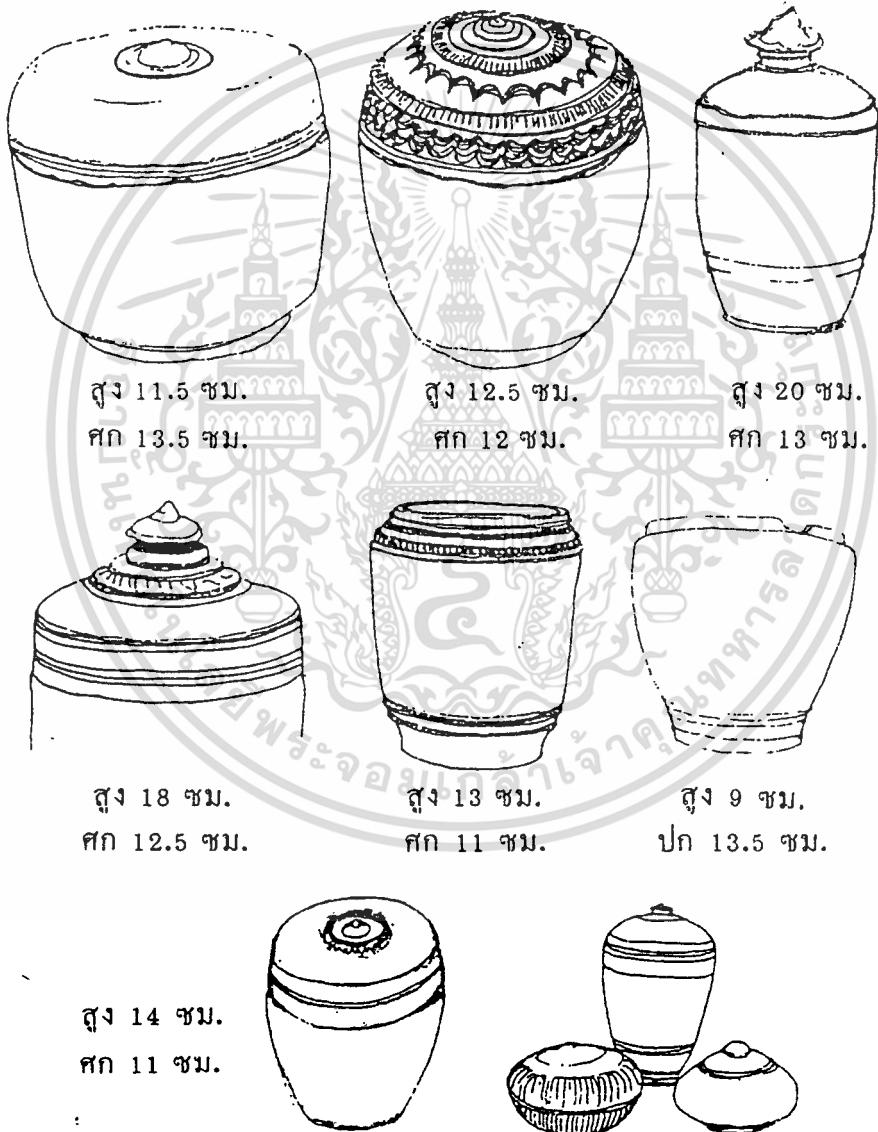
ภาพที่ 4.43 ถ้วยชามและเครื่องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ผอบ

กลุ่มภาชนะนี้มีลักษณะเป็นผอบ มีฝาปิดใช้ใส่กับข้าว ยาสูบ ขนม และสิ่งของมีค่าอื่น ๆ เช่นเครื่องประดับ ความประณีตของผอบจะอยู่ที่ฝาบางชิ้นฝาจะทำทรงสูง เข้าใจว่าสำหรับผู้สูงศักดิ์ เพราะปรากฏในภาพแกะสลักตามปราสาท เกี่ยวกับการมอบถวายผอบแก่เจ้า หรือสตรีสูงศักดิ์ สลิลเค็อบมีทั้งขาว น้ำตาล เหลืองออกสีทอง และสองสี

ผอบทรงต่าง ๆ



ภาพที่ 4.44 ผอบทรงต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. กระแป๊ะ

ภาชนะแบบที่แปลก และเป็นเอกลักษณ์ของเครื่องเคลือบบ้านกรวดคือ กระแป๊ะ กระแป๊ะมีลักษณะคล้ายลูกสะบ้า หรือตลับจิ้งจก แต่ไม่มีฝา ปากเล็กแคบสอดนิ้วมีเข้าได้ เข้าใจว่าคงใช้ใส่สุราดื่มบางใบมีรูปปากนก และมีหูจับด้วยกระแป๊ะส่วนใหญ่เคลือบดำ และน้ำตาล

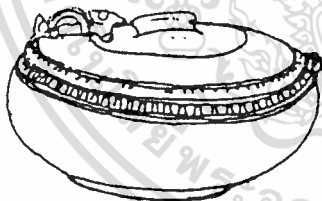
กาน้ำชา และกระแป๊ะสุรา



สูง 14 ซม.
สก 18 ซม.

สูง 15 ซม.

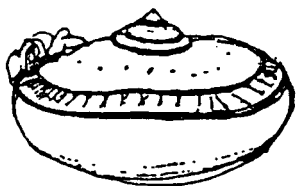
สูง 10 ซม.



สูง 13 ซม. สก 22 ซม.



สูง 12.5 ซม. สก 24 ซม.



สูง 9 ซม. สก 16 ซม.

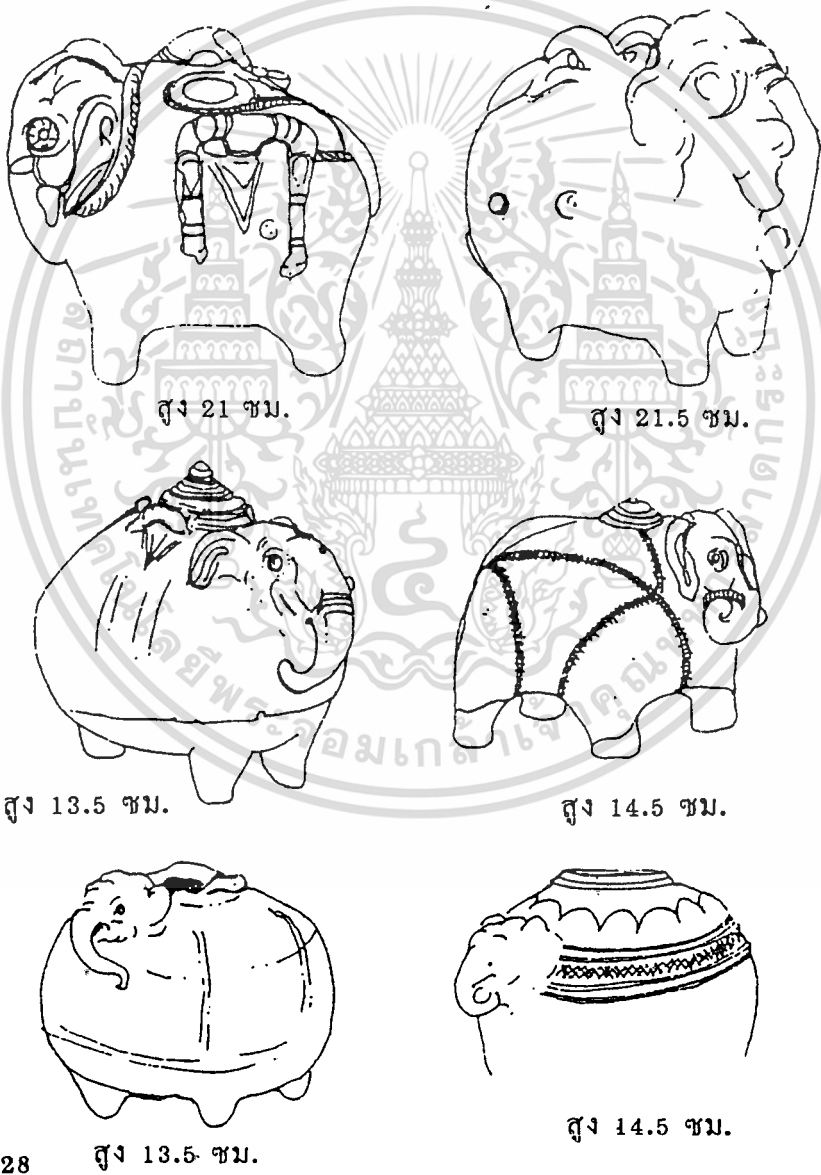
ภาพที่ 4.45 กาน้ำชา และกระแป๊ะสุรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. เต้าปูนช้าง

เต้าปูนรูปช้างเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงาม และประณีตมากทำเป็นรูปช้างยืน มีกုပ် และเครื่องประดับตามฐานะ บางตัวประดับเป็นช้างในราชพิธี บางตัวมีลวดลายมาลัยเห็นได้ชัดเจน ภาชนะบางชิ้นที่มีผู้ซืดยังมีปูนแห้งติดอยู่ หากพลุ ถือว่าเป็นเครื่องต้อนรับแขกอย่างดี ดังนั้นเต้าปูนช้างก็คงเป็นเครื่องวัตถุฐานะของแขก และของเจ้าของบ้านอย่างหนึ่ง เพราะปรากฏมีไม่มากนัก สีเคลือบเท่าที่พบเป็นสีน้ำตาล สีดำ และสีเหลือง

เต้าปูนรูปช้าง



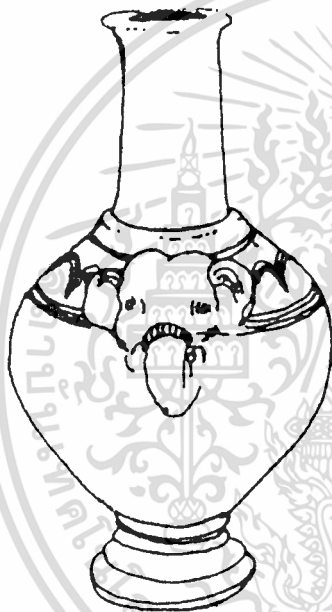
ภาพที่ 4.46 เต้าปูนรูปช้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

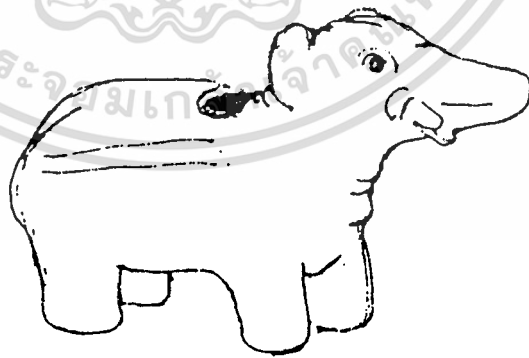
11. เต้าปูนรูปสัตว์อื่น ๆ

นอกจากเต้าปูนข้างแล้วยังมีเต้าปูนรูปสัตว์อื่น ๆ เช่นม้า สุนัข กระจ่าง นิม นก เป็นต้น ซึ่งก็ถือเป็นเครื่องใช้ต้อนรับแขกที่มีความหมายอย่างหนึ่ง ด้วยสี่เคลือบเช่นเดียวกับกระจ่าง หรือเต้าปูนข้าง นอกจากกระจ่างบางชนิดเคลือบเป็นสีขาว

คณโท และเต้าปูนรูปข้าง



สูง 12 ซม. กว้าง 18 ซม.



สูง 14.5 ซม.

ภาพที่ 4.47 คณโท และเต้าปูนรูปข้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. เต้าปูน

เต้าปูนแบบธรรมดามีลักษณะคล้ายพาน บางชิ้นมีฝาเป็นรูปกรวยเป็นชั้นลดหลั่นเหมือนกับ
กระทง สีเคลือบส่วนใหญ่เป็นสีขาว สีอื่นก็มีบ้าง เช่น สีดำ น้ำตาล

เต้าปูนรูปกระต่าย



31

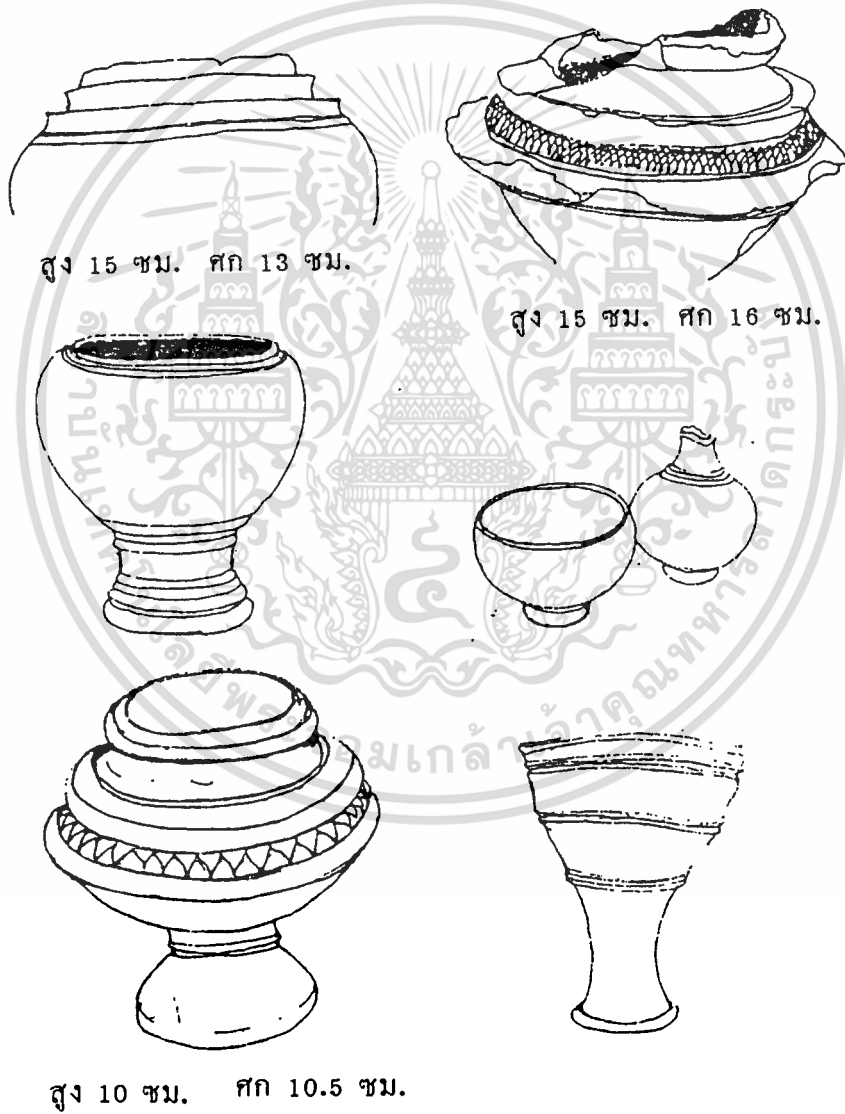
ภาพที่ 4.48 เต้าปูนรูปกระต่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. พาน

ภาชนะอีกแบบหนึ่งมีรูปทรงเป็นพานแบบพานที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน สีเคลือบมักเป็นสีขาว หรือสองสี ซึ่งส่วนใหญ่ตอนบนจะเป็นสีขาว ส่วนล่างเป็นสีดำ หรือน้ำตาล

เต้าปูนทรงพาน



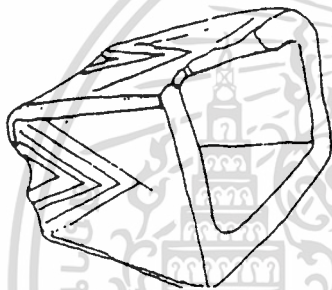
ภาพที่ 4.49 เต้าปูนทรงพาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. เครื่องใช้ และเครื่องประดับ

มีเครื่องใช้ และเครื่องประดับชนิดต่าง ๆ เช่น นาฬิกาข้อมือรูปต่าง ๆ เกาะแขวน วัว ควาย หอยสังข์ ปลายตะเพียน เป็นต้น ซึ่งถือว่าเป็นทั้งเครื่องใช้เครื่องประดับ และวัตถุมงคล สีเคลือบส่วนใหญ่จะเป็นสีขาวยกเว้นปลาซึ่งส่วนมากเป็นสีน้ำตาลอมเหลือง

ประเภทเครื่องใช้ และเครื่องประดับ



ยาว 4.3 ซม.

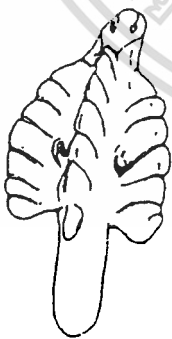
หนา 3.9 ซม.



ยาว 10 ซม.

กว้าง 8 ซม.

หนา 5.5 ซม.



ยาว 11 ซม.

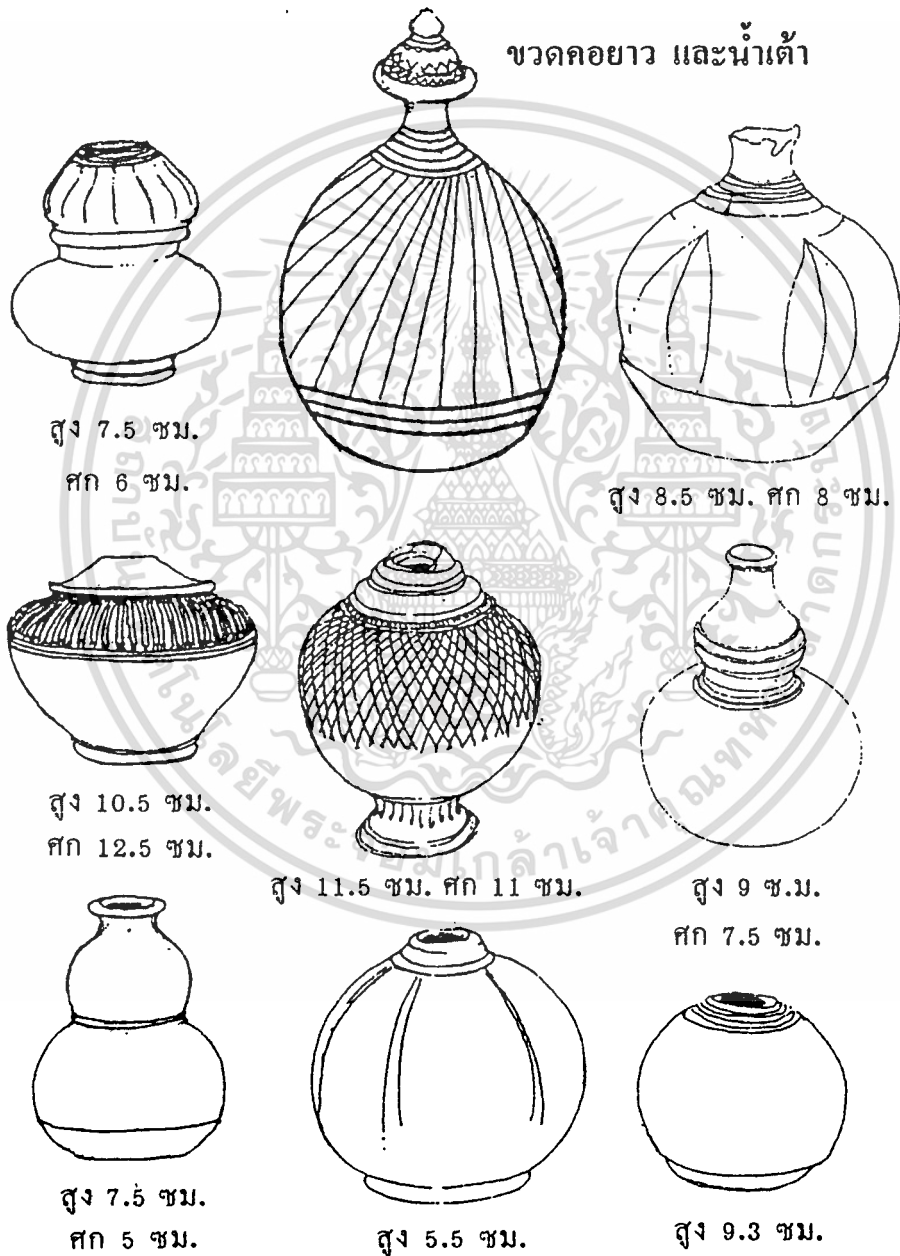
ศก 5.5 ซม.

ภาพที่ 4.50 ประเภทเครื่องใช้ และเครื่องประดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. ขวด

ขวดสำหรับใส่น้ำ หรือน้ำมัน (มีผู้พบขวดที่ยังมีน้ำมันเหลืออยู่เต็มขวด) จะมีรูปร่างหลายแบบ เช่น เป็นรูปน้ำเต้า เป็นรูปคนโทเล็ก เป็นทรงกลมรูปไข่ ปากเล็ก เป็นต้น แต่ลักษณะเด่นก็คือจะมีช่องปากที่เล็กมาก เหมาะที่จะใส่น้ำมันเท่านั้น คงไม่เหมาะที่จะใส่น้ำ นอกจากนี้ขวดอีกชนิดหนึ่งที่มีทรงเหมือนน้ำเต้าอาจใช้ใส่น้ำสำหรับพิธี เช่น ใส่น้ำกรวด หรือใส่น้ำหอม สำหรับสี่เคลือบก็พบทุกสีรวมทั้งสี่เคลือบสองสีด้วย



ภาพที่ 4.51 ขวดคอยาว และน้ำเต้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. การทอพื้นบ้านอีสาน

การทอผ้าที่ทำในดินแดนภาคอีสานที่เก่าแก่ที่สุดเห็นจะได้แก่การทอผ้าของคนก่อนประวัติศาสตร์ ที่อาศัยอยู่ในบริเวณภาคอีสานในสมัยปลายยุคหิน หรือยุคโลหะ ซึ่งอาจจะมียุถึง 6000 ปีมาแล้ว จากหลักฐานทางโบราณวัตถุที่นักโบราณคดีขุดพบ เป็นเครื่องยืนยันว่าได้มีการทอผ้าขึ้นใช้จากฝ้ายและปอในบริเวณชุมชนก่อนประวัติศาสตร์ในภาคอีสาน ดังจะเห็นได้จากเศษผ้าที่ติดอยู่ตามเครื่องมือเครื่องใช้โลหะที่ขุดพบในแหล่งโบราณคดี ก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี ได้พบเศษผ้าติดอยู่เครื่องมือ เครื่องประดับโลหะเมื่อนำมาตรวจสอบดูด้วยกล้องจุลทรรศน์ แล้วจะเห็นได้ชัดเจนว่าเป็นเศษผ้าที่ทำด้วยป่านหรือปอชนิดหนึ่ง โดยทำเป็นลายขัดชนิดหนึ่งที่มีมือค่อนข้างขยาบ เหตุที่พบเศษผ้าในเนื้อโลหะดังกล่าวเป็นเพราะประเพณีอย่างหนึ่งของชุมชนก่อนประวัติศาสตร์ คือ ได้ใช้ผ้าห่อเครื่องมือ เครื่องประดับโลหะแล้วใส่ข้าวเปลือกไว้ข้างในด้วย จากนั้นก็นำไปฝังไว้ในหลุมศพเพื่อเป็นการอุทิศให้ผู้จากไปเศษผ้ามนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์ในลักษณะนี้ได้พบที่แหล่งก่อนประวัติศาสตร์ ดอนกอก อ.ภูเวียง จ. ขอนแก่น

ผ้าทอพื้นบ้านพื้นเมืองอีสานทั้งที่เป็นผ้าฝ้ายและไหมตลอดจนถึงผ้าทอจากใยสังเคราะห์ที่ทอขึ้นตามกรรมวิธีของชาวอีสานไม่ว่าจะเป็นกลุ่มชนชาวไทยเชื้อสายลาวภูไท เขมร ก็ตามมีผ้าประเภทต่าง ๆ ที่เรียกตามกรรมวิธีการทอที่เป็นที่รู้จักกันดีคือ ผ้ามัดหมี่ ผ่าขิต ผ่าจก และผ้าพื้นซึ่งผ้าชนิดต่าง ๆ เหล่านี้จะถูกนำไปใช้ในชีวิตประจำวันของชาวอีสานเอง ตั้งแต่ใช้เป็นเครื่องนุ่งห่ม ใช้เป็นเครื่องใช้อื่น ๆ ไปจนถึงใช้ประดิษฐ์เป็นเครื่องใช้สอยเพื่อสนองชนบประเพณี ความเชื่อ และศาสนาของชาวอีสาน ไปจนถึงการผลิตจำหน่ายเป็นสินค้าพื้นเมืองของอีสาน

ผ้ามัดหมี่ เป็นกรรมวิธีในการย้อมสีอย่างหนึ่งที่เรียกว่า มัดย้อม (TIE DYE) เพื่อให้ผ้าที่ทอเกิดเป็นลวดลายสีเส้นต่าง ๆ ซึ่งจะคล้ายคลึงกับการทำผ้าปาเต๊ะ (BATIK) จะต่างกันที่ปาเต๊ะใช้วิธีการกันสีย้อมด้วยขี้ผึ้ง (WAX) แต่การมัดย้อมหรือมัดหมี่ใช้วิธีการกันสีย้อมด้วยการใช้เชือกกล้วย หรือภายหลังใช้เชือกฟางไนลอนหรือพลาสติกก่อนผูกมัดรัดบางส่วนของเส้นฝ้ายหรือไหม เพื่อไม่ให้สีย้อมซึมติดส่วนที่มัดไว้

การมัดหมี่หรือมัดย้อม จะยากง่ายต่างกันขึ้นอยู่กับความซับซ้อนของลวดลาย และสีเส้นต่าง ๆ ที่ต้องการ เพราะถ้าทำลวดลายสลับซับซ้อนก็ต้องมัดถี่และมัดมากขึ้น และถ้าต้องการสีเส้นซับซ้อนแพรวพราวมากก็ต้องมัดแล้วย้อมหลายครั้งตามตำแหน่งสีต่าง ๆ มากขึ้นซึ่งผู้มัดจะต้องมีความเข้าใจและมีความชำนาญทั้งในด้านลักษณะรูปแบบของลวดลายและหลักวิธีการผสมสีเป็นอย่างดี จึงจะได้ลวดลายที่สวยงามด้วยสีเส้นตามที่ต้องการ

การใช้เทคนิคความสามารถสูงดังกล่าวในหมู่ผู้มีอาชีพทอผ้ามัดหมี่จะยอมรับกันว่าผู้ที่มีความสามารถในการมัดหมี่จริง ๆ แล้วจะต้องสามารถเส้นเครือหรือเส้นยืนได้ เพราะเส้นเครือเส้นยืนจะเป็นเส้นกำหนดหลักในการทอซึ่งเมื่อสับทุกเป็นเส้นเครือ หรือเส้นยืนแล้วเส้นไหมที่มัดย้อมจะยังไม่

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกิดเป็นลวดลายให้เห็นเลย จะดูเป็นลวดลายก็ต่อเมื่อทำเส้นดำหรือเส้นฟุ้งที่มัดย้อมให้สัมพันธ์กัน มาทอจึงจะเกิดเป็นลวดลายตามต้นแบบที่มัดไว้

สำหรับกลุ่มเขมรนั้นแม้ว่าแต่เดิมจะมีการทอผ้ามัดหมี่กันมากพอสมควรก็ตาม แต่ก็ไม่ได้เด่นชัดในด้านรูปแบบของลวดลายและสีสันทัน เช่นกันกับกลุ่มผู้ไท ทั้งนี้ก็จะเป็นเพราะพวกกลุ่มเขมรแต่เดิมมักจะนิยมใช้สีที่ทำเองจากธรรมชาติ เพียงไม่กี่อย่างก็ได้ จึงทำให้สีของลวดลายมัดหมี่ค่อนข้างจะกลมกลืนกันมากจนไม่เป็นที่นิยมกันในวงกว้างเหมือนพวกกลุ่มลาว

ผ้าขิด เป็นชื่อใช้เรียกผ้าทอที่มักเป็นลวดลายชนิดหนึ่งที่แต่เดิมจะใช้ไม้แผ่นแบนบางปาดโค้งให้ปลายแหลมด้านหนึ่งเป็นเครื่องมือสำหรับสะกิดเส้นยืนเพื่อเก็บยกขึ้นตามรูปลักษณะลวดลายที่ต้องการในแต่ละแถวแต่ละลาย เมื่อเก็บยกได้ตลอดเส้นเครื่องแล้วก็จะยกไม้เก็บขึ้นเพื่อฟุ้งกระสวยเส้นฟุ้งเส้นหนึ่ง ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะได้ลายแต่ละแถวจนหมดเส้นเครื่องซึ่งต้องใช้เวลาและความอดทนมากเช่นเดียวกันกับการทอผ้ามัดหมี่ เพียงแต่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนเท่า เพราะการทอผ้าขิดจะใช้เขา (ตะกอ) เพียงสองเขาเท่านั้น

จากกรรมวิธีที่ต้องการใช้ไม้เก็บยกเส้นเครื่องโดยการนับเส้นเครื่องแล้วก็เก็บยกตามลักษณะลวดลายนี้เองจึงนิยมเรียกกันทั่วไปว่า เก็บขิดมากกว่าที่จะเรียก ทอขิด ซึ่งก็มีเรียกกันอยู่ข้างแต่ก็เป็นที่ยุ้กันว่าการเก็บขิดคือการเก็บลวดลาย ส่วนการทอนั้นเป็นขั้นตอนที่เมื่อฟุ้งเส้นฟุ้งแล้วกระแทกให้เนื้อผ้าแน่น

ผ้าขิดที่นิยมเก็บและทอกันโดยทั่วไปจะมีอยู่ 3 ชนิด ตามลักษณะประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก คือ

1. ขิดตีนขึ้น
2. ขิดหัวขึ้น
3. ขิดหมอน

1. ผ้าตีนขึ้น เป็นผ้าขิดที่ชาวอีสานทอเพื่อใช้ต่อชายล่างของผ้าชิ้น (ผ้าถุง) ซึ่งจะเป็นผ้าหน้าแคบเนื่องจากข้อจำกัดของขนาดพื้นที่ใช้ทอ เวลานุ่งชิ้นผ้าจะสั้นเขินมาก จึงต้องใช้วิธีต่อตีนและต่อหัวจนกลายเป็นค่านิยมทางวัฒนธรรม จนกระทั่งทุกวันนี้ก็ยังมีย้อมอยู่มาก ขิดตีนขึ้นมักนิยมใช้ฝ้ายทอ เช่นเดียวกับกับชิ้นแต่จะมีสีสันทันและลวดลายมากกว่า ส่วนความกว้างของขิดตีนขึ้นนั้นไม่แน่นอน ทั่วไประหว่างประมาณสองสามนิ้วขึ้นไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดความกว้างหรือความสูงของตัวชิ้นและความต้องการของผู้ใช้เป็นสำคัญ

2. ขิดหัวขึ้น เป็นผ้าขิดที่ใช้ต่อชายบนของตัวชิ้นด้วยเหตุผลเดียวกันกับการต่อตีนขึ้นแต่ส่วนใหญ่จะนิยมทอด้วยผ้าไหมเป็นหลักซึ่งเข้าใจว่าน่าจะเกี่ยวข้องกับประโยชน์ใช้สอยเวลานุ่งที่ต้องปายพับ และขมวดที่เอวมากกว่าเพราะจะทำให้นุ่มไม่เจ็บเอว และแน่นกว่าการใช้ผ้าฝ้ายที่มีเนื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หยาบ เท่าที่พบทำและใช้กันมากนิยมทอดด้วยไหมเป็นพื้นสีแดงและสีขาว ถ้าจะทอดเป็นลวดลายก็มักนิยมใช้กันแต่สีแดง ขาวและเหลืองกันมากที่สุด

3. **ชิตหมอน** จะเก็บและทอดด้วยฝ้ายเพื่อใช้ทำหมอนโดยเฉพาะเท่านั้น ซึ่งนิยมทำกันหลายแบบหลายขนาด เช่น หมอนสี่เหลี่ยม หมอนแท้ (หมอนสี่เหลี่ยมแต่มีขนาดใหญ่) หมอนสามเหลี่ยม (หมอนขวาน) และหมอนช่อง (หมอนสามเหลี่ยมที่ยัดนุ่นช่องเว้นช่อง) เป็นต้น ชิตหมอนจะมีขนาดความกว้างของลายใหญ่กว่าชิตตีนชิ้น และชิตหัวชิ้นแต่ก่อนนิยมใช้พื้นที่สีขาวเหลืองเก็บลายสีดำหรือสีครามกันมากที่สุด จะวางลายชิตพาดกลางตัวหมอนแล้วต่อข้างทั้งสองออกไปด้วยสีขาว แดง คราม หรือดำเหมือนกันทั้งสองข้าง

การทอดผ้าชิตเพื่อทำหมอนชนิดต่าง ๆ จะมีจุดประสงค์ต่างจากชิตตีนชิ้นและชิตหัวชิ้นอยู่บ้างก็คือ นอกเหนือจากการใช้สอยแล้วก็เพื่อสนองความเชื่อทางศาสนาในเทศกาลงานบุญประเพณีต่าง ๆ และใช้ประกอบพิธีกรรม เช่น งานศพ ตลอดจนการต้อนรับแขก เป็นต้น

กลุ่มชนที่นิยมทอดผ้าชิตกันมาก และมีรูปแบบลวดลายสีเส้นเด่นชัด และหลากหลายก็คือพวกกลุ่มไทยลาว ซึ่งมีทอดกันอยู่ทั่วไปมากมายดังที่พบในปัจจุบันในเขตจังหวัดมหาสารคาม ขอนแก่น อุดรธานี อุบลราชธานี ชัยภูมิ เป็นต้น จนกระทั่งสามารถนำสีเส้นสมัยใหม่เข้ามาประสมประสานกับลวดลายแบบเก่าพร้อมทั้งประดิษฐ์ลวดลายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นเพื่อตอบสนองประโยชน์ใช้สอยในสังคมสมัยใหม่ได้เป็นอย่างดี

สำหรับการทอดผ้าชิตเพื่อใช้ทำหมอนนั้นมีทำกันทั่วไปทั้งกลุ่มผู้ไทและชาวไทย เชื้อสายเขมร โดยเฉพาะหมอนสี่เหลี่ยมที่ทำขึ้นเพื่อใช้สอยเองถวายพระตามความเชื่อและต้อนรับแขก เช่นเดียวกันกับกลุ่มลาว แต่ของกลุ่มผู้ไทจะมีลักษณะการใช้สีพื้นขาว-ดำ ตรงส่วนริมของหมอน และจะยัดนุ่นปล่อยลงทะเลลูเป็นแกนหมอนผัดแยกไปจากของกลุ่มไทยลาวและชาวไทยเชื้อสายเขมรอย่างค่อนข้างเด่นชัด

ผ้าจก เป็นผ้าที่ใช้วิธีการเก็บแล้วทอดเช่นเดียวกับผ้าชิตแต่ยุ่งยากมากกว่า เพราะเป็นผ้าที่มักจะมีจุดให้มีความวิจิตรสวยงามทั้งด้านลักษณะรูปแบบของลวดลายและสีเส้น เป็นพิเศษมากกว่าชิต มีทั้งชนิดที่ทอดด้วยไหมและฝ้าย แต่กลุ่มชนทางภาคอีสานจะนิยมทอดผ้าจกด้วยไหมมากที่สุด เช่นเดียวกันกับชาววนโยนกที่อยู่บ้านดอนแร่ บ้านหวนา อำเภอมะนัง จังหวัดราชบุรี ส่วนที่ใช้ฝ้านั้นจะนิยมกันมากในกลุ่มพวกพวนที่อยู่ในเขตจังหวัดสุโขทัย พิจิตร อุตรดิตถ์ เป็นต้น

ลักษณะความแตกต่างของผ้าจกกับผ้าชิตที่พอจะแยกให้สังเกตเห็นได้ก็คือ ผ้าชิตจะมีสีของลวดลายในแถวเดียวกันทางเส้นพุ่งจะเป็นสีเดียวกันทั้งหมด และภายในของแต่ละลายก็เป็นสีเดียวกันด้วยเช่นกัน ส่วนผ้าจกสามารถทำให้มีลักษณะแตกต่างไปได้มากทั้งสีเส้นของแต่ละลายในแถวเดียวกัน และสามารถสอดสีภายในลายแต่ละลายได้อย่างอิสระตามความต้องการ จึงทำให้ลายจก

เอกสมักจะมีสีเส้นแพรวพราวพิจิตรงดงามมากกว่าลายชิตเท่านั้น ไม่นอญญาติให้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่ทว่าผ้าจกของชาวผู้ไทยในอีสานกลับเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปในนามแพว หรือผ้าแพว ซึ่งเป็นการเรียกชื่อผ้าตามภาษาท้องถิ่นของชาวผู้ไทยและชาวอีสานทั่วไปเท่านั้น จึงทำให้คนทั่วไปเข้าใจสับสนไปว่าเป็น ผ้าแพว หรือมืออยู่ไม่น้อยทั้ง ๆ ที่โดยเทคนิควิธีการเก็บทอและลักษณะลวดลายที่ปรากฏก็คือ ผ้าจกนั่นเอง

คำว่า "แพว" เป็นชื่อเฉพาะที่ชาวอีสานทั่วไปใช้เรียกผ้าชนิดหนึ่งหม่มเฉียงไหล่ หรือผ้าคลุมไหล่หรือผ้าสไบที่ผู้หญิงชาวไทใช้ในโอกาสที่มีเทศกาลงานบุญประเพณีหรืองานสำคัญอื่น ๆ เป็นผ้าที่ชาวผู้ไทยนิยมทอกันมากคู่กันกับผ้าแพม ซึ่งมีขนาดเล็กกว่าเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือถ้าจะเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า แต่ถ้าพับครึ่งแล้วก็จะเป็นจัตุรัสได้พอดีโดยประมาณ ผ้าแพมที่ทำด้วยวิธีการจกเหมือนผ้าแพวนี้นิยมใช้ประโยชน์หลักเช่นเดียวกันกับผ้าเช็ดหน้าทั่ว ๆ ไป

5. ศิลปวัฒนธรรมของชาวอีสาน

ดินแดนภาคอีสานแถบอีสานใต้มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับอาณาจักรมากกว่า ปีตามหลักฐานโบราณสถานศิลปวัตถุต่าง ๆ ที่พบในชุมชนโบราณโดยเฉพาะในอีสานใต้มีถึงชุมชน ดังนั้นลัทธิความเชื่อต่าง ๆ ชาวอีสานเชื่อกันจนกระทั่งวันนี้อันได้รับชองศาอากาศมาจากขอมผู้ประสิทธิ์ประสาท โดยเฉพาะชาวเขมรต่ำจะได้รับความเชื่อสูงมาก ศิลาจารึกต่าง ๆ จะเป็นภาษาขอมทั้งสิ้น สำหรับบริเวณแถบอีสานเหนือมีสัมพันธ์กับอาณาจักรลาวด้วยความผูกพันกันอย่างแน่นแฟ้นมาแต่อดีต โดยเชื่อกันว่ายุคโลหะได้อพยพเข้าสู่ประเทศไทย 3 ทาง คือ

1. ข้ามลำน้ำโขงเข้าสู่อีสาน ทางด้านจังหวัดอุดรธานี
2. ข้ามลำน้ำโขงสู่ภาคอีสาน ทางด้านอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
3. ข้ามลำน้ำโขงสู่ภาคเหนือทางด้านจังหวัดน่าน และบริเวณใกล้เคียง ต่อจากนั้นก็อพยพสู่ภาคกลางและภาคใต้ตามลำดับ

วัฒนธรรมพื้นบ้านที่เกี่ยวกับชาวอีสานอย่างแนบแน่นตั้งแต่เกิดจนตายได้แก่ ยี่ต 12 ยี่ต 12 หมายถึง ประเพณี 12 เดือน ของคนอีสาน ซึ่งเป็นเนื้อหาหรือเนื้อเรื่องในภาพจิตรกรรมฝาผนัง ที่เขียนติดผนังด้านในของส่วนโดมของศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดบุรีรัมย์ ด้วยพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์หรือพื้นที่โดยส่วนรวมที่กำหนดขอบเขตจากการแสดงออกทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอาศัยภาษาเป็นหลักสามารถกำหนดเขตได้ 4 จังหวัด คือ นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ และศรีสะเกษ ประชากรใน 4 จังหวัด มีผู้คนกลุ่มชาติพันธุ์ คือ ไทยส่วย ไทยเขมร ไทยโคราช และไทยลาว ซึ่งไทยส่วยเป็นชนกลุ่มน้อยที่กำลังจะสูญไปในที่สุดเนื่องจากถูกวัฒนธรรมของคนกลุ่มใหญ่ดูดกลืน ไทยเขมรสืบทอดวัฒนธรรมจากกัมพูชา ไทยโคราช สืบทอดวัฒนธรรมแบบผสมผสานระหว่างท้องถิ่นกับภาคกลางและไทยลาวสืบทอดวัฒนธรรมจากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว หรือ ประเทศลาว (เดิม)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฮิต 12 ประเพณีในรอบสิบสองเดือนหรือในรอบปี มีสาละสลึงเชปดังนี้

- เดือนอ้าย ; บุญเข้ากรรม
เกี่ยวกับพระภิกษุที่ทำพิธีอยู่กรรม หรือเข้ากรรมซึ่งต้องอยู่แต่ในวัดวาอาราม ฝ่ายชาวบ้านก็ได้ทำบุญในโอกาสนั้นด้วย
- เดือนยี่ ; บุญคุณลาว (ไทยลาว) คล้องช้าง (ไทยส่วย)
เป็นเดือนเก็บเกี่ยวโดยชนชาวชั้นสูงจน นวดข้าวแล้วกองช้างเปลือกสูง เป็นจอมปลวก เรียกว่า กุ่มข้าว และทำพิธีบวงสรวงเจ้าแม่โพสพ นิมนต์พระ มาทำบุญลานปัจจุบันจะนิยมรวมกันไปทำบุญคุณลาวที่วัดประจำหมู่บ้าน
- เดือนสาม ; บุญมาบูชา , บุญข้าวฉี่
เนื่องในวันสมามบูชา ข้าวฉี่ คือข้าวเหนียวบึ่งที่ปั้นกลม หรือ ยารี เอาเสียบไม้ย่างไฟ เมื่อสุกเกรียมแล้วก็เอาไขซึ่งตีไว้ทาแล้วย่างซ้ำอีกเสร็จแล้วถอดไม้ออก เอาน้ำอ้อยหรือน้ำตาลที่เป็นก้อนยัดใส่แทน แล้วถวายพระเณรในตอนเช้า
- เดือนสี่ ; บุญพระเวส ๖ (บุญมหาชาติ)
งานบุญเทศมหาชาติ 13 กัณฑ์ บุญนี้ชาวบ้านนิยมทำกันทุกหมู่บ้าน ๗ ทุกตำบล มีการเลี้ยงขนมจีนแก่ผู้คนที่ไปเที่ยวงานบริเวณงานวัด
- เดือนห้า ; ประเพณีสงกรานต์
งานสงกรานต์ หรืองานบุญสงกรานต์ เป็นการทำบุญเพื่อให้ทางวัดได้นำทรายไปซ่อมหรือสร้างจัดตามความจำเป็น
- เดือนหก ; บุญบั้งไฟ
งานวิสาขบูชา และงานบุญบั้งไฟเป็นงานใหญ่มีการแข่ง นำขบวนแห่บั้งไฟ มีการประกวดทั้งรูปร่างและการตกแต่งตลอดจนจุดบั้งไฟของคุ้มศรัทธา
- เดือนเจ็ด ; บุญซำฮะ (ซำระ)
เป็นช่วยฝนตกหนักมีงานบุญ ซำฮะนำเปิดหรือเบิกบ้าน หมายถึง บุญซำฮะ คือการซำระจิตใจให้ผ่องใสทำพิธีเลี้ยงผีบ้าน คือก่อนจะลงนาก็เช่นสรวงบูชา เจ้าที่ผีนาก่อน เป็นการแสดงความนับถือ
- เดือนแปด ; แห่เทียนพรรษา
งานบุญเข้าพรรษา มีการหล่อเทียนเข้าพรรษา เพื่อถวายตามพระอารามต่าง-๗ มีการตกแต่งกันวิจิตรพิสดารเข้าประกวดกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เดือนเก้า ; บุญข้าวประดับดิน
งานบุญข้าวประดับดิน ประชาชนหาอาหาร หมากพลู บุหรี่ห่อด้วยใบตองไปวางตามยอดหญ้าข้าง แควนตามต้นไม้ข้าง และใส่ไว้ในศาลเจ้าเทวาลัยบ้าง วัตถุประสงค์เพื่อให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว หรือเป็นพิธีระลึกถึงคนได้อาศัย อยู่กิน เดือนเก้านี้ข้าวปลาและพืชพันธุ์กำลังเจริญ ชาวบ้านจึงทำพิธีขอบคุณแผ่นดิน

เดือนสิบ ; บุญข้าวสาก (สลากภัต)
งานบุญข้าวสาก มีการจุดชื่อของตนยกใส่ไว้ที่ภาชนะและเขียนสลากใส่ลงในบาตรด้วย เมื่อพระภิกษุใดได้รับสลากนั้นก็เรียกทายกเจ้าของไปถวาย

เดือนสิบเอ็ด ; บุญออกพรรษา
งานบุญออกพรรษา จัดงานใหญ่โตกว่างานบุญเข้าพรรษา จังหวัดหนองคาย จัดงานใหญ่โตกว่าทุกจังหวัด มีการตักบาตรเทโวตอนเช้า มีการกวนข้าวทิพย์ โดยให้หญิงสาวพรหมจารีที่ยังไม่มีรอบเดือนมาช่วยกันกวนข้าวทิพย์ ยังมีการทอดกฐินด้วย เริ่มจากวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ถึง กลางเดือน 12

เดือนสิบสอง ; บุญกฐิน
เป็นการทำบุญถวายผ้าแด่พระสงฆ์ที่จำพรรษาแล้ว นอกจากบุญกฐิน ยังมีการส่องเขือ (แข่งเรือ) การไหลไฟ และประเพณีลอยกระทงด้วย

ศิลปโบราณสถานที่สำคัญในบุรีรัมย์

จังหวัดบุรีรัมย์นอกจากเป็นจังหวัดที่ใหญ่และสำคัญในอีสานที่มีความผสมผสานบูรณ ในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวภายในจังหวัดซึ่งมีอยู่มากมายทีเดียว แล้วยังมีสมบัติที่ล้ำค่าอีกประการหนึ่งก็คือ ศิลปโบราณสถานในจังหวัดบุรีรัมย์

จังหวัดบุรีรัมย์ มีแหล่งในการศึกษา หาความรู้ ความเข้าใจในประวัติศาสตร์หลายสมัย และมีศิลปะวัฒนธรรมที่น่าดูน่าศึกษา ดังที่จะแนะนำให้ได้รู้จักในสิ่งที่สำคัญ ๆ ก็คือ

1. ปราสาทเขาพนมรุ้ง

ที่ตั้งบ้านตาเป็ก ตำบลตาเป็ก อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ ปราสาทเขาพนมรุ้งเป็นเทวาลัยในศาสนาฮินดู ปรากฏชื่อองค์แรกสร้างขึ้นเมื่อประมาณกลางพุทธศตวรรษที่ 15 และเชื่อกันว่าได้รับการบูรณะซ่อมแซมโดยพระเจ้าราชนทรวรมันที่ 2 (พ.ศ. 1487 - 1511) และพระเจ้าชัยวรมันที่ 5 (พ.ศ. 1511 - 1544) กษัตริย์เขมรซึ่งเป็นผู้อุปถัมภ์ศาสนาฮินดู ลัทธิไศวะนิกายลัทธิตั้งกล่าวรุ่งเรือง ตลอดพุทธศตวรรษที่ 17 จนถึงพุทธศตวรรษที่ 18 ในสมัยของพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 จึงถูกเปลี่ยนเป็นอาคารทางพุทธศาสนาลัทธิมหายาน (รศ.ดร.ม.ร.ว. สุริยวุฒิ ขุนสวัสดิ์ 2536 : 2-14)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวโบราณสถาน ตั้งอยู่บนยอดภูเขาไฟที่ดับสนิทแล้วสูงประมาณ 200 เมตร จากพื้นราบ คำว่า "พนมรุ้ง" หรือ "จันรุ้ง" เป็นภาษาเขมร แปลว่า "ภูเขาใหญ่" ปราสาทเขาพนมรุ้งหันหน้าไปทางทิศตะวันออก ประกอบด้วยอาคารและสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ ที่ตั้งเรียงรายขึ้นไปจากลาดเขาทางขึ้นจนถึงปราสาท ประฐานบนยอดอันเปรียบเสมือนวิมานที่ประทับของพระศิวะ บันไดทางขึ้นช่วงแรกทำเป็นตระพังสามชั้น ผ่านขึ้นมาสู่พลับพลาชั้นแรก จากนั้นเป็นทางเดินซึ่งมีเสานางเรียงปักอยู่ที่ขอบทางทั้งสองข้างเป็นระยะ ๆ ถนนทางเดินนี้ทอดไปสู่สะพานนาคราชซึ่งเปรียบเสมือนจุดเชื่อมต่อระหว่างดินแดนแห่งมนุษย์และสรวงสรรค์ ด้านข้างของทางเดินทางทิศเหนือมีพลับพลาสร้างด้วยศิลาแลง 1 หลัง เรียกกันว่าโรงช้างเผือก สุดสะพานนาคราชเป็นบันไดทางขึ้นสู่ปราสาทซึ่งทำเป็นชานพักเป็นระยะ ๆ รวม 5 ชั้น สุดบันไดเป็นชานชลาโล่งกว้าง ซึ่งมีทางนำไปสู่สะพานนาคราชหน้าประตูกลางของระเบียงคต อันเป็นเส้นทางหลักที่จะผ่านเข้าสู่ลานชั้นในของปราสาท และจากประตูนี้ยังมีสะพานนาคราชรับอยู่อีกช่วงหนึ่งก่อนถึงปราสาทประฐาน

ปราสาทประฐาน หรือส่วนที่สำคัญที่สุด ตั้งอยู่ตรงศูนย์กลางของลานปราสาทชั้นใน มีแผนผังเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสสี่มุมมณฑป คือ ห้องโถงรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเชื่อมอยู่ทางด้านหน้าที่ส่วนประกอบของปราสาทประฐานตั้งฐาน ผังด้านบนและด้านล่าง เสากกรอบ ประตู เสาดัดผนังทับหลัง หน้าบัน ชุ่มชั้นต่าง ๆ ตลอดจนกลีบขนุน ปราสาท ล้วนสลักลวดลายดอกไม้ ใบไม้ ภาพฤๅษีเทพประจำทิศ เทพธิดา และภาพตามคติ ความเชื่อทางศาสนา เช่น ภาพนารายณ์บรรทมลินธุ์ ศิวะนาฏราช ที่ทับหลังและหน้าบันด้านหน้าปราสาทประฐานลักษณะของลวดลาย และรายละเอียดอื่น ๆ ช่วยให้กำหนดได้ว่าปราสาทประฐานพร้อมบันไดทางขึ้นและสะพานนาคราชสร้างขึ้นเมื่อราวพุทธศตวรรษที่ 17

ภายในลายชั้นในด้านตะวันตกเฉียงใต้ มีปราสาทขนาดเล็ก 1 องค์ ไม่มีหลังคา จากหลักฐานทางศิลปกรรมที่ปรากฏ เช่น ภาพสลักที่หน้าบัน ทับหลัง บอกให้ทราบได้ว่าปราสาทองค์สร้างขึ้นก่อนปราสาทประฐาน มีอายุในราวพุทธศตวรรษที่ 16

นอกจากนั้นยังมีฐานปราสาทก่อด้วยอิฐซึ่งมีอายุเก่าลงไปอีก คือ ประมาณ พุทธศตวรรษที่ 15 อยู่ด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือขององค์ประฐาน และที่มุมทิศตะวันออกเฉียงเหนือและทิศตะวันออกเฉียงใต้มีอาคารรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าก่อด้วยศิลาแลงมีอายุราวพุทธศตวรรษที่ 18 ร่วมสมัยกันกับพลับพลาที่สร้างด้วยศิลาแลงข้างทางเดิน ที่เรียกว่า "โรงช้างเผือก"

องค์ประกอบของโบราณสถาน

ปราสาทเขาพนมรุ้ง ประกอบด้วยสิ่งก่อสร้างจากเชิงเขา ยอดเขาตามลำดับ คือ สิ่งก่อสร้างนอกระเบียงชั้นนอก, ระเบียงชั้นนอก, ระเบียงคตชั้นใน และโบราณสถานทีสร้างด้วยหินทรายและศิลาแลง ภายในระเบียงคตชั้นในจำนวน 6 หลัง ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. บันไดต้นทาง จากตระพักเข้าด้านล่างทางทิศตะวันออก ก่อด้วยศิลาแลงเป็นชั้น ๆ 3 ชุด สุดบันไดเป็นซาลารูปกากบาท ..

2. พลับพลา (มีชื่อตามทะเบียนโบราณสถานว่าโรงช้างเผือกพนมรุ้ง) เป็นอาคารโถงสร้างด้วยหินทรายและศิลาแลง มีแผนผังรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 6.40 x 20.40 เมตร ตั้งอยู่เอียงซาลารูปกากบาทไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือประมาณ 13 เมตร อาคารหลังนี้คงจะใช้เป็นที่พักเปลี่ยนเครื่องทรงของกษัตริย์ และจัดกระบวนเสด็จก่อนที่จะเสด็จขึ้นไปประกอบพิธีกรรมบนปราสาทเขาพนมรุ้ง

เมื่อพิจารณาจากวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างคือ มีการใช้ศิลาแลงเป็นวัสดุหลักในการก่อสร้าง และลวดลายกลีบบัวที่จำหลักบนหัวเสาและลายดอกไม้มีกลีบแบนยอดเส้าเป็นลักษณะของศิลปะขอมแบบชายน ประมาณพุทธศตวรรษที่ 18 แต่ศิรขนาดที่กรอบหน้าบันเป็นลักษณะของศิลปะขอมแบบคลัง ประมาณพุทธศตวรรษที่ 16 แสดงถึงการนำวัสดุเก่ามาใช้ ซึ่งอาจจะเป็นวัสดุเก่าจากที่แห่งอื่น หรือเป็นวัสดุเก่าของอาคารหลังนี้เองก็ได้

3. ทางดำเนิน เป็นทางเดินที่ต่อมาจากบันไดซาลารูปกากบาทปูพื้นด้วยศิลาแลงรอบเป็นหินทราย มีขนาด 1.60 x 9.20 เมตร บนขอบหินทรายเป็นเส้าหินทรายยอดคล้ายดอกบัวตูม สูง 1.60 เมตร จำนวน 68 ต้น ตั้งเรียงกันเป็นระยะ ๆ ตรงกันทั้ง 2 แถว

4. สะพานนาคราช สร้างด้วยหินทราย มีแผนผังเป็นรูปกากบาทมี 3 ช่อง คือ ช่องแรกที่หน้าซุ้มประตูทางเข้าสู่ปราสาท มีขนาด 8.20 x 20 เมตร ยกพื้นสูงจากถนน 1.50 เมตร ราวสะพานทำเป็นลำตัวพญานาค 5 เศียร สะพานนาคราชช่วงนี้เป็นจุดเชื่อมทางดำเนินกับบันไดทางขึ้นปราสาท และทางสู่สระน้ำช่วงที่ 2 อยู่ภายในระเบียงคดตรงหน้าปราสาทประธานมีขนาด 5.20 x 12.40 เมตร ยกกระดานสูง 1.20 เมตร ช่วงที่ 3 เชื่อมอยู่ระหว่างซุ้มประตูกับปราสาทประธานมีขนาด 3.40 x 9.9 เมตร อายุราวพุทธศตวรรษที่ 17

5. บันไดขึ้นปราสาท สร้างด้วยหินทราย ตั้งอยู่ต่อจากสะพานนาคราชช่วงแรก เป็นทางเดินขึ้นไปยังลานบนยอดเขา มีขนาด 16 x 52 เมตร สูง 10 เมตร มี 5 ชั้น แต่ละชั้นมีชันพัก บันไดขึ้นปราสาทนี้มีอายุราวพุทธศตวรรษที่ 17

6. ทางสู่ปราสาท คือ บันไดทางขึ้นทั้งสองข้างของบันไดขึ้นปราสาท ชั้นที่ 4

7. ระเบียงชั้นนอก เป็นทางเดินโล่งยกพื้นเตี้ย ๆ ปูพื้นด้วยศิลาแลงบรรจบกับทางเดินเข้าสู่ปราสาททางด้านข้างทั้งสองข้าง บริเวณลานภายในวงล้อมของระเบียงชั้นนอกด้านทิศใต้ทางซีกตะวันออกก็มีร่องรอยว่าเคยมีสิ่งก่อสร้างอื่นอยู่ด้วย

8. ซุ้มประตูและระเบียงคดชั้นใน สร้างด้วยหินทรายและศิลาแลงลักษณะเป็นห้องยาวต่อเนื่องกันเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีหลังคาคลุมแต่ไม่ทะลุถึงกันเนื่องจากทำผนังกันเป็นช่อง ๆ ระเบียงคดทางด้านทิศตะวันออก และตะวันตก มีขนาด 2.60 x 59 เมตร ด้านทิศเหนือ - ใต้ ยาวไม่ประมาณ 68 เมตร ระเบียงทั้ง 4 ด้าน มีซุ้มประตูอยู่ตรงกลางด้านละ 1 ประตู และมีซุ้มประตูรอบ

มาถน 68 เมตร ระเบียบทั้ง 4 ด้าน มีซุ้มประตูอยู่ตรงกลางด้านละ 1 ประตู และมีซุ้มประตูรอบอีก ด้านละ 2 ประตู ยกเว้นด้านทิศเหนือมีซุ้มประตูกลางเพียงประตูเดียวระเบียบด้านทิศตะวันออกเจาะ เป็นช่องตื่น ๆ ผนังด้านนอกสลักเป็นหน้าต่างปลอมผนังด้านในเจาะช่องหน้าต่างจริงเป็นระยะ ระเบียบด้านตะวันตกมีแต่หน้าต่างหลอก ด้านทิศเหนือ และได้เจาะช่องหน้าต่างที่ผนังด้านใน ภายในระเบียบคดชั้นใน ประกอบด้วยโบราณสถานสร้างด้วยหินทราย และศิลาแลง 6 หลัง คือ

ก. ปราสาทประธาน สร้างด้วยหินทราย ตั้งอยู่กลางลานปราสาทชั้นใน มีแผนผังเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสย่อมุม ขนาด 8.20 x 8.20 เมตร สูง 27 เมตร มีมุข 2 ชั้น ทางด้านทิศเหนือ ทิศใต้ และทิศตะวันตก อายุสมัยราวศตวรรษที่ 16 - 17

ข. ปราสาทน้อย สร้างด้วยหินทราย และศิลาแลง ตั้งอยู่ทางด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้ของปราสาทประธาน มีแผนผังเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสย่อมุม ขนาด 6 x 6 เมตร สูง 5.5 เมตร ส่วนยอดหักหายไป อายุสมัยราวพุทธศตวรรษที่ 16

ค. ปราสาทอิฐ 2 องค์ สร้างด้วยอิฐและหินทราย ตั้งอยู่ใกล้ ๆ กับปราสาทประธานด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ องค์หนึ่งมีขนาด 5 x 5 เมตร หันหน้าไปทางทิศตะวันออก อีกองค์หนึ่งมีขนาด 5 x 5 เมตร เช่นเดียวกัน หันหน้าไปทางทิศใต้ อายุสมัยราวกลางพุทธศตวรรษที่ 15

ง. บรรณาลัย สร้างด้วยศิลาแลงเป็นอาคารรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ามีประตู เข้า - ออก ด้านเดียว หลังคาเป็นรูปประทุนเรือ มี 2 หลัง คือ ทางด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้ของปราสาทประธาน มีขนาด 11.60 x 7.10 เมตร สูง 5 เมตร และทางด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือของปราสาทประธาน มีขนาด 14.50 x 8.50 เมตร สูง 3 เมตร อายุสมัยราวพุทธศตวรรษที่ 18

กรมศิลปากรดำเนินการขุดแต่งและบูรณะปราสาทเขาพนมรุ้งด้วย วิธีอนัสติโลซิส (ANASTYIOSIS) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2514-2531 อายุสมัย ประมาณกลางพุทธศตวรรษที่ 15 - 18 (กรมศิลปากร) ปราสาทเขาพนมรุ้ง 2531, อมรา ศรีสุชาติล, 2532 หน้า 105 - 106)

2. ปราสาทเมืองต่ำ

ปราสาทเมืองต่ำ เป็นปราสาทอิฐ กำแพงแก้ว และขุมประติมากรรมด้วยหินทรายส่วนกำแพงด้านนอกทำด้วยศิลาแลง เนินปราสาทเป็นรูปสี่เหลี่ยม มีสระน้ำล้อมรอบความเด่นของปราสาทเมืองต่ำคือ มีการจำหลักส่วนต่าง ๆ ด้วยลวดลายอันประณีตสวยงาม อยู่ใกล้กับโบราณสถานที่สำคัญหลายอย่าง เช่น สระน้ำขนาดใหญ่ที่คนขุดขึ้นในสมัยสร้างปราสาท ซึ่งมีขนาด กว้าง 500 เมตร ยาว 1,000 เมตร ขอบสระกรุด้วย ศิลาแลงสอปลงไปถึงพื้นดินเดิม สระนี้มีน้ำขังอยู่ตลอดปีแสดงให้เห็นว่าชุมชนที่ขุด และใช้สระนี้คงเป็นชุมชนขนาดใหญ่ การที่ชุมชนใหม่มาตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้ศาสนสถานแห่งนี้เท่ากับการช่วยรักษามิให้ถูกทำลาย โดยผู้แสวงโชคจากการขุดคุ้ยโบราณสถานดังที่ปรากฏในปราสาทแห่งอื่น

ศาสนสถาน ปราสาทเมืองต่ำ เป็นปราสาทอิฐตั้งอยู่บนพื้นราบอยู่ด้านเหนือของหมู่บ้านโคกเมืองห่างจากปราสาทหินพนมรุ้ง 8 กิโลเมตร หรือทะเลเมืองต่ำ เป็นขุดศาสนสถานทรงสี่เหลี่ยมประกอบด้วยปราสาทอิฐ 5 องค์ ระเบียงคต สระน้ำล้อมรอบและกำแพงศิลาแลงล้อมรอบทั้ง 4 ทิศ (สรเชต วรรณวิชัย ม.ป.ป. : หน้า 11 - 23)

2.1 ปราสาทอิฐ

ปราสาท 5 องค์ สร้างเรียงแถว 2 แถว ๆ หน้า 3 องค์ แถวหลัง 2 องค์ สำหรับแถวหน้าองค์กลาง หรือองค์ประธานได้พังลงเหลือแต่ฐาน จึงเหลือให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน เพียง 4 องค์ การก่อสร้างปราสาทอิฐเช่นเดียวกับกลุ่มปราสาทอิฐอื่น ๆ คือ กรอบประตู และทับหลังสร้างด้วยหินทราย ส่วนตัวปราสาทก่อด้วยอิฐขัดเรียบ ผังเป็นแบบจตุรัส ผังหลักเป็นรูปจตุรัสแล้วย่อมุม ผังนูนขึ้นหนึ่งออกมารับกรอบผนังอิฐคล้ายเสาที่ทำหน้าที่ให้เสาอิงกรอบประตูตั้งแอบไว้เหนือเสาอิงนี้เป็นหน้าหินทรายที่รับหน้าบันอิฐที่หนึ่ง เหนือระดับหัวเสาเชิงบาตร ซึ่งเป็นยอดก็ใช้แผนผังแบบเรือนธาตุเช่นกัน แต่ลดส่วนสูงลงและถอยร่นเข้าไปหาศูนย์กลางซ้อนกันเป็นชั้น ๆ เป็นยอด ปัจจุบันเหลืออยู่เพียง 3 ชั้น เข้าใจว่าต่อจากนี้ก็เป็นยอด ลักษณะของรูปทรงใช้เส้นตั้งกับเส้นนอนตัดกันตลอด แต่โดยที่มีการย่อมุมผนังและมีกรอบอิฐรับเสาอิงประตูขนาดใหญ่ กินเนื้อที่ประมาณสองในสามของรูปด้าน จึงทำให้ความเป็นรูปจตุรัสความขึงขังลงแลดูไม่ทึบหนักตามลักษณะของแผนผัง

ปราสาทอิฐทั้ง 5 องค์ นี้สร้างอยู่บนฐานที่ยกพื้นขึ้นสูง 1 เมตร กว้าง - ยาว 22 เมตร ล้อมรอบด้วยกำแพงแก้ว หรือระเบียงคตชั้นในมีขุมประติมากรรมและประตูออกสี่ด้าน ในทิศทั้ง 4 เฉพาะทิศตะวันออก จะเอาใจใส่เป็นพิเศษทั้งในด้านขนาด และความปราณีต เว้นลานหน้าปราสาทเอาไว้เป็นที่ว่างราวครึ่งหนึ่งของลานชั้นในทั้งหมด สำหรับผู้เข้าใช้ศาสนสถานพร้อมกันเป็นจำนวนมาก ตามผังการก่อสร้างจะเห็นได้ว่าประตูของปราสาทประธานจะอยู่ในแนวที่ตรงกับประตูโคปุระทั้งชั้นในและชั้นนอกด้านตะวันออก - ตะวันตก แต่สำหรับแนวประตูโคปุระทิศเหนือ - ใต้ จะอยู่ด้านหน้าห่างจากประตูหน้าปราสาทประธานเล็กน้อย

ปราสาทแถวหน้าองค์เหนือ และได้ (ยกเว้นองค์กลาง) มีขนาดเท่ากัน คือ กว้าง-ยาว ด้านละ 4.40 เมตร ประตู 1.80 x 0.86 เมตร ศิลาทับหลังองค์ทิศเหนือ จำหลักเป็นรูปพระอิศวรทรงโค นนทิ พระหัตถ์ซ้ายทรงถือตรีศูล โคนนทินี้ยืนอยู่บนแท่นเหนือเศียรเกียรติมุข ซึ่งคายลำพวงมาลัยออกมา เป็นลำพวงมาลัย เทพเจ้าสำคัญในศาสนสถานที่พบในโบราณสถาน ตามทับหลัง จำแนกได้เป็น

พระอาทิตย์	ทรงราชรถ
พระจันทร์	ทรงแท่น
พระอัคนี	ทรงแรก
พระนารายณ์	ทรงครุฑ
พระอินทร์	ทรงช้าง
พระพาย	ทรงม้า
พระราหู	ทรงนาค
พระเกตุ	ทรงสิงห์

ปราสาทแถวหลัง 2 องค์ มีขนาดเท่ากัน คือ กว้างยาว ด้านละ 4 เมตร ประตูขนาด 1.60 x 820.75 เมตร ศิลาทับหลังปราสาทองค์ใต้จำหลักเป็นรูปพระอรุณเทพ นั่งชันเข้าในซุ้ม เหนือแท่นซึ่งมีหงส์ 3 ตัว ยืนแบกอยู่เหนือเศียรมุข ที่คายลำพวงมาลัยออกมาทั้ง 2 ด้าน

ปราสาทองค์กลาง หรือ ปราสาทประธานพังทรมลงเหลือแต่ฐาน เป็นปราสาทขนาดใหญ่กว่าทุกองค์ ทับหลังจำหลักเป็นรูปเทวะนั่งยกเข้าซ้ายในซุ้มบนแท่นเหนือเศียรเกียรติมุข ซึ่งคายลำพวงมาลัยอยู่ด้วย ส่วนบนของแผ่นศิลาทับหลังจำหลักเป็นรูปนั่งประหม่อมเป็นแถวจำนวน 7 องค์

2.2 ระเบียบคต

เนินปราสาท หรือบริเวณที่ตั้งปราสาททั้ง 5 องค์ นั้นยกพื้นสูงชัน 1.50 เมตร ล้อมรอบด้วยกำแพงแก้ว หรือระเบียบคตชั้นในขนาดกว้างยาวด้านละ 38.60 เมตร มีโคปุระหรือซุ้มประตูติดตั้งไว้ทั้ง 4 ด้าน ใน 4 ทิศ ทำด้วยหินทราย ระเบียบคตนี้ทำเป็นห้องแบบระเบียบคตทั่วไป สภาพห้องที่โคปุระแข็งแรง และเห็นได้ชัดเจนหลังคามุงด้วยหินทรายทรงประทุน พื้นโคปุระยกสูงชันจากลานโดยรอบมีประตูด้านละ 3 ช่อง โดยมีประตูสำคัญอยู่ตรงกลาง และประตู

บริวารอยู่สองข้าง การมีประตู 3 ช่อง คงใช้เพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว ประตูกลางมีขนาด 2.10 x 1.75 เมตร นอกจากประตู 3 ช่อง แล้วยังมีหน้าต่างอีกด้านละ 2 ช่อง แต่ก่อสร้างปิดตาย ด้านนอกติดตั้งลูกมะหวด หรือลูกกรงศิลากิ่ง ช่องละ 7 ลูกทำให้มองดูคล้ายลูกหน้าต่างที่บิมีขนาดแตกต่างกันเล็กน้อย คือหน้าต่างทิศตะวันออกด้านเหนือมีขนาด 1.42 x 1.36 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 สระน้ำ

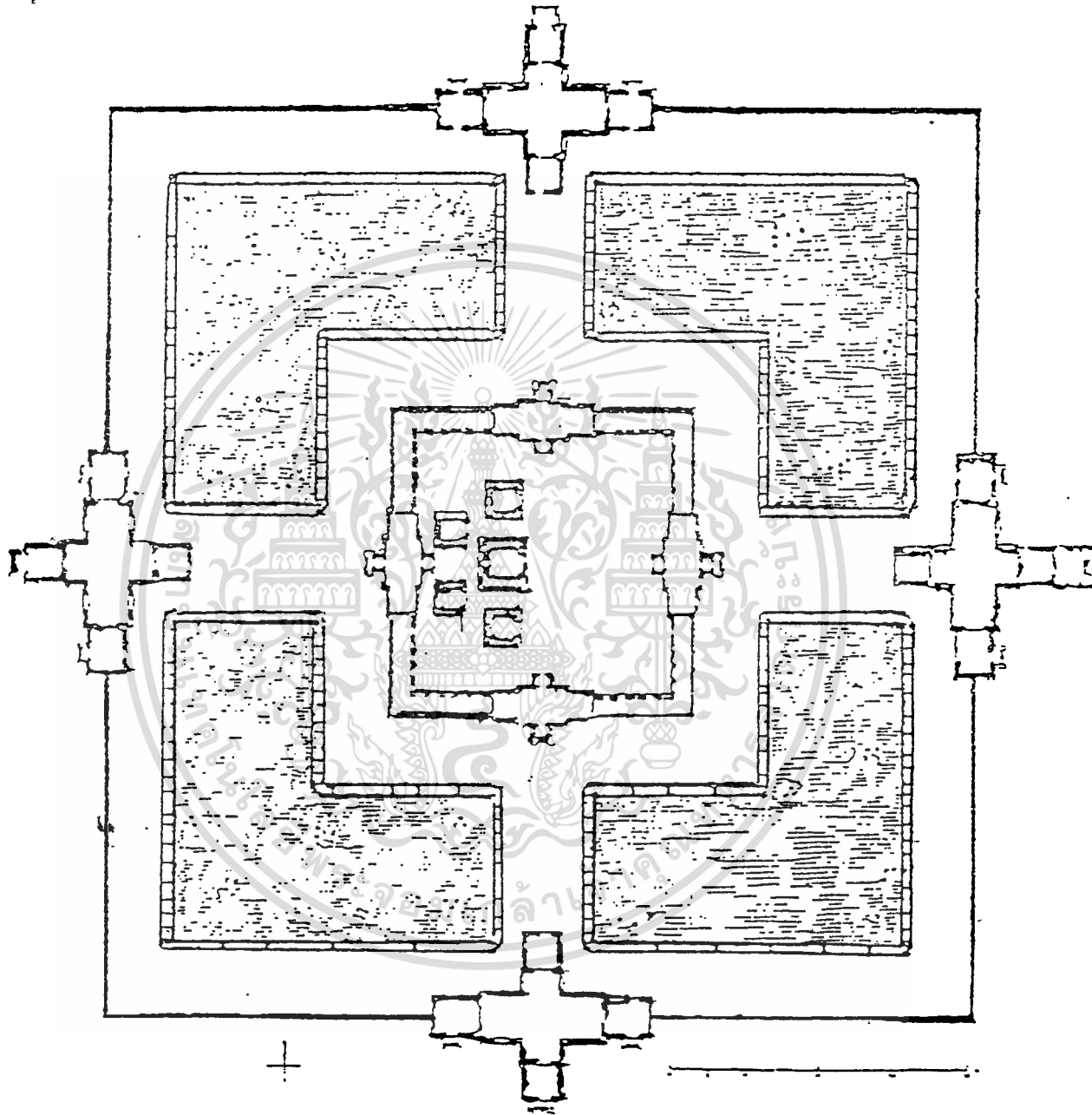
ถัดจากสระเบี่ยงคตเป็นลานรอบทั้ง 4 ด้าน ลานกว้างด้านละ 10 เมตร ต่อจากนั้นจะเป็นสระน้ำล้อมรอบ เว้นเฉพาะถนนเชื่อมต่อบริเวณระหว่างซุ้มประตูระเบียงคต และซุ้มประตูกำแพงปราสาทสระน้ำนี้กว้าง 20 เมตร ขอบนอกยาวช่วงละ 40 เมตร ขอบในยาวด้านละ 20 เมตร ขอบสระทำด้วยศิลาปูชั้นรอบลงไปถึงพื้นล่างที่มุมขอบสระทุกมุมติดตั้งหัวพระยานาคชูคอขึ้นเหนือขอบสระประมาณ 1 เมตร เป็นนาคศิลา 5 เศียร ไม่มีเครื่องประดับมีลักษณะเป็นธรรมชาติมาก สองข้างบาทวิถีระหว่างซุ้มประตูระเบียงคตกับซุ้มประตูกำแพงทุกด้าน จะมีบันไดลงสู่สระอยู่ทั้งสองข้างทาง เหนือบันไดทำเป็นเสาซุ้มประตูติดตั้งไว้ทั้งสองข้างแต่ปัจจุบันได้ล้มลงทั้งหมด

2.4 กำแพง

ส่วนนอกห่างจากขอบสระประมาณ 10 เมตร เป็นกำแพงก่อสอยศิลาแลงขนาดหน้า 867 ซม. ขอบบนกำแพงหนา 1 เมตร ก่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนาดกว้างยาว 140.00 x 114.50 ม. ขอบบนหรือสันกำแพงเขาเป็นร่องตื้น ๆ สำหรับวางท่อนหินสี่เหลี่ยมยาว ๆ ท่อนหินเหล่านี้จะกลมเป็นระยะ ๆ คงใช้เป็นที่ปักบราสี ซึ่งมีटकหล่นอยู่มาในบริเวณนี้

ตรงกลางกำแพงทั้งสี่ทิศจะทำเป็นซุ้มประตูจตุรมุข ซึ่งจากข้างในซุ้มประตูมีห้องยาวตามแนวกำแพง มีประตูด้านละ 3 ซอ หลังคามุงด้วยศิลาโค้งเช่นเดียวกับซุ้มระเบียงคต ซุ้มประตูกำแพงทิศตะวันออกจะมีความสมบูรณ์ และละเอียดมากกว่าด้านอื่น ฝีมือการสลักลวดลายรวมทั้งกับหลังก็นับว่าประณีตดีมาก ทับหลังประตูกลางซึ่งटकลงอยู่ข้างล่างจำหลักเป็นภาพพระกฤษณะ ปรากฏนาคกาสิยะเหมือนกับทับหลังซุ้มระเบียงคตด้านในอันเป็นแบบบาปวนที่สวยงามมาก นอกจากช่องประตูทั้งสามแล้ว ยังมีหน้าต่างหลอกตั้ง ลูกมะหวดที่ทำด้วยศิลากิ่ง สลับกับประตูด้วย ซุ้มประตูกำแพงด้านตะวันตกยังมีการตกแต่ง

เรียกกำแพงศิลาแลง จะมีทงเท้าเดินรอบทุกด้านซุ้มด้วยก้อนศิลาแลงเช่นกัน ขนาดกว้างประมาณ 1 เมตร เป็นการรักษากำแพงไม่ให้ทรุดอีกวิธีหนึ่งด้วย



ผังศาสนสถาน ปราสาทเมืองต่ำ

ภาพที่ 4.54

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุณหภูมิ (TEMPERATURE)

อุณหภูมิของจังหวัดบุรีรัมย์อุณหภูมิเฉลี่ย 27.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุด 41.8 องศาเซลเซียส ต่ำสุดวัดได้ 7.5 องศาเซลเซียส ในเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

4.2 การวิเคราะห์พฤติกรรมและผู้ใช้อาคาร

จากการศึกษาข้อมูลพฤติกรรมต่าง ๆ ของบุคคลทั้งผู้ให้บริการและผู้รับบริการ ต่อส่วนพื้นที่ใช้สอยต่าง ๆ ซึ่งสามารถแยกได้ ดังนี้

1. พฤติกรรมของผู้ให้และผู้ให้บริการ ในส่วนโถงพักคอย
2. พฤติกรรมของผู้ให้และผู้ให้บริการ ในส่วนลิบบบี้เส้าจน์
3. พฤติกรรมของผู้ให้และผู้ให้บริการ ในส่วนคอฟฟี่ช็อป
4. พฤติกรรมของผู้ให้และผู้ให้บริการ ในส่วนภัตตาคาร
5. พฤติกรรมของผู้ให้และผู้ให้บริการ ในส่วนห้องจัดเลี้ยง
6. พฤติกรรมของผู้ให้และผู้ให้บริการ ในส่วนห้องพัก

1) พฤติกรรมของผู้ให้และผู้รับบริการในส่วนโถงพักคอย

ให้บริการ

พนักงาน

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- เปิดประตู
- กล่าวต้อนรับ
- ยกกระเป๋า
- ลงทะเบียน
- ตรวจสอบห้องพัก
- รับจองห้องพัก
- ยกกระเป๋าขึ้นห้อง
- รับฝากของ

ผู้ให้บริการ

แขกของโรงแรม

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- ถือกระเป๋าเข้ามาในส่วนลิบบบี้
- ติดต่อเพื่อจองห้องพัก
- พักคอย
- ใช้บริการในส่วนห้องโถง เช่น ชื้อของ ห้องน้ำ ฯลฯ
- ไปห้องน้ำ
- ลงมาใช้บริการในส่วนอื่น เช่น สระน้ำ ห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อผู้ผู้เห็นใช้ประโยชน์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- | | |
|------------------------|---|
| บุคคลภายนอก | <ul style="list-style-type: none"> - เข้ามาในส่วนล๊อบบี้ - ติดต่อสอบถามที่เคาน์เตอร์ - พักคอย - ใช้บริการอื่น เช่น ห้องน้ำ โทรศัพท์ ฯลฯ - ไปใช้บริการส่วนอื่น ๆ |
| แขกที่มาเป็นกลุ่มทัวร์ | <ul style="list-style-type: none"> - ถือกระเป๋าเข้ามา - วางกระเป๋า - พักคอย - ใช้บริการในส่วนพักคอย เช่น ชื้อของ แลกเงิน - รอรับกุญแจจากไกด์ - ไปยังห้องพัก - ไปยังส่วนบริการอื่น ๆ |
| ไกด์นำเที่ยว | <ul style="list-style-type: none"> - ถือกระเป๋าเข้ามา - วางกระเป๋า - ติดต่อสอบถามของห้องพัก - รับกุญแจและแจกจ่ายให้กับลูกทัวร์ - ใช้บริการในส่วนพักคอย - ไปห้องพัก - ไปยังส่วนบริการอื่น ๆ |

2) พฤติกรรมของผู้ใช้และผู้ให้บริการในส่วนล๊อบบี้เล่าจัน

ผู้ใช้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการใช้บริการ

- เดินเข้ามาภายใน
- หาที่นั่ง
- สั่งอาหารเครื่องดื่มและอาหารว่าง
- รอเครื่องดื่มฟังเพลง
- ใช้บริการห้องน้ำ
- ชำระค่าอาหาร
- เดินออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- กล่าวคำต้อนรับ
- จัดหาที่นั่ง
- รับคำสั่งเรื่องอาหารว่าง
- เสริฟและคอยบริการ
- คิดค่าอาหาร
- กล่าวคำขอบคุณ

3) พฤติกรรมของผู้ใช้และผู้ให้บริการในสวนคอฟฟี่ช็อป

ผู้ให้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- เข้ามาภายในคอฟฟี่ช็อป
- หาที่นั่ง
- สั่งอาหาร
- รออาหารรับประทาน
- ใช้บริการห้องน้ำ
- ชำระค่าอาหาร
- เดินออก

ผู้ให้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- กล่าวคำต้อนรับ
- จัดที่นั่ง
- รับคำสั่งอาหาร
- เสริฟอาหารและคอยบริการ
- คิดค่าอาหาร
- เก็บภาชนะทำความสะอาด
- กล่าวคำขอบคุณ

4) พฤติกรรมของผู้ใช้และผู้ให้บริการในส่วนภัตตาคาร

ผู้รับบริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- เข้ามาภายในภัตตาคาร
- หาที่นั่ง
- สั่งอาหาร
- รออาหารรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อ **ให้บริการห้องน้ำ** ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการ

- อ่างน้ำ แต่งตัว
 - นอน
 - ออกจากห้องพัก
- พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ
- จัดเตรียมห้องพัก
 - ชนกระเป่าให้แขก
 - รับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม
 - สั่งอาหารและบริการ
 - ทำความสะอาด

4.3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อที่ใส่สอยในอาคาร

จากการศึกษาและวิเคราะห์พฤติกรรมเจ้าหน้าที่และพนักงาน รวมถึงผู้ใช้ภายในส่วนบริการต่างๆ ของโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ภายในหน่วยงาน จะทำให้ทราบถึงความสัมพันธ์ในส่วนต่าง ๆ ที่มีมากน้อยต่างกันออกไป และในการจัดพื้นที่ให้สัมพันธ์กันตามลักษณะและการใช้งานของพื้นที่แต่ละส่วน เพื่อแบ่งการจัดวางให้ถูกต้องตามพฤติกรรมการทำงานที่แท้จริง อันจะก่อให้เกิดประสิทธิภาพและความคล่องตัวในการทำงาน

การหาค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการ โดยใช้ลักษณะการทำงานและลักษณะของประโยชน์ใช้สอย และการวางองค์ประกอบ โดยแยกความสัมพันธ์ออกเป็น 3 ลักษณะดังนี้ คือ

1. **บริหารสัมพันธ์** เป็นการแสดงความสัมพันธ์ในด้านการบริหาร ให้เกิดความสะดวกสบายในการทำงาน
2. **บริการสัมพันธ์** เป็นการแสดงความสัมพันธ์ในด้านการบริการให้เกิดความสะดวกสบายช่วยเหลือให้การทำงานสัมพันธ์กันอย่างมีประสิทธิภาพ
3. **ติดต่อสัมพันธ์** เป็นการแสดงความสัมพันธ์ในด้านการติดต่อกันในระหว่างหน่วยงานหรือส่วนต่าง ๆ มีลักษณะที่ต่อเนื่องกัน

จากลักษณะความสัมพันธ์ทั้ง 3 ลักษณะนี้ จะนำมาวิเคราะห์เป็นความสัมพันธ์ของแต่ละส่วน เพื่อให้ทราบถึงความสัมพันธ์ของแต่ละส่วนว่าสัมพันธ์กันมากน้อยอย่างไร เพื่อประโยชน์ในการจัดวางแต่ละส่วนให้ให้สัมพันธ์กัน และใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งจะดูได้จากตารางความสัมพันธ์ ดังต่อไปนี้

- ชำระค่าอาหาร
- เดินออก

ผู้ให้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- กล่าวคำตอบรับ
- จัดที่นั่ง
- รับคำสั่งอาหาร
- เสริฟอาหารและคอยบริการ
- คิดค่าอาหาร
- เก็บภาชนะทำความสะอาด
- กล่าวคำขอบคุณ

5) พฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการในส่วนห้องจัดเลี้ยง

ผู้รับบริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- เดินเข้ามาภายในห้องจัดเลี้ยง
- หาที่นั่งพร้อมพบปะเจ้าภาพ
- รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม
- ใช้บริการห้องน้ำ
- เดินออก

ผู้ให้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- จัดเตรียมโต๊ะรับประทานอาหาร
- รอเวลาเสริฟอาหารและคอยบริการอื่น ๆ
- เก็บภาชนะทำความสะอาด

6) พฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการในส่วนห้องพัก

ผู้ให้บริการ

พฤติกรรมหรือกิจกรรมการให้บริการ

- เดินเข้าภายในห้องพัก
- เก็บของ
- จัดเสื่อผ้า
- พักผ่อน
- ทำงาน
- สั่งอาหาร เครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงความสัมพันธ์ของส่วนบริการต่าง ๆ โครงการ

พ	ผ	ช	องค์ประกอบ
			ที่จอดรถ
			ทางเข้าหลัก
			ทางเข้าย่อย
			ทางเข้าบริการ
			ลิบบปี
			ลิบบปีเส้าจน์
			เคาร์เตอร์บริการส่วนหน้า
			สำนักงานส่วนหน้า
			คอฟฟี่ช้อฟ
			คาราโอเกะ
			ภัตตาคาร
			ห้องจัดเลี้ยง
			ทางเข้าครัว
			สระว่ายน้ำ
			ห้องพัก
			ห้องน้ำสาธารณะ
			ห้องควบคุม
			ลิฟท์

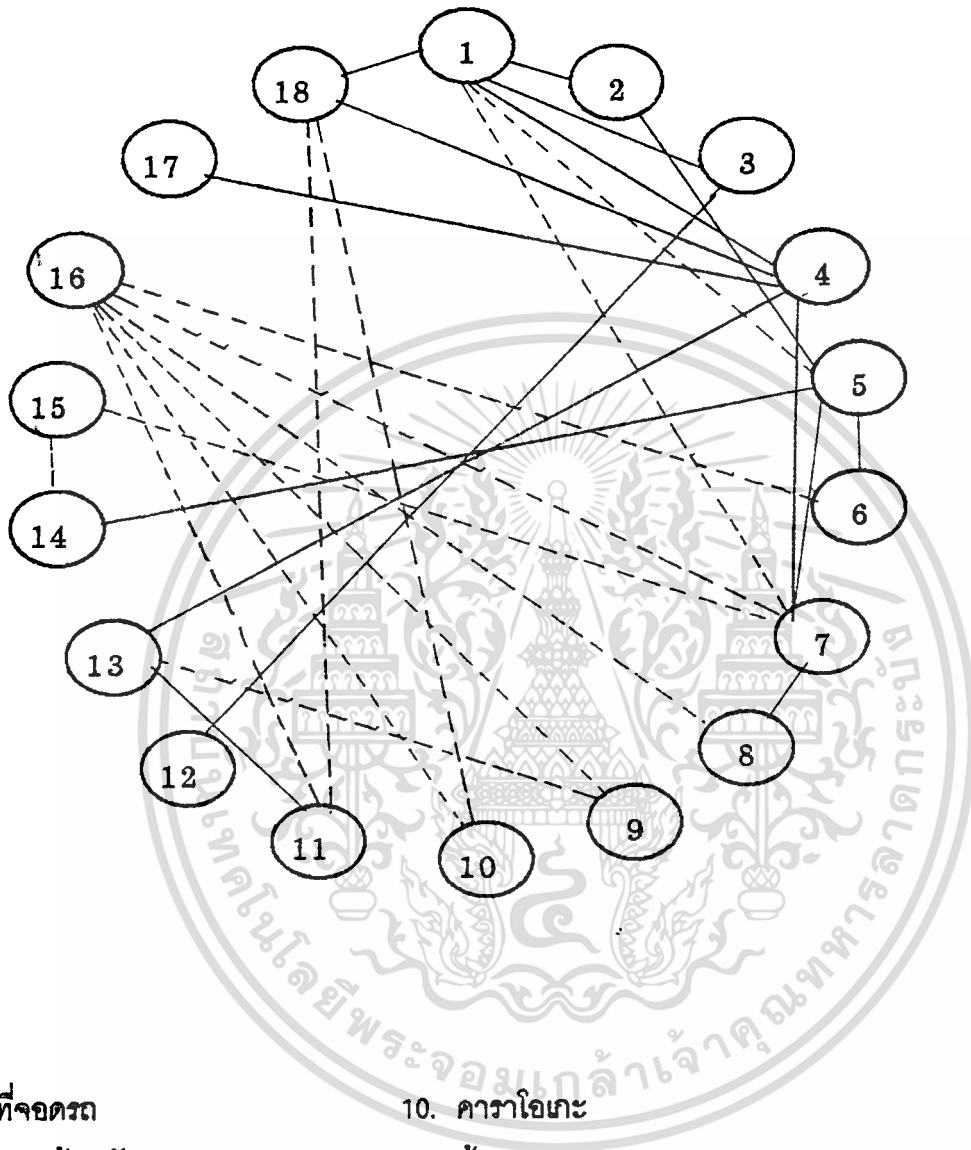
หมายเหตุ

4	สัมพันธ์กันมาก
3	สัมพันธ์ปานกลาง
2	สัมพันธ์กันน้อย
1	ไม่สัมพันธ์กัน

พ	พนักงาน
ผ	ผู้มาเยือน
ช	แขกที่พักในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในโรงแรมนางรอง แกมรด ไฮเต็ล

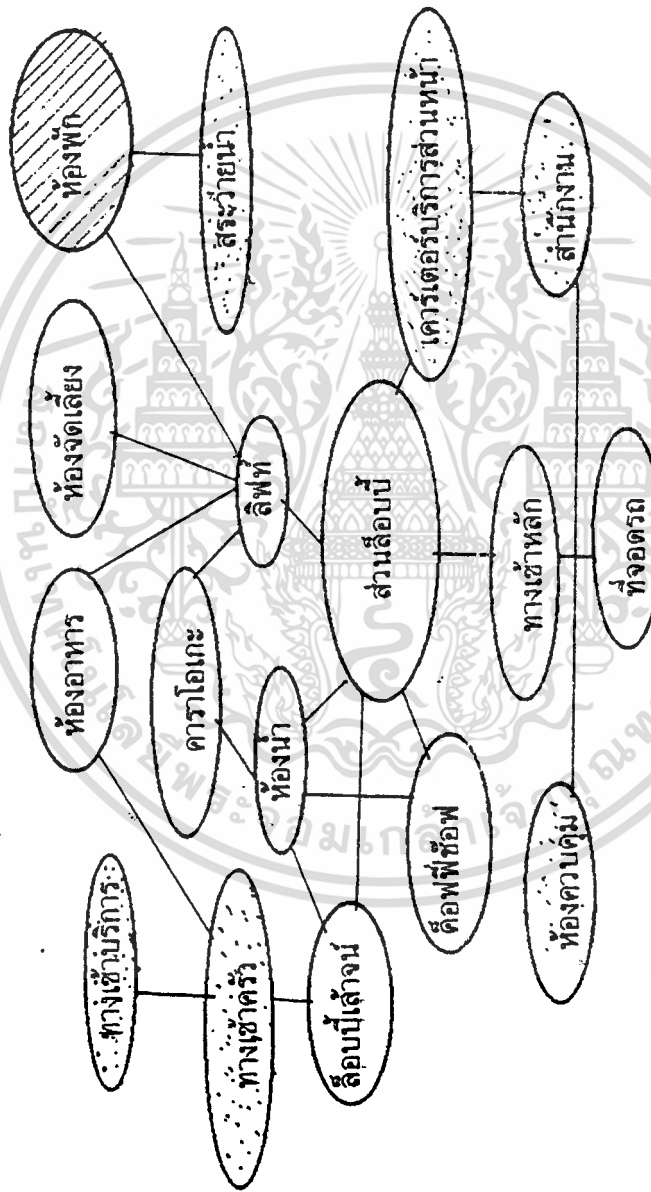





- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| 1. ที่จอดรถ | 10. คาราโอเกะ |
| 2. ทางเข้าหลัก | 11. ห้องอาหาร |
| 3. ทางเข้าย่อย | 12. ห้องจัดเลี้ยง |
| 4. ทางเข้าส่วนบริการ | 13. ทางเข้าครัว |
| 5. ลิโอบบี้ | 14. สระว่ายน้ำ |
| 6. ลิโอบบี้เส้าจัน | 15. ห้องพัก |
| 7. เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า | 16. ห้องน้ำสาธารณะ |
| 8. สำนักงานส่วนหน้า | 17. ห้องควบคุม |
| 9. คอฟฟี่ช็อป | 18. ลิฟท์ |

————— สัมพันธ์มากที่สุด
 - - - - - สัมพันธ์ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในโครงการนางรองแกรนด์ ไฮเต็ล



-  ส่วนบุคคล (PRIVATE AREA)
-  ส่วนกึ่งสาธารณะ (SEMI PUBLIC AREA)
-  ส่วนสาธารณะ (PUBLIC AREA)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางความสัมพันธ์ในส่วนล็อบบี้ (LOBBY HALL)

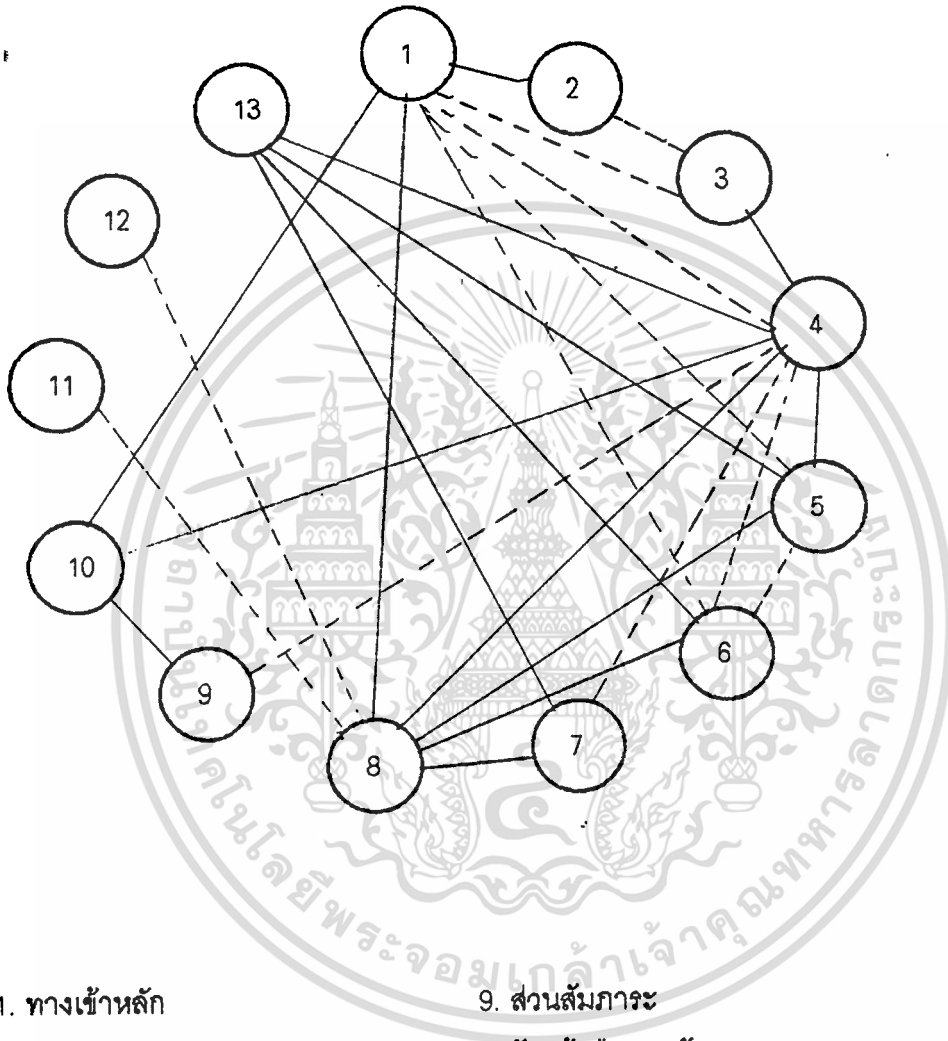
องค์ประกอบ	
1	ทางเข้าหลัก
2	ส่วนต้อนรับ
3	ส่วนติดต่อสอบถาม
4	ส่วนลงทะเบียน
5	ส่วนแคชเชียร์
6	ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา
7	ส่วนตู้เก็บของมีค่า
8	ส่วนพักผ่อน
9	ส่วนสัมภาระ
10	หัวหน้าฝ่ายขนสัมภาระ
11	โทรศัพท์สาธารณะ
12	ห้องนำสาธารณะ
13	สำนักงานส่วนหน้า

หมายเหตุ

4	สัมพันธ์กันมาก
3	สัมพันธ์ปานกลาง
2	สัมพันธ์กันน้อย
1	ไม่สัมพันธ์กัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ของล็อบปี



1. ทางเข้าหลัก

2. ส่วนต้อนรับ

3. ส่วนติดต่อสอบถาม

4. ส่วนลงทะเบียน

5. ส่วนแคชเชียร์

6. ส่วนแลกเปลี่ยนเงิน

7. ส่วนตู้เก็บของมีค่า

8. ส่วนพักคอย

9. ส่วนสัมภาระ

10. หัวหน้าฝ่ายขนส่งสัมภาระ

11. โทรศัพท์สาธารณะ

12. ห้องน้ำสาธารณะ

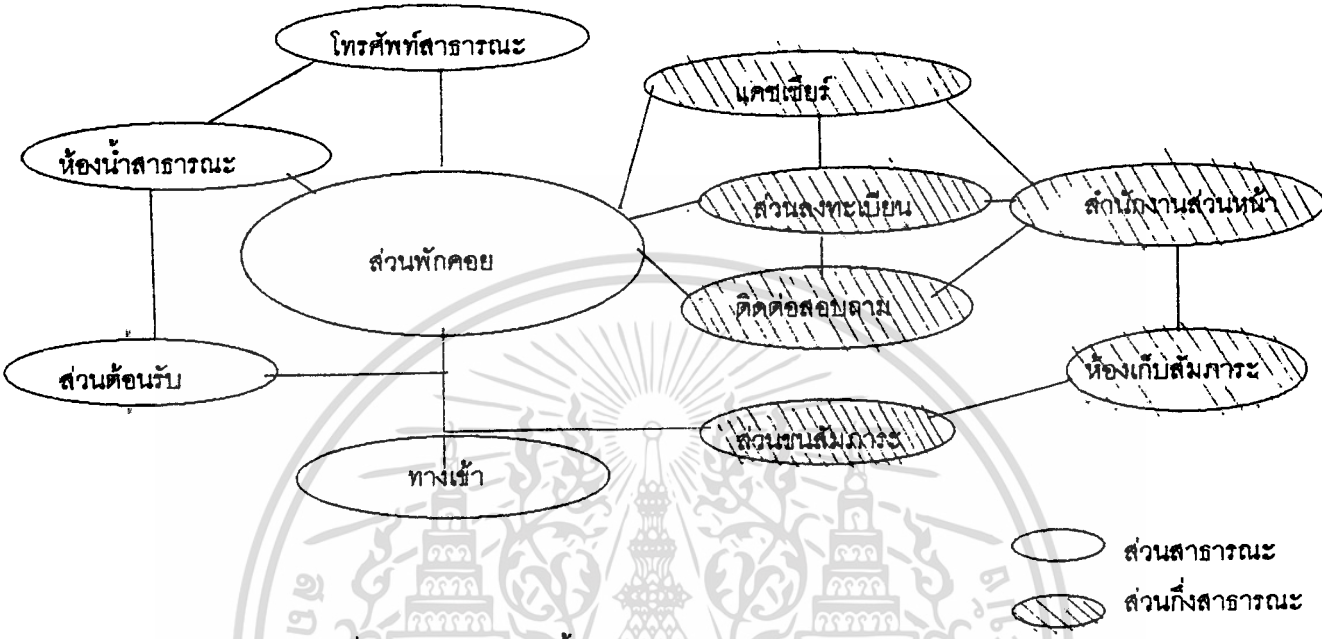
13. สำนักงานส่วนหน้า

————— เส้นความสัมพันธ์มากที่สุด

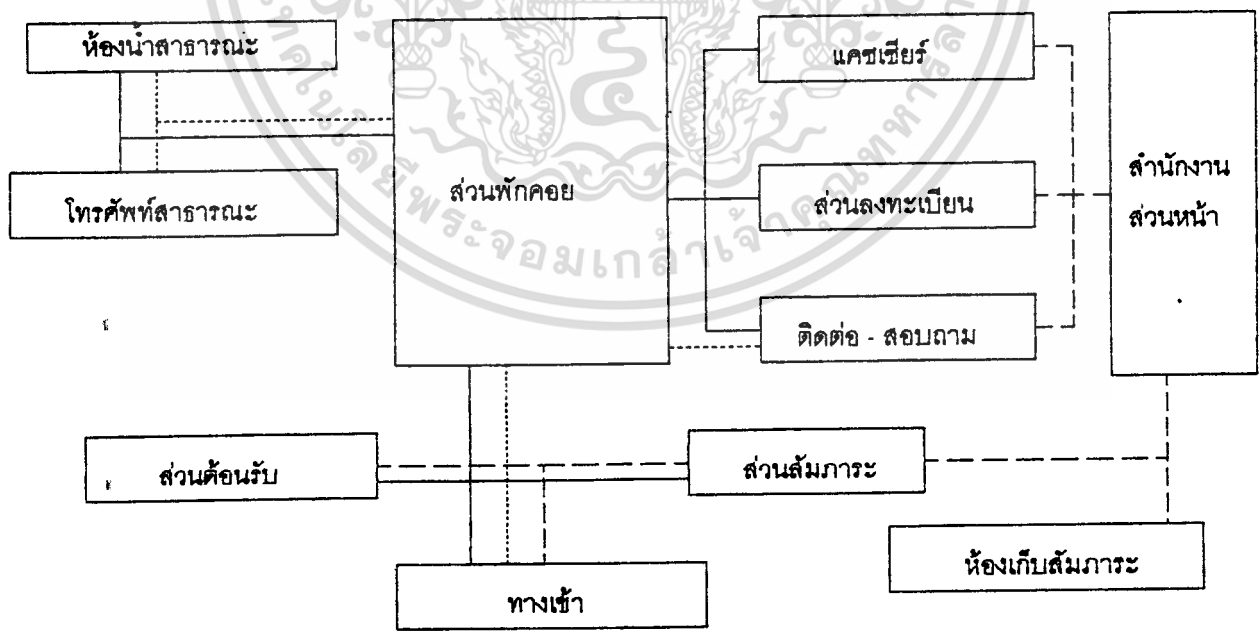
----- เส้นความสัมพันธ์ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนล็อบบี้



แผนผังแสดงความสัมพันธ์หน้าที่ใช้สอยในส่วนล็อบบี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษายกเว้นไม่อนุญาตให้เผยแพร่เชิงพาณิชย์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

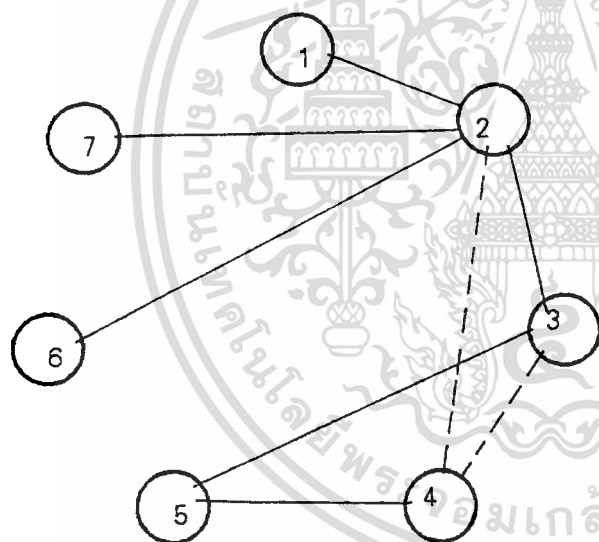
แผนผังแสดงความสัมพันธ์ในส่วนล็อบบี้เจ้าจัน

องค์ประกอบ	
1	ทางเข้า
2	ส่วนที่นั่งแขก
3	เคาน์เตอร์บาร์
4	ที่เตรียมอาหาร
5	แคชเชียร์
6	ส่วนเปิดเพลง (เป็นโน)
7	จุดบริการ
8	ส่วนต้อนรับ

หมายเหตุ

4	สัมพันธ์กันมาก
3	สัมพันธ์ปานกลาง
2	สัมพันธ์กันน้อย
1	ไม่สัมพันธ์กัน

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนล็อบบี้เจ้าจัน

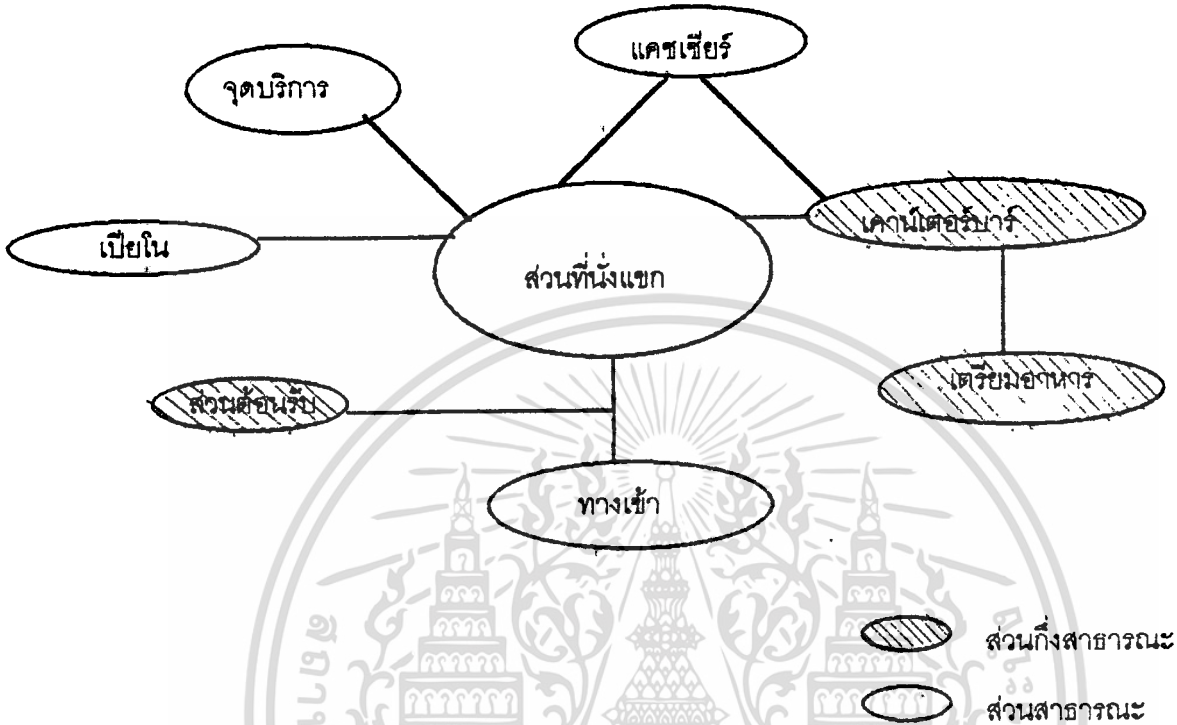


1. ทางเข้า
2. ส่วนที่นั่งของแขก
3. เคาน์เตอร์บาร์
4. ที่เตรียมอาหาร
5. แคชเชียร์
6. ส่วนเปิดเพลง
7. จุดบริการ

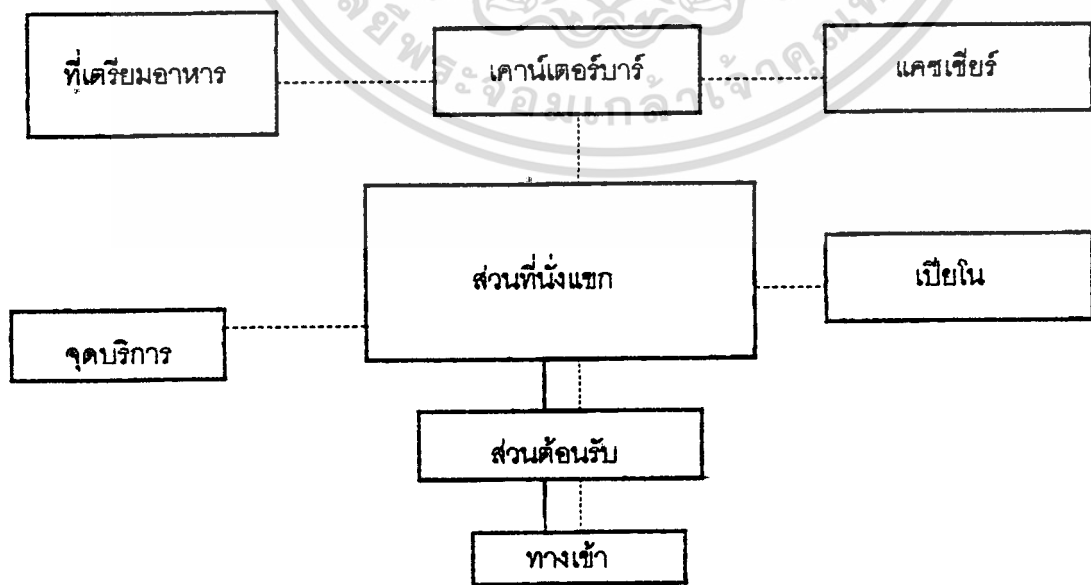
————— เส้นความสัมพันธ์มากที่สุด
 - - - - - เส้นความสัมพันธ์ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนล็อบบี้เล่าจัน



แผนผังแสดงความสัมพันธ์ด้านหน้าที่ใช้สอยภายในล็อบบี้เล่าจัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 เส้นทึบแสดงเส้นทางสัญจรของผู้ใช้บริการ
 เส้นประแสดงเส้นทางสัญจรของเจ้าหน้าที่
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

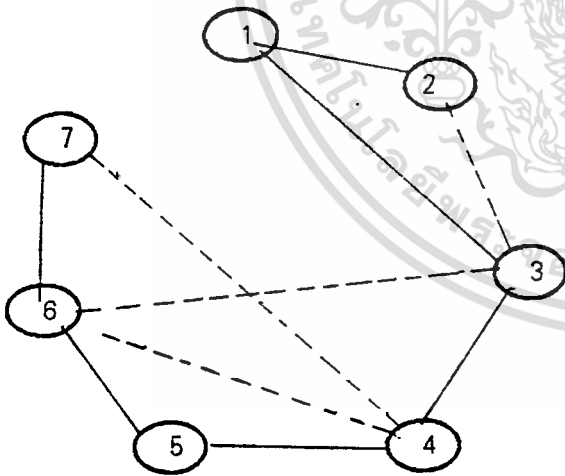
ตารางแสดงความสัมพันธ์ในส่วนคอฟฟี่ช็อป

องค์ประกอบ	
1	ทางเข้า
2	ส่วนต้อนรับ
3	ส่วนรับประทานอาหาร
4	เคาน์เตอร์
5	แคชเชียร์
6	ที่เตรียมอาหาร
7	ห้องครัว

หมายเหตุ

4	สัมพันธ์กันมาก
3	สัมพันธ์ปานกลาง
2	สัมพันธ์กันน้อย
1	ไม่สัมพันธ์กัน

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนคอฟฟี่ช็อป

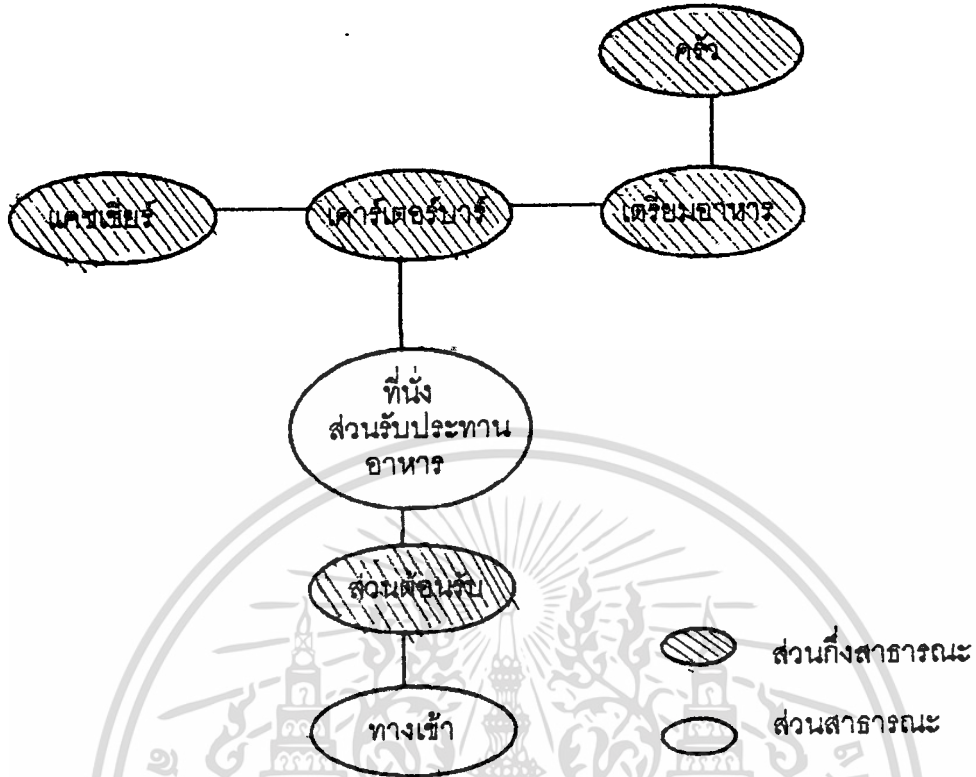


1. ทางเข้า
2. ส่วนต้อนรับ
3. ส่วนรับประทานอาหาร
4. เคาน์เตอร์บาร์
5. แคชเชียร์

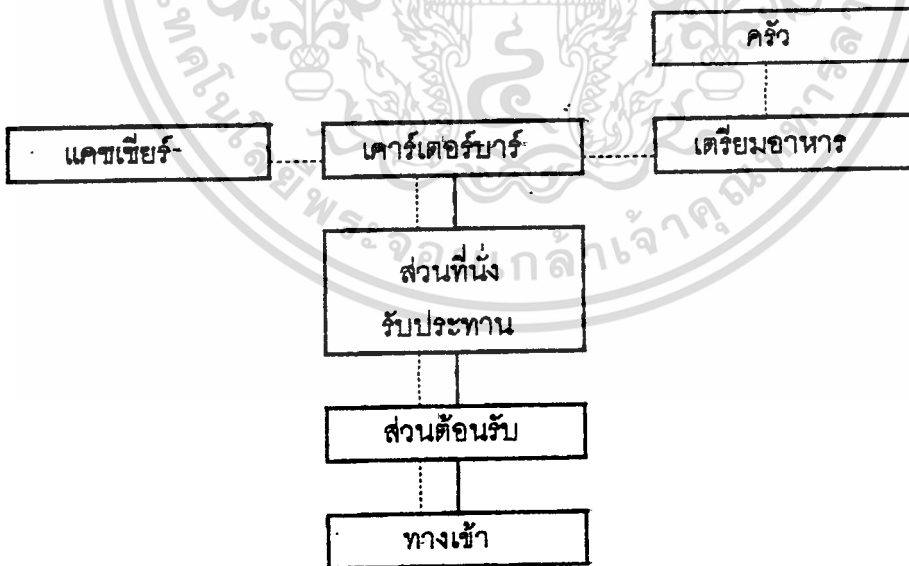
6. ที่เตรียมอาหาร ————— เส้นความสัมพันธ์มากที่สุด
 7. ครัว เส้นความสัมพันธ์ปานกลาง

เพื่อการนี้เอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้... และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)



แผนผังแสดงความสัมพันธ์ด้านหน้าที่ใช้สอยภายในค้อฟฟี่ช็อป



————— เส้นทางสัญญาของผู้ให้บริการ
 - - - - - เส้นทางสัญญาของเจ้าหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงความสัมพันธ์ในส่วนภัตตาคารอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

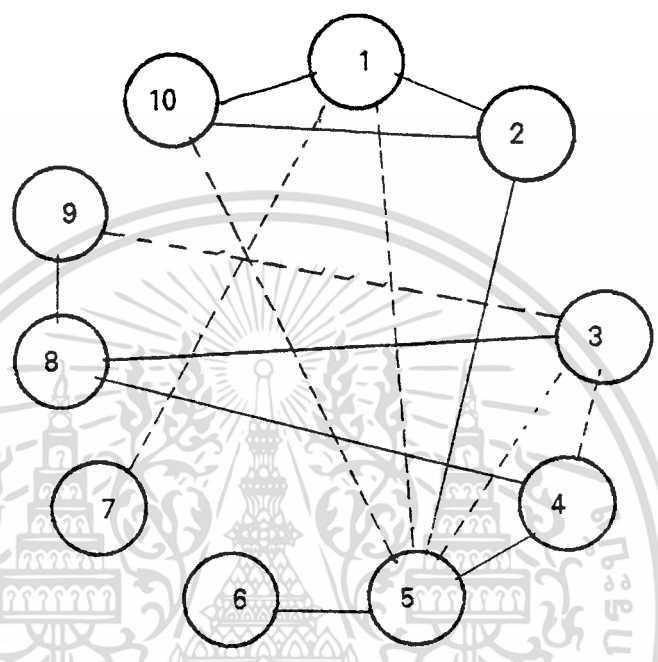
องค์ประกอบ											
1	ทางเข้าหลัก	4									
2	ฝ่ายต้อนรับ	2	1								
3	เคาน์เตอร์บริการ	3	1	3							
4	แคชเชียร์	3	3	1	2						
5	ส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร	4	1	1	1	1	1				
6	จุดบริการ	1	3	4	3	4					
7	ห้องน้ำสาธารณะ	1	2	1	1						
8	ที่เตรียมอาหาร	4	1	1	3						
9	ครัว	1	2								
10	โถงต้อนรับ	1									

หมายเหตุ

4	สัมพันธ์กันมาก
3	สัมพันธ์กันปานกลาง
2	สัมพันธ์กันน้อย
1	ไม่สัมพันธ์กันเลย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนภัตตาคารอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

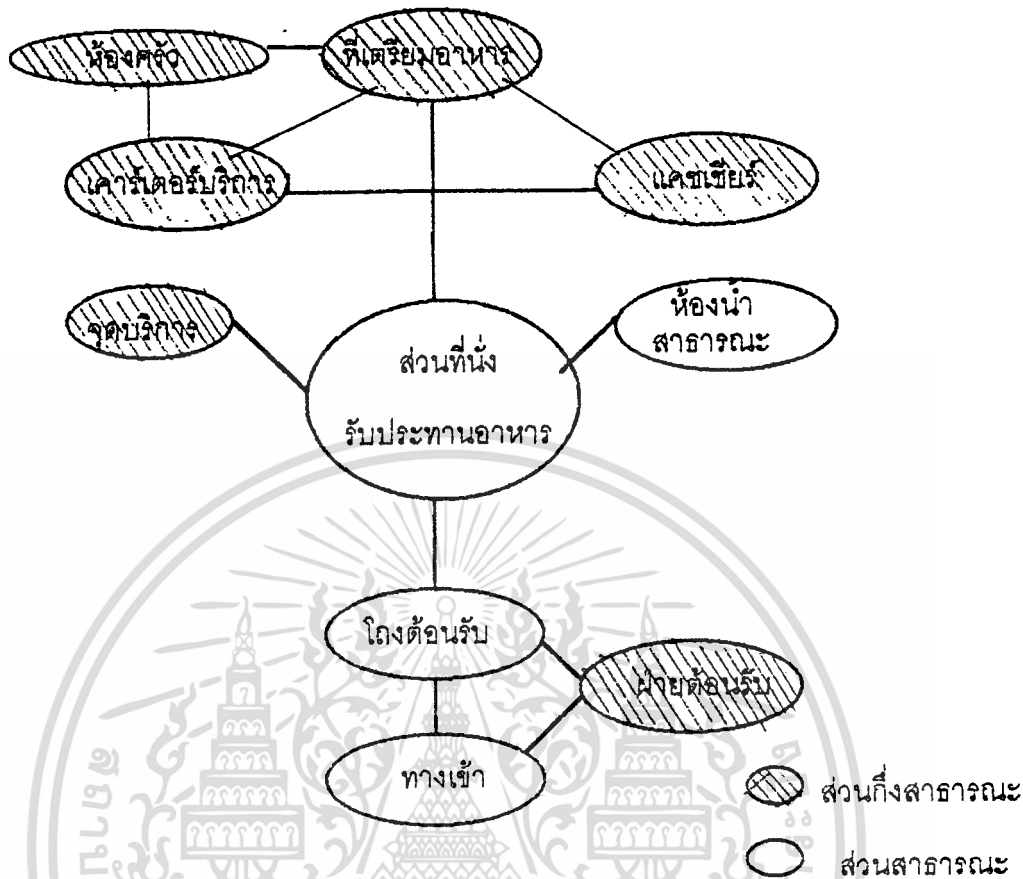


- 1. ทางเข้า
- 2. ฝ่ายต้อนรับ
- 3. เคาน์เตอร์บริการ
- 4. แคชเชียร์
- 5. ส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร
- 6. จุดบริการ
- 7. ห้องน้ำสาธารณะ
- 8. ที่เตรียมอาหาร
- 9. คริว
- 10. โถงต้อนรับ

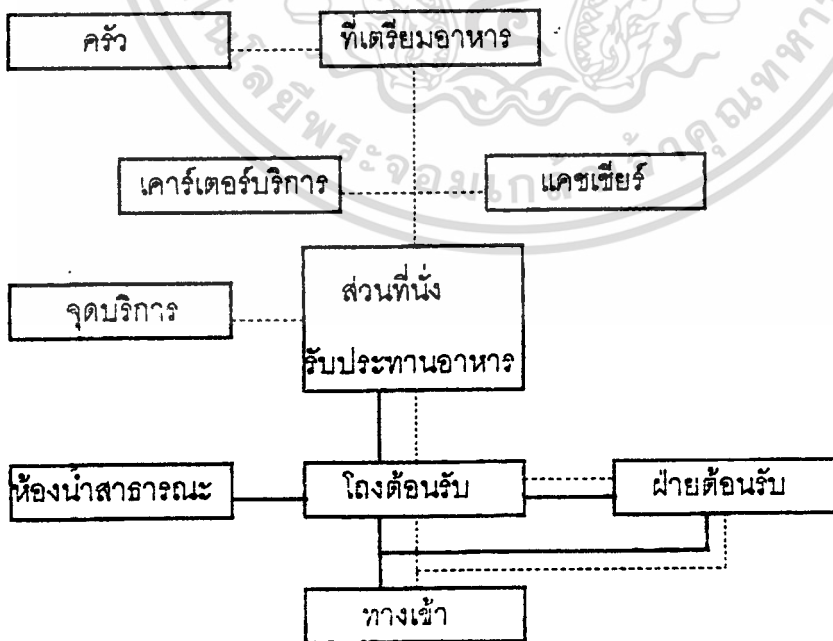
————— เส้นความสัมพันธ์มากที่สุด
 เส้นความสัมพันธ์ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนภัตตาคาร (THAI RESTAURANT)



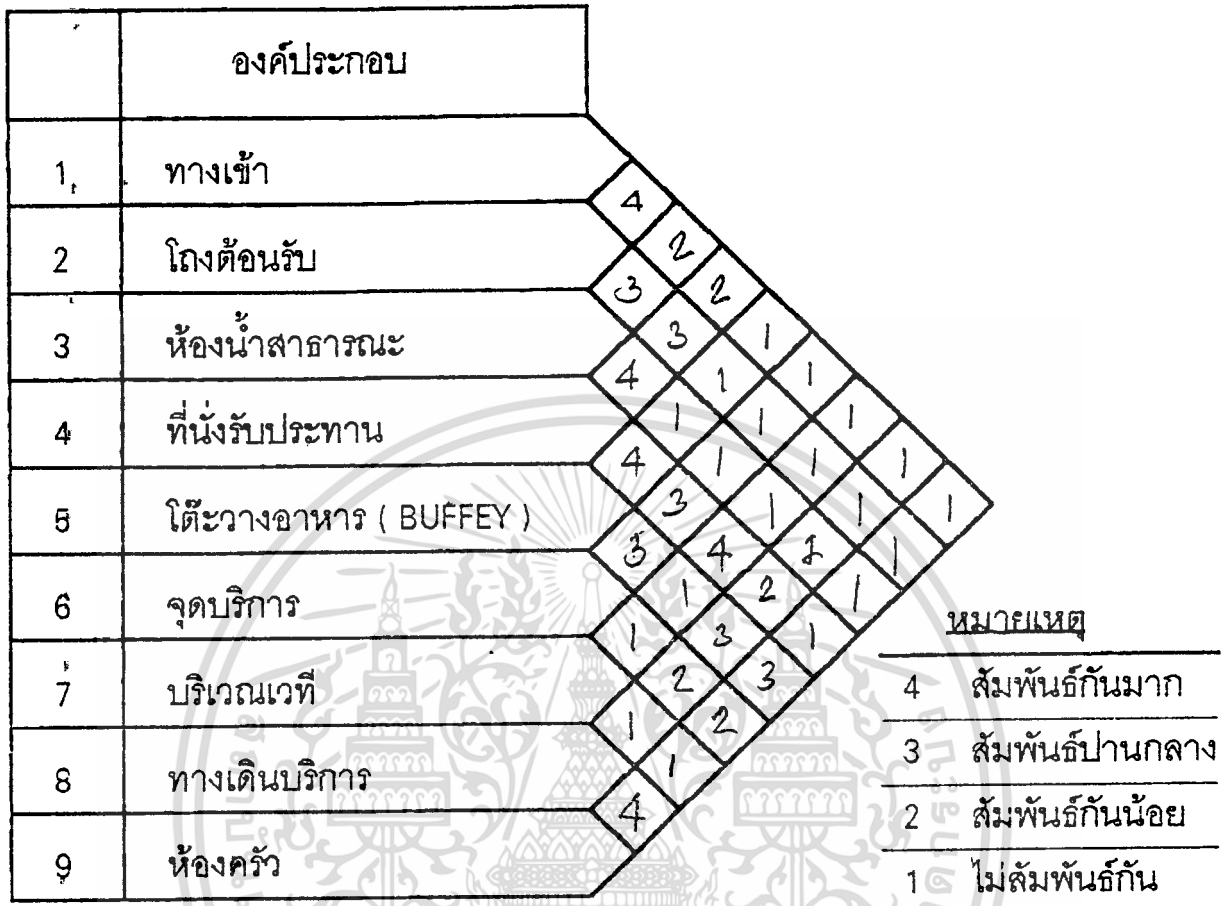
แผนผังแสดงความสัมพันธ์ส่วนหน้าที่ใช้สอยภายในภัตตาคาร



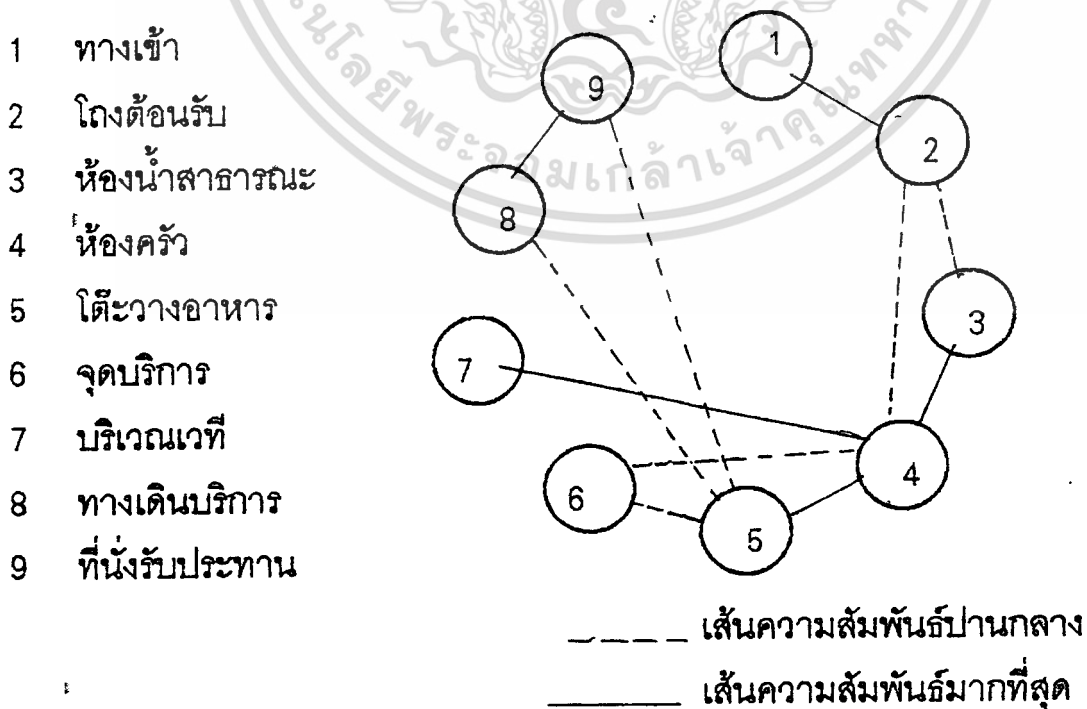
เส้นทึบแสดงเส้นทางสัญจรของผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 เส้นทึบแสดงเส้นทางสัญจรของเจ้าหน้าที่
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังแสดงความสัมพันธ์ในส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

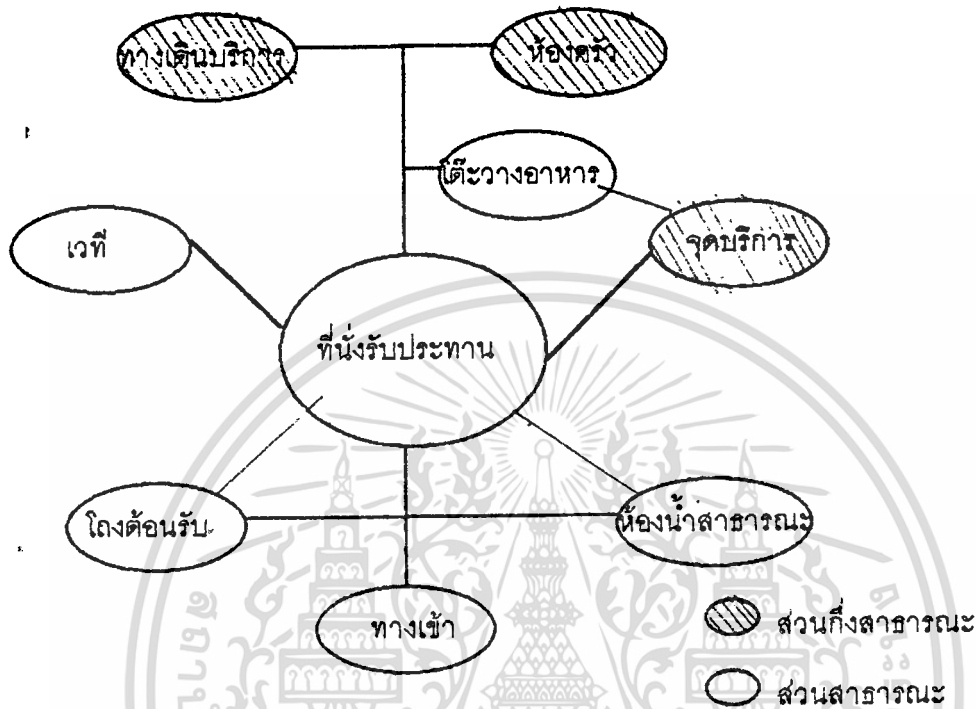


แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

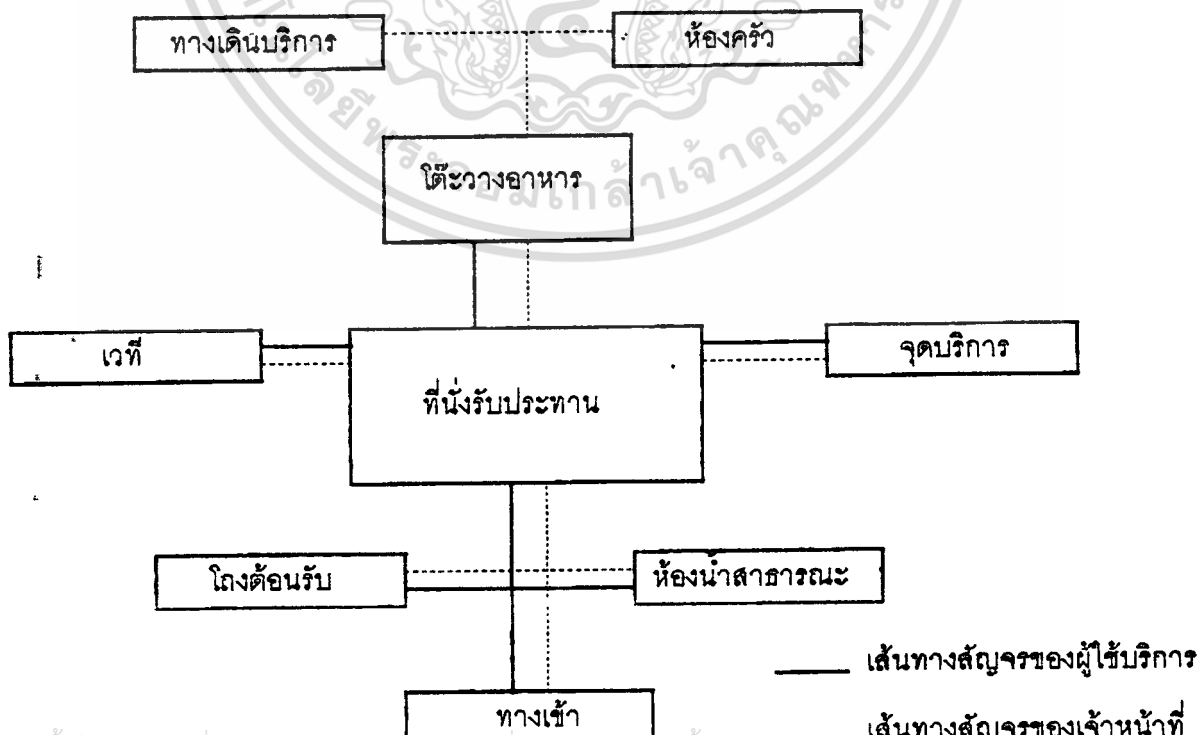


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

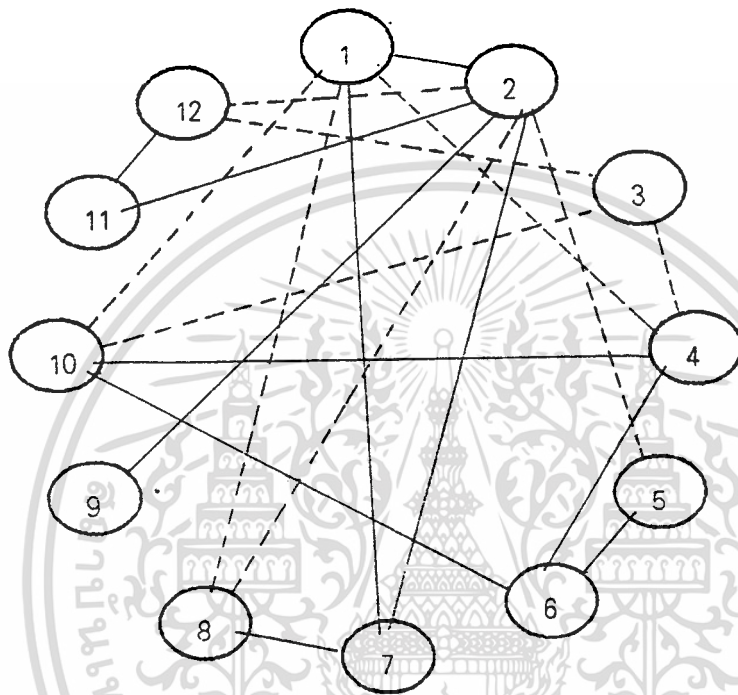


แผนผังแสดงความสัมพันธ์ด้านหน้าที่ได้ยกภายในห้องจัดเลี้ยง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)



- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. ทางเข้า | 7. ตู้เก็บสัมภาระ |
| 2. ห้องน้ำ | 8. ตู้เสื้อผ้า |
| 3. ตู้เย็น | 9. โต๊ะเครื่องแป้ง |
| 4. เก้าอี้นั่งสบาย | 10. โซฟาพักผ่อน |
| 5. เตียงนอน | 11. โต๊ะรับประทานอาหาร |
| 6. โทรทัศน์ | 12. ที่เตรียมอาหาร |

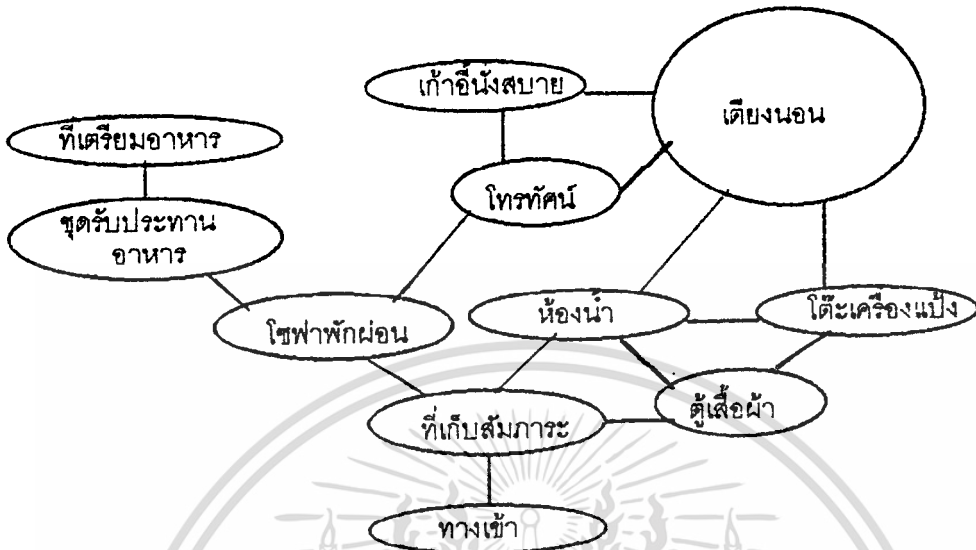
————— เส้นความสัมพันธ์มากที่สุด
 เส้นความสัมพันธ์ปานกลาง

1 - 9 ห้องพักแบบธรรมดา

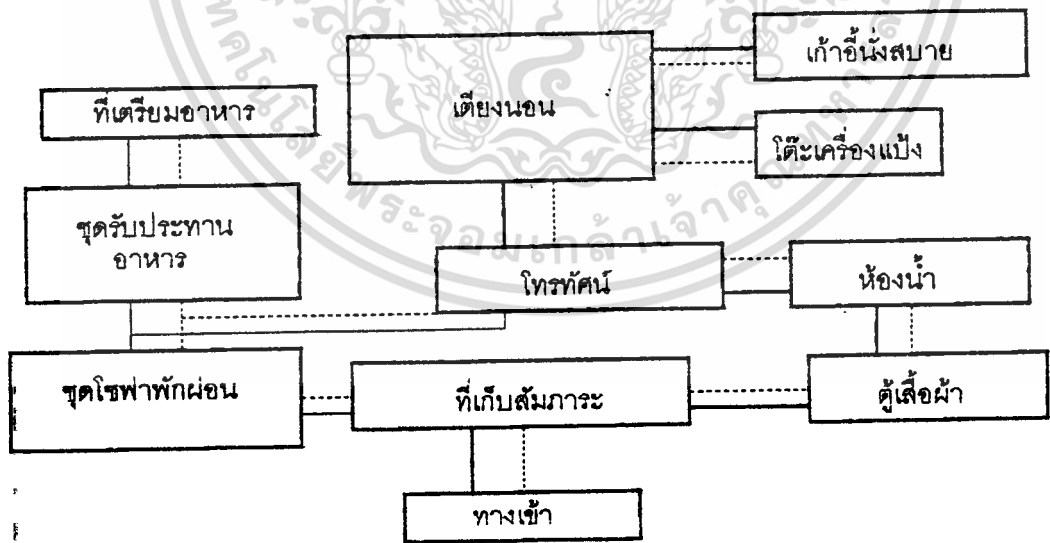
10 - 12 ห้องพักแบบพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)



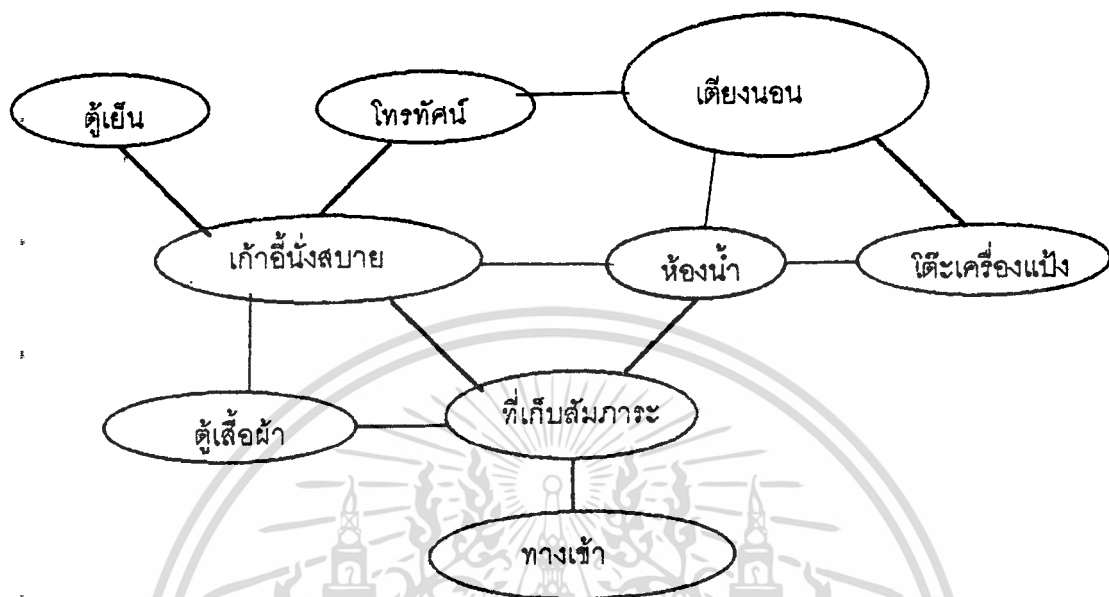
แผนผังแสดงความสัมพันธ์หน้าที่ใช้สอยภายในห้องพักพิเศษ



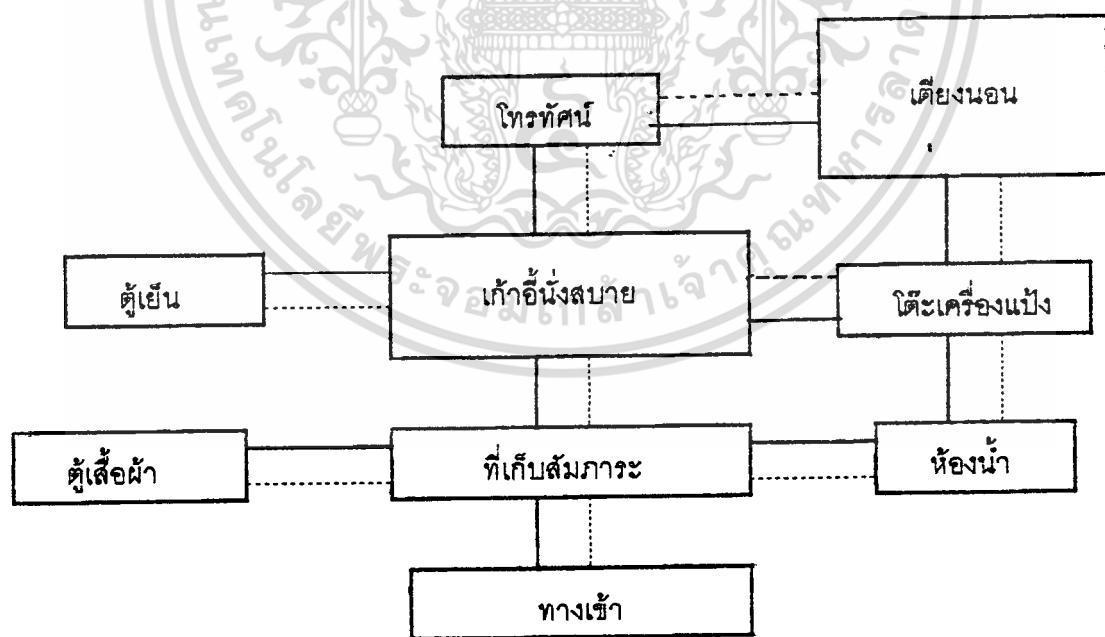
————— เส้นทางสัญจรของผู้ให้บริการ
 - - - - - เส้นทางสัญจรของเจ้าหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนผังความสัมพันธ์ในส่วนห้องพักแบบธรรมดา (STANDARD ROOM)



แผนผังแสดงความสัมพันธ์ส่วนหน้าที่ใช้สอยภายในห้องพักแบบธรรมดา



————— เส้นทางสัญจรของผู้ใช้บริการ
 - - - - - เส้นทางสัญจรของเจ้าหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยของโครงการ

การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยเป็นการคิดพื้นที่องค์ประกอบใช้สอยต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ทางสัญจร และศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้พื้นที่นั้น ๆ ในความเป็นจริงจากความต้องการที่พอเพียง และมีขนาดใกล้เคียงกับพื้นที่จริงของโครงการหรือไม่ โดยเปรียบเทียบกับพื้นที่มาตรฐานตามจำนวนห้องพักของโรงแรม ทั้งนี้เพื่อการปรับพื้นที่ในแต่ละส่วนของโครงการให้เหมาะสมกับความต้องการพื้นที่ใช้สอย โดยอาจมีเพิ่มหรือลดพื้นที่ในแต่ละส่วนจากพื้นที่จริง การวิเคราะห์พื้นที่

✳

นี้จะนำเสนอเฉพาะในส่วนของขอบเขตของวิทยานิพนธ์ในโครงการการศึกษาข้อมูลดังนี้

1. โถงต้อนรับ (LOBBY HALL)
2. ล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)
3. คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
4. ภัตตาคาร (RESTAURANT)
5. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)
6. ห้องพัก (GUEST ROOM)
 - 6.1 ห้องพักธรรมดา (STANDARD ROOM)
 - 6.2 ห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)

ในส่วนบริเวณทั้งหมดนี้จะทำการศึกษาและค้นคว้าตามสภาพแวดล้อมที่เป็นจริงภายในโครงการโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล จังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อนำเข้าสู่ในการวิเคราะห์พื้นที่ในส่วนต่างๆ การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยของส่วนต่างๆสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

- 1) โถงต้อนรับ (LOBBY HALL)

ก. ลักษณะทั่วไป

โถงต้อนรับนี้เป็นศูนย์กลางของอาคารนี้ ที่จะแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ และเป็นจุดแรกที่แรกผู้มาพักได้สัมผัสก่อน เมื่อก้าวเข้ามาสู่ตัวอาคารตลอดจนเป็นผู้ที่ติดต่อห้องพักนั่งพักคอย และผู้ที่มาพบกับแขก ดังนั้นส่วนล็อบบี้จึงควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถติดต่อได้โดยสะดวก ทางเข้าใหญ่เป็นส่วนที่มีความเคลื่อนไหวพลุกพล่าน เนื้อที่ส่วนนี้จึงมีขนาดใหญ่เพียงพอแก่แขก และผู้มาติดต่อกับ FRONT DESK ได้โดยไม่เกิดขวาง พร้อมกับจัดให้มีส่วนนั่งพักคอยและส่วนของโทรศัพท์สาธารณะ โดยพยายามตกแต่งให้มีสวยงามสร้างบรรยากาศที่ดีให้แขกเกิดความประทับใจ

ข. บทวิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง : FLOOR

เนื้อที่ : 251 ตารางเมตร

เอกสารทำการสารที่ตลอด 24 ชั่วโมง งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะเด่นชัด : พื้นที่ (SPACE) ภายในและบรรยากาศสร้างความอบอุ่นต้อนรับและเป็นกันเอง

- ผู้ใช้พื้นที่ :
1. ผู้ให้บริการ
 - 1.1 พนักงานต้อนรับ (RECEPTIONISTS)
 - 1.2 พนักงานติดต่อสอบถาม (INFORMATION CLERK)
 - 1.3 พนักงานทำบัญชี - เก็บเงิน (CASHIER)
 - 1.4 พนักงานทะเบียน (REGISTRATOR)
 - 1.5 พนักงานจองห้องพัก (RESERVATION CLERK)
 - 1.6 พนักงานรับใช้
 2. ผู้ใช้บริการ
 - 2.1 แรกผู้มาพักโรงแรม
 - 2.2 ผู้มาติดต่อ
 - 2.3 ผู้มาใช้บริการอื่น ๆ ในโรงแรม

พฤติกรรมโดยย่อ

แรกผู้มาพักเข้าสู่โรงแรมทางประตูใหญ่ของโถงพักคอย โดยมี DOOR BOYS และ BELL BOYS คอยเปิดประตู และช่วยยกสัมภาระให้แขกจะติดต่อของห้องพักที่เคาน์เตอร์ต้อนรับ (FRONT DESK) หรือบางรายอาจทำการจองห้องไว้ล่วงหน้าแล้ว ซึ่งพนักงานต้อนรับและพนักงานลงทะเบียนจะประสานงานกับพนักงานฝ่ายรับจองห้องพัก เมื่อพนักงานจัดหาห้องพักให้แขกอธิบายราคาห้องพักพร้อมค่าบริการ และภาษี หมายเลขห้องพัก และทำการลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว แรกจะได้กุญแจห้องพักจากพนักงาน และ BELL BOYS จะเป็นผู้พาแขกไปยังห้องพัก พร้อมกับกระเป๋าและสัมภาระส่วนตัวของแขก ถ้ามีกระเป๋าเดินทางใบใหญ่พนักงานยกสัมภาระจะยกนำขึ้นไปให้ ใช้เวลาทั้งหมดประมาณ 5 - 10 นาที

ถ้าแขกมาพักเป็นลักษณะกลุ่มทัวร์ กลุ่มของแขกจะนั่งรอที่บริเวณโถงพักคอยโดยไกด์นำเที่ยวจะเป็นผู้ติดต่อและลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์ โดยผู้ประสานงานทัวร์ของโรงแรม จะมีผู้แจ้งให้สมาชิกคณะทัวร์ทราบถึงรายละเอียดต่าง ๆ ถ้าเป็นกลุ่มซึ่งมีจำนวนคนมาก ๆ อาจใช้เวลา 10 - 20 นาที ในกรณีที่แขกต้องการฝากสัมภาระบางอย่างที่ไม่จำเป็นต้องใช้บนห้องพักก็จะติดต่อฝากกับ BELL CAPTAIN ไว้ในห้องฝากของ หรือถ้าเป็นของมีค่าก็จะติดต่อกับพนักงานฝ่ายการเงินฝากไว้ในเซฟของโรงแรม

สำหรับผู้ที่ติดต่อกับแขก อาจสอบถามหมายเลขห้องพักจากพนักงานที่เคาน์เตอร์แล้วโทรขึ้นไปหาแขกที่ห้องพัก โดยอาจนัดพบกันที่โถงต้อนรับ หรือบริเวณอื่น ๆ ตามแก่สะดวก

เวลาที่แขกผู้มาพักจะออกไปนอกโรงแรม จะนำกุญแจมาฝากไว้ที่เคาน์เตอร์ต้อนรับและ

ฝากกุญแจกับพนักงานที่ส่วนช่วยบริการในโรงแรมเพื่อหลีกเลี่ยงการนำกุญแจไปใช้ในทางที่ไม่ถูกต้อง การนำกุญแจมาฝากที่เคาน์เตอร์ต้อนรับและพนักงานฝ่ายการเงินจะเก็บไปฝากในช่องเก็บกุญแจตามไม่ว่าการณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

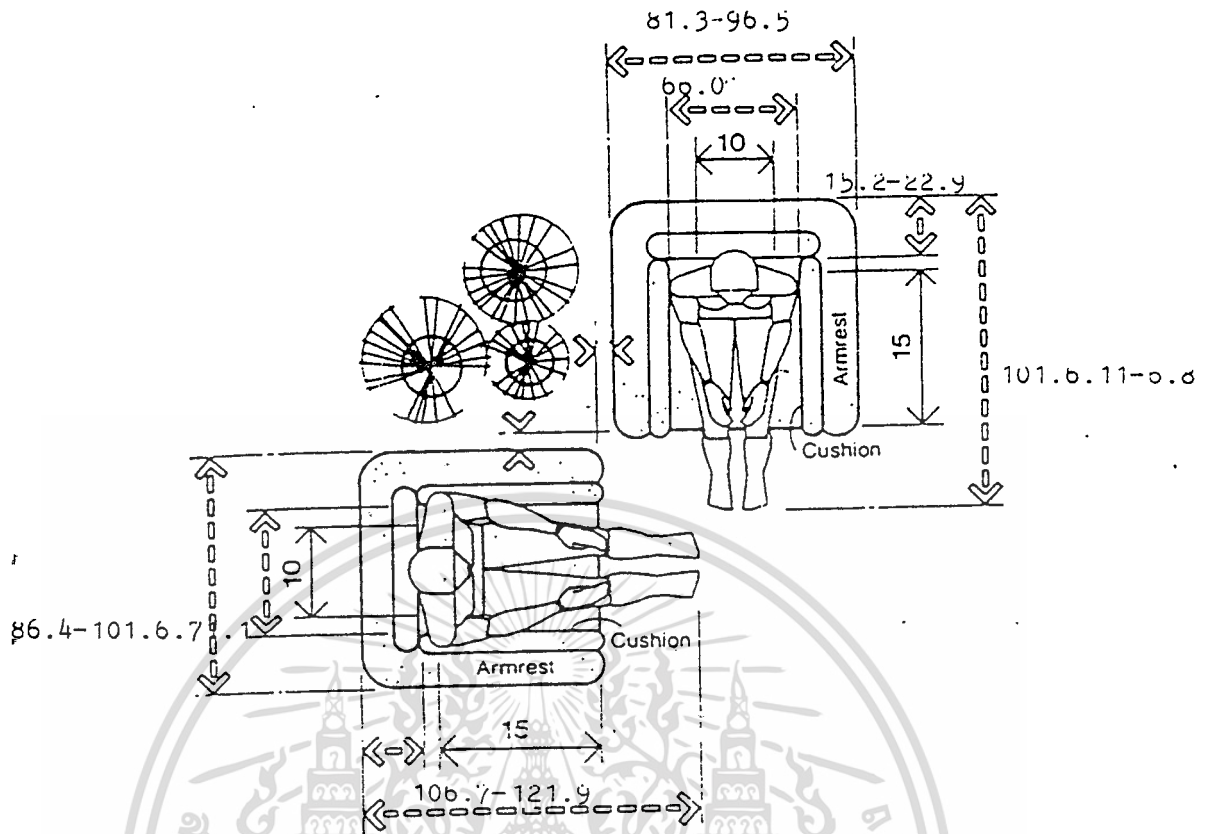
หมายเลขห้อง เมื่อแรกจะขึ้นห้องพัก จึงจะไปขอกุญแจโดยบอกหมายเลขห้องพักพนักงานจะหยิบกุญแจมาให้

เมื่อพนักงานต้อนรับได้แจ้งจากแรกว่าจะลงทะเบียนนอกเวลาใด จะต้องแจ้งให้พนักงานฝ่ายการเงินทราบล่วงหน้า เพื่อตรวจสอบและปิดบัญชีรายจ่ายของเรา ทำการลงทะเบียนนอก และช่วยอำนวยความสะดวกแก่แรกในการชำระเงิน และสุดท้ายกล่าวคำขอบคุณ และเชิญให้มาใช้บริการอีกในโอกาสหน้า พนักงานต้อนรับจะต้องสอบถาม BELL BOYS ทุกครั้งที่มีการลงทะเบียนออก (CHECK OUT)

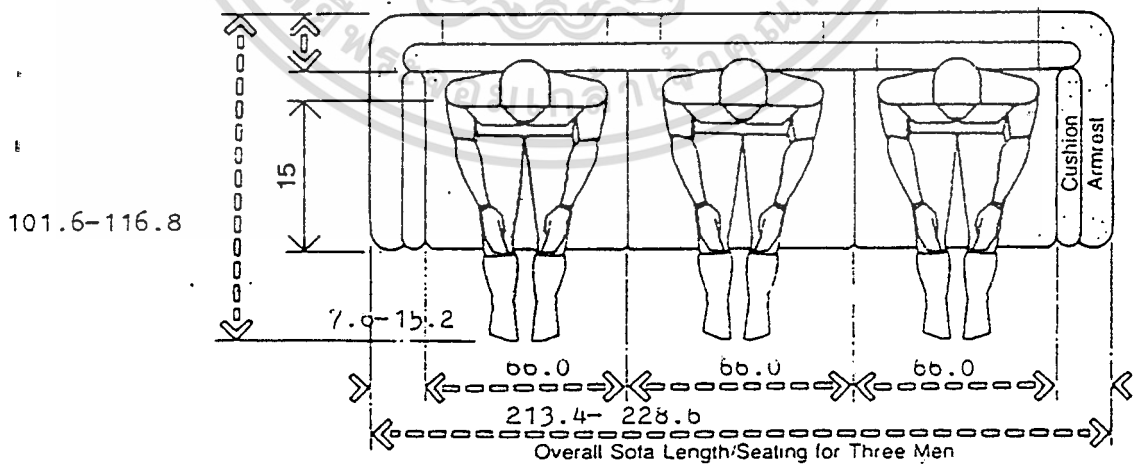
เกี่ยวกับเรื่องกุญแจห้องพัก และเมื่อได้รับคืนแล้วต้องนำไปใส่ในช่องเก็บกุญแจ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

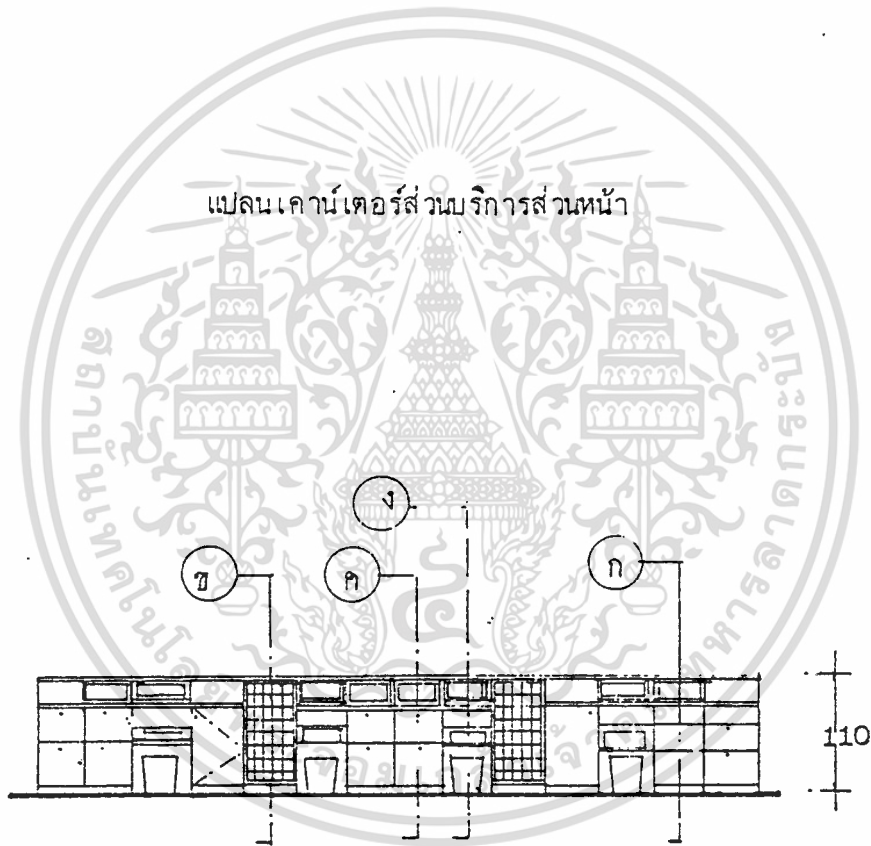
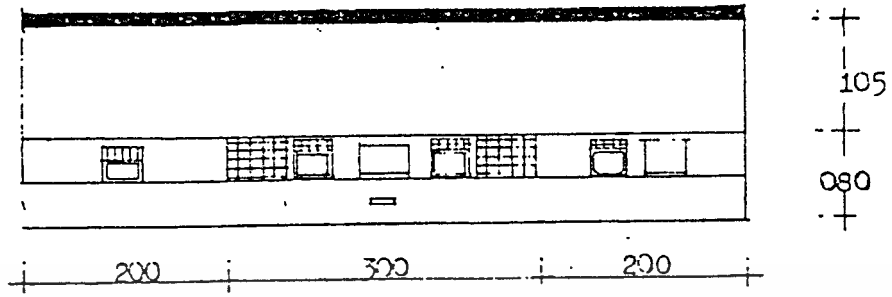


ภาพที่ 4.1 แสดงสัดส่วนของเก้าอี้นั่งพักผ่อน



ภาพที่ 4.2 แสดงสัดส่วนของเก้าอี้นั่งพักผ่อน 3 ที่นั่ง

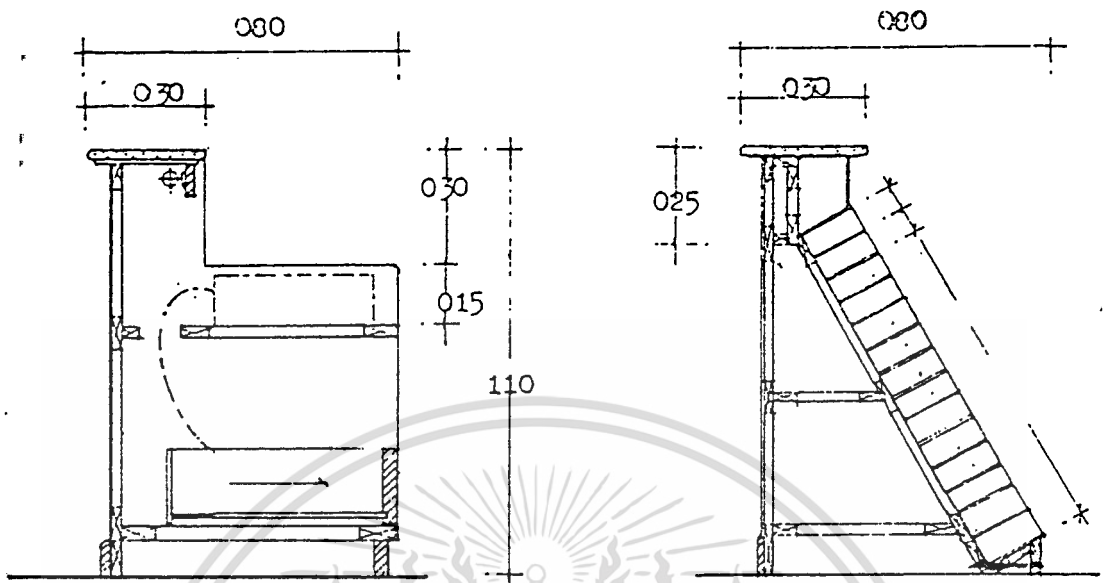
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

ภาพที่ 4.3. แบบขยายเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

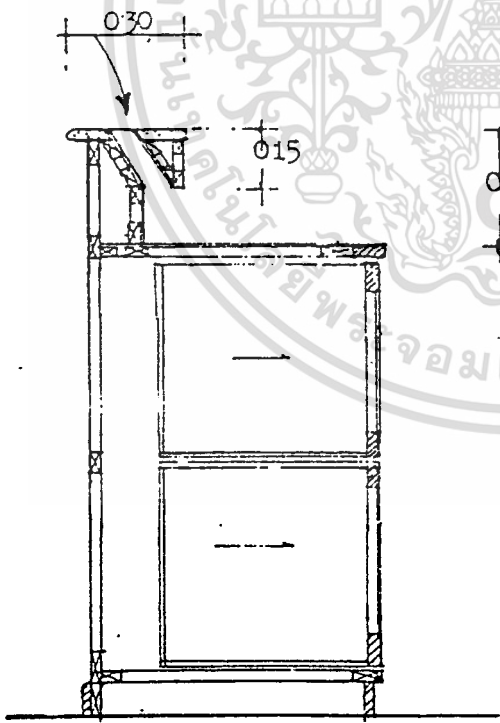


รูปตัด (ก)

บริเวณแคชเชียร์

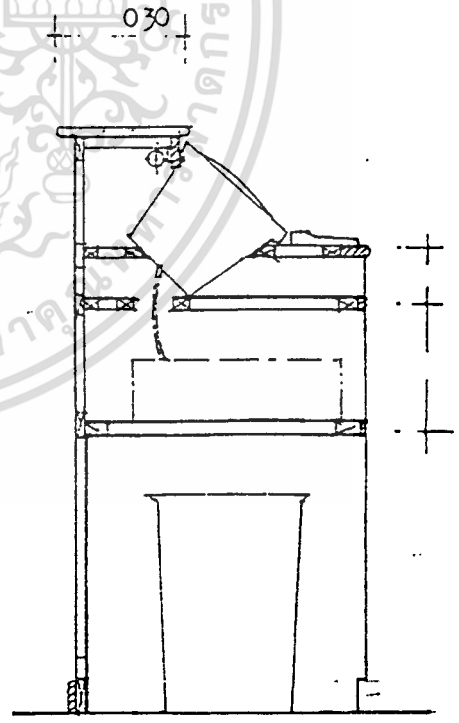
รูปตัด (ข)

ช่องใส่ก้นเก้าอี้/จทมมาย



รูปตัด (ค)

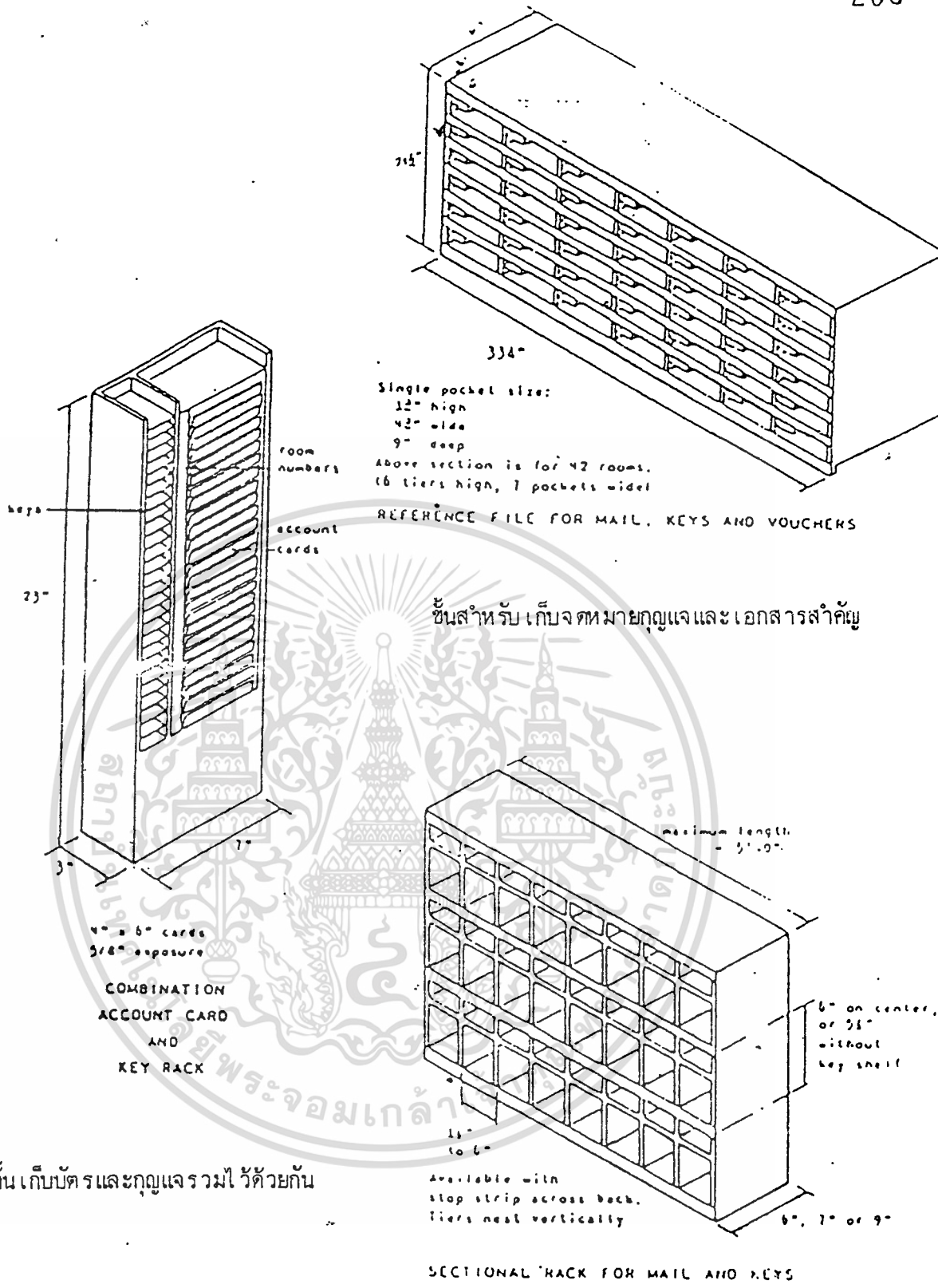
ช่องใส่คานก้นเก้าอี้



รูปตัด (ง)

การติดตั้งเครื่องคอมพิวเตอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่งานวิศวกรรมได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำเอกสารนี้ไปใช้ในการค้า
 ภาพที่ 4.4 ภาพตัดและขยายพื้นที่ใช้สอยในส่วนเคาน์เตอร์เก็บข้อมูล
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



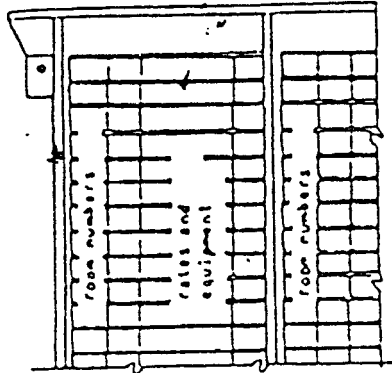
ชั้นสำหรับ เก็บจดหมายกุญแจและเอกสารสำคัญ

ชั้น เก็บบัตร และกุญแจรวมไว้ด้วยกัน

ชั้นจดหมายและกุญแจ

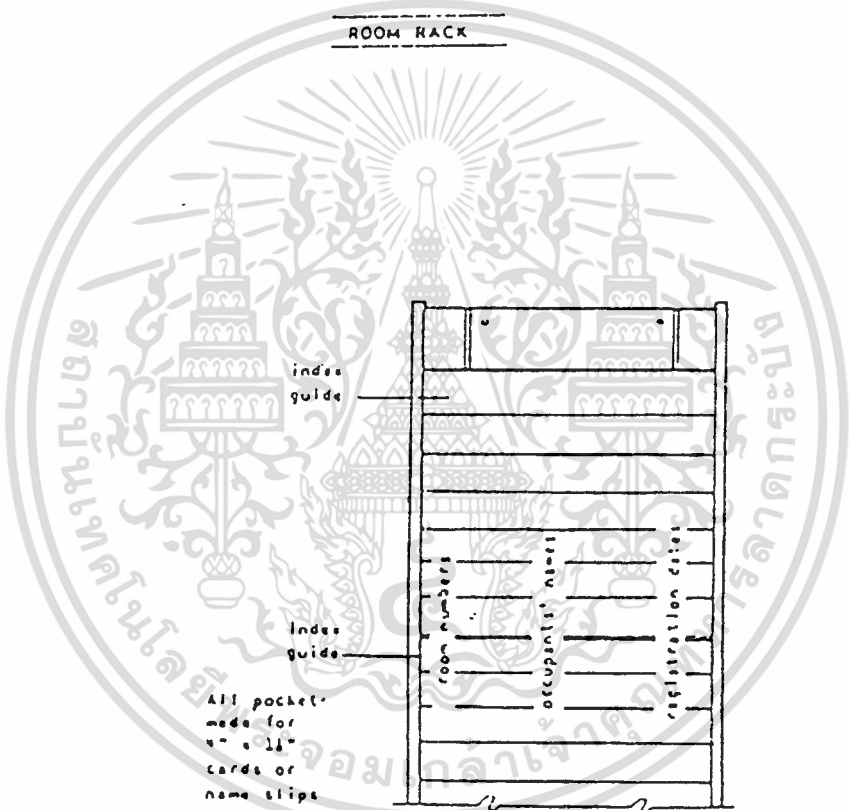
ภาพที่ 4.5 ขนาดสัดส่วนของชั้นอุปกรณ์เก็บของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่สามารถแก้ไขใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Contains rate and equipment cards: show room rate, single or double bed, shower or tub baths. Racks may be supplied with pockets to hold information cards. "Exposure" is distance card protrudes from pocket.

ROOM RACK



All pocket- made for 4" x 11" cards or name slips

Standard rack: 36" high (maximum) and 4-1/2" wide. Mount base 12" from wall.

Available:

- closed both sides, for mounting in any position, or open one side.
- 2 types of pocket frames: one for typewritten names, with exposure 3/10"

ภาพที่ 4.6 ขนาดของอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)

ความต้องการพื้นที่

1. เคาน์เตอร์ (FRONT DESK) คิดตามความยาว x ความกว้างของเคาน์เตอร์ 5.00 x 3.30 เมตร

คิดเป็น 16.50 ตารางเมตร

2. พื้นที่นั่งพักคอย

คิดที่จำนวนผู้ใช้ในช่วงคับคั่ง

จำนวนสูงสุดของคนมากับกรู๊ปทัวร์ 30 คน/ รถทัวร์ 1 คัน/ 1 ชั่วโมง

จำนวนต่ำสุดของคนมากับกรู๊ปทัวร์ 10 คน/ รถทัวร์ 1 คัน/ 1 ชั่วโมง

จำนวนเฉลี่ยของคนมากับกรู๊ปทัวร์ $(30 + 10) / 2 = 20$ คน

และนอกจากนั้นอาจมีแขกที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 5 - 10 คน

ดังนั้น จะต้องมีย่านนั่งในล็อบบี้ประมาณ $(20 + 10) = 30$ คน

3. พื้นที่สำหรับโต๊ะบริษัททัวร์จำนวนพนักงาน 1 คน คิดจากพื้นที่ที่นั่ง คิดเป็น 6.60 ตร.ม. (200 x 3.30)

4. พื้นที่วางกระเป๋าเดินทาง

คิดพื้นที่ของกระเป๋าเดินทาง 1 ใบ = 0.15 ตารางเมตร

คิดแรก 1 คน มีกระเป๋า 2 ใบ = 0.15×2

คิดแรก 30 คน = $0.15 \times 2 \times 30$

= 9.00 ตารางเมตร

5. พื้นที่โทรศัพท์สาธารณะ พื้นที่สำหรับ 1 เครื่อง คิดเป็น 0.64 ตารางเมตร และตามนโยบายของโรงแรมต้องการจำนวน 4 เครื่อง คิดเป็น 2.56 ตารางเมตร

6. พื้นที่ BELL CAPTAIN พนักงาน 1 คน ถัดจากโต๊ะพื้นที่บริการ ขนาด $2.00 \times 3.00 = 6.00$ ตารางเมตร

7. พื้นที่ทางสัญจรในส่วนล็อบบี้ เป็นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวตลอดเวลา เนื้อที่สำหรับทางสัญจรจะใช้มากเป็นพิเศษมากกว่าส่วน ๆ คือ 50% ของเนื้อที่ทั้งหมด

ตารางวิเคราะห์เนื้อที่ไร้สอยส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)

1. พื้นที่จริง 236 ตารางเมตร
2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก ประมาณ 119 ตารางเมตร
(หมายเหตุ : เนื้อที่ประมาณ / ห้องพัก จาก TIME SAVER STANDARD ประมาณ 0.99 ตร.ม /ห้องพัก)
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย 224.66 ตารางเมตร
การประมาณจำนวนความต้องการที่นั่งในโถงพักคอย คือ 30 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท. รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่เคา์เตอร์	-	-	22.50	พื้นที่ได้จากความยาว วเคา์เตอร์ x พื้นที่ใช้งาน
2. ที่นั่งคอย	2.20	30	66.00	1 หน่วยใช้พื้นที่ 5 คน
3. พื้นที่สำหรับโต๊ะ บริษัททัวร์	6.60	1	6.60	ใช้พื้นที่เช่นเดียวกับชุด ทำงาน 1 ชุด
4. พื้นที่วางกระเป๋า เดินทาง	0.15	60	9.00	ลูกทัวร์ 1 คน มีกระเป๋า เดินทาง 2 ใบ
5. พื้นที่โทรศัพท์ สาธารณะ	0.64	4	2.56	-
6. พื้นที่ BELL CAPTAIN	6.00	1	6.00	-
7. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	118	คิด 50% ของพื้นที่จริง
รวม			230.66	

สรุป : พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้ด้วย > พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก
236 > 230.66 > 119

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)

ก. ลักษณะโดยทั่วไป

เป็นบริเวณพักผ่อนของแขกที่มาพักหรือติดต่อธุระ ตั้งอยู่ติดกับส่วนพักคอยใช้เป็นบริเวณพักผ่อน นั่งเล่น

ดื่มเครื่องดื่ม และชมทิวทัศน์ นอกจากนี้ยังใช้เป็นที่นั่งอ่านหนังสือพบปะสังสรรค์ นั่งรอเพื่อออกไปทัศนจรหรือไป

ยังที่อื่น ๆ หรือเดินทางกลับมีลักษณะค่อนข้างสบาย สงบไม่จอแจเหมือนในโถงต้อนรับ LOBBY บรรยากาศเป็น

OPEN SPACE เปิดโล่งรอบด้านมองเห็นวิวทิวทัศน์ภายนอกของพื้นที่ได้โดยรอบ

ข. วิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง : (ชั้นล่าง) FLOOR ติดกับส่วนล็อบบี้ LOBBY

เนื้อที่ : 132 ตารางเมตร

เวลาทำการ : 09.00 - 02.00 น.

ผู้ใช้พื้นที่ :

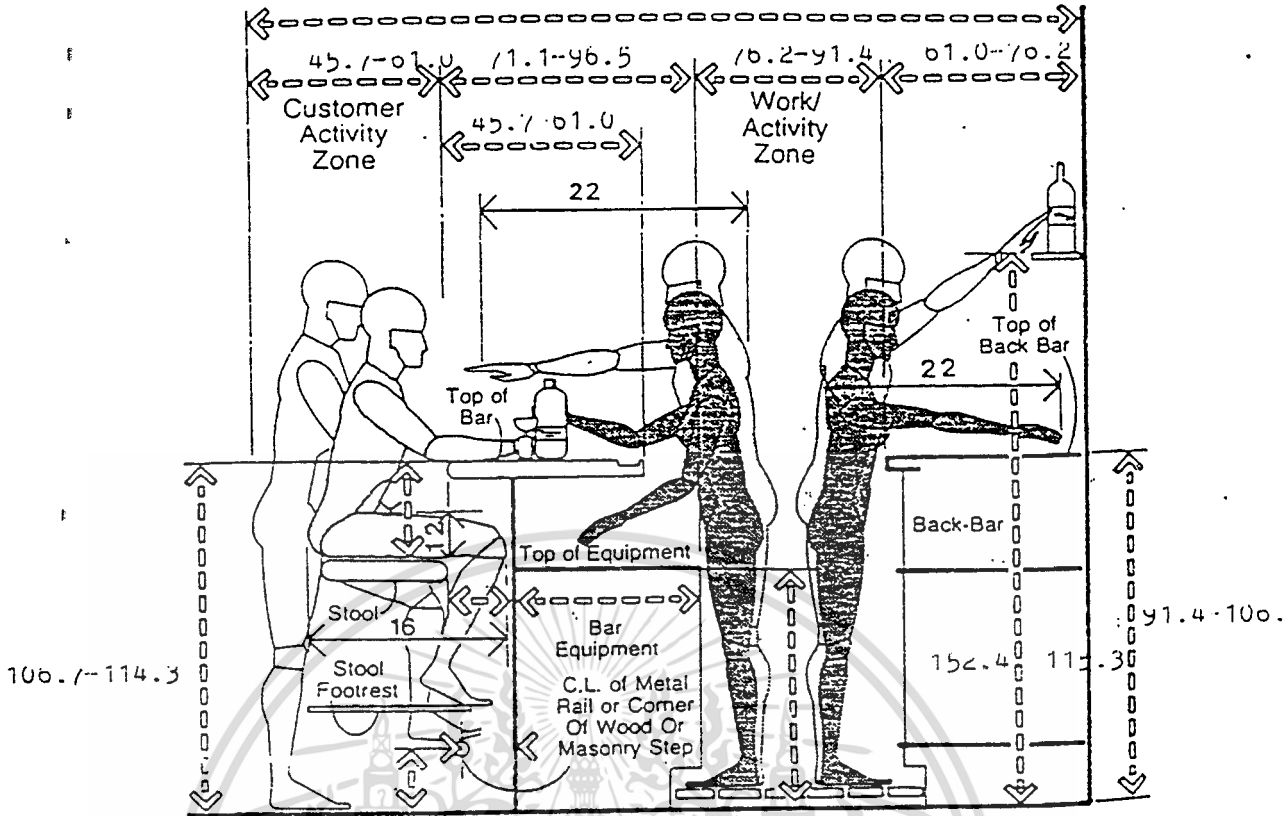
1. ผู้ให้บริการ
 - พนักงานบริการ (WAITER)
 - พนักงานเก็บเงิน (CASHIER)
 - กัปตัน (CAPTION)
 - บาร์เทนเดอร์ (BARTENDER)

2. ผู้รับบริการ

- แขกผู้มาพักในโรงแรม
- ผู้มาติดต่อหรือใช้บริการอื่น ๆ ของโรงแรมหรือแขกผู้มาพัก

พฤติกรรมโดยย่อ : การใช้ส่วนล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE) แขกที่มาพักจะให้บริการส่วนนี้ต้องเดินผ่านล็อบบี้ (LOBBY) โดยแขกที่มาจะนั่งที่จุดที่นั่งซึ่งจัดไว้ พนักงานบริการจะให้แขกเลือกเครื่องดื่มจากเมนู (MENU) แล้วบาร์เทนเดอร์จะผสมเครื่องดื่มให้ตามสั่ง และพนักงานบริการจะนำเครื่องดื่มมาเสิร์ฟให้แก่แขก จุดมุ่งหมายเพื่อพักผ่อนชมวิวเป็นที่พักคอย และพบปะสังสรรค์

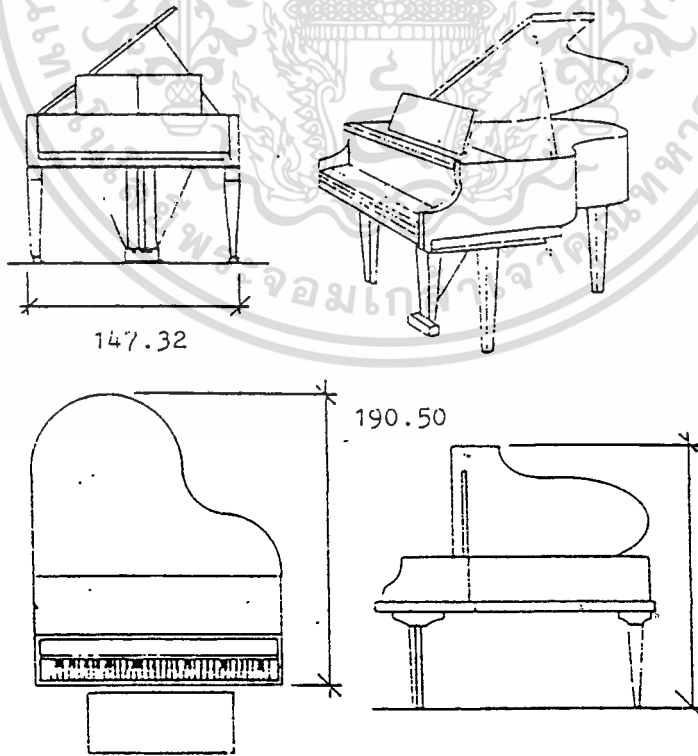
254.0-325.1



BAR / SECTION

ภาพที่ 4.7 แสดงสัดส่วนของเคาน์เตอร์บาร์

Musical furnishings



ภาพที่ 4.8 เปียโนขนาดกลางที่ใช้ภายใน LOBBY LOUNGE และ COFFEE SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีข้อตกลงว่าห้ามมิให้นำไปใช้เผยแพร่ในสื่อออนไลน์

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนล็อบบี้ล่าง (LOBBY LOUNGE)

ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1. ที่นั่ง คิดจำนวนที่นั่ง 80% ของผู้เข้าใช้สูงสุด (30 คน) คือ 24 ประมาณ 25 คน และความต้องการพื้นที่ / คน = 2.00 ตารางเมตร คิดเป็น 25 คน 2.00 เท่ากับ 50.00 ตารางเมตร (ค่าคำนวณได้จากโครงการเปรียบเทียบ)
2. เคาร์เตอร์ คิดจากจำนวนที่นั่ง (ผู้เข้าใช้สูงสุด - 25) 5 ที่แต่ละที่ที่ต้องการพื้นที่ (รวมถึงพื้นที่ในเคาร์เตอร์ด้วย) 2.65 / 1 ที่นั่ง รวมพื้นที่ที่ต้องการ 5 x 2.65 เท่ากับ 13.25 ตร.ม.
3. พื้นที่เปียโน ขนาดมาตรฐานสำหรับเนื้อที่ที่ต้องการสำหรับเปียโน 1 หลัง คือ 9.90 ตารางเมตร
4. จุดบริการ (SERVICE STATION) จำนวน 1 ที่ คิดเนื้อที่ 2.90 ตารางเมตร / 1 ที่คิดเป็น 2.90 ตร.ม.
5. พื้นที่สัญจรในส่วนของล็อบบี้ล่าง (LOBBY LOUNGE) เส้นทางสัญจรเป็นส่วนสำหรับพนักงานเสิร์ฟในงานในการเดินเสิร์ฟเครื่องดื่มไม่มีการสัญจรพลุกพล่าน จึงคิดเนื้อที่สัญจร 25% ของพื้นที่ทั้งหมด

ตารางวิเคราะห์พื้นที่ล็อบบี้เก้าอี้ (LOBBY LOUNGE)

1. พื้นที่จริง 132 ตารางเมตร.

2. พื้นที่จากจำนวนห้องพักประมาณ 43.2 ตารางเมตร

(หมายเหตุ : เนื้อที่ประมาณ / ห้องพัก จาก TIME SAVER STANDARD ประมาณ 0.36 ตร.ม /ห้องพัก)

3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย 109.05 ตารางเมตร

การประมาณจำนวนตามความต้องการที่นั่งในล็อบบี้เก้าอี้ 25 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท. รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนที่นั่ง	2.00	25	50.00	คิดจำนวนที่นั่ง 80% ของ ผู้เข้าสูงสุด
2. เคาร์เตอร์บาร์	-	-	13.25	คิดจากจำนวนที่นั่งดูการ วิเคราะห์ประกอบ
3. พื้นที่เปียโน (PIANO STAND)	-	1	9.90	คิดจากพื้นวางเปียโน และนักดนตรี
4. ชุดบริการ	2.9	1	2.90	↑ ใน LOBBY LOUNGE ที่นั่ง 103
5. ทางสัญจร	-	-	33.00	คิด 25% ของพื้นที่ทั้งหมด
รวม			109.05	

สรุป : พื้นที่จริง > พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย > พื้นที่จำนวนห้องพัก

132 > 109.05 > 43.2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)










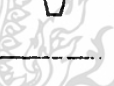

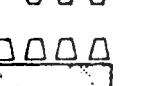

ก. ลักษณะโดยทั่วไป

ใช้เป็นที่พักผ่อนอาหารเช้า อาหารว่าง ตลอดจนเครื่องดื่มต่าง ๆ ในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมากนัก มักตกแต่งให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนาน โดยทั่วไปเปิดบริการตลอด 24 ชม. ให้บริการรวดเร็ว และสะดวกต่อการบริโภคมีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดย่อม ที่ทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

ข. บทวิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง :	FLOOR
เนื้อที่ :	296 ตารางเมตร
เวลาทำการ:	ตลอด 24 ชั่วโมง
ผู้ใช้พื้นที่ :	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ให้บริการ <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ผู้จัดการ 1.2 พนักงานบริการ (WAITER / WAITRESS) 1.3 พนักงานต้อนรับ (HOSTESSES) 1.4 ผู้ช่วยพนักงานบริการ (BUS BOY / GIRL) 1.5 พนักงานเก็บเงิน (CASHIER) 2. ผู้ใช้บริการ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 แขกผู้มาพักในโรงแรม 2.2 บุคคลภายนอก

พฤติกรรมโดยย่อ : แขกผู้มาพักและบุคคลภายนอกจะมาจากทางเดินด้านหน้าคอฟฟี่ช็อป ซึ่งเข้ามาจากโถงต้อนรับส่วนใหญ่แขกจะมารับบริการอาหารเช้า และของว่าง เช่น เค้ก ชา กาแฟ การบริการเป็นแบบพนักงานบริการยกมาเสิร์ฟ โดยที่แขกจะสั่งอาหารจากเมนูของคอฟฟี่ช็อป บริกรจะนำอาหารหรือ เครื่องดื่มมาให้แขก

จำนวนคน	ขนาดของโต๊ะ เครื่องดื่ม (มม.)	ขนาดของโต๊ะ อาหาร (มม.)	จำนวนคน	ขนาดของโต๊ะ เครื่องดื่ม (มม.)	ขนาดของโต๊ะ อาหาร (มม.)
	450 ถึง 600	600 ถึง 700		450 ถึง 600	750
	800 SQUARE	750 SQUARE		600	850
	750 SQUARE	900 x 950		900	1050
		1500 x 750		1150	1200
		1400 x 850		1400	1500
		1700 x 750			
		1760 x 900			
		2300 x 750			

ภาพที่ 4.9 แสดงขนาดของโต๊ะอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

ความต้องการ

1. ที่นั่งรับประทานอาหาร

คิดจาก TIME SAVER STANDARD ประมาณ 0.64 ตารางเมตร นำมาคิดกับจำนวน
ห้องพักของโครงการได้ $120 \times 0.64 = 76.8$ ประมาณ 80 ที่นั่ง

คิดค่ามาตรฐานได้ 1.5 / 1 ที่นั่ง รวมพื้นที่ที่ต้องการคือ 120 ตารางเมตร

2. เคาร์เตอร์บาร์ เป็นส่วนบริการเครื่องดื่ม ส่งผ่านอาหารรวมทั้งปฏิบัติงานแคชเชียร์ และผู้ให้บริการนั่งบริเวณ

เคาร์เตอร์รวมทางสัญจรด้านหน้า คิดความต้องการเนื้อที่ตามมาตรฐาน 20% ของพื้นที่ทั้งหมด

3. เวที คิดจากเครื่องดนตรี และนักดนตรี บนเวทีจะมีทางสัญจรรวมอยู่ในนี้ด้วย ความ ต้องการเนื้อที่ประมาณ 5% ของพื้นที่ทั้งหมด ประมาณ $296 \times 5\% = 14.8$

ประมาณ 15 ตารางเมตร

4. พื้นที่ส่วนบริการ (SERVICE STATION) คิดจากจำนวนผู้ใช้บริการ 30 คน / 1 จุด บริการ จำนวนประมาณ 3 จุด

จุดบริการ 1 จุด ใช้พื้นที่ 1.5 ตารางเมตร

จุดบริการ 3 จุด ใช้พื้นที่ 1.5×3 เท่ากับ 4.50 ตารางเมตร

5. ส่วนต้อนรับ คิดจากจุดบริการและทางสัญจรเพียง 1 คน

เป็นส่วนต้อนรับด้านหน้าใช้เพียง 1 คน ประมาณ 2.00 ตารางเมตร

6. พื้นที่สัญจร คิดตามความต้องการของพื้นที่ทางสัญจรตามปกติ ใช้เป็นบริการเดินเสิร์ฟ อาหาร คือ 25% ของพื้นที่

ตารางวิเคราะห์พื้นที่คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

1. พื้นที่จริง 296 ตารางเมตร ..
2. พื้นที่ประมาณจำนวนห้องพักประมาณ 76.8 ตารางเมตร
(หมายเหตุ) ; เนื้อที่ประมาณ / ห้องพักจาก TIME SAVE STANDARD ประมาณ 0.64 ตารางเมตร/ห้องพัก
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย 274.70 ตารางเมตร
การประมาณจำนวนที่นั่งในคอฟฟี่ช็อป ประมาณ 80 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท.รวม (ตร.ม)	หมายเหตุ
1. ที่นั่ง รับประทานอาหาร	1.5	80	120.00	ประมาณจาก TIME SAVE STANDARD
2. เคาร์เตอร์บาร์	-	-	59.20	เป็นส่วนบริการอาหาร เครื่องตีเมล็ดจาก 20% ของพื้นที่
3. เเวที	-	-	15.00	ประมาณจากเครื่องดนตรี และนักดนตรี
4. พื้นที่ส่วนบริการ	1.5	3	4.50	-
5. ส่วนต้อนรับ	2.00	1	2.00	-
6. พื้นที่สัญจร	-	-	74.00	คิดจาก 25% ของพื้นที่
รวม			274.70	

สรุป : พื้นที่จริง > พื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย > พื้นที่จากจำนวนห้องพัก
296 > 274.70 > 76.8

4. ห้องอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

ก. ลักษณะทั่วไป

เป็นห้องอาหารที่รับประทานอาหารในด้านอาหารไทย บริการเป็นช่วง ๆ คือ ช่วงกลางวัน และช่วงเย็น ตั้งแต่เวลา 11.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 24.00 น การตกแต่งเน้นให้มีความอบอุ่น สะอาดตา สวยงาม โอ่โต้ง เพื่อสร้างบรรยากาศที่ดีแก่แขกให้เกิดความประทับใจ มีครัวต่างหากเป็นครัวด้านหลังที่ทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่อาหารไทยทุกประเภท

ข. บทวิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง : อยู่ชั้นที่ 3 ซึ่งอยู่ชั้นเดียวกับสวน ENTERTAIN AREA

เนื้อที่ : 596 ตารางเมตร

เวลาที่ทำการ : 11.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 24.00 น..

ผู้ใช้พื้นที่

1. ผู้ให้บริการ

- หัวหน้าพนักงาน

- กัปตัน

- พนักงานเสิร์ฟ

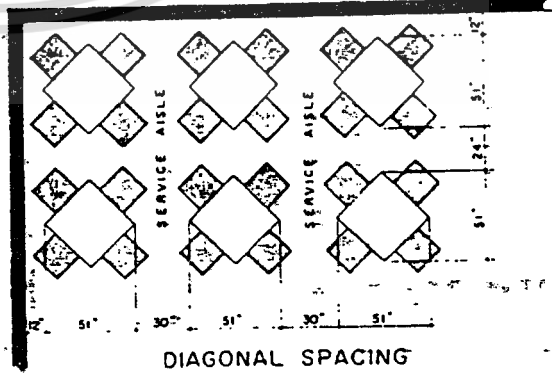
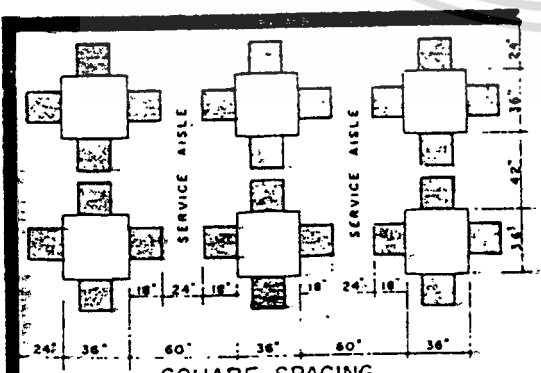
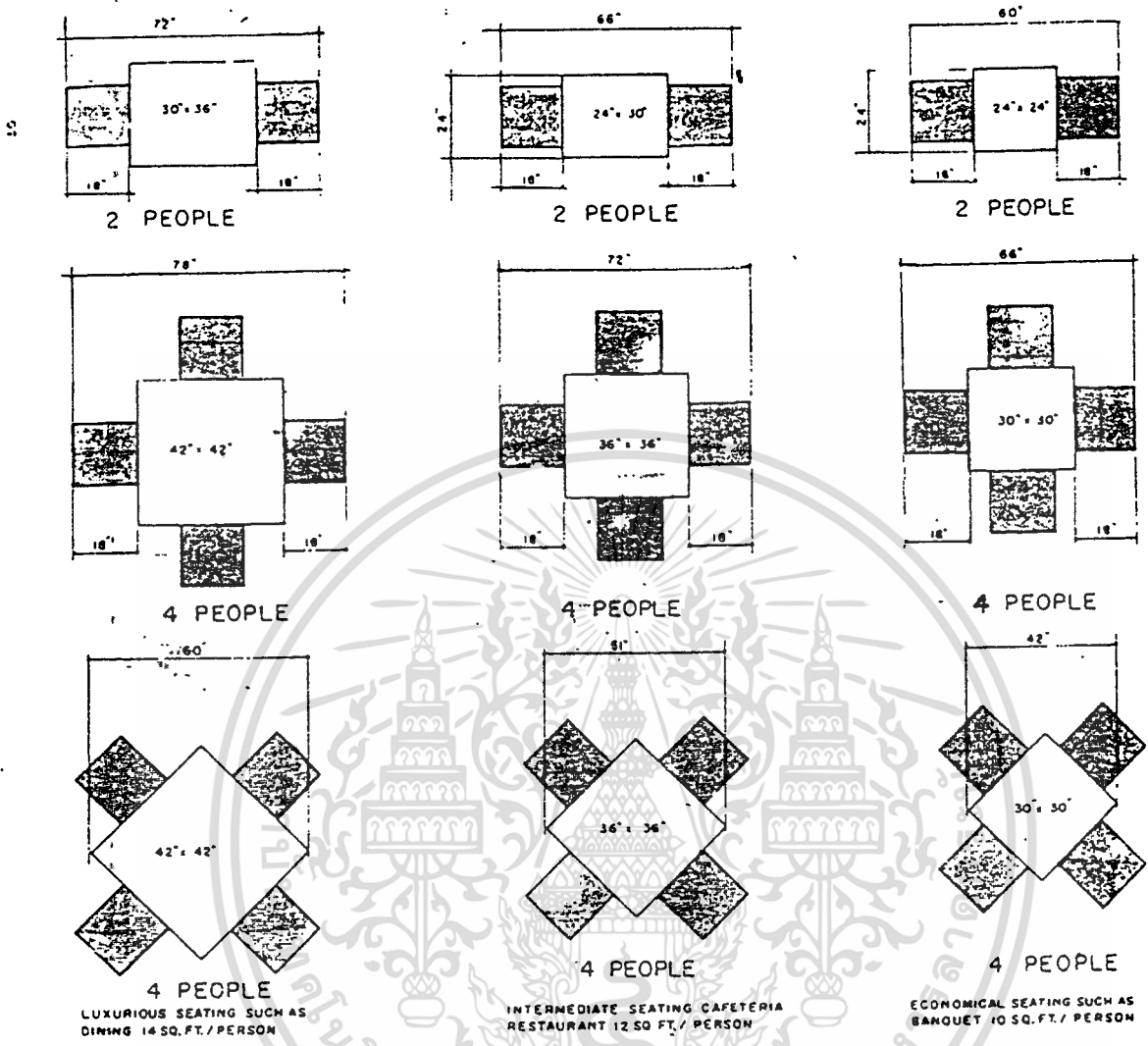
- บาร์เทนเดอร์

2. ผู้ใช้บริการ

- แรกผู้มาพักในโรงแรม

- บุคคลภายนอก

พฤติกรรมโดยย่อ : เมื่อแรกเข้าประตู จะมีพนักงานต้อนรับมาทำการต้อนรับและพาไปนั่งที่โต๊ะ จากนั้นเมื่อแรกไปนั่งพักอริยาบทสักครู่แล้วจึงนำเมนูมาให้ดู เพื่อสั่งอาหารและเครื่องดื่ม จากนั้นเครื่องดื่มจะถูกนำมาเสิร์ฟก่อนแล้วอาหารถึงจะตามมา หรือในบางกรณีแรกต้องรอเพื่อนที่นัดไว้ ก็จะสามารถนั่งคอยในบริเวณที่พักคอยการเสิร์ฟ หรือสั่งอาหารของแรกจะมีกัปตัน และพนักงานบริการคอยบริการดูแลอย่างใกล้ชิด และอำนวยความสะดวกสบาย



SQUARE SPACING
 SERVICE AISLES: SQUARE SEATING 60" MIN. BETW. TABLE TOPS, 24" AISLE, PLUS TWO CHAIRS BACK TO BACK 36"
 CHAIRS: 17" TO 18" FROM FLOOR TO SEAT, 17" PREFERRED FOR WOMEN
 TABLES: 29" TO 30" HIGH

DIAGONAL SPACING
 SERVICE AISLES: DIAGONAL SEATING 30" MIN. BETW. CORNERS OF TABLE TOPS

Fig. 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานที่อาคารเรียนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ภาพที่ 4.12 แสดงการจัดชุดรับประทานอาหารประเภทต่าง ๆ
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนภัตตาคาร (THAI RESTAURANT)

1. ที่นั่งรับประทานอาหาร

คิดจากจำนวนห้องพัก 0.63 ตารางเมตร (TIME SAUER STANDARD) นำมาเทียบกับจำนวนห้องพักของโครงการได้ $120 \times 0.63 = 75.6$ ประมาณ 80 ที่นั่ง

คิดค่ามาตรฐานได้ 1.66 ตารางเมตร / 1 ที่นั่ง รวมพื้นที่ที่ต้องการ 132.80 ตร.ม.

2. เคาน์เตอร์บริการ (COUNTER SERVICE)

คิดความต้องการเนื้อที่ตามมาตรฐาน 20% ของพื้นที่

3. จุดบริการ (SERVICE STATION) คิด 1 จุดบริการต่อ 15 - 20 ที่นั่ง

ต้องการจุดบริการ (SERVICE STATION) จำนวน 4 จุด พื้นที่มาตรฐาน คือ

1.5 ตารางเมตร รวมพื้นที่ที่ต้องการ คือ 6 ตารางเมตร

4. ทางสัญจร คิดความต้องการของพื้นที่ทางสัญจรคือ 25% ของพื้นที่



ตารางการวิเคราะห์พื้นที่ในส่วนภัตตาคาร (THAI RESTAURANT)

1. พื้นที่จริง 596 ตารางเมตร
2. พื้นที่จากจำนวนห้องพักประมาณ 75.6 ตารางเมตร
(หมายเหตุ : เนื้อที่ประมาณจากห้องพักจาก TIME SAVER STANDARD
ประมาณ 0.63 ตารางเมตร/ ห้องพัก)
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย 407 ตารางเมตร
การประมาณจำนวนที่นั่งในคอฟฟี่ช็อปตามเกณฑ์ประมาณ 80 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท.รวม (ตร.ม)	หมายเหตุ
1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	1.66	80	132.80	เฉลี่ยต่อบุคคลในกลุ่ม ต่อคน
2. เคาร์เตอร์บริการ	-	-	119.20	คิด 20% ของพื้นที่
3. จุดบริการ (SERVICE STATION)	1.5	14	6.00	คิด 1 จุด ต่อที่นั่ง 15 - 20 ที่นั่ง
4. ทางสัญจร	-	-	149	คิด 25% ของพื้นที่
รวม			407	

สรุป : พื้นที่จริง > พื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย > พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก
596 > 407 > 75.6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

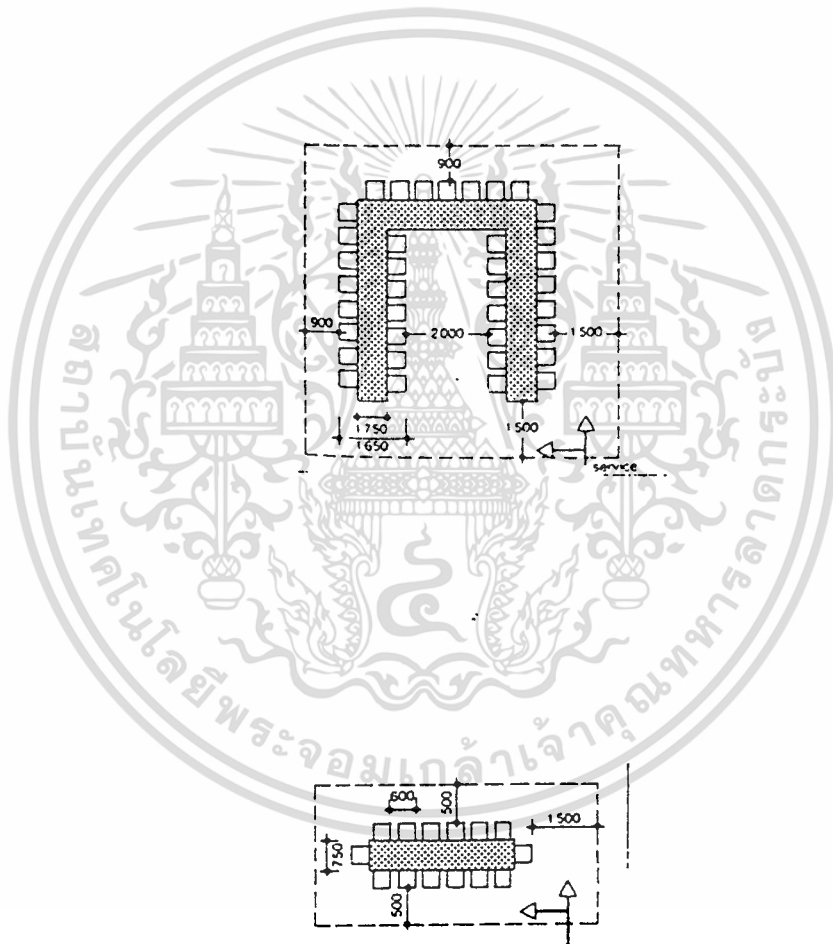
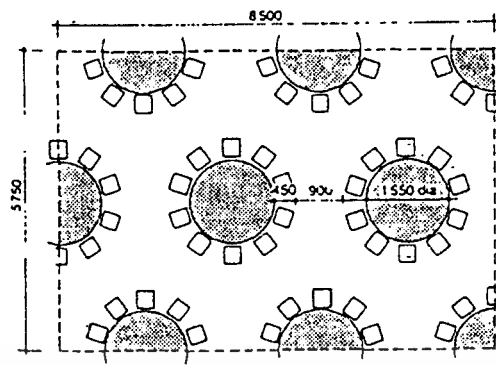
ก. ลักษณะทั่วไป

ใช้เป็นส่วนจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ ในแบบบุฟเฟต์ หรืองานเลี้ยงแบบค็อกเทล ลักษณะภายในห้องจะโล่ง มีการตกแต่งให้มีบรรยากาศแบบอบอุ่น มีความสวยงาม พื้นที่กว้างขวางสามารถจุคนได้มาก เพื่อต้อนรับแขกทั้งภายในและภายนอกของโรงแรม บรรยากาศเป็นแบบ OPEN SPACE เปิดโล่งรอบด้านมองเห็นภายในทั้งหมด มีเวทีสำหรับการใช้ในการจัดเลี้ยง บริเวณส่วนบนจะมีส่วนเตรียมอาหาร (PANTRY) และทางเดินบริการ (SERVICE CORRIDOR) ที่สะดวกสบายอยู่บริเวณรอบนอกไม่เกี่ยวกับส่วนในห้องจัดเลี้ยง

ข. บทวิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง	:	ชั้น 4 ของโรงแรม
เนื้อที่	:	630 ตารางเมตร
เวลาทำการ	:	(ขึ้นอยู่กับการจองช่องเวลากการจัดเลี้ยง)
ผู้ใช้พื้นที่	:	1. ผู้ให้บริการ - ผู้จัดการ - พนักงานบริการ - พนักงานต้อนรับ 2. ผู้ใช้บริการ - แขกผู้มาพักในโรงแรม - บุคคลภายนอก

พฤติกรรมโดยย่อ : แขกผู้ให้บริการทั้งภายในและนอกโรงแรมจะมาจากลิฟท์ เข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงจะมีพนักงานต้อนรับก่อนเข้า ซึ่งเมื่อเข้ามาภายในจะหาที่นั่ง ส่วนอาหารพนักงานจะเป็นผู้เสิร์ฟอาหารทั้งหมด โดยแขกไม่ต้องสั่งรายการอาหาร บริการจะนำมาเสิร์ฟให้บริเวณโต๊ะรับประทานอาหาร ซึ่งบริการจะอำนวยความสะดวกอย่างใกล้ชิด



ภาพที่ 4.12 แสดงการจัดพื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

1. ที่นั่งรับประทานอาหารคิดจาก CASE STUDY ประกอบโครงการจำนวนห้อง 120 ห้อง
ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นแขกภายนอกประมาณ 80- 90% และตามนโยบายของทางโรงแรม ประมาณ
200 ที่นั่ง

พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 1 คน ใช้พื้นที่ 1.4 ตารางเมตร

พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 200 คน ใช้พื้นที่ 1.4×200 ตารางเมตร = 280 ตารางเมตร

2. พื้นที่จุดบริการ (SERVICE STATION)

จำนวนคน 50 คน / 1 จุดบริการ จำนวน 4 จุด

จุดบริการ 1 จุด ใช้พื้นที่ 2.1 ตารางเมตร

จุดบริการ 4 จุด ใช้พื้นที่ $2.1 \times 4 = 8.40$ ตารางเมตร

3. พื้นที่โต๊ะวางอาหาร (BUFFET)

จำนวนคน 50 คน / 1 จุด = 4 จุด

จุดบริการอาหาร 1 จุด ใช้พื้นที่ 11.34 ตารางเมตร

จุดบริการอาหาร 4 จุด ใช้พื้นที่ $11.34 \times 4 = 45.36$ ตารางเมตร

4. พื้นที่เวที คิด 10% ของพื้นที่ทั้งหมด

(STAGE) ใช้พื้นที่ 63 ตารางเมตร

5. ทางสัญจร คิด 25% ของพื้นที่ทั้งหมด

ใช้พื้นที่ 157.50 ตารางเมตร

ตารางวิเคราะห์พื้นที่ภายในส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL).

1. พื้นี่จริง 630 ตารางเมตร
2. พื้นที่ประมาณจากห้องพัก (120 ห้อง)
(เนื้อที่ของห้องจัดเลี้ยง ในโรงแรมมีความเกี่ยวกับจำนวนห้องน้อยมาก เพราะลูกค้าส่วนใหญ่เป็นแขกภายนอกประมาณ 80 - 90%)
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย. 554.26 ตารางเมตร

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท.รวม (ตร.ม)	หมายเหตุ.
1. พื้นี่นั่งรับประทานอาหาร	1.4	200	280	คิดจาก CASE STUDY ประกอบ
2. พื้นี่บริการ (SERVICE STATION)	2.1	4	8.40	
3. พื้นี่วางอาหาร (BUFFET)	11.34	4	45.36	ขนาด 1.50 x 3.200 รวมพื้นที่โดยรอบ
4. พื้นี่เวที (STAGE)	-	-	63	คิด 10% ของพื้นที่ทั้งหมด คิด 25% ของพื้นที่ทั้งหมด
5. ทางสัญจร	-	-	157.50	
รวม			554.26	

สรุป : พื้นี่จริง > พื้นี่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย
630 > 554.26

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ห้องพัก (GUEST ROOM)

ห้องพักในโครงการนี้มี 2 แบบ คือ

- ห้องพักธรรมดา (STANDARD ROOM)
- ห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)

6.1 ห้องพักธรรมดา (STANDARD ROOM)

ลักษณะทั่วไป : มีเตียง 2 เตียง (DOUBLE BED) วางคู่กันมีการตกแต่งเรียบง่ายไม่หรูหราจนเกินไป วัสดุ และอุปกรณ์ มีความทนทาน ทำความสะอาดง่าย และสามารถตอบสนองของพฤติกรรมขั้นพื้นฐานได้ครบ

ที่ตั้ง : อยู่บนชั้น 4 - 11

เนื้อที่ : 25.75 ตารางเมตร / ห้อง ไม่ได้รวมพื้นที่ของห้องน้ำ

เวลาทำการ : ตลอด 24 ชั่วโมง

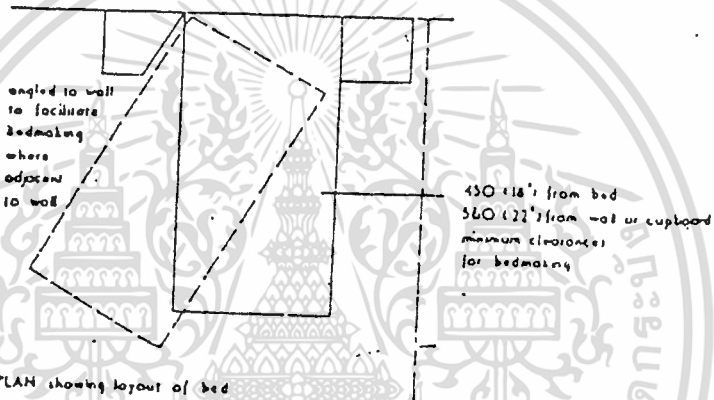
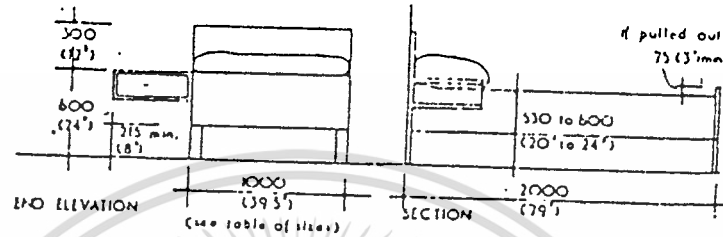
- ผู้ให้บริการ
1. ผู้ให้บริการ
 - แรกที่มาพักในโรงแรม
 2. ผู้ให้บริการ
 - พนักงานทำความสะอาด

พฤติกรรมโดยย่อ : เมื่อแขกติดต่อของห้องพักเรียบร้อยแล้ว พนักงานชนกระเบาะจะชนกระเบาะไปยังห้องที่ได้จองแล้ว จากนั้นพนักงานบริการจะรับคำสั่งจากแขก เช่น แรกสั่งอาหาร พนักงานบริการก็จะรับคำสั่งจากแขก เช่น แรกสั่งอาหาร พนักงานบริการก็จะรับคำสั่งแล้วไปติดต่อยังห้องครัวของทางโรงแรมให้จัดเตรียมอาหารให้ หรือแขกจะใช้โทรศัพท์ติดต่อ ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม ก็จะมีพนักงานคอยรับสาย ซึ่งอยู่ภายในห้องควบคุมโทรศัพท์ ภายในโรงแรมจะต่อสายให้ และจะมีพนักงานมาทำความสะอาดทุก ๆ วันเมื่อแขก CHECK OUT แล้ว พนักงานจะเข้ามาทำความสะอาด และตรวจดูความเรียบร้อย

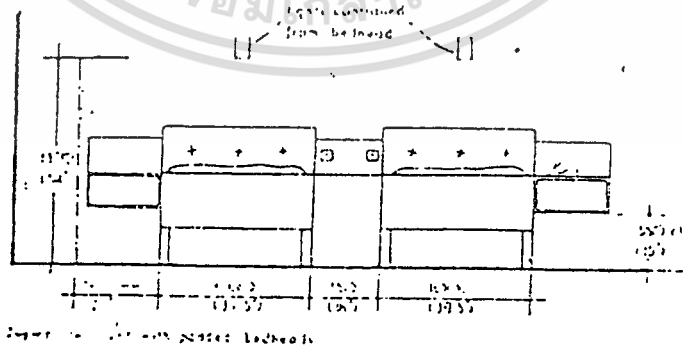
หมวดที่ 1 เตียงนอน

ขนาดเตียงนอนเดี่ยว (SINGLE)

ขนาดเตียงนอนคู่ (DOUBLE)



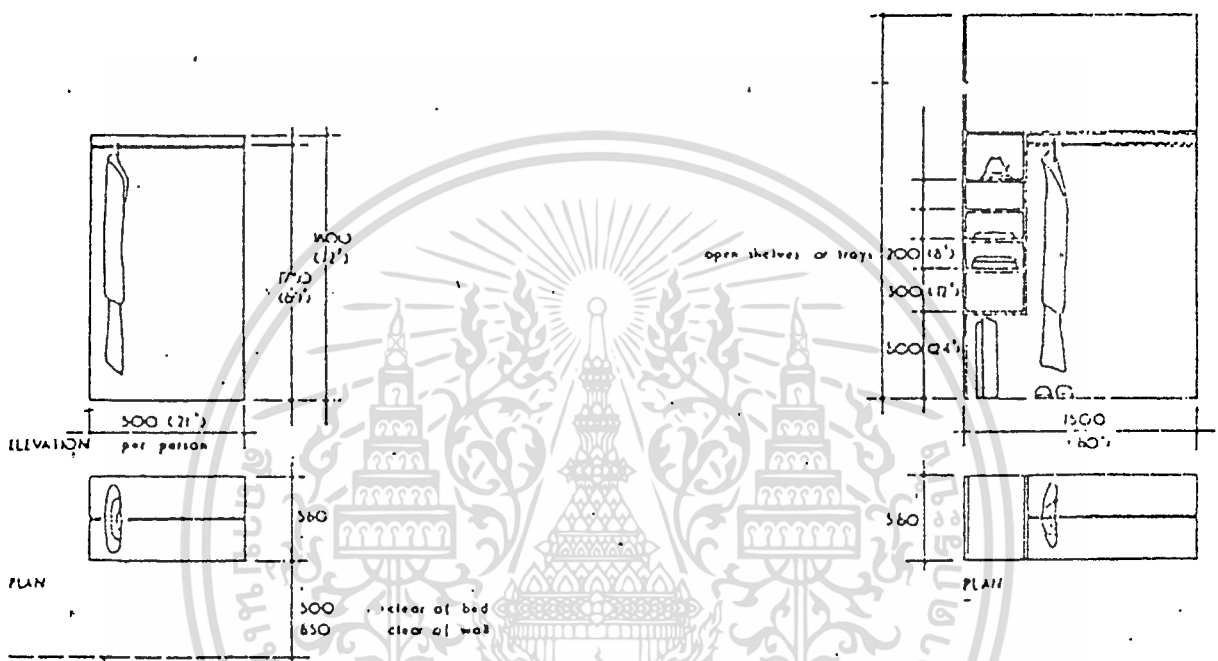
เตียงนอนและโต๊ะข้างเตียง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ภายใต้บทที่ 4.13 การจัดการเฟอร์นิเจอร์ในส่วนห้องพัก นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

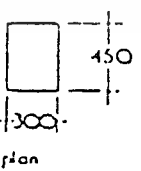
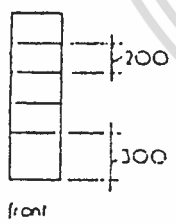
หมวดที่ 2 ตู้เสื้อผ้า

ประกอบด้วยเนื้อที่แขวนผ้า ชั้นวางของและลิ้นชัก

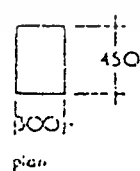
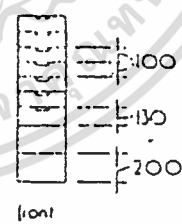


เนื้อที่แขวนเสื้อผ้า

แบบวิธีชั้นวางของภายในตู้เสื้อผ้า



ชั้นวางของ



one drawer should be 130mm deep and the remainder 100mm deep

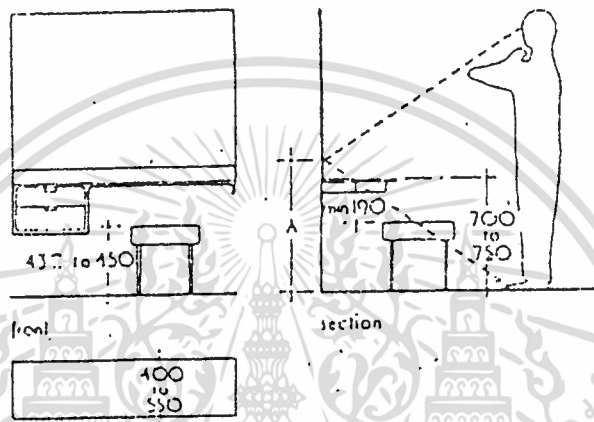
ลิ้นชัก

ลิ้นชักแรกควรมีความสูง 100 มม.
ลิ้นชักที่เหลือสูง 10 ซม. ต่อจำนวนคน
ที่เพิ่ม 1 คน

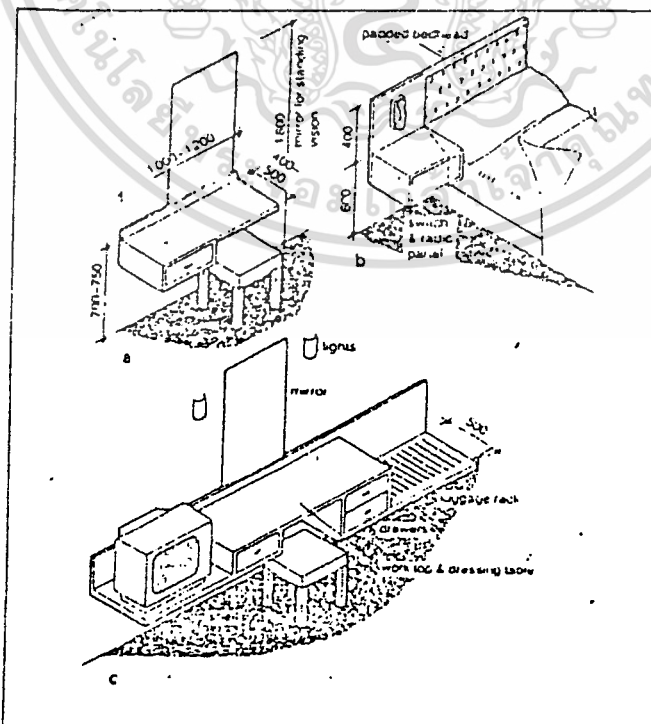
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมวดที่ 3 โต๊ะแต่งตัว

ซึ่งใช้เป็นโต๊ะเขียนหนังสือด้วย ประกอบด้วยกระจกบานใหญ่ 1 บาน และลิ้นชัก
อย่างน้อย 1 อัน

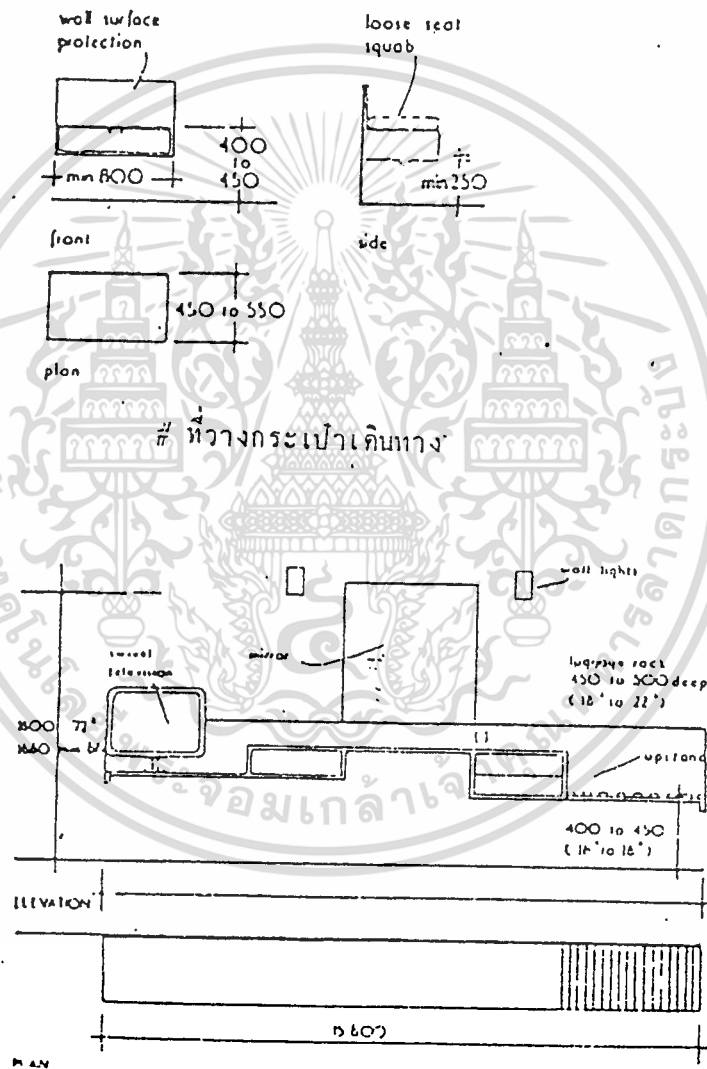


โต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ



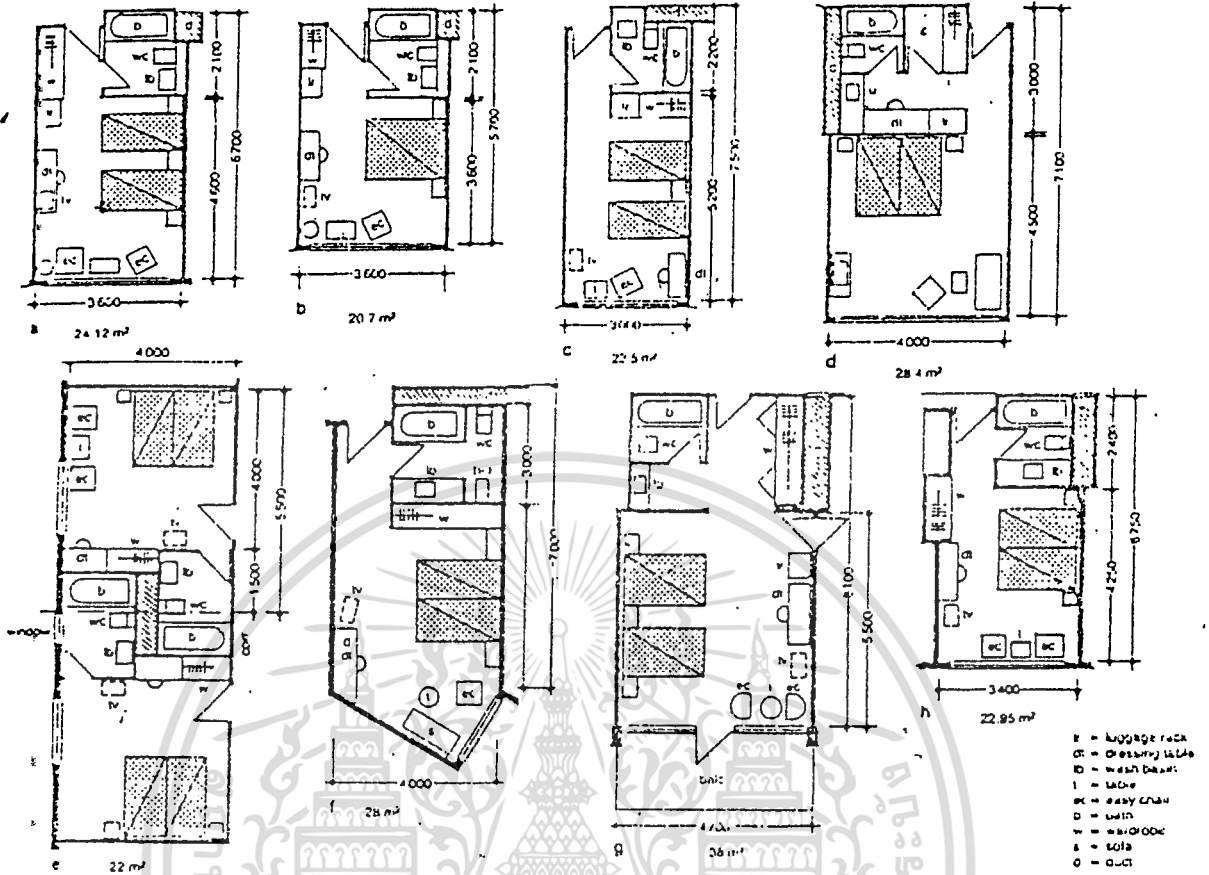
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมวดที่ 4 ที่วางกระเป๋าเดินทาง
ส่วนบนและส่วนท้ายติดกำแพง ต้องป้องกันรอยขูดขีดของแข็งได้



ชุดแบบหมวด
ที่วางเครื่องรับโทรทัศน์
ที่แต่งตัว
ที่วางกระเป๋าเดินทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- A ห้องพักแบบ TWIN BED โดยทั่วไปมีความกว้างประมาณ 3.60 เมตร และจัดวางตู้เสื้อผ้าไว้ในส่วนโคงทางเข้า
- B คัดลายสิ่งแบบ A แต่ลดความลึกลงสำหรับเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่
- C จัดแบบหน้าแคบ โดยตั้งเฟอร์นิเจอร์ทั้งหมดชิดผนังด้านเดียวกับห้องน้ำ
- D เพิ่มความกว้างของห้อง ทำให้มีส่วน WALL IN CLOSET และส่วนแต่งตัวแยกต่างหาก
- E จัดวางห้องน้ำไว้ระหว่างห้องนอนทำให้ห้องน้ำห้องหนึ่งได้รับแสงธรรมชาติ
- F การจัดทำให้มีการกันส่วน W.C. และมี BIDET (ถ้าต้องการ) ส่วนหน้าต่างแบบทำมุม อาจนำมาใช้กับห้องพักแบบใดก็ได้ จะช่วยเพิ่มเนื้อที่นั่งเล่นและกำหนดมุมมองได้ตามเหมาะสม
- G ห้องพักแบบพิเศษ แยกส่วนที่ล้างหน้าออกจากห้องน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภาพที่ 4.14 ที่แสดงการจัดห้องพักชนิดต่างๆ ที่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพักรรรมดา (STANDARD ROOM)

เวลาของผู้เข้าใช้บริการ ส่วนห้องพักรรรมดาจะมีทั้งช่วงเช้า และช่วงบ่ายตลอด 24 ชั่วโมง ในส่วนของห้องพักรรรมดาจะประกอบด้วยพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้

พื้นที่เฟอร์นิเจอร์ และทางสัญจร

- | | | | |
|---|------------------|-----------------|--|
| 1. พื้นที่เตียงนอน (SINGLE BED) จำนวน 2 เตียง (2.00 x 1.00 x 2) | | | |
| พื้นที่ตู้ข้างเตียง จำนวน 1 ตู้ (0.60 x 0.40) | | | |
| พื้นที่ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 9.36 ตารางเมตร | |
| 2. โต๊ะแต่งตัว ขนาด (0.45 x 1.00) | | | |
| เก้าอี้แต่งตัว ขนาด (0.40 x 0.40) | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 1.45 ตารางเมตร | |
| 3. พื้นที่ตู้วางกระเป๋า (0.45 x 1.00) | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 1.68 ตารางเมตร | |
| 4. ตู้เสื้อผ้า ขนาด (0.50 x 1.50) | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 1.65 ตารางเมตร | |
| 5. ตู้วางทีวีและตู้เย็น ขนาด (0.60 x 0.80) | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 0.96 ตารางเมตร | |
| 6. EASY CHAIR 1 ตัว ขนาด (0.60 x 0.60) | | | |
| COFFEE TABLE ขนาด 0.40 ตารางเมตร | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 1.92 ตารางเมตร | |
| 7. พื้นที่โต๊ะทำงาน ขนาด (0.60 x 1.20) | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่โดยรวม | 1.98 ตารางเมตร | |
| 8. ทางสัญจรภายในห้อง คิด 25% ของพื้นที่จริง (23 x 25%) | | 5.75 ตารางเมตร | |
| | รวมพื้นที่โดยรวม | 24.75 ตารางเมตร | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงการวิเคราะห์พื้นที่ในส่วนห้องพักรธรรมดา (STANDARD ROOM)

1. พื้นที่จริง 25.75 ตารางเมตร
2. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย 24.75 ตารางเมตร

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท.รวม (ตร.ม)	หมายเหตุ
1. เตียงนอน (TWIN)	9.36	1	9.36	เตียงนอนพร้อมโต๊ะข้างเตียง
2. โต๊ะแต่งตัว , เก้าอี้แต่งตัว	1.45	1	1.45	พื้นที่รวมกัน
3. พื้นที่วางกระเป๋า	1.68	1	1.68	
4. ตู้เสื้อผ้า	1.65	1	1.65	
5. ตู้เย็น , โทรทัศน์	0.96	1	0.96	
6. EASY CHAIR , COFFEE TABLE	1.92	1	1.92	พื้นที่รวมกัน
7. โต๊ะทำงาน	1.98	1	1.98	พื้นที่รวมกัน
8. ทางสัญจร	-	-	5.75	25% ของพื้นที่
พื้นที่รวม			24.75	

สรุป : พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย
25.75 ตร.ม > 24.75 ตร.ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 ห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)

ลักษณะทั่วไป : มี 1 เตียงนอน ขนาดใหญ่ เป็นแบบ KING SIDE สำหรับนอน 2 คน ส่วนองค์ประกอบอื่นๆ เหมือนกับห้องธรรมดา แต่มีการเพิ่มชุดรับแขก ชุดรับประทานอาหาร และ PANTRY ขึ้นมา

ที่ตั้ง : อยู่บริเวณชั้น 4 และ ชั้น 5

เนื้อที่ : 56 ตารางเมตร ไม่ได้รวมพื้นที่ห้องน้ำ

เวลาทำการ : ตลอด 24 ชั่วโมง

พฤติกรรมโดยย่อ : เหมือนห้องพักรธรรมดา มีกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นบริเวณชุด PANTRY เตรียมอาหาร โต๊ะรับประทานอาหาร และชุดรับแขก

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนห้องชุดใหญ่

ในการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในห้องชุดใหญ่ มีเฟอร์นิเจอร์ที่แตกต่าง และเพิ่มเติมจากห้องธรรมดา คือ

- | | | | |
|--|------------------|-------|-----------|
| 1. เตียงนอน ขนาดใหญ่ (2.00 x 2.00) | | | |
| ตู้ข้างเตียง (0.40 x 0.60) | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่ใช้สอย | 10.40 | ตารางเมตร |
| 2. ชุดรับแขก มีโซฟา 2 ที่นั่ง ARMCHAIR 2 ตัว | | | |
| โต๊ะข้าง และโต๊ะกลาง | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่ใช้สอย | 9.10 | ตารางเมตร |
| 3. ชุดรับประทานอาหาร ขนาด 4 ที่นั่ง | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่ใช้สอย | 4.41 | ตารางเมตร |
| 4. พื้นที่ส่วน PANTRY | | | |
| ทางสัญจร | รวมพื้นที่ใช้สอย | 9.36 | ตารางเมตร |
| 5. รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ในห้องพักรธรรมดาที่เหมือนกับห้องชุดใหญ่ ยกเว้นเตียงนอน (TWIN BED) | รวมพื้นที่ใช้สอย | 9.64 | ตารางเมตร |
| 6. ทางสัญจรภายในห้อง คิด 25% ของพื้นที่ | | 14.00 | ตารางเมตร |
| รวมพื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย | | 56.91 | ตารางเมตร |

สรุปการหาพื้นที่ห้องชุดใหญ่

พื้นที่จริง	>	พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย
56 ตารางเมตร	>	56.91 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)

1. พื้นที่จริง 56 ตารางเมตร

2. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย 56.91 ตารางเมตร

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พท. รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. เตียงนอนคู่ (KING SIDE)	10.40	1	10.40	พร้อมตู้ข้างเตียง
2. โต๊ะแต่งตัว เก้าอี้แต่งตัว	1.45	1	1.45	
3. พื้นที่วางกระเป๋า	1.68	1	1.68	
4. ตู้เย็นและทีวี	0.96	1	0.96	
5. EASY CHAIR	1.92	1	1.92	
6. ตู้เสื้อผ้า	1.65	1	1.65	
8. ชุดรับแขก	9.10	1	9.10	
9. ชุดรับประทานอาหาร	4.41	1	4.41	
10. ส่วน PANTRY	9.36	1	9.36	
11. ทางสัญจร	-	-	14.00	25% ของพื้นที่
รวม			56.91	

สรุป : พื้นที่จริง > พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย

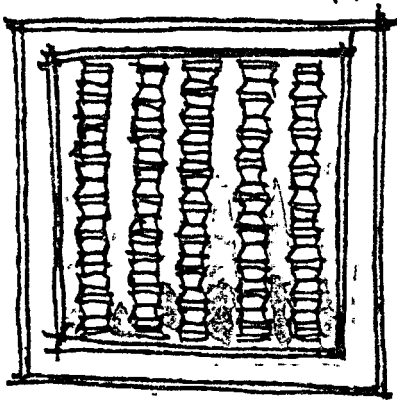
60 ตร.ม. > 56.91 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

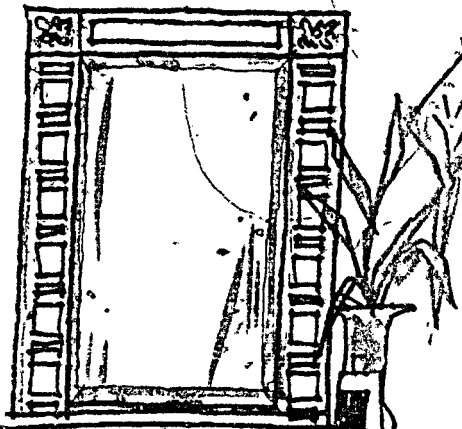
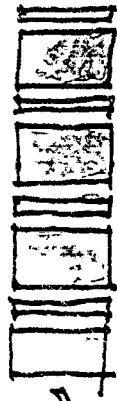
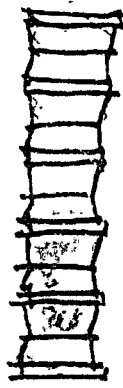


**การวิเคราะห์รูปแบบของสถาปัตยกรรม และศิลปวัฒนธรรมอีสาน
เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



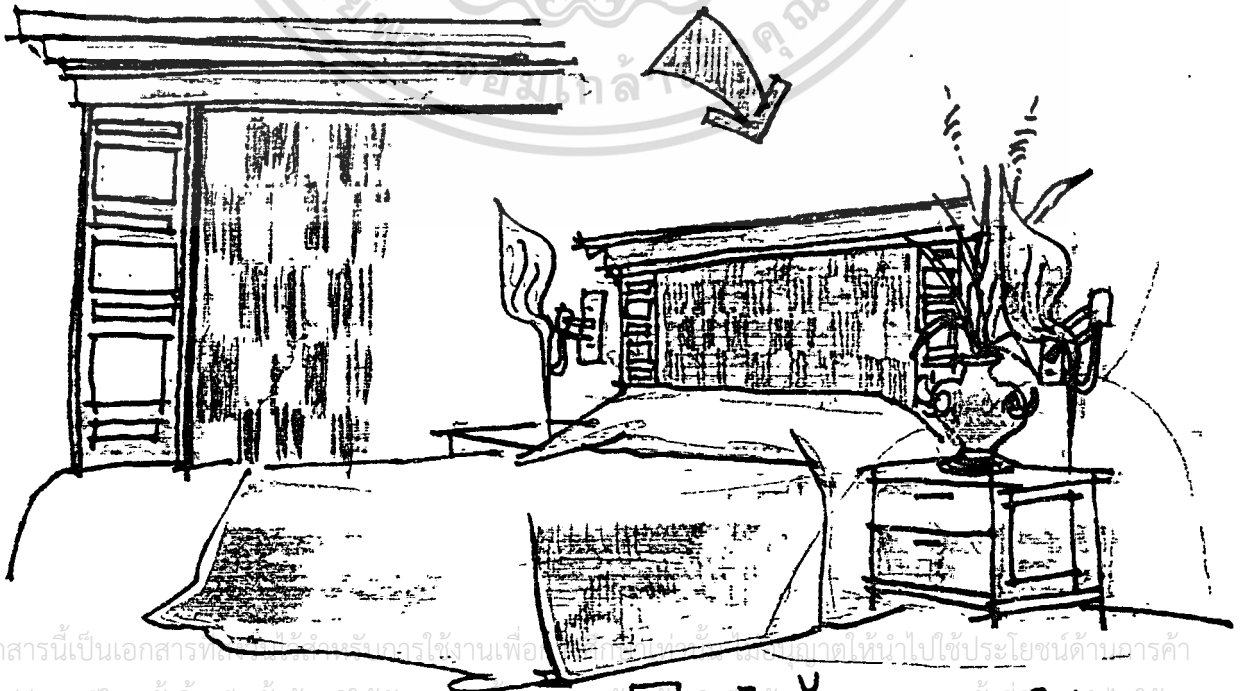
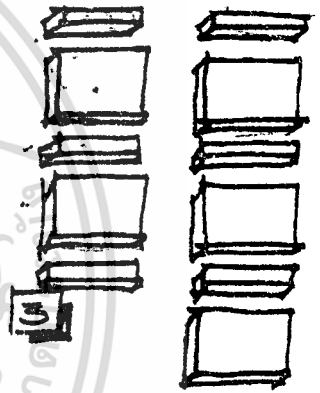
1 ห้องหน้าต่าง ลานกลางแจ้ง.



โต๊ะยาวในห้องนั่งเล่น.



4 ห้องนั่งเล่น ลานกลางแจ้ง.



4 ห้องนอน (GUEST ROOM)

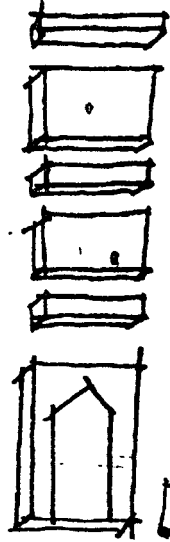
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่... รับบริการใช้งานเพื่อ... ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และตัด

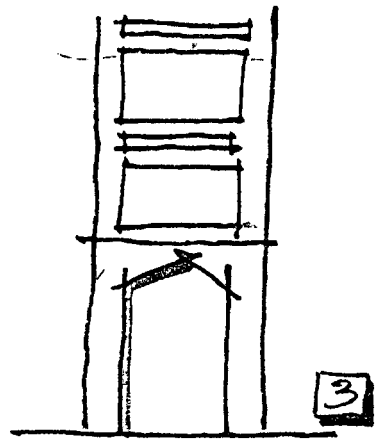
สถาปัตยกรรม



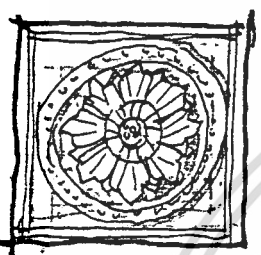
สถูปมณฑล



2



3



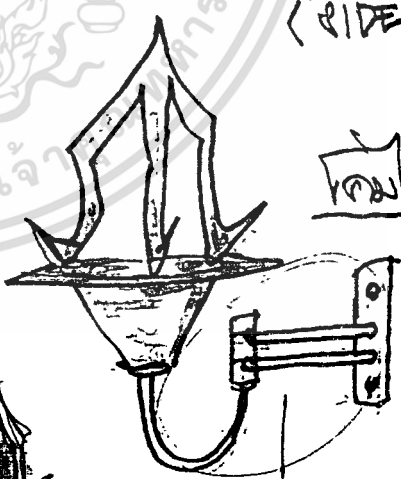
รูปวงกลมบนผนัง
สี่เหลี่ยม



4



2



4

รูปทรงโต๊ะ
(SIDE TABLE)

รูปทรงโต๊ะ

สถาปัตย์ของสวน
ทางเดิน

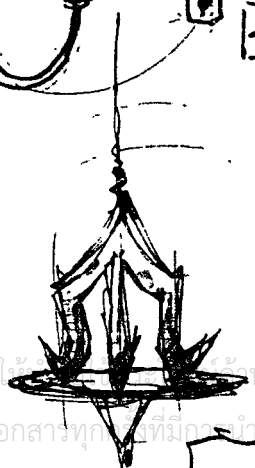
รูปไฟภายใน
ใต้หลังคาทางเดิน



3



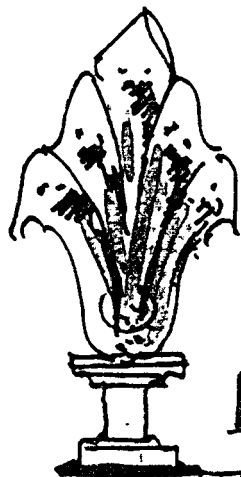
5



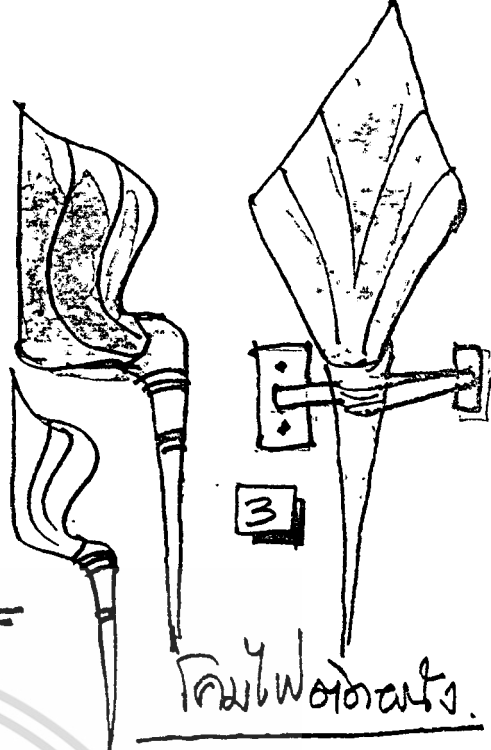
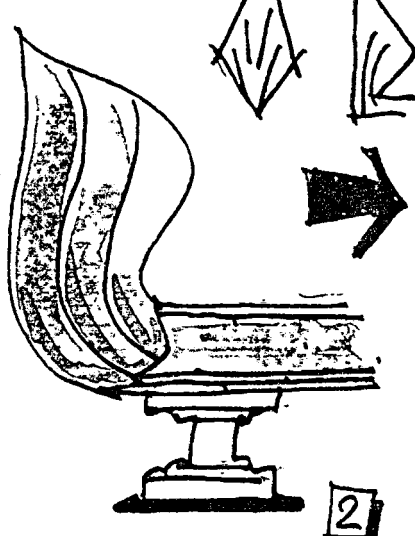
6

รูปไฟภายใน

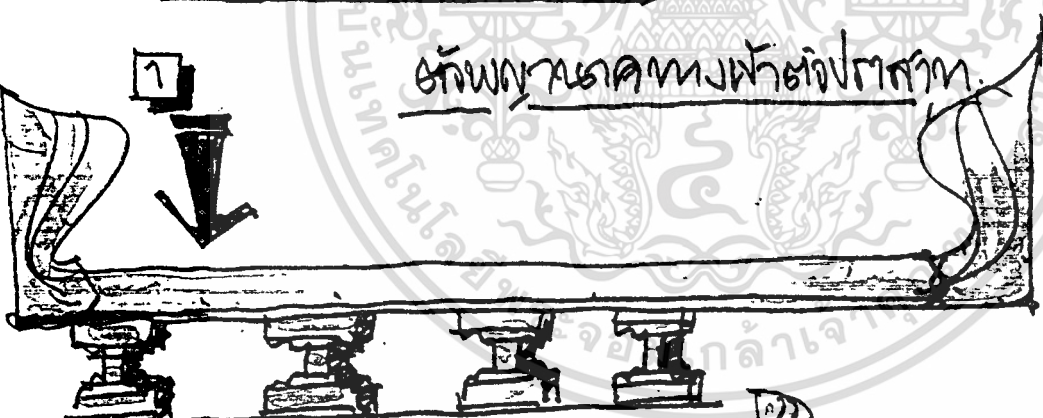
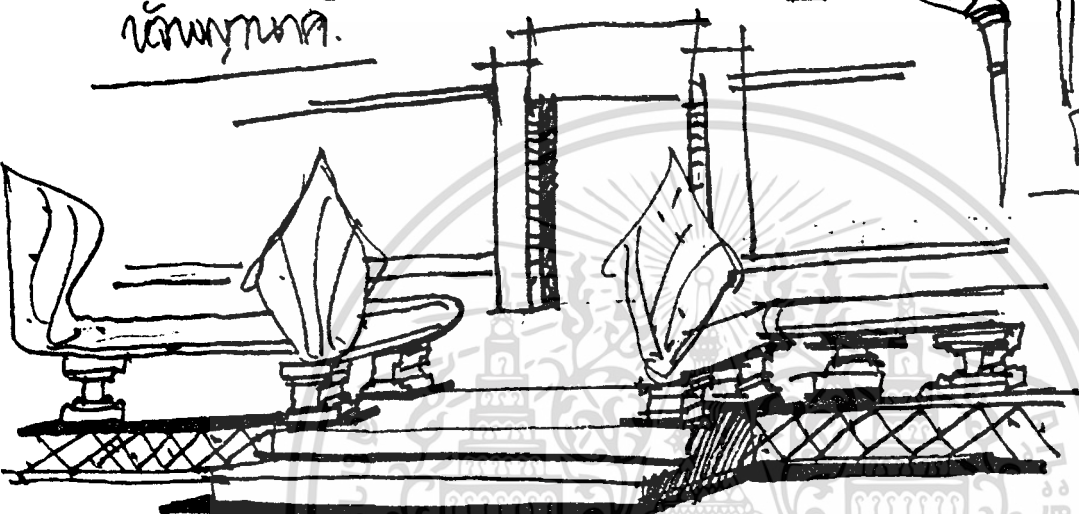
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้
ไม่จำกัดใดๆ ทั้งสิ้น ห้ามนำไปใช้เพื่อการค้า และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกฉบับที่มีชื่อผู้จัดทำ



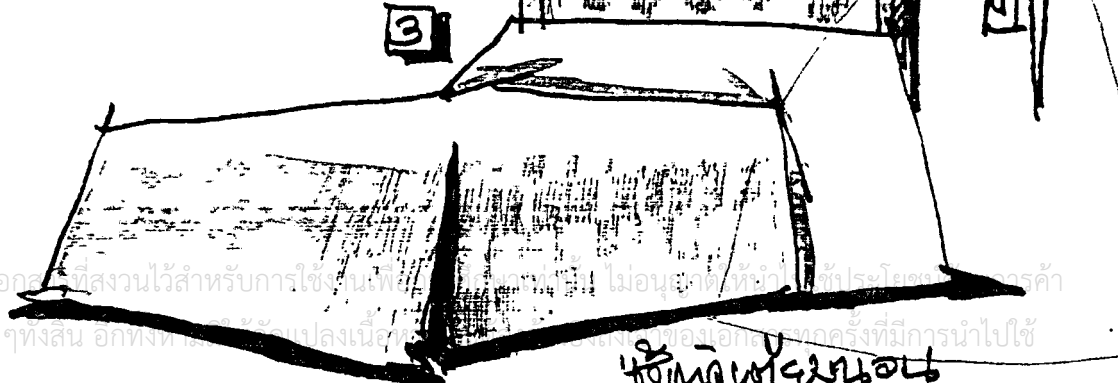
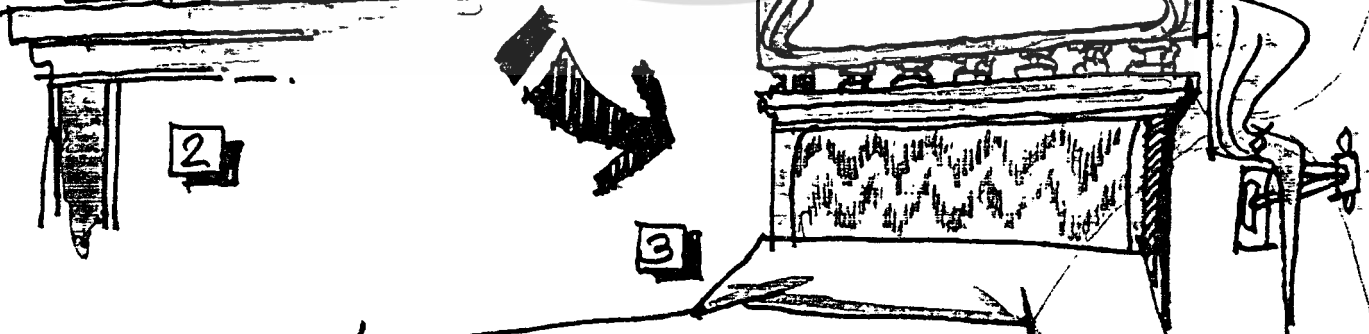
ต้นพุ่มทวด.



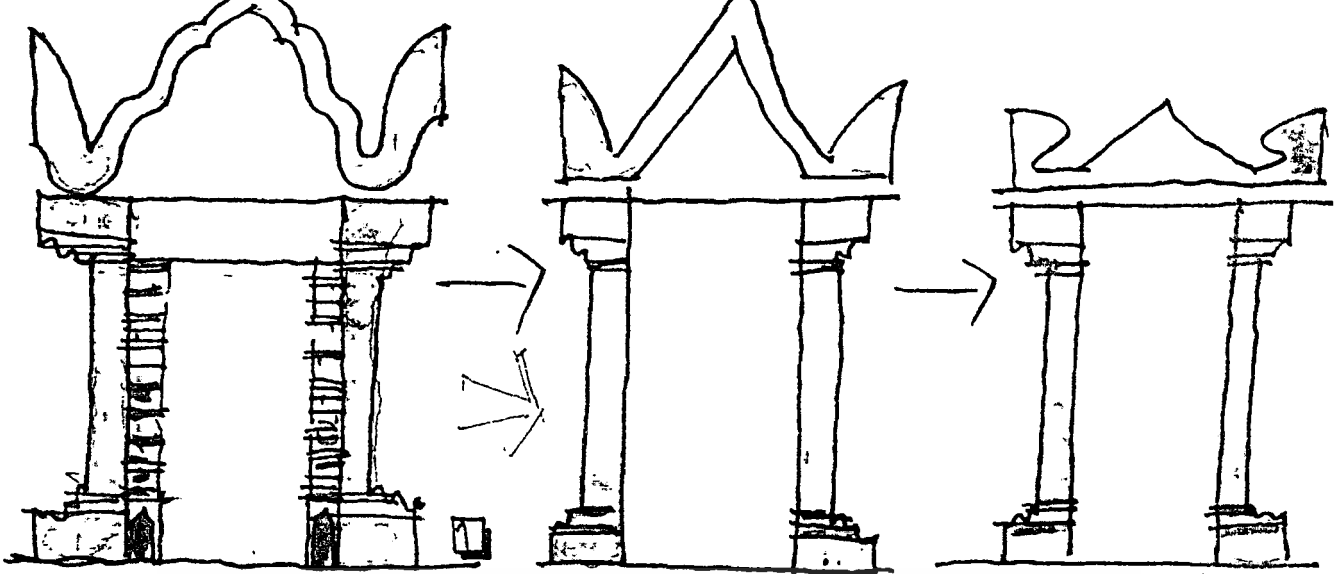
โคมไฟโบราณ.



ต้นพุ่มทวดทางฟ้าของปทุม.



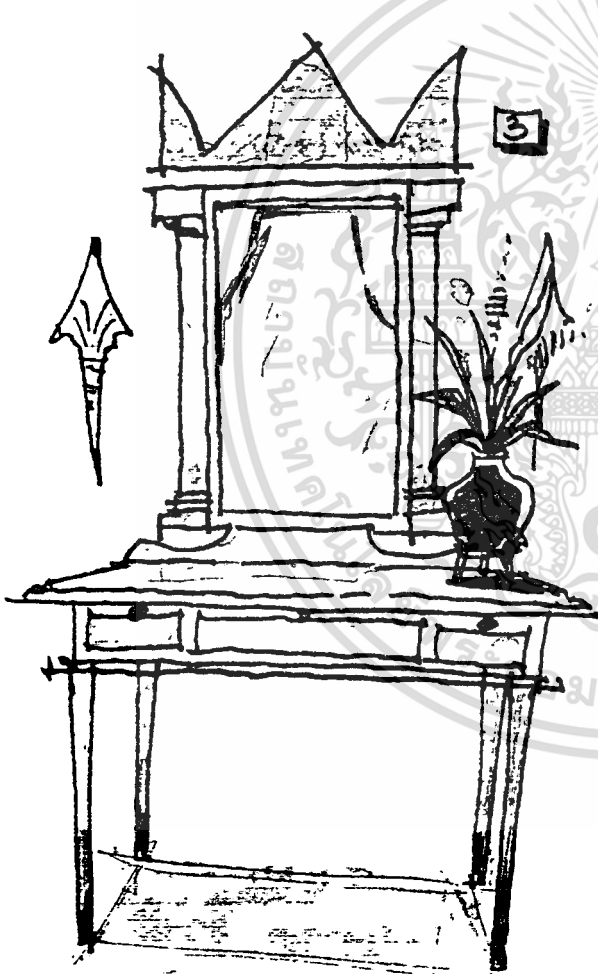
ต้นพุ่มทวด.



๑ ชั้นโถง=ตมทงหน้าตมกลางตมหลัง

๒

๓

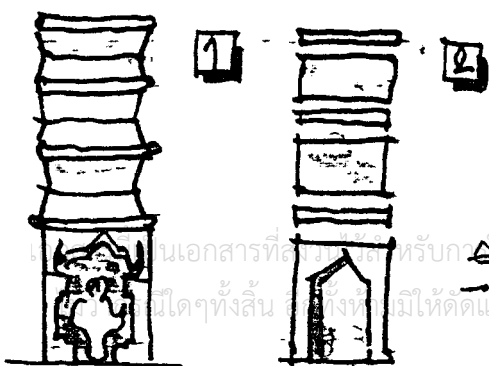


๓

๔



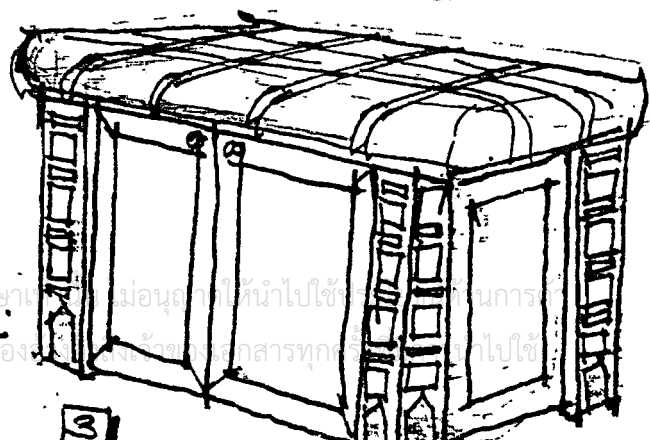
โต๊ะเครื่องแป้งในหน้าพระพุทธรูป



๑

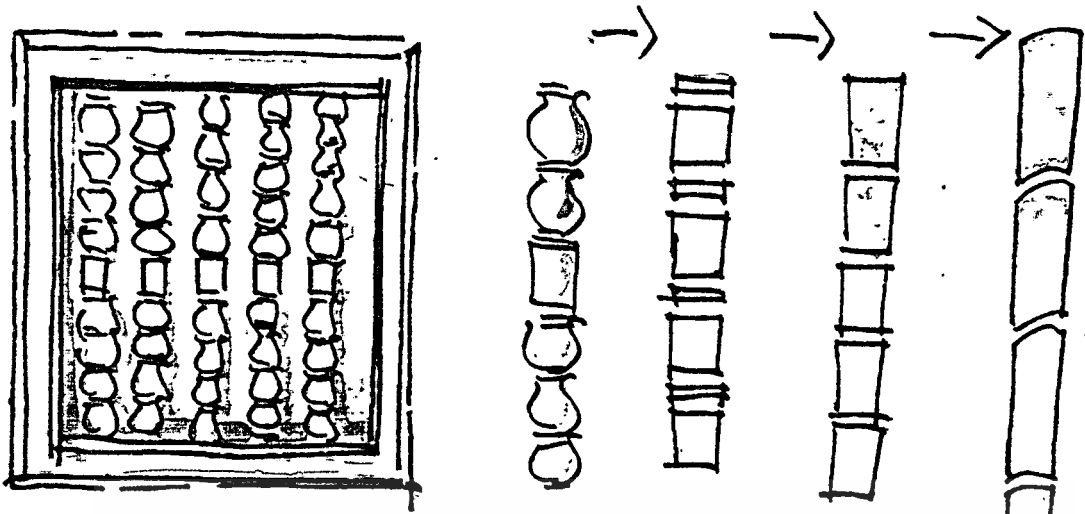
๒

ฐานพระพุทธรูป

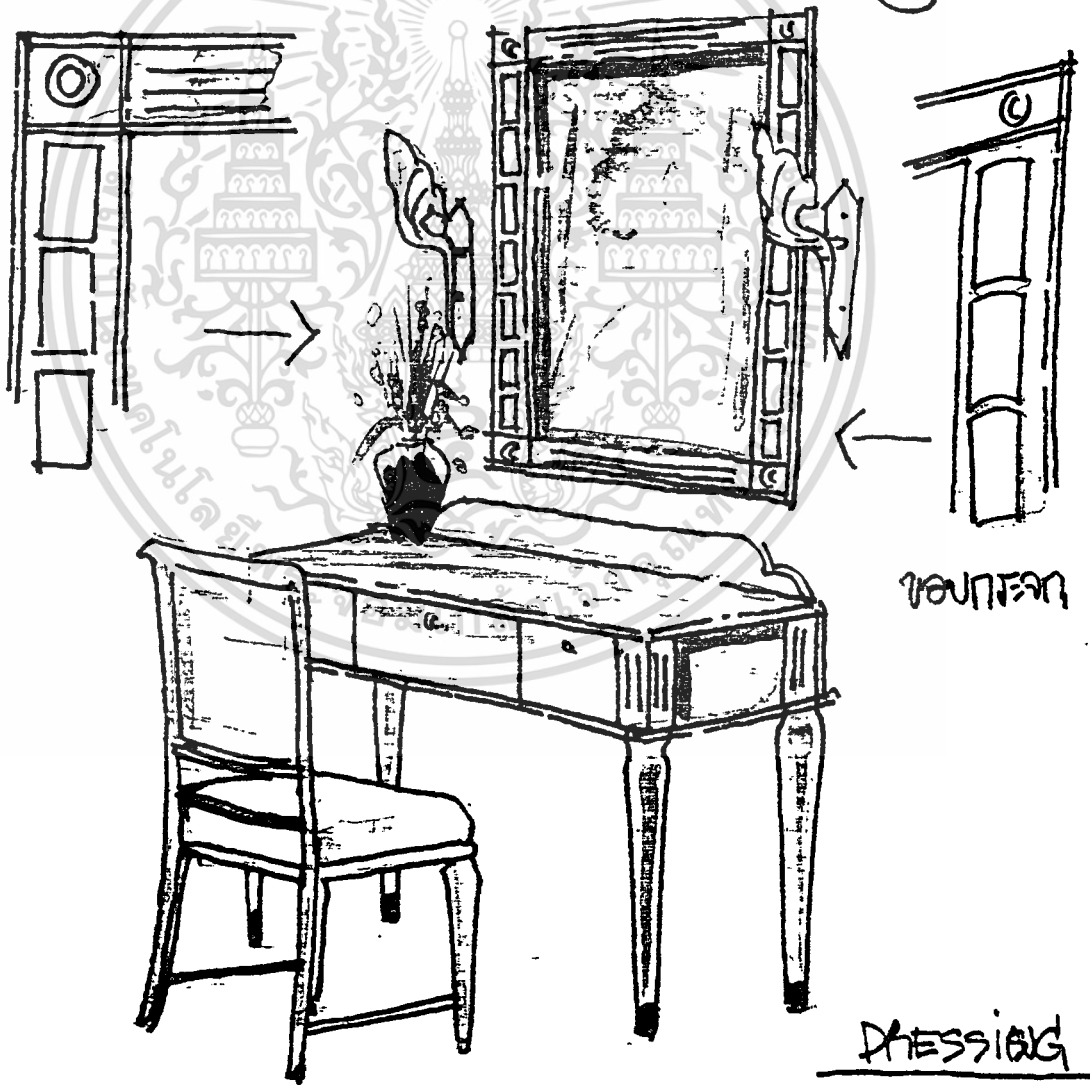


๓

แบบเอกสารที่ส่งมาสำหรับทำ... ๑. ๒. ๓. ๔. ๕. ๖. ๗. ๘. ๙. ๑๐. ๑๑. ๑๒. ๑๓. ๑๔. ๑๕. ๑๖. ๑๗. ๑๘. ๑๙. ๒๐. ๒๑. ๒๒. ๒๓. ๒๔. ๒๕. ๒๖. ๒๗. ๒๘. ๒๙. ๓๐. ๓๑. ๓๒. ๓๓. ๓๔. ๓๕. ๓๖. ๓๗. ๓๘. ๓๙. ๔๐. ๔๑. ๔๒. ๔๓. ๔๔. ๔๕. ๔๖. ๔๗. ๔๘. ๔๙. ๕๐. ๕๑. ๕๒. ๕๓. ๕๔. ๕๕. ๕๖. ๕๗. ๕๘. ๕๙. ๖๐. ๖๑. ๖๒. ๖๓. ๖๔. ๖๕. ๖๖. ๖๗. ๖๘. ๖๙. ๗๐. ๗๑. ๗๒. ๗๓. ๗๔. ๗๕. ๗๖. ๗๗. ๗๘. ๗๙. ๘๐. ๘๑. ๘๒. ๘๓. ๘๔. ๘๕. ๘๖. ๘๗. ๘๘. ๘๙. ๙๐. ๙๑. ๙๒. ๙๓. ๙๔. ๙๕. ๙๖. ๙๗. ๙๘. ๙๙. ๑๐๐.



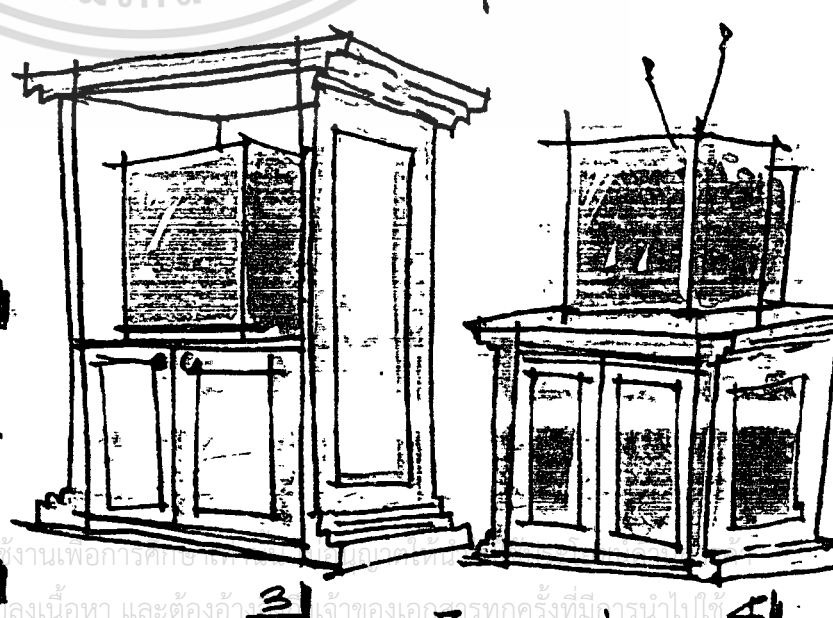
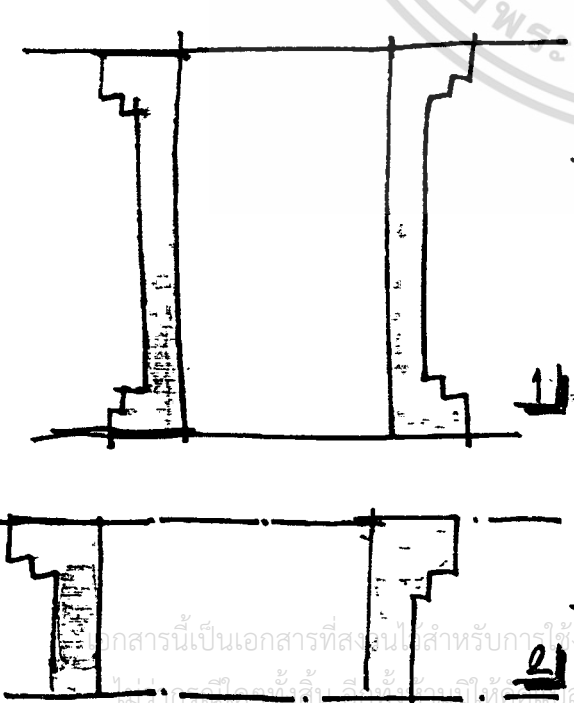
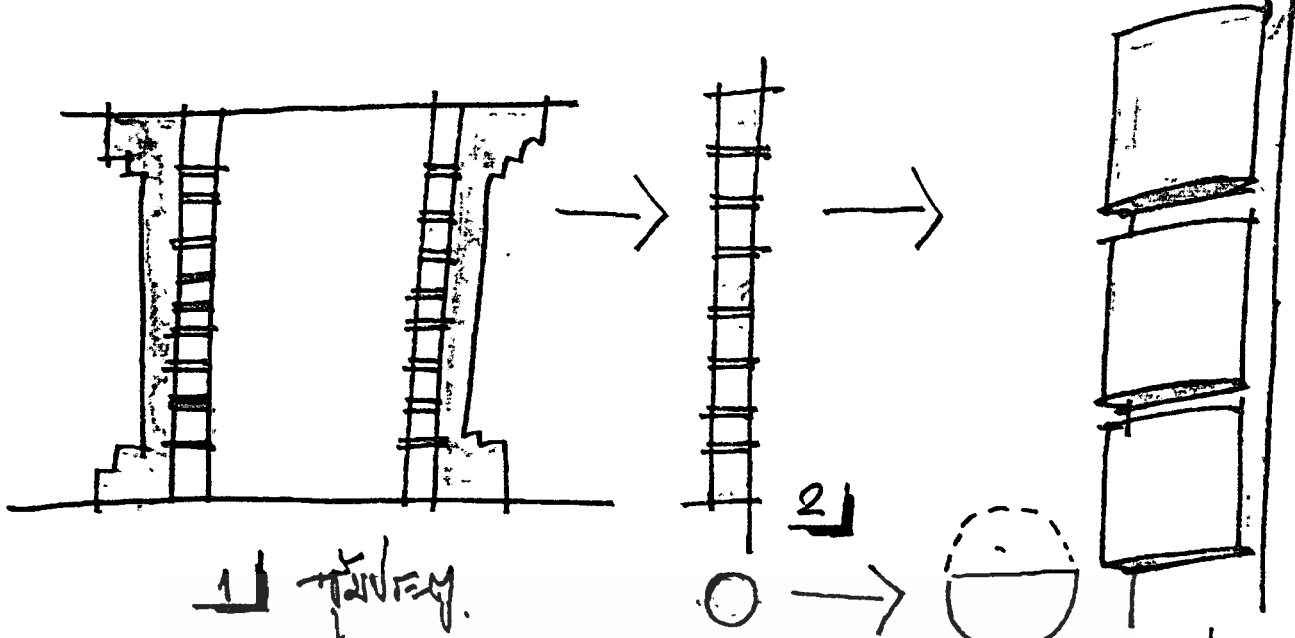
ชั้นหน้าต่างพลาสติก



ช่องกระจก

DRESSING

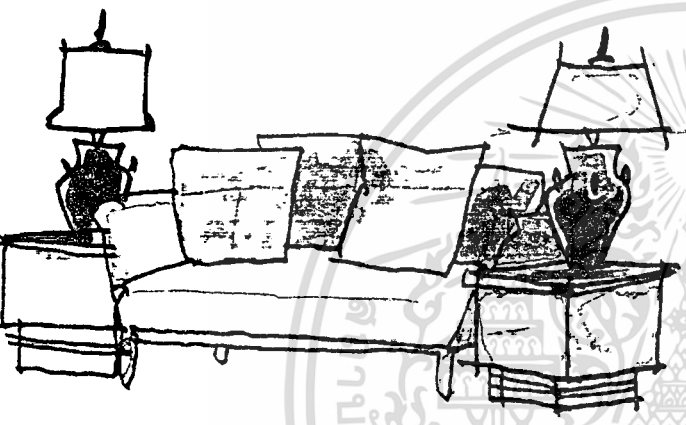
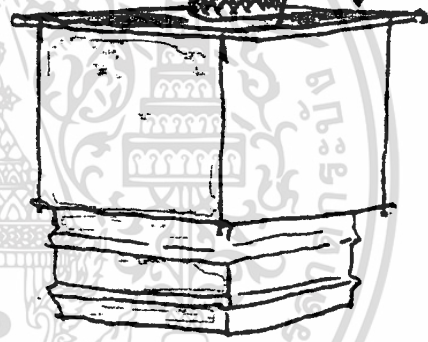
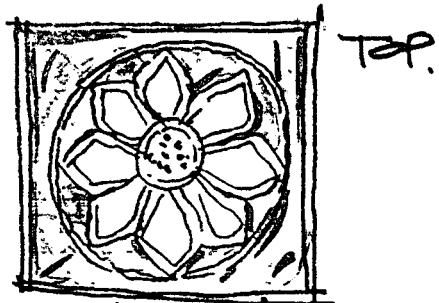
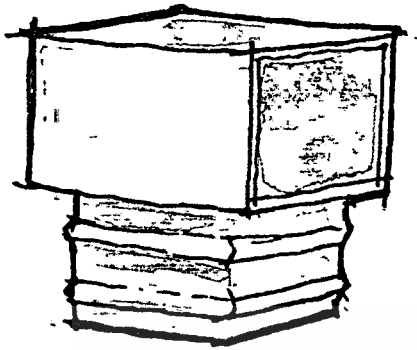
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลง โต๊ะเครื่องแป้งห้องนอน (GUEST ROOM)



ทุ้มปรางต่างขนาด

ทุ้มปราง

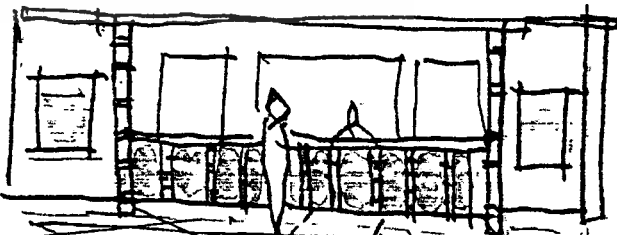
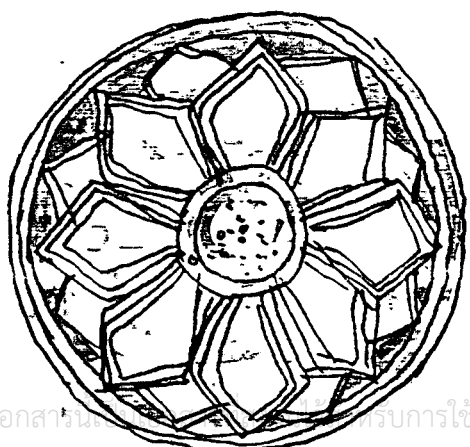
๑) งานศิลปะการวางผังและสิ่งปลูกสร้างในสถาปัตยกรรม.



< LOBBY HALL. >

< END TABLE. >

< ศิลปะการวางผังและสิ่งปลูกสร้าง
8 ก่อสร้าง >

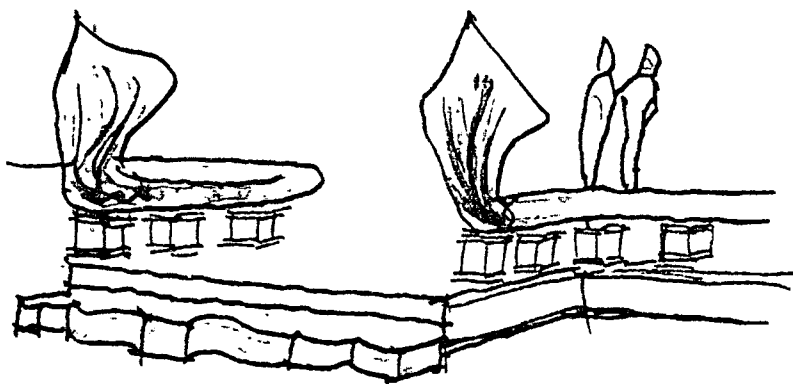


เอกสารนี้เป็นทรัพย์สินของกรมการช่างานเพื่อการบริการเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

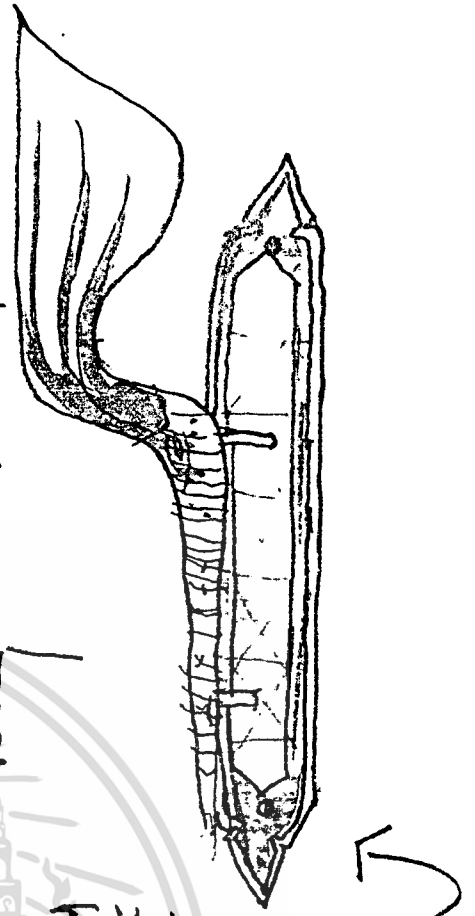
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้เป็นต้น

FLOOR PATTERNS.

Handwritten signature or initials at the bottom right corner.



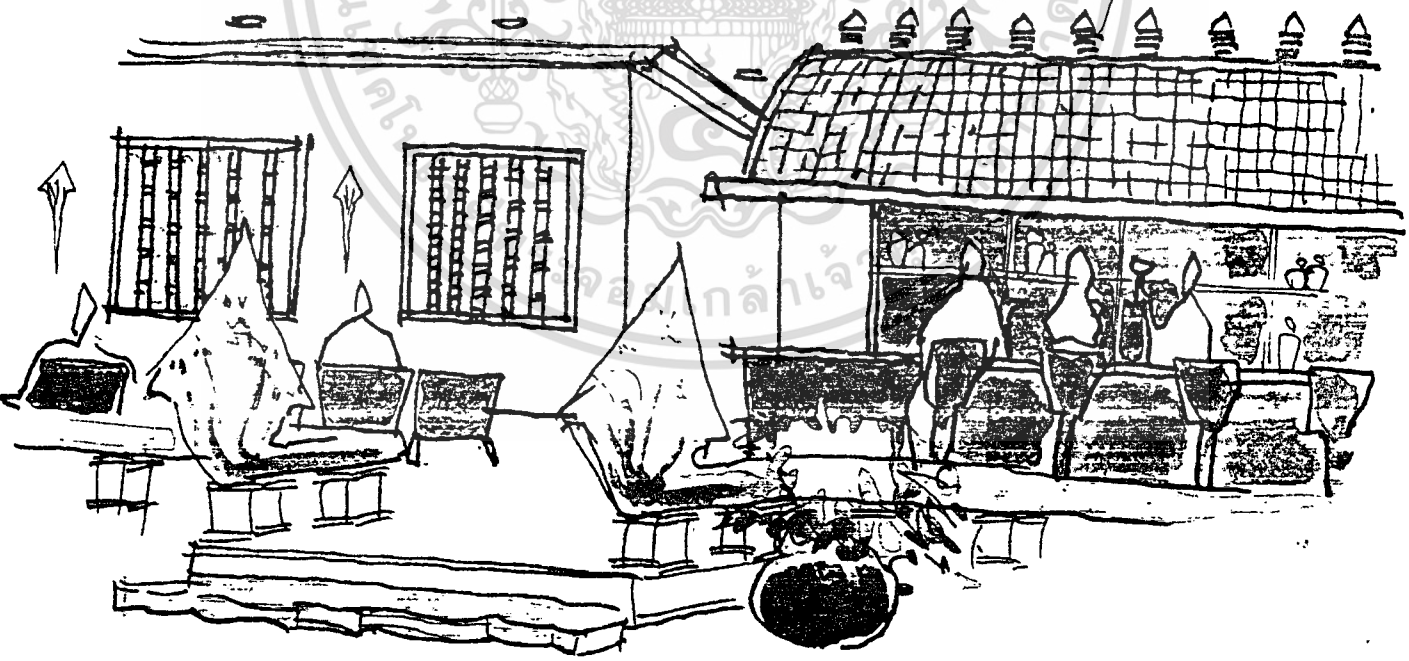
สะพานนาค
(NAGA BRIDGE.)



PLAN.



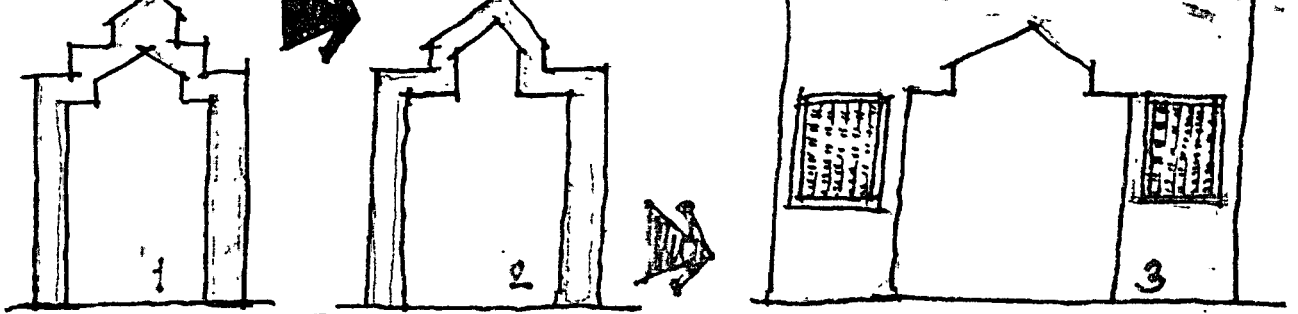
โถงรับสื่อ (โถง) โถงรับสื่อ



พื้นที่ของทางเข้าคือพื้นที่พักผ่อน.

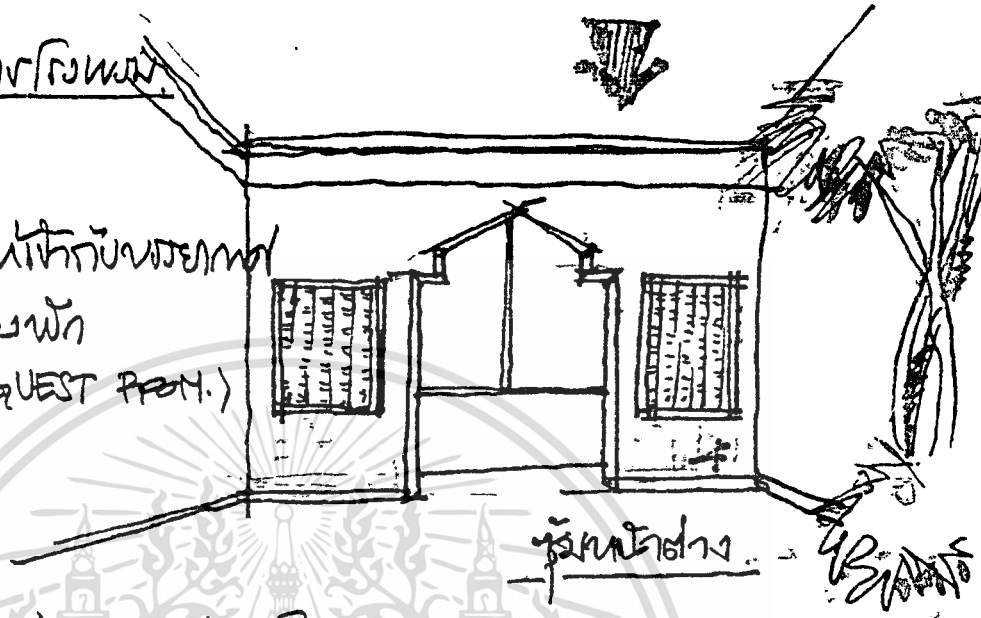
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น (LOBBY LOUNGE.)

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปทรงของประตูหน้าต่าง

ออกแบบให้เข้ากับบรรยากาศ
ของห้องนอนพัก
(GUEST ROOM)



รับแขกต่าง

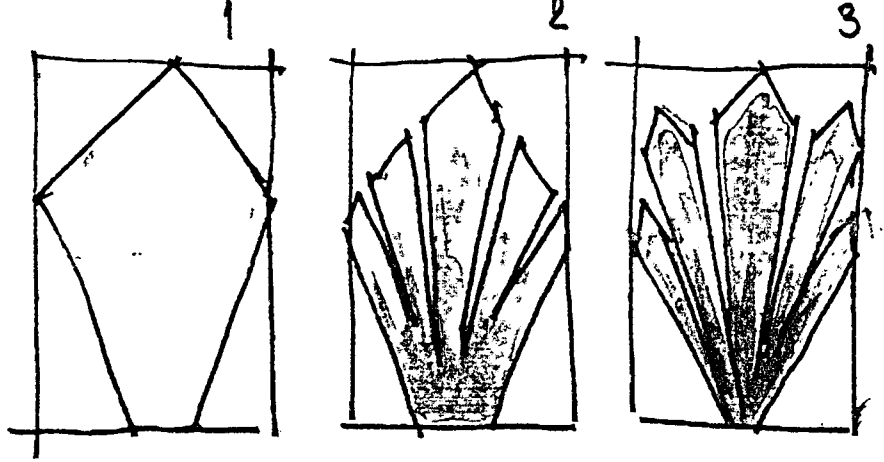
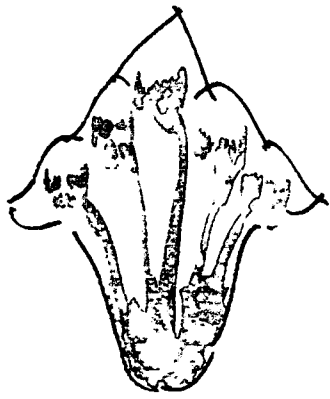
3) เครื่องเคลือบดินเผา/สังกะสี



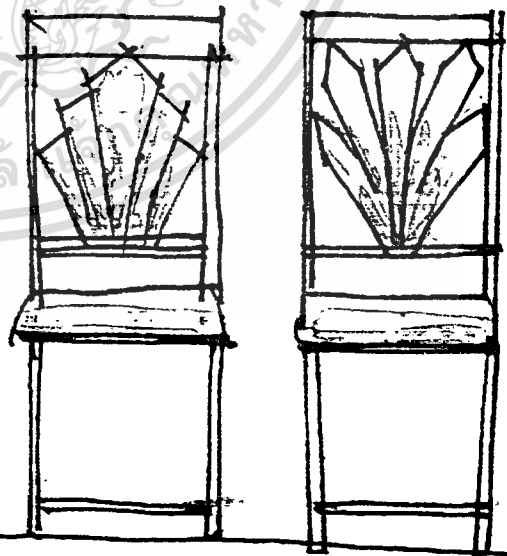
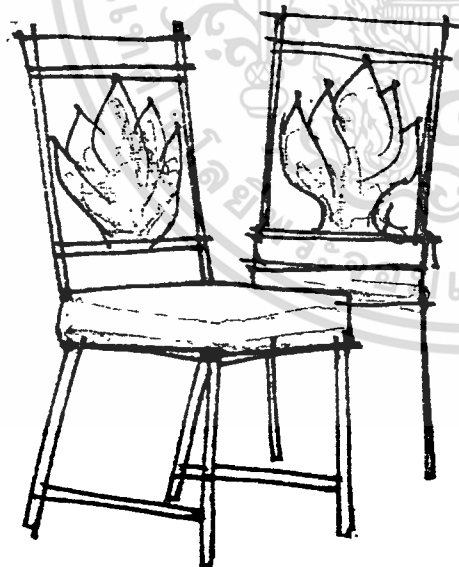
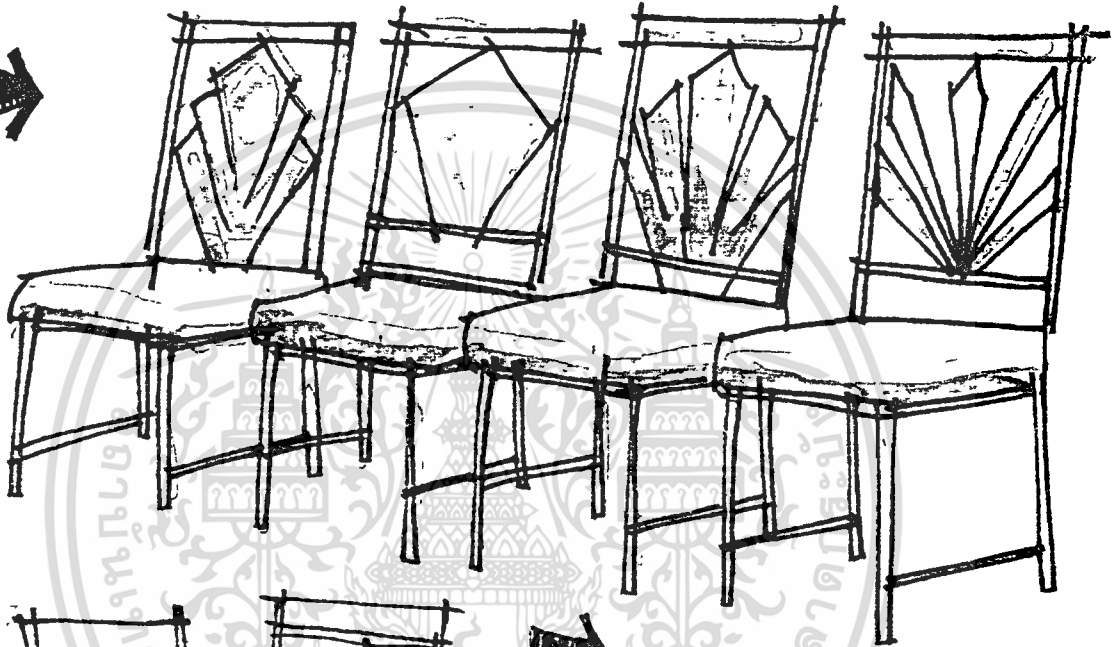
กระถางปลูกต้นไม้: รูปสัตว์



2.

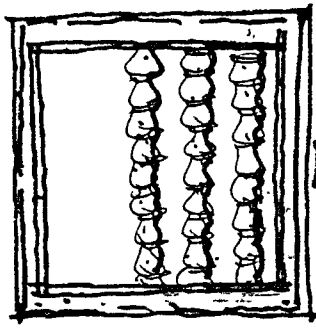


รูปทรงหน้าวัว

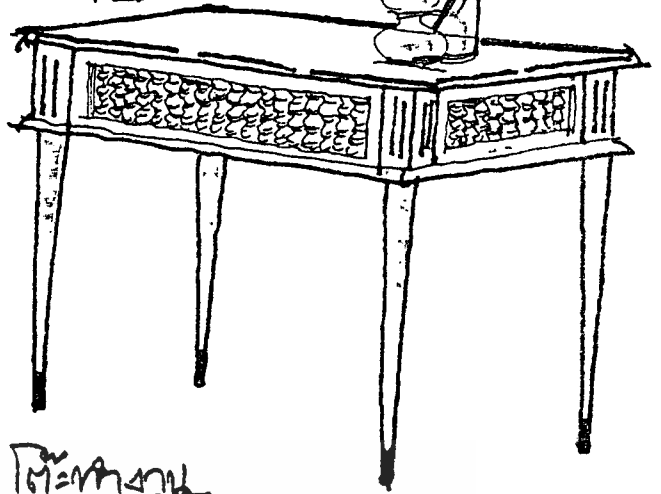


รูปแพรวพราวหน้าวัวนี่ฟารนาค.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



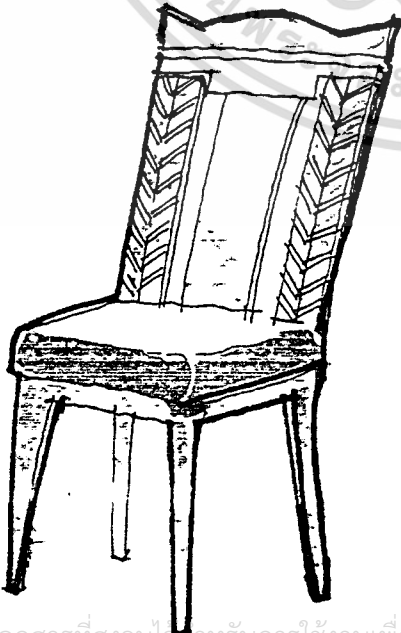
โต๊ะรับแขก
ขนาด: 4x80



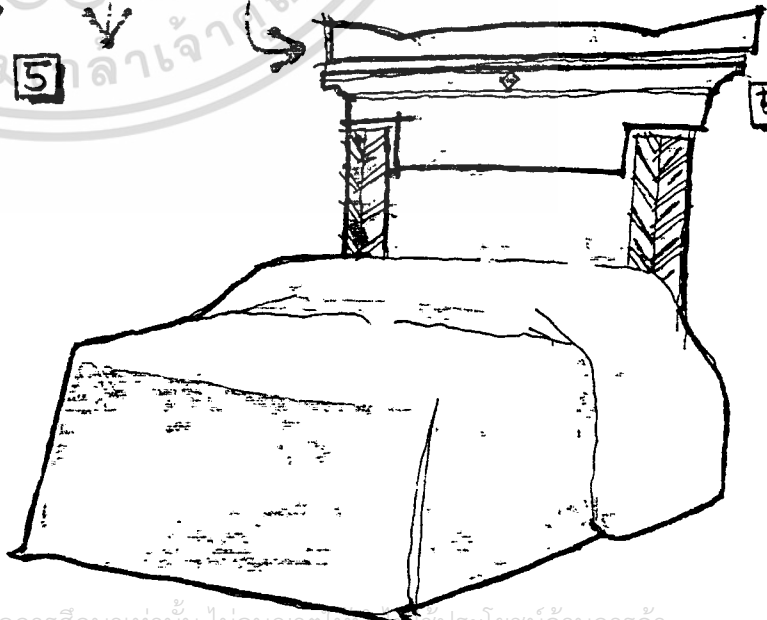
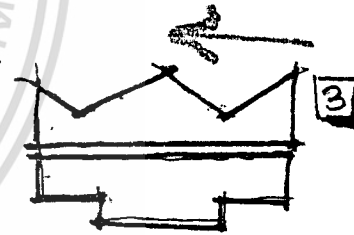
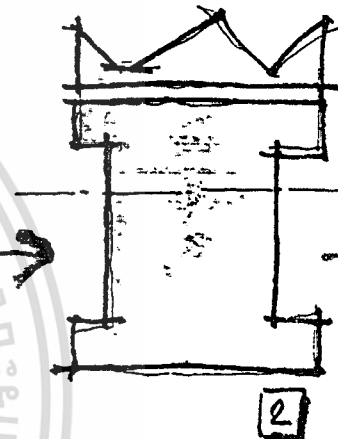
โต๊ะทานอาหาร



เก้าอี้



5



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่หรือใช้ประโยชน์ด้านการค้า

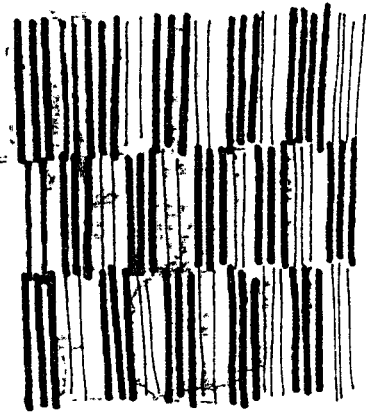
- DINING CHAIR -

- BED -

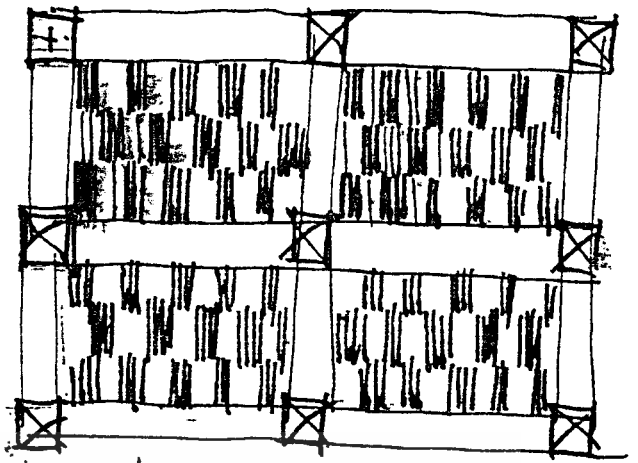
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น ห้ามทำซ้ำหรือแก้ไขโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่สามารถนำไปใช้

เก้าอี้รับประทานอาหาร

โต๊ะทานอาหาร GUEST ROOM.

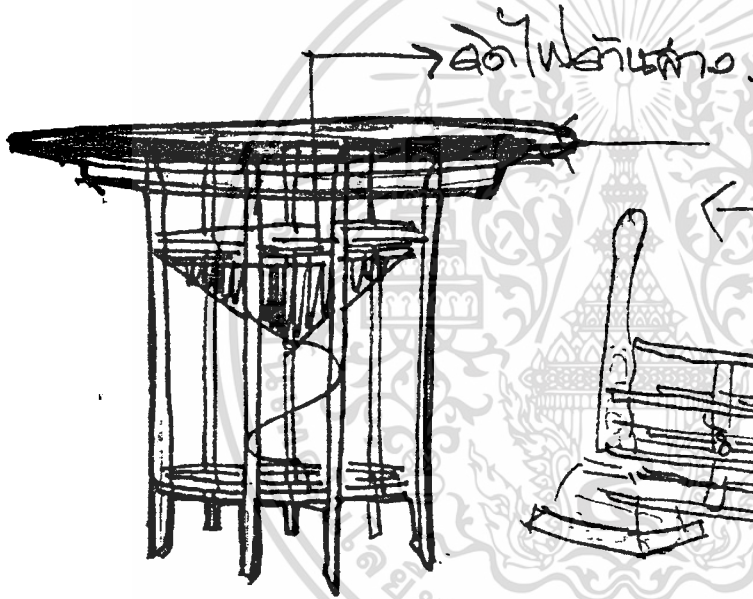


< MAT PATTERNS. >

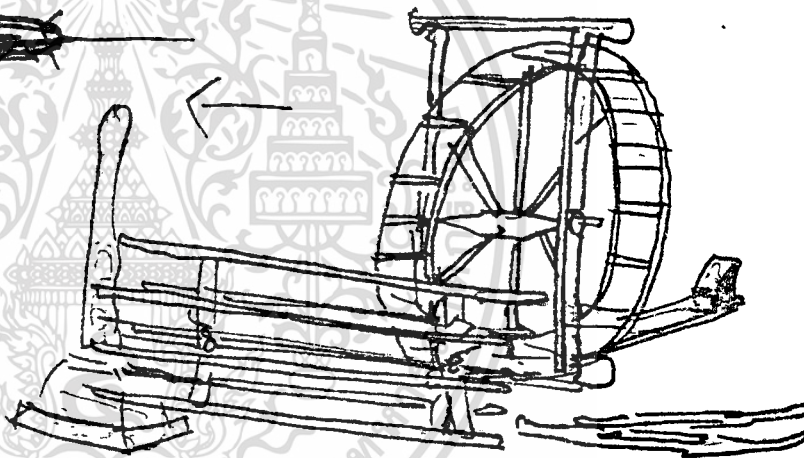


< FLOOR PATTERNS. >

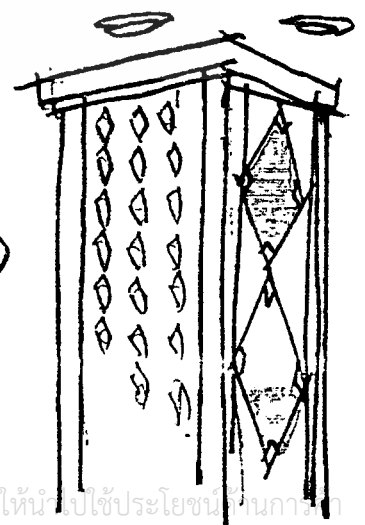
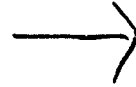
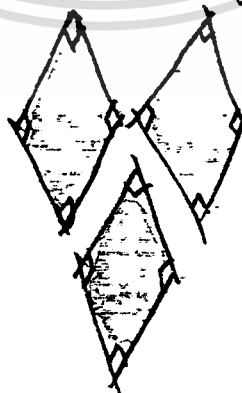
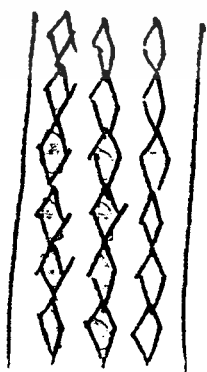
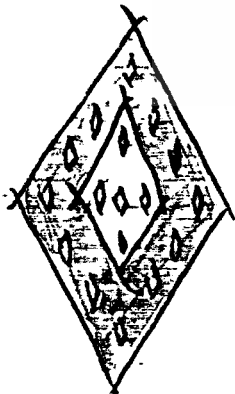
๑ ออกแบบร้าน COFFEE SHOP ๑



< SIDE TABLE >

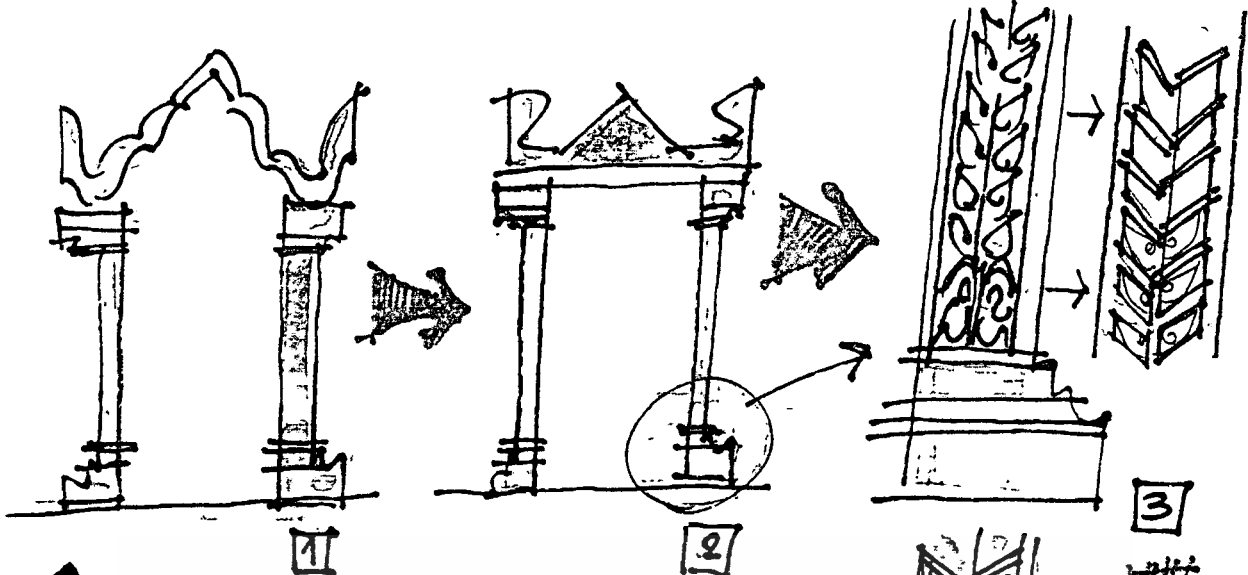


ฟาร์มทำนบของชาวนาน.



< SILK MAKING PATTERNS. >

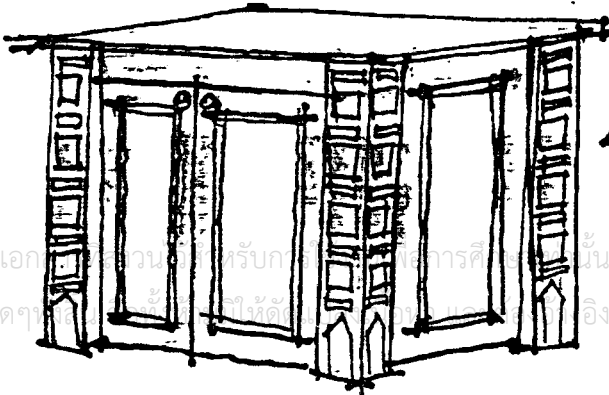
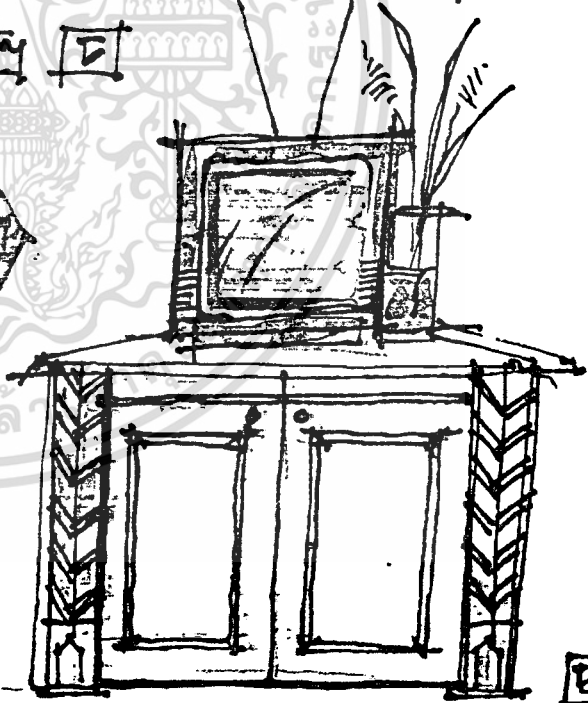
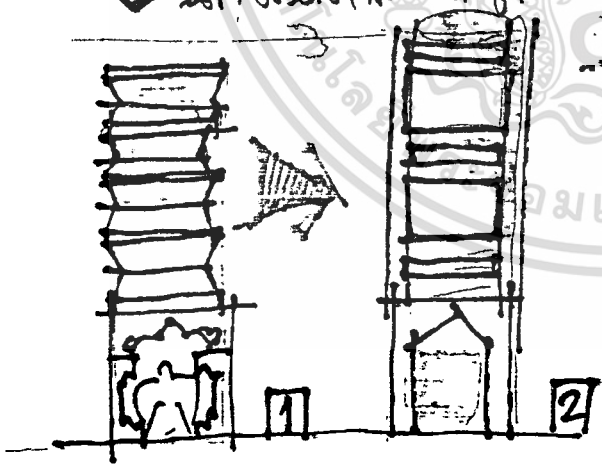
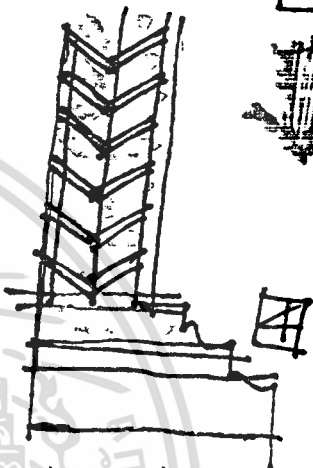
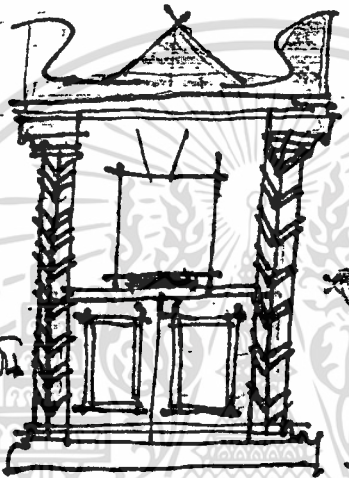
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ในการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้องนอนที่มี
ตาม.

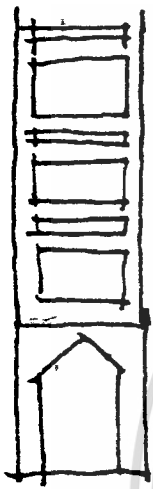
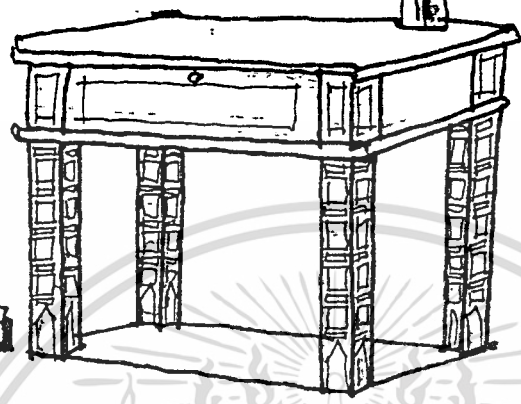
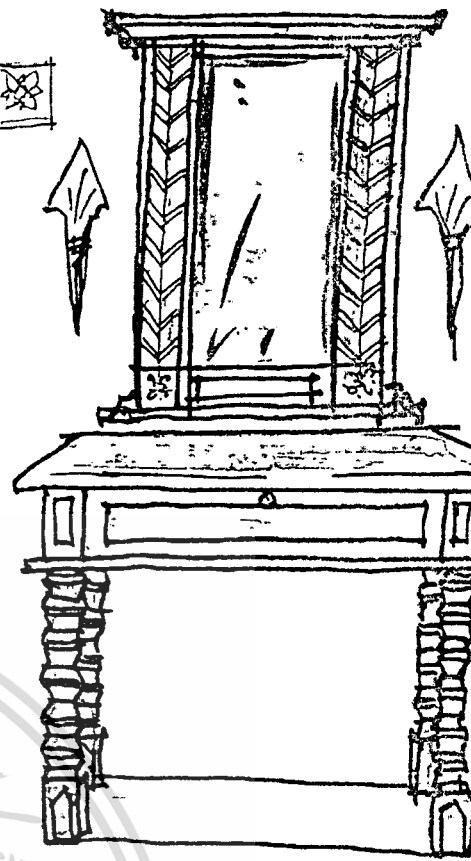
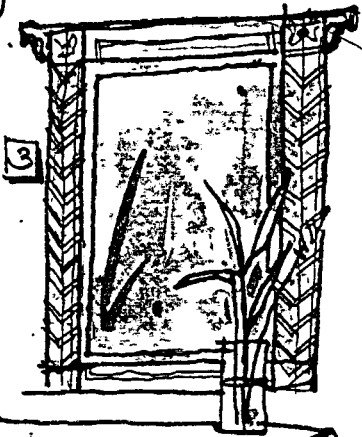
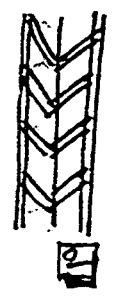
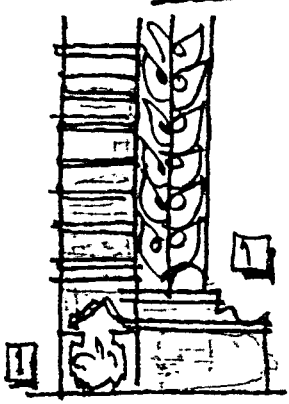
ชั้นที่และโต๊ะ
ในห้องพักผ่อน.
(OUTER ROOM.)

ส่วนประกอบภายใน



ห้องที่และเตียง.
(GUEST ROOM.)

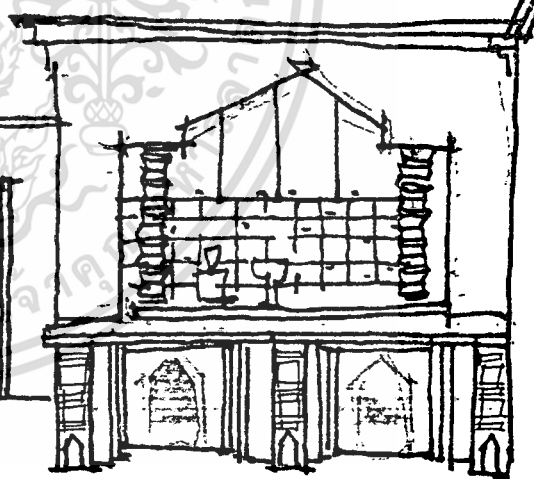
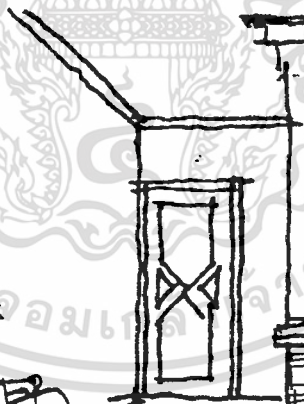
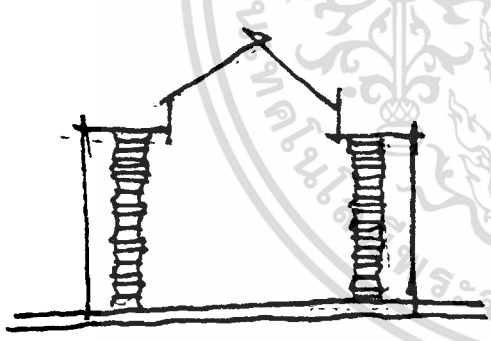
ส่วนที่ 1 ผนังภายใน



2

ที่ต้นผนังด้านนอกของตัวบ้าน

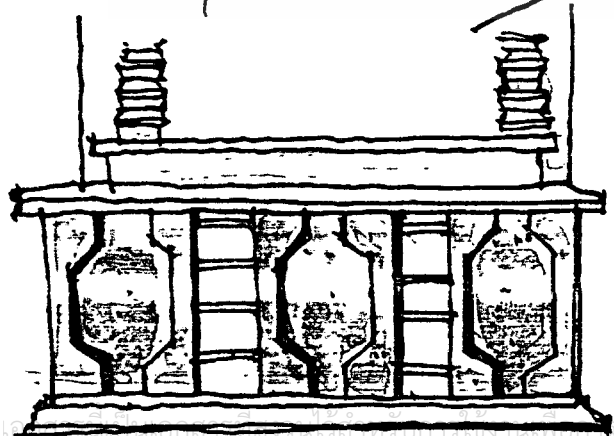
บันไดปูน



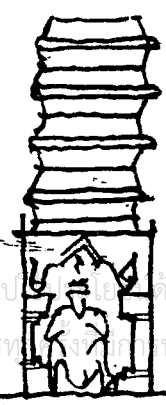
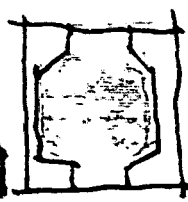
ชั้นของโถง counter

บันได PANTRY

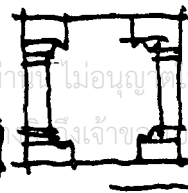
4



3



2

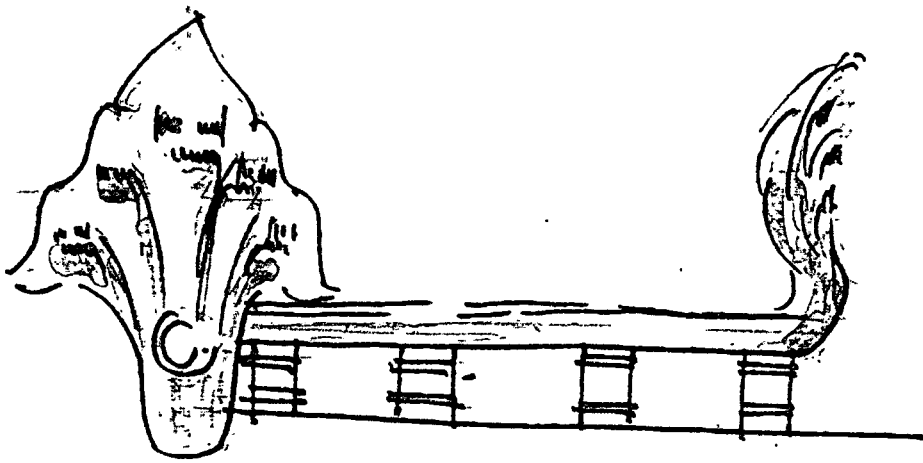


1

บันได counter PANTRY

ส่วนที่ 2 ผนังภายนอก

ไม่ว่าการมีได้... ศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไป... และต... เจ้าของ... นำไป



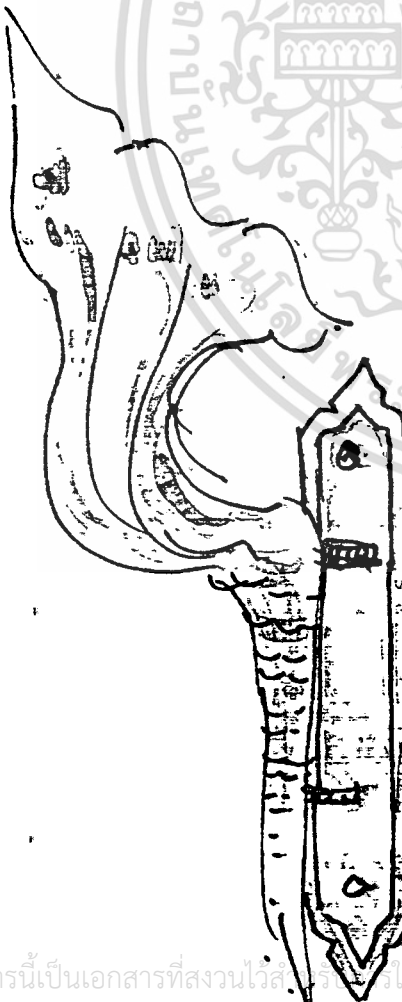
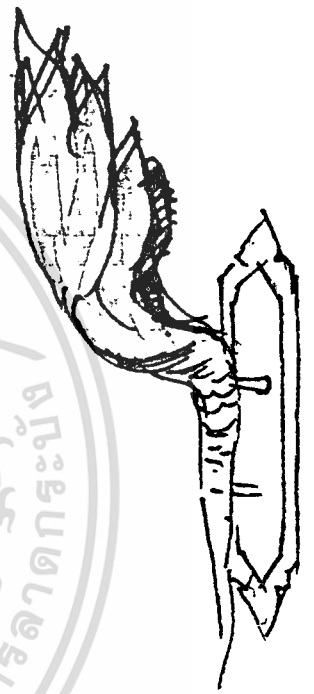
ขลุ่ยไทรค. ป.



๑



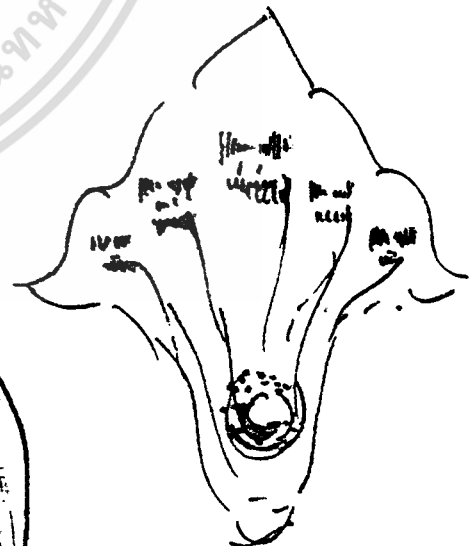
๒



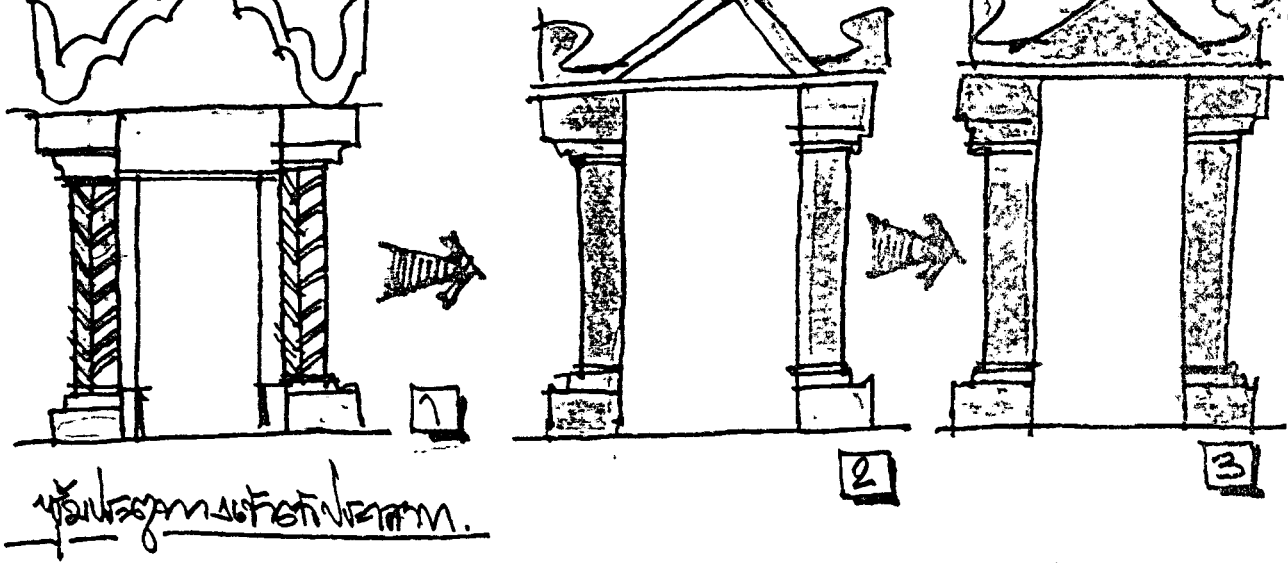
๓



๔

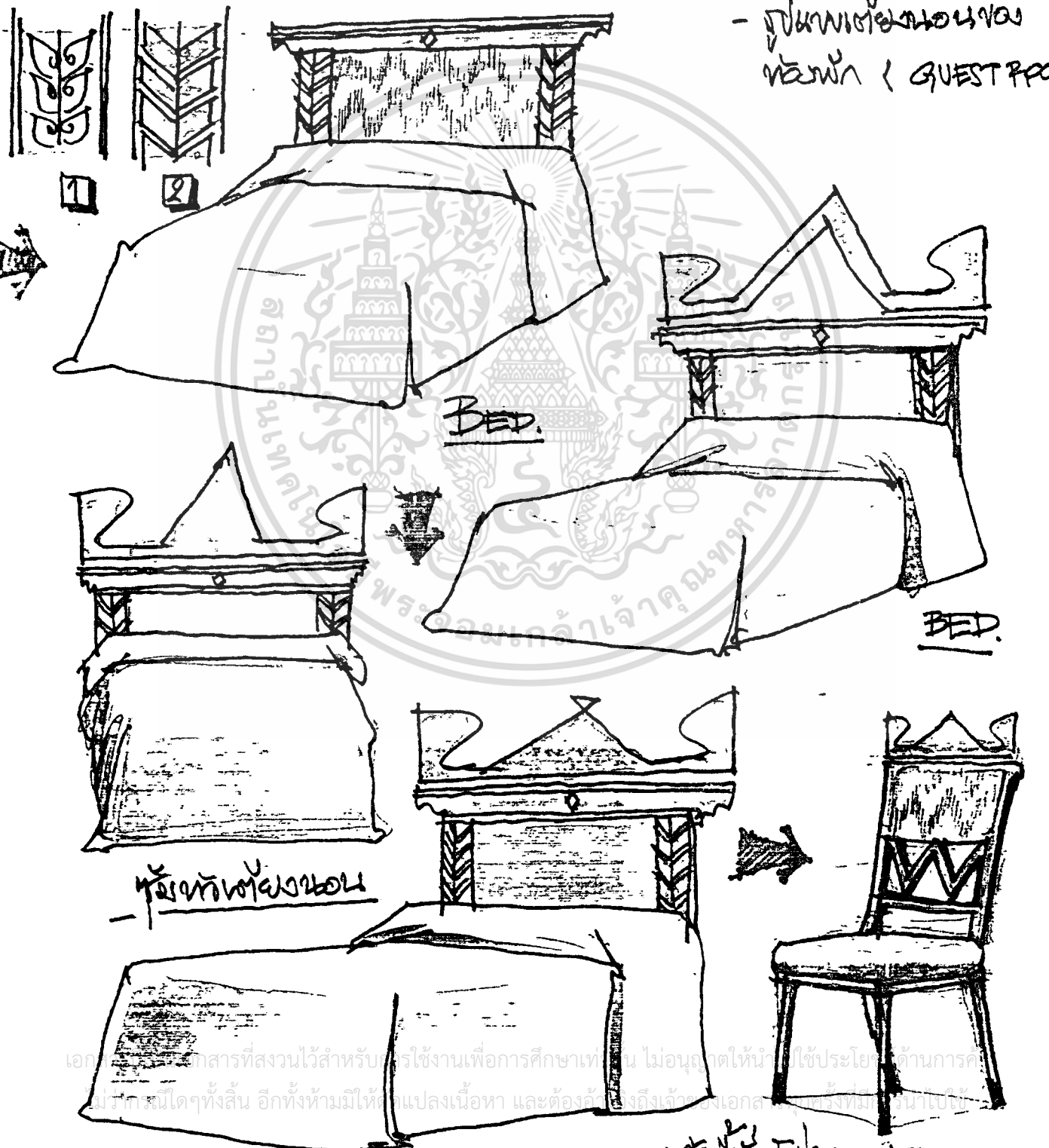


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลง คอมพิวเตอร์ เจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



โต๊ะรับประทานอาหาร

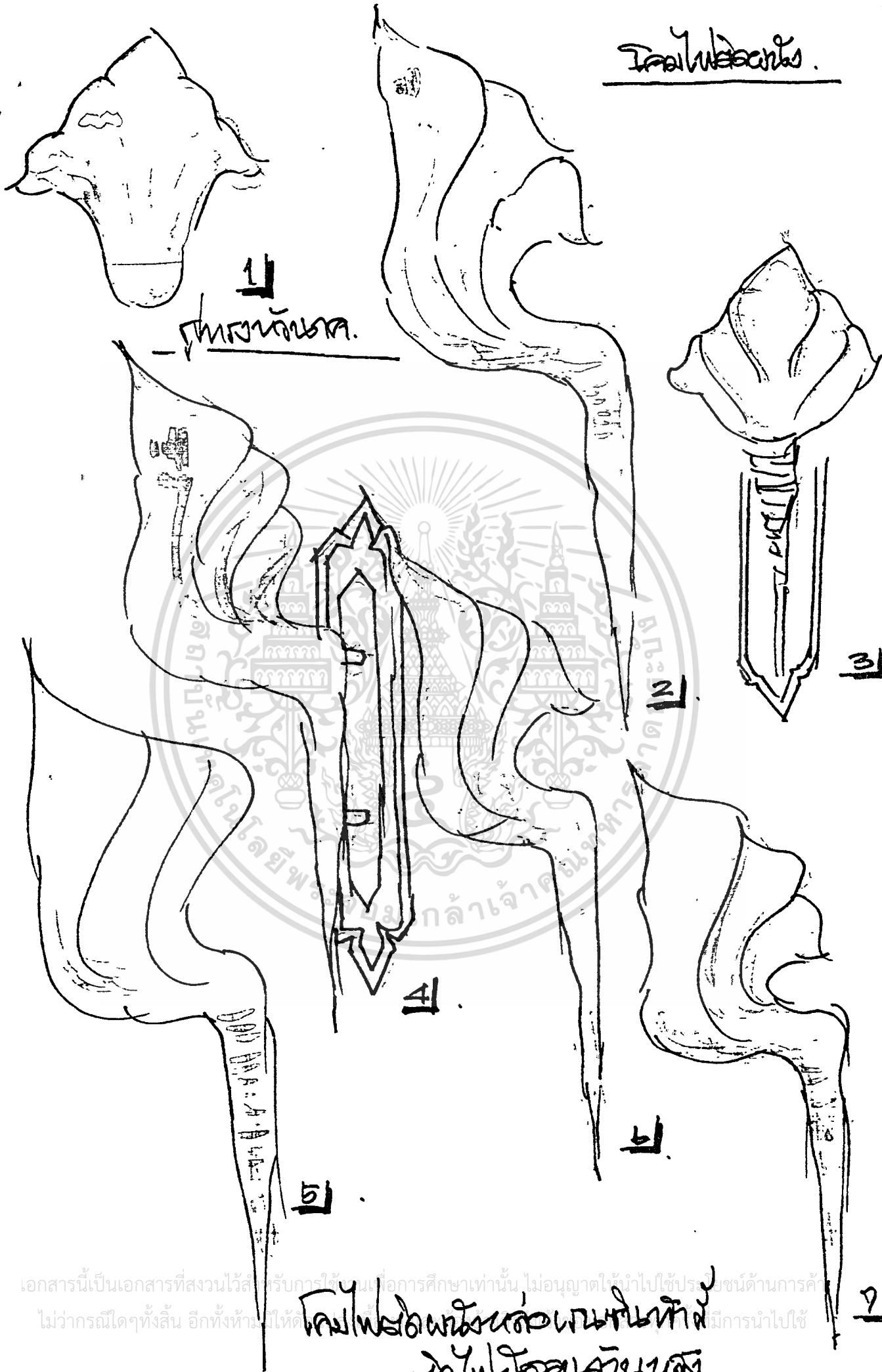
- รูปถ่ายตัวอย่างของ
หัวเตียง (GUEST ROOM)



โต๊ะหัวเตียงนอน

โต๊ะนั่งรับประทานอาหาร

เอกสารที่ส่งไว้สำหรับครูใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับค่าตีพิมพ์ ใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่มีกรรมใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารที่ส่งมาโดยไม่



1
โคมไฟโบราณ

2

3

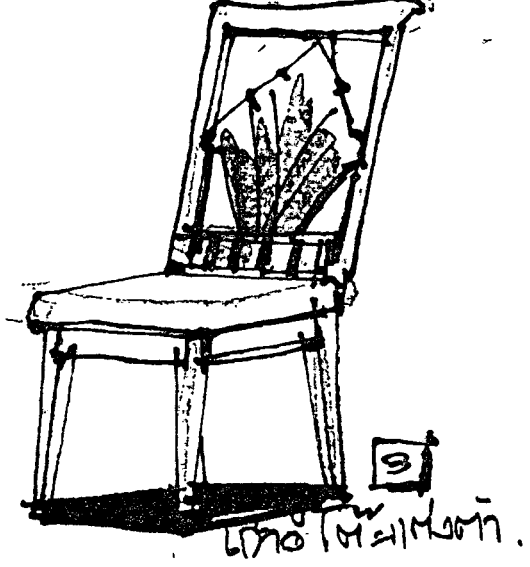
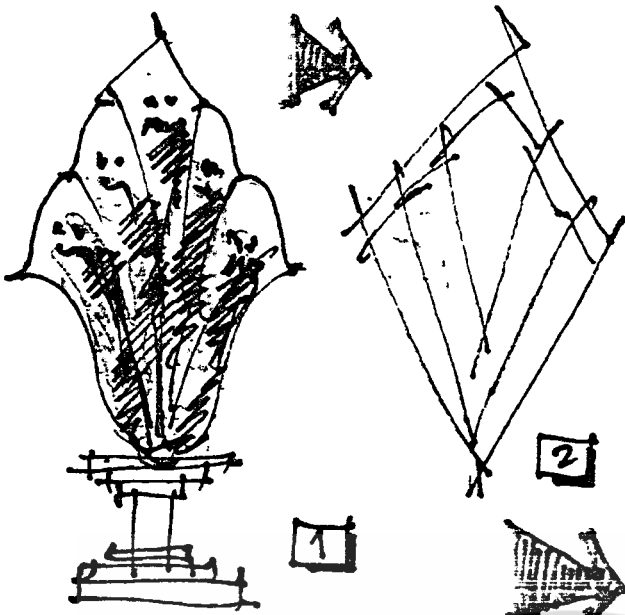
4

5

6

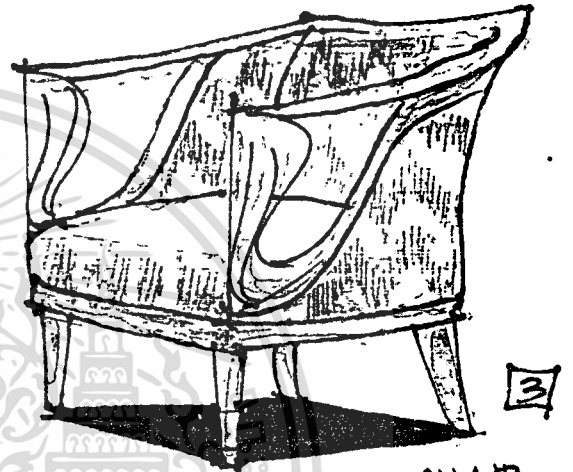
7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงหรือเผยแพร่ต่อสาธารณะโดยไม่มีการนำไปใช้
 โคมไฟโบราณ
 โคมไฟโบราณ

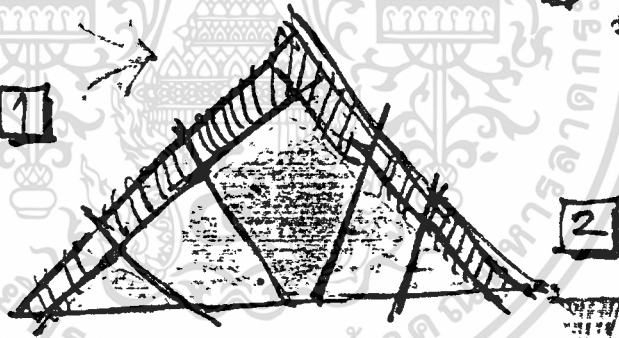


เก้าอี้ไม้แบบเก่า.

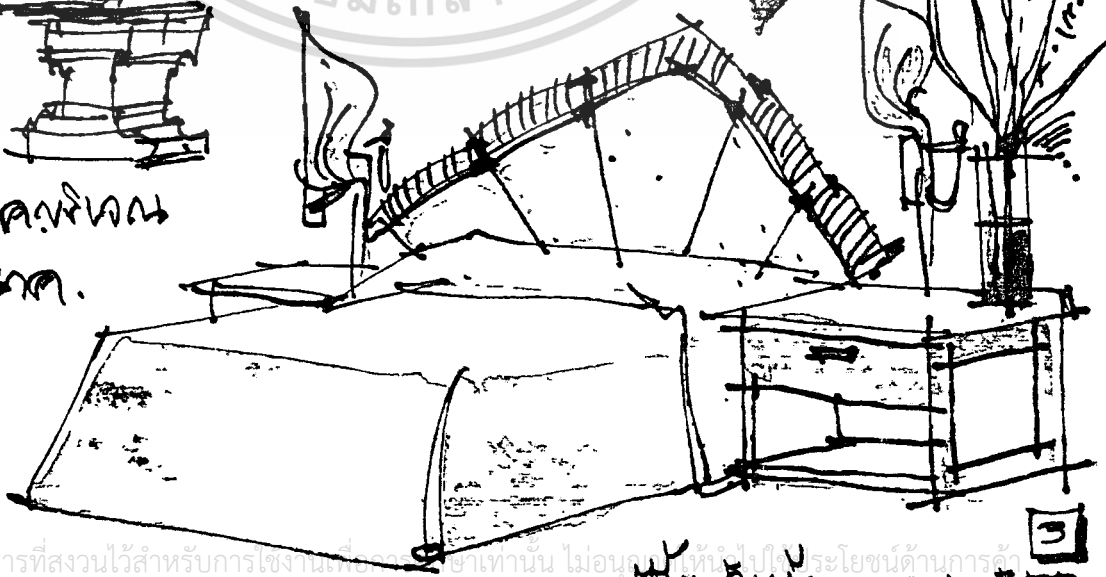
โต๊ะขนาดเล็ก
ของไม้สัก.



EAST CHAIR.



โต๊ะขนาดเล็ก
ของไม้สัก.



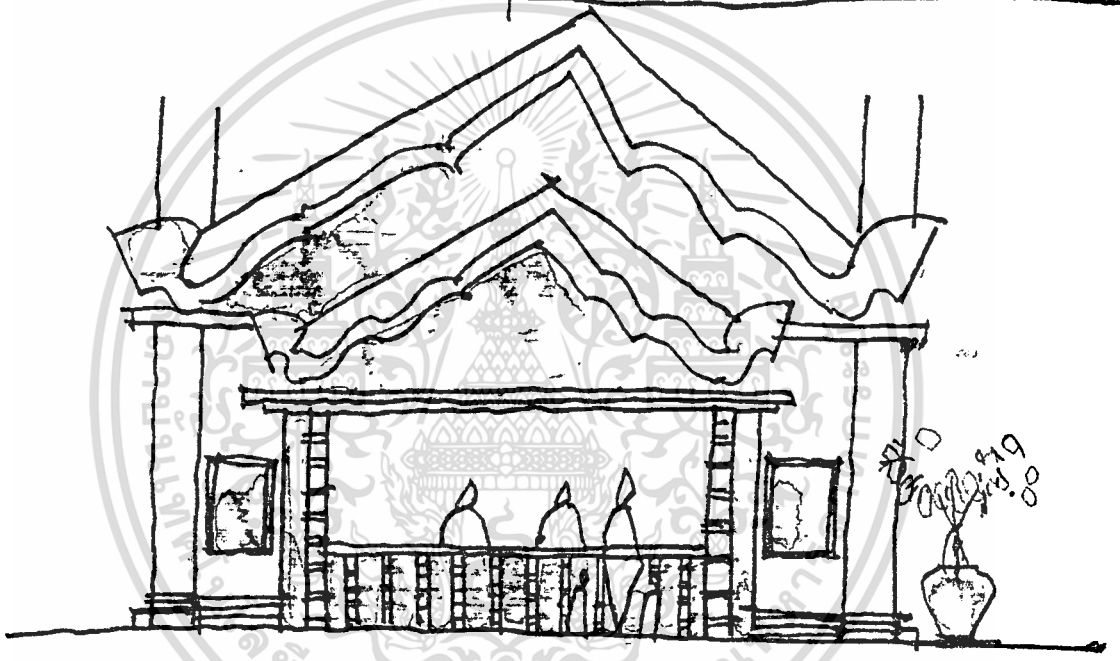
เตียงไม้ของนอน
(GUEST ROOM.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

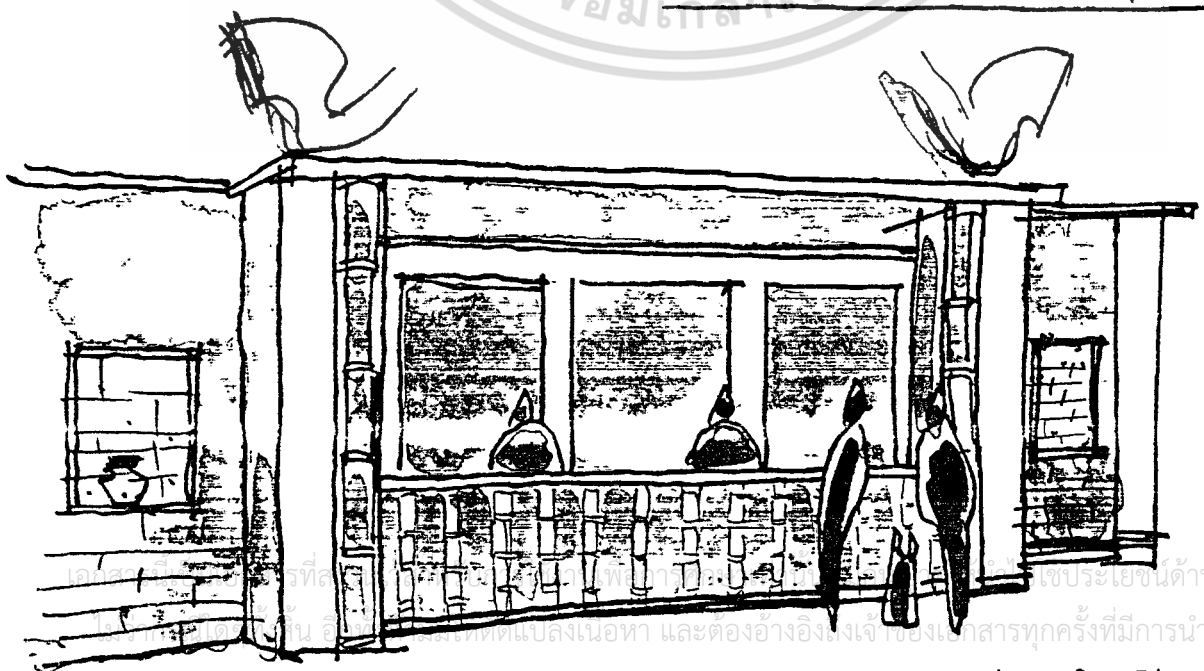


ถนนหน้าวัดหนองจอก.

โถงรับ และ ระเบียงของ ศาลาอันที่ ๒ หน้าวัดหนองจอก.



COUNTER FRONT DESK.



FRONT DESK AREA.

เอกสารนี้เป็นทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ขอสงวนสิทธิ์ในการใช้และเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
 การนำเอกสารนี้ไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตถือว่าผิดกฎหมาย และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4 การวิเคราะห์เพื่อการออกแบบ

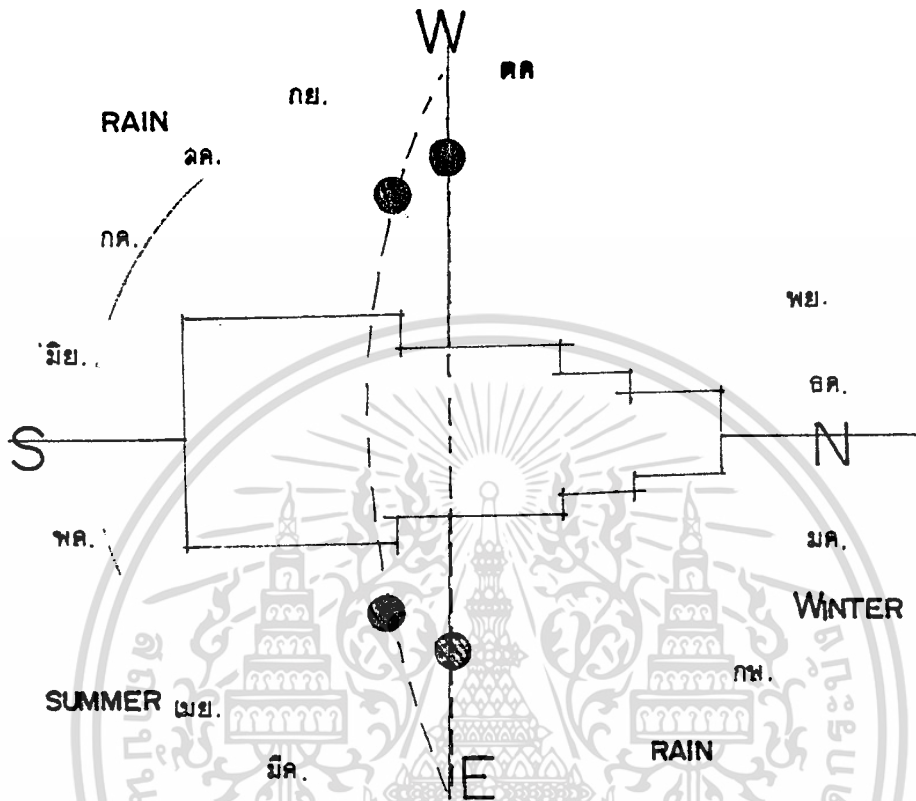
4.1 การวิเคราะห์ตัวอาคารของโครงการ

โครงการโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล เป็นโครงการที่ตั้งอยู่ทางภาคอีสานมีเอกลักษณ์ทางด้านสถาปัตยกรรมศิลปวัฒนธรรมเฉพาะตัว ดังนั้นตัวอาคารของโครงการจึงมีการออกแบบประยุกต์ให้ทันสมัยกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม และเอกลักษณ์ทางภาคอีสาน

ลักษณะหลังคาของตัวอาคารนั้นมีลักษณะซ้อนกันหลายชั้นเป็นการหยิบเอาลักษณะโครงสร้างของปราสาทมาใช้ และทางด้านหน้าของส่วนทางเข้าตัวอาคารมีหลังคาอื่นซ้อนกันออกมาหลาย ๆ ชั้นเป็นลักษณะคล้ายมุขที่ยื่นออกมา ด้านข้างของอาคารทางด้านทิศตะวันออกถูกออกแบบเป็นลักษณะหุ้มประตูหลายชั้น สามารถกันแดดกันฝนได้เป็นอย่างดี ด้านทิศตะวันตกก็เช่นกัน ลักษณะตัวอาคารที่มีหุ้มประตูสามารถลดปัญหาแดดยามเย็นได้ ซึ่งมีผลกระทบต่อตัวอาคารและภายในตัวอาคารจะได้รับแดดอ่อน ๆ เฉพาะเข้ากับเย็นเท่านั้น

ตัวอาคารของโครงการจะแยกได้เป็น 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ส่วนที่ 2 จะอยู่เป็นห้องพักทั้งหมด ซึ่งตัวอาคารจะอยู่แยกจากสิ่งบันเทิงเพื่อป้องกันเสียงรบกวนต่าง ๆ ด้านล่างของอาคารจะเป็นเพียงส่วนบริการ ส่วนที่ 3 เป็นอาคาร 5 ชั้น ชั้น 1-4 เป็นตัวอาคารที่แยกออกมาเป็นที่จอดรถของโรงแรม ชั้นบนสุดคือ ชั้นที่ 5 เป็นส่วนของห้องจัดเลี้ยงต่าง ๆ ซึ่งเป็นกรเก็บเสียง อาคารทั้ง 3 ส่วนนี้จะเชื่อมต่อกันทั้งหมดทำให้สะดวกสบายในการใช้บริการต่าง ๆ

ด้านหลังของอาคารโรงแรมนางรอง แกรนด์ ไฮเต็ล พบลำน้ำลำนางรองเป็นแม่น้ำสายหนึ่งที่สำคัญของบุรีรัมย์ สามารถมองเห็นวิวธรรมชาติได้จากส่วนนี้ รวมทั้งบริเวณสระว่ายน้ำบนอาคารส่วนที่ 3 เปิดโล่งในส่วนของบริเวณสระว่ายน้ำ และบาร์สำหรับบริการเครื่องดื่ม และอาหารเบา ๆ ตามสั่ง ซึ่งบริเวณทั้งหมดนี้จะเห็นทิวทัศน์ และธรรมชาติของลำนางรอง บริเวณทั้งโครงการจะเป็นธรรมชาติ มีต้นไม้ขึ้นโดยรอบทำให้เกิดความร่มรื่นแก่ตัวอาคาร และให้ความรู้สึกใกล้ชิดกับธรรมชาติ



ภาพที่ 4.1 แสดงผลกระทบที่ตั้งโครงการ

แสงแดด (SUN)

แสงแดดในช่วงเดือนมีนาคม - กรกฎาคม จะมีความร้อนจากแสงแดดเนื่องจากเป็นฤดูร้อน และตัวอาคารอยู่ที่ราบสูง มุมกระจายแสงแดดจะต่ำสุดในทางด้านข้างทิศใต้ของตัวอาคาร จะมีการกระจายแสงมากที่สุดในเดือนเมษายนทางด้านหน้าอาคาร

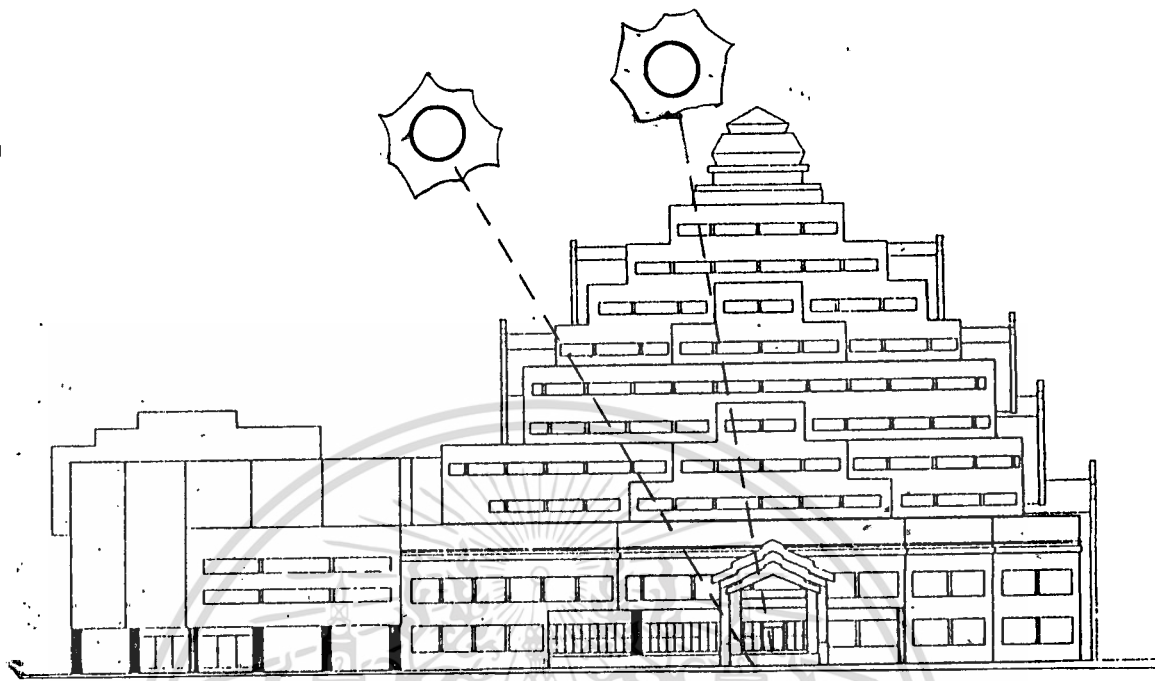
ลม (WIND)

ลมเป็นลมมรสุมในทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ เป็นช่วงลมหนาวจากภาคเหนือกระจายลงมา และช่วงทิศตะวันตกเฉียงใต้เป็นช่วงเดือนมีนาคมเป็นต้นไป เป็นช่วงลมมรสุมผสมกับอากาศร้อน

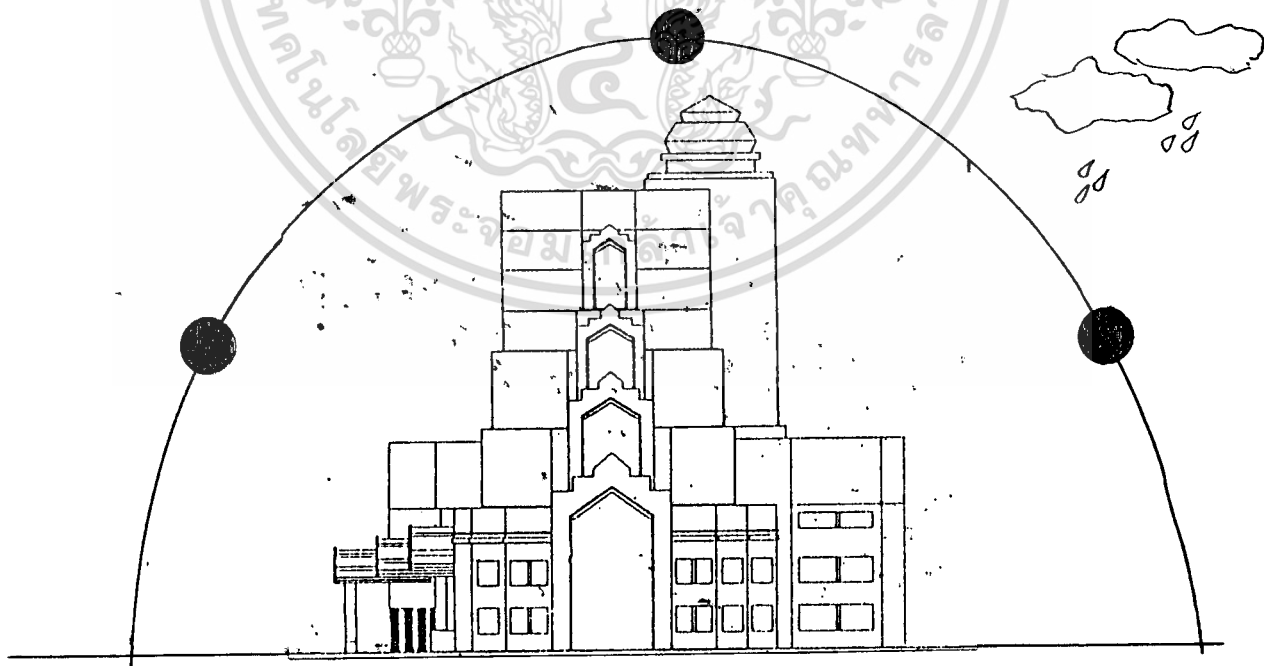
ฝน (RAIN)

ฝนตกเฉลี่ย 1540.9 มิลลิเมตร ปริมาณน้ำฝนในรอบปีที่สุดอยู่ในระหว่างเดือนกรกฎาคม - ตุลาคม ในด้านปัญหาเรื่องอุทกภัยน้ำท่วมนั้นไม่มีปัญหาแต่อย่างใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตัวอาคารด้านทิศตะวันออก
แสดงการเคลื่อนที่ของแนวพระอาทิตย์



ตัวอาคารด้านทิศเหนือแสดงการขึ้น
ของพระอาทิตย์จากตะวันออกสู่ตะวันตก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลงานการออกแบบ

5.1 แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในโครงการ

โครงการโรงแรมนางรอง แกรนด์ โยเต็ล เป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง อาคารตั้งอยู่บนถนนทางหลวง หมายเลข 24 สายโชคชัย - เดชอุดม อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ อยู่ห่างจากตัวเมืองเพียง 50 กิโลเมตร

ตัวอาคารได้นำรูปแบบของสถาปัตยกรรมของท้องถิ่น ในลักษณะของปราสาทหิน มาเป็นแนวความคิดสำหรับตัวสถาปัตยกรรมภายนอกและภายใน

ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม ได้นำเอาโครงสร้างทางสถาปัตยกรรมของปราสาทที่มีระเบียบและจังหวะมาผสมผสานกับสภาพแวดล้อมในโครงการ โดยไม่ทิ้งความเป็นศิลปะพื้นบ้านของอีสาน ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของจังหวัดบุรีรัมย์

5.2 สรุปแนวความคิดในการออกแบบ

สามารถแบ่งออกได้เป็นส่วน ๆ ได้ดังนี้

- 5.2.1 ส่วนโถงพักคอย (LOBBY HALL)
- 5.2.2 ส่วนล็อบบี้เส้าจัน (LOBBY LOUNGE)
- 5.2.3 ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
- 5.2.4 ส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)
- 5.2.5 ส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)
- 5.2.6 ส่วนห้องพักแบบธรรมดา (STANDARD ROOM)
- 5.2.7 ส่วนห้องพักแบบ-suite (SUITE ROOM)

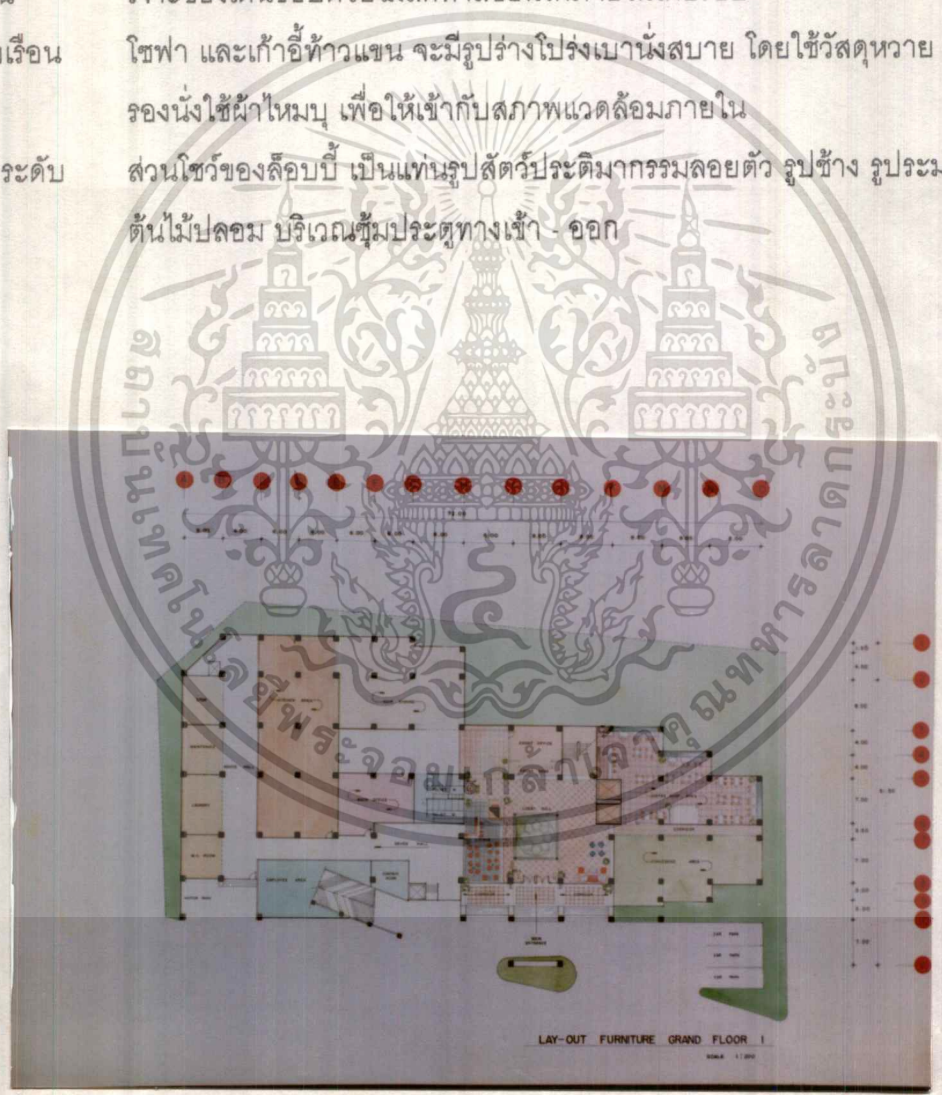
5.2.1. ส่วนโถงพักคอย (LOBBY HALL)

แนวความคิดในการออกแบบ

จากโครงสร้างทางสถาปัตยกรรมเดิมที่เปิดโล่ง การตกแต่งภายในจึงทำให้สอดคล้องไปกับตัวสถาปัตยกรรม โดยนำระเบียบจังหวะของปราสาทหินพนมรุ้งมาใช้ โดยลดรายละเอียดของลวดลายลงและยังคงรักษาจังหวะและแผนผังไว้ เพื่อให้ดูมีคุณค่ายิ่งขึ้นจึงผสมผสานด้วยศิลปะหัตถกรรมพื้นบ้านช่วยเสริมเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ในตัวเอง รูปแบบการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ เน้นทางสัญจรที่สะดวก วัสดุของเฟอร์นิเจอร์ให้ดูหรูหรา

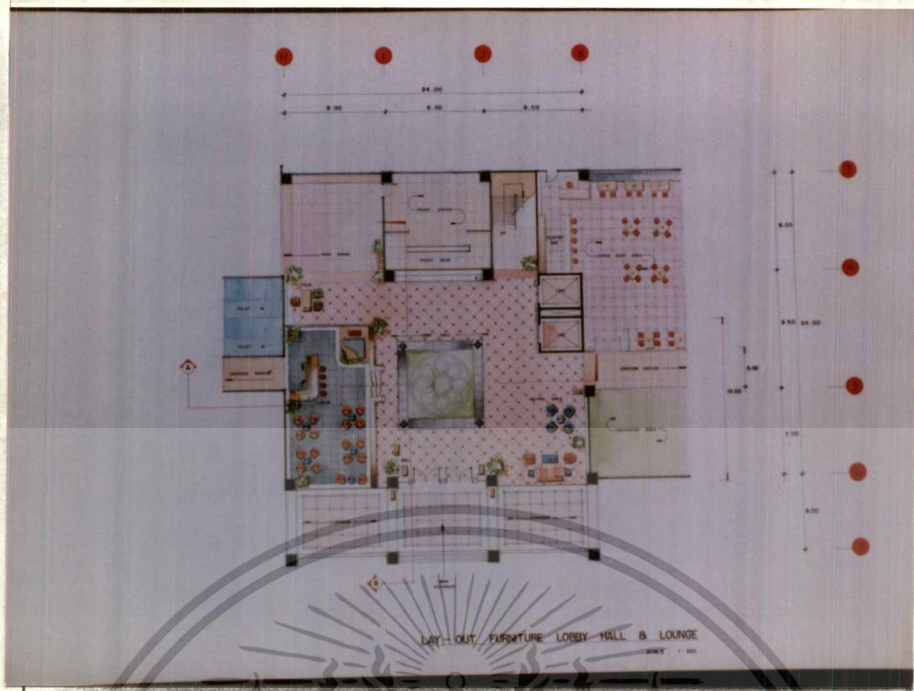
วัสดุการตกแต่งภายใน

- พื้น เป็นหินแกรนิตสีครีมและสีดำ สลับกับพรมทอเป็นลายดอกบัว 8 กลีบ ประยุกต์มาจากตระพังทางขึ้นปราสาทหินพนมรุ้ง
- ผนัง บริเวณด้านหลัง COUNTER FRONT DESK หินทรายจำลองมาจากกระเบื้องคดทางเข้าตัวปราสาทหิน ส่วน COUNTER FRONT DESK เป็นโครงไม้กรุไม้จริงเป็นลักษณะบัวพื้นทำสี
- เพดาน เจาะช่องเดินขอบด้วยไม้สักทำสีช้อนไฟภายในโดยรอบ
- เครื่องเรือน โซฟา และเก้าอี้ทำวแกน จะมีรูปร่างโปร่งเบา นั่งสบาย โดยใช้วัสดุหวาย เบาะรองนั่งใช้ผ้าไหมบุ เพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อมภายใน
- ของประดับ ส่วนโชนของลือบี่ เป็นแท่นรูปสัตว์ประติมากรรมลอยตัว รูปช้าง รูประมาด และต้นไม้ปลอม บริเวณซุ้มประตูทางเข้า - ออก



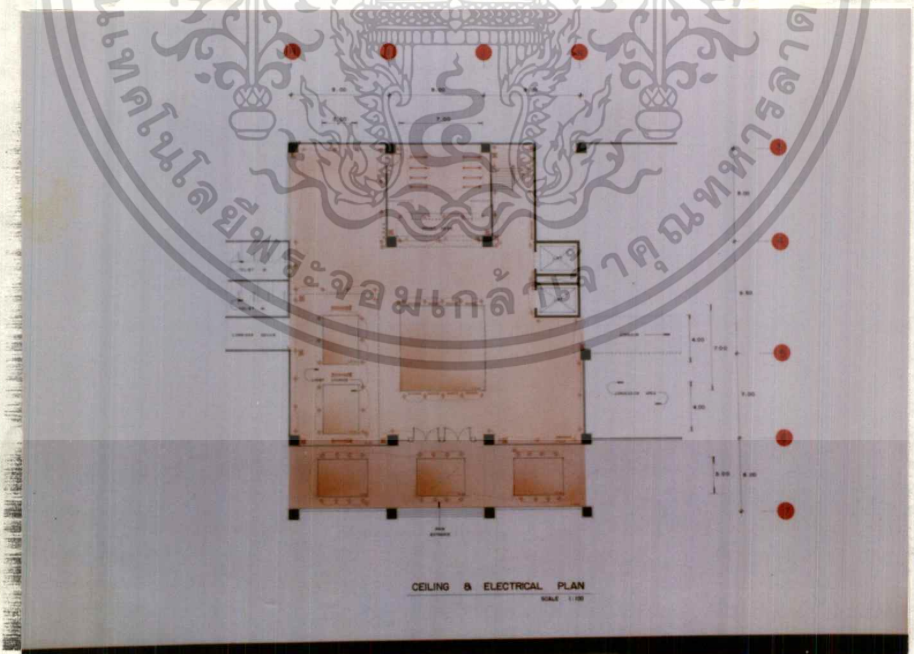
ภาพที่ 5.1 แสดงแปลนรวมเฟอร์นิเจอร์ ชั้นที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.2 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์

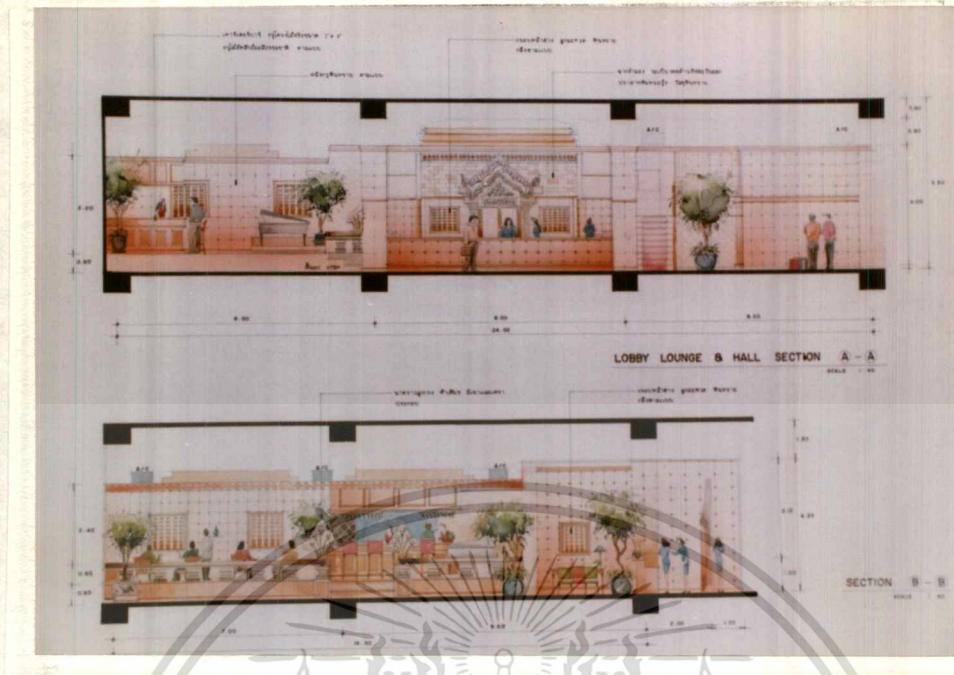
ส่วนโถงพักคอย และล็อบบี้เล่าจุน



ภาพที่ 5.3 แสดงแปลนเพดาน และไฟฟ้า

ส่วนโถงพักคอย และล็อบบี้เล่าจุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.4 แสดงรูปด้านส่วนโถงพักคอย
บริเวณ FRONT DESK และลิฟต์ผู้โดยสาร



ภาพที่ 5.5 แสดงทัศนียภาพในส่วนโถงพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.6 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน

5.2.2 ส่วนล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)

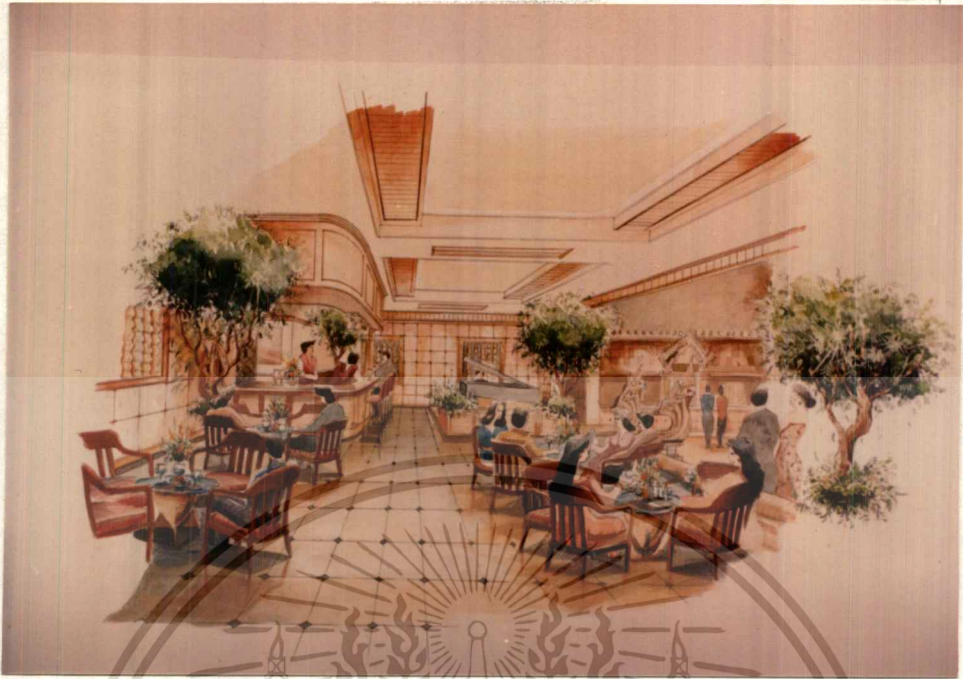
แนวความคิดในการออกแบบ

เป็นส่วนที่เชื่อมอยู่กับส่วน LOBBY HALL โดยอยู่ทางด้านซ้ายทางเข้า แนวทางการออกแบบเพื่อให้สัมพันธ์กับส่วน LOBBY HALL ลักษณะการออกแบบจึงใกล้เคียงกันให้ความสัมพันธ์โดยนำบันไดนาค และส่วนของทางเข้าตัวปราสาทหินบริเวณบันไดนาคมาใช้ เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศและสภาพแวดล้อมโดยรอบ รูปแบบการจัดวางชุดรับประทานอาหารเครื่องดื่ม เป็นแบบกากบาทเพื่อสะดวกสบายทั้งผู้ใช้บริการ และบริการในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และเหมาะสมกับพื้นที่น้อยให้เหมาะสม

วัสดุการตกแต่งภายใน

พื้น	เป็นหินแกรนิตสีเทาสลัดดำเดินตามแนว
ผนัง	หินทรายเจาะช่องใช้ลูกมะหวด เคอร์เตอร์บาร์เป็นโครงไม้กรุไม้จริงย้อมสี ส่วนด้านบนเป็นหินแกรนิตโดยรอบ
เครื่องเรือน	ชุดรับประทานอาหารเก้าอี้ ไม้สักย้อมสีน้ำตาลด้วยผ้า โต๊ะกาแฟประยุกต์มาจากกระติบข้าวเหนียว โดยใช้วัสดุไม้ไผ่
ของประดับ	โคมไฟดัดแปลงมาจาก เครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.7 แสดงทัศนียภาพส่วนล็อบบี้เก้าอี้



ภาพที่ 5.8 แสดงวัสดุในการตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.3. ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

แนวความคิดในการออกแบบ

จากโครงสร้างภายในจึงได้นำเอาศิลปะพื้นบ้านอีสานผนังกระเบื้องฝามาดัดแปลงให้ผสมผสานกับการนำเอาเครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์ที่มีความโดดเด่นนำมาประดับตกแต่งให้เกิดบรรยากาศภายในให้เป็นศิลปะพื้นบ้านอีสาน รูปแบบการจัดวางชุดรับประทานอาหารมีส่วนที่นั่งยาว (BOOTH) กับส่วนที่นั่งรูปกากบาท เพื่อให้เหมาะสมกับพื้นที่

พื้น

กระเบื้องดินเผา สลับหินแกรนิต

ผนัง

กรุโครงไม้จริงเจาะช่องวางเครื่องเคลือบดินเผา เคาะเตอร์บาร์ กรุโครงไม้จริง ย้อมสี

เพดาน

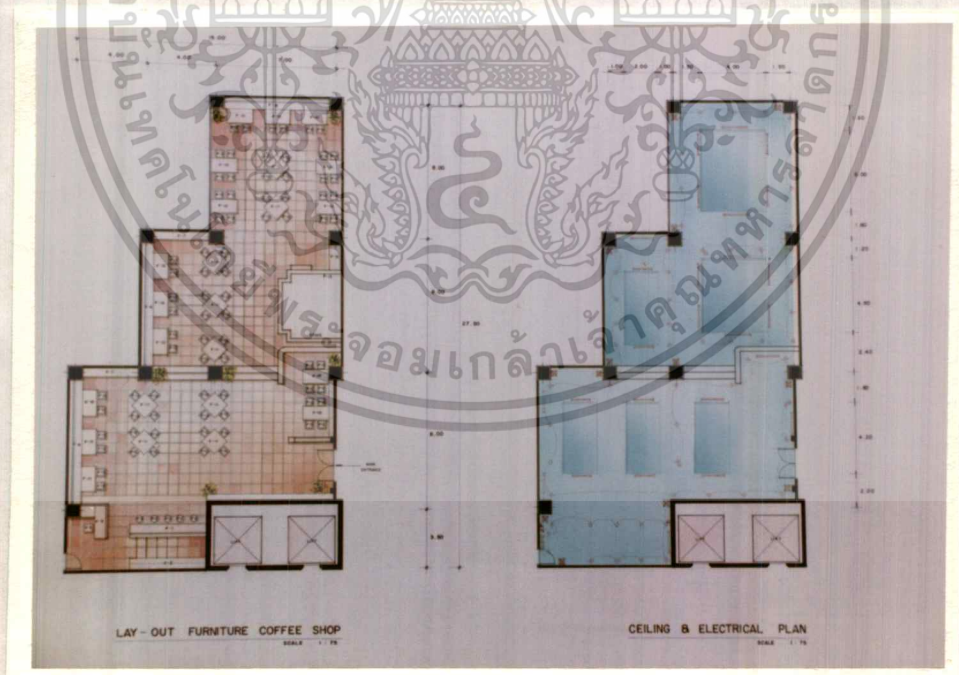
เจาะช่องกรุไม้สักขัดเรียบย้อมสี ซอนไฟฟลูออเรสเซนต์และ DOWNLIGHT

เครื่องเรือน

โต๊ะรับประทานอาหาร กรุเฟอร์ไม้อ่าง ขอบไม้สักจริงย้อมสี ซาเป็นหวายดัดย้อมสี

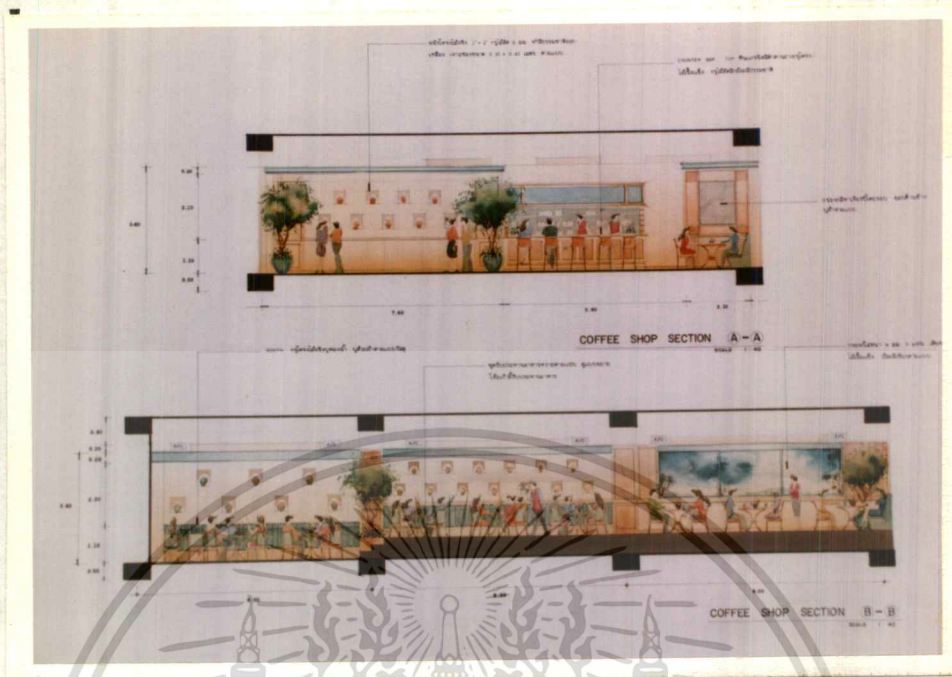
ของประดับ

เครื่องเคลือบดินเผา รูปคนโท รูปสัตว์ แจกัน โคมไฟ

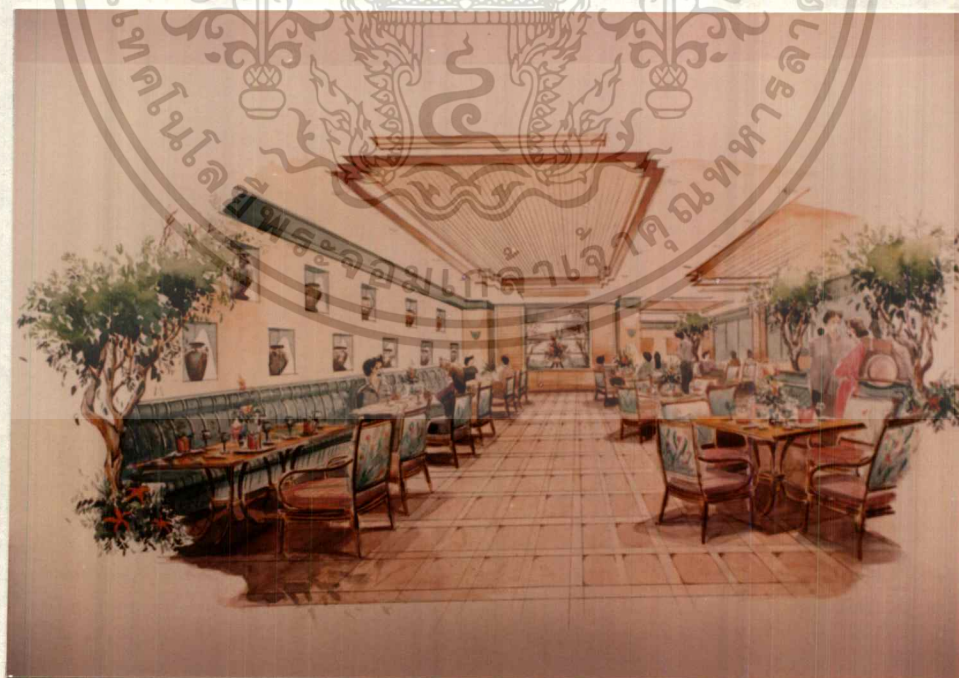


ภาพที่ 5.9 แสดงแปลนของเฟอร์นิเจอร์ และไฟฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.10 แสดงรูปด้านส่วนคอฟฟี่ช็อป



ภาพที่ 5.11 แสดงทัศนียภาพในส่วนคอฟฟี่ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.12 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน

5.2.4. ส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)

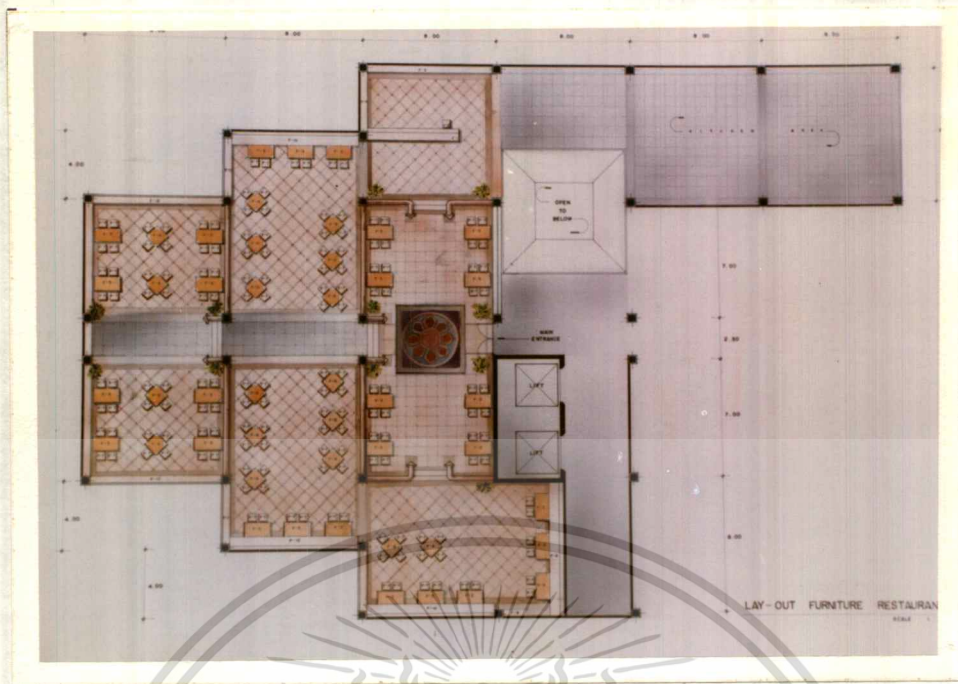
แนวความคิดในการออกแบบ

จากโครงสร้างทางสถาปัตยกรรมภายในเหมาะสมกับการนำมาผสมผสานกับทางสถาปัตยกรรม โดยนำระเบียบจังหวัดของปราสาทหินมาใช้ ในส่วนทางเข้านั้นได้นำคานและระเบียบคานด้านหน้าทางเข้าตัวปราสาทประธาน โดยลดรายละเอียดของลวดลายลงและรักษาจังหวะไว้ และส่งเสริมให้สภาพแวดล้อมด้วยธรรมชาติต้นไม้ และการนำศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านมาใช้ รูปแบบการจัดวางชุดรับประทาน จัดแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนที่หนึ่งยาว (BOOTH) และส่วนที่หนึ่งรูปกากบาท เพื่อสอดคล้องกับพื้นที่ และทางสัญจร

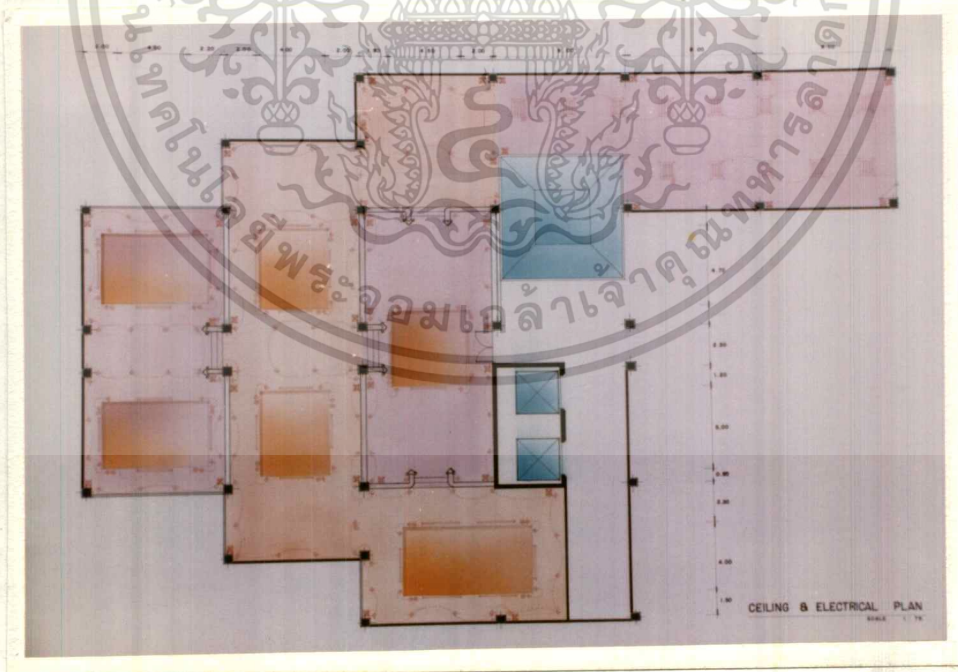
วัสดุการตกแต่งภายใน

พื้น	หินแกรนิตสีส้มสลับสีดำ
ผนัง	หินทรายเจาะช่องใส่ลูกมะหวด COUNTER BAR เป็นโครงไม้กรุไม้จริงย้อมสี
เพดาน	เจาะช่องกรุไม้สัก ย้อมสีธรรมชาติ ช่องไฟ DOWN LIGHT และ ฟลอรอกเรนเซนดภายใน
เครื่องเรือน	โต๊ะรับประทานอาหาร TOR พอร์ไม้ก้าขากลมไม้สักย้อมสี คลุมด้วยผ้าสีครีมเหลือง แก้วอี้ไม้ย้อมสีด้วยผ้าไหม
ของประดับ	บันไดนาค ขึ้น - ลง เป็นหินทรายแกะสลัก รูปพญานาค 5 เศียร และต้นไม้ปลอมตามซุ้มประตูทางขึ้นลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

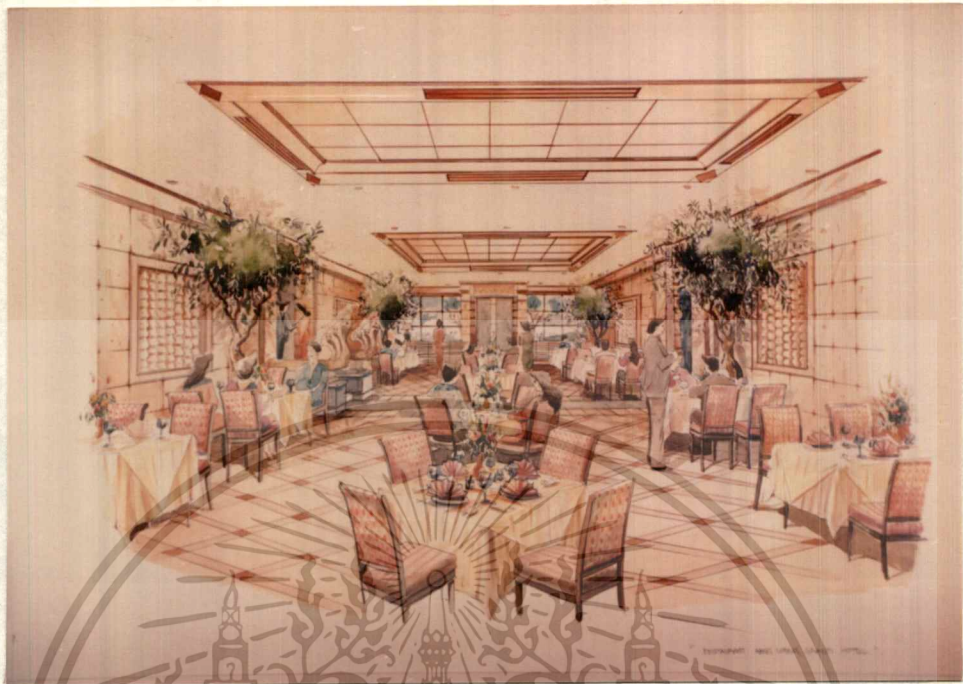


ภาพที่ 5.13 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์
ส่วนห้องอาหาร

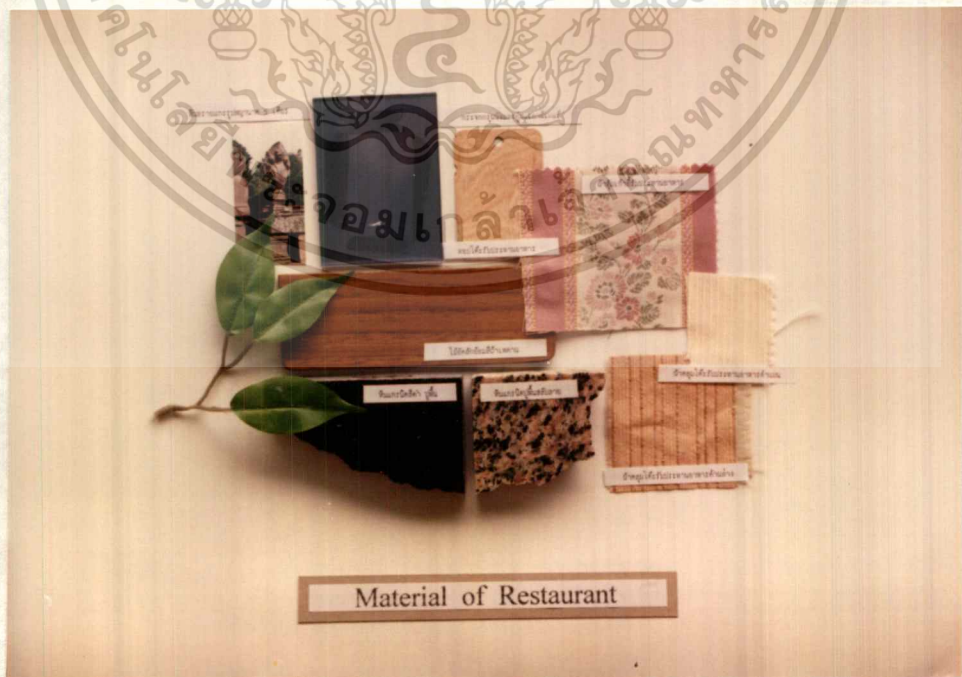


ภาพที่ 5.14 แสดงแปลนเพดานและไฟฟ้า
ส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.15 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องอาหาร



ภาพที่ 5.16 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรนำไปใช้

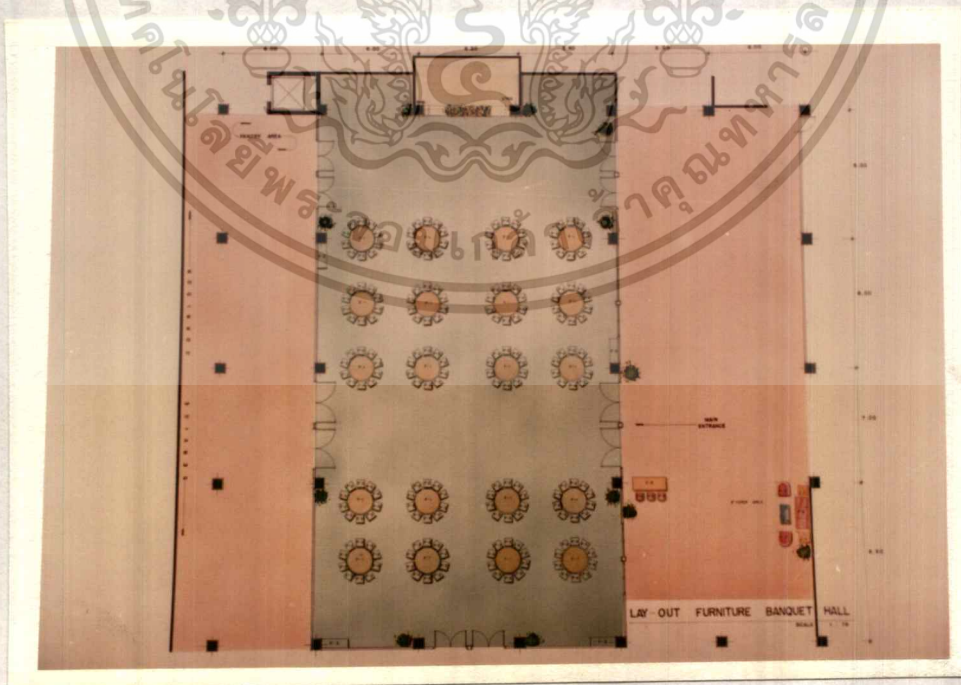
5.2.5 ส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

แนวความคิดในการออกแบบ

ภายในห้องจัดเลี้ยงการตกแต่งภายในจัดให้มีบรรยากาศให้มีความอบอุ่นกันเอง โดยนำตัวสถาปัตยกรรมของปราสาทหินมาใช้ผสมผสานกับสภาพแวดล้อมภายในให้เปิดโล่งสบาย ลดทอนลายลงคลายความเคร่งขรึมของบรรยากาศที่เป็นทางการโดยส่วนรวม และใช้ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านช่วยเสริมเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ในตัวเอง รูปแบบการจัดวางชุดรับประทานอาหาร มีลักษณะเป็นกลุ่ม 10 ที่นั่ง เน้นทางสัญจรที่สะดวกสบายต่อการเดิน

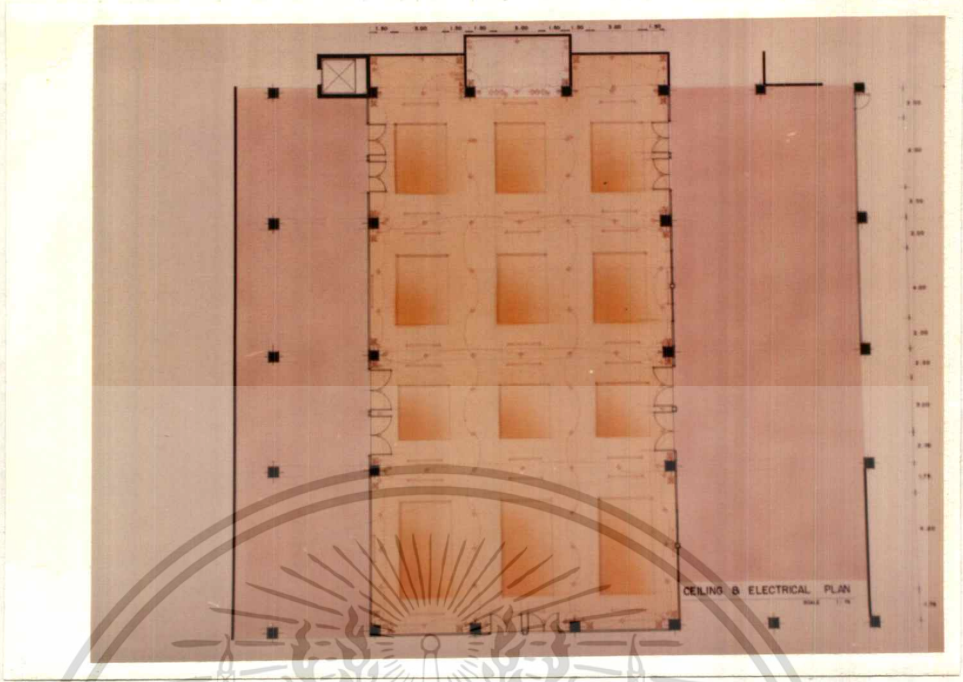
วัสดุในการตกแต่งภายใน

พื้น	บุพรมทอสีเขียวทั้งหมด เพื่อเพิ่มบรรยากาศให้ดูหรูหรา บริเวณเวทีพื้นเป็นไม้ปาร์เก้ขัดมันเรียบย้อมสี
ผนัง	บุผ้าไหมด้านล่างกรุไม้สักย้อมสีสูง 1.00 เมตร ชู่มประตูทางเข้า - ออก โครงไม้เสากรอบประตูย้อมสี
เพดาน	เจาะช่องติดคิ้วไม้ย้อมสี ติดไฟ DOWN LIGHT ตามแนว
เครื่องเรือนของประดับ	โต๊ะกลม TOP ไม้สักย้อมสีคลุมด้วยผ้า เก้าอี้นั่งรับประทานอาหาร บุผ้าฝ้ายสีเขียว ต้นไม้ปลอม โคมไฟติดผนังรูปพญานาค

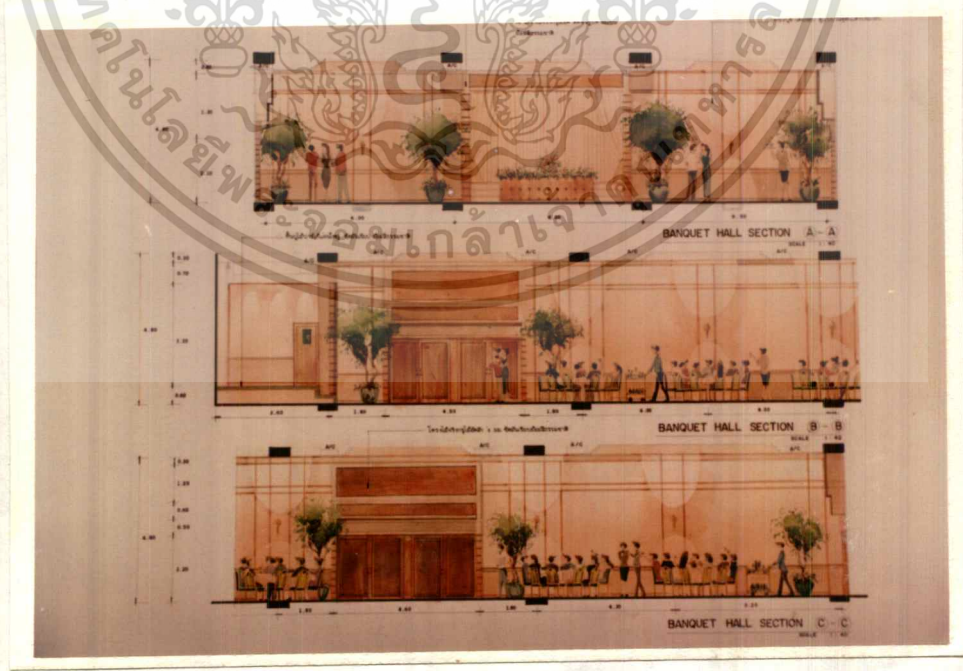


ภาพที่ 5.17 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ส่วนห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

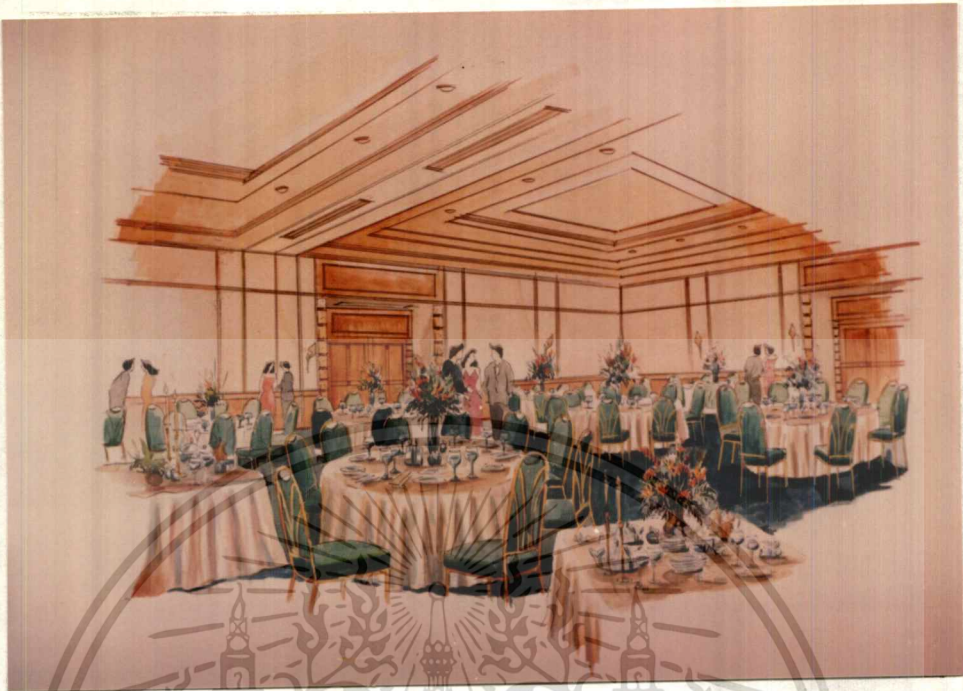


ภาพที่ 5.18 แสดงแปลนเพดานและไฟฟ้า
ส่วนห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 5.19 แสดงรูปด้านส่วนห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.20 แสดงทัศนียภาพในสภานห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 5.21 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

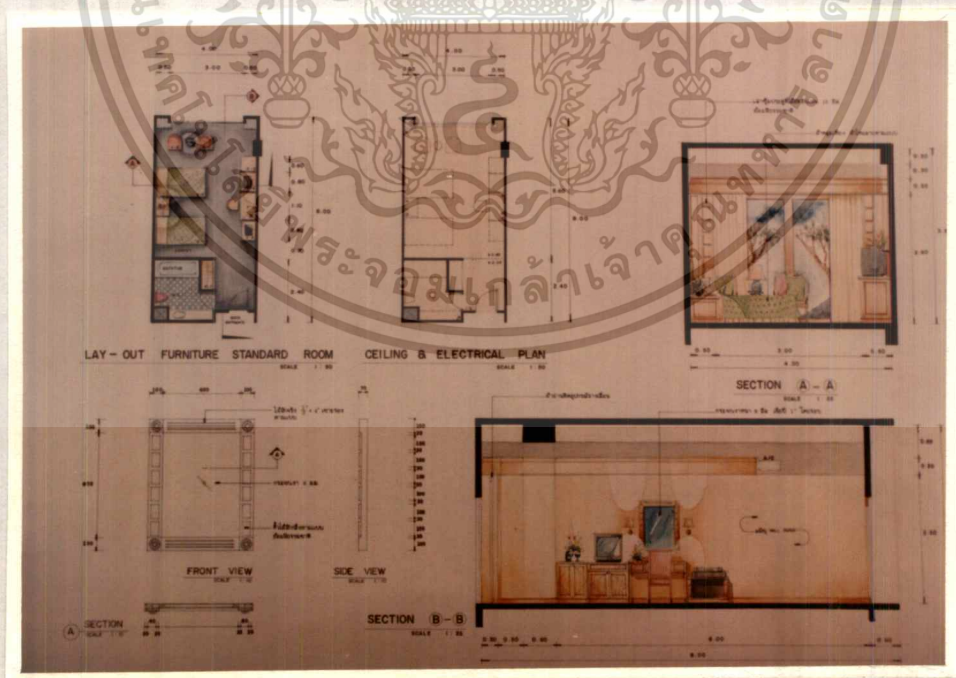
5.2.6. ส่วนห้องพักแบบธรรมดา

แนวความคิดในการออกแบบ

ห้องพักรธรรมดา ลักษณะการออกแบบนำเอาสถาปัตยกรรมของตัวปราสาทหิน นำมาใช้เพียงบางส่วน เพื่อสร้างบรรยากาศภายในห้องพัก และศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านมาผสมผสานให้สภาพแวดล้อมดูดี โดยคำนึงถึงความงาม บรรยากาศและสะดวกสบายต่อการพักผ่อน รูปแบบจัดวางเฟอร์นิเจอร์เป็นแบบลอยตัวทั้งหมดเพื่อสะดวกสบายต่อการทำความสะอาด และการเคลื่อนที่

วัสดุในการตกแต่งภายใน

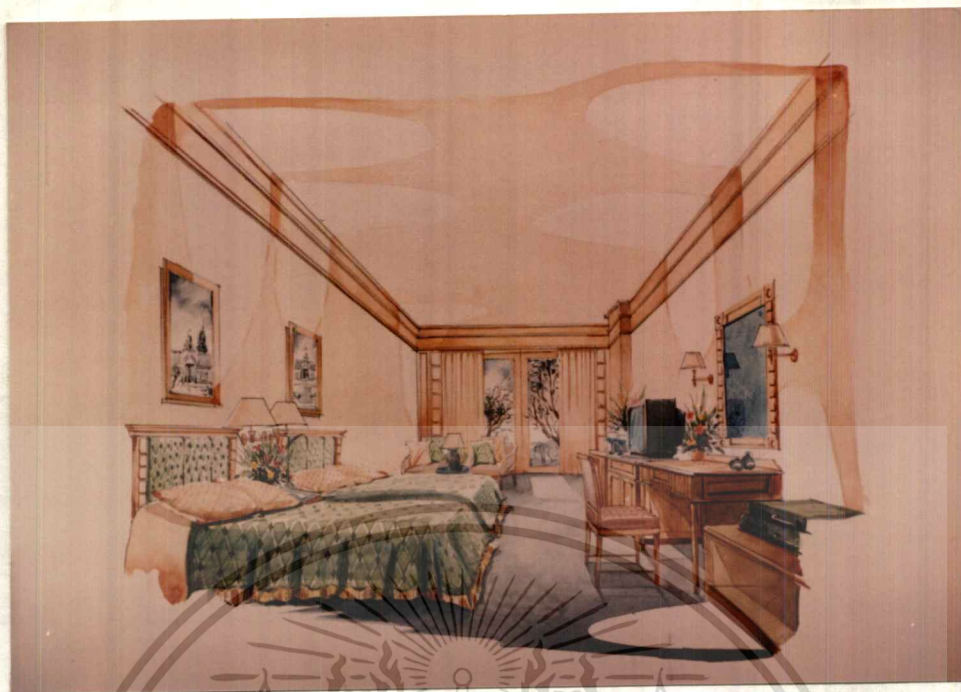
พื้น	ปูพรมทอ สลับกับพรมจีน
ผนัง	ติดกระดาษกับผนัง (WAW PAPER) กระจูไม้ ย้อมสี เดินคิ้วโดยรอบ
เพดาน	ยิปซัมบอร์ด ทาสี ติดคิ้วบัวโดยรอบ
เครื่องเรือน	ส่วนใหญ่เป็นเฟอร์นิเจอร์ ไม้สักย้อมสีธรรมชาติ บางส่วนบุผ้าไหม ตามชุดพักผ่อน
ของประดับ	โคมไฟ เครื่องเคลือบดินเผา แจกันดอกไม้



ภาพที่ 5.22 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ แปลนเพดาน

ไฟพัก และรูปด้านส่วนห้องพักรธรรมดา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.23 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักรธรรมดา



ภาพที่ 5.24 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

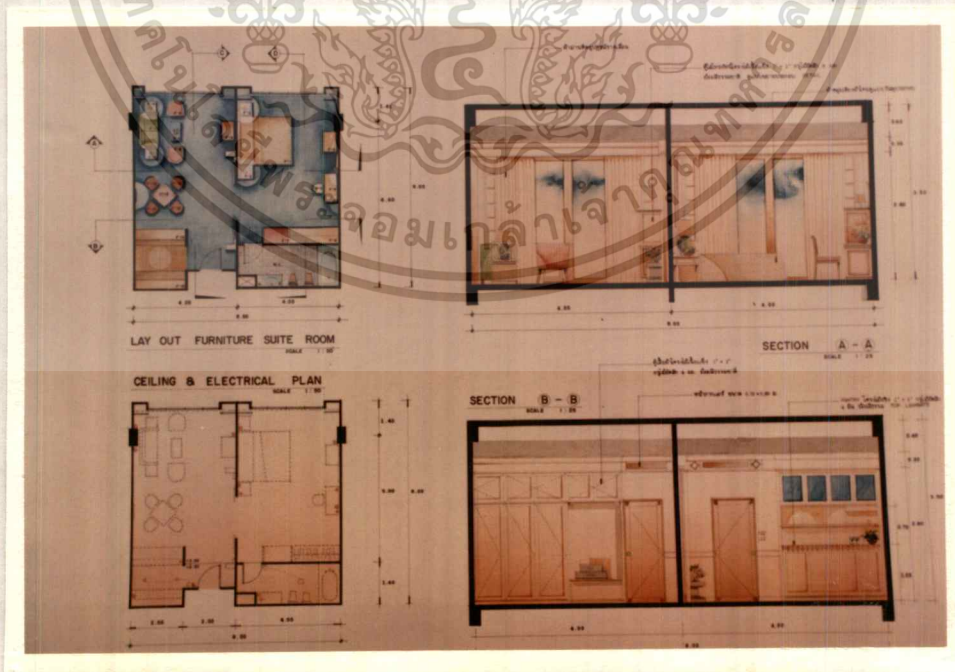
5.2.7 ส่วนห้องสุขา

แนวความคิดในการออกแบบ

ลักษณะการออกแบบที่หรูหรากว่าห้องพักรธรรมดา โดยมีเนื้อที่เพิ่มขึ้น การออกแบบได้นำเอาลักษณะของปราสาทเขาพนมรุ้ง โดยนำรูปแบบที่ตัดทอนลงมาใช้บริเวณฐานบัวและฐานเชิงของปราสาทประธาน และผสมผสานกับศิลปะพื้นบ้าน โดยนำผ้าพื้นบ้านมาใช้ประยุกต์ให้ดูดี โดยคำนึงถึงความงาม บรรยากาศ และความสะอาดสบายต่อการพักผ่อน รูปแบบการจัดวางเฟอร์นิเจอร์มีลักษณะลอยตัว และบางส่วนที่ตายตัว จัดวางเป็นกลุ่มเป็นชุด และเน้นทางสัญจรให้สะดวก ดูโล่งสบายต่อการพักผ่อน

วัสดุในการตกแต่งภายใน

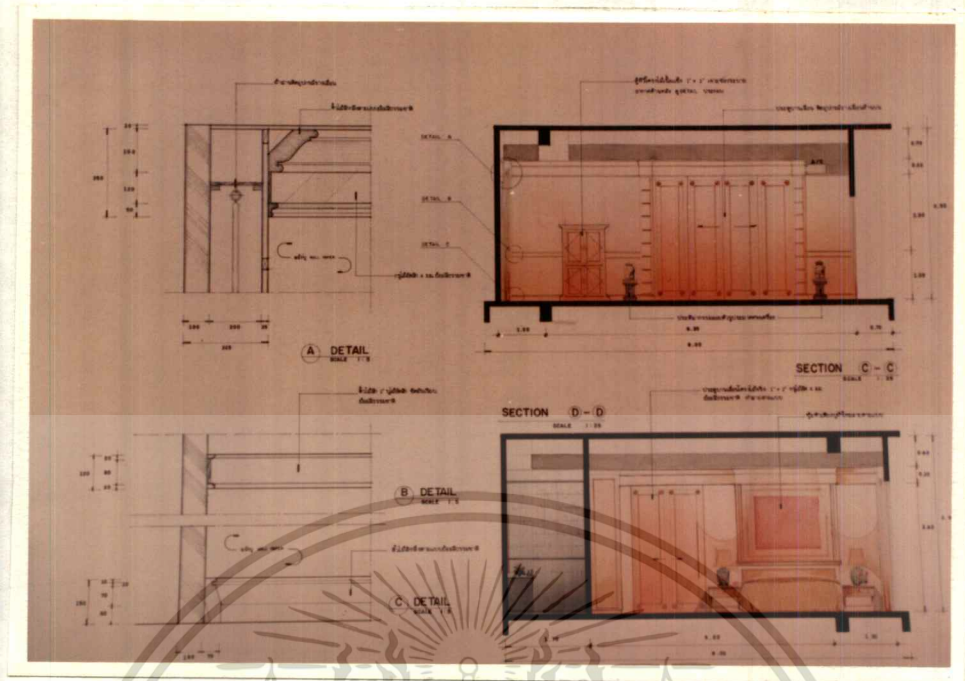
พื้น ปูพรมทอ สลับกับพรมชิ้น ส่วนบริเวณที่เตรียมอาหารพื้นปูไม้ปาร์เก้ขัดมันเรียบ
ผนัง ติดกระดาษติดผนัง (WALL PAPER) ผนังบางส่วนเป็นไม้ ไครงไม้บุไม้สักย้อมสี
บานประตูเลื่อนเป็นโครงไม้จริง กรูไม้ขัดสักย้อมสีธรรมชาติ
เพดาน ยิปซัมบอร์ด ทาสี ติดคิ้วบัวโดยรอยช่องแอร์ หน้ากากเป็นไม้สักจริง
เครื่องเรือน ส่วนใหญ่เป็นเฟอร์นิเจอร์ย้อมสีไม้ บุผ้าไหมลวดลายใกล้เคียงกับผ้าไหมของบุรีรัมย์
ของประดับ โคมไฟทองเหลืองติดผนัง เครื่องเคลือบดินเผา รูปประติมากรรมลอยตัวรูปประมาด
ลักษณะเป็นหินทราย ตามแบบในตัวปราสาทประธานเขาพนมรุ้ง



ภาพที่ 5.25 แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์ เพดาน

ไฟฟ้า และรูปด้านในส่วนห้องสุขา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

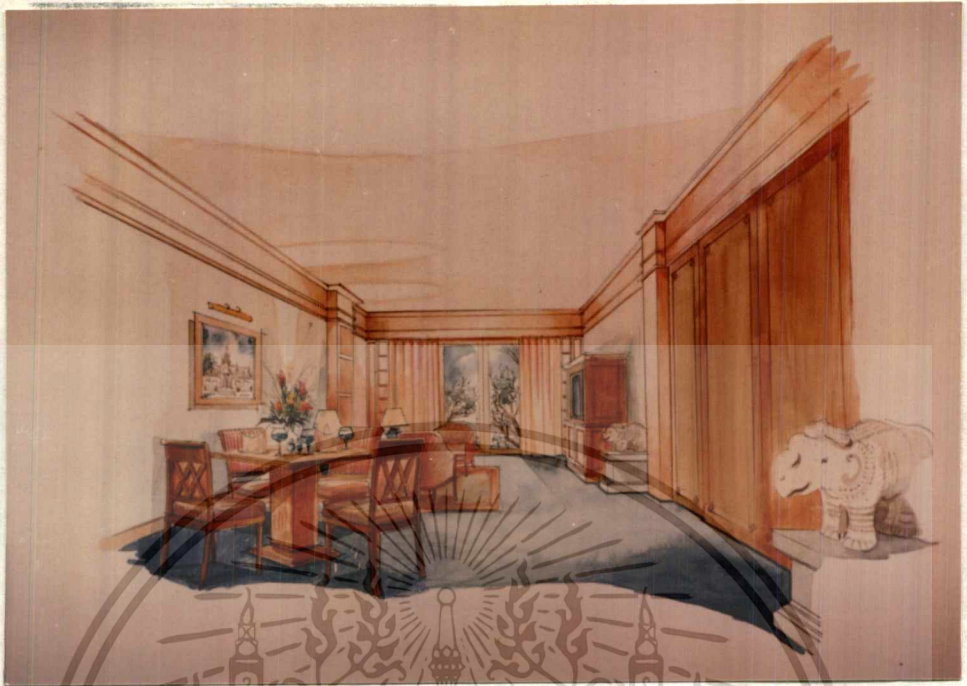


ภาพที่ 5.26 แสดงรูปด้านส่วนห้องสุท



ภาพที่ 5.27 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องนอน
ของห้องสุท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

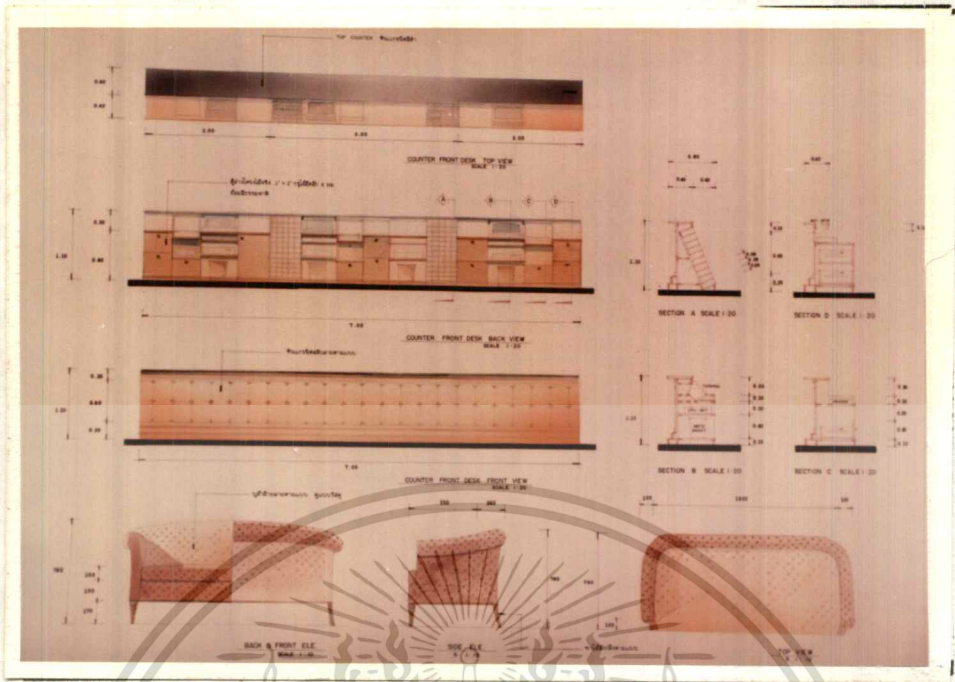


ภาพที่ 5.28 แสดงทัศนียภาพส่วนพักผ่อน
ในสวิตนห้องสุท

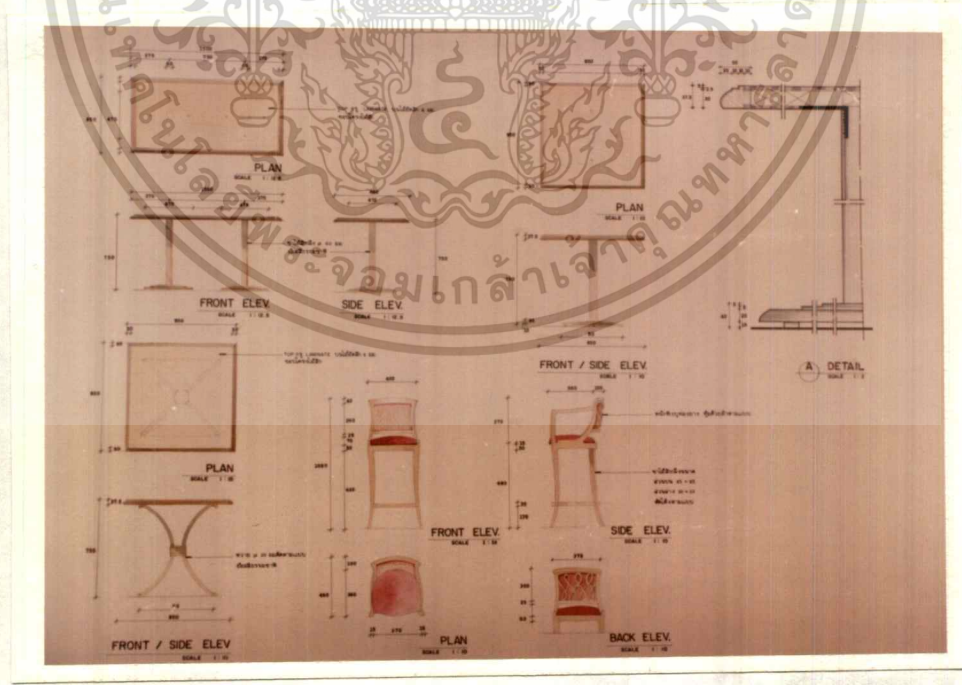


ภาพที่ 5.29 แสดงวัสดุในการตกแต่งภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

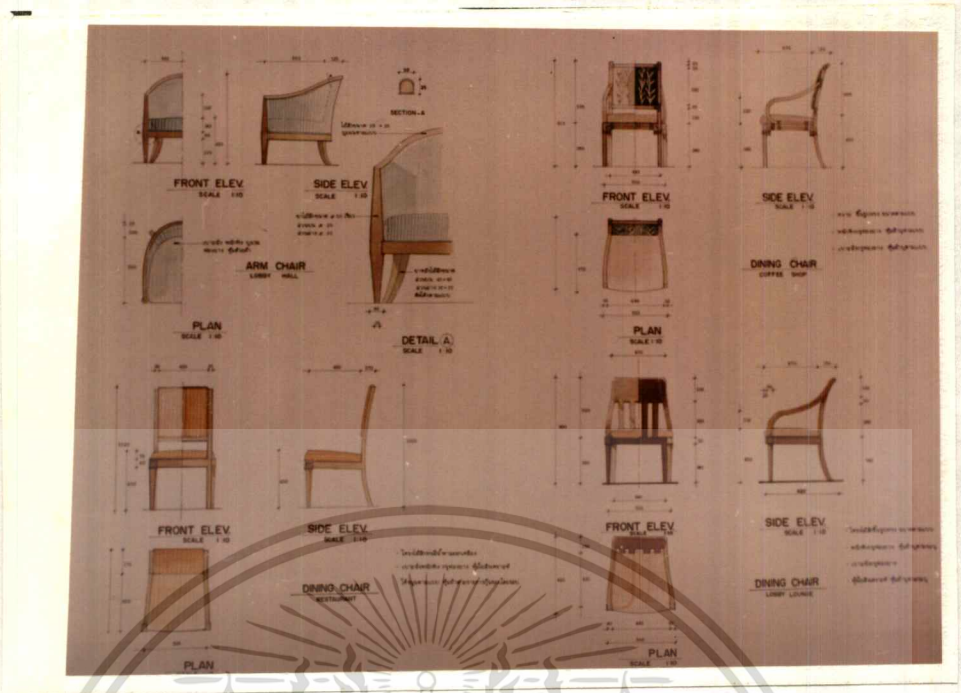


ภาพที่ 5.30 แสดงรายละเอียดในส่วนโถงหน้า และชุดพักคอย

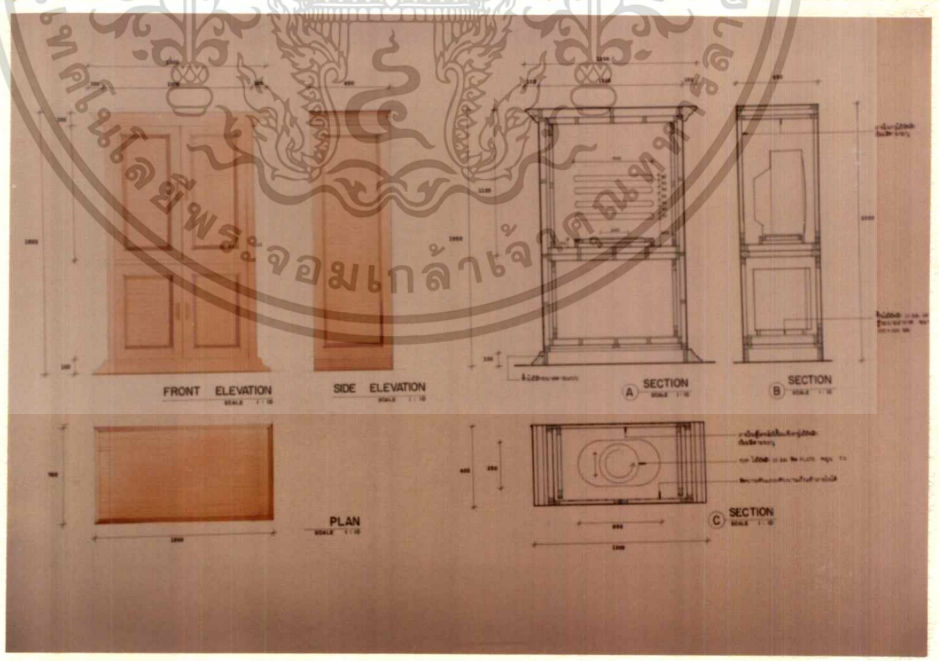


ภาพที่ 5.31 แสดงรายละเอียดของโถงรับประทานอาหาร
ในส่วนคอฟฟี่ช็อปและห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.32 แสดงรายละเอียดเก้าอี้รับประทานอาหาร
ในส่วนคอฟฟี่ช็อป และห้องอาหาร



ภาพที่ 5.33 แสดงรายละเอียดตู้เก็บที่วีและตู้เย็น
ในส่วนห้องพักแบบสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

LOBBY HALL				RESTAURANT				SUITE ROOM											
NO.	DESCRIPTION	W	L	H	NO.	DESCRIPTION	W	L	H	NO.	DESCRIPTION	W	L	H					
F-1	COUNTER FRONT DESK	0.80	7.00	1.10	F-1	COUNTER BAR & CASHIER	0.80	5.90	1.10	F-8	SOFA	0.70	0.75	0.45					
F-2	SOFA	0.80	2.30	0.40	F-2	STUDY CHAIR	0.45	0.90	0.45	F-9	COFFEE TABLE	0.45	0.80	0.30					
F-3	SIDE TABLE	0.50	0.50	0.30	F-3	CHELF	0.50	7.40	2.10	F-10	SIDE TABLE	0.75	1.40	0.45					
F-4	SOFA	0.75	0.80	0.45	F-4	CHELF	0.50	3.40	2.10	F-11	SOFA	0.45	0.50	0.45					
F-5	COFFEE TABLE	0.40	1.20	0.45	F-5	DINING TABLE	0.80	1.80	0.75	F-12	DINING CHAIR	0.40	0.80	0.75					
F-6	SOFA	0.75	0.75	0.45	F-6	DINING TABLE	0.90	0.90	0.75	F-13	DINING TABLE	0.40	1.90	0.80					
F-7	COFFEE TABLE	0.40	0.80	0.60	F-7	DINING CHAIR	0.45	0.90	0.45	F-14	PARTY	0.70	1.90	0.80					
F-8	STAND SHOW	0.50	0.95	1.10	F-8	BOOTH SOFA	0.75	7.80	0.45	STANDARD ROOM									
F-9	COUNTER BELL	0.60	0.65	0.45	F-9	SERVICE STATION	0.70	7.50	0.45	NO.	DESCRIPTION	W	L	H					
F-10	ARMCHAIR	0.60	0.65	0.45	F-10	BOOTH SOFA	0.40	3.40	0.80	P-1	TWIN BED	0.90	2.00	0.90					
F-11	DESK	0.75	1.80	0.75	F-11	SERVICE STATION	0.40	7.40	0.80	P-2	NIGHT TABLE	0.30	0.80	0.30					
LOBBY LOUNGE				BANQUET HALL				SUITE ROOM				P-3	REFRIGERATOR	0.60	0.80	0.80			
NO.	DESCRIPTION	W	L	H	NO.	DESCRIPTION	W	L	H	NO.	DESCRIPTION	W	L	H	P-4	T.V. CABINET	0.60	0.80	0.80
F-1	COUNTER BAR	0.80	3.60	1.10	F-1	DINING TABLE	1.50	1.90	0.75	F-1	SOFA	0.60	1.10	0.75	F-5	DRESSING	0.60	1.10	0.75
F-2	STOOL BAR	0.45	0.45	0.75	F-2	DINING CHAIR	0.30	0.90	0.45	F-2	SOFA	0.60	1.10	0.75	F-6	LOBBY LANE	0.40	0.80	0.30
F-3	STOOL	0.40	0.80	0.45	F-3	SERVICE STATION	0.90	1.90	0.80	F-3	MARCO	0.60	1.10	2.30	F-7	MARCO	0.60	1.10	2.30
F-4	ARMCHAIR	0.45	0.90	0.45	F-4	TABLE	0.80	2.10	0.75	F-4	SOFA	0.45	0.45	0.45	F-8	SOFA	0.70	0.75	0.45
F-5	COFFEE TABLE	0.60	0.60	0.45	F-5	ARMCHAIR	0.45	0.50	0.45	F-5	COFFEE TABLE	0.45	0.45	0.45	F-9	COFFEE TABLE	0.45	0.45	0.45
COFFEE SHOP				SUITE ROOM				CEILING & ELECTRICAL				F-10	STAIR	0.45	0.55	0.45	SYMBOL		DESCRIPTION
NO.	DESCRIPTION	W	L	H	NO.	DESCRIPTION	W	L	H	NO.	DESCRIPTION	W	L	H	□	DOWN LIGHT			
P-1	COUNTER BAR	0.80	4.20	1.10	P-1	TWIN BED	1.80	2.00	0.90	P-1	FLUORESCENT				○	WALL LAMP			
P-2	STOOL BAR	0.40	0.45	0.70	P-2	NIGHT TABLE	0.30	0.60	0.30	P-2	SPOT LIGHT				△	PICTURE LAMP			
P-3	SHELF	0.40	4.30	0.40	P-3	SERVICE STATION	0.90	1.90	0.80	P-3	RETURN AIR				◇	RETURN AIR			
P-4	TWIN CABINET	0.40	1.80	0.75	P-4	SOFA	0.75	2.10	0.45	P-4	AIR				▽	บันไดขึ้นน้ำ			
P-5	STUDY CHAIR	0.40	0.45	0.45	P-5	COFFEE TABLE	0.45	0.50	0.45	P-5	บันได				▽	บันได			
P-6	BOOTH DINING	0.75	7.00	0.45	P-6	LOBBY LANE	0.40	0.80	0.30	P-6	บันได				▽	บันได			
P-7	SERVICE STATION	0.90	3.00	0.80	P-7	LOBBY LANE	0.40	0.80	0.30	P-7	บันได				▽	บันได			
P-8	BOOTH DINING	2.75	6.00	0.45															
P-9	SERVICE STATION	0.90	7.50	0.80															
P-10	DINING TABLE	1.50	1.90	0.75															
P-11	DINING TABLE	0.80	0.50	0.30															
P-12	DINING CHAIR	0.45	0.50	0.45															
P-13	STAIR	0.75	3.10	0.40															

ภาพที่ 5.34 แสดงรายการประกอบแบบแปลนเฟอร์นิเจอร์
แปลนเพดานและไฟฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- ปรีชา แดงโรจน์. การโรงแรม พิมพ์ครั้งที่ 2 , กรุงเทพฯ . 2525
- สมศรี สุกุลวิชนา . งานโรงแรมแผนกต้อนรับ โอเดียนสโตร์ ., กรุงเทพฯ. 2527
- สมาคมสถาปนิกสยาม . สถาปัตยกรรมอีสาน ., กรุงเทพฯ. 2530
- บุรีรัมย์, วิทยาลัยครู. ศิลปกรรมท้องถิ่นบุรีรัมย์ . พิมพ์ครั้งที่ 2 ., บุรีรัมย์. 2530
- บุรีรัมย์, วิทยาลัยครู. เครื่องเคลือบดินเผาบุรีรัมย์ พิมพ์ครั้งที่ 2. เยาว์ตการพิมพ์., บุรีรัมย์. 2530
- บุรีรัมย์, วิทยาลัยครู. จิตรกรรม สีต 12 พิมพ์ครั้งที่ 1. จูน พับลิชชิ่ง บริษัท., บุรีรัมย์. 2536
- นันทเศรษฐ์ วิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายใน. โรงแรม วีเจ้น พาเลซ อุบลราชธานี, คอ.ธ. สจล. 2534
- ทัศนีย์ งามวรรณ วิทยานิพนธ์ , โครงการออกแบบตกแต่งภายใน. โรงแรมคฤสดี อินน์ โคราช รอยัล ปรีนเซส, คอ.บ. สจล. 2534
- รศ.ดร.ม.ร.ว สूरियวุฒิ สุขสวัสดิ์, ปราสาทเขาพนมรุ้ง พิมพ์ครั้งที่ 3, พิมเณศ พรินท์คิง เซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ . 2536



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้